



Evaluación
INSTITUCIONAL



escuela de
NUTRICIÓN



UNIVERSIDAD
DE LA REPUBLICA
URUGUAY

Informe de Autoevaluación Institucional

Escuela de Nutrición. Año 2019

Equipo Técnico de Evaluación Institucional

Montevideo, noviembre de 2019

Universidad de la República

Lic. Rodrigo Arim

Rector

Escuela de Nutrición

Prof. Lic. Nut. Myriam De León Rodríguez

Directora

Comisión de Evaluación Institucional

Prof. Agdo. María Jesús Acuña

Prof. Adj. Teresa Dornell

Prof. Adj. Pablo Pereira

Aydt. Guillermo Silva

Lic. Nut. Sonia Dergazarian

Br. Azul Curbelo

Equipo Técnico de Evaluación Institucional

Prof. Adj. María Alejandra Cerdeña

Prof. Adj. Raquel Sánchez

Asist. Youssef Abrache

Edición, diseño y revisión

Equipo Técnico de Evaluación Institucional

Escuela de Nutrición (EN) ©

Universidad de la República (UdelaR), 2019

Av. Américo Ricaldoni s/n

Tel. (+598) 2 486 1323

www.nutricion.edu.uy

grupoevaluacioninstitucional@gmail.com

Montevideo, Uruguay, noviembre de 2019.

Agradecimientos

El Equipo Técnico de Evaluación Institucional, agradece especialmente a todos los actores de la Comunidad Universitaria de la Escuela de Nutrición, que participaron con disposición y empatía durante este proceso que no hubiese sido viable sin sus aportes:

*A las autoridades de la Institución, Directora y Equipo de Dirección,
A los docentes,
A los estudiantes,
Al personal de apoyo,
A los egresados,
A la Asociación Uruguaya de Dietistas y Nutricionistas (Audyn),
Al Sindicato Uruguayo Nutrición "5 De Agosto",
A la Prof. Adj. Natalia de Ávila, dinamizadora por el Área Salud de la Comisión de Evaluación Interna y Acreditación (CEIyA),*

Este proceso de evaluación interna construido desde la mirada colectiva, permitirá mejorar la calidad de las funciones universitarias, proyectando el futuro institucional en un momento que consideramos decisivo para la Escuela de Nutrición en la Universidad de la República de hoy.

LISTA DE ABREVIATURAS, SIGLAS Y ACRÓNIMOS

- ADUR** Asociación de Docentes de la Universidad de la República.
- AFFUR** Agrerriación Federal de Funcionarios de la UdeleR.
- AI** Área de Investigación.
- ANII** Agencia Nacional de Investigación e Innovación.
- CCA** Comisión de Convenios y Acuerdos.
- CES** Consejo de Educación Secundaria.
- CEIyA** Comisión de Evaluación Interna y Acreditación
- CDP** Centro de Posgrado.
- CONUMER** Comité de Nutricionistas del Mercosur.
- CSE** Comisión Sectorial de Enseñanza.
- CSEAM** Comisión Sectorial de Extensión y Actividades en el Medio.
- CSIC** Comisión Sectorial de Investigación Científica.
- DUS** División Universitaria de la Salud.
- EFI** Espacios de Formación Integral.
- ENT** Enfermedades No Transmisibles.
- EP** Educación Permanente.
- EPPB** Edificio Polivalente Parque Batlle.
- EVA** Entorno Virtual de Aprendizaje.
- GAIE-EN** Grupo de Apoyo a la Investigación Estudiantil. Escuela de Nutrición.
- GF** Grupos Focales.
- HC** Hospital de Clínicas "Dr. Manuel Quintela".
- ICF** Instituto de Capacitación y Formación.
- MIDES** Ministerio de Desarrollo Social.
- MS** Ministerio de Salud.
- ODA-Nutrición** Observatorio del Derecho a la Alimentación.
- OEG** Ordenanza de estudios de grado.
- PA** Prácticas Articuladoras.
- PAIE** Programas de Apoyo a la Investigación Estudiantil.
- PCAB** Partida Central de Adquisiciones Bibliográficas.
- PCET-MALUR** Comisión Permanente de Procesos y condiciones de Estudio, Trabajo y Medio Ambiente Laboral en la Universidad de la República.
- PE** Plan de Estudios.
- PE-14** Plan de Estudios 2014. Licenciatura en Nutrición.
- PE-TOA** Plan de Estudios 2012. Tecnicatura Operador de Alimentos.
- PROGRESA** Programa de Respaldo al Aprendizaje.
- SGAE** Sistema de Gestión Administrativa de la Enseñanza.
- SIAP** Sistema Integral de Administración de Personal.
- TIFG** Trabajo de Investigación de Finalización de Grado.
- TOA** Tecnicatura Operador de Alimentos.
- UAE** Unidad de Apoyo a la Enseñanza.
- UdeleR** Universidad de la República.
- UE** Unidad Académica de Extensión y actividades en el medio.

TABLA DE CONTENIDOS

Agradecimientos

Lista de abreviaturas, siglas y acrónimos

Introducción

Metodología

1.- Dimensión: Contexto Institucional

1.1. Misión, Visión y Plan de desarrollo Institucional.

2.- Dimensión: Enseñanza

2.1. Enseñanza de Grado.

2.2. Enseñanza de Posgrado y Educación Permanente.

3.- Dimensión: Investigación

3.1. Desarrollo, formación, financiación, resultados y articulación con las funciones universitarias.

4.- Dimensión: Extensión y actividades en el medio

4.1. Desarrollo, formación, financiación y resultados de la Extensión en el Servicio.

5.- Dimensión: Comunidad Universitaria

5.1. Estudiantes.

5.2. Docentes.

5.3. Egresados.

5.4. Personal de Apoyo.

6.- Dimensión: Infraestructura

6.1. Infraestructura Física y Académica. Biblioteca.

Anexos

Índice

INTRODUCCIÓN

“La Escuela de Nutrición es un Servicio de la Universidad de la República que tendrá por finalidad la formación a nivel de grado del Licenciado en Nutrición, del Técnico Operador de Alimentos y de otras carreras y programas de formación terciaria que oportunamente se aprueben y del posgrado en todos sus niveles”¹.

Desde la última evaluación institucional realizada en el año 2008, han ocurrido numerosos acontecimientos que llevaron a repensar la institución y a poner en marcha procesos de reestructura como parte natural de la evolución y crecimiento institucional. Esto ha derivado en un reposicionamiento de la Escuela de Nutrición en el relacionamiento dentro de la Udelar y con la sociedad en su conjunto.

El punto de inflexión emerge como consecuencia de la lucha constante de los colectivos que componen esta casa de estudios por alcanzar la autonomía de la Escuela respecto a la Facultad de Medicina. Acontecimiento que sucede en octubre de 2011 y la coloca como servicio dependiente directamente de Rectorado con asignación de recursos financieros propios y con mayor libertad en la toma de decisiones que no eran posibles en la estructura de dependencia anterior.

Paralelamente y en función a los cambios que la Universidad promueve se aprobó un nuevo Plan de Estudios 2014² de la carrera Licenciatura en Nutrición, el cual comenzó a implementarse en el año 2018 y que expresa:

“El graduado de la Licenciatura en Nutrición es un profesional de la salud vinculado al campo de la alimentación y la nutrición humana; tiene capacidades, habilidades y actitudes que le permiten actuar en: el diseño, gestión y evaluación

¹ Ordenanza de La Escuela De Nutrición de la Universidad de la República. Res. No 18 De CDC. de 22/05/2012 – Dist. 309/12 – D.O. 29/05/2012

² Plan de Estudios. Licenciatura en Nutrición 2014.

de planes y programas alimentario nutricionales; el proceso de atención alimentario nutricional a nivel individual y colectivo (...); la gestión de servicios de alimentación colectiva (...); el proceso de educación alimentaria y nutricional (...); la evaluación y el diseño de alimentos (...) y el control de la calidad nutricional e inocuidad en la cadena de producción de alimentos”.

En este nuevo contexto de vida institucional , entendemos que mejorar las diversas funciones del quehacer universitario tales como la enseñanza, la investigación y la extensión, simbolizan un reto y una necesidad para esta institución. A su vez esta mejora permitirá fortalecer y profundizar los vínculos con la sociedad que demanda respuestas frente a una situación alimentario nutricional compleja para el país, siempre desde la autocrítica y buscando la superación permanente con un amplio sentido ético.

En este marco institucional, resultó oportuno y de interés postularse a un nuevo proceso de evaluación y de debate colectivo, dando respuesta a la propuesta *“Reinicio y actualización de lineamientos para la Evaluación Institucional de los Servicios de la Universidad de la República”*, de la Comisión de Evaluación Interna y Acreditación (CEIyA), aprobada por el Consejo Directivo Central (CDC) el 10/11/2015. Por tanto se presentan los resultados en el siguiente documento que fue elaborado por el equipo técnico de Evaluación Institucional y presentado a la Comisión Directiva de la Escuela de Nutrición. Posteriormente, el equipo de dirección realizó aportes y sugerencias que incluyen, entre otros, el agregado de anexos con información relevante que ayuda a comprender el proceso de desarrollo en que se encuentra la Escuela de Nutrición de la Universidad de la República (EN-UdelaR) .

El proceso implicó, la realización de una revisión sistemática y propositiva en relación al Contexto Institucional, la Enseñanza, la Investigación, la Extensión y las Actividades en el Medio, la Comunidad Universitaria y aspectos relacionados con la Infraestructura, con la finalidad de orientar en la visualización de los caminos a seguir para la proyección y el desarrollo de la Escuela de Nutrición en la Universidad de la República.

METODOLOGÍA

El proceso de Evaluación Institucional, implicó una secuencia de acciones cuidadosamente planificadas que involucró la utilización de diferentes estrategias metodológicas, entre ellas el análisis de fortalezas y debilidades institucionales en relación a las actividades, los recursos, la organización y el funcionamiento de la Institución; así como sus objetivos y políticas al día de hoy con la finalidad de desarrollar lineamientos para un Plan de Mejoras.

Las pautas que guían este estudio, son las establecidas por la CEIyA de la UdelaR, las cuales fueron el principal dispositivo instrumental de este estudio. Este mecanismo, define 6 dimensiones (Contexto Institucional, Enseñanza, Investigación, Extensión y Actividades en el Medio, Comunidad Universitaria e Infraestructura) y 20 componentes que se disgregan en forma de preguntas a responder³.

La recopilación de información se realizó de forma transversal bajo un modelo de investigación mixto o multimodal, cuyo principal atributo es la triangulación de datos recabados, a través de una diversidad de técnicas que mezclan modalidades de enfoques cuantitativos y cualitativos. Esta elección permitió conocer y analizar las percepciones y conductas de los diferentes actores involucrados en este proceso de Evaluación.

La mixtura de ambos enfoques metodológicos tuvo como propósito desde el diseño cuantitativo, minimizar la subjetividad en la valoración de los fenómenos humanos, justificando la validez de sus conclusiones y centrando la importancia en la medición de datos cuantificables. Desde la mirada cualitativa, identificar la descripción de los diferentes fenómenos, desde las percepciones y significados de los actores generados a partir de los mismos.

³ Pauta para la Evaluación Institucional. Comisión de Evaluación Interna y Acreditación 2018. Universidad de la República.

Los principales métodos e instrumentos aplicados en este trabajo fueron:

- ❑ La *Trayectoria documental*, que implicó el análisis de la documentación existente: Ordenanzas, Reglamentos, Actas e Informes de Comisión Directiva, de Comisiones Asesoras, de la División Estadística de la Dirección General de Planeamiento; los Perfiles de las generaciones de ingreso (PE-98 / PE-14), Planes de Desarrollo de la Institución y Planes de Estudio de ambas carreras.

- ❑ La *Trayectoria testimonial*, que contempló: la aplicación de entrevistas, cuestionarios autoadministrados y Grupos Focales (GF):
 - ❑ Entrevistas: fueron semiestructuradas, individuales y colectivas dirigidas a todos los referentes institucionales (docentes y personal de apoyo) según cada dimensión y componentes establecidos en el instrumento anteriormente descrito.

 - ❑ Cuestionarios autoadministrados: los mismos fueron diseñados por el Equipo Técnico de Evaluación Institucional⁴ con preguntas abiertas y cerradas, remitidos posteriormente vía electrónica a los distintos órdenes de la Comunidad Universitaria (docentes, estudiantes, egresados y personal de apoyo) de las carreras de la Escuela de Nutrición, para ser respondidos de forma anónima y voluntaria, conformando así la muestra. La respuesta al mismo se consideró como consentimiento informado indirecto.

⁴ Enviados el 26/02/2019 para su revisión a la Comisión cogobernada de Evaluación Institucional con la finalidad de modificar los contenidos u orden de presentación y prelación de las interrogantes.

Los criterios de inclusión fueron los siguientes:

- ❑ Docentes: de ambas carreras, Licenciatura en Nutrición y Tecnicatura Operador de Alimentos.
 - ❑ Estudiantes: del Plan de Estudios 2014 (Ciclo II), del Plan de Estudios 1998 (Niveles Avanzado y Profesional) y de la Tecnicatura Operador de Alimentos.
 - ❑ Egresados⁵: de la Licenciatura en Nutrición y de la Tecnicatura Operador de Alimentos.
 - ❑ Personal de Apoyo (funcionarios no docentes, también denominados TAS): de la Escuela de Nutrición.
-
- ❑ Grupos Focales: se conformaron 2 GF integrados por representantes de todos los órdenes, con un promedio de 16 participantes en cada uno. Accedieron a participar voluntariamente previa invitación vía electrónica por parte del Equipo Técnico de Evaluación Institucional y firmaron un consentimiento donde declaran que han sido informados de los cometidos del estudio y del respeto por la confidencialidad de sus opiniones.

La selección de integrantes (titulares y suplentes), fue al azar y contempló los siguientes criterios: representatividad de grados docentes para ambas carreras, estudiantes que cursan ambos Planes de Estudio de la Licenciatura en Nutrición, egresados en actividad laboral y personal de apoyo. Quedaron excluidos, estudiantes del Ciclo I del PE-14, egresados que tengan o hayan tenido actividad docente en la Escuela de Nutrición e integrantes del Equipo Técnico de Evaluación Institucional.

Cumplieron los roles de Coordinadores los miembros de la Comisión cogobernada de Evaluación Institucional y los estudiantes de la Licenciatura en Trabajo Social de la Facultad de Ciencias Sociales de la UdelAR, oficiaron de observadores y

⁵ Para la difusión se contó con el apoyo de la Asociación Uruguaya de Dietistas y Nutricionistas (Audyn) y Sindicato Uruguayo Nutrición "5 de Agosto".

escribas, quienes enviaron posteriormente un informe con un resumen de las diferentes opiniones vertidas.

Las temáticas de discusión de estos GF (Formación Profesional, Desarrollo Institucional, Relación Academia - Sociedad y Proyección Institucional) fueron establecidas en conjunto con la Comisión cogobernada de Evaluación Institucional.

La información relevada por cada uno de los instrumentos y métodos descritos anteriormente, fue ordenada, clasificada y seleccionada para su posterior procesamiento informático o análisis semántico de los testimonios (marzo - octubre 2019).

Tabla 1. Número de respuestas obtenidas de los cuestionarios autoadministrados para los distintos órdenes. Evaluación Institucional. Escuela de Nutrición. UdelaR. 2019

Órdenes	Universo (n)	Licenciatura en Nutrición (n)	Tecnicatura Operador de Alimentos (n)
Docentes	111	69	12
Estudiantes (activos)	830	395	13
Egresados	2972 (Li.N) 61 (TOA)	119	17
Personal de Apoyo	35	18	---

La protección de los participantes así como de sus relatos, se reguló por las normas éticas propias de este tipo de estudios. Las mismas comprenden el respeto por la participación voluntaria, la garantía de la confidencialidad y la libertad de expresión. Es necesario destacar que todas las etapas de este proceso de Evaluación, fueron planificadas y ejecutadas desde el Equipo Técnico de Evaluación Institucional, con una convocatoria del colectivo institucional en diferentes etapas del desarrollo del mismo.

1.- DIMENSIÓN CONTEXTO INSTITUCIONAL

1.1. MISIÓN, VISIÓN Y PLAN DE DESARROLLO INSTITUCIONAL.

A. Reseña Institucional.

B. Mecanismos para la revisión y actualización de los estatutos, reglamentos y normativas que rigen el funcionamiento de la Universidad y del Servicio (Facultad, Instituto, etc.) que explicitan el desarrollo de las actividades de docencia, investigación, extensión y vinculación con el medio.

C. Mecanismos para la revisión y actualización de los documentos institucionales sobre la misión, la visión, los objetivos y los planes de desarrollo.

D. Evidencia de una planificación y evaluación de la Gestión Académica.

E. Gestión Administrativa.

F. Gestión Financiera.

G. Proceso de Autoevaluación Institucional.

H. Síntesis.

A. Reseña Institucional.

Misión: “La Escuela de Nutrición tiene la Misión de contribuir desde sus respectivas competencias, a alcanzar la seguridad alimentaria y nutricional de la población del país, a través de la enseñanza pública superior de grado y posgrado, de la investigación, extensión y gestión, promoviendo el derecho a recibir una alimentación adecuada en calidad y cantidad (...) En particular tiene la Misión de constituirse como un espacio abierto que propicie la formación y el aprendizaje a lo largo de la vida profesional, buscando la consistencia de todas sus actividades con la ética, la excelencia académica y el compromiso social”

Visión: “Liderar la formación de profesionales en Alimentación y Nutrición Humana a nivel nacional y regional, mediante la excelencia académica y el compromiso ético, a partir de procesos educativos innovadores que integran la docencia, la investigación y la extensión, con recurso humano altamente calificado y recursos materiales especializados, que contribuya a mejorar la situación alimentaria y nutricional y a alcanzar la seguridad alimentaria de la población del país”⁶.

En la Universidad de la República, la Escuela de Nutrición forma parte del Área Ciencias de la Salud. Ofrece las carreras de grado: Licenciatura en Nutrición y la Tecnicatura Operador de Alimentos, dictadas en la ciudad de Montevideo y en el departamento de Tacuarembó respectivamente. Las prácticas preprofesionales de la licenciatura también se desarrollan en Paysandú, Salto y Río Negro (Cenur Litoral Norte). En lo que respecta a posgrado, se ofrece la Especialización en Nutrición en Enfermedades Crónicas no Transmisibles y en forma continua cursos de educación permanente.

Este servicio ha evolucionado vertiginosamente desde la década del 50, cuando fue dependiente de la Facultad de Medicina hasta el año 2011, cuando pasa a depender directamente de Rectorado⁷, logrando una importante e interesante independencia académica, incrementándose paralelamente y de forma significativa su matrícula estudiantil y número de egresados.

En los últimos 10 años, la Institución ha trazado formalmente sus líneas de acción propuestas en el Plan Estratégico de Desarrollo (Escuela de Nutrición 2010 - 2015); el Programa Institucional sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Desarrollo Integral (ProSANDI 2010- 2019) y los Lineamientos Estratégicos para la Dirección de la EN-UdelaR, período 2016-2019, sustentando así el Plan

⁶ Informe de Autoevaluación de la Escuela de Nutrición y Dietética. Setiembre de 2008.

⁷ Resolución del CDC. Universidad de la República 11/10/2011.

Estratégico de Desarrollo 2015 - 2019 de la Universidad de la República (PLEDUR). Todo este camino de crecimiento institucional, ha implicado la formación de profesionales con comprensión crítica y creativa del conocimiento, de la sociedad y sus problemas y consecuentemente a un solvente y ético desempeño profesional.

B. Mecanismos para la revisión y actualización de los estatutos, reglamentos y normativas que rigen el funcionamiento de la Universidad y del Servicio que explicitan el desarrollo de las actividades de docencia, investigación, extensión y vinculación con el medio.

Los mecanismos y normativas que establecen el funcionamiento del servicio, se especifican en la Ordenanza de la Escuela de Nutrición⁸ y en la Compilación de Normas relacionadas con la Administración de Personal de la UdelaR, 2016 (última edición). Los mismos son públicos y están disponibles en formato digital y/o papel.

Los mecanismos institucionales de revisión y ajuste del desarrollo de la enseñanza, se rigen según las Ordenanzas de grado y posgrado⁹. En el servicio, estos mecanismos son canalizados por la Comisión de Carrera, las Directoras de cada una de las carreras, la Unidad de Apoyo a la Enseñanza (UAE) y Bedelía.

