

Res. Nº 16 de C.D.C. de 13/X/2009 - Dist. 655/09 - D.O. 5/XI/2009

REGLAMENTO DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

CAPÍTULO I. DE LAS INSCRIPCIONES

artículo 1.- Corresponde a la Comisión Directiva fijar la fecha de iniciación de cada semestre, el calendario de cursos, los períodos de exámenes y recesos.

Las inscripciones a los cursos, seminarios y talleres interdisciplinarios se realizarán en Sección Bedelía de la Escuela, con la documentación que a tale efectos se establezca.

artículo 2.- Para ingresar a la Escuela de Nutrición se exigirá haber aprobado en forma completa el bachillerato diversificado, orientación biológica de enseñanza secundaria.

artículo 3.- El año lectivo se divide en dos semestres y tendrá tres períodos de exámenes de cuatro semanas cada uno de ellos.

CAPÍTULO II. DE LOS CURSOS, SEMINARIOS Y TALLERES INTERDISCIPLINARIOS

artículo 4.- El plan de estudios está conformado por cursos, seminarios y talleres interdisciplinarios.

artículo 5.- Se controlará la asistencia a las clases prácticas de los cursos y a los talleres interdisciplinarios. Las faltas no podrán superar el 20% en ambos casos, sean éstas justificadas o injustificadas.

artículo 6.- Las faltas podrán ser justificadas o no justificadas. se considera falta justificada aquella certificada por la División Universitaria de la Salud (DUS) o por resolución expresa de la Comisión Directiva.

artículo 7.- Las faltas justificadas se consideran media falta. Las faltas no justificadas corresponden a una falta.

artículo 8.- Para el nivel profesional (noveno y décimo semestre) las inasistencias no deberán superar el 20% de las faltas totales. en los ámbitos de práctica, las faltas no deberán superar el 10% en cada ámbito. si se superara ese porcentaje de faltas, el estudiante deberá recursarlo.

artículo 9.- Para la evaluación se utilizará la siguiente escala de calificación: eliminado (0), aplazado (1 y 2), regular (3), regular bueno (4), bueno regular (5), bueno (6), bueno muy bueno (7), muy bueno bueno (8), muy bueno (9), muy bueno sobresaliente (10), sobresaliente muy bueno (11), y sobresaliente (12).

artículo 10.- Los cursos podrán aprobarse mediante dos modalidades: cursos con exoneración y cursos con rendición de examen.

a) Para los cursos con exoneración se deberá alcanzar, durante el curso, una calificación de bueno (6) para aprobarlo. Los estudiantes que no hayan alcanzado el nivel de aprobación exigido, pero que hayan obtenido una nota entre regular y bueno regular (3 y 5), obtendrán la ganancia de curso lo que los habilita a rendir examen.

b) Para los cursos con rendición de examen los estudiantes deberán alcanzar, durante el curso, una calificación mínimo de regular (3), obteniendo la ganancia del mismo la que los habilita a rendir examen.

En todos los casos los estudiantes con calificación menor a regular (3) deberán cursar nuevamente la materia.

En ambas modalidades los docentes informarán, al principio del curso, cuales de las actividades curriculares totales serán de carácter obligatorio para obtener la exoneración o ganancia de curso. el incumplimiento de las actividades obligatorias constituye causal de pérdida de curso.

artículo 11.- Los estudiantes que hubieren faltado en forma justificada a la/s actividad/es requisitos para alcanzar la ganancia de curso o de exoneración, deberán realizar: a) una única prueba en la primera fecha del primer período de exámenes. b) hasta dos (2) pruebas cuando la asignatura requiere dos o más pruebas

para alcanzar la ganancia o exoneración. Estas serán una prueba en la primera fecha del primer período de examen y la otra en la primera fecha del examen consecutivo. En todos los casos se deberá rendir en la/s prueba/s el temario completo de la asignatura.

