



ESTA OBRA ES PROPIEDAD DE LA
BIBLIOTECA DEL
CONSEJO NACIONAL DE RECTORES
ACTIVO NUMERO: 2251

El presente estudio fue realizado por la División Académica de la Oficina de Planificación de la Educación Superior (OPES), y en él participaron las siguientes personas:

Ing. Clara Zomer, Directora

Lic. Esteban González, Encargado de la División Académica

Señor Humberto Montero, Asistente II

La edición estuvo a cargo de:

Sra. María Zúñiga Chaves

Sra. Patricia Chacón Solano

Sra. Rosario Pérez Brenes

Srta. Xinia Morúa Chinchilla

Sr. Leonel Jiménez García

Clara Zomer
Ing. Clara Zomer
Directora
OPES

DICTAMEN FINAL SOBRE LA CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION PARA LA SEDE CENTRAL DE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

INDICE DE TEXTO

	<u>PAGINA</u>
1. Antecedentes	3
2. Plan de estudios	5
2.1. Duración de la carrera propuesta	6
2.2. Créditos totales de la carrera	6
2.3. Carga Académica del estudiante	6
2.4. Concordancia del Plan de Estudios con la descripción del futuro graduado de Licenciado en Nutrición	11
3. Disponibilidad de Personal Docente y Administrativo	11
4. Disponibilidad de planta física, equipo y material didáctico	12
5. Costos adicionales de implantación de la carrera	14
6. Recomendaciones	18

INDICE DE ANEXOS

<u>Anexo A:</u> Descripción del contenido programático de las materias para la carrera de Licenciatura en Nutrición	20
<u>Anexo B:</u> Características del futuro graduado de Licenciado en Nutrición	30
<u>Anexo C:</u> Costo total para la implantación de la carrera de Licenciatura en Nutrición planteado originalmente	37
<u>Anexo D:</u> Costos totales para la implantación de la carrera de Licenciatura en Nutrición para el período 1979-1983, planteados en última instancia	42
<u>Anexo E:</u> Población estudiantil atendida por niveles y por años para la carrera de Licenciatura en Nutrición para el período 1979-1983.	48

	<u>PAGINA</u>
<u>Anexo F:</u> Costo de operación adicional anual promedio por estudiante de la carrera de Licenciatura en Nutrición para el período 1979-1983, planteamiento original y final.	51

INDICE DE CUADROS

<u>Cuadro N°1:</u> Plan de estudios para la carrera de Licenciatura en Nutrición, Sede Central de la Universidad de Costa Rica.	9
<u>Cuadro C.1:</u> Costos adicionales de operación para implementar la carrera de Licenciatura en Nutrición. 1979-1983.	37
<u>Cuadro C.2:</u> Costos adicionales de inversión inicial para la implantación de la carrera de Licenciatura en Nutrición. 1979-1983.	39
<u>Cuadro C.3:</u> Costos totales de implantación de la carrera de Licenciatura en Nutrición. 1979-1983.	40
<u>Cuadro D.1:</u> Costo total para la implantación de la carrera de Licenciatura en Nutrición para el período 1979-1983 - planteado en última instancia.	42
<u>Cuadro E.1:</u> Población estudiantil atendida por nivel para la carrera de Licenciatura en Nutrición para el período 1979-1983.	48
<u>Cuadro E.2:</u> Población estudiantil promedio atendida por año para la carrera de Licenciatura en Nutrición 1979-1983.	49
<u>Cuadro F.1:</u> Planteamiento original de los costos de operación adicional anual promedio por estudiante de la carrera de Licenciatura en Nutrición para el período 1979-1983.	51
<u>Cuadro F.2:</u> Planteamiento final de los costos de operación adicional anual promedio por estudiante de la carrera de Licenciatura en Nutrición para el período - 1979-1983 disminuido por los ofrecimientos de aporte recibidos	52

1. Antecedentes:

En su sesión N°80 del 20 de abril de 1977 el Consejo Nacional de Rectores (CONARE), definió la lista de carreras que se incluirían en el Proyecto Educación Superior/BID. Dentro de esta lista se incluye la creación de nuevas carreras en el área de salud.

El Consejo Nacional de Rectores en la Sesión N°80, Artículo N°9, encomendó a la Oficina de Planificación de la Educación Superior (OPES), realizar los estudios de mercado correspondientes.

La Vicerrectoría de Docencia de la Universidad de Costa Rica, solicitó al CONARE la creación de la carrera de Licenciatura en Nutrición. Aunque no se cuenta entre las oportunidades académicas a financiar con el Proyecto Educación Superior/BID, se acordó realizar el estudio de mercado junto con las carreras mencionadas anteriormente.

En cumplimiento de lo establecido en el "Fluxograma para la creación de nuevas carreras en la Educación Superior" 1/ la OPES, realizó el estudio de merca-

./.

1/ El "Fluxograma para la creación de nuevas carreras en la Educación Superior, constituye la reglamentación del capítulo V del Convenio de Coordinación de la Educación Superior, firmado en diciembre de 1974 por la Universidad de Costa Rica, la Universidad Nacional y el Instituto Tecnológico de Costa Rica. El Fluxograma fue aprobado por el Consejo Nacional de Rectores (CONARE), en sesión N°38 del 5 de febrero de 1976. Posteriormente fue modificado por el CONARE en la sesión N°97 del 21 de diciembre de 1977.

do y preparó el Primer Dictamen (documento OPES-38/77) 2/, donde se recomendó "Autorizar a la Universidad de Costa Rica, Sede Central a ofrecer la carrera de Licenciatura en Nutrición por un lapso de 5 promociones, con cupos máximos de 40 estudiantes, sujeta a evaluación antes de recibir a estudiantes nuevos para una sexta promoción".

Esta recomendación fue estudiada y aprobada por el CONARE en sesión N°89 del 17 de agosto de 1977, con lo que la autorización definitiva para la creación de la carrera quedó sujeta, según el Fluxograma, a lo siguiente:

- . Análisis del Plan de estudios de la carrera.
- . Estudio de los costos adicionales para la implantación de la carrera.
- . Determinación de las necesidades y disponibilidad de personal docente y administrativo para la misma.

La Vicerrectoría de Docencia de la Universidad de Costa Rica envió la nota VD-705-78 del 20 de agosto de 1978, al que adjuntaron los documentos correspondientes para la elaboración del segundo dictamen de la carrera en mención. Posteriormente esta Vicerrectoría envió un Memorandum con fecha 7 de setiembre de 1978, a la que se adjuntó el "Plan de Desarrollo de la carrera de Nutrición".

./.

2/ Como parte del proceso de creación de una nueva carrera, el Fluxograma establece que la Oficina de Planificación de la Educación Superior (OPES) debe realizar dos tipos de estudios, cuyos respectivos resultados y recomendaciones deben ser presentados al CONARE en la forma de un primer y segundo Dictamen.

La OPES estudió los documentos citados y envió las notas OPES N°384/78 - del 11 de setiembre de 1978 y CPES N°430-78 del 7 de noviembre de 1978 a la Vicerrectoría de Docencia de la Universidad de Costa Rica en la que se solicitó información adicional con respecto al Plan de estudios y los costos adicionales para la implantación de la carrera propuesta.

Posteriormente, la Vicerrectoría de Docencia de la Universidad de Costa Rica envió los Documentos INISA-704-78 del 29 de setiembre de 1978, elaborado por el Instituto de Investigación en Salud (INISA) e INISA-868-78, con la información adicional solicitada por la OPES.

