

CONSEJO NACIONAL DE RECTORES

Oficina de Planificación de la Educación Superior

División Académica

DICTAMEN SOBRE LA REESTRUCTURACIÓN DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Licda. Ana Yanci Alfaro Ramírez

UCR TEC

UNA



OPEs; no 26-2019

CONSEJO NACIONAL DE RECTORES

Oficina de Planificación de la Educación Superior

División Académica

DICTAMEN SOBRE LA REESTRUCTURACIÓN DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA



Licda. Ana Yanci Alfaro Ramírez

OPES; no. 26-2019

378.728.6
AL385d

Alfaro Ramírez, Ana Yanci
Dictamen sobre la reestructuración de la licenciatura en nutrición de la Universidad
de Costa Rica / Ana Yanci Alfaro Ramírez. -- San José, C.R. : CONARE - OPES, 2019.
83 p. ; 28 cm. -- (OPES ; no. 26-2019).

ISBN 978-9977-77-311-7

1. NUTRICIÓN. 2. CIENCIAS DE LA SALUD. 3. OFERTA ACADÉMICA. 4
LICENCIATURA UNIVERSITARIA. 5. PLAN DE ESTUDIOS. 6. PERFIL PROFESIONAL.
7. PERSONAL DOCENTE. 8. UNIVERSIDAD DE COSTA RICA. I. Título. II. Serie.

EBV



PRESENTACIÓN

El presente estudio (OPES; no. 26-2019) es el dictamen sobre la reestructuración de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica (UCR).

El dictamen fue realizado por la Licda. Ana Yanci Alfaro Ramírez Investigadora de la División Académica de la Oficina de Planificación de la Educación Superior (OPES), con base en el documento: Informe Ejecutivo del Plan de Estudios de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica. Propuesta de Reestructuración Curricular. 2019, elaborado por la Escuela de Nutrición de la UCR. Además, contó con la Asesoría Curricular del Centro de Evaluación Académica de la Universidad de Costa Rica. La revisión del documento estuvo a cargo del Mag. Fabio Hernández Díaz, Jefe de la División Académica.

El presente dictamen fue aprobado por el Consejo Nacional de Rectores en la sesión 33-2019, artículo 5, inciso c), celebrada el 8 de octubre de 2019.



Eduardo Sibaja Arias
Director de OPES

Tabla de contenido

1. Introducción	1
2. Datos generales	2
3. Justificación	3
4. Propósitos de la carrera	
Objetivo General:.....	10
Objetivos Específicos:.....	10
5. Perfil académico-profesional de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.....	11
6. Campo de Inserción profesional del graduado	16
7. Requisitos de ingreso	19
8. Requisitos de graduación	19
9. Listado de los cursos de la carrera.....	20
10. Descripción de los cursos de la carrera	20
12. Correspondencia del equipo docente con los cursos asignados.....	20
13. Conclusiones.....	21
14. Recomendaciones.....	21
ANEXO A	
Plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.....	22
ANEXO B	
Programas de los cursos de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.....	27
ANEXO C	
Docentes de los cursos de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.....	66
ANEXO D	
Docentes de los cursos de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica y sus grados académicos	73

1. Introducción

La solicitud de reestructuración de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica (UCR) fue enviada al Consejo Nacional de Rectores por el señor Rector de la UCR, Dr. Henning Jensen Pennington, en nota R-4311-2019, del 5 de julio de 2019 por vía electrónica, recibida en CONARE el 8 de julio de 2019, con el objeto de que cumpla lo establecido en el documento *Lineamientos para la creación de nuevas carreras o la modificación de carreras ya existentes*¹.

Cuando se crea o modifica un plan de estudios de una carrera de grado, se utiliza lo establecido en los Lineamientos mencionados, los cuales señalan los siguientes temas, que serán la base del estudio realizado por la OPES para crear los programas de grado propuestos:

- Datos generales.
- Justificación.
- Propósitos de la carrera.
- Perfil académico-profesional.
- Campo de Inserción Profesional
- Requisitos de ingreso.
- Requisitos de graduación.
- Listado de los cursos de la carrera.
- Descripción de los cursos de la carrera.
- Correspondencia del equipo docente con los cursos asignados.

A continuación, se analizarán cada uno de estos aspectos.

2. Datos generales

La Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica, es la unidad académica base de la carrera de Bachillerato y Licenciatura en Nutrición, la cual se ha desarrollado desde el año 1980 con la apertura de la licenciatura aprobada por el CONARE mediante el documento OPES 62/78 y posteriormente se crea el bachillerato en el periodo 1991-1993 según el Informe de Reestructuración de la carrera (2019, p. 59). Actualmente, producto de la revisión y análisis del diseño curricular, esta Escuela solicita al CONARE la aprobación de la reestructuración de la carrera en atención a las demandas y necesidades actuales y propone llamarse Licenciatura en Nutrición, eliminando el grado de bachillerato. La duración total de la Licenciatura es 180 créditos distribuidos en 10 ciclos semestrales de 16 semanas cada uno.

Asimismo, se señala que la reestructuración integral de la Carrera de Licenciatura en Nutrición, fue avalada por la Asamblea de Escuela de Nutrición en la sesión # 156 del 6 de marzo del 2019.

