



2 de julio del 2015  
NU-792-2015

UCR FM 10:50 07/07/15

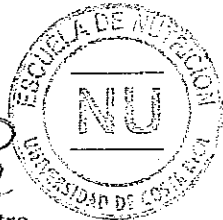
Lic. Silvia Elena Salas Soto  
Jefa  
Dpto. Análisis Técnico y Curricular  
Consejo Nacional de Enseñanza Superior Universitaria Privada

Estimada señora:

En respuesta al oficio CONESUP-DATC-0456-05-2015 en el cual se solicita al criterio académico sobre la propuesta de Plan de Estudios de Bachillerato y Licenciatura en Nutrición Humana de la Universidad de Ciencias Médicas UCIMED, me permito adjuntar el análisis de la propuesta elaborado por miembros de la Comisión de Currículum, Acreditaciones y Credenciales de la Escuela de Nutrición.

Atentamente,

M Sc. Emilce Ulate Castro  
Directora



cc. Dr. Luis Bernardo Villalobos, Decano Facultad de Medicina.

COPIA



ANÁLISIS DE LA PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS DE  
BACHILLERATO Y LICENCIATURA EN NUTRICIÓN HUMANA DE LA  
UNIVERSIDAD DE CIENCIAS MÉDICAS.

*Respuesta al oficio CONESUP-DATC-0456-05-2015*

Para el análisis de la propuesta de plan de estudios de Bachillerato y Licenciatura en Nutrición Humana de la UCIMED se toma como referencia los documentos: "Plan de Estudio de Bachillerato y Licenciatura en Nutrición Humana, tomo I y II. Los mismos fueron emitidos por el Dpto. de Análisis Técnico Curricular del CONESUP.

Para efectos del presente estudio, se incluyen las variables solicitadas según lo indicado en el oficio CONESUP-DATC-0456-05-2015, asimismo se tomó como referencia algunos criterios técnicos establecidos por el Consejo Nacional de Rectores para lo que aplica a carga académica, títulos y nomenclatura.

Seguidamente se presentan las observaciones y recomendaciones dadas por la Comisión de Currículo, Credenciales y Reconocimientos:

**1. Objeto de estudio, perfil ocupacional y perfil profesional.**

El objeto de estudio de Bachillerato y Licenciatura se define de forma clara y precisa. Por su parte, el perfil profesional propuesto es coherente con el objeto de estudio, los objetivos de la carrera y la malla curricular propuesta por la universidad.

En el estudio de necesidades de recurso humano, la universidad toma como referencia lo publicado por el Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica y el Servicio Civil. La justificación de mercado laboral y definición de cupo de admisión se fundamenta en el número de profesionales colegiados por área reportada, lo cual podría considerarse no suficiente para la determinar de las necesidades reales del país en cuanto a profesionales de esta disciplina, ni es suficiente para que esta universidad afirme como meta "*aportar al país los profesionales en Nutrición Humana que se requieren para cubrir todos los campos de acción*" (...) por lo que la "*Universidad ofrecerá 40 cupos reales de primer ingreso para la carrera por año; y formar en el tiempo previsto 30 profesionales en nutrición*" (página 34 Tomo II).

A pesar de que es evidente la necesidad de la sociedad costarricense de mejorar su situación alimentaria y nutricional, y el requerimiento de participación de profesionales nutricionistas en diferentes escenarios, la realidad económica y laboral del gremio de nutricionistas dista de esta realidad. Es importante señalar que el Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica ha manifestado su preocupación ante la tasa de desempleo y subempleo de profesionales en nutrición que actualmente se presenta en el país.

Por otro lado, la distribución de nutricionistas incorporados en el Colegio de Profesionales en Nutrición por área de trabajo no necesariamente responde a lo que realmente el país requiere, y es importante que el CONESUP esté claro en este tema, dado que aunque exista la colegiatura, no necesariamente todos esos profesionales están insertos de forma activa o a tiempo completo en el mercado laboral, con lo cual la justificación de determinación de cupo de admisión en una carrera existente o en la creación de nuevas carreras de nutrición en el país, deberían considerar esta variable.