artículo 12.- Los seminarios y talleres interdisciplinarios se aprobarán por la evaluación continua, la que comprende la participación activa y la rendición de trabajos y/o pruebas. Para alcanzar la aprobación se debe lograr un promedio de bueno (6).

artículo 13.- Los estudiantes que no hayan alcanzado el nivel de aprobación exigido para los seminarios y talleres, pero que hayan obtenido una nota entre regular y bueno regular (3 y 5) en cualquiera de ellos, tendrán una única oportunidad de compensación para aprobarlos. Dicha compensación será definida por los docentes responsables del seminario o taller que corresponda.

artículo 14.- Si se detectara conducta inadecuada por parte de los estudiantes en los centros de práctica (en cualquier nivel de la carrera), se comunicará al coordinador de nivel correspondiente quien informará a la dirección y en conjunto se adoptarán las medidas del caso. Según la gravedad de la falta, se elevarán los antecedentes a la comisión directiva para su estudio y resolución.

CAPÍTULO III. DE LOS EXÁMENES

artículo 15.- Los estudiantes están habilitados a rendir cada examen una vez finalizado y ganado el curso correspondiente.

artículo 16.- En los exámenes se exigirán los conocimientos comprendidos en la totalidad del programa de cada curso. Esta disposición se hará extensiva a todos los períodos de exámenes.

artículo 17.- Los exámenes consistirán en pruebas escritas, orales, escritas y orales, cuya forma determinará cada tribunal. Para alcanzar la aprobación se deberá tener un mínimo de bueno (6).

artículo 18.- La calificación final de la aprobación del curso será una ponderación entre la nota de ganancia del curso y el rendimiento alcanzado en el examen, ponderándose 40% para la primera y 60% para la segunda.

artículo 19.- La mesa examinadora, en los exámenes orales, realizará dos llamados. Los estudiantes que no se presenten al segundo llamado serán considerados ausentes. El segundo llamado se realizará una vez finalizado el primer llamado.

artículo 20.- El acta de examen, incluyendo la calificación final, será firmada por los docentes que integran el tribunal y entregada en Bedelía -a los efectos de los aspectos formales-, se exhibirá en cartelera una copia del acta. Una vez publicada en cartelera, los estudiantes tendrán derecho a analizar con el docente las pruebas corregidas, en una fecha prefijada en un plazo de 15 días.

artículo 21.- Si durante el transcurso de la prueba el tribunal examinador comprueba faltas por parte del estudiante (consulta a material escrito no autorizado por la mesa, consulta entre estudiantes o con terceras personas, dentro o fuera del ámbito en donde se desarrolla la prueba, conducta manifiesta) el docente deberá retirar al estudiante, con el correspondiente aplazamiento. Según la gravedad de la falta, a juicio del tribunal, éste dará cuenta al Director, el cual elevará los antecedentes a la Comisión Directiva para su estudio y resolución.

CAPÍTULO IV.- DE LAS PREVIATURAS DE LOS CURSOS Y TALLERES

artículo 22.- Requisitos para cursar Cursos y Seminarios

G: Curso ganado

A: Curso aprobado

Preiaturas Nivel Básico: Segundo Semestre

Cursos y Seminarios	Preiaturas
---------------------	------------

Química de los alimentos	Química	G
Microbiología I	Química. Estructura celular y tisular	G G
Bromatología	Sin previatura	
Aparatos y sistemas I y II	Estructura celular y tisular	G

Previaturas Nivel Intermedio: Primer Semestre

Cursos y Seminarios	Previaturas	
Principios de la preparación de alimentos	Química de los alimentos Microbiología I Bromatología	G G G
Preparación experimental de alimentos	Química de los alimentos Microbiología I Bromatología	G G G
Microbiología II	Química de los alimentos Microbiología I Bromatología	G G G
Tecnología de los alimentos	Química de los alimentos Microbiología I Bromatología	G G G
Bioquímica	Estructura celular y tisular Química de los alimentos Aparatos y sistemas II	G G G