Se otorgará el siguiente título:

- Licenciatura en Nutrición

3. Justificación

Sobre la justificación, la Universidad de Costa Rica envió la siguiente información²:

La Nutrición comprende “el estudio de la interacción existente entre el ser humano y el alimento, tomando en cuenta toda la cadena alimentaria. Se enfatiza en los procesos por medio de los cuales las personas producen los alimentos, los factores ambientales, sociales, económicos y culturales determinantes de la disponibilidad, acceso y consumo. Se estudia la composición química y nutricional de los alimentos, los procesos de la ingesta, la digestión, la absorción, el transporte, la utilización biológica y la excreción, y su relación con la calidad de vida de individuos y grupos sanos y enfermos en todas las etapas de la vida y en todos los escenarios posibles”.

Como ciencia y disciplina, la Nutrición muestra un desarrollo exponencial en los últimos cien años, siendo una de las áreas del conocimiento del campo de la salud más recientes, en comparación con otras profesiones clásicas del área de la Salud.

Al finalizar la II Guerra Mundial, en el mundo se enfrentó una alta prevalencia de enfermedades por deficiencias nutricionales, hambre y miseria. Se determinó un alto deterioro físico de las poblaciones con estados de sub y malnutrición. En este contexto, surgió la mirada integral de la Nutrición, al relacionar el estado de salud y nutrición de las poblaciones con aspectos socioculturales, la economía social y el desarrollo humano. Ello fue el fundamento para la creación de la primera Escuela de Nutrición y Dietética, en 1933, en la Universidad de Buenos Aires en Argentina.

La Nutrición como ciencia trascendió la visión limitada al ámbito dieto terapéutico y de atención individual, para dar paso a un abordaje más integral de la alimentación como derecho humano, y se reconoció la importancia de una adecuada nutrición para propiciar el desarrollo de la sociedad, lo cual fortaleció

el enfoque poblacional de la Nutrición y el fortalecimiento de las acciones en salud pública.

La productividad agrícola, el abastecimiento de alimentos inocuos y nutritivos y el acceso a agua potable son temas de gran preocupación en las agendas sanitarias, que se unen a otras preocupaciones planetarias en relación con la seguridad alimentaria y nutricional, tales como el calentamiento global y las capacidades para producir alimentos y alimentar a la población. También resulta importante el crecimiento poblacional y las migraciones, lo que plantea grandes desafíos en el ámbito de las políticas en salud, y los ámbitos social, cultural y económico en la región.

Las inequidades sociales e inestabilidades políticas y sociales afectan directamente la disponibilidad y el acceso de alimentos, principalmente en poblaciones vulnerables.

La crisis mundial de alimentos provocada por el incremento en el precio de los alimentos básicos e insumos para la producción agroalimentaria, la cual se presentó a inicios de la década del 2010, puso en evidencia la alta vulnerabilidad en materia de abastecimiento de alimentos que enfrenta la humanidad, principalmente en los países con alta dependencia a la importación de alimentos, situación vinculada al subdesarrollo y la pobreza.

En los últimos diez años, Centroamérica enfrenta una situación socio política y económica preocupante, constituye una de las regiones a nivel mundial con alta vulnerabilidad respecto al cambio climático y los desastres, lo que afecta la disponibilidad y el acceso a alimentos inocuos y nutritivos.

A pesar de los esfuerzos realizados por los países para mejorar la situación alimentaria y nutricional de la población, no hay avances relativos en los indicadores de salud y nutrición. Se presenta un incremento sostenido del costo de la canasta básica alimentaria, y una menor dedicación de la población a la producción de alimentos para autoconsumo, aunado a cambios demográficos y

crecimiento urbanístico no planificado que afectan la disponibilidad y el acceso a alimentos nutritivos e inocuos.

La pobreza e inseguridad alimentaria y nutricional afecta a más de la mitad de la población centroamericana, y son evidentes los flujos migratorios que tienen un impacto directo en las economías locales y en el desarrollo humano.

La región centroamericana presenta crecientes niveles de déficit fiscal en contextos de desaceleración económica, lo cual limita la inversión social en programas de bienestar social fundamentales para la población más vulnerable, como la atención alimentaria a grupos con niveles altos de pobreza y marginación social.

Por su parte, los cambios alimentarios y la situación alimentaria y nutricional de la población costarricense muestran un panorama preocupante, misma que no se aleja de la realidad que muestran los demás países de la región latinoamericana.

Costa Rica figura entre los países de la región con mayor dependencia a la importación de alimentos básicos, y sobresale por la prevalencia de sobrepeso y obesidad desde edades tempranas. A pesar de que el modelo de atención en salud, adoptado hace más de siete décadas, favoreció un mejoramiento de la situación sanitaria y nutricional de la población costarricense, la realidad actual presenta grandes retos y desafíos para el país en materia sanitaria y progreso social.

Los programas de atención primaria y alimentación complementaria dirigidos a la población materno infantil y escolar en pobreza o riesgo (Programa CEN-CINAI, y el Programa de Alimentación Escolar que atiende población infantil y adolescente), la mayor inversión en educación, entre otras acciones desarrolladas en Costa Rica, son ejemplares en la región y el mundo, y han tenido sus frutos con mejores indicadores de salud y nutrición; sin embargo, los cambios desfavorables en los estilos de alimentación, aunado al sedentarismo, alto uso

de plaguicidas en la producción de alimentos y otros factores, están incidiendo en el perfil de morbi mortalidad.