Desde la implementación del nuevo Plan de Estudios para la Licenciatura en Nutrición, se ha conformado una Comisión Ad-hoc, aprobada por Comisión Directiva (CD)¹⁰ para el monitoreo y seguimiento del mismo.

Existen mecanismos institucionales que monitorean y evalúan anualmente las actividades de extensión y vinculación con el medio de acuerdo a criterios establecidos por la comisión central de extensión universitaria y por la propia comisión de extensión de la Escuela de Nutrición.

⁸ Aprobada por resolución del CDC con fecha 22/05/12.

⁹ Resolución N° 4, del CDC de fecha 30/08/2011.

¹⁰ Sesión extraordinaria de fecha 09/05/2018.

En lo que respecta a la investigación, el servicio cuenta desde 2009 con el Área de Investigación (Resoluciones de CD: 22/10/09 y 12/11/09), con funciones de asesoramiento, integración, promoción y difusión de las actividades de investigación en la Escuela de Nutrición (Resolución de CD: 30/07/2014) de acuerdo a criterios promovidos por la Comisión Sectorial de Investigación Científica.

C. Mecanismos para la revisión y actualización de los documentos institucionales sobre la misión, la visión, los objetivos y los planes de desarrollo.

De los documentos Institucionales que pautan la planificación de las acciones del Servicio, se mencionan:

- ❑ Plan Estratégico de la Escuela de Nutrición. 2010 - 2015.
- ❑ Programa Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Desarrollo Integral (ProSANDI). 2011-2020.
- ❑ La Escuela de Nutrición: hacia un nuevo posicionamiento en la UdelaR¹¹.
- ❑ Lineamientos Estratégicos para la Dirección de la Escuela de Nutrición, UdelaR, período 2016 - 2019.

La Escuela de Nutrición tiene pendiente trabajar en la construcción de un Plan de Desarrollo propio, acorde a las demandas actuales y con la participación de todos los colectivos involucrados en la vida institucional, con mecanismo institucionalizado de seguimiento, evaluación y revisión del mismo.

D. Evidencia de una planificación y evaluación de la Gestión Académica.

¹¹ Aprobado por la Asamblea del Claustro el 13/07/11 y por CD el 14/07/11.

Existe un organigrama académico institucional, pendiente de ser aprobado por la CD de la EN su última edición. Cabe destacar que las funciones inherentes al mismo son las establecidos por la ordenanza del Estatuto de Personal Docente.

La reglamentación para la selección, elección, designación y evaluación de las autoridades de la Institución, converge en la Compilación de Normas relacionadas con la Administración de Personal de la UdelaR, 2016¹².

En cuanto a los cargos docentes, la reglamentación vigente de la EN que establece los procedimientos de selección, designación, permanencia y desvinculación de los cargos docentes Grados 1, 2 y 3, se rige por la Ordenanza de Organización Docente de la Udelar.

El Estatuto de Personal Docente¹³, es el que conduce los mecanismos de selección, designación, permanencia y desvinculación de los mismos para los docentes Grados 4 y 5. Adicionalmente, dicho Estatuto establece un acuerdo documentado sobre las actividades de todos los docentes en relación a su grado y dedicación horaria. Recientemente, la CD ha aprobado parcialmente el documento de Evaluación Docente¹⁴ a implementarse en el segundo semestre de 2019, a cargo de la UAE.

En relación al estímulo a los docentes para el ingreso al régimen de Dedicación Total (DT), en el 2017 se crea la comisión de DT, para la evaluación de las solicitudes de los docentes y su posterior pasaje a la Comisión Central de la Udelar.

En cuanto a los mecanismos de admisión de estudiantes a las carreras de grado y posgrado ofrecidas, son de conocimiento público y se encuentran disponibles en la página web institucional y las redes sociales de la EN¹⁵.

¹² Normas vigentes a febrero de 2016 y de acuerdo a lo publicado en el sitio web de la Dirección General Jurídica.

¹³ De fecha 15/04/1968. Aprobación de cambios por el CDC. Resolución N° 7 de fecha 10/07/2018.

¹⁴ De fecha 08/04/2019, Resolución N°6 CD-EN.

¹⁵ Página web: <http://nutricion.edu.uy/> - Facebook: <https://www.facebook.com/EscuelaDeNutricion/> - Twitter: @en_udelar

A su vez, a través de estos medios digitales y en el desarrollo del Curso Introductorio¹⁶ a cargo de la UAE y la Coordinación de Ciclos, se difunden los programas de Becas centrales y de Bienestar Universitario, no existiendo programas propios de becas en la Escuela.

La promoción de la cultura, los valores democráticos, éticos, de no discriminación y de solidaridad social, se realizan a través de las actividades desarrolladas por la Unidad de Extensión, el Observatorio del Derecho a la Alimentación (ODA-Nutrición), la COSSET y los distintos proyectos de los departamentos académicos de manera esporádica. No todas las actividades emprendidas se encuentran sistematizadas.

E. Gestión Administrativa.

Los reglamentos que establecen la selección, elección, designación y evaluación del personal de apoyo, están descritos en el Estatuto de los Funcionarios No Docentes de la Udelar¹⁷. Este proceso se realiza a nivel central en la Dirección General de Personal (DGP), teniendo en cuenta las siguientes Ordenanzas: Concursos para la provisión de cargos¹⁸, Calificaciones¹⁹ y Ascensos de los funcionarios No Docentes de la Udelar²⁰.

En cuanto a la disposición y gestión de los sistemas de información, la EN utiliza los sistemas comunes a toda la Udelar para ejecutar la información relacionada con aspectos administrativos. Son coordinados por el Servicio Central de Informática Universitaria (SECIU) a través de: Sistema de Expediente Electrónico (Expe+), Sistema de Gestión de Bedelías (SGB), Sistema Integrado de Administración del Personal (SIAP) y el sistema ALEPH para Gestión Integral de Bibliotecas (Bibliotecas de la Udelar).

¹⁶ Curso Introductorio a la Licenciatura en Nutrición, ciclo I. Plan de estudios 2014.

¹⁷ De fecha 13/02/2001. Resolución N° 4 del CDC.

¹⁸ De fecha 26/10/1999. Resolución N° 16 del CDC. Distr. N° 219/99 – D.O. 12/11/1999.

¹⁹ De fecha 28/10/1997. Resolución N° 2 del CDC – D.O. 20/11/1997.

²⁰ De fecha 20/11/2001. Resolución N° 6 del CDC – D.O. 24/12/2001.

El servicio cuenta con el webmail Zimbra como mecanismo de comunicación propia y con su página web para público en general, además de las redes sociales citadas anteriormente. Cabe destacar que las cuentas Facebook y Twitter, no se encuentran verificadas por los servidores respectivos como propias de la institución.

La página web institucional (actualmente en proceso de revisión, y relanzamiento), no cuenta con acceso diferenciado por perfiles de usuario (docentes, estudiantes y personal no docente), y tampoco es accesible a personas con discapacidad visual.

La EN aún no cuenta con sistemas o unidades que se dediquen a gestionar la información para la gestión académica.

F. Gestión Financiera

En cuanto a la planificación, ejecución y control presupuestal, la EN dispone de una Unidad de Apoyo Contable que depende al igual que otros servicios de Oficinas Centrales en donde encontramos figuras de referencia como ser la de un contador.

La ejecución y control de los gastos se realiza y registra a través de distintos formularios, tales como: caja chica, traspasos, rendición de vales, registración de materiales entregados y proveeduría. Son supervisados por dicha Unidad y aprobados por la Dirección.

El servicio dispone de una planificación presupuestal principalmente del rubro gastos e inversiones, la cual fue elaborada recientemente por la Comisión de Presupuesto después de un proceso de trabajo arduo que requirió la definición, redefinición, análisis y proyección de los principales rubros y sub-rubros relacionados a la infraestructura y sus respectivos montos. Esta no se ha

presentado aún en la Comisión Directiva para su aprobación. En el caso del TOA anualmente presenta una rendición de cuentas y planificación anual a ser aprobado por Comisión Directiva.

Haciendo referencia al control y transparencia, la Comisión de Presupuesto elaboró un informe que detalla la ejecución de gastos e inversiones del año 2019 el cual fue presentado y aprobado en Comisión Directiva además oportunamente difundido.

Cabe destacar que se elaboró por parte de la Comisión de presupuesto y el equipo dirección un programa de movilidad que tiene como cometido brindar apoyo económico para el desarrollo y fortalecimiento de las capacidades de investigación y/o formación de los docentes de la Escuela de Nutrición, a través de intercambios académicos nacionales o con el exterior, el cual aún no fue presentado en la Comisión Directiva.

G. Proceso de Autoevaluación Institucional.

Dando respuesta al “Programa de Evaluación Institucional” (PEI) para los servicios de la UdelaR, la Comisión Directiva a propuesta de la Comisión de Evaluación Institucional²¹, aprobó en noviembre de 2018, la conformación del Equipo Técnico de Evaluación Institucional, para llevar adelante el proceso durante el año 2019. El grupo quedó conformado por dos docentes Grado 3 y un docente Grado 2²².

La primer autoevaluación, inició su proceso en 2005 e implicó un importante debate colectivo de la vida institucional, permitiendo a través de sus resultados, cambios destacados al día de hoy. Dicho proceso, se encuentra documentado en el informe de Autoevaluación de la Escuela de Nutrición y Dietética. Comisión de Autoevaluación Institucional. Montevideo, septiembre de 2008²³.

²¹ Creada en el año 2000 por la CD de la EN, consolidada efectivamente a fines de 2004.

²² Por resolución de la CD, sesión ordinaria del 05/11/2018 se designa de forma interina dos Grados 3 de 20 y 15 horas respectivamente. Con fecha 19/11/2018, se designa con carácter interino un Grado 2 26 horas.

²³ Aprobado por la Comisión Directiva de la Escuela de Nutrición, Resolución N° 7 del 2 de octubre de 2008.

H. Síntesis

La Escuela de Nutrición transita por un proceso de cambios institucionales que requieren de ajustes y nueva planificación a mediano y largo plazo.

Se destaca que en 2018 implementó un nuevo plan de estudio para la Licenciatura en Nutrición y que se ha conformado una Comisión Ad-hoc, aprobada por Comisión Directiva (CD), para el monitoreo y seguimiento del mismo, lo que permitirá realizar los ajustes necesarios²⁴.

En cuanto al Plan de Desarrollo Institucional, es necesario trabajar en su elaboración con la participación de todos los colectivos involucrados en la vida institucional y que cuente con un mecanismo institucionalizado de seguimiento, evaluación y revisión del mismo.

²⁴ Sesión extraordinaria de fecha 09/05/2018.

DIMENSIÓN ENSEÑANZA

2.1 ENSEÑANZA DE GRADO.

A. Oferta de Carreras de Grado (Información Descriptiva).

B. Perfiles de Egreso.

C. Adecuación de los Planes de Estudio.

D. Incorporación de la Investigación en las carreras de grado.

E. Incorporación de la extensión en las carreras.

F. Seguimiento de los planes de estudio.

G. Evaluación de la Enseñanza de grado.

H. Síntesis.

A. Oferta de Carreras de Grado (Información descriptiva).

La cantidad de titulaciones de grado ofrecidas por la Escuela de Nutrición, comprenden la Licenciatura en Nutrición en la ciudad de Montevideo y Técnico Operador de Alimentos ofrecida, en el Centro Universitario Tacuarembó (CUT) en el departamento homónimo. Las mismas no son compartidas con otros servicios de la UdelaR.

Tabla 2. Caracterización de las carreras. Escuela de Nutrición. UdelaR. Año 2018.

Denominación de la carrera	Duración / créditos	Año desde el que se imparte	Ingresos de estudiantes (año en curso)	Egresos (año anterior)
Licenciatura en Nutrición. Plan de estudios 1998	5 años	2000	726 en 2017	106 en 2017 139 en 2018
Licenciatura en Nutrición. Plan de estudios 2014	4 años 360 créditos	2018	900 en 2018: *500 inscriptos *400 cambio de Plan	No hay egresos
Técnico Operador de Alimentos	2 años 160 créditos	2012	10 en 2018	8 en 2017 4 en 2018

Fuente: SGAE, Bedelía Escuela de Nutrición, consulta 27 de junio 2019.

B. Perfiles de Egreso.

Las carreras de grado (Licenciatura en Nutrición y Tecnicatura Operador de Alimentos) en sus diferentes planes de estudio, tienen definido sus perfiles de egreso, siendo coherentes con la Misión y Visión Institucional. En ambos se explicitan las competencias y las capacidades a integrar por el estudiante, además de las posibles áreas de actuación del egresado.

La carrera Licenciatura en Nutrición se encuentra en un momento particular, con dos Planes de estudio (PE) en curso, el Plan de Estudios 1998 (PE-98) y el Plan de Estudios 2014 (PE-14). Según las encuestas realizadas a los estudiantes (n= 395), en cuanto al PE al que pertenecen, la mitad cursan el PE-98 y la otra mitad el PE-14.

En el presente informe y a lo largo de las distintas dimensiones, se hará mención principalmente al PE-14, ya que el PE-98 fue evaluado y analizado oportunamente en el proceso de autoevaluación anterior, además de que estará cesando en el año 2021. En cuanto a la Tecnicatura Operador de Alimentos (TOA), dictada en el CUT mantiene su Plan de Estudios (PE-TOA) definido desde su creación.

El PE-14²⁵, define en su sección Perfil y Competencias lo siguiente:

“El graduado de la Licenciatura en Nutrición es un profesional de la salud vinculado al campo de la alimentación y la nutrición humana; tiene capacidades, habilidades y actitudes que le permiten actuar en: el diseño, gestión y evaluación de planes y programas alimentario nutricionales, el proceso de atención alimentario nutricional a nivel individual y colectivo, que incluye diagnóstico, intervención y monitoreo desde una perspectiva integral del proceso salud-enfermedad, la gestión de servicios de alimentación colectiva: sociales y comerciales, el proceso de educación alimentaria y nutricional a nivel individual y colectivo, la evaluación y el diseño de alimentos para población sana, enferma y con necesidades nutricionales específicas, el control de la calidad nutricional e inocuidad en la cadena de producción de alimentos”.

Debe desarrollar, las siguientes competencias con autonomía, responsabilidad ética, espíritu crítico y científico, interdisciplinariedad y compromiso social:

²⁵ Plan de Estudios Licenciatura en Nutrición 2014. Aprobado por el Claustro de la EN con fecha 25/04/2013. Disponible en portal web de la EN.

- ❑ Valorar la situación alimentario nutricional e identificar los factores condicionantes a nivel individual, colectivo y poblacional.
- ❑ Planificar, ejecutar y evaluar planes y programas alimentario-nutricionales y educativos.
- ❑ Intervenir en proyectos y programas interdisciplinarios de mejora de la calidad de vida y desarrollo social y productivo.
- ❑ Abordar la atención nutricional a nivel individual y colectivo desde el diagnóstico, planificación, ejecución y monitoreo, según una perspectiva biopsicosocial y cultural de la situación clínica.
- ❑ Diseñar y monitorear planes de alimentación adecuados a las necesidades nutricionales en todas las etapas del ciclo vital.
- ❑ Participar en el diseño e implementación de sistemas de vigilancia epidemiológica alimentario nutricionales y de salud.
- ❑ Intervenir en investigaciones disciplinarias e interdisciplinarias que respondan a problemas de la práctica profesional.
- ❑ Asesorar e intervenir en materia alimentaria y nutricional en la cadena productiva, a nivel institucional, comercial, industrial y del consumidor.
- ❑ Gestionar recursos humanos, económicos, materiales y temporales para producir alimentación de calidad nutricional, sensorial y sanitaria en servicios de alimentación colectiva y plantas de producción de alimentos.

La mitad de los docentes encuestados participaron en las instancias Institucionales de planificación y diseño del PE-14. Sin embargo hay que tener en cuenta que existe una renovación de la plantilla docente luego de aprobado dicho plan de estudio.

El PE-TOA, define en su sección Perfil y Competencias lo siguiente:

“El Técnico Operador de Alimentos está capacitado para prestar atención alimentaria a usuarios y clientes en cuanto a procedimientos básicos en la producción de alimentos y al servicio y venta de alimentos y productos, operando con buenas prácticas los procesos de recepción, almacenamiento, producción,

distribución y servicio, de forma de preservar su calidad nutricional, higiénico-sanitaria y sensorial. Esta formación lo habilita para trabajar en diversos ámbitos, sean ellos de carácter social o comercial”.

Debe desarrollar, las siguientes competencias específicas:

- ❑ Organización, preparación y programación de la tarea previendo recursos y tiempos de ejecución.
- ❑ Identificación, control y vigilancia los riesgos asociados a la contaminación de los alimentos.
- ❑ Cumplimiento con las normas de calidad en el almacenamiento, conservación, distribución y servicio de los alimentos y productos.
- ❑ Servicio de los alimentos y comidas según las normas e indicaciones establecidas asegurando la cantidad y la calidad nutricional, sensorial y sanitaria.
- ❑ Valoración de la condición física y aptitud del paciente en el acto de servicio, actuando según normas establecidas.
- ❑ Utilización del el equipo y vajilla de acuerdo con los procedimientos establecidos. - Registro de la aceptación o rechazo de los alimentos por parte del usuario y su comunicación ante quien corresponda.
- ❑ Tratamiento apropiado de la información confidencial.

Las competencias mencionadas, involucran valores éticos, de responsabilidad y de compromiso hacia el usuario y el equipo de trabajo. Los estudiantes y docentes de ambas carreras, refieren conocer los objetivos de los respectivos PE.

Las diversas matrices de opinión por parte de algunos estudiantes, en relación a las cualidades positivas y negativas del PE-14 en curso, coinciden en el siguiente relevamiento :

“El plan de estudios 2014 es más actualizado que el de 1998, pero hay mucha cantidad de estudiantes”.

“Como positivo la libertad de tener materias vinculadas entre sí que no te frenen a lo largo de la licenciatura (...).”

“Positiva: Prácticas desde el primer año que nos permiten conocer lugares dónde podemos actuar en un futuro o conocer cómo funcionan y cuál puede ser el rol del nutricionista según la elección de la práctica. Negativo: Al acortarse la carrera, el contenido quedó "comprimido" (en mi opinión), lo que hace que algunos cursos sean muy cortos y no se los pueda desarrollar bien (...).”

“(...) Negativa: No disponer de las clases en forma diferida para poder visualizarlas luego del horario de clase, pero es un gran avance el hecho de disponer de las clases en vivo (...).”

En la consulta a los docentes, sobre los aspectos que entienden favorecen al Licenciado en Nutrición con la implementación del nuevo PE, se destacan las siguientes opiniones:

“La inserción temprana del estudiantes en contextos reales. La flexibilidad académica que elige el estudiante”.

“La incorporación de la figura prácticas articuladoras”.

“Una carrera más acotada lo que permitirá que en posgrado profundice en el área que le interese más”.

“La posibilidad de poder cursar materias en otros servicios”.

Es importante mencionar, que el perfil de egreso definido en el PE-14 para la Licenciatura en Nutrición, consideró un relevamiento de opiniones de egresados y/o empleadores, según se expresa en el informe de Autoevaluación Institucional realizado en el año 2008. En el caso del TOA, su perfil de egreso se elaboró

desde la EN por parte del Equipo de Dirección en el año 2010, en base a un relevamiento en la región noreste.

Existe correspondencia entre los contenidos de los PE de las carreras y el perfil de egreso. Ambos perfiles son coherentes con la Ordenanza de estudios de grado y otros programas de formación terciaria de la UdelaR (OEG-UdelaR) y las reglamentaciones vigentes, así como con lo establecido en el documento elaborado por el Comité de Nutricionistas del Mercosur (CONUMER)²⁶.

En cuanto a la coherencia del perfil de egreso con las demandas del medio, se señala que a la fecha no hay generaciones de egreso de Licenciados en Nutrición del PE-14, por lo que las opiniones de los diversos órdenes refieren al PE-98. De igual forma, es interesante contrastar dichas opiniones con las expresadas tanto en los Grupos Focales (GF) como en las encuestas, en referencia a las cualidades positivas y negativas del PE-14 expresada en líneas anteriores:

*“(...) La oferta es mayor que la demanda y se deben de ampliar más campos. Plantea que hay perfil, objetivos, competencias; un camino que el estudiante debe transitar para lograr perfil de egreso, éste se ve transversalizado por distintas situaciones”.*²⁷

*“(...) Se concluye, por parte de los integrantes, que la formación profesional aporta los elementos básicos para el ejercicio profesional pero no todos sus elementos. Asimismo, se llega al acuerdo de que el perfil del egresado no es coherente”.*²⁸

Cuando se consulta a los egresados sobre cuán satisfechos están con su ocupación actual, se destaca que el 47% está entre “satisfecho” y “muy satisfecho” y el 53% se ubica entre poco a nada satisfecho.