## 2. Requisitos de ingreso en los planes de Bachillerato y Licenciatura.

De acuerdo con las especificaciones presentadas en la página 46 del documento (Tomo I), los requisitos de admisión al Bachillerato son claros.

## 3. Requisitos de graduación en Bachillerato y Licenciatura.

Los requisitos de graduación en Bachillerato y Licenciatura especificados en la página 47 (Tomo I) y en la página 44 (Tomo II) se describen de manera específica.

En el caso de requisitos de graduación para la Licenciatura se menciona la aprobación de un "Proyecto de Graduación", el cual se establece como una actividad teórico-práctica dirigida al diagnóstico de un problema, su análisis y determinación de los medios válidos para resolverlo, fundada en los conocimientos, habilidades inherentes al perfil de salida profesional.

La descripción de este requisito de graduación se hace de forma muy general en las páginas 44-45 del Tomo II, por lo que sería oportuno ampliar la información, dado que de acuerdo con las exigencias académicas para la opción por un título universitario de Licenciatura es importante la rigurosidad y calidad académica. Al respecto debería conocerse con mayor exactitud en qué consiste esta actividad teórico-práctica, y cuáles son las demandas académicas para el estudiante en términos de ejecución (si es individual o grupal), dedicación en tiempo para el desarrollo de la misma, profundización (puede quedarse solamente en un diagnóstico o bien requiere propuesta y/o ejecución de los medios para resolución de problemas encontrados), y cómo está integrado el Jurado designado para la defensa pública del trabajo.

## 4. Duración de la carrera y carga académica.

Para el análisis de este aspecto, se toma como referencia los lineamientos establecidos por el CONARE en cuanto a nomenclatura de títulos y duración de la carrera.

El cuadro comparativo de oferta académica de esta universidad con otras universidades incluyendo la UCR, información presentada en las páginas 48-53 Tomo I, y páginas 45-59 del Tomo II no tiene utilidad práctica, puesto que los planes de estudio son diferentes en términos de contenidos y su distribución en cursos, valoraciones del crédito y distribución de horas teoría-práctica-laboratorio-estudio independiente, aun cuando se tenga similitudes en el objeto de estudio.

Convenio de nomenclatura de títulos de Educación Superior Estatal del CONARE (2004)	UCIMED
BACHILLERATO Duración: 8 ciclos lectivos de 15 semanas o su equivalente Créditos: 120-144	BACHILLERATO Duración: 6 ciclos semestrales de 23 semanas (total de 138 semanas). Créditos: 122 32 cursos 3 años de duración



Convenio de nomenclatura de títulos de Educación Superior Estatal del CONARE (2004)	UCIMED
LICENCIATURA Duración: 2 ciclos lectivos de 15 semanas o su equivalente Créditos: 150-180	LICENCIATURA 2 semestres de 23 semanas (total de 46 semanas) 6 cursos 36 créditos para Licenciatura (Total de créditos en caso de obtener el Bachillerato en la UCIMED sería de 158). 1 año de duración

De acuerdo con lo anterior, se concluye que la propuesta de la UCIMED es satisfactoria en término de créditos por título ofertado.

En el cuadro comparativo sobre oferta académica de esta universidad con la oferta de la UCR y otras universidades públicas se muestran diferencias de formación en términos de carga académica y temas de formación especializada, asimismo en cantidad de horas prácticas. Lo anterior es preocupante tomando en cuenta la homologación que se hace una vez que los egresados se colegian y ejercen profesionalmente, y el posible impacto que esto pueda tener en la calidad de atención de la población, tema que le corresponderá monitorear al Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica.

#### 5. Objetivos general y específicos de la carrera.

El objetivo general del Bachillerato y Licenciatura prácticamente son iguales, presentando diferencias en los objetivos específicos, los cuales es necesario cotejar con la propuesta de malla curricular para verificar cómo se medirá su alcance.

Cabe señalar que no hay en la Licenciatura un curso orientado a fortalecer investigación, y por otro lado es cuestionable la redacción de la meta en referencia a formar los profesionales que requiere el país y en todos los campos del saber.