Previaturas Nivel Intermedio: Segundo Semestre

Cursos y Seminarios	Previaturas	
Nutrición Básica	Bioquímica	G
Nutrición Poblacional I	Seminario Enfoque Sistémico de la Alimentación y la Nutrición. Producción de alimentos. Individuo y sociedad.	G G G
Bioestadística	Seminario de Metodología Científica	G

Previaturas Nivel Intermedio: Tercer Semestre

Cursos y Seminarios	Previaturas	
Nutrición en el Ciclo Vital	Nutrición básica	G
Psicología y Educación	Proceso de aprendizaje. Nutrición básica.	G G

Previaturas Nivel Avanzado: Primer Semestre

Cursos y Seminarios	Previaturas	
Nutrición en Enfermedades Médicas y Quirúrgicas	Nutrición ciclo vital. Taller: Evaluación del Estado Nutricional y Malnutrición	G A

Previaturas Nivel Avanzado: Segundo Semestre

Cursos y Seminarios	Previaturas
Nutrición Infantil	Nutrición en Enfermedades

	Médicas y Quirúrgicas	G
Administración en Salud Pública y en Servicios de Alimentación Colectiva	Nutrición Poblacional I.	G
	Administración General.	G
	Nutrición en Enfermedades Médicas y Quirúrgicas.	G

Previaturas Nivel Avanzado: Tercer Semestre

Cursos y Seminarios	Previaturas	
Nutrición Poblacional II	Administración en Salud Pública y en Servicios de Alimentación Colectiva.	G
	Bioestadística	A
Epidemiología aplicada	Bioestadística	A
Educación alimentario-nutricional	Psicología y Educación	G
	Administración en Salud Pública y en Servicios de Alimentación Colectiva.	G
	Nutrición en enfermedades Médicas y Quirúrgicas.	G
Alimentos modificados	Principios de la Preparación de Alimentos.	A
	Preparación Experimental de Alimentos.	A
	Tecnología de los Alimentos.	G
	Nutrición en Enfermedades Médicas y Quirúrgicas.	G

Previaturas del Nivel Profesional

Para ingresar al nivel profesional, los estudiantes deberán tener aprobados todos los Cursos, Talleres y Seminarios correspondientes a los Niveles: Básico, Intermedio y Avanzado

Modificado por Res. Nº 15 de C.D.C. de 24/IV/2012 – Dist. 221/12 – D.O. pendiente

TEXTO ORIGINAL: artículo 22.- Existen dos modalidades de requisito para cursar una materia: **curso ganado** (art. 10) y **curso aprobado** (haber exonerado el curso o haber ganado y salvado el examen del curso) (art. 17).

g= curso ganado

a= curso o seminario o taller aprobado

previaturas nivel básico: segundo semestre

cursos, seminarios, talleres química de los alimentos microbiología i bromatología aparatos y sistemas i y ii	previaturas química. g estructura celular y tisular. g química. g estructura celular y tisular. g o a
---	--

previaturas nivel intermedio: primer semestre

cursos, seminarios, talleres principios de la preparación de alimentos preparación experimental de alimentos microbiología ii tecnología de los alimentos bioquímica	previaturas química de los alimentos. g microbiología i. g o a bromatología. g o a química. a estructura celular y tisular g o a química. a estructura celular y tisular. a química de los alimentos. g aparatos y sistemas ii. g
---	--

previaturas nivel intermedio: segundo semestre

cursos, seminarios, talleres nutrición básica nutrición poblacional i	previaturas bioquímica. g química de los alimentos. a aparatos y sistemas i y ii a seminario enfoque sistemático de la alimentación y la nutrición. a producción de alimentos. a individuo y sociedad. a
---	---

previaturas nivel intermedio: tercer semestre

<p>cursos, seminarios, talleres nutrición en el ciclo vital</p> <p>taller: evaluación del estado nutricional y malnutrición psicología y educación</p>	<p>previaturas bioquímica. a nutrición básica. g bioestadística. g nutrición básica. g el proceso de aprendizaje. a nutrición básica. g</p>
--	--