²⁶ Consensuados en el documento “Estándares para la Formación Superior Universitaria de la Carrera de Nutrición”. Año 2008.

²⁷ Grupo Focales para la Evaluación Institucional. Sala Comisión Directiva. Año 2019. Documento elaborado por: Angélica Estévez y Sofía Tarde. Estudiantes de Trabajo Social de la Facultad de Ciencias Social- UdelaR

²⁸ Grupo Focales para la Evaluación Institucional. Sala Ricaldoni. Año 2019. Documento elaborado por: Jessica Áltez y Melissa Dódera. Estudiantes de Trabajo Social de la Facultad de Ciencias Social- UdelaR.

De las apreciaciones en relación a cómo valoran la formación recibida en la EN en los ítems: aplicabilidad para el desempeño laboral, formación para continuar aprendiendo y capacidad para formarse opinión propia, se señala que los mismos son evaluados entre “bueno” y “regular”.

C. Adecuación de los Planes de Estudios.

Los PE de las carreras de la EN y sus reglamentaciones, están adecuados a lo dispuesto por la OEG-UdelaR; además tienen un diseño curricular que es acorde y responde al perfil y a los objetivos de formación definidos. Por ejemplo, la implementación de instancias como las Prácticas Articuladoras (PA) en el PE-14, contribuyen a mejorar la relación desde el primer año de estudios en contextos reales y espacios controlados, mediante abordajes multidisciplinares y multiprofesionales (40 créditos).

Tabla 3. Diseño curricular de los Planes de estudios de la Licenciatura en Nutrición (1998 - 2014). Escuela de Nutrición. UdelaR.

Plan de estudios 1998	Plan de estudios 2014
*Nivel Básico: 2 semestres. 680 horas. *Nivel Intermedio: 3 semestres. 1080 horas *Nivel Avanzado: 3 semestres. 1440 horas. *Nivel Profesional: 2 semestres 1080 horas.	*Ciclo I: 2 semestres. 90 créditos. *Ciclo II: 2 semestres. 90 créditos. *Ciclo III: 2 semestres. 90 créditos. *Ciclo IV: 2 semestres. 90 créditos.
Carga horaria total: 4280 horas (no creditizado) Duración: 5 años. Título: Licenciado en Nutrición.	*Cursos optativos y electivos. Total de créditos: 360 créditos. Duración: 4 años. Título: Licenciado en Nutrición.

Si algo destaca el PE-14, es la flexibilidad curricular, entendida como²⁹: “(...) la simplificación de tránsitos horizontales, el impulso a estudiar en más de un servicio de facultad, el reconocimiento de aprendizajes de diverso tipo, la posibilidad de acceder a la Universidad por más de una vía (...)”

²⁹ “Una perspectiva de la segunda reforma universitaria”. Texto preparado para el Seminario sobre Reforma Universitaria Asociación de Universidades del Grupo Montevideo. Año 2011. Documento Elaborado por: Rodrigo Arocena.

En el caso de la carrera TOA, la flexibilidad se visualiza a través de las Unidades Curriculares optativas y electivas ofertadas.

La orientación curricular, acerca de las trayectorias de formación, la oferta de cursos optativos y los mecanismos de aprobación de cursos electivos, están a cargo de la Comisión de Carrera quien delega funciones según corresponda a la Bedelía y la UAE. Es importante mencionar, que en el inicio de la carrera se imparte un Curso Introdutorio cuyo objetivo principal, es orientar a los estudiantes que ingresan sobre la vida universitaria y las posibles trayectorias de formación en las carreras.

La articulación curricular y la movilidad estudiantil están consideradas en los PE de las dos carreras de la EN, en la medida que el estudiante sea gestor de su tránsito académico. Hasta la fecha, se han llevado a cabo las mismas entre estudiantes de la UdelaR (revalidando asignaturas de otras carreras), así como también a través de intercambios con instituciones de la región en la que existan Convenios y/o Acuerdos, encontrándose un mecanismo vigente de reconocimiento de créditos.

Con respecto a la articulación entre la teoría y la práctica, en el PE-14, las Unidades Curriculares plantean un 70% de componente teórico y un 30% de prácticas disciplinares (consensuado en las instancias Institucionales de planificación y diseño de dicho PE).

La Tecnicatura (TOA), ofrece un importante contenido de experiencias prácticas, de laboratorio y de terreno desde los contenidos teóricos brindados. Los 12 cursos de la carrera con prácticas obligatorias y en servicios, están acreditadas.

Los Planes de Estudio en ambas carreras, prevén elementos de formación general, resueltos en el currículum a través de Unidades Curriculares Obligatorias, Optativas y Prácticas Articuladoras.

Tabla 4. Unidades Curriculares con contenidos transversales de formación general explicitados en los Planes de Estudio vigentes. Escuela de Nutrición. Udelar.

Carrera	Formación social ética y ciudadana	Formación medio ambiental	Formación comunicacional
Licenciatura en Nutrición	*Seguridad y Soberanía Alimentaria *Ética de la Alimentación *Prácticas Articuladoras.	*Producción e industrialización de alimentos. *Optativas: Producción de alimentos de origen vegetal.	*Prácticas Articuladoras. *Educación Alimentaria Nutricional. *Administración Aplicada. *Optativas: Marketing, Comunicación Efectiva y resolución de Conflictos.
Técnico Operador de Alimentos	*Dimensión Psico-social de la Salud. *Taller de Atención al usuario.	*Calidad Alimentaria. *Alimentación en colectividades sanas y enfermas. *Servicio de comidas en colectividades sanas y Envases (Aporte del Envase a la Calidad Alimentaria)	*Marketing. *Inglés. *Portugués.

En referencia a las metodologías de la enseñanza, las carreras de la EN, plantean una diversidad de las mismas, tales como: el método expositivo, el estudio de casos, la resolución de problemas, el aprendizaje orientado a proyectos, el aprendizaje cooperativo, clases invertidas, foros, prácticas de laboratorio, prácticas en territorio, seminarios y ateneos, entre otras; que son acordes a los diferentes contenidos de los cursos.

El Entorno Virtual de Aprendizaje (EVA), ha sido un importante recurso promotor de métodos que llevan a cabo los procesos de enseñanza y aprendizaje atendiendo los contextos de masividad, el nuevo perfil de estudiantes (casi la mitad de los encuestados trabaja más de 20 horas semanales) y las nuevas vanguardias tecnológicas; a través de clases grabadas, clases transmitidas en

vivo, reservorios de información bibliográfica y plataformas de comunicación con los docentes y otros servicios e Instituciones de la UdelaR.

En relación a la modalidad de curso que prefieren los estudiantes, según las encuestas, el 67% refiere inclinarse por cursos semipresenciales.

De acuerdo a las consultas realizadas a los docentes de la Licenciatura en Nutrición, en relación a las metodologías de enseñanzas utilizadas, el 67% expresa que realizaron cambios en las mismas una vez implementado el nuevo Plan de Estudios.

La totalidad de los docentes de la Tecnicatura, consideran que las diversas metodologías de enseñanza utilizadas en sus cursos, son coherentes con el número de estudiantes y con los contenidos de los mismos.

Los instrumentos de evaluación utilizados son diversos y buscan promover los diferentes aprendizajes. Sin embargo, la masividad influye significativamente sobre el planteo de los mismos, siendo en los ciclos avanzados (menor número de estudiantes) donde la variedad del uso de los mismos es más visible. De los que se emplean en las diferentes Unidades Curriculares, para cualquier tipo de instancia de evaluación, sea en aula o en el EVA, destacamos los siguientes (de acuerdo a la clasificación de Rodríguez Neira, 2000):

- ❑ Pruebas objetivas: múltiple opción, verdadero o falso, emparejamiento y respuestas cortas.
- ❑ Pruebas libres: respuestas abiertas, pruebas mixtas, orales, pruebas prácticas, revisiones bibliográficas, proyectos y simulaciones.
- ❑ Otros: observaciones (listas de cotejo) y encuestas.

No todas las Unidades Curriculares realizan evaluaciones diagnósticas y las que lo realizan, se desconoce su uso y aplicación ya que no se encuentran sistematizadas por el Servicio.

En los diferentes cursos y según lo que establece el artículo 5 de la OEG-UdelaR, se realiza evaluación formativa de los aprendizajes a través de autoevaluaciones y coevaluaciones.

Según las Disposiciones Reglamentarias vigentes del PE-14³⁰, se fijará una fecha de revisión de las evaluaciones en el turno y contra-turno en que se dictó el curso, en un periodo no mayor a 15 días de publicado el acta correspondiente. Para acceder a dichas instancias, el estudiante deberá inscribirse previamente por la plataforma EVA.

Los mecanismos de evaluación final de los aprendizajes se encuentran aprobados por la CD, establecidos en los PE respectivos y conocidos oportunamente por los estudiantes al inicio de cada una de las Unidades Curriculares.

D. Incorporación de la investigación en las carreras de grado.

Las Unidades Curriculares de los PE desarrollan habilidades de Investigación, a través de los diversos contenidos de las áreas de formación correspondientes a las Ciencias Básicas Generales, como por ejemplo la Metodología Científica, la Bioestadística y Epidemiología Nutricional, además del curso optativo “Comprensión de artículos científicos: relevancia para la investigación nutricional”. Los estudiantes desarrollan un Trabajo de Investigación de Finalización de Grado (TIFG) en el último año de la carrera Licenciatura en Nutrición para el PE-98. Adicionalmente, desde los Departamentos y Unidades Académicas se realizan convocatorias para que los estudiantes puedan participar en actividades de investigación en sus proyectos para ambos PE.

Por otra parte, la EN se adhiere a la propuesta de la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) de la UdelaR, formando el Grupo de Apoyo a la Investigación Estudiantil de la EN (GAIE-EN), que fomenta, asesora y coordina el

³⁰ Disposiciones Reglamentarias. Plan de Estudios 2014. Licenciatura en Nutrición. Actualizado 25/04/2019.

desarrollo de Programas de Apoyo a la Investigación Estudiantil (PAIE) desde sus convocatorias.

E. Incorporación de la extensión en las carreras.

La extensión ha estado presente a lo largo de la consolidación de los diferentes planes de estudio de la EN, no logrando incorporarse de forma curricularizada, Sin embargo, se han implementado acciones tendientes a la curricularización en el marco del nuevo plan de estudios, como por ejemplo creditizar la participación del estudiante en EFI o Proyectos de extensión, como unidad curricular optativa.

Desde los diferentes marcos académicos se promueve la participación de los estudiantes en Extensión Universitaria, a través de llamados a incorporarse a Proyectos y actividades específicas por parte de la Unidad de Extensión (UE) y/o aquellas Unidades Académicas que realicen proyectos afines.

Las Prácticas Articuladoras del PE 2014 son producto de un proceso de reflexión de la necesidad de fortalecer la función de la extensión y actividades en el medio de los estudiantes, buscando promover espacios de inserción del estudiante en prácticas integrales diferenciándolas de las prácticas disciplinares.

Si bien un 10% de los estudiantes expresaron haber participado en actividades de Extensión en la EN, actualmente y desde el segundo semestre del 2018, y de la implementación del PE 2014, la totalidad de los estudiantes participan activamente en actividades en el medio en el marco de las Prácticas Articuladoras.

El PE-14 incorpora en el curso introductorio un primer acercamiento de los estudiantes a la función de extensión, así mismo se brinda desde el 2018, el espacio curricular en la asignatura optativa denominada “Extensión Universitaria: Aportes para la integralidad”.

F. Seguimiento de los planes de estudio.

La evaluación del seguimiento de los PE vigentes, puede analizarse desde los mecanismos institucionales de revisión y ajuste del desarrollo de la enseñanza; la implementación y actualización de los mismos con sus posibles dificultades; la existencia de un espacio institucional específico para la actualización de los procesos de enseñanza y los informes sistemáticos sobre el rendimiento académico de los estudiantes.

Los mecanismos institucionales de revisión y ajuste del desarrollo de la enseñanza, se rigen según las Ordenanzas de Estudios de grado y posgrado. En el servicio, estos son canalizados por la Comisión de carrera, las Directoras de cada una de las carreras, la UAE y Bedelía. Desde la implementación del nuevo PE, se ha implementado para tal fin una Comisión Ad-hoc, aprobada por CD³¹.

La integración, funciones y regularidad de funcionamiento de los organismos encargados de la supervisión y evaluación de las carreras, es acorde a las necesidades de cada una.

Los mecanismos de designación y las funciones de los Directores de carrera, se especifican en la sección III de la Ordenanza de Estudios de Grado y otros programas de formación terciaria de la UdelaR.

La actualización de los PE en la Escuela de Nutrición, se basa en las pautas sugeridas para la revisión y presentación de los planes de estudios, presente en la Ordenanza de estudios de grado y otros programas de formación terciaria.

La Dirección de Carrera tiene entre sus funciones la articulación, evaluación y seguimiento de las diferentes propuestas académicas de todas las Unidades y departamentos de la EN. Esta Dirección trabaja en forma conjunta con la

³¹ En sesión extraordinaria el 09/05/2018, para monitoreo y seguimiento del mismo.

Comisión de Grado y Carrera aprobando propuestas curriculares y realizando informes en forma sistemática del proceso. Este proceso ha permitido hacer ajustes al PE - 14 a través de la revisión y modificaciones del reglamento del mismo, modificaciones aprobadas todas por la CD.

Conjunto con la implementación del PE- 14 se designa una comisión ad hoc para el seguimiento y monitoreo del PE, que hasta el momento no ha presentado informes sobre el estado de situación actual.

La EN cuenta con una Unidad de Apoyo a la Enseñanza que promueve la participación de docentes en cursos y seminarios de formación y especialización en temas de enseñanza, pedagogía y didáctica. En la Tecnicatura (TOA), se han gestado proyectos desde la Unidad de Educación Permanente de la Sede Tacuarembó a través de Convocatorias de la Comisión Sectorial de Enseñanza (CSE). La UAE ha generado propuestas de cursos de formación para docentes y trabaja en forma conjunta con el Programa de Formación Didáctica del Área Salud.

Si bien la Comisión Ad-hoc para Seguimiento y Monitoreo del PE-14 sistematiza y elabora informes que incluyen aspectos del rendimiento de los estudiantes, estos informes no han sido elevados a la CD.

G. Evaluación de la Enseñanza de Grado.

La evaluación de la Enseñanza de grado, se documenta en un informe anual denominado: "Implementación y situación planes de estudios 1998 y 2014. Licenciatura en Nutrición". Dicho manuscrito, se elabora en conjunto con diversos equipos de trabajo (Comisión de carrera y grado, la UAE y la Unidad de Coordinación Planes de Estudio) bajo la responsabilidad de la Dirección de Carrera.

En referencia a este componente, cabe resaltar que el servicio no ha desarrollado mecanismos de evaluación permanentes en relación a:

- ❑ El impacto en la calidad de los aprendizajes alcanzados por los estudiantes.
- ❑ Los logros alcanzados en los perfiles de egreso previstos en los Planes de Estudios.
- ❑ El seguimiento y adecuación de la enseñanza.

H.Síntesis

La Escuela de Nutrición ofrece dos titulaciones de grado, que comprenden la Licenciatura en Nutrición en la ciudad de Montevideo (PE-98 y PE-14) y Técnico Operador de Alimentos (Centro Universitario Tacuarembó).

Las carreras de grado en sus diferentes PE, tienen definido sus perfiles de egreso coherentes con la Misión y Visión Institucional.

Los PE de las carreras de la EN y sus reglamentaciones, están adecuados a lo dispuesto por la OEG-UdelaR; además tienen un diseño curricular que es acorde y responde al perfil y a los objetivos de formación definidos.

La flexibilidad curricular constituye una característica destacada del PE-14, siendo esto plausible por los estudiantes y la Tecnicatura (TOA) ofrece un importante contenido de experiencias prácticas, de laboratorio y de terreno desde los contenidos teóricos brindados.

En los PE-14 y PE-98, se incluyen unidades curriculares que desarrollan habilidades de investigación y en lo que se refiere a la extensión se han realizado acciones tendientes a la curricularización de esta, en el marco del PE-14 y la

totalidad de los estudiantes participan activamente en actividades en el medio, en el marco de las Prácticas Articuladoras de dicho PE-14.

Respecto a la evaluación de la enseñanza, se realiza evaluación formativa de los aprendizajes a través de autoevaluaciones y coevaluaciones, en donde los instrumentos de evaluación utilizados son diversos y buscan promover los diferentes aprendizajes, pero la masividad influye significativamente sobre el planteo de los mismos, siendo en los ciclos avanzados (menor número de estudiantes) donde la variedad del uso de los mismos es más visible. También se han desarrollado distintas herramientas educativas en el entorno virtual de aprendizaje (EVA), acompasando el número de la matrícula estudiantil.

Respecto al monitoreo y seguimiento de los PE, se ha implementado para tal fin una Comisión Ad-hoc, aprobada por CD³². El servicio no ha desarrollado mecanismos de evaluación referidos al seguimiento y adecuación de la enseñanza.

³² En sesión extraordinaria el 09/05/2018, para monitoreo y seguimiento del mismo.

2.2. ENSEÑANZA DE POSGRADO Y EDUCACIÓN PERMANENTE

A. Oferta de Carreras de Posgrado (Información Descriptiva).

B. Perfiles de Egreso de Posgrado (para cada Posgrado).

C. Adecuación de los Planes de Estudio de Posgrado.

D. Incorporación de la investigación en las carreras de Posgrado.

E. Incorporación de la extensión en las carreras de Posgrado.

F. Seguimiento de los Planes de Estudio de Posgrado.

G. Oferta de Educación Permanente.

H. Síntesis.

A. Oferta de Carreras de Posgrado (Información Descriptiva).

La EN desde el año 2013, cuenta con una (1) titulación de posgrado denominada: “Especialista en Nutrición en Enfermedades Crónicas no Transmisibles”, con una carga horaria de 900 horas. La finalidad de la misma es que el Licenciado en Nutrición Especialista en Nutrición en Enfermedades Crónicas no Transmisibles (ECNT), integrado en el equipo de salud, tendrá un papel fundamental en el abordaje nutricional de la prevención y el tratamiento de las ECNT, a través del diagnóstico precoz y el tratamiento oportuno, cumpliendo acciones de vigilancia epidemiológica del estado nutricional y de salud de la población y de atención nutricional a los portadores de ECNT.

Tiene además trascendencia en la educación alimentario nutricional para la promoción de estilos de vida saludables, así como en la investigación científica y en el diseño y gestión de proyectos de intervención que promueven la mejora de la calidad de vida de la población y la no aparición de ECNT.

El programa de la especialización se estructura en torno a dos ejes:

- ❑ Un componente de formación teórica con 4 módulos temáticos.
- ❑ Un componente de formación práctica que comprende la experiencia de campo del especialista.

La duración prevista es de 3 semestres incluyendo la realización de un trabajo final, con un equivalente a 60 créditos.

A la fecha ya la han cursado dos cohortes de Licenciados en Nutrición, Generación 2013 con 15 egresados (27 ingresos) y Generación 2016 con 19 egresados (40 ingresos). Además, de acuerdo al reglamento vigente, previo al inicio de la primer generación de especialistas, se realizó un llamado para la obtención del título bajo la modalidad de competencia notoria y 58 Licenciados en Nutrición se titularon de esta forma.

En julio de 2020 se realizará la inscripción de los aspirantes de la tercer cohorte de especialistas.

Actualmente ha sido aprobada por el CDC la Especialidad en Gerencia de Servicios de Alimentación Colectiva; en los meses de mayo y junio 2020 se realizará el llamado a competencia notoria y en el mes de julio se realizará la inscripción para la primera generación.

La Especialidad en Evaluación y Desarrollo de Alimentos se encuentra en estudio en la Comisión Académica de Posgrado de la UDELAR.

Otras especialidades se encuentran en etapa de elaboración de su plan de estudios. Hasta el momento las Especialidades no son compartidas con ningún otro servicio de la UdelaR.

Casi el 100% de los docentes consultados de ambas carreras en las respectivas encuestas de opinión, considera importante que la EN ofrezca Maestrías y otras Especializaciones en las diversas áreas del conocimiento.

B. Perfiles de egreso de posgrado.

El área de actuación del egresado, se explicita en los objetivos del PE de la Especialidad en Nutrición en ECNT, brevemente y de manera muy general tal como se menciona a continuación:

Objetivo general:

- ❑ Formar Especialistas en nutrición en enfermedades crónicas no transmisibles para que, desde el abordaje nutricional, contribuyan a la prevención y el tratamiento de la población expuesta al problema.