El objeto del presente dictamen es mostrar los resultados del análisis de la documentación suministrada por la Universidad de Costa Rica a través de la Vicerrectoría de Docencia (Plan de Estudios, necesidad y disponibilidad de personal docente y administrativo, costos adicionales para impartir la carrera, etc.), con el propósito de emitir una recomendación final sobre la creación de la carrera de Licenciatura en Nutrición.

Esta carrera está propuesta para iniciarse en el primer semestre de 1979 3/.

2. Plan de Estudios:

El Plan de Estudios se analiza con el objeto de detectar si el número de créditos, la duración de la carrera (en ciclos), las materias que lo integran

./.

3/ Universidad de Costa Rica
Instituto de Investigaciones en Salud (INISA)
"Plan de Desarrollo de la Carrera en Nutrición" Pág. N°1.

La OPES estudió los Documentos citados y envió las notas OPES N°384/78 - del 11 de setiembre de 1978 y OPES N°430-78 del 7 de noviembre de 1978 a la Vicerrectoría de Docencia de la Universidad de Costa Rica en la que se solicitó información adicional con respecto al Plan de estudios y los costos adicionales para la implantación de la carrera propuesta.

Posteriormente, la Vicerrectoría de Docencia de la Universidad de Costa Rica envió los Documentos INISA-704-78 del 29 de setiembre de 1978, elaborado por el Instituto de Investigación en Salud (INISA) e INISA-868-78, con la información adicional solicitada por la OPES.

El objeto del presente dictamen es mostrar los resultados del análisis de la documentación suministrada por la Universidad de Costa Rica a través de la Vicerrectoría de Docencia (Plan de Estudios, necesidad y disponibilidad de personal docente y administrativo, costos adicionales para impartir la carrera, etc.), con el propósito de emitir una recomendación final sobre la creación de la carrera de Licenciatura en Nutrición.

Esta carrera está propuesta para iniciarse en el primer semestre de 1979 3/.

2. Plan de Estudios:

El Plan de Estudios se analiza con el objeto de detectar si el número de créditos, la duración de la carrera (en ciclos), las materias que lo integran

./.

3/ Universidad de Costa Rica
Instituto de Investigaciones en Salud (INISA)
"Plan de Desarrollo de la Carrera en Nutrición" Pág. N°1.

y la división por ciclos están conforme con lo especificado en el "Convenio para crear una Nomenclatura de Grados y Títulos en la Educación Superior" 4/.

2.1. Duración de la carrera propuesta:

La carrera de Licenciatura en Nutrición es una carrera larga. Está estructurada en 10 ciclos ordinarios (semestres) de 15 semanas de duración de los cuales los dos últimos son de práctica, (Internados de Dietética y - el internado de Nutrición). Esta duración está en concordancia con lo estblecido en el "Convenio para crear una Nomenclatura de Grados y Títulos en la Educación Superior" (Mínimo 10 Ciclos) para una carrera con nivel de Licenciatura.

2.2. Créditos totales de la carrera:

La carrera está estructurada con un total de 174 créditos, lo que está en concordancia con el número de créditos que debe poseer una carrera con el grado de Licenciatura (Mínimo 150 créditos, máximo 180 créditos) 5/.

2.3. Carga Académica del estudiante:

Esta carrera está dirigida a estudiantes de tiempo completo. De - acuerdo con el estudio de Nomenclatura de Grados y Títulos en la Educación Superior, esto supone que es estudiante dispone de 54 horas semanales para

./.

4/ El Convenio para crear una Nomenclatura de Grados y Títulos en la Educación Superior fue suscrito por la Universidad de Costa Rica el Instituto Tecnológico de Costa Rica y la Universidad Nacional el 31 de octubre de 1977.

5/ "Convenio para crear una Nomenclatura de Grados y Títulos en la Educación Superior" suscrito en San José el 31 de octubre de 1977.

dedicar al estudio, dedicación que este documento define como el tiempo completo de un estudiante promedio 6/.

Sin embargo, la carrera también puede ser ofrecida a estudiantes de tiempo parcial, lo cual traería como consecuencia que este tipo de estudiante complete su carrera en un tiempo mayor.

Por otra parte, la definición de créditos es la siguiente:

"Crédito es una unidad valorativa del trabajo del estudiante que equivale a 3 horas reloj semanales del mismo, durante 15 semanas, aplicados a una actividad que ha sido supervisada, evaluada y aprobada por el profesor" 7/; una dedicación de 54 horas semanales implica que los ciclos ordinarios (semestres) de 15 semanas de duración del Plan de Estudios no podrá sobrepasar una carga académica de 18 créditos y en la eventualidad de ofrecer cursos de verano (ciclos de 8 semanas de duración) no podría superar los 10 créditos.

La carga académica por ciclo, propuesta en el Plan de Estudios de la carrera de Licenciatura en Nutrición es la siguiente:

<u>CICLOS</u>	<u>CREDITOS</u>
<u>10</u>	<u>174</u>

./.

6/ Estudiantes promedio de tiempo completo es aquel que cursa 18 créditos, que equivale a 54 horas de trabajo semanal.

7/ Consejo Nacional de Rectores, Convenio para Unificar la Definición de "Crédito" en la Educación Superior en Costa Rica, suscrito el 10 de noviembre de 1976.

I	18
II	18
III	18
IV	18
V	18
VI	18
VII	18
VIII	18
IX ^{8/}	16
X ^{8/}	16

Como se puede observar, la carga académica durante los 10 ciclos ordinarios (semestres) es la adecuada según los criterios citados. Cabe señalar además, que en ningún caso la carga académica sobrepasa el máximo correspondiente al tiempo completo de un estudiante promedio (18 créditos por semestre) (Ver Cuadro N°1).

./.

^{8/} Ciclos de práctica (Dietética y Nutrición en Salud Pública respectivamente) con 48 horas semanales durante 15 semanas.

CUADRO Nº 1

PLAN DE ESTUDIOS PARA LA CARRERA DE LICENCIATURA EN
NUTRICION, SEDE CENTRAL DE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

<u>MATERIA</u>	<u>CREDITOS</u>
<u>TOTAL</u>	<u>174</u>
Curso Integrado de Estudios Generales	6
Actividad Deportiva	-
Actividad Cultural	-
Química General I (T)	3
Química General I (L)	1
Matemáticas para Biólogos I	4
Orientación Profesional I	2
Seminario de Realidad Nacional	2
	<u>18</u>
Curso Integral de Estudios Generales	6
Actividad Cultural	-
Actividad Deportiva	-
Química General II (T)	3
Química General II (L)	1
Orientación Profesional II	2
Economía General I	4
Alimentos, Selección y Preparación I	2
	<u>18</u>
Alimentos, Selección y Preparación II	3
Fundamentos de Química Orgánica (T)	4
Fundamentos de Química Orgánica (L)	1
Educación I	4
Fundamentos de Sociología	2
Microbiología y Parasitología	4
	<u>18</u>

continuación Cuadro N°1.