#### 6. Areas temáticas, ejes curriculares, actividades.

De acuerdo con la información en el Tomo I y Tomo II, el plan de estudios de Bachillerato y Licenciatura de la universidad proponente presenta las siguientes características:

- 4 áreas curriculares: Humanística, Ciencias Básicas, Ciencias Básicas de la Salud, Nutrición Humana e Investigación.
- 9 Líneas curriculares: Comportamiento ético, Químico-Biológico, Anatomía funcional, Nutrición Humana y Salud, Nutrición Alimentaria y Nutricional en personas sanas y enfermas, Educación Alimentaria y Nutricional, Administración y gestión de Servicios de Alimentos, Nutrición en la Industria alimentaria y seguridad e Investigación.
- 4 ejes curriculares: Investigación en Alimentación y Nutrición, Trabajo en equipo y desempeño profesional ético y educativo, Integración de las tecnologías de información y comunicación aplicadas a la salud, Desarrollo de criterio, liderazgo y motivación.



- En el caso del Bachillerato, la distribución de cursos respecto a la totalidad de plan de estudios evidencia una concentración en el área específica de nutrición humana (53,1%), seguido por área Humanística (15,6%), área de Ciencias Básicas (12,5%), área de investigación (9,4%) y área de Ciencias Básicas de la salud (9,3%). Tomando en cuenta la distribución de cursos según área de estudio (página 37 Tomo I), es preocupante el porcentaje dedicado a temas relacionados con Bioquímica, Anatomía Humana y Fisiología Humana, bases esenciales para el estudio de la nutrición humana y la comprensión del proceso de la nutrición.
- En el caso de la Licenciatura, según la página 36 Tomo II, la totalidad de cursos se ubican en el área de Nutrición Humana con las líneas curriculares de Nutrición Humana y Salud, Nutrición Alimentaria y Nutricional en personas sanas y enfermas (nombre que podría estar incorrecto de acuerdo a los términos técnicos actualmente utilizados en la disciplina), educación alimentaria y nutricional, administración y gestión de servicios de alimentos y nutrición en la industria alimentaria y seguridad.

Con esta distribución no queda explícito el porcentaje de dedicación al área de Investigación, y el abordaje que se hace de temas que son de aplicación, tales como Formulación de programas y proyectos, o fundamentos de farmacología. Evidentemente, cerca del 61% de los créditos corresponden al área clínica.

En términos globales, las áreas curriculares se reflejan en el plan de estudios y tienen correspondencia con el objetivo general. Sin embargo, las líneas curriculares no se desarrollan de manera proporcional en relación con los objetivos específicos de la carrera propuestos para el Bachillerato y la Licenciatura.

De acuerdo con lo propuesto para la Licenciatura, existe un curso denominado “Práctica Integrada”, el cual se oferta en el VII semestre con 18 créditos (50% de los créditos establecidos). Tomando como referencia el programa de curso, el mismo incluye dos áreas: Servicios de Alimentos, Nutrición Clínica y Dietoterapia (en el escenario de primer nivel de atención y hospitalario), con lo cual se evidencia que las horas práctica, de acuerdo con el perfil de egreso y las horas práctica en estos campos en Bachillerato y Licenciatura, son relativamente insuficientes

#### **7. Programas de cursos y coherencia de contenidos en relación con objetivos curriculares y perfiles profesional y ocupacional.**

Se presenta una distribución de horas (páginas 44-46 Tomo I), en la cual se determina que del total de 122 créditos del plan de estudios de Bachillerato, 129 horas corresponden a teoría (52.8%), 57 horas a práctica (23.4%) y 58 horas de trabajo independiente (23.8%). La proporción de horas práctica propuesta es insuficiente, tomando en cuenta que el desarrollo de habilidades y destrezas es clave en la formación del profesional nutricionista, tiempo proporcional al estimado para horas de trabajo independiente del estudiante.