- ❑ Objetivos específicos:
 - ❑ Generar una masa crítica de licenciados en nutrición, que aborden en profundidad la prevención y el tratamiento de las ENT.
 - ❑ Promover el trabajo interdisciplinario del especialista y dentro del equipo de salud como forma de encarar integralmente la atención del problema.
 - ❑ Formar especialistas que sean referencia válida para la atención nutricional, la docencia y la investigación desde sus ámbitos laborales.
 - ❑ Contribuir a mejorar la prevención y el tratamiento de las ENT a través del adecuado abordaje nutricional de la población afectada por el problema.

El perfil de egreso está definido de la siguiente forma: el Licenciado en Nutrición Especialista en Enfermedades Crónicas No Transmisibles, integrado en el equipo de salud, tendrá un papel fundamental en el abordaje nutricional de la prevención y el tratamiento de las ECNT, a través del diagnóstico precoz y el tratamiento oportuno, cumpliendo acciones de vigilancia epidemiológica del estado nutricional y de salud de la población y de atención nutricional a los portadores de ECNT.

Tendrá además, trascendencia en la educación alimentario nutricional para la promoción de estilos de vida saludables, así como en la investigación científica y en el diseño y gestión de proyectos de intervención que mejoren la calidad de vida de la población y prevengan la aparición de ECNT.

El perfil del Especialista en Nutrición en Enfermedades Crónicas No Transmisibles será predominantemente profesional, las actividades programadas y los trabajos a desarrollar se orientarán hacia esa área del conocimiento.

Con respecto a la coherencia del PE con las demandas del medio, se evidencia la necesidad de contar con Especialistas en Enfermedades Crónicas No Transmisibles, en base a la situación de salud en Uruguay donde las Enfermedades No Transmisibles (ENT) son la principal causa de morbimortalidad, responsables de más del 70% de las defunciones y de la mayor parte de las discapacidades que presentan los adultos.

C. Adecuación de los Planes de Estudios de Posgrado.

La estructura curricular del PE de la Especialización está explícita, adecuada y coherente con lo citado en el documento de referencia³³. Las metodologías de enseñanza y los instrumentos de evaluación de los aprendizajes, se explicitan sucintamente en el programa. Los mecanismos de evaluación final están aprobados por los órganos correspondientes y se dan a conocer oportunamente a los estudiantes.

D. Incorporación de la investigación en las carreras de Posgrado.

Esta carrera de posgrado es profesionalizante, sin embargo los estudiantes al final del curso, pueden optar por realizar un proyecto de investigación y/o intervención o un trabajo monográfico profundizando una temática. Además, se incluyen unidades curriculares que desarrollan habilidades de investigación, tales como: Metodología científica, Investigación bibliográfica e Investigación aplicada.

E. Incorporación de la extensión en las carreras de Posgrado.

En cuanto a las actividades de Extensión Universitaria, los estudiantes de la carrera de posgrado no participan. Tampoco se incluye en el programa, Unidades curriculares que involucren formación en dicha área ni Espacios de Formación Integral (EFI).

F. Seguimiento de los Planes de Estudio de Posgrado.

El PE de la Especialidad en Nutrición en ECNT es analizado sistemáticamente por la coordinación académica de la misma en conjunto con el Centro de

³³ Programa de Especialización en Nutrición: Enfermedades Crónicas No Transmisibles. Aprobado por la CD de la EN y por el CDC el 16/12/2010 y el 31/07/2012 respectivamente.

Posgrado. Hasta la fecha, y en las dos ediciones dictadas de la misma, no ha sido necesario la actualización del PE. Los rendimientos académicos de los estudiantes se encuentran registrados en la Bedelía de la EN.

Los espacios institucionales para la actualización en los procesos de enseñanza de posgrado, son competencia del Centro de Posgrado (CDP).

G. Oferta de Educación Permanente.

Continuamente el CDP de la EN, invita a los Departamentos académicos a proponer cursos de Educación Permanente (EP), de duración corta y acordes con las demandas del medio.

Están destinados a egresados universitarios de la Licenciatura, egresados en general, trabajadores y público en general siendo coherentes con la Misión y Visión Institucional.

Según las encuestas, el 56% de los egresados consultados de la Licenciatura en Nutrición, ha participado en las actividades de EP ofrecidas por la EN, el 94% de estos en carácter de participante y 6% como docente invitado. Solo un (1) egresado de la Tecnicatura (TOA) ha participado en dichas actividades.

En lo que respecta a la participación de docentes de ambas carreras, más de la mitad ha asistido, la mayoría en calidad de docente asistente, en los diversos cursos de posgrado ofrecidos por el servicio.

La organización de los cursos, se enmarca en las reglamentaciones vigentes, en la Ordenanza de Actividades de Educación Permanente de la UdelaR³⁴ y siguen las líneas de las carreras de grado y posgrado ofrecidas por el Servicio.

³⁴ Resolución N° 10 adoptada por el CDC de la UdelaR en sesión de fecha 21/06/2011.

Cada uno de los cursos de EP cuenta con un programa, en donde se explicitan las habilidades y/o competencias a adquirir, así como los mecanismos de evaluación final que son oportunamente conocidos por los estudiantes.

La cantidad de cursos de EP entre los años 2017 y 2018, fueron 59. Varios de estos, compartidos con otros servicios de la Udelar.

H. Síntesis

Desde el proceso de autoevaluación institucional anterior, se nota un progreso significativo en las actividades de posgrados desarrolladas por el CDP. Este progreso se evidencia en la importante cantidad y variedad de las actividades de EP ofrecidas. Sin embargo, según lo referido en las encuestas por el colectivo institucional y de egresados, el incremento y la diversificación de la oferta de Especializaciones y Maestrías, constituye una necesidad sentida por el colectivo

El CDP ha coordinado una especialidad que lleva ya dos ediciones completas con un total de 34 licenciados en nutrición formados y 58 que obtuvieron su título de especialista con la modalidad de competencia notoria. Para el año 2020 está previsto el llamado a competencia notoria de la especialidad Gerencia de Servicios de Alimentación Colectiva (recientemente aprobada por el Consejo Directivo Central) y el inicio de la primer generación de esta especialidad y la tercer cohorte de la especialidad en Nutrición en ECNT.

En relación a la EP, el CDP ha mantenido, en los últimos años, una oferta sostenida y constante de cursos, tanto para egresados como para otros destinatarios. Para la planificación de los mismos se ha tomado en cuenta las demandas de los profesionales relevadas a partir de encuestas realizadas en forma periódica.

3.- DIMENSIÓN INVESTIGACIÓN

3.1. DESARROLLO, FORMACIÓN, FINANCIACIÓN, RESULTADOS Y ARTICULACIÓN CON LAS FUNCIONES UNIVERSITARIAS.

A. Políticas de Investigación.

B. Formación en Investigación.

C. Financiación en Investigación.

D. Resultados de la Investigación.

E. Articulación con las funciones universitarias.

F. Síntesis.

A. Políticas de Investigación.

El servicio cuenta con un área establecida para la sistematización y promoción de la investigación denominado: “Área de Investigación” (AI), cuya creación y objetivos estratégicos fueron aprobados por CD en el año 2009³⁵. Las funciones, acciones y formas de funcionamiento del Área fueron determinadas en el año 2014³⁶. Los dispositivos que atienden los aspectos de ética, indispensables a considerarse antes de iniciar cualquier trabajo de investigación quedan contemplados en la órbita del Comité de Ética de la Investigación de la EN, creado y en funcionamiento por resolución de CD desde el año 2015³⁷.

El AI cuenta con una planificación documentada de la investigación y entre los procesos más recientes, se destacan:

- ❑ Proyecto: “Desarrollo Institucional de la Investigación en la Escuela de Nutrición” (Programa - Fomento de la calidad de la investigación en la Udelar - CSIC - Fase B. Años 2012 - 2017)³⁸.
- ❑ Promoción del proceso de investigación y desarrollo de las líneas de investigación institucionales (2013 - 2014).
- ❑ Registro anual de información relacionada con las actividades de investigación de la EN: Proyectos concluidos y en curso, trabajos en congresos nacionales e internacionales, publicaciones de artículos completos en revistas arbitradas, publicación de capítulos y/o de libros (2010 a la fecha).
- ❑ Registro actualizado de la formación docente en maestrías y doctorados (2012 a la fecha).

³⁵ Resolución de CD, fechas 22/10/2009 y 12/11/2009.

³⁶ Resolución CD, fecha 30/07/2014.

³⁷ La Dirección General de la Salud (N° 493 del 16/05/2017) acreditó al Comité de Ética de la Investigación de la EN por un lapso de 3 años. Resolución de la CD N°42 de fecha 28/06/2017.

³⁸ El proceso ha quedado registrado en diferentes documentos: Propuesta del proyecto aprobada en 2011 (Resoluciones de CD y de la CSIC), Informes anuales de avance a CD de la EN y CSIC (2012 a 2017), Informe final a CD de la EN y CSIC (2017) y el Informe de Evaluación Final por parte de la CSIC (2017).

- ❑ Difusión de actividades y productos de la investigación institucional en la página web de la EN (2012 a la fecha).

Las líneas de investigación institucionales han sido identificadas y sistematizadas a partir de las actividades de investigación desarrolladas por los docentes en los últimos años y el Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Desarrollo Integral (ProSANDI) de la EN, que prioriza la investigación de problemas nutricionales y de salud de relevancia para el país, global o de grupos de riesgo, priorizados a nivel nacional por diferentes organismos (por ejemplo: MSP, MIDES, CSIC, ANII). Además, se priorizan las investigaciones relacionadas con el Derecho a la Alimentación (en el marco del ProSANDI y el ODA-Nutrición). En función de ellos y considerando además, aspectos del proceso de enseñanza y aprendizaje, se han definido 3 ejes temáticos:

- ❑ Nutrición en salud y enfermedad: Estado nutricional. Composición corporal. Metabolismo de nutrientes. Crecimiento y desarrollo. Enfermedades crónicas.
- ❑ Alimentos y alimentación: Calidad e inocuidad. Diseño de alimentos. Prácticas de alimentación. Gestión en alimentación colectiva. Disponibilidad y acceso.
- ❑ Enseñanza y aprendizaje: Optimización de procesos. Desarrollo y validación de metodologías e indicadores.

La interconexión de las líneas temáticas identificadas responden a las áreas de conocimiento: Nutrición, crecimiento y desarrollo; Nutrición y enfermedades crónicas; Alimentos, alimentación y salud, y Seguridad alimentaria y nutricional.

En la EN predomina la investigación aplicada, que en algunos casos incluye componentes de investigación básica, por lo tanto se considera que ambos tipos de investigación están articulados.

En cuanto a los proyectos de investigación desarrollados en conjunto o de forma articulada con otros servicios de la UdelaR a través de distintas convocatorias, se destacan los Núcleos Interdisciplinarios y los Proyectos Interinstitucionales (Núcleo Interdisciplinario “Alimentación y Bienestar” bajo la coordinación de Facultad de Química y la EN (Espacio Interdisciplinario) , Semilleros de iniciativas interdisciplinarias, Centro Interdisciplinario de Infancia y Pobreza del Espacio Interdisciplinario, Facultad de Odontología, Instituto de Higiene, Facultad de Medicina, entre otros), lo que ha resultado en el desarrollo de actividades conjuntas que fomentan la integración.

La EN, además, integra grupos de trabajo con otros servicios nacionales y extranjeros. Con algunas Instituciones o servicios existen convenios (Instituto Pasteur y Universidad de Antioquia- Colombia) y con otros acuerdos, como por ejemplo con la Universidad del Estado de Río de Janeiro, entre otros.

B. Formación en Investigación.

A la fecha del presente informe, el Servicio cuenta con un grupo de profesores grados 2, 3, 4 y 5 con formación consolidada en el área, tal como se detalla a continuación:

- ❑ Grado 5- Doctorados: 2 concluidos, 1 en curso. Maestrías: 5 concluidas, 1 en curso.
- ❑ Grado 4: Doctorados: 1 concluido, 1 en curso. Maestrías: 8 concluidas, 1 en curso.
- ❑ Grado 3: Doctorados: 4 concluidos, 6 en curso. Maestrías: 15 concluidas, 4 en curso.
- ❑ Grado 2: Doctorados: 3 en curso. Maestrías: 4 concluidas, 10 en curso.

Inicialmente, estos estudios de posgrado fueron incentivados por el Proyecto: “Desarrollo Institucional de la Investigación en la Escuela de Nutrición” (Programa Fomento de la calidad de la Investigación en la UdelaR – CSIC – Fase B. Años

2012 – 2017), que otorgaba extensiones horarias a aquellos docentes que daban inicio a su proceso de formación de posgrado.

C. Financiación en Investigación.

La financiación en investigación, es un elemento importante para el impulso de la creación del conocimiento como parte de las prioridades del Servicio. En la EN, se visualiza:

- ❑ Del total de docentes, 3 presentan el régimen DT, de los cuales uno (1) es Licenciado en Nutrición.
- ❑ En cuanto a la estimulación de las DT, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 45 del Estatuto del Personal Docente fue creada en el año 2017 en la EN la Comisión DT³⁹.
- ❑ No existen criterios institucionalmente definidos para establecer estímulos para becas de investigación y posgrado.
- ❑ Un (1) docente grado 2, cuenta con una beca de apoyo para el desarrollo de su tesis de doctorado proveniente de la Comisión Académica de Posgrado (CAP) de la UdelaR.
- ❑ Al año 2018, el total de Proyectos de Investigación y Desarrollo Institucional con Fondos Concursables propuestos fueron 28, de los cuales 16 contaron con financiación (57%).

En general, el servicio, no cuenta con un rubro económico específico dentro del presupuesto de la EN para el impulso y desarrollo de la función investigativa, así como tampoco existen criterios institucionalmente definidos para financiar proyectos de investigación con fondos propios, mantenimiento de equipamiento para la investigación, elaboración de revistas propias o en sociedad que publiquen los resultados de las investigaciones, ni tampoco suscripción a revistas y bases de datos vinculadas a las líneas de investigación institucionales.

³⁹ Resolución de CD, de fecha 28/06/2017.

A través de la Dirección de la EN y la CD, se realizan apoyos a postulaciones docentes para la obtención de recursos en ámbitos externos al servicio para investigación.

Por otro lado, no existen criterios definidos para la asignación de horas docentes a la investigación. De las opiniones relevadas por los docentes en relación a cuánto dedican de sus horas a esta actividad, menos de la mitad invierte el 25% de sus horas docentes a la investigación.

En cuanto a los resultados de proyectos de tesis y otros proyectos de investigación, se realizan anualmente jornadas institucionales para la presentación de los mismos.

D. Resultados de la Investigación.

En el periodo 2012 - 2018, se publicaron 49 artículos completos en revistas indexadas acordes a las líneas de investigación anteriormente descritas (promedio de 7 publicaciones en revistas indexadas por año).

En el referido período, se presentaron un total de 149 trabajos de investigación en eventos académicos, de los cuales 108 fueron eventos internacionales.

De la totalidad de Trabajos Completos de Investigación y/o Resúmenes publicados en Revistas Científicas Arbitradas, periodo 2012 - 2018 aproximadamente el 52% continúan la línea Nutrición en salud y enfermedad; 45% en investigación sobre Alimentos y Alimentación y sólo el 3% en Enseñanza y Aprendizaje.

Si bien existen grupos de investigación que estudian diversas áreas del conocimiento específico, cabe destacar que los mismos no se encuentran consolidados formalmente frente a la CSIC.

Muchos de los trabajos de Investigación, han sido desarrollados por iniciativa de los Departamentos y/o Unidades docentes así como también a partir de las tesis de Maestría y de Doctorado elaboradas por los docentes durante su proceso de formación.

E. Articulación con las funciones universitarias.

Si bien todas las investigaciones realizadas por la EN son de conocimiento público y están actualizadas en el portal web, no se cuenta con espacios formales de articulación entre la Investigación y la Enseñanza ni entre la Investigación y la Extensión. Es decir, no se cuenta con información documentada acerca de si los resultados de las investigaciones se incorporan en los contenidos de las asignaturas de forma relevante, así como tampoco si se incorporan en las actividades de Extensión, estas últimas no proporcionan elementos (al menos formales) para desarrollar o mejorar las líneas de investigación del servicio.

Consultados los docentes y estudiantes acerca de si conocen el AI y las investigaciones que se realizan en la EN, aproximadamente un 30% y un 90,4% las desconocen respectivamente .

F. Síntesis

- La investigación en la EN ha crecido en los últimos años consolidándose el Área de Investigación y la Comisión de DT del Servicio. El AI consolidado ha permitido identificar y sistematizar líneas de investigación institucionales en tres grandes ejes temáticos.

Se constata un aumento en el número de docentes con maestrías y doctorados concluidos y en curso.

En cuanto a los proyectos de investigación un alto porcentaje de los han obtenido financiación por organismos nacionales e internacionales. Los resultados de la investigación se han publicado sistemáticamente en forma de artículos completos en revistas indexadas y se han presentado en congresos nacionales e internacionales.

4.- DIMENSIÓN EXTENSIÓN Y ACTIVIDADES EN EL MEDIO

4.1. DESARROLLO, FORMACIÓN, FINANCIACIÓN Y RESULTADOS DE LA EXTENSIÓN EN EL SERVICIO.

A. Políticas de Extensión.

B. Formación en Extensión.

C. Financiación en Extensión.

D. Resultados de la Extensión.

E. Síntesis.

A. Políticas de Extensión.

“(…) La Escuela de Nutrición está abocada al estudio de una nueva reforma curricular, incorporando los cambios identificados en su proceso de autoevaluación así como los que desde la Universidad de la República se están promoviendo, tales como la flexibilización curricular, la creditización, los cursos optativos y electivos, la curricularización de la extensión y de la investigación donde la creación científica se complementa con el compromiso social, así como una temprana inserción del estudiante en el Medio⁴⁰”.

A lo largo de la historia, la EN desarrolla las funciones de enseñanza, investigación y extensión. Esta última siempre estuvo presente a través de proyectos o de actividades en el medio, incluso durante la intervención universitaria. En este marco, la EN crea por el año 2000 la Comisión Cogobernada de Extensión para trabajar en torno a las demandas del medio, concretando actividades vinculadas a temas de interés nacional. Se inicia de esa forma un proceso de fortalecimiento del trabajo de la EN en dicho ámbito.

En el año 2009, acompañando los procesos y políticas universitarias vinculadas a la extensión (Segunda Reforma Universitaria), y en consonancia con el proceso de fortalecimiento de la EN como servicio, se crea la Unidad de Extensión, impulsada con fondos presupuestales externos (Servicio Central de Extensión y Actividades en el Medio), y ligada al proyecto universitario de curricularización de la extensión en la Udelar. Desde aquel entonces, la tarea se define en torno al fortalecimiento de la extensión en el servicio, enmarcada en el proyecto institucional, con una mirada hacia la integralidad de funciones.

La actual estructura docente se financia en un 38 % por la EN, y el restante por fondos provenientes de la CSEAM. Como mecanismo de rendición de cuentas de los fondos provenientes de la CSEAM cada año la UE elabora un plan de trabajo y un informe de evaluación al cierre del año, que es aprobado por la CD del Servicio y elevado a la CSEAM. Estos instrumentos se convierten en un plan de acción para el fortalecimiento de la Extensión en el servicio.

⁴⁰ Plan de Estudios Licenciatura en Nutrición 2014. Antecedentes.

A través de la extensión, la EN busca fortalecer sus vínculos con la sociedad, apostando a contribuir a mejorar la situación alimentario-nutricional y de salud de nuestro país, promoviendo el derecho de todos a recibir una alimentación adecuada en cantidad y calidad. El enfoque de trabajo fomenta la colaboración entre universitarios (estudiantes, docentes y egresados) y actores sociales, buscando integrar saberes, miradas, que permitan aportar hacia la resolución de problemas y a la construcción de conocimiento en torno a ellos. Impulsados en distintos momentos bajo diversas líneas político-pedagógicas (ya sea de la Udelar y/o de la EN en particular), inician proyectos de trabajo que se van consolidando en líneas de acción organizadas bajo diferentes esquemas: proyectos institucionales, proyectos de extensión, espacios de formación integral y actividades en el medio.