En los últimos treinta años se presenta un incremento de problemas crónicos tales como exceso de peso, Diabetes Mellitus, problemas cardiovasculares, y ciertos tipos de cáncer, asociado a cambios negativos en los patrones de alimentación y al seguimiento de estilos de vida más sedentarios.

La malnutrición afecta directamente la calidad de vida de individuos desde etapas tempranas de la vida, y está asociada tanto a carencias como excesos en la alimentación.

Según el Censo Escolar de Peso y Talla, publicado por el Ministerio de Salud- Ministerio de Educación en el 2016, el 34% de población escolar presenta exceso de peso y el 2% presenta desnutrición. Esta última cifra es reflejo de las inequidades y pobreza que enfrenta la población de cantones fronterizos y territorios indígenas.

A ello se une un envejecimiento acelerado de la población costarricense, lo cual trae consigo desafíos en materia de planificación social y en la atención en salud de personas que viven más años, pero con la carga de las complicaciones y el padecimiento de enfermedades crónicas.

Tanto en los Objetivos del Milenio, trazados por la Organización de Naciones Unidas, como en las Metas Globales de Nutrición y la Agenda Global 2030 y Objetivos de Desarrollo Sostenible, se señala el papel relevante de la Nutrición para el desarrollo humano.

La totalidad o la mayoría de compromisos universales para lograr el mejoramiento de la calidad de vida de la población planetaria tienen una relación directa o indirecta con la Nutrición, a saber: la mitigación del hambre, el aseguramiento de la lactancia materna para promover el bienestar y óptimo crecimiento infantil; la conservación de la biodiversidad alimentaria, las semillas y los suelos; la producción alimentaria y su impacto en la sostenibilidad y la protección del ambiente, entre otros temas relevantes (CEPAL, 2016).

Existe una alta preocupación por fomentar estilos de alimentación saludables, y no dejar de lado las dietas tradicionales como base de la seguridad alimentaria y nutricional, con un uso óptimo de los recursos alimentarios disponibles y la promoción del desarrollo local. Cada vez es mayor el número de personas que deben alimentarse fuera de su casa, en el ámbito laboral o educativo, con lo cual el accionar del profesional en Nutrición en la gestión de servicios de alimentación institucionales o comerciales y en otros escenarios juega un papel clave en la contribución al seguimiento de patrones dietéticos acordes con las necesidades nutricionales y la cultura alimentaria.

De esta forma se justifica la oferta de una carrera universitaria que se dedique al estudio de los problemas alimentarios nutricionales de la población, con una formación humanista y científica dedicada de forma exclusiva al estudio de la Nutrición con abordaje integral.

Como profesional del Área de la Salud, el Nutricionista tiene áreas de acción amplias para el abordaje integral de la situación alimentaria y nutricional en el ámbito individual, familiar y colectivo, y en escenarios en el plano familiar, comunitario, laboral, educativo, entre otros. Así está establecido en la Ley # 8676 que rige para el Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica.

De conformidad con el Marco Estratégico del Ministerio de Salud, el profesional en Nutrición contribuye de manera directa al logro de las líneas de trabajo en el ámbito sanitario. Contribuye con el logro del derecho a la salud y la alimentación de la población costarricense, y al abordaje de los determinantes de la salud bajo los principios de equidad, calidad, oportunidad y participación social.

La alimentación saludable constituye la base para el mantenimiento y/o mejoramiento del estado de salud de individuos y colectividades, y tiene una relación estrecha con el ambiente, la prevención de riesgos y desastres, el control sanitario de productos alimenticios que se comercializan en el país, la educación alimentaria y nutricional, entre otros aspectos relevantes.

Por su parte, en el marco de la seguridad alimentaria y nutricional, el profesional en nutrición juega un papel relevante como parte del equipo profesional que defiende y promueve buenas prácticas de producción de alimentos y colabora en los esfuerzos por un ambiente más sano y un comercio justo de los alimentos básicos.

La defensa de las prácticas alimentarias tradicionales, y la cultura alimentaria también es relevante en un contexto de globalización y pérdida de identidad cultural. La alimentación como manifestación cultural se interrelaciona con otras prácticas culturales, con lo cual el papel del nutricionista en el reconocimiento y promoción de la cultura alimentaria es coherente con los esfuerzos nacionales y regionales en esta materia.

En el ámbito clínico, la atención nutricional de individuos y grupos en el ámbito intrahospitalario o en consulta externa resulta relevante, tanto en las acciones de prevención, como en tratamiento y rehabilitación de personas enfermas. Al evaluar el perfil epidemiológico del país, gran parte de las causas de morbi mortalidad tienen una relación directa o indirecta con la alimentación y el estado nutricional de las personas.

Tomando en cuenta todo lo anterior, la justificación de la existencia de la carrera de Nutrición para la sociedad costarricense es de alta relevancia, y demanda a la Universidad de Costa Rica, una actualización permanente del currículum para responder de manera óptima a las necesidades identificadas.