MATERIA	CREDITOS
Estructura y Función Normal I (Anatomía)	4
Psicología General I	3
Uso y Mantenición de Equipos	4
Tecnología, Higiene y Legislación de Alimentos	3
Seminario de Realidad Nacional II	2
Administración	2
	<u>18</u>
Estructura y Función Normal II (Fisiología)	5
Nutrición y Alimentación Manual I	3
Psicología General II	3
Contabilidad	2
Educación II	5
	<u>18</u>
Estructura y Función Normal III (Bioquímica)	5
Nutrición y Alimentación Normal II	3
Bioestadística	3
Epidemiología para Nutrición	3
Dietética	2
Técnicas Bibliográficas	2
	<u>18</u>
Dietética II	6
Educación III	5
Pediatría	3
Nutrición Aplicada	4
	<u>16</u>
Alimentación Institucional	6
Dietética III	6
Nutrición Aplicada II	4
	<u>16</u>
* Internado de Dietética	16
* Internado en Nutrición en Salud Pública	16
	<u>16</u>

* Los estudiantes se dividirán en dos partes alternándose en el Internado de Dietética y en el Internado de Nutrición en Salud Pública, llevando un semestre de cada uno de los internados.

FUENTE: Universidad de Costa Rica.
 Instituto de Investigaciones en Salud (INISA)
 "Desglose del Plan de Estudios por ciclos carrera de Nutrición".



2.4. Concordancia del Plan de Estudios con la descripción del futuro graduado de Licenciado en Nutrición

Con base en la descripción de cada una de las materias del área de especialización que fue proporcionada por la Universidad de Costa Rica, a través de la Vicerrectoría de Docencia de la misma, (Anexo A) se puede decir, en términos generales, que el plan de estudios concuerda con las características propuestas en la descripción del futuro graduado de Licenciatura en Nutrición (Anexo B).

3. Disponibilidad de Personal Docente y Administrativo

Para que se tome una decisión sobre la apertura de la carrera que se propone es indispensable determinar si está disponible el personal docente y administrativo necesario para iniciar la carrera, y en caso de no estarlo, es necesario asegurarse de que existan las previsiones para conseguirlo o para capacitarlo. Si esta última es la situación existente, la fecha de apertura de la carrera debe posponerse hasta que se disponga de dicho personal.

Al respecto, la Universidad de Costa Rica señala que dispone del personal docente necesario para impartir las materias del Área de Humanidades, Ciencias Básicas y cursos de servicio. Las materias del área de especialización estarán a cargo del siguiente personal:

Orientación Profesional	Lic. Haydeé Brenes
Alimento, Selección y Preparación	Lic. Lía Illanes Lic. M. Flora Herrera
Alimento, Selección y Preparación II	Lic. Lía Illanes Lic. M. Flora Herrera

Nutrición y Alimentación Normal I	M.Sc. Sandra Murillo
Nutrición y Alimentación Normal II	M.Sc. Sandra Murillo
Epidemiología para Nutrición	Dr. Leonardo Mata
Dietética I (TyL)	Lic. Maritza Castro Lic. María Arias Lic. Norma Ayala
Dietética II (TyL)	Lic. Maritza Castro Lic. María Arias Lic. Norma Ayala
Nutrición Aplicada	Lic. Ligia Rodríguez
Alimentación Institucional	Lic. Norma Ayala
Dietética II (TyL)	Lic. Maritza Castro Lic. María Arias Lic. Norma Ayala
Nutrición Aplicada II	Lic. Ligia Rodríguez
Internado en Dietética	Lic. M. Flora Herrera
Internado de Nutrición en Salud Pública	Lic. Haydeé Palma

Este personal impartirá estos cursos como colaboración a la carrera de -
Licenciatura en Nutrición ya que actualmente no se cuenta con la financia -
ción para personal docente (Ver Anexo D).

4. Disponibilidad de planta física, equipo y material didáctico:

Al respecto, el Instituto de Investigaciones de la Salud (INISA) señala:
"Que de acuerdo a la naturaleza de la carrera, habría que considerar un estudio

presupuestario para organizar los siguientes laboratorios que actualmente no existen en la Universidad de Costa Rica". 9/

- . Dos aulas laboratorio para prácticas de "Alimentos, Selección y Preparación" Asignatura del II nivel (2 recintos-cocina con capacidad de trabajo para 8 a 10 alumnos)
- . Dos aulas laboratorio para prácticas de la asignatura Dietética, que se encuentra en el VII nivel y que necesita material de cocina experimental
- . Un laboratorio equipado con material audiovisual". 9/

Posteriormente, la señora M. Flora Herrera coordinadora de la Comisión para la carrera de Nutrición expresa:

"Que la cuenta "Maquinaria y Equipos" incluye un rubro denominado "Equipo de Laboratorio" que será aquel destinado al montaje de dos cocinas de experimentación y que mientras no exista una ubicación definitiva, bien podrían utilizarse las instalaciones del CITA, Comedor Universitario y también podría recurrirse a aquellas que facilitarían los hospitales de la Caja Costarricense de Seguro Social". 10/

./.

9/ Universidad de Costa Rica
Instituto de Investigaciones en Salud (INISA)
Licenciatura en Nutrición
"Plan de Desarrollo de la carrera de Nutrición" Pág. N°4.

10/ INISA-704-78, 29 de setiembre de 1978.

De lo expuesto anteriormente, se desprende que actualmente se tienen cuantificadas las necesidades de planta física, equipo y material didáctico, pero, no se dispone de las fuentes de financiación que vengán a satisfacer estas necesidades.

Posteriormente con nota del 28 de noviembre de 1978 se suministró información adicional en la que se señalan ofrecimientos hechos por el CITA, INISA y la Vicerrectoría de Vida Estudiantil en cuanto al suministro de equipo, aulas y laboratorios.

Estos ofrecimientos requieren de convenios oficiales (Ver Anexo D).

5. Costos adicionales de implantación de la carrera:

La carrera propuesta no está incluida dentro de las carreras que se financiarán en lo relacionado con las Inversiones en Inmuebles y Equipo con el préstamo del Proyecto Educación Superior/BID.

El Instituto de Investigaciones en Salud menciona que la Oficina de Planificación Nacional (OFIPLAN) hizo un ofrecimiento de financiación por \$300.000.00 para la carrera propuesta en el año 1979. Este ofrecimiento fue hecho por intermedio del Dr. Leonardo Mata, pero aún no ha sido oficializado 11/.

11/ Documento, ref. INISA-704-78
29 de setiembre de 1978.

Los costos de inversión iniciales ascienden a $\text{Q}456.000,00$ ^{12/} y los costos totales de operación son $\text{Q}2.545.024,00$ para el período 1979-1983^{13/} (Ver Anexo C).

Posteriormente INISA a través de la Vicerrectoría de Docencia de la Universidad de Costa Rica envió la nota (RF. INISA-868-78) del 28 de noviembre de 1978 donde considerando ofrecimientos de Planta Física, Laboratorios, y Servicios Secretariales de parte del CITA, INISA, VICERRECTORIA DE VIDA ESTUDIANTIL Y DE NUTRICIONISTAS DE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA, CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL Y MINISTERIO DE SALUBRIDAD, con lo que se disminuyen los costos para financiar la carrera propuesta en la siguiente forma:

- . Los costos adicionales de operación disminuyen de $\text{Q}2.545.024,00$ a $\text{Q}531.222,00$ -
 - . Los costos adicionales de inversión disminuyen de $\text{Q}456.000,00$ a $\text{Q}45.000,00$ -
- (Ver Anexo D).

./.

^{12/} No se incluyen costos de inversión inicial en planta física.

^{13/} Documento, ref. INISA-704-78
Universidad de Costa Rica
INISA.

Tomando un ingreso de 35 estudiantes nuevos por año^{14/} con una deserción promedio del 10% a partir del segundo nivel en adelante, exceptuando el noveno y décimo nivel, en los que según indica INISA no existe deserción, se obtiene una población estudiantil atendida en el período 1979-1983 de 422 estudiantes (Ver Cuadro N°s. E.1. y E.2., Anexo E).