Se destaca de esta forma la trayectoria histórica de la EN a partir de la amplia interacción del servicio con otros actores universitarios, con la comunidad y diversos actores sociales. Las propuestas desarrolladas permiten:

- ❑ La participación de docentes de los distintos departamentos y unidades de la escuela, integrando de esta forma diversos enfoques subdisciplinarios.
- ❑ La articulación con otros servicios universitarios.
- ❑ La articulación con organizaciones sociales e institucionales diversas: comisiones de fomento, de vecinos y agrarias; centros educativos, de salud y centros de referencia local, entre otros.

A su vez, dichas propuestas se caracterizaron por:

- ❑ La diversidad en los grupos poblacionales objetivo (escolares, comunidades rurales, organizaciones de productores, personas con discapacidad).
- ❑ La descentralización de las propuestas: San José, Maldonado, Tacuarembó, Lavalleja, Paysandú.
- ❑ La articulación entre la extensión y la enseñanza, y también con algunas líneas de investigación.

Sin embargo, y hasta la implementación del actual Plan de Estudios (2014), las propuestas de trabajo lograron una escasa curricularización de las actividades de extensión, caracterizándose por incluir a estudiantes de manera extracurricular, otorgándole a la tarea un lugar poco privilegiado en la formación del Licenciado en Nutrición, si bien han prevalecido en cursos de la enseñanza de grado múltiples prácticas disciplinares.

Es así que a partir del 2018 la unidad integra dentro de sus tareas el desafío de la coordinación e implementación de las Prácticas Articuladoras 1,2 3 y 4.

Es importante mencionar que las PA son unidades curriculares obligatorias. Las PA constituyen un espacio de articulación horizontal de la formación teórica con la práctica integrando contenidos de varias unidades curriculares; pudiendo a su vez funcionar como eje vertical que articule los diferentes ciclos del plan de estudios a través de prácticas de grado crecientes en complejidad.

A la fecha del presente informe se cuenta con Convenios vigentes con diferentes instituciones tales como ANEP, Dirección Departamental de Canelones, Intendencia de Canelones, Comisión Honoraria para la Salud Cardiovascular y Aldeas Infantiles. Otros se encuentran en trámite, tales como: Centro Cívico Peñarol e INAU.

Todos buscan promover el desarrollo de la Extensión vinculados a las principales problemáticas y necesidades de la población.

B. Formación en Extensión.

Como se mencionó en la dimensión de enseñanza existen espacios destinados a la formación en extensión dirigidos a estudiantes, si bien resultan insuficientes. Por otra parte se promueve la participación de los docentes en los cursos de formación vinculados a la extensión brindados por la Udelar en general.

Si bien desde el Plan de Trabajo de la UE se han planificado cursos de actualización docentes en la temática, por temas institucionales no se han logrado instrumentar, aunque se considera que la UDELAR brinda espacios de formación que deberían ser más optimizados por el colectivo docente.

C. Financiación en Extensión.

Actualmente, y como ya se mencionó un 40 % de la financiación de los cargos destinados a la UE dependen de fondos universitarios externos (CSEAM), fortaleciendo la estructura con fondos presupuestales propios.

A los efectos de implementar el PE 2014, desde el 2018 la EN ha ido asignando recursos para consolidar un equipo docente con un claro perfil en la enseñanza en el territorio, donde se articula la enseñanza y las actividades en el medio en el marco de las PA. La situación actual en cuanto estructura docente dista de la que la EN se planteó originalmente para la implementación del plan, y es necesario evaluar la situación actual.

Tabla de horas financiadas por la EN para el desarrollo de las Prácticas Articuladoras.

Grado	Cant Horas Destinadas a las PA	Cantidad de Estudiantes	Lugar de inserción en el territorio
2	15	90	CHSCV
1	10	60	INAU
2	5	30	I CANELONES
2	10	60	PIM UDELAR
2	10	60	CENTRO BARRIO PEÑAROL

2	5	30	ALDEAS INFANTILES
1	10	60	CHSCV
1	10	60	APEX CERRO
1 (4 cargos Grado 1, 30 horas por seis meses que en el 2020 serán reducidos a 2 en forma anual)	120	400	Diversas inserciones

Diversos departamentos ceden por su parte horas docentes y asumen la docencia en territorio de unos 100 estudiantes por semestre. Sin embargo, se plantea que esto afecta las tareas principales de los mismos.

Además, las restricciones presupuestales del servicio hacen que, aunque haya una apuesta institucional para el fortalecimiento de la función de la extensión, incluyendo espacios de formación e impulsando proyectos y alianzas interinstitucionales, no existan recursos para sostener los gastos que se derivan de ella. En este sentido, las iniciativas se sostienen mayoritariamente a partir de proyectos concursables, considerando especialmente las diversas líneas de programas y proyectos impulsados desde la Comisión Sectorial de Extensión y Actividades en el Medio (CSEAM) y con el escaso presupuesto destinado a gastos de la Unidad de Extensión (partida presupuestal proveniente de CSEAM).

Existe actualmente un proceso de discusión en torno a las PA, donde un grupo de docentes consideran las mismas como la oportunidad y la necesidad de generar a partir de estas, proyectos de extensión. Por otra parte el colectivo le otorga a las PA un carácter de enseñanza en el territorio. Desde ADUR se ha identificado la necesidad de dar discusión a las políticas de extensión de la EN, así como su articulación con la enseñanza de grado y la tarea docente, entendiendo que la extensión sigue siendo una función relegada en ese sentido.

De las opiniones vertidas por los docentes en relación a cuánto destinan de sus horas a la Extensión, el 45% de los encuestados afirman dedicar una cuarta parte de su carga horaria a esta función. El 20% del total no realizan actividades de Extensión.

Por fuera de las PA, anualmente y desde diferentes departamentos se planifican actividades en el medio vinculadas con la situación epidemiológica del país tales como: Día Mundial de la Alimentación, Día del Riñón, Día de la Diabetes, Semana del Corazón, Semana Mundial de la Lactancia Materna. Participan de estas actividades un número reducido de estudiantes (entre 3 y 10 por actividad) que no acreditan su tarea.

D. Resultados de la Extensión.

La EN ha participado en la organización en los últimos años (hasta el 2018), de las Jornadas de Extensión e Integralidad del Área Salud de la UdelaR, donde se han compartido avances y debilidades de los procesos llevados adelante desde la EN. En forma complementaria la UE ha presentado los resultados de su trabajo a través de Boletines informativos impresos (2016, 2017) y los docentes como parte de su accionar difunden sus experiencias en jornadas, congresos de carácter académico. Sin embargo es incipiente el nivel de sistematización del trabajo de la EN entorno a la extensión y su articulación con otras funciones.

E. Síntesis.

Se destaca la continua y sostenida vinculación de la EN con el medio. mediante la consolidación de la Unidad de Extensión pero con cargos interinos. También surge la Incorporación en el PE 2014 basada en la necesidad de formar al estudiante en el territorio desde los inicios de la carrera. Aún sin consensos sobre un perfil consensuado en cuanto al enfoque académico (prácticas articuladoras vs prácticas integrales). La EN cuenta con una Comisión cogobernada de extensión. Si visualiza como debilidad la formación en extensión de los docentes de la EN. La formación académica a nivel de grado en torno a los postulados centrales de la extensión y sus herramientas continua siendo una debilidad. No existe un consenso claro acerca del lugar de la extensión en el Servicio si bien desde ADUR está pendiente y se ha iniciado un proceso de trabajo, buscando definir políticas internas con relación a la extensión. No existen recursos económicos en la EN para apoyar proyectos y/o actividades en el medio más allá de las horas docentes destinadas. Predominan las actividades en el medio en relación a los procesos de extensión y se observa una escasa incorporación de estudiantes a proyectos de extensión.

5.- DIMENSIÓN: COMUNIDAD UNIVERSITARIA.

“(…) La universidad ha ampliado su tradicional rol de productora y reproductora de conocimiento científica convirtiéndose en un espacio de interacción social para los sujetos que conviven en ella. Y es entonces que partimos de la idea de concebir a la universidad como una institución social de referencia para los sujetos que viven y transitan en ella su vida cotidiana, lo cual implica considerarla mucho más que un lugar de construcción y reproducción del saber, ya que es verla también como un espacio de socialización y construcción de ciudadanía efectiva”⁴¹.

5.1. ESTUDIANTES.

A. Ingreso a la educación superior.

B. Caracterización de la población estudiantil (descriptivo).

C. Trayectoria de los estudiantes.

D. Síntesis.

⁴¹ Murcia Peña, N. (2009), “Vida universitaria e imaginarios: posibilidad en definición de políticas de educación superior”. Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud. Vol. 6, N° 2. Enero-Junio 2009. CINDE- Universidad de Manizales. Colombia. Pp. 235-266.

A. Ingreso a la Educación Superior.

Describir el ingreso de los estudiantes a las carreras de la EN hoy en día, resulta muy interesante, especialmente si se hace una mirada al pasado, en donde la demanda estudiantil ha ido creciendo a la par de la Nutrición como profesión y diversificándose con la implementación de la Tecnicatura TOA. Ésta última, desarrollándose en el interior del país y de acuerdo a lo establecido en el Plan Estratégico de la Escuela de Nutrición 2011-2020, acompaña la política de descentralización que ha implementado la UdelaR en los últimos años.

Ingresan a la Licenciatura en Nutrición estudiantes de todo el país, la mayoría proveniente de una Educación media Pública. Es requisito de ingreso para la Licenciatura en Nutrición, el bachillerato diversificado de educación secundaria del CES (Consejo de Educación Secundaria), con orientación Biológica o el Bachillerato Tecnológico de UTU, con orientación en Gastronomía o en Actividad Física y Deporte. Cabe resaltar que por resolución de CD⁴², para las inscripciones del año 2017, se habilitó el ingreso por única vez a la Licenciatura para todas las orientaciones de bachillerato incrementándose sustancialmente la matrícula.

Se admite el ingreso condicional con una materia previa, la que deberá ser aprobada en el período especial del mes de abril para que la inscripción queda confirmada. Además, todo estudiante de la UdelaR, independientemente del Bachillerato que tenga aprobado, puede ingresar a la Carrera de Licenciado en Nutrición luego de realizado y aprobado un año de estudios universitarios u 80 créditos⁴³.

En cuanto al TOA, el bachillerato diversificado de educación secundaria del CES o el Bachillerato Tecnológico de UTU ambos de cualquier orientación, constituyen los requisitos de inscripción.

⁴² Resolución N°19 de CD de fecha 29/03/2017.

⁴³ Artículo 4. Disposiciones Reglamentarias Plan De Estudios 2014. Licenciatura En Nutrición.

Estos mecanismos de ingreso, están debidamente establecidos para cada una de las carreras y son de conocimiento público. Quedan definidos en los reglamentos y disposiciones complementarias de los mismos para cada PE de las carreras de Licenciado en Nutrición y de la carrera TOA⁴⁴.

El ingreso, su modalidad y la documentación pertinente para cada periodo de inscripción, son publicados por parte de ambas Bedelías de las Carreras en las página web respectivas (EN y CUT). En los espacios informativos de cada servicio y de la UdelaR.

En cuanto a los mecanismos y actividades de orientación y acompañamiento al ingreso, la EN ofrece para la Licenciatura en Nutrición, el Curso Introductorio ubicado en el Ciclo I (primer semestre de la Carrera del PE-14), a cargo de la UAE y la Coordinación de Planes de Estudio de la Licenciatura, cuyos propósitos se resumen en:

- ❑ Orientar y acompañar el ingreso del estudiante a la vida universitaria.
- ❑ Acercar al estudiante a la cultura institucional de la EN.
- ❑ Otorgar información sobre las funciones, los fines y los principios de la UdelaR.
- ❑ Presentar la trayectoria de formación profesional (PE-14), la responsabilidad ética así como también, el perfil y las competencias del Licenciado en Nutrición.
- ❑ Generar espacios de reflexión y debate en torno a las áreas de desempeño profesional del Licenciado en Nutrición.
- ❑ Facilitar la inserción en el ámbito universitario y la integración entre pares.

Es importante acotar, que los estudiantes cuentan desde su ingreso con el apoyo del Programa de Respaldo al Aprendizaje (PROGRESA).

⁴⁴ Reglamento del PE-98 (Licenciatura en Nutrición) / Disposiciones Complementarias del Reglamento PE-98 (Licenciatura en Nutrición) / Reglamento del PE-14 (Licenciatura en Nutrición) / Disposiciones Reglamentarias del PE-14 (Licenciatura en Nutrición) / PE-TOA.

Para la carrera Licenciatura en Nutrición, la UAE realiza además, un diagnóstico al ingreso de los estudiantes por medio de un formulario diseñado a los efectos de conocer algunos aspectos del perfil sociodemográfico además de diagnósticos de problemas de salud y de aprendizaje.

Frente a la consulta realizada a los estudiantes sobre los mecanismos de orientación y acompañamiento con los que contaron al ingreso y a lo largo de su trayectoria en la carrera, casi la totalidad (93%) responden que no contaron con los mismos. Del 7% que responde afirmativamente, se destaca que el Curso Introductorio no es reconocido como herramienta para tal fin.

En cuanto a la carrera TOA, se cuentan con los siguientes mecanismos y actividades de orientación y acompañamiento al ingreso:

- ❑ Ciclo Introductorio a la Vida Universitaria, común a todas las carreras del CUT y una introducción específica de la carrera en dicho ámbito.
- ❑ Espacio de articulación y reflexión habilitado desde la Comisión de Carrera.
- ❑ Apoyo específico a estudiantes desde la Unidad de Extensión y el Equipo de Dirección.

La caracterización de los estudiantes inscriptos (información básica) en la carrera Tecnicatura (TOA), se realiza al inicio de cada año. El Servicio no instrumenta acciones a partir del diagnóstico de los ingresantes para ninguna de las carreras. Una cuarta parte de los estudiantes encuestados de la carrera Tecnicatura (TOA), afirma haber contado con mecanismos de orientación y acompañamiento al ingreso y a lo largo de su trayectoria en la carrera.

B. Caracterización de la población estudiantil (descriptivo).

En el siguiente segmento, se caracteriza la población estudiantil para ambas carreras, en lo que refiere a: estudiantes activos; ingresos y egresos; información demográfica; historia educativa y familiar; situación ocupacional y presencia de estudiantes extranjeros y de intercambio en el Servicio.

La cantidad de *estudiantes activos* de las carreras de grado y posgrado en la EN, entendiéndose como aquellos que registraron alguna actividad académica en los últimos 2 años, corresponden a:

- ❑ Licenciatura en Nutrición: 3145 estudiantes activos para ambos PE⁴⁵.
- ❑ Tecnicatura Operador de alimentos: 55 estudiantes activos⁴⁶.
- ❑ Especialidad en Enfermedades No Transmisibles: 37 estudiantes activos⁴⁷.

Según los datos aportados por las encuestas realizadas en las carreras de la EN, la población es mayoritariamente de sexo femenino y la edad promedio de ingreso es de 25 años para la Licenciatura en Nutrición y 27 años para la Tecnicatura TOA. El 87,4% es soltero y el 11,6% está casado/a o en unión libre. El 12% realiza otros estudios, con una distribución porcentual equitativa entre las carreras de: idiomas, las vinculadas al área de la salud y otras disciplinas como administración y diseño.

El 43% de los estudiantes, que conocen otro idioma con nivel de lectura y escritura mencionan con mayor frecuencia el inglés seguido del portugués y del francés. Casi la totalidad de los estudiantes cuenta con acceso a internet y computadora de uso personal. El 84,4% visita la página web de la EN.

⁴⁵ Información suministrada por Bedelía EN al 10 de mayo de 2019. Indicador de proceso 9B-SIEN.

⁴⁶ Información suministrada por Bedelía del CUT al 11 de mayo de 2019. Indicador de proceso 9B-SIEN.

⁴⁷ Información suministrada por Bedelía EN al 07 de junio de 2019. Indicador de proceso 9B-SIEN.

Tabla 5. Ingresos, egresos y tasa de egreso según carreras de grado por Plan de Estudio y posgrado de la Escuela de Nutrición. UdelaR. Años 2016 - 2018.

Licenciatura en Nutrición*			
	2016 PE-98 - PE-14	2017 PE-98 - PE-14	2018 PE-98 - PE-14
Ingresos	439 - 0	727 - 0	0 - 501
Egresos	124 - 0	106 - 0	139 - 0
Tasa de egreso	28,2% - n/a	14,5% - n/a	27,7% - n/a
Tecnicaura Operador de Alimentos**			
	2016	2017	2018
Ingresos	16	16	10
Egresos	13	8	4
Tasa de egreso	81,2%	50%	40%
Especialidad en Enfermedades No Transmisibles***			
	2013	2015	
Ingresos	29	40	
Egresos	16	20	
Tasa de egreso	55%	50%	

*Fuente: Sistema de Bedelía. EN al 07 de mayo de 2019. Número de estudiantes inscriptos en febrero de cada año. Incluye los condicionales.

**Fuente: Informes de la Coordinación de la carrera TOA, Plan de estudios 2012. Años 2016, 2017, 2018.

***En el año 2014, se otorgaron 56 títulos de posgrado a egresados por competencia notoria.

Gráfico 1. Total de ingresos y egresos a la Licenciatura en Nutrición. Escuela de Nutrición. UdelaR. Periodo 2016-2018.

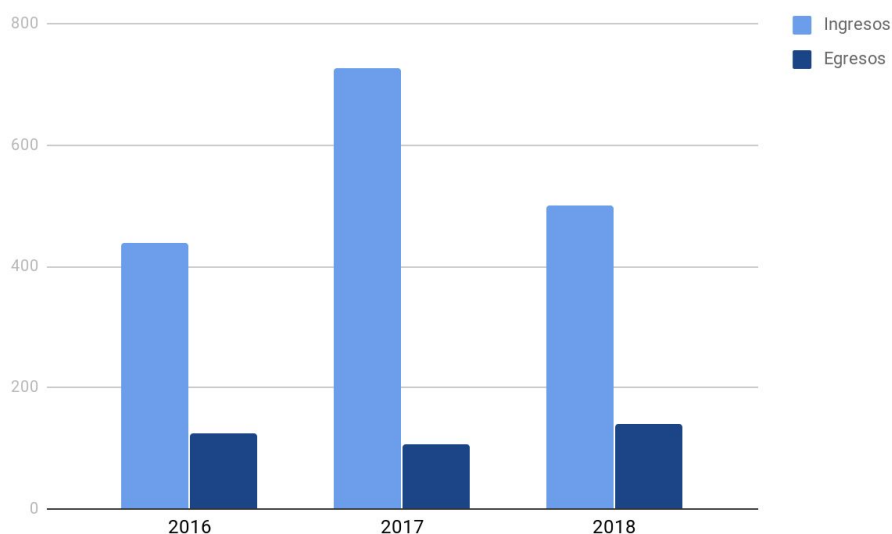


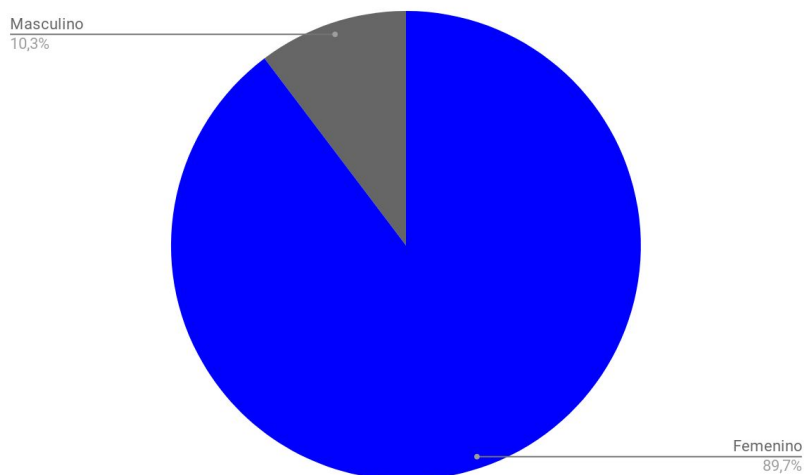
Tabla 6. Edad promedio y edad mediana de ingreso a las carreras de grado. Escuela de Nutrición. UdelaR. Periodo de años 2016 - 2019.

Licenciatura en Nutrición*				
	2016	2017	2018	2019
Edad promedio	20	22	22	25
Edad mediana	19	20	20	23
Tecnatura Operador de Alimentos**				
	2016	2017	2018	2019
Edad promedio	23	27	26	27
Edad mediana	21	22	22	25

*Fuente: Para los años 2016-2018, los datos provienen del diagnóstico de ingreso realizado por la UAE. Los datos correspondientes al año 2019, derivan del formulario de Encuesta diseñado e implementado por el Equipo Técnico de Evaluación Institucional.