La presente reestructuración curricular propone la eliminación del Grado y Título del Bachillerato, cuya decisión se basa en un estudio realizado por la Escuela de Nutrición donde se tomaron en cuenta los siguientes aspectos:

- La Ley General de Salud # 5395, establece en su artículo 2) que es función del Estado velar por la salud de la población; y en el artículo 40) se establece a la persona con Licenciatura en Nutrición o grado superior como profesional en Ciencias de la Salud. (Así reformado mediante el artículo 1° de la Ley N°. 8423 del 07 de octubre del 2004).

- La Ley # 8676 del Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica establece que, de conformidad con la consideración de la carrera de Nutrición como parte de las carreras del área de la Salud tipificadas en la Ley General de Salud, en los artículos 10) y 11) versa:

Artículo 10: El Colegio tendrá las facultades de ley para regular el ejercicio profesional de la Nutrición humana, con el objetivo de procurar su práctica dentro de un marco de corrección ética y científica, en todos los campos en los cuales el interés público señale la conveniencia o necesidad de tal ejercicio.

Artículo 11: Podrán ejercer la profesión en el territorio nacional, únicamente las personas profesionales en Nutrición que ostenten la condición de miembros activos del Colegio y no se encuentren suspendidas en el ejercicio profesional.

- Según consta en el oficio CPNCR-DE-135-2018, ante la consulta realizada al Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica sobre la oferta del Bachillerato se indica que el título de Bachiller en Nutrición actualmente no conlleva ningún beneficio gremial, dado que el gremio de Nutricionistas en Costa Rica lo conforman aquellas personas debidamente colegiadas, que se encuentran como miembros activos y autorizadas para el ejercicio laboral en el país.
- Dado que la Licenciatura es requisito para la admisión en el Colegio de Profesionales en Nutrición, ente que regula la profesión en Costa Rica (CPN), desde el 2009 la totalidad o mayoría de estudiantes de Nutrición de la Universidad de Costa Rica continúan los estudios de Licenciatura.
- Para conocer la posición estudiantil sobre la eliminación del Bachillerato, se realizó una consulta estudiantil en octubre del 2018. En esta consulta se tomaron en consideración 112 personas, de las cuales en la votación participaron 97 estudiantes. Estos estudiantes forman parte de los diferentes niveles del plan de estudios. Los resultados muestran que el

69% de las personas participantes estuvieron a favor de la eliminación del Bachillerato, 29% en contra y 2% votos en blanco.

- Existe una conveniencia académica de eliminación del Bachillerato en cuanto a secuencia de cursos y distribución de créditos en los 10 niveles del plan de estudios.

4. Propósitos de la carrera

Objetivo General:

Formar profesionales en Nutrición con bases científicas, humanistas y éticas que contribuyan al desarrollo humano y a las transformaciones sociales necesarias para el mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de la población por medio del análisis crítico de la realidad, la atención oportuna y pertinente de los problemas inherentes a la nutrición de la población, el trabajo colaborativo con capacidades para la innovación, el emprendimiento, el abordaje interdisciplinar y el enfoque de derechos humanos.

Objetivos Específicos:

- a) Desarrollar las bases científicas para el ejercicio profesional en el campo de la nutrición con enfoque humanista y sociocrítico.
- b) Promover el análisis crítico del contexto como base para la interpretación y la intervención transformadora de la situación alimentaria y nutricional.
- c) Desarrollar las capacidades para una atención pertinente de los problemas alimentarios nutricionales con enfoque de derechos humanos.
- d) Potenciar las habilidades para el trabajo colaborativo e innovador con los actores sociales y equipos interdisciplinarios.
- e) Desarrollar capacidades para la innovación y el emprendimiento en la resolución de problemas en la alimentación y nutrición en bien de la sociedad.

- f) Promover la defensa y la garantía del Derecho Humano a la alimentación adecuada y sostenible.

5. Perfil académico-profesional de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica

Para el desarrollo del perfil del graduado con Licenciatura en Nutrición se procedió a realizar una investigación minuciosa por medio de consultas a informantes clave del sector empleador, graduados, estudiantes y formadores en Nutrición, así como la revisión actualizada de perfiles de formación de carreras de Nutrición ofertadas por universidades en Iberoamérica.

Se profundizó en los campos laborales tradicionales y emergentes, las funciones, conocimientos, habilidades y aspectos actitudinales que deben acoger los futuros profesionales en Nutrición, tomando en cuenta el contexto actual y futuro en el país y la región. También se consideraron criterios de instancias formadoras de recursos humanos y acreditadoras, en materia de atributos para la inserción al mercado laboral, y las herramientas básicas con las que deben contar las personas para un óptimo desempeño según las necesidades sociales.

Se procedió a una actualización de la matriz de saberes y de las áreas de formación en el campo disciplinar. Las áreas de formación son las siguientes:

- Área de formación humanista
- Área de Ciencias Básicas y Biomédicas
- Área de Nutrición Humana: Nutrición Normal, Nutrición Clínica, Atención Nutricional con enfoque terapéutico.
- Área de Alimentación Humana: Nutrición Pública, Seguridad Alimentaria y Nutricional.

- Área de Ciencia de los Alimentos: Gestión de Servicios de Alimentación, Gestión y aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria, Nutrición e Industria Alimentaria.