Si tomamos los costos adicionales de operación para cada año y lo dividimos entre el número de estudiantes atendidos en el mismo, obtenemos el costo adicional anual de operación por estudiante.

Para la presente carrera estos costos adicionales por estudiante corresponden a \$3.051, 1.635, 1.167, 987 y 868 para los años 1979, 1980, 1981, 1982, 1983 respectivamente.

Promediando los anteriores resultados obtenemos que el costo de operación promediando adicional por estudiante es de \$1.258,00^{15/} para el período 1979-1983 (Cuadro N°F2, Anexo F).

./.

-
- ^{14/} El Consejo Nacional de Rectores (CONARE) recomendó en el primer dictamen de la carrera de Licenciatura en Nutrición (OPES-38-77) 5 promociones con cupos máximos de 40 estudiantes. No obstante lo anterior, el Instituto de Investigaciones en Salud (INISA) expresa que la capacidad de lugares para práctica y de supervisores no permiten grupos mayores a 35 estudiantes, hasta que salga la primera promoción a fines del año 1983.
- ^{15/} En la eventualidad de que en el futuro se tuviera que incurrir en los costos adicionales de operación presupuestados originalmente, el costo de operación promedio adicional por estudiante para el período 1979-1983 sería de \$6.031,00 (Cuadro N°F.1., Anexo F).

Si los Costos de Inversión los dividimos entre la población de estudiantes atendidos en el período obtenemos un indicador denominado "Costo de Inversión Inicial por estudiante en el período". Este indicador aunque no toma en cuenta la depreciación de los bienes inmuebles, el empleo posterior de los mismos por otros estudiantes, el escalonamiento de los costos, la infraestructura existente de bienes inmuebles en el centro solicitante, los plazos de las inversiones, etc., podría constituir un elemento de comparación entre carreras iguales o similares que se impartan o llegaran a impartirse en el futuro en distintos centros.

Para el caso de la presente carrera, la población estudiantil atendida en el período alcanza a 422 estudiantes. Dividiendo el Costo de Inversión Inicial (¢45.000,00) entre la población estudiantil atendida, nos da un Costo de Inversión Inicial por estudiante de ¢107,00 para el período 1979-1983 ^{16/}.

Llama la atención que el presupuesto inicialmente presentado, por ¢3.001.024, puede haber sido disminuido a sólo ¢577.672,00, sin que ello afecte los buenos resultados previstos para el programa y sin que se explique adecuadamente cómo podría funcionar el mismo con tal reducción en su costo para los primeros 5 años.

./.

^{16/} En la eventualidad de que en el futuro se tuviera que incurrir en los Costos Iniciales de Inversión presupuestados originalmente (Que no incluyen - Planta Física) el Costo de Inversión Inicial por estudiante para el período 1979-1983 sería de ¢1.081,00.

6. Recomendaciones:

Con base en las consideraciones anteriores se recomienda

- . Que existiendo un ofrecimiento de las Nutricionistas de la Universidad de Costa Rica, Caja Costarricense de Seguro Social y Ministerio de Salud, de impartir gratuitamente aquellas asignaturas no ofrecidas actualmente en la Universidad de Costa Rica y ofrecimientos por parte del CITA, INISA y Vicerrectoría de Vida Estudiantil, en cuanto al suministro de Planta Física, Equipo, Laboratorios, etc., es necesario que tales ofrecimientos sean formalizados mediante convenios escritos, para evitar que en el futuro se presenten problemas financieros que no hayan sido previstos y resueltos anticipadamente en forma satisfactoria.
- . Que se formalice el ofrecimiento de la Oficina de Planificación Nacional (OFIPLAN) de financiación por ₡300.000,00 para la carrera propuesta.
- . Que una vez garantizados los puntos anteriores referentes al financiamiento de la carrera de Licenciatura en Nutrición se autorice a la Universidad de Costa Rica, Sede Central a ofrecerla por un lapso de 5 promociones, con cupos máximos de 35 estudiantes por promoción, sujeta a evaluación antes de recibir estudiantes nuevos para una sexta promoción.
- . Que se concreten las fuentes de financiamiento para cubrir los Costos de Operación de la carrera de Licenciatura en Nutrición.

ANEXO A

DESCRIPCION DEL CONTENIDO PROGRAMATICO DE LAS MATE
RIAS PARA LA CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION

Contenido:

La carrera tendrá 34 asignaturas, las cuales han sido agrupadas en 5 uni
dades:

Unidad número uno	Estructura y función
Unidad número dos	Patología General
Unidad número tres	Medicina social
Unidad número cuatro	Nutrición
Unidad número cinco	Términos de investigación

Contenido de cada unidad:

Unidad Uno: Estructura y Función

Anatomía Fisiología
Fisiología Humana
Bioquímica

Unidad dos: Patología General

Microbiología
Parasitología
Fisiopatología
Patología Pediátrica

Unidad tres: Medicina Social

Crecimiento y desarrollo
Psicología social
Psicología general
Psicología de la educación
Desarrollo de la comunidad
Economía General
Administración General y de la Salud
Didáctica general y específica
Problemas nutricionales colectivos
Métodos evaluación del estado nutricional
Educación nutricional
Orientación profesional-ética-relaciones humanas
Epidemiología

Unidad cuatro: Nutrición

Nutrición básica y experimental
Composición, tecnología y producción de alimentos
Técnica culinaria
Dietoterapia
Higiene y legislación de alimentos
Dietotécnica general
Dietotécnica pediátrica
Nutrición en salud pública
Administración de servicios de alimentación
Programación alimentaria
Uso y mantención de equipo
Dietética

Unidad cinco: Técnicas de Investigación

Metodología de las ciencias sociales
Elaboración de un proyecto
Internado

Primera Unidad: Estructura y Función

. Anatomía:

Conocer las diversas estructuras que componen el cuerpo humano, desde el punto de vista macroscópico.

. Fisiología Humana:

Capacitar al alumno en los aspectos básicos del funcionamiento normal de los diferentes órganos y sistemas, haciendo énfasis en los que tienen relación más directa con las funciones de la Nutrición.

. Bioquímica:

Capacitar al alumno en la Química de los principios nutritivos y metabolismo. Poner al estudiante en capacidad de aplicar esta información para interpretación científica de la sintomatología de un paciente y la planeación de las medidas terapéuticas desde el punto de vista nutricional.

Segunda Unidad: Patología General

. Microbiología:

Es un curso introductorio a la biología de los microbios, haciendo énfasis en su importancia para el hombre. Especies representativas de bac

terias, hongos, algas, protozoarios y virus serán estudiados en el laboratorio.

. Parasitología:

Conocer las parasitosis más frecuentes y sus probables efectos sobre la Nutrición. Conocer el papel que pueden tener los alimentos en la transmisión de parásitos, y medidas profilácticas más importante.

. Fisiopatología:

Proporcionar al alumno formación básica sobre los mecanismos de alteraciones de las funciones de los diferentes órganos y sistemas, esto indicará los fundamentos científicos para las prescripciones dietéticas, lo que facilita su aprendizaje y permite descartar la importancia de las restricciones y aportes dietéticos, mediante una comprensión racional del individuo.

. Patología Pediátrica:

Que el alumno conozca las principales enfermedades del niño en relación a su edad.

Tercera Unidad: Medicina Social

1. Crecimiento y desarrollo:

Estudiar los factores que determinan, afectan y modifican el crecimiento y desarrollo; definiendo las variables significativas en el estudio de las diferentes facetas y realizando práctica de los diferentes métodos de estudio del Crecimiento y Desarrollo.