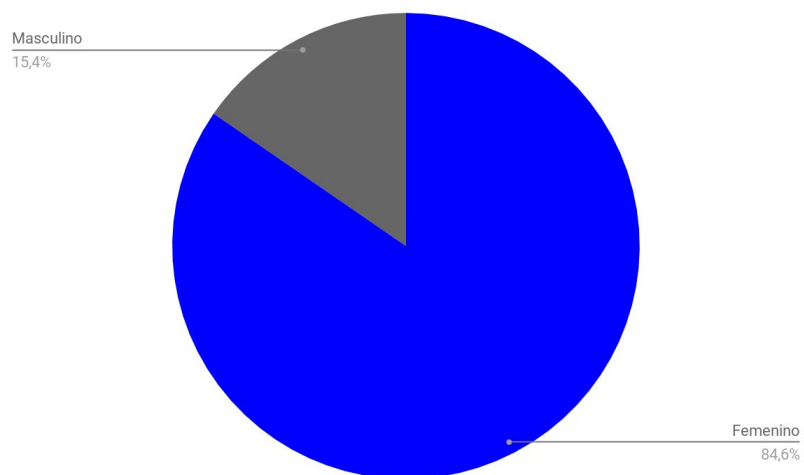
**Fuente: Para los años 2016-2018, los datos provienen del Informe de carrera anual del TOA (Dirección y Coordinación de Carrera).

Gráfico 2. Distribución de los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición según sexo. Escuela de Nutrición. UdelaR. Año 2019.



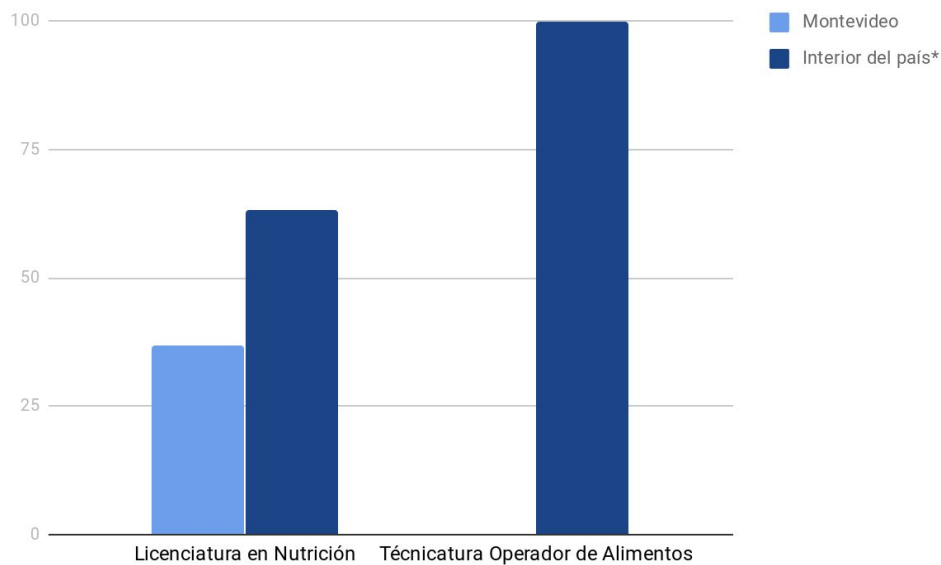
*La Razón de masculinidad, de estudiantes activos de la Licenciatura en Nutrición es de 11,43.

Gráfico 3. Distribución de los estudiantes de la Tecnicatura Operador de Alimentos según sexo. Escuela de Nutrición. UdelaR. Año 2019.



*La Razón de masculinidad, de estudiantes activos de la TOA es de 18,18.

Gráfico 4. Distribución de los estudiantes de las carreras de la Escuela Nutrición según carrera y procedencia. UdelaR. Año 2019.

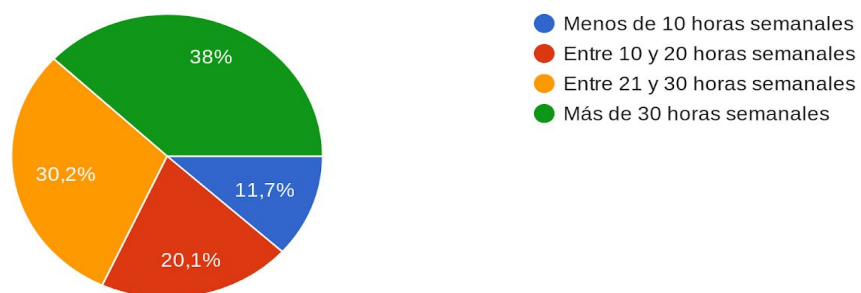


*En referencia a la carrera TOA, el 100% de los estudiantes que proceden del interior son del Departamento de Tacuarembó.

Gráfico 5. Distribución de los estudiantes que trabajan según horas de dedicación semanal. Licenciatura en Nutrición. Escuela de Nutrición. UdelaR. Año 2019.

Si responde afirmativamente la pregunta anterior ¿Cuántas horas?

179 respuestas



El 56% de los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición no trabaja y de los que trabajan, la mayoría lo hace más de 30 horas semanales. Si identificamos la situación ocupacional de estudiantes según sexo, se destaca idénticas cifras para ambos sexos, siendo 56% los hombres y mujeres que trabajan y 44% los

hombres y mujeres que no lo hacen. En lo que respecta a la carrera TOA, del total de estudiantes, sólo 5 trabajan.

Categorizando el tipo de trabajo que realizan los estudiantes y según los datos provenientes del Área de División Estadística de la Dirección General de Planeamiento de la UdelaR para el año 2016, se destaca el trabajo independiente, el ser miembros de cooperativa de producción y asalariado público.

El 17% de los estudiantes de la EN y 1 estudiante de la Tecnicatura TOA, cuenta con apoyo de becas procedentes del Fondo de Solidaridad o Bienestar Universitario.

Para la Evaluación Institucional es un aspecto fundamental contemplar la conducta que refieren los estudiantes de ambas carreras acerca de su formación y trayectoria en el Servicio, a continuación se destaca:

Licenciatura en Nutrición:

- ❑ El 38% dedica semanalmente entre 11 y 20 horas al estudio y el 7,5% menos de 5 horas.
- ❑ La fuente de información académica que más utilizan para sus estudios (53,4%) son los repositorios de clases (Ppt de los cursos) y el 0,5% la bibliografía recomendada por el docente.
- ❑ Casi la cuarta parte de los estudiantes, utiliza los buscadores web indistintamente si son específicos o generales.
- ❑ En referencia a las Unidades de Extensión y el Área de Investigación, resultan desconocidas para la mayoría de los estudiantes, en un 79% y 91% respectivamente.
- ❑ Menos de una décima parte, ha participado en actividades de Extensión o de Investigación. En el caso de Extensión, las más mencionadas son las que se desarrollan en el marco del proyecto “Educación en y para la

Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Medio Rural”. En cuanto a la Investigación los tópicos más destacados son: el consumo de la yerba mate y el consumo de hierro en el embarazo.

- ❑ A propósito de si los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición tienen conocimiento de la carrera TOA, el 60% responde negativamente. Del 40% que expresa conocerla, sólo el 5% ha tenido algún tipo de vínculo, no relacionado con lo académico.
- ❑ El 5% ha formado parte de las Comisiones o Grupos de Trabajo Institucionales a lo largo de su trayectoria estudiantil. Los motivos por los cuales la mayoría no lo ha hecho, se deben a falta de tiempo o de interés.
- ❑ Del 70% de los estudiantes que conocen el Centro de Estudiantes de la Escuela de Nutrición y sus funciones, el 6% ha tenido algún tipo de vínculo con el mismo.

Tecnicatura Operador de Alimentos:

- ❑ En relación a las horas de estudio, la mitad dedica entre 6 y 10 horas semanales.
- ❑ Como fuente de información académica más utilizada, mencionan: los repositorios de clases (Ppt de cursos), los buscadores generales y la biblioteca del CUT; la mayoría hace uso de ésta última.
- ❑ No resultan conocidas para los estudiantes, las actividades de Extensión e Investigación desarrolladas en el CUT.
- ❑ La mayoría conoce el Centro de Estudiantes y poco más de la cuarta parte ha participado en actividades llevadas a cabo por dicho Centro.
- ❑ Cuatro (4) estudiantes han formado parte de Comisiones o Grupos de trabajo Institucionales, destacándose la participación en la Comisión Estudiantil y la Comisión de carrera.

Según la información proporcionada por la Coordinación Académica y la Dirección de carrera, la población de estudiantes extranjeros en la EN, en el 2016 constituían un 3,1%, para el 2017 se mantuvo en 3,2% y en el 2018 en 4%.

Respecto a las actividades de intercambio estudiantil, se han recibido estudiantes que proceden de Universidades con las que la EN tiene acuerdos:

- ❑ Universidad de Chiapas (México): 2 estudiantes (2016 y 2018).
- ❑ Universidad La Salle (Brasil): 1 estudiante (2019).

C. Trayectoria de los estudiantes.

El Servicio cuenta con apoyos en la Udelar específicos para la permanencia y la mejora del rendimiento académico de los estudiantes. En referencia al seguimiento de las trayectorias estudiantiles, la EN acompaña a aquellos estudiantes que manifiestan problemas de aprendizaje, esto a través de la UAE, espacio encargado entre sus tareas específicas.

Para la Tecnicatura TOA, desde la Coordinación de carrera, se analiza la trayectoria curricular de cada estudiante con el fin de hacer un seguimiento individualizado.

Para ambas carreras, los derechos y obligaciones de los estudiantes quedan establecidos en los reglamentos de los planes de estudio correspondientes. Al consultar a los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición, acerca de si conocen sus derechos y obligaciones, el 64,6% responde afirmativamente. La totalidad de los estudiantes de la Tecnicatura TOA, los conoce.

Para viabilizar los reclamos, los canales o espacios institucionales establecidos en el Servicio son: Los Centros de Estudiantes, la UAE y la Coordinación, así como también en la CD a través de sus representantes por el orden estudiantil.

La EN cuenta con programas de servicios que brinda la Universidad a través de la División Universitaria de la Salud (DUS) y el Servicio Central de Bienestar

Universitario (SCBU), para la atención de salud física y mental para los estudiantes.

Según la encuesta suministrada, casi la totalidad de los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición expresa que les gustaría que la EN ofreciera actividades culturales, recreativas y deportivas, que hasta el momento se carece de las mismas. La EN publica las actividades culturales, recreativas y deportivas que propone el SCBU. El CUT, cuenta con una Comisión de Cultura establecida que ofrece a los estudiantes de sus carreras diversas actividades recreativas y deportivas.

La movilidad estudiantil se realiza a través del Programa de movilidad estudiantil de la UdelaR.

D. Síntesis

Se destaca que los perfiles de los estudiantes han cambiado a lo largo de los últimos años principalmente en lo que refiere al promedio de edad. El 56% de los estudiantes de la Licenciatura no trabajan, y, de los que trabajan lo hacen mayoritariamente más de 30 hs.

Entre los estudiantes entrevistados, la mayoría no tienen conocimientos sobre el la forma de funcionamiento de la institución. Existe escasa presencia de estudiantes en comisiones u órganos de cogobierno así como participación y relacionamiento con el Centro de Estudiantes.

5.2. DOCENTES.

A. Ingreso, evaluación y permanencia del cuerpo docente.

B. Características del cuerpo Docente.

C. Formación del Cuerpo Docente.

D. Producción Académica de los Docentes (refiere a materiales didácticos o de difusión).

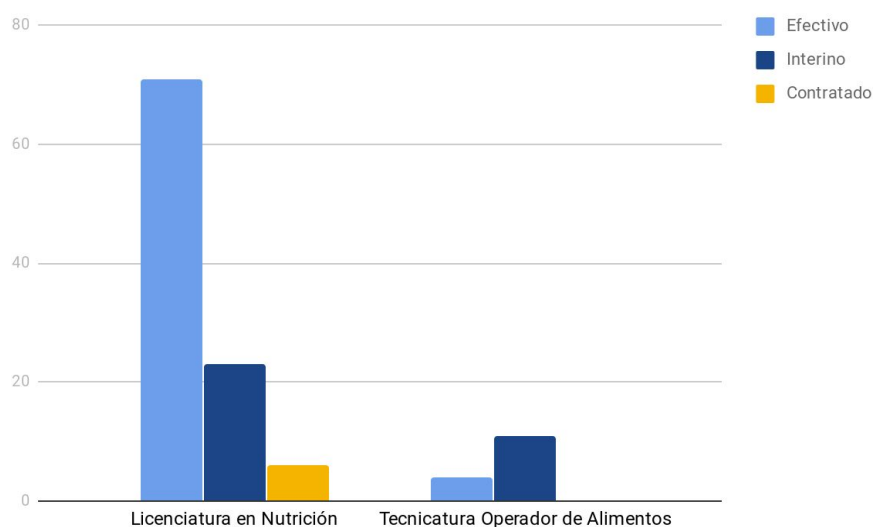
E. Síntesis.

A. Ingreso, evaluación y permanencia del cuerpo docente.

Los procedimientos de selección, designación, permanencia, reelección y desvinculación de los docentes están regulados y establecidos en la Ordenanza de Organización Docente y el Estatuto de Personal Docente de la UdelaR.

Los concursos para cargos docentes en sus distintas modalidades (méritos y/o méritos y pruebas) son la vía de ingreso y ascenso a la carrera docente en la EN de la UdelaR. Los mismos se realizan a través de llamados públicos y abiertos y determinan a su vez el tipo de vinculación que puede ser efectivo, interino o contratado, como se observa en el gráfico a continuación.

Gráfico 6. Distribución de docentes según vinculación.
Escuela de Nutrición. UdelaR. Año 2019.



Todos los cargos son a término y se puede proceder a la reelección de los mismos. El proceso de reelección está establecido en el Estatuto de Personal Docente (EPD) Sección IV.

En lo que refiere a la Evaluación Docente, la CD de la EN aprueba en el presente año, el documento de Evaluación de cursos y equipos docentes de cada unidad curricular que releva la opinión de los estudiantes⁴⁸ en cuanto a varios aspectos del desempeño docente. Esto inicia su implementación en el segundo semestre del año 2019 bajo la responsabilidad de la UAE.

Los derechos y obligaciones de los docentes quedan establecidos en el Estatuto de Personal Docente de la UdelaR. En cuanto a los canales o espacios institucionales establecidos para realizar reclamos, toda la comunidad docente puede viabilizarlos a través de los representantes del Orden a la CD. A su vez, los afiliados al gremio Asociación de Docentes de la Universidad de la República (ADUR), cuentan con ese espacio para reclamos.

Consultados los docentes si conocen los reglamentos que rigen la función docente y los canales o espacios establecidos que facilitan la comunicación institucional, el 71% de los docentes de la Licenciatura y el 82% de los docentes de la Tecnicatura TOA responden afirmativamente.

B. Características del Cuerpo Docente.

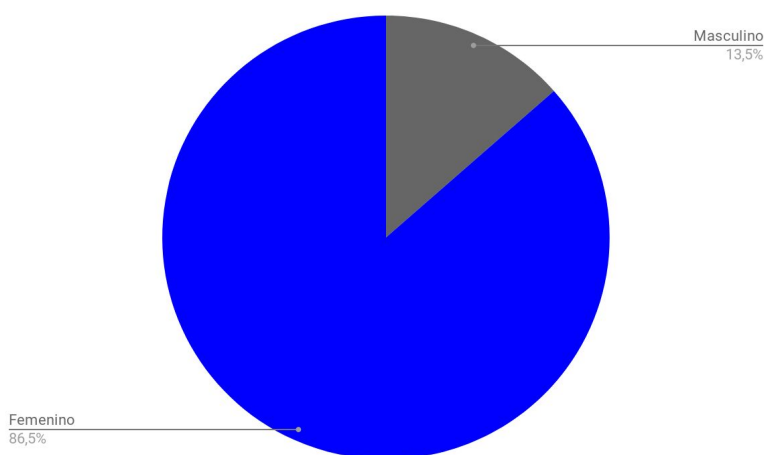
Según datos aportados por el Departamento de Personal de la EN⁴⁹, a la fecha existen un total de 100 docentes en 137 cargos para la Licenciatura en Nutrición, que se distribuyen en 6 Departamentos (Nutrición Básica, Nutrición Poblacional, Nutrición Clínica, Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición, Educación Nutricional y Alimentos), Centro de Posgrado, Área de Investigación, Coordinación Académica y 5 Unidades Académicas (Nivel Profesional, UAE,

⁴⁸ Resolución N°6 de CD de fecha 8/04/2019.

⁴⁹ Datos suministrados a abril de 2019.

Extensión, Bioestadística e Informática). En cuanto a la Tecnicatura (TOA), 15 docentes desempeñan sus funciones para un total de 15 cargos, 4 son también docentes de la Licenciatura en Nutrición, ejerciendo una de ellos, la Dirección de dicha Carrera.

Gráfico 7. Distribución de docentes según sexo.
Escuela de Nutrición. UdelaR. Año 2019.



En la Institución, el sexo femenino tiene una importante representación, siendo más de las tres cuartas partes del total.

El 79% de los docentes de la EN, se concentra en el rango de edad comprendido entre 31 y 50 años, correspondiendo la media a 42 años de edad. El 13% son menores a 30 años y 7% mayores a 61 años.

Según el lugar de residencia, 74% de los docentes de la Licenciatura en Nutrición vive en Montevideo, 23% en el Departamento de Canelones y 3% en Paysandú; éstas últimas son docentes que forman parte del Nivel Profesional (PE-98) y de las PA, desempeñando sus funciones en el departamento donde residen. Los docentes de la Tecnicatura TOA, la mayoría vive en el Departamento de Tacuarembó.

El 44,1% de los docentes de la Licenciatura en Nutrición, declararon estar casados y/o en Unión Libre, y el 47% soltero. En cuanto a la Tecnicatura TOA, 33% son casados y/o están en Unión libre, y el 58% son solteros.

Frente a la consulta a los docentes de la EN, si cuentan con experiencia de trabajo en la profesión previa al ingreso, casi la totalidad de las dos carreras respondió de manera afirmativa.

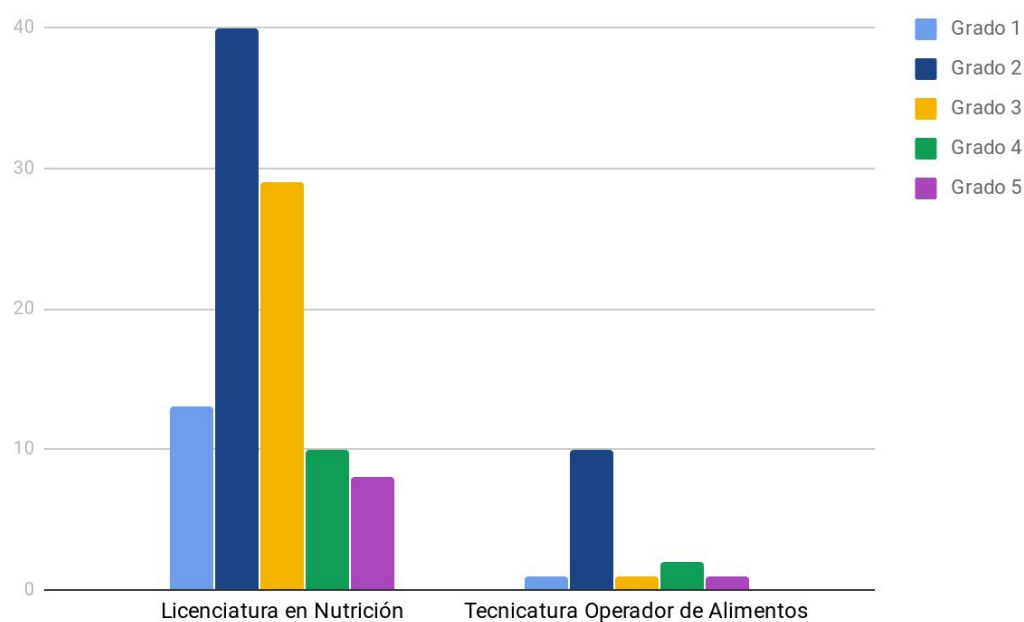
Al día de hoy, el 57% de docentes de la Licenciatura en Nutrición manifiesta que cuentan con una segunda fuente laboral vinculada a la profesión del Licenciado en Nutrición. Quienes se desempeñan en la profesión dedican entre 10 y 20 horas semanales (48%) y más de 30 horas semanales (15%).