Seguidamente se describe el perfil propuesto para la carrera de Licenciatura en Nutrición:

SABER CONOCER

- Principios de ciencias básicas y biomédicas aplicadas a la alimentación y nutrición.
- Procesos biológicos de la nutrición humana y su relación con la salud y la enfermedad.
- Abordaje de la alimentación y la nutrición desde sus diferentes dimensiones: psicológico, cultural, social, ambiental y económico.
- Características físicas, químicas, microbiológicas y nutricionales de alimentos naturales y procesados.
- Bases teóricas y metodológicas sobre el manejo, mercadeo y evaluación de la calidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.
- Bases teóricas y metodológicas del proceso de atención nutricional de individuos y grupos en diferentes etapas del ciclo de vida y condiciones especiales.
- Principios de epidemiología nutricional y su aplicación en la Salud Pública.
- Fundamentos del enfoque de Derechos Humanos aplicados a su trabajo, con el reconocimiento de la nutrición como pilar del desarrollo humano.

- Bases teóricas y metodológicas para el abordaje en alimentación y nutrición de la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad en diferentes etapas del ciclo de vida y condiciones especiales.
- Principios de administración, mercadeo y emprendimientos aplicados a la alimentación y a la nutrición.
- Fundamentos para el desarrollo de acciones para la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional y el derecho humano a la alimentación en diferentes ámbitos.
- Fundamentos de legislación y políticas nacionales e internacionales vinculadas con alimentos, salud y nutrición.
- Bases del Sistema de Salud en Costa Rica, programas y proyectos nacionales en alimentación y nutrición.
- Bases para la investigación en alimentación y nutrición.

SABER HACER

- Aplicación del método científico en los diferentes campos del quehacer del nutricionista que favorecen la producción y divulgación del conocimiento en alimentación y nutrición.
- Aplicación de los conocimientos en Nutrición en las áreas de acción y el desarrollo de estrategias de Promoción de la Salud.
- Acciones para la actualización permanente y el desarrollo de herramientas que faciliten el ejercicio profesional y la innovación.
- Óptima comunicación escrita y oral en los diferentes ámbitos del ejercicio profesional.
- Uso de tecnologías y manejo instrumental actualizado para el ejercicio profesional en los distintos campos laborales.

- Uso de herramientas y técnicas para la negociación efectiva con personas y grupos en el análisis y resolución de problemas.
- Evaluación del estado nutricional de poblaciones sanas, enfermas y en condiciones especiales.
- Diagnóstico, formulación, ejecución y evaluación de intervenciones y proyectos en diferentes contextos laborales de la Nutrición.
- Atención nutricional para la prevención y tratamiento de enfermedades en individuos y grupos.
- Planificación y evaluación de dietas y menús para individuos y colectividades.
- Desarrollo y evaluación de acciones para la gestión y el aseguramiento de la calidad a lo largo de la cadena alimentaria.
- Planificación, organización, dirección, supervisión y evaluación de servicios de alimentación.
- Promoción de la seguridad alimentaria y nutricional en diferentes ámbitos.
- Asesoramiento a instituciones, organizaciones y emprendedores en temas relacionados a alimentación y nutrición.
- Promoción de sistemas agroalimentarios sostenibles.
- Atención alimentaria en situaciones de emergencia y desastres.
- Identificación, análisis y gestión del riesgo en el ejercicio de la profesión.

SABER SER

- Persona defensora y promotora de la alimentación como derecho humano fundamental y una cultura de paz.
- Respeto y defensa de la cultura alimentaria y el ambiente.

- Respeto hacia la diversidad cultural, étnica, de género, social y ambiental.
- Actitud crítica y autocrítica en relación con el ejercicio profesional y la realidad.
- Trabajo en equipo disciplinar y/o multidisciplinar en diversos contextos laborales con capacidades para interactuar con respeto, honestidad y de forma asertiva.
- Liderazgo para la elaboración, fundamentación y defensa de argumentos, y el aprovechamiento de oportunidades para el desempeño profesional con autonomía y responsabilidad que contribuyan con la resolución de problemas, la innovación y el desarrollo profesional.
- Trabajo bajo marcos normativos y éticos del campo profesional, con reflexión sobre la incidencia de las decisiones en los aspectos humanos, sociales y ambientales.
- Iniciativa y capacidad para emprender nuevos proyectos profesionales para la generación de negocios, o para el beneficio social con visión de sostenibilidad económica, social y ambiental.
- Compromiso con la actualización permanente y el desarrollo de herramientas que faciliten el ejercicio profesional.
- Capacidad y actitud investigativa que le permite la identificación, descripción, análisis crítico y explicación de problemas.
- Vocación de servicio y compromiso social en el quehacer profesional.}
- Empatía y apertura a otras culturas, de manera proactiva busca oportunidades de formación en el exterior que brinden un panorama más amplio sobre la problemática alimentaria y nutricional y su abordaje

La División Académica de la Oficina de Planificación de la Educación Superior considera que el perfil profesional de los graduados de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica, se adecúa de manera general a los resultados de aprendizaje esperados según lo establecido en el Marco Centroamericano de Cualificaciones para la Educación Superior Centroamericana (MCESCA)³.