2. Psicología General:

Proporcionar una información básica y global sobre psicología general. Despertar el interés por la comprensión de la psicología con miras a una interpretación más humana de las reacciones individuales.

Dar a conocer los procedimientos psicológicos para el estudio y la comprensión de la conducta humana.

3. Psicología Social:

Conocer al hombre, no solo en su individualidad, sino como un ser social, fuertemente influenciado por su particular núcleo cultural.

Desarrollar una actitud de comprensión y tolerancia hacia aquellos gru-

pos sociales y patrones culturales distintos de los propios.

Desarrollar habilidades en el estudiante de manera que incorpore los conceptos y técnicas que la Psicología social aporta en las relaciones humanas (relaciones con grupos, administrativas, técnicas y otras).

. Psicología Educativa:

Lograr que el alumno comprenda el proceso enseñanza-aprendizaje y los mecanismos mentales involucrados en el mismo.

Familiarizar al alumno con las nuevas técnicas de enseñanza. Fomentar el uso de los nuevos métodos de investigación y apreciación de la personalidad.

.. Desarrollo de la comunidad:

Que el alumno conozca la naturaleza del proceso de desarrollo de la comunidad y las características del medio en que se da.

Proporcionar al alumno los conocimientos básicos para que se incorpore adecuadamente a un equipo de trabajo de la comunidad. Que el alumno adquiera los conocimientos relativos a la forma de trabajar con la comunidad aplicada a su campo de acción.

. Economía General:

Impartir conocimientos de la economía: a) Teorías económicas y b) proceso económico.

Capacitar al alumno para relacionar el proceso económico con la problemática de la Nutrición.

. Administración General y de Salud:

Impartir a los estudiantes los conocimientos básicos sobre administración general. Capacitarlos para desempeñar funciones administrativas en su especialidad y en la organización y ejecución de los Programas de Salud Pública.

.. Didáctica General y Específica:

Lograr que el estudiante conozca y aplique los métodos didácticos más comunmente empleados en el sistema educativo. Proveer oportunidades educativas que conduzcan al estudiante hacia el dominio y aplicación de los métodos didácticos.

• Problemas Nutricionales Colectivos:

Capacitar al alumno en el diagnóstico de los problemas nutricionales que afectan la salud y desarrollo de los pueblos.

Despertar interés por la investigación de los diferentes problemas nutricionales con los que se enfrentarán en el ejercicio de la profesión. Conocer los problemas nutricionales del país y los factores condicionantes.

• Métodos de Evaluación del Estado Nutricional:

Desarrollar habilidades en la apreciación del estado nutritivo individual y colectivo. Conocer la importancia y la relación existentes entre los diferentes métodos de evaluación del estado nutritivo.

Conocer las diferentes técnicas de medidas antropométricas. Adquirir destrezas para la correcta utilización de los datos obtenidos por medio de las diferentes técnicas de la evaluación del estado nutritivo.

• Educación Nutricional:

Ofrecer oportunidad para que el estudiante se ejercite en los métodos y técnicas para la enseñanza de la nutrición y demostrar al estudiante las ventajas de un trabajo coordinado en educación alimentaria.

• Epidemiología:

Inculcar en el alumno la importancia del estado de nutrición y su interacción con los fenómenos de salud y enfermedad, enfocados desde el punto de vista de la comunidad. Hacer que comprenda y analice la Nutrición como problema de salud de la comunidad, ya sea por exceso o por defecto. Ponerlo en capacidad para conocer la inter-relación de algunas enfermedades con la Nutrición, ya sea:

- El caso de alimento como agente
- El huésped afectado en su estado de nutrición por la enfermedad.

Unidad Cuatro: Nutrición

• Nutrición:

Estudiar el papel fundamental que juega la ingestión de nutrimentos en el mantenimiento del buen funcionamiento, del organismo y del crecimiento y desarrollo normales. Estudiar cómo se suple el organismo de esos nutrimentos; cualitativa y cuantitativamente, el destino de estos en el organismo, sus relaciones metabólico-nutricionales y su eliminación.

Estudiar las necesidades del hombre en términos de nutrimentos y los efectos de la falta de ingestión de suficientes cantidades de los mismos.

Relacionar todo lo anterior a diferentes edades y estados fisiológicos tales como: embarazo y lactancia.

. Composición, tecnología y producción de alimentos:

Darle a los alumnos un conocimiento profundo sobre los alimentos y productos elaborados incluyendo la composición, tecnología de preparación y preservación de los alimentos, la codificación y legislación de los mismos con el fin de lograr el máximo aprovechamiento desde el punto de vista nutricional.

. Técnica culinaria:

Ser capaz de identificar y determinar los cambios físicos y químicos que ocurren en los alimentos cuando son sometidos a los procesos de preparación, cocción y conservación a fin de hacerlos aptos para el consumo.

Adiestrar en el peso y tamaño de las porciones normales de los diferentes alimentos.

. Dietoterapia:

Capacitar al alumno para el manejo de la dieta normal de acuerdo al estado fisiopatológico del individuo y a los requerimientos fisiológicos del momento, teniendo en cuenta aspectos socio-culturales y económicos de su medio ambiente.

. Higiene y legislación de alimentos:

Proporcionar al estudiante información básica en cuanto a la adopción de medidas para la prevención de enfermedades que suelen ser adquiridas a través de los alimentos. Estudiar las condiciones y medidas necesarias para el cultivo, producción, elaboración, preparación y distribución de los alimentos, destinados a garantizar un producto final apto para el consumo humano.

. Dietotécnica General:

Adquirir habilidad para adaptar la alimentación al cuadro patológico específico del paciente, a sus características personales y a la disponibilidad del medio (intra o extra hospitalaria).

Adquirir destrezas en el uso de las tablas de composición química de los

alimentos. Desarrollar habilidad para realizar combinaciones alimentarias adecuadas, considerando aporte nutritivo, presentación y recursos disponibles.

. Dietotécnica Pediátrica:

Los alumnos serán capaces de programar, confeccionar, calcular y evaluar la alimentación del niño sano de acuerdo a las alteraciones fisiopatológicas que se presentan en las enfermedades más comunes del niño.

. Nutrición y Salud Pública:

Proporcionar a los alumnos las bases que les permitan aplicar sus conocimientos de Nutrición y otras disciplinas al estudio de los problemas nutricionales de grupos de población y al diseño y aplicación de sus posibles soluciones.

. Administración de Servicios de Alimentación:

Capacitar a los alumnos en la organización y administración de servicios de alimentación. Identificar el papel que el servicio juega dentro de la Institución y su organización.

. Programación alimentaria:

Que el estudiante sea capaz de identificar y evaluar las causas; naturaleza y las consecuencias de los problemas nutricionales.

Que el estudiante sea capaz de determinar la interacción entre Nutrición, Salud y Desarrollo Socioeconómico. Que el estudiante sea capaz de realizar programas de nutrición adecuados a la situación encontrada y con los recursos disponibles.

. Uso y mantención del equipo:

Revisar los conceptos, principios y leyes de la Física en los que se basan el diseño de los diversos equipos de cocina y los fenómenos que ocurren en su funcionamiento. Conocer los equipos mecanizados que se emplean en la preparación de los alimentos y en labores auxiliares, su funcionamiento y las operaciones que se realizan, su uso apropiado y la buena mantención de los mismos.