Las áreas de trabajo que se destacan de aquellos que tienen otro trabajo además de la docencia, son los ámbitos: hospitalario y ambulatorios, salud pública y docencia en otras Instituciones. El 67% de los docentes de la TOA, tienen otras fuentes laborales diversas entre sí. Estos manifiestan dedicar más de 30 horas semanales.

La antigüedad de los docentes en la Institución, representa un promedio de 13 años para la Licenciatura en Nutrición, siendo la mitad los que ingresaron hace más de 10 años. Cabe resaltar que el 28% de los docentes tiene menos de 5 años, reflejando el ingreso de nuevas generaciones a la carrera docente.

El 59% de los docentes consultados afirma conocer el documento ProSANDI.

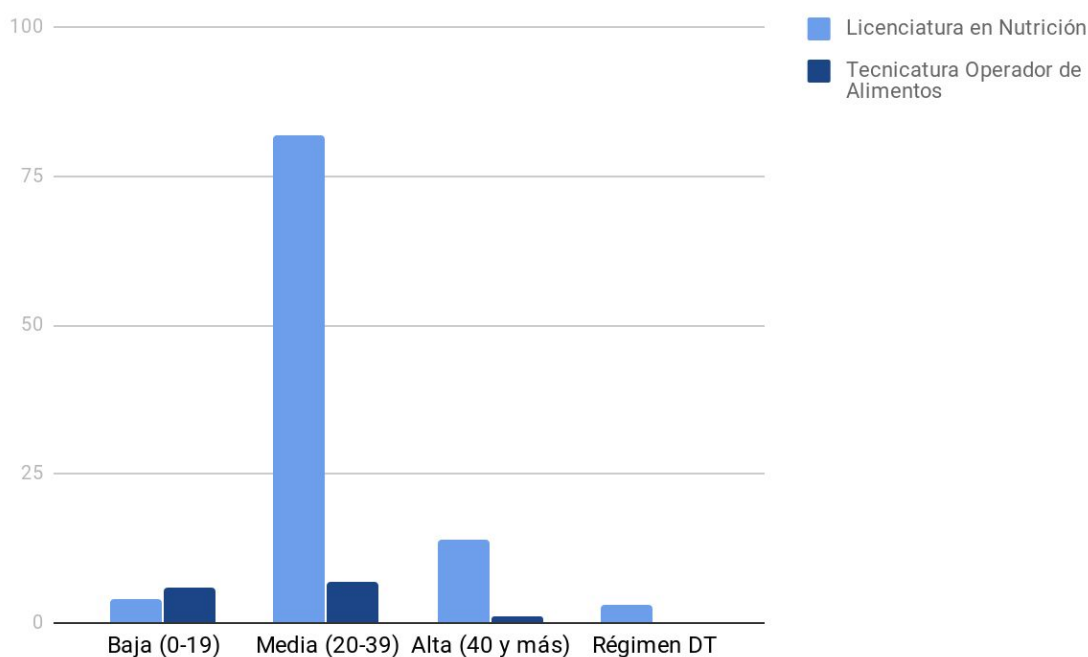
Gráfico 8. Distribución de docentes según grado.
Escuela de Nutrición. UdelaR. Año 2019.



La estructura académica para la Licenciatura en Nutrición presenta una concentración en los grados 2 y 3 (69%), seguidas en orden decreciente por los grados 1, 4 y 5. Siendo en su mayoría cargos efectivos y un total de 3 docentes con régimen de DT. En el caso de la Tecnicatura TOA el grado 2 es el cargo que predomina.

El 37% de los docentes encuestados, manifiesta contar con extensiones horarias a su cargo, destinadas a las PA y a otros servicios de la UdelaR como en la Escuela de Parteras y en la Escuela Universitaria de Tecnología Médica.

Gráfico 9. Distribución de docentes según carga horaria semanal. Escuela de Nutrición. UdelaR. Año 2019.



Los docentes de la Licenciatura en Nutrición cumplen sus funciones con una carga horaria semanal, en su mayoría de media dedicación (20 a 39 hs) . En la Tecnicatura TOA la mayoría de los docentes trabajan menos de 19 horas semanales (baja dedicación).

En cuanto a la integración a Comisiones o grupos de trabajo vinculados al cogobierno o de representación institucional, responden afirmativamente el 66% en el caso de la Licenciatura en Nutrición, y el 42% en caso del TOA.

En relación a la composición del plantel docente y las necesidades del Servicio para la Licenciatura en Nutrición, la cantidad de horas docentes por estudiante⁵⁰ es de 0,9 hora.

⁵⁰ Indicador de Recursos 7 SIEN. Nombre: Horas docentes por estudiante Descripción: Cociente entre el total de horas docentes y el número de estudiantes activos, de la UdelaR, del Área o del Servicio, en el año t. Indicadores de Enseñanza de Grado Diciembre 2016.

La razón de estudiantes por docente⁵¹ para la Licenciatura en Nutrición, es de 23 estudiantes. Este indicador muestra el número de estudiantes activos con que cuenta la institución por cada docente equivalente.

Consultados los docentes acerca de si entienden que en su Departamento o Unidad Académica el número es acorde a las actividades que se desarrollan, el 16% opina que sí.

La carrera Tecnicatura TOA, dispone de una dedicación horaria docentes por estudiante de 4,9 horas y la proporción de estudiantes por docente es de 4.

C. Formación del Cuerpo Docente.

El 28% de los docentes cuenta con estudios de Maestría finalizados y 15% en curso; el 8% doctorado finalizado y el 10% doctorado en curso. El 35% cuenta con Especializaciones finalizadas.

La formación académica de grado y posgrado es coherente con las asignaturas que dicta cada docente y tienen vínculo con las líneas de investigación o ejes temáticos institucionales.

En relación al conocimiento de idiomas, el 22% manifiesta tener dominio completo de inglés y un 35% dominio de lectura y escritura del mencionado idioma. El 7% declara tener dominio completo del Portugués y un 41% solo lectura.

El 80% de los docentes de la Licenciatura en Nutrición y más de la mitad de los docentes de la Tecnicatura TOA, cuenta con formación pedagógica y didáctica, a partir de Cursos de formación en el área, Maestrías y/o Especializaciones universitarias.

⁵¹ Indicador de Recursos 8 SIEN. Nombre: Razón estudiantes por docente Descripción: Cociente entre el total de estudiantes activos y la totalidad de cargos de docentes equivalentes, de la Udelar, del Área o del Servicio, en el año t. Indicadores de Enseñanza de Grado Diciembre 2016.

La mayoría de los docentes (94%), considera que su formación de posgrado contribuye a su desempeño.

La EN no cuenta con políticas o programas propios, para la movilidad o intercambio de docentes con otras instituciones sino que los programas de movilidad son los planteados por la Udelar. Sin embargo si la EN tiene previsto el apoyo económico para acompañarlos en diferentes propuestas que implican por ejemplo asistencia y presentación en congresos nacionales e internacionales, elaboración de materiales audiovisuales etc.

D. Producción académica de los docentes.

Existe evidencia acorde al proyecto académico de producción de materiales con fines didácticos, producción científica, tesis de maestría y doctorado, trabajos publicados en revistas indexadas, libros o capítulos de libros y trabajos derivados de la participación de docentes en proyectos y actividades de extensión y relacionamiento con el medio. Se encuentran disponibles en la Biblioteca de la EN, el portal COLIBRI y en la página web institucional.

E. Síntesis

Se destaca la formación didáctica-pedagógica y disciplinaria de los docentes. El grado de formación de posgrado de los docentes, ha crecido más del 30% en los últimos 10 años (2008 - 2018). El 57% se desempeña como Licenciado en Nutrición en otro trabajo. Poco más de la cuarta parte de los docentes tiene menos de 5 años en la Institución.

La dedicación horaria de la mayoría de los docentes es media destinando gran parte de estas horas a la enseñanza. Menos de la mitad de los docentes, invierte una cuarta parte de las horas de trabajo a actividades de investigación y extensión. Más de la mitad de los docentes conoce el ProSANDI.

La participación docente en las actividades de cogobierno y de representación institucional, en el caso de la Licenciatura en Nutrición supera el 60%, y en el caso de la TOA supera el 40%. La mayoría de los encuestados opina que el número de docentes de cada Departamento no es acorde a las actividades que se deberían desarrollar. También consideran, que el número de estudiantes que ingresa, no posibilita una educación de calidad, tal como quedaron vertidas varias de las opiniones:

“El número de estudiantes se ha incrementado exponencialmente, pero no así el número de docentes, por lo que supera nuestra capacidad. Si bien hacemos el mayor esfuerzo, no siempre se traduce en educación de la mejor calidad” (...)

“(...) Limita las metodologías de enseñanza. Dificulta el trabajo práctico y grupal, y condiciona el tipo de evaluación, el intercambio con los docentes”

“La numerosidad de la matrícula estudiantil representa un desafío institucional para alcanzar una educación de calidad”.

5.3. EGRESADOS.

A. Existencia de sistemas de seguimiento de la trayectoria profesional, académica y campos laborales de los graduados.

B. Síntesis.

A. Existencia de sistemas de seguimiento de la trayectoria profesional, académica y campos laborales de los graduados.

El Servicio no cuenta con una estructura aprobada y sistematizada, encargada del vínculo con los egresados ni con un sistema de relevamiento de opinión de los mismos ni de los empleadores. Se destaca que casi la totalidad (95%) de los encuestados considera necesario que en la EN exista un espacio que facilite el relacionamiento con los egresados.

Según respuestas de los egresados en relación a la integración de comisiones o grupos de trabajo en la EN, únicamente el 12% integra algún órgano de asesoramiento y decisión en el Servicio. La participación de los egresados, queda registrado en actas propias de cada órgano: CD, Claustro, Comisiones asesoras y grupos de trabajo.

Resulta pertinente incluir en la valoración de este componente, algunos de los datos suministrados por los egresados de la EN:

- ❑ Casi la totalidad son mujeres, mayoritariamente viven en Montevideo y en Tacuarembó según la carrera de egreso y trabajan en el mismo lugar donde residen.
- ❑ En relación a la situación laboral, el 96% está ocupado y casi la totalidad trabaja en la profesión, destacándose que, la mitad se desempeña en el área hospitalaria; el 50 % en el ámbito privado y en cargos de carácter titular. El 37% de los egresados realiza ejercicio libre de la profesión. Las tres cuartas partes de los que trabajan lo hacen más de 30 horas a la semana.
- ❑ De los Técnicos Operadores de Alimentos, el 65% está ocupado y casi la totalidad trabaja en la profesión tanto en el ámbito público como el privado.

- ❑ En cuanto a la valoración en relación a la formación recibida en la EN, el 75% evalúa como “buena” la solidez teórica y “muy buena” la formación ética. Sin embargo, 37% manifiesta que la aplicabilidad para el desempeño laboral es regular.
- ❑ El 25% de los egresados, está “poco” o “más o menos satisfecho” y un 5% “nada satisfecho” con su ocupación actual. En el caso de la Licenciatura en Nutrición si volvieran atrás, aproximadamente el 50% elegiría la misma Carrera en la misma Universidad; no así en el caso de la Tecnicatura TOA donde sólo el 29% lo haría.
- ❑ Más del 50% de los egresados de ambas carreras, ha continuado con su formación académica al egreso, siendo otras carreras, especializaciones y diplomaturas las más mencionadas.
- ❑ Algunos de los motivos por los cuales no han continuado formándose los egresados, son “accesibilidad económica” y “situación familiar” y “personal”.
- ❑ Más del 75% de los egresados no ha mantenido vínculo con los Departamentos académicos de la EN, no conocen el nuevo edificio, no hacen uso de la biblioteca, ni continuaron realizando trámites en Bedelía. El 87% no conoce las actividades que desarrolla la Unidad de extensión y el 96% desconoce las de investigación.
- ❑ El 22% ha concursado en alguna oportunidad por algún llamado a aspirantes para cargos docentes.
- ❑ Más del 50% de los encuestados manifiesta haber concurrido a actividades de posgrado en calidad de participante.
- ❑ El 42% visita la página web de la EN y el 35% hace seguimiento de las redes sociales, principalmente Facebook.

B. Síntesis.

El área de desempeño profesional corresponde con las áreas de formación en la carrera. Más de la mitad de los encuestados ha realizado actividades de formación luego de egresar de la carrera.

Se destaca que es fundamental que los egresados puedan vincularse con la EN para realizar sus aportes por lo que el Servicio debe desarrollar una estructura encargada de la relación con los mismos. El acercamiento del egresado a la institución a través de los mecanismos posibilitadores de la Udelar como es el cogobierno universitario, es fundamental, tanto para el egresado como para la institución.

Las necesidades del medio y del campo laboral están en permanente cambio, esto obliga a que la formación debe ir acompañándolos ofertando así una educación acorde y de la mejor calidad posible.

5.4. PERSONAL DE APOYO.

A. Características del Personal de Apoyo.

B. Síntesis.

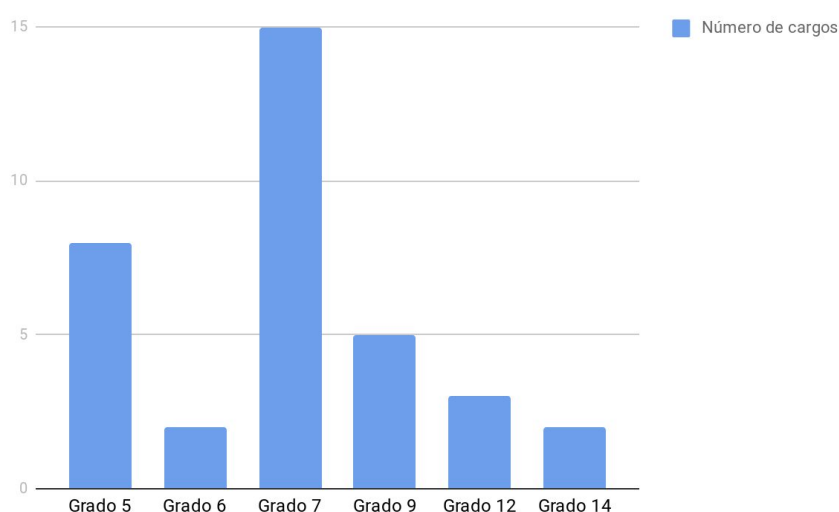
A. Características del Personal de Apoyo.

La EN, a la fecha cuenta con 35 funcionarios no docentes (13 de sexo masculino y 22 de sexo femenino), todos con cargos de carácter efectivo, la mayoría (86%) de 40 horas semanales y que desempeñan funciones en diversas áreas ocupando cargos de Administrativos, Especialistas, Servicios Generales, Oficiales (Práctico, Intermedios y Técnicos), Jefe de Sección y Director en el EPPB y el piso 13 del HC.

El personal de apoyo con el que cuenta la carrera Tecnicatura TOA, corresponde a la plantilla de personal del CUT.

La Ley Orgánica y el Estatuto de los Funcionarios No Docentes de la UdelaR, determina los derechos y obligaciones así como los mecanismos de ingreso, evaluación y ascenso a los diversos cargos del personal de apoyo, que según las características de los mismos se hacen a través de llamados públicos y abiertos. Todos los concursos implican pruebas de oposición y méritos.

Gráfico 10. Distribución del Personal de apoyo según Grado. Escuela de Nutrición. UdelaR. Año 2019.



De la información recabada, se especifica que:

- ❑ El promedio de edad es de 41 años.
- ❑ El 59% de los encuestados son solteros.
- ❑ La mayoría reside en Montevideo (61%).
- ❑ Casi la mitad manifiesta una antigüedad en la Institución menor a 5 años.
- ❑ El cargo desempeñado en la EN, es el único trabajo para casi la totalidad.
- ❑ La enseñanza primaria y secundaria completa, es el nivel educativo alcanzado por la mayoría.
- ❑ Solo 4 funcionarios integran Comisiones asesoras de la EN⁵² y Grupos Ad-hoc⁵³.
- ❑ La mayoría está satisfecho con las funciones que le competen en su cargo.
- ❑ Casi todos consideran que existe un clima institucional que favorece su desempeño laboral.
- ❑ Parte del personal de apoyo, cuenta con formación especial para el desarrollo de determinadas funciones, tal es el caso del personal que asiste a las actividades del Laboratorio de Alimentos y la Unidad Contable.

La dotación de personal de apoyo no es suficiente para todas las áreas, dada las necesidades de la nueva planta física. Por ello, se ha reforzado los rubros de limpieza y la vigilancia, a través de la contratación de terceros, mejorando significativamente ambas funciones.

Compete a la Comisión cogobernada denominada Comisión Permanente de Procesos y condiciones de Estudio, Trabajo y Medio Ambiente Laboral en la Universidad de la República (PCET-MALUR), el seguimiento de las condiciones laborales. Anualmente participa en diversas actividades de mejoras y capacitación, así como también en la presentación a proyectos concursables a

⁵² Por resolución de CD N°16 del 21/10/19, se aprueba la integración de funcionarios no docentes a 4 nuevas Comisiones asesoras.

⁵³ Por resolución de CD N°23 del 03/06/19, aprueba la designación de la Comisión del Medio Ambiente.

nivel central. La EN ha logrado realizar importantes mejoras a través de los mismos, logrando importantes mejoras sobre todo en la adquisición de diversos equipamientos.

En cuanto a la capacitación y actualización del personal de apoyo, el Instituto de Capacitación y Formación (ICF) de la UdelaR, es responsable de la planificación y ejecución de las diversas actividades de formación en todas las áreas inherentes a los cargos no docentes.

Existen actividades de capacitación específicas que han sido dictadas para el personal de apoyo de toda la UdelaR, con el fin de unificar procedimientos administrativos, por ejemplo: la capacitación sobre el manejo del Sistema de Gestión Administrativa de la Enseñanza (SGAE) que fue obligatorio para los funcionarios de Bedelía y el Sistema Integral de Administración de Personal (SIAP). Es importante mencionar que para todos los cursos hay registro y evaluación de los participantes.

De las opiniones generadas en la Encuesta, casi todos los funcionarios no docentes, consideran que sería importante contar con capacitaciones en su área de desempeño específico. Las temáticas mencionadas como de mayor interés son: herramientas informáticas y manejo de base de datos, salud laboral, protocolo ante situaciones de emergencia y trabajo en equipo.

La EN, no cuenta con mecanismos propios de calificación y promoción del personal de apoyo. Los mecanismos centrales son de conocimiento público y figuran en la página web de la DGP.

En cuanto a los canales o espacios institucionales establecidos para realizar reclamos, los funcionarios no docentes pueden viabilizar los mismos a través de la Agremiación Federal de Funcionarios de la UdelaR (AFFUR).

B. Síntesis.

En el último periodo se ha ido consolidando la estructura de los funcionarios no docentes de la EN. Existen más demandas en relación a la formación en diferentes temáticas. Se destaca su participación en proyectos de la institución. Algunas expresiones vertidas en los grupos focales y encuestas realizadas destacan que :

“Los funcionarios no-docentes no tienen un espacio, por lo que se cree importante considerarlos como por ejemplo en las Comisión Directiva⁵⁴”.

“Mayor respuesta de las autoridades a problemas planteados (...)”

“Mayor presencia de la Directora (...)”

“Mayor control en determinadas áreas, mayor compromiso de los jefes”.

⁵⁴ Grupo Focales para la Evaluación Institucional. Sala Comisión Directiva. Año 2019. Documento elaborado por: Angélica Estévez y Sofía Tarde. Estudiantes de Trabajo Social de la Facultad de Ciencias Social- UdelaR.

6.- DIMENSIÓN: INFRAESTRUCTURA.

6.1. INFRAESTRUCTURA FÍSICA Y ACADÉMICA. BIBLIOTECA.

A. Planta física de la Escuela de Nutrición: ayer y hoy.

B. Evidencia de la disponibilidad, accesibilidad, funcionalidad y seguridad de aulas, laboratorios y otros espacios de enseñanza, investigación y extensión.

C. Biblioteca. Infraestructura física, académica y personal asignado.

D. Síntesis.

6.1. INFRAESTRUCTURA FÍSICA Y ACADÉMICA. BIBLIOTECA.

A. Planta física de la Escuela de Nutrición: ayer y hoy.

La EN en Uruguay es relativamente joven, iniciándose en marzo de 1945 a través del proyecto de creación de cursos para Dietistas. Continuando su desarrollo, es en 1956 cuando comienza como Escuela de Dietistas bajo la dependencia académica y administrativa de la Facultad de Medicina, ubicándose en el piso 13 del Hospital de Clínicas “Dr. Manuel Quintela” (HC).