6. Campo de Inserción profesional del graduado

El profesional Nutricionista puede desempeñarse en:

- Instituciones del Estado de los sectores de educación, cultura, turismo, agricultura, desarrollo rural, municipalidades, programas de atención alimentaria (Patronato Nacional de la Infancia, Ministerio de Educación Pública, Programa CEN-CINAI, Red de Cuido, etc.), sea como personal a cargo de los programas, con perfiles de funciones establecidos, o en consultorías específicas en la planificación, ejecución y/o evaluación de proyectos en alimentación y nutrición. También abarca el Ministerio de Salud en oficinas centrales o en áreas de salud distribuidas en el territorio nacional.
- Instancias prestatarias de servicios de salud (Caja Costarricense de Seguro Social, Instituto Nacional de Seguros, Hospitales, Clínicas y Consultorios privados). Incluye la planificación, ejecución y/o evaluación de proyectos en el campo de la atención nutricional, y en el caso de la Caja Costarricense de Seguro Social abarca todos los niveles de atención.
- Sector privado en el ámbito empresarial y prestación de servicios en consulta nutricional en el ámbito laboral, gerencia de servicios de alimentación, ámbito educativo o de atención a grupos específicos en gimnasios, centros educativos, gestión de la hospitalidad, desarrollo de productos, mercadeo en el campo de alimentos y salud, turismo y

gastronomía, gestión del desarrollo local y seguridad alimentaria y nutricional. Abarca también la planificación, ejecución y/o evaluación de proyectos en alimentación y nutrición.

- Industria alimentaria: asesoría nutricional desde micro a grandes industrias dedicadas a la producción de alimentos, comercialización y distribución. Abarca labores de investigación y desarrollo, etiquetado nutricional, mercadeo y publicidad de alimentos, educación al consumidor, entre otras funciones.
- Servicios de alimentación de diferente grado de complejidad, tales como sodas o comedores institucionales, sodas o restaurantes de diferentes grados de complejidad en servicios, servicios gastronómicos en el marco de hoteles, servicio de comidas a domicilio. Se abarca un amplio desarrollo de funciones en planificación de menús, dirección de operaciones, mercadeo, gestión de recursos humanos, gestión y control de la calidad e inocuidad alimentaria, entre otras.
- Organizaciones no gubernamentales y de Cooperación Internacional vinculadas con la atención alimentaria a grupos vulnerables, ambiente, desarrollo local, desarrollo rural y agricultura, mercados, derechos humanos, sostenibilidad, desarrollo turístico, planificación, ejecución y/o evaluación de proyectos en alimentación y nutrición, etc.
- Emprendimientos asociados con desarrollo empresarial propio en el campo de desarrollo de productos alimenticios, gestión de servicios de alimentación, educación alimentaria y nutricional, control de la calidad e inocuidad alimentaria, gastronomía y nutrición.
- Universidades, centros e institutos de investigación para el desarrollo de docencia y formación de recursos humanos o investigación.

Como parte de estas instancias, el Nutricionista puede ocupar puestos de Gerencia o Jefaturas, o bien formar parte de equipos disciplinares, multi e interdisciplinares donde puede ejercer diversas funciones, según el perfil académico profesional establecido.

También puede participar en asesorías, regencia o consultorías para el desarrollo, ejecución y/o evaluación de programas y proyectos en alimentación y nutrición, investigaciones focalizadas o asesoría en procesos o productos que contribuya a la organización o empresa en el cumplimiento de sus objetivos, con un enfoque integral de los sistemas alimentarios, los factores determinantes de la Nutrición y la promoción de la alimentación saludable como derecho humano.

En el campo de la educación y capacitación, existe un amplio espectro de instancias en las cuales el Nutricionista puede insertarse como parte de los equipos interdisciplinarios, desarrollando acciones educativas que contribuyan con el mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de la población, y a los procesos de producción alimentaria, comercialización y educación al consumidor.

Respecto al control de calidad e inocuidad alimentaria, el Nutricionista puede colaborar en desarrollo de sistemas, regencia y supervisión, tanto en servicios de alimentación públicos y comerciales. Por su parte, en el desarrollo productivo e industrial, se asesora a familias, microempresarios e industrias de diferentes desarrollos y complejidades en la formulación de productos mejorados nutricionalmente, así como en etiquetado nutricional, mercadeo y educación al público, así como en sistemas de control de calidad e inocuidad alimentaria.

Un alto porcentaje de nutricionistas se dedica a la Nutrición Clínica como ejercicio privado, con lo cual la atención nutricional individual y grupal es un campo laboral importante en el país.

7. Requisitos de ingreso

- Bachillerato en Educación Media.
- Aprobación de la Prueba de Admisión de la Universidad de Costa Rica.
- Obtención del puntaje requerido para el ingreso a la carrera.