De acuerdo con la propuesta de cursos y ubicación, en el caso del Bachillerato se evidencia una debilidad, dado que solamente se hace énfasis en nutrición clínica y dietoterapia de población adulta, dejando de lado la atención dietoterapéutica de otros grupos poblacionales. Si se toma en cuenta los objetivos de carrera y el perfil de egreso, es evidente este vacío de formación, además solamente están previstas dos horas práctica por semana para este curso, lo cual se considera insuficiente.



Por otro lado, en la conformación de los cursos, temas de formación básica del nutricionista son abordados como unidades de un curso, y deberían por sí mismas ser desarrollados con mayor amplitud.

En cuanto a secuencia de cursos, el tema de evaluación del estado nutricional, básico en la formación de un nutricionista, se aborda como una unidad del curso NUT-06 Nutrición Humana y Dietética I en el IV semestre. Uno de los temas fundamentales en evaluación del estado nutricional es la antropometría, mismo que es abordado en el VI semestre, luego de que el estudiante ha matriculado cursos en los cuales debería tener dominio de este tema.

En la página 43 Tomo II, según la distribución de horas lectivas semanales para la Licenciatura, tomando en cuenta horas lectivas, horas práctica y horas de estudio independiente, las horas práctica de los cursos corresponde a 26 horas semanales (36,1%), aunque en el cuadro se indique que son 24; en cuanto a horas de estudio independiente la dedicación es de 11 horas (15,3%), y 17 horas (23,6%) corresponde a las horas lectivas. La sumatoria es de 52 horas, lo cual no es congruente con las 72 horas semanales reportadas en el cuadro.

Se encuentra una incongruencia entre las horas práctica reportadas para el curso NUT-27 Práctica Integrada en el cuadro de la página 43 Tomo II (36 horas semanales totales, de las cuales 18 corresponden a horas práctica), y lo especificado en el programa del curso (36 horas semanales totales, de las cuales 32 son horas práctica).

En cuanto al curso NUT-27 Práctica Integrada, según el programa de curso presentado, esta práctica abarca tres grandes áreas: Administración de Servicios de Alimentación, Nutrición Clínica Hospitalaria y Nutrición en un Área de Salud tomando como referencia los EBAIS. No obstante, al revisar el cronograma del curso en mención, se evidencia que de las 23 semanas, once son dedicadas a la pasantía en Servicios de Alimentación, seis a la Pasantía en Nutrición Clínica y Dietoterapia, abarcando la rotación en servicio hospitalario y Área de Salud, y la última semana se dedica a la presentación de informes finales.

Al analizar las horas efectivas de práctica en los escenarios propuestos, se evidencia que 198 horas corresponden a la rotación en servicios de alimentación y cerca de 126 horas en el área de promoción de la salud, prevención de la enfermedad y recuperación del paciente hospitalizado y ambulatorio. Tomando en cuenta la relevancia de estos temas, los objetivos curriculares propuestos, el perfil de salida contemplado y las horas práctica en Bachillerato y Licenciatura, se considera que la práctica es insuficiente en la formación en este plan de estudios. Cabe destacar que en los cursos de Licenciatura NUT-22, NUT-23, NUT-24 y NUT-25, la cantidad horas práctica promedio semanales es de dos.

Cada una de las áreas abarcadas en este curso práctico tienen un alto nivel de complejidad y especialización, y se propone un solo profesor a cargo del mismo y de la supervisión de las pasantías, con el apoyo de un tutor perteneciente a cada lugar de práctica, lo cual conociendo la dinámica organizativa es insuficiente para atender 30 estudiantes.

En el caso del programa del curso NUT- Fundamentos de Microbiología y Control de la Calidad, es importante señalar que los objetivos y contenidos del mismo no son congruentes con el título, ni suficientes en lo relativo al tema de control de la calidad, ya que solo se analiza HACCP, y no se incluyen otros parámetros relevantes en el control de la calidad de alimentos.



---

**8. Cuadro de docentes propuesto.**

Se recomienda al CONESUP verificar si el cuadro de docentes propuesto se mantiene vigente, con el fin de asegurar el cumplimiento de los estándares mínimos solicitados.