Desde entonces y a medida que la profesión se desarrolla en el transcurso de los años, al día de hoy ha logrado conquistar su propia identidad. Sin embargo, este crecimiento no ha sido proporcional con los espacios físicos con los que ha contado. Los diversos espacios de trabajo alquilados y alejados de los lugares de referencia han condicionado de manera determinante el progreso de las diversas funciones universitarias.

El demos universitario de nuestra institución, se ha propuesto a lo largo de los años lograr mejorar las carencias edilicias que no satisfacían entre muchos otros aspectos, a la creciente matrícula estudiantil, por lo que ha sido un tema crítico que ha obligado de forma permanente, la realización de gestiones institucionales que expresaron la urgencia de adjudicar una planta física adecuada a las necesidades de la EN para el desarrollo pleno de las funciones universitarias y albergar espacios (biblioteca) en una sede central; contribuyendo también a mejorar la permanencia del estudiante y dar un sentido de pertenencia.

Esta lucha se logró materializar a través de la resolución del CDC el 26 de diciembre de 2007, en la que se estableció:

“La más pronta planificación y construcción de un edificio para el área de la salud en el predio del Parque Batlle, que contemple en particular las

necesidades de las Escuelas de la Facultad de Medicina y eventualmente otros servicios del área”.

El CDC en el año 2009, atento a los estudios realizados por el Equipo Técnico respectivo, aprueba la puesta en marcha del Plan de Obras de Mediano y Largo Plazo (POMLP) de lo que sería hoy el Edificio Polivalente Parque Batlle (EPPB), que en el año 2016 surge como un proyecto de refuncionalización de la propuesta inicial.

En agosto de 2018, la EN finalmente concreta su mudanza, coincidiendo con la implementación del PE-14 de la Licenciatura en Nutrición, siendo un acontecimiento de impetuoso valor institucional e histórico. Se pone en funcionamiento un primer módulo que comprende área de aularios y un área académica-administrativa para la EN, la Escuela Universitaria de Tecnología Médica y la Escuela de Parteras. La Facultad de Enfermería utiliza solamente el aulario.

También se dispone de una sala de lactancia y de informática y en forma transitoria se establece la biblioteca de la EN, un comedor y una sala de datos con un reducido espacio donde se colocan los servidores. La biblioteca tiene pendiente su mudanza definitiva para el segundo módulo del edificio, se espera que esté habilitado para el primer semestre de 2020. En este módulo funcionará además de la biblioteca, una sala de informática con 32 puestos, 9 aulas, dos laboratorios de la EN (Microbiología y Análisis físicoquímico de los alimentos) y una cantina saludable.

B. Evidencia de la disponibilidad, accesibilidad, funcionalidad y seguridad de aulas, laboratorios y otros espacios de enseñanza, investigación y extensión.

Tal como se mencionó, la planta física de la EN, incluye parte del EPPB y también mantiene parte del piso 13 del HC, ubicados en la Avenida Ricaldoni s/n y la Avenida Italia s/n respectivamente. La carrera Tecnicatura (TOA) se desarrolla en la planta física correspondiente al CUT, con recursos y equipamientos propios de dicho Centro.

Es importante destacar que el EPPB aún se encuentra en construcción por lo que los espacios utilizados por los distintos Servicios al día de hoy, no son definitivos en cuanto a funcionalidad y a pertenencia de cada servicio. A modo de ejemplo: los laboratorios de la EN aún permanecen en el piso 13 del HC.

La cantidad total de espacios disponibles y destinados para el desarrollo de la enseñanza de la Licenciatura en Nutrición son 6 aulas, con una superficie total de 475m², distribuidos de la siguiente forma:

- ❑ 2 aulas en Planta Baja de uso exclusivo de la EN: 164m² y 102m² respectivamente (Total de 266m²).
- ❑ 3 aulas en Piso 2, una compartida con un servicio (representando 58m²) y dos compartidas con otros dos servicios (102m² y 13m² respectivamente).
- ❑ 1 aula en piso 3 de uso exclusivo de 36m² de superficie.

El espacio destinado para la planificación y ejecución de todas las funciones universitarias en el EPPB, corresponde a 350m², distribuidos de la siguiente forma:

- ❑ 12 despachos de 150m² en total.
- ❑ 1 Área de trabajo general de 133m².
- ❑ Sala de vidrio (Gota) de, 17m².

- ❑ 1 Sala de Reuniones de uso múltiple, 33m².
- ❑ 1 Sala de Reuniones compartida con CD, contando con 17m².

En el piso 13 del HC, que actualmente se encuentra cerrado, la cantidad total de aulas destinadas a la enseñanza son 2, con una superficie total de 264m², distribuidos de la siguiente forma:

- ❑ 2 aulas de 88m² cada una.
- ❑ 1 Laboratorio de alimentos de 88m².

El espacio destinado para la planificación y ejecución de todas las funciones universitarias en el piso 13 del HC, corresponde a 105,5m² distribuidos de la siguiente forma:

- ❑ Laboratorio análisis fisicoquímico de alimentos de 19m².
- ❑ Laboratorio análisis clínico de 14,96m².
- ❑ Laboratorio de microbiología de 24,33m².
- ❑ Laboratorio de alimentos modificados de 25m².
- ❑ Laboratorio del Área de Investigación de 6,21m².
- ❑ Sala Polimedia de 16m².

A partir de estos datos en conjunto, se puede afirmar que según las características de la infraestructura a la fecha, la superficie total construida por estudiante corresponde a 0,38 m² y la superficie aula por estudiante es de 0,23 m².

Es de menester acotar, que no existe en la UdelaR (según lo dicho por el Arquitecto del proyecto EPPB) acuerdos sobre los metrajes mínimos de construcción y de aula por estudiante esperados según cada uno de los perfiles de formación. Considerando que el EPPB a la fecha del presente informe, continúa en proceso de construcción, las cifras anteriormente citadas se

encuentran muy por debajo de lo expresado como ideal en diversas bibliografías de referencia internacional (2m² por estudiante).

Tabla 7. Equipamiento de Aulas. Escuela de Nutrición. UdelaR. Año 2019

Equipamiento	Número de sillas	Número de mesas	Proyector (Sí / No)	PC (Sí / No)	Sistema de Audio (Sí / No)
Aulas					
Aula EPPB-0A	80	1	Sí	Sí	Sí
Aula EPPB-0B	158	1	Sí	Sí	Sí
Aula EPPB-2A	101	1	Sí	Sí	Sí
Aula EPPB-2C	297	1	Sí	Sí	Sí
Aula EPPB-Sala de Informática	38	16	Sí	No	No
Aula EPPB-3A	169	1	Sí	Sí	No
Aula HC-1	80	1	Sí	Sí	Sí
Aula HC-3	80	1	Sí	Sí	No
Total	1.003	23	---	---	---

Resulta interesante mencionar, además, que el número total de sillas según el número de estudiantes activos es insuficiente siendo 0,32 sillas por estudiante.

En cuanto a los materiales y equipamiento de los laboratorios, quedan documentados y actualizados a través de inventarios. El Departamento de Alimentos elabora y controla los inventarios del laboratorio de análisis fisicoquímico de alimentos, el laboratorio de microbiología, un laboratorio experimental aula y el laboratorio de alimentos modificados. Se destaca la

necesidad de la adquisición de 2 equipos muy importantes: Cromatógrafo de gases para realizar perfil lipídico y un equipo para analizar fibra.

Las acciones de coordinación y registro de utilización de aulas y laboratorios para la docencia, se organizan a través de la Unidad de Coordinación (en relación con los Departamentos Académicos) y personal de apoyo (Vigilancia y control de llaves). Las aulas y otros espacios mencionados asignados específicamente a la EN dentro del EPPB y del HC, funcionan de manera permanente de acuerdo a las funciones universitarias que allí se desarrollen para ambos PE.

Los diferentes espacios de la Institución, cuentan con accesibilidad para personas con dificultades de desplazamiento, dando cumplimiento a la Ley 18.651 de Protección Integral de los Derechos de las Personas con Discapacidad, cuyo artículo 79 obliga a que los edificios universitarios sean accesibles.

El servicio dispone de un (1) equipo y dos espacios físicos destinados a las videoconferencias.

La EN utiliza el EVA como plataforma de educación a distancia alojada en servidores centrales, siendo acorde a las necesidades del proyecto académico. El Servicio no cuenta otros medios de comunicación además de los descritos, para atender las necesidades del proyecto académico.

El Servicio no cuenta con infraestructura física propia, de accesibilidad y funcionalidad para la recreación, el deporte y bienestar así como tampoco medios de transporte propios.

De las opiniones más relevantes que los distintos órdenes expresaron en relación a algunos aspectos de la planta física, se cita lo siguiente:

- ❑ El 83% de los estudiantes afirma que el Servicio cuenta con espacios y equipamientos adecuados para llevar adelante los procesos de Enseñanza y Aprendizaje.
- ❑ Casi la totalidad refiere como “Buena”, las condiciones físicas de aulas y baños; sin embargo, una cuarta parte dice que los espacios comunes se encuentran en condiciones “Regulares”.
- ❑ La mayoría de ellos opina que les gustaría que la EN ofreciera actividades extracurriculares, culturales, deportivas y/o recreativas.
- ❑ Si bien casi la mitad de los docentes opina que el servicio cuenta “Parcialmente” con espacios y equipamientos necesarios para desarrollar las tres funciones universitarias, la disposición actual del área de trabajo general, ha favorecido la comunicación, la integración y el trabajo en conjunto entre los docentes de los distintos Departamentos, reconocido como un hecho valioso para la vida Institucional.
- ❑ Cuando se les consulta acerca de si la nueva planta física de la EN, se corresponde con las necesidades derivadas del número de estudiantes, el 60% opina que “Parcialmente” y el 30% que “No”. En cuanto a si se corresponde con las necesidades derivadas del número de docentes, cerca del 50% opina que “Parcialmente” y el 20% que “No”.
- ❑ La mitad de la opinión docente especifica que el acceso a las redes y la conectividad en las Unidades Académicas es “Regular”.

- ❑ Las dimensiones de los diversos espacios físicos tales como: aulas, Unidades Académicas y tisanería, son resaltadas como “Regular” por parte de los docentes. Ponderan los aspectos vinculados a la iluminación, el sonido, la limpieza y el equipamiento de las aulas como “Bueno”. Casi la totalidad refieren como “Regular” y “Mala”, la temperatura de las aulas, Unidades Académicas y tisanerías; en relación a los baños, la totalidad destaca como “Bueno” las condiciones de los mismos.

- ❑ En referencia al espacio destinado transitoriamente para comedor, los docentes opinan en su mayoría que el mismo no dispone de espacio ni mobiliario “Suficiente” (mesas y sillas), la temperatura del lugar es “Inadecuada” y el equipo para calentar los alimentos o preparaciones, es ponderado como “Regular” y “Malo”.

- ❑ El personal de apoyo, refiere que los espacios físicos destinados a cada una de las áreas donde se desempeñan según su función específica, son “Adecuados”.

- ❑ En relación al acceso a redes y conectividad, así como los programas informáticos para la gestión de sus funciones son ponderados como “Inadecuado”.

- ❑ De los espacios comunes, casi la totalidad opina que la temperatura es “Regular” y “Mala” y de la tisanería, que el espacio físico, el equipamiento para calentar y la temperatura es “Regular” y “Mala”.

C. Biblioteca. Infraestructura física, académica y personal asignado.

La EN cuenta con una Biblioteca que ocupa transitoriamente un salón aula en la Planta baja del EPPB, prestando servicios a todos los estudiantes, docentes y egresados del Servicio y de la Universidad en el marco del Sistema único de Bibliotecas de la UdelaR.

La distribución de espacios se ha organizado utilizando estanterías y mobiliario a modo de diferenciar los puestos de trabajo de cada funcionario, la sala de lectura y la colección.

La modalidad de la Biblioteca es libre en su acceso, siendo habilitada para el público en general; en cuanto al préstamo a domicilio y demás servicios es necesario ser docente, estudiante o egresado de cualquier servicio de la UdelaR. El horario de atención al público es de lunes a viernes de 9 a 16 horas, no siendo acorde a los horarios de funcionamiento del Servicio (lunes a viernes de 7 a 21 horas). Esto también es una opinión que la mitad de los estudiantes encuestados hace referencia.

La Biblioteca de la EN cuenta con tres Licenciadas en Bibliotecología. Sólo un cargo es de Profesional III y dos corresponden a Especialista Superior I. No se realizan capacitaciones internas para el personal. Se asiste a cursos y actividades de formación vinculadas a la profesión de bibliotecólogo.

En relación al equipamiento, cuenta con 1 impresora multifunción para uso exclusivo de los funcionarios, 3 mesas de trabajo con una computadora para cada una de ellas (no así para los estudiantes) y teléfonos celulares para comunicación interna y externa. No cuentan con una máquina fotográfica para la impresión de los carnés de identificación que sea compatible con los softwares de sus computadoras. Los préstamos de ejemplares a domicilio se realizan suministrando el número de la cédula de identidad y la reserva se puede realizar vía web.

El acervo bibliográfico es coherente con el proyecto académico y con los principales requerimientos de los programas, sin embargo la cantidad de ejemplares impresos no es suficiente.

La Biblioteca cuenta con material bibliográfico digitalizado en el Repositorio COLIBRI, compilado en el marco del Sistema de Bibliotecas de la UdelaR y el

portal Timbó que se accede desde la IP de la Institución (EBSCO, SPRINGER, OVID).

Las formas de acceso al acervo se realizan mediante: préstamos para sala, domicilio y también a través de la red de bases de datos Timbó, BVS, Scielo entre otras. A la fecha se ha designado una Comisión de Biblioteca Ad Hoc a los efectos de establecer un reglamento para la implementación del repositorio de la EN⁵⁵.

De las opiniones de los docentes en relación a la consulta sobre si la Biblioteca cuenta con ejemplares suficientes, el 58% responde desconocer y el 26% que es inadecuado. Acerca de la actualización de los materiales, el 45% desconoce y el 8% responde que es inadecuado.

Resulta importante destacar que casi las tres cuartas partes de los estudiantes consultados, no hacen uso de la Biblioteca del Servicio y de los que la usan, más de la mitad indica que el horario de atención es inadecuado, y que el número de ejemplares es insuficiente. Todos los estudiantes que hacen uso de la Biblioteca, opina que la orientación de las bibliotecólogas es correcta.

Anualmente, la Biblioteca realiza una solicitud de sugerencias de libros para su compra a las distintas Unidades y Departamentos, a través de una planilla diseñada para tal fin. Así mismo, se tiene en cuenta la opinión de los estudiantes en cuanto a la necesidad de contar con mayor número de algunos ejemplares.

La Biblioteca tiene destinado una partida presupuestal que le otorga la EN de forma anual. Además, en función a dicho presupuesto, queda asignado un porcentaje desde la Partida Central de Adquisiciones Bibliográficas (PCAB), cuya finalidad es la compra periódica de publicaciones. Al ser una partida limitada, la inversión proveniente de este rubro se destina únicamente a la adquisición de

⁵⁵ Resolución de CD de fecha 11/03/2019. Exp N° s/n.

libros. En el año 2018, el porcentaje recibido por PCAB, permitió adquirir un título de publicación periódica en formato electrónico.

Sobre la evaluación de los estudiantes respecto a las características del material disponible, la mitad de los encuestados, opina que el acceso virtual al portal es adecuado.

D. Síntesis.

La nueva Planta física de la EN marca un antes y un después en la vida institucional. Sin embargo, al día de hoy, los nuevos espacios (aún en construcción) destinados a la enseñanza y otras funciones universitarias, no lograron incrementarse de forma proporcional al aumento de la matrícula y la multiplicación de las actividades de grado y posgrado.

Es por ello, que se requiere prontamente la finalización de las instalaciones faltantes del EPPB así como el desarrollo de sus condiciones físicas (por ejemplo calefacción y ventilación) y la completa instalación y mejoramiento de los recursos técnicos, audiovisuales e informáticos hacia su máxima calidad, necesarios para el quehacer universitario.

De las opiniones expresadas en los GF para la Evaluación Institucional a propósito de las debilidades y fortalezas en referencia a la nueva planta física, se destaca:

“(...) Tener un lugar digno para estudiar y trabajar les da identidad ya que tener autonomía es un derecho. Al estar en un proceso de crecimiento hace que haya más participación y obligaciones que antes no se generaban⁵⁶”.

⁵⁶ Grupo Focales para la Evaluación Institucional. Sala Comisión Directiva. Año 2019. Documento elaborado por: Angélica Estévez y Sofía Tarde. Estudiantes de Trabajo Social de la Facultad de Ciencias Social- UdelaR.

Los estudiantes valoran la Biblioteca como lugar de estudio y de encuentro con sus pares, tal como menciona una de las voces referidas en los GF para la Evaluación Institucional:

“(…) La biblioteca compartida que no tiene capacidad para atender a todos, no hay un espacio que se intercambie con otros estudiantes. Considero que tener un lugar optimiza los tiempos de los estudiantes⁵⁷”.

Es imperante reiterar, que gran parte del estudiantado no hace uso de la misma, por lo que ampliar los horarios de atención al público coincidiendo con el horario de funcionamiento del Servicio, es una estrategia indispensable para mejorar la vida académica, sin olvidar la necesidad de ampliar y actualizar el material disponible.

⁵⁷ Grupo Focales para la Evaluación Institucional. Sala Comisión Directiva. Año 2019. Documento elaborado por: Angélica Estévez y Sofía Tarde. Estudiantes de Trabajo Social de la Facultad de Ciencias Social- UdelaR.

ANEXOS

1. Pautas para la Evaluación Institucional. Comisión de Evaluación Interna y de Acreditación. UdelaR.
2. Sistema de Indicadores para la Evaluación Universitaria. Indicadores para la Enseñanza de grado. UdelaR. 2016.
3. Instrumentos de recolección de datos. Formularios autoadministrados para docentes, estudiantes, egresados y personal no docente de las carreras de la Escuela de Nutrición. UdelaR.
4. Grupos Focales. Integración y ejes temáticos.
5. Consentimientos informados.
6. Plan Estratégico de Desarrollo (Escuela de Nutrición 2010 - 2015).
7. Programa Institucional sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Desarrollo Integral (ProSANDI).
8. Lineamientos Estratégicos para la Dirección de la Escuela de Nutrición-UdelaR, periodo 2016-2019.
9. Plan de Estudios 1998. Licenciatura en Nutrición. Escuela de Nutrición. UdelaR.
10. Plan de Estudios 2014. Licenciatura en Nutrición. Escuela de Nutrición. UdelaR.
11. Plan de Estudios. Especialidad en Enfermedades No Transmisibles. Escuela de Nutrición. UdelaR.
12. Plan de Estudios. Tecnicatura Operador de Alimentos. UdelaR.
13. Lista de publicaciones y trabajos científicos. Escuela de Nutrición. UdelaR.
14. Cursos de Educación Permanente. Escuela de Nutrición. UdelaR.

15. Ordenanza de la Escuela de Nutrición de la UdelaR.
16. Ordenanza de estudios de grado y posgrado. UdelaR.
17. Ordenanzas: Organización docente, Concursos para la provisión de cargos, Calificaciones y Ascensos de los funcionarios no Docentes de la UdelaR.
18. “Estándares para la Formación Superior Universitaria de la Carrera de Nutrición”. Año 2008. CONUMER.
19. Inventarios de equipamiento e insumos de laboratorios. Escuela de Nutrición. UdelaR.

ÍNDICE

	Pág.
Agradecimientos	2
Lista de abreviaturas, siglas y acrónimos	3
Tabla de contenidos	4
Introducción	5
Metodología	7
1.- Dimensión: Contexto Institucional	11
1.1 Misión, Visión y Plan de desarrollo Institucional.....	12
2.- Dimensión: Enseñanza	20
2.1. Enseñanza de Grado.....	21
2.2. Enseñanza de Posgrado y Educación Permanente.....	37
3.- Dimensión: Investigación	42
3.1 Desarrollo, formación, financiación, resultados y articulación con las funciones universitarias.....	43
4.- Dimensión: Extensión y actividades en el medio	50
4.1 Desarrollo, formación, financiación y resultados de la Extensión en el servicio.....	51
5.- Dimensión: Comunidad Universitaria	55
5.1. Estudiantes.....	56
5.2. Docentes.....	68
5.3. Egresados.....	79
5.4. Personal de Apoyo.....	83
6.- Dimensión: Infraestructura	88
6.1. Infraestructura Física y Académica. Biblioteca.....	89
Anexos	100