previaturas nivel avanzado: primer semestre

<p>cursos, seminarios, talleres nutrición en enfermedades médicas y quirúrgicas</p>	<p>previaturas nutrición básica. a administración general. g o a taller: evaluación del estado nutricional y malnutrición. a</p>
---	---

previaturas nivel avanzado: segundo semestre

<p>cursos, seminarios, talleres nutrición infantil</p> <p>administración en salud pública y servicios</p>	<p>previaturas nutrición en el ciclo vital. a nutrición en enfermedades médicas y quirúrgicas. g nutrición poblacional I. a administración general. a nutrición en enfermedades médicas y quirúrgicas. g</p>
---	--

previaturas nivel avanzado: tercer semestre

<p>cursos, seminarios, talleres nutrición poblacional ii epidemiología</p> <p>educación alimentario- nutricional</p> <p>alimentos modificados</p>	<p>previaturas administración en salud pública y servicios. g bioestadística. a psicología y educación. a administración en salud pública y servicios. g nutrición en enfermedades médicas y quirúrgicas. g nutrición infantil. g bromatología. a</p>
	<p>microbiología i y ii a principios de la preparación de alimentos. a preparación experimental de alimentos. a tecnología de los alimentos. a nutrición en enfermedades médicas y quirúrgicas. g administración en salud pública y servicios. g taller gestión en la producción colectiva de alimentos. a</p>

artículo 23. Requisitos para cursar los talleres interdisciplinarios:

Talleres interdisciplinarios	Previaturas
<p>Taller Plan de Alimentación (correquisito de Nutrición Básica)</p>	<p>a) Cuando se cursa por primera vez los estudiantes deberán cursar simultáneamente Nutrición Básica y Taller Plan de Alimentación.</p> <p>b) Los estudiantes que no aprobaran Nutrición Básica, habiendo aprobado el Taller Plan de Alimentación, sólo deberán recursar Nutrición Básica.</p> <p>c) Los estudiantes que no ganaran el Taller Plan de Alimentación habiendo ganado Nutrición Básica, sólo deberán recursar el Taller.</p>
Taller Evaluación del Estado Nutricional y	Bioestadística G

Malnutrición	Nutrición Básica G a) Cuando se cursa por primera vez, los estudiantes deberán cursar Nutrición en el Ciclo Vital. b) Los estudiantes que no ganaran Nutrición en el Ciclo Vital, habiendo aprobado el Taller de Evaluación del Estado Nutricional y Malnutrición, solo deberán recursar Nutrición en el Ciclo Vital. c) Los estudiantes que no ganaran el Taller Evaluación del Estado Nutricional y Malnutrición, habiendo ganado Nutrición en el Ciclo Vital, solo deberán recursar el Taller Evaluación del Estado Nutricional y Malnutrición.
Taller de Ética:	Sin previaturas.
Taller Gestión en la Producción Colectiva de Alimentos:	Cuando se cursa por primera vez, los estudiantes deberán haber cursado y asistido a las instancias de evaluación obligatorias de Administración de Salud Pública y en Servicios de Alimentación Colectiva.
Taller Diseño de Proyectos para la inserción laboral.	Nutrición poblacional II G Educación alimentario-nutricional G
Taller de investigación	a) Cumplir con los requisitos de ingreso al nivel profesional.