. Dietética:

Adquirir habilidades para adaptar la alimentación al cuadro patológico específico del paciente, a sus necesidades nutritivas alteradas o no,

a sus características personales y a las disponibilidades del medio (intra o - extra hospitalarios).

Comprender la importancia de educar al paciente respecto al significado que - para su recuperación tiene el respetar las normas alimentarias que su tratamien- to le impone.

Adquirir interés por la investigación en el área de la alimentación y buscar los medios que permiten los avances científicos en el desarrollo de la misma.

Unidad cinco: Técnicas de Investigación

Internado:

Dentro del programa de formación profesional es de gran importancia re- cibir una etapa de adiestramiento supervisado, dirigido en forma auténtica a la aplicación integral de los conocimientos teóricos recibidos y en la misma forma profundizar las diferentes áreas académicas. Para cumplir con este objetivo se ha programado la siguiente práctica:

- Práctica hospitalaria:

El alumno aplicará los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridas en el período de formación previo al internado en actividades de clínica y administra- ción de servicios de alimentación.

Comprenderá la importancia de su papel en la recuperación de los pacientes a su cargo.

Se integrarán al trabajo del equipo destinado a analizar las acciones de salud en el área de internado.

Completarán su formación a través de actividades dirigidas y supervisadas por los coordinadores del internado.

Aplicarán los conocimientos de dietoterapia y dietotécnica a un determinado número de pacientes con diferentes cuadros patológicos.

Aplicarán los conocimientos de administración en el manejo de personal a su cargo.

Confeccionarán correctamente los formularios usados en los hospitales, utili- zando los conocimientos de administración de servicios de alimentación.

Realizarán labor educativa a pacientes y/o familiares, alumnos universitarios o miembros del equipo de salud que lo requieran.

- Práctica hospitalaria pediátrica:

Dada la importancia y proyecciones que tiene el crecimiento y desarrollo del niño y conscientes del papel fundamental que cumple el profesional nutricionista en este campo; el plan de estudios de la carrera, ha considerado necesario incluir un período de internado en servicios pediátricos, porque si bien el internado cuenta con un cabal conocimiento de la alimentación infantil tanto en niño sano, como en aquellos que necesitan alimentación terapéutica, es imprescindible que tengan la vivencia en el terreno del problema alimentario y sean capaces de proyectarlo como elemento de primera magnitud en su futuro de acción profesional.

Comprenderán la importancia de su labor en la recuperación de la salud de los niños a cargo.

Valorarán las proyecciones que significan su acción de educación en alimentación frente a la madre y/o familiares.

Cumplirán funciones asistenciales, de extensión e investigación junto al equipo de salud.

- Práctica en salud pública:

La formación del profesional nutricionista incluye una serie de experiencias destinadas a hacer que el alumno conozca no solo la realidad social en la que le corresponderá desempeñarse sino también a hacerle adquirir valores y actitudes que le conviertan en un verdadero agente de cambios en su área específica de acción.

Con este fin, el plan de estudios de la carrera incluye en las etapas de formación, un período de experiencia en comunidad denominado Práctica en Salud Pública, en el que el alumno se verá enfrentado a una serie de situaciones que deberá tratar de resolver basadas en su formación previa y en su espíritu de iniciativa y responsabilidad.

Comprenderán conceptos de programación de actividades del profesional nutricionista en Salud Pública.

Valorarán actividades individuales y del equipo de salud que trabaja a nivel de salud pública.

Realizarán las actividades inherentes al profesional nutricionista dentro del equipo de salud.

Identificarán en terreno de los factores que limitan o facultan las acciones de alimentación programadas en salud pública.

FUENTE: Universidad de Costa Rica - Instituto de Investigaciones en Salud.
"Proyecto del plan para la Licenciatura en Nutrición", Abarca Grace, Castro Maritza, Herrera Mary Flor.

ANEXO B

CARACTERISTICAS DEL FUTURO GRADUADO DE LICENCIADO EN NUTRICION

ANEXO B

CARACTERISTICAS DEL FUTURO GRUADO DE LICENCIADO EN NUTRICION

Se propone la siguiente descripción de funciones del Nutricionista:

En el campo no hospitalario

(Ministerios de Salud, Educación, Agricultura, Economía, Planificación, Universidades, Institutos de Investigación)

. Investigación:

- Participar en la planificación de investigaciones sobre el estado nutricional de la población.
- Realizar estudios de recursos disponibles para combatir los problemas de nutrición.
- Desarrollar y evaluar material divulgativo, didáctico y de referencia.

. Planificación:

- Participar en la definición de una política alimentaria multisectorial a nivel de Ministerios y otros organismos.
- Planificar programas nutricionales a ser desarrollados en todo el país o en centros pilotos.
- Revisar y aprobar o rechazar los planes y programas nutricionales.
- Definir las normas generales para el desarrollo de los programas de nutrición.

- Establecer las normas para servicios de alimentación en instituciones de salud, educación, industriales y otros.
- Establecer normas para los Centros Regionales de Nutrición y los servicios de Educación y Recuperación nutricional.

. Asesoría

- Asesorar a los Ministerios y otras organizaciones en relación con los problemas nutricionales del país y la forma más adecuada de coordinar y utilizar sus recursos para combatir esos problemas.
- Asesorar a los nutricionistas a cargo de los programas de nutrición a nivel regional, así como a los nutricionistas de hospitales nacionales y regionales.
- Asesorar al Ministerio de Educación en la determinación del contenido de la educación alimentaria que deben incluir los programas educativos a nivel primario y secundario.
- Asesorar a catedráticos universitarios en disciplinas relacionadas con nutrición sobre el contenido de nutrición en sus programas.
- Asesorar a las instituciones encargadas de la formación de nutricionistas en la elaboración y revisión de los programas de enseñanza para orientarlos de acuerdo con las necesidades del país.

. Educación:

- Impartir cátedra de nutrición a nivel universitario y en escuelas supe-

riores de nivel regional para estudiantes de Nutrición, Salud Pública, Medicina y otras.

- Organizar y desarrollar actividades educativas para actualizar conocimientos entre el personal profesional de nutrición tales como seminarios y congresos.
- Organizar y desarrollar programas educativos para la población en general, a través de los medios de comunicación a masas: radio, prensa, televisión.

• Supervisión:

- Supervisar y evaluar a los nutricionistas y personal que trabaje en este campo.
- Supervisar el desarrollo de los programas en las áreas piloto.
- Supervisar y evaluar las actividades de los Centros Regionales de Nutrición.

• Administración:

- Elaborar informes sobre la situación nutricional y los programas nutricionales.
- Informar a los niveles superiores acerca de la política de alimentación nacional y los programas y las normas elaboradas.
- Revisar los informes acerca de las actividades, en el nivel regional.
- Coordinar con otras agencias.

En un Hospital

. Investigación:

Realizar investigación con respecto a:

- La situación actual del servicio (rendimiento, costos, factores que están afectando los dos anteriores).
- La aplicabilidad de nuevos métodos operacionales y de control.
- Las fluctuaciones del mercado de alimentos y la calidad y precio de los productos disponibles.
- Los resultados de nuevos tipos de tratamientos dietéticos.

. Planificación:

- Planificar el desarrollo del trabajo, así como proyectos tendientes a introducir modificaciones.
- Elaborar los menús y hacer las órdenes de compra.
- Normar el funcionamiento del servicio de alimentación, de acuerdo con el reglamento de la institución donde trabaja.
- Evaluar la actividad desarrollada por el servicio de alimentación a su cargo.