8. Requisitos de graduación

- Aprobación de todos los cursos del plan de estudios para un total de 180 créditos.
- La aprobación de 300 horas de Trabajo Comunal Universitario (TCU). Para matricular el TCU debe contar con el 50% de los créditos del plan de estudios aprobados.
- Conforme al Estatuto Orgánico y al Reglamento de Trabajos Finales de Graduación, la Universidad de Costa Rica establece como requisito de Graduación para obtener el grado de Licenciatura, las siguientes opciones de Trabajo Final de Graduación: Tesis de Graduación, Seminario de Graduación, Proyecto de Graduación y Práctica Dirigida de Graduación. Los estudiantes de la carrera de Nutrición podrán optar por la matrícula de cualquiera de las opciones mencionadas. Para hacer la presentación pública (defensa) del trabajo final de graduación, el estudiante deberá haber concluido satisfactoriamente, sin excepción, todos los requisitos de su plan de estudios. Si la defensa es exitosa, en el acto se declarará que el postulante es acreedor del grado de licenciado en el área respectiva, quedando pendiente únicamente la obligación de asistir a un Acto Público de Graduación, para ser juramentado y recibir el diploma correspondiente (Circular VD-14-2019 de la Vicerrectoría de Docencia).

9. Listado de los cursos de la carrera

El listado de las actividades académicas que desarrollará este programa, se presenta en forma detallada en el Anexo A.

El programa comprende un total de 180 créditos y cumple con lo establecido en la normativa vigente.

10. Descripción de los cursos de la carrera

Los programas de los cursos y demás actividades académicas se muestran en el Anexo B.

11. Correspondencia del equipo docente con los cursos asignados.

En la normativa universitaria se establece que para ser docente en un determinado nivel académico (pregrado, grado) se deberá poseer por lo menos el nivel académico de Licenciatura.

Los nombres de los profesores de cada uno de los cursos del programa propuesto aparecen en el Anexo C. Dichos docentes tienen al menos el grado académico de Licenciatura en áreas afines a las asignaturas que impartirán.

En el Anexo D se presentan los nombres y los grados académicos de los profesores de la Licenciatura propuesta.

Esta Oficina considera que las normativas vigentes sobre el personal docente se cumplen.

12. Conclusiones

La propuesta de reestructuración de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica cumple con la normativa aprobada por el CONARE en el *Convenio para crear una nomenclatura de grados y títulos de la Educación Superior Estatal*⁴, en el *Convenio para unificar la definición de crédito en la Educación Superior*⁵ y con los procedimientos establecidos por el documento *Lineamientos para la creación de nuevas carreras o la modificación de carreras ya existentes*.

13. Recomendaciones

Con base en las conclusiones del presente estudio, se recomienda lo siguiente:

- Que se autorice a la Universidad de Costa Rica la reestructuración de la carrera de Licenciatura en Nutrición de acuerdo con los términos indicados en este dictamen.
- Que la Universidad de Costa Rica realice evaluaciones internas durante el desarrollo de la carrera.

¹ Aprobado por el Consejo Nacional de Rectores en la sesión N°27-2013, artículo 3, inciso g) y h), celebrada el 22 de octubre de 2013

² Resumen Ejecutivo del Plan de Estudios de la Maestría Profesional en Administración de Empresas de la Universidad Estatal a Distancia

³ Marco de Cualificaciones para la Educación Superior Centroamericana. Resultados de Aprendizaje para los niveles Técnico Superior Universitario, Bachillerato Universitario, Licenciatura, Maestría y Doctorado, Consejo Superior Universitario Centroamericano, 2018.

⁴ Aprobado por el CONARE el 4 de mayo de 2004 y ratificado por los Consejos Universitarios e Institucional

⁵ Aprobado por el CONARE el 10 de noviembre de 1976.

ANEXO A

**PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA
UNIVERSIDAD DE COSTA RICA**

ANEXO A

PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

CICLO LECTIVO Y CURSO	CRÉDITOS
I CICLO	<u>18</u>
Curso integrado de humanidades I	6
Actividad deportiva	0
Biología general	3
Laboratorio de Biología general	1
Matemática elemental	2
Química general intensiva	4
Laboratorio de Química general intensiva	1
Introducción al campo profesional de la nutrición	1
II CICLO	<u>19</u>
Curso integrado de humanidades II	6
Anatomía macroscópica	4
Fundamentos de Química orgánica	4
Laboratorio de Fundamentos de Química orgánica	1
Estadística para biociencias	4
III CICLO	<u>18</u>
Bioquímica para nutrición	5
Nutrición humana I	3
Fundamentos de metodología de investigación aplicada a la nutrición	2
Principios de química de alimentos	5
Laboratorio de Principios de química de alimentos	1
Alimentación y Cultura	2
IV CICLO	<u>18</u>
Fundamentos de microbiología	4
Fundamentos de comportamiento humano en alimentación y nutrición	2
Nutrición humana II	3
Alimentos, selección, preparación y conservación I	3
Fisiología humana	6

CICLO LECTIVO Y CURSO	CRÉDITOS
V CICLO	<u>18</u>
Nutrición en el curso de la vida I	4
Educación nutricional	3
Nutrición y alimentación sostenible	2
Principios de administración y gestión de proyectos en nutrición	3
Alimentos, selección, preparación y conservación II	4
Seminario de Realidad Nacional I	2
VI CICLO	<u>18</u>
Nutrición en el curso de la vida II	4
Nutrición y salud pública	2
Seguridad alimentaria y nutricional en el ámbito local	2
Instalaciones, equipamiento y procesos en servicios de alimentación	3
Módulo 1: situación alimentaria y nutricional en el ámbito familiar y comunitario	3
Curso de Arte	2
Seminario de Realidad Nacional II	2
VII CICLO	<u>17</u>
Nutrición clínica de la persona adulta y adulta mayor	4
Planificación de menús para colectividades	3
Educación nutricional grupal y terapéutica	2
Nutrición pública	2
Dirección de operaciones en servicios de alimentación	3
Módulo II: situación alimentaria y nutricional del menor de edad en el ámbito escolar	3
VIII CICLO	<u>19</u>
Nutrición clínica pediátrica	4
Atención nutricional de la persona adulta y adulta mayor hospitalizada	3
Seguridad alimentaria y nutricional en el ámbito global	2
Nutrición en la industria alimentaria	3
Módulo III: situación alimentaria y nutricional de la persona adulta en el ámbito laboral	3
Control de la calidad e inocuidad alimentaria	4