Modificado por Res. Nº 15 de C.D.C. de 24/IV/2012 – Dist. 221/12 – D.O. pendiente

TEXTO ORIGINAL: artículo 23.- Requisitos para cursar los talleres interdisciplinarios:

taller plan de alimentación (correquisito de nutrición básica):

a) cuando se cursa por primera vez los estudiantes deberán inscribirse y cursar simultáneamente nutrición básica y taller plan de alimentación.

b) los estudiantes que no aprobaran nutrición básica, habiendo aprobado el taller plan de alimentación i, solo deberán recursar nutrición básica.

c) los estudiantes que no aprobaran o cursaran el taller plan de alimentación y, habiendo ganado o aprobado nutrición básica, solo deberán cursar o recursar el taller.

taller evaluación del estado nutricional y malnutrición

a) cuando se cursa por primera vez, y en el mismo semestre, los estudiantes deberán haber cursado y **asistido a las** instancias de evaluación obligatorias de nutrición en el ciclo vital.

b) estarán también habilitados a cursar el taller de evaluación del estado nutricional y malnutrición aquellos estudiantes que tengan ganado o aprobado nutrición en el ciclo vital y no hayan cursado o aprobado el taller de evaluación del estado nutricional y malnutrición.

taller de ética: psicología y educación **g**

taller gestión en la producción colectiva de alimentos:

a) cuando se cursa por primera vez, y en el mismo semestre, los estudiantes deberán haber cursado y asistido a las instancias de evaluación obligatorias de administración de salud pública y servicios de alimentación.

b) estarán también habilitados a cursar el taller gestión en la producción colectiva de alimentos aquellos estudiantes que tengan ganado o aprobado administración de salud pública y servicios de alimentación y no hayan cursado o aprobado el taller gestión en la producción colectiva de alimentos.

taller diseño de proyectos para la inserción laboral.

los estudiantes deberán haber cursado y ganado o aprobado los cursos correspondientes al primer y segundo semestre del nivel avanzado; y estar cursando o haber cursado y ganado nutrición poblacional y educación alimentario-nutricional.

taller de investigación:

a) cumplir con los requisitos de ingreso al nivel profesional.

b) se aprueba durante el nivel profesional.

CAPÍTULO V. DEL NIVEL PROFESIONAL Y EL TRABAJO FINAL

artículo 24.- Para cursar el nivel profesional se debe tener aprobados todos los cursos, seminarios y talleres de los niveles anteriores. Deberán haber transcurrido tres (3) períodos de exámenes entre la finalización de los cursos y el inicio del Nivel Profesional. Si dichos períodos no se ajustaron al calendario anual se habilitarán las fechas correspondientes. Previo al inicio del Nivel Profesional se habilitará un período especial de exámenes que deberá ser posterior a los tres períodos antes mencionados.

Modificado por Res. Nº 16 de C.D.C. de 29/III/2016 – Dist. 225/16 – D.O. 6-8/IV/2016

Texto Anterior: artículo 24.- Para cursar el nivel profesional se debe tener aprobados todos los cursos, seminarios y talleres de los niveles anteriores. Deberán haber transcurrido tres (3) períodos de exámenes entre la finalización de los cursos y el inicio del Nivel

Profesional. Si dichos períodos no se ajustaron al calendario anual se habilitarán las fechas correspondientes. Previo al inicio del Nivel Profesional se habilitará un período especial de exámenes que deberá ser posterior a los tres períodos antes mencionados y solo para aquellos estudiantes que deban rendir examen hasta en cuatro (4) cursos.

artículo 25.- El nivel profesional se aprobará alcanzando una calificación final de bueno (6), tanto en la evaluación continua como en el trabajo final. La evaluación continua corresponderá al 60% de la evaluación total y el trabajo final al 40% de la misma.

artículo 26.- El trabajo final exigido en el último nivel será evaluado por un tribunal integrado por tres miembros, dos docentes grado 5, grado 4 o grado 3 y el docente guía.

artículo 27.- Los estudiantes que no hayan alcanzado el nivel de aprobación de bueno (6) en la evaluación continua o en el trabajo final deberán realizar una compensación hasta su aprobación en el campo correspondiente. Las características de dicha compensación serán definidas por los docentes responsables.

artículo 28.- De no alcanzarse la calificación mínima establecida en los artículos 25 y 26, los estudiantes deberán cursar nuevamente el nivel profesional.