. Asesoría:

- Asesorar a los servicios del hospital que corresponda, en relación con:
 - Cambios en la planta física del servicio.
 - Adquisición de equipo para el servicio.
 - Política de compra de los diferentes tipos de alimentos.

Selección de los alimentos.

- Asesorar al personal médico y de enfermería con respecto a:

El tratamiento dietético de niños desnutridos.

El tratamiento dietético de pacientes con dietas terapéuticas.

La educación alimentaria.

- Asesorar al personal auxiliar con respecto a la adecuada supervisión y evaluación del personal a su cargo.

- Asesorar al personal encargado de la preparación de los alimentos en cuanto a:

La forma más adecuada de preparar los distintos tipos de alimentos.

La estandarización de nuevas recetas.

La higiene a observar en la preparación de los alimentos.

El manejo del equipo.

La utilización efectiva del tiempo.

. Educación:

- Adiestrar personal en servicio, para un rendimiento efectivo y una mejor atención.

- Ofrecer educación nutricional al personal médico y de enfermería.

- Impartir educación alimentaria al personal auxiliar de enfermería.

- Impartir educación alimentaria a grupos vulnerables de la población como embarazadas, padres de niños desnutridos.

- En el caso de hospitales-escuela, colaborar activamente en la formación

profesional de los estudiantes de Nutrición, Medicina, Enfermería y otras carreras afines que realicen prácticas en el hospital.

. Administración:

- Efectuar cambios funcionales o de organización que se consideren convenientes.
- Seleccionar y recomendar personal para trabajar en el servicio.
- Asignar y delegar funciones a personal competente.
- Supervisar y evaluar el personal bajo su cargo.
- Supervisar el recibo, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.
- Solicitar equipo y creación de nuevas plazas que se requieran en el servicio.
- Coordinar las actividades del servicio con las de los demás servicios del hospital.
- Elaborar informes periódicos para las autoridades superiores sobre las actividades del servicio.

FUENTE: Consejo Nacional de Rectores, OPES-38/77.

CUADRO C.1

COSTOS ADICIONALES DE OPERACION PARA IMPLEMENTAR LA CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION. 1979 - 1983

Cuentas	AÑOS					
	TOTAL	1979	1980	1981	1982	1983
TOTAL	2.545.024	360.480	374.745	371.894	565.317	872.588
<u>Servicios personales</u>						
Sueldo personal permanente	1.682.401	195.284	213.340	241.585	391.577	640.615
Sobresueldos	6.000	1.000	1.000	1.000	1.500	1.500
Décimo tercer mes	133.078	16.049	17.404	19.533	30.757	49.335
Cuotas patronales	155.702	18.777	20.363	22.854	35.986	57.722
<u>Servicios no personales</u>						
Seguro de riesgos profesionales	10.943	1.270	1.388	1.572	2.547	4.166
Contratación de servicios técnicos	20.000	20.000	-	-	-	-
Fletes y transportes dentro del país	3.050	200	350	500	1.000	1.000
Impresiones, reproducción y encuadernación	97.000	15.000	15.000	20.000	22.000	25.000
Otros servicios	5.700	500	700	1.000	1.500	2.000
Gastos de viaje dentro del país	12.000	-	-	1.000	5.000	6.000
Mantenimiento y reparación de equipo	18.000	10.000	5.000	1.000	1.000	1.000
<u>Materiales y suministros</u>						
Productos alimenticios	73.200	12.000	13.200	14.500	16.000	17.500
Textiles y vestuarios	2.600	400	500	500	600	600
Productos de papel, cartón e impresos	37.500	5.000	6.000	7.500	9.000	10.000
Repuestos y accesorios	4.200	-	500	1.000	1.200	1.500
Utiles y materiales de oficina	40.400	6.000	6.900	7.900	9.100	10.500
Utiles y materiales educacionales	3.450	500	600	750	750	850

./.

Cont. Cuadro C.1

CUENTAS	AÑOS					
	TOTAL	1979	1980	1981	1982	1983
Utiles y materiales de limpieza	101.500	15.000	17.000	20.000	23.000	26.500
Otros materiales y suministros	3.300	500	500	700	800	800
Utensilios de cocina	112.000	40.000	50.000	5.000	7.000	10.000
<u>Materiales y suministros</u>						
Utiles, material de imprenta y fotografía	23.000	3.000	5.000	4.000	5.000	6.000

FUENTE: Universidad de Costa Rica, Instituto de Investigaciones en Salud (INISA), Licenciatura en Nutrición.

CUADRO C.2

COSTOS ADICIONALES DE INVERSION INICIAL PARA LA IMPLANTA -
CION DE LA CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION. 1979-1983

CUENTAS	AÑOS	TOTAL PERIODO	1979	1980	1981	1982	1983
TOTAL		456.000	225.000	74.000	40.000	47.000	70.000
<u>Maquinaria y equipo</u>							
Mobiliario y equipo de oficina		77.000	45.000	7.000	5.000	10.000	10.000
Doméstico		84.000	60.000	2.000	5.000	7.000	10.000
Equipo para laboratorio		250.000	100.000	50.000	30.000	30.000	40.000
Educacionales y culturales		45.000	20.000	15.000	-	-	10.000

NOTA: Los costos de inversión inicial referente a planta física; no fueron suministrados.

FUENTE: Universidad de Costa Rica, Instituto de Investigaciones en Salud (INISA), -
Licenciatura en Nutrición.

CUADRO C.3

COSTOS TOTALES DE IMPLANTACION DE LA CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION. 1979-1983

CUENTAS	AÑOS	1979-1983	1979	1980	1981	1982	1983
TOTAL		3.001.024,00	585.480,00	448.745,00	411.894,00	612.317,00	942.588,00
Servicios personales		1.977.181,00	231.110,00	252.107,00	284.972,00	459.820,00	749.172,00
Servicios no personales		166.693,00	46.970,00	22.438,00	25.072,00	33.047,00	39.166,00
Materiales y suministros		401.150,00	82.400,00	100.200,00	61.850,00	72.450,00	84.250,00
Maquinaria y equipo		456.000,00	225.000,00	74.000,00	40.000,00	47.000,00	70.000,00

FUENTE: Universidad de Costa Rica, Instituto de Investigaciones en Salud (INISA), "Costos para implementar la carrera".

* * * * *

ANEXO D

COSTOS TOTALES PARA LA IMPLANTACION DE LA CA-
RRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION PARA EL PE-
RIODO 1979-1983, PLANTEADOS EN ULTIMA INSTANCIA

CUADRO D.1

COSTO TOTAL PARA LA IMPLANTACION DE LA CARRERA DE LICENCIATURA EN
NUTRICION PARA EL PERIODO 1979-1983 PLANTEADO EN ULTIMA INSTANCIA

CUENTAS	AÑOS					
	1979-1983	1979	1980	1981	1982	1983
TOTAL	576.222	126.783	119.615	103.906	106.555	119.363
Servicios Personales	424.822	83.283	84.115	84.956	85.805	86.663
Servicios no Personales	22.200	10.500	5.700	2.000	2.000	2.000
Materiales y Suministros	84.200	13.000	14.800	16.950	18.750	20.700
Maquinaria y Equipo	45.000	20.000	15.000	-	-	10.000

FUENTE: Documento (Ref. INISA-868-78) del 28 de noviembre de 1978, corregido por la Oficina de Planificación de la Educación Superior (OPES) por errores de suma.

28 de noviembre de 1978
Ref. INISA-868-78

Dr. Fernando Durán A.
Vicerrector de Docencia
Vicerrectoría de Docencia
S.D.

Estimado señor Vicerrector:

Tengo a bien adjuntar a usted el análisis detallado por cuenta, de los costos estimados para financiar la carrera de Nutrición, considerando los últimos ofrecimientos de Profesores, aulas, laboratorios, y de servicios secretariales, éste cálculo se podría reducir a Q577.672,00 para los primeros 5 años de funcionamiento.

Esto puede ser propuesto, pero, sin dejar de lado las gestiones que con más tiempo se puedan impulsar con el fin de conseguir el financiamiento completo de la carrera.

Sin otro particular, le saluda, atentamente,

María Flora Herrera
Nutricionista
Coordinadora de la Comisión
para la Carrera de Nutrición

ANALISIS DE LOS COSTOS PARA IMPLEMENTAR LA CARRERA DE NUTRICION

Introducción:

Después de haber tenido entrevistas con el señor Director del CITA, señor Vicerrector de Vida Estudiantil y Director de INISA, y haber recibido ofrecimientos de colaboración en relación con el funcionamiento de la carrera, el costo calculado por tipos de cuentas, en la sección de Presupuesto y Análisis Financiero, se puede reducir casi totalmente y se hará efectivo, sólo al contar con un local propio de la carrera.

Además, existe el ofrecimiento formal de las Nutricionistas de la Universidad, Caja Costarricense de Seguro Social y Ministerio de Salubridad, como modo de ayudar a impulsar la carrera, a participar en la ejecución de las clases de aquellas asignaturas específicas que no existen como cursos en la Universidad.

Análisis de la cuenta:

. Servicios personales:

En este rubro sólo se necesitaría financiar 1 tiempo completo de 1 coordinador, ya que al no haber local propio que mantener, no se necesitaría el conserje y los servicios secretariales según ofrecimiento de INISA, serán dadas por ese Instituto.

Por tanto, sólo se necesitaría: (aprox.)

<u>TOTAL</u>	<u>1979</u>	<u>1980</u>	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>
424.822	83.283	84.115	84.956	85.805	86.663

. Servicios no personales

Mantenimiento y reparación de equipo y otros servicios

<u>TOTAL</u>	<u>1979</u>	<u>1980</u>	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>
18.000	10.000	5.000	1.000	1.000	1.000
<u>4.200</u>	<u>500</u>	<u>700</u>	<u>1.000</u>	<u>1.000</u>	<u>1.000</u>
22.200	10.500	5.700	2.000	2.000	2.000

Considerando éstos gastos como aporte de la carrera hacia el mantenimiento de los laboratorios del CITA, INISA, Comedor Estudiantil y otros que se facilitarán.

. Materiales y suministros:

Productos alimenticios, repuestos y accesorios, útiles y materiales educacionales, otros materiales y suministros.

<u>TOTAL</u>	<u>1979</u>	<u>1980</u>	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>
73.250	12.000	13.200	14.500	16.000	17.550
4.200	-	500	1.000	1.200	1.500
3.450	500	600	750	750	850
<u>3.300</u>	<u>500</u>	<u>500</u>	<u>700</u>	<u>800</u>	<u>800</u>
84.200	13.000	14.800	16.950	18.750	20.700

. Maquinaria y equipo

Educacionales y culturales

<u>TOTAL</u>	<u>1979</u>	<u>1980</u>	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>
45.000	20.000	15.000	-	-	10.000

El total de las 4 cuentas daría un total aproximado de:

<u>TOTAL</u>	<u>1979</u>	<u>1980</u>	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>
576.222	126.783	119.615	103.906	106.555	119.363

Este sería el presupuesto mínimo para iniciar la carrera de Nutrición, dando por entendido que con el tiempo y de acuerdo a los logros conseguidos en la búsqueda de financiamiento, habrá que considerar el estudio de costos anteriormente presentado, especialmente en relación a la cuenta de Servicios Personales para pago de profesores y otros.

ANEXO E

POBLACION ESTUDIANTIL ATENDIDA POR NIVELES Y POR AÑOS PARA LA CA
RRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION PARA EL PERIODO 1979 - 1983

CUADRO E.1.

POBLACION ESTUDIANTIL ATENDIDA POR NIVEL PARA LA CARRERA
DE LICENCIATURA EN NUTRICION PARA EL PERIODO 1979 -1983

AÑOS	NIVELES									
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
1979	35	35								
1980	35	35	31	27						
1981	35	35	31	27	24	22				
1982	35	35	31	27	24	22	20	18		
1983	35	35	31	27	24	22	20	18	18	18

FUENTE: Universidad de Costa Rica, Instituto de Investigaciones de Salud, Planificación UCR-79-83. Formulario N°1, "Matrícula, Estudiantes Hora y Profesores Hora", "Plan de Desarrollo de la carrera de Nutrición".

CUADRO E.2.

POBLACION ESTUDIANTIL PROMEDIO ATENDIDA POR AÑO PARA
LA CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION 1979 - 1983

ANOS LECTIVOS ANOS PERIODO	PRIMERO (1)	SEGUNDO (2)	TERCERO (3)	CUARTO (4)	QUINTO (5)	POBLACION ESTUDIANTIL POR AÑO O PERIODO
1979	35 (1)					35
1980	35 (2)	29 (1)				64
1981	35 (3)	29 (2)	25 (1)			89
1982	35 (4)	29 (3)	25 (2)	19 (1)		108
1983	35 (5)	29 (4)	25 (3)	19 (2)	18 (1)	126
1979-1983						422

FUENTE: Estimaciones de la Oficina de Planificación de la Educación Superior, con base en el Cuadro N°2 del presente Estudio.

CUADRO F.1

PLANTEAMIENTO ORIGINAL DE LOS COSTOS DE OPERACION ADICIONAL ANUAL PROMEDIO POR ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION PARA EL PERIODO 1979-1983

AÑOS	Nº DE ESTUDIANTES ATENDIDOS POR AÑO	COSTOS DE OPERACION POR AÑO	COSTOS DE OPERACION PROMEDIO ANUAL POR ESTUDIANTE
1979-1983	422	2.545.024.00	6.031.00
1979	35	360.480.00	10.299.00
1980	64	374.745.00	5.855.00
1981	89	371.894.00	4.179.00
1982	108	565.317.00	5.234.00
1983	126	872.588.00	6.925.00

FUENTE: Estimaciones de la Oficina de Planificación de la Educación Superior - (OPES) con base en el Documento de la Universidad de Costa Rica-INISA "Licenciatura en Nutrición" y el Cuadro E.2 del presente estudio.

CUADRO F.2

PLANTEAMIENTO FINAL DE LOS COSTOS DE OPERACION ADICIONAL ANUAL PROMEDIO
POR ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION PARA EL PERIODO
1979-1983 DISMINUIDO POR LOS OFRECIMIENTOS DE APOORTE RECIBIDOS

AÑOS	Nº DE ESTUDIANTES ATENDIDOS POR AÑO	COSTOS DE OPERACION POR AÑO	COSTOS DE OPERACION PROMEDIO ANUAL POR ESTUDIANTE
1979-1983	422	531.222.00	1.258.00
1979	35	106.783.00	3.051.00
1980	64	104.615.00	1.635.00
1981	89	103.906.00	1.167.00
1982	108	106.555.00	987.00
1983	126	109.363.00	868.00

FUENTE: Estimaciones de la Oficina de Planificación de la Educación Superior (OPES) con base en el Documento Ref. INISA - 868 - 78 y el Cuadro - E.2, del presente estudio.