CICLO LECTIVO Y CURSO	CRÉDITOS
IX CICLO	<u>18</u>
Taller de investigación I	2
Práctica electiva I	6
Práctica en nutrición clínica	10
X CICLO	<u>17</u>
Práctica electiva II	6
Curso optativo I	2
Curso optativo II	2
Repertorio	3
Taller de nutrición y emprendimiento	2
Taller de investigación II	2
TOTAL DE CRÉDITOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN	180^{1/}

^{1/} Nota: Para optar por el grado de Licenciatura en Nutrición la persona debe aprobar los siguientes requisitos:

- La aprobación de todos los cursos del plan de estudios para un total de 180 créditos.
- La aprobación de 300 horas de Trabajo Comunal Universitario (TCU). Para matricular el TCU debe contar con el 50% de los créditos del plan de estudios aprobados

Conforme al Estatuto Orgánico y al Reglamento de Trabajos Finales de Graduación, la Universidad de Costa Rica establece como requisito de Graduación para obtener el grado de Licenciatura, las siguientes opciones de Trabajo Final de Graduación: Tesis de Graduación, Seminario de Graduación, Proyecto de Graduación y Práctica Dirigida de Graduación. Los estudiantes de la carrera de Nutrición podrán optar por la matrícula de cualquiera de las opciones mencionadas. Para hacer la presentación pública (defensa) del trabajo final de graduación, el estudiante deberá haber concluido satisfactoriamente, sin excepción, todos los requisitos de su plan de estudios. Si la defensa es exitosa, en el acto se declarará que el postulante es acreedor del grado de licenciado en el área respectiva, quedando pendiente únicamente la obligación de asistir a un Acto Público de Graduación, para ser juramentado y recibir el diploma correspondiente

PRÁCTICAS ELECTIVAS

El estudiante debe matricular dos Prácticas Electivas (12 créditos en total). Para cada Práctica Electiva podrá elegir el énfasis según sus intereses vocacionales. Las prácticas podrán matricularse en el IX o X ciclos lectivos, según la oferta

NOMBRE DEL CURSO	CRÉDITOS
Práctica con énfasis en Nutrición Pública	6
Práctica con énfasis en Seguridad alimentaria y nutricional	6
Práctica con énfasis en Nutrición en la industria alimentaria	6
Práctica con énfasis en Nutrición en la industria de la hospitalidad	6

CURSOS OPTATIVOS

El estudiante debe matricular dos cursos optativos (4 créditos en total), y podrá elegir el énfasis de los mismos según oferta brindada por la Unidad Académica. Estos cursos pueden matricularse en cualquier ciclo lectivo, y la posibilidad de matrícula de algunos cursos electivos dependerá de los requisitos establecidos para asegurarse que se cuenta con los conocimientos previos para la comprensión de los temas y el mayor provecho académico

NOMBRE DEL CURSO	CRÉDITOS
Psicología y Nutrición	2
Nutrición deportiva	2
Tópicos en alimentación y nutrición	2
Tópicos especiales en alimentos y gestión de servicios de alimentación	2
Nutrición y cáncer	2
Fundamentos de alimentación saludable	2

ANEXO B

PROGRAMAS DE LOS CURSOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

ANEXO B

PROGRAMAS DE LOS CURSOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Nombre del curso: **INTRODUCCIÓN AL CAMPO PROFESIONAL DE LA NUTRICIÓN**

Créditos: **1**

Objetivos:

- Analizar los principales aspectos que caracterizan la Nutrición como ciencia y profesión en el contexto mundial y nacional
- Reflexionar sobre los principales motivos para estudiar nutrición humana, las consecuencias de esta decisión vocacional, y las exigencias estudiantiles y académicas que implica la dedicación a esta profesión.

Temática:

- Nutrición como ciencia y profesión: panorama general
- Campos de desarrollo profesional del Nutricionista
- Ejercicio profesional en Costa Rica y Ética

Nombre del curso: **NUTRICIÓN HUMANA I**

Créditos: **3**

Objetivos:

- Analizar los aspectos fundamentales relacionados con la evaluación del estado nutricional de individuos y grupos
- Profundizar en el estudio de los métodos y técnicas especializadas para la evaluación nutricional de individuos y grupos.
- Identificar indicadores antropométricos, dietéticos, clínicos y bioquímicos para evaluar el estado nutricional de individuos y grupos.
- Conocer las diversas definiciones y aplicaciones de los requerimientos y recomendaciones nutricionales.
- Identificar los requerimientos y recomendaciones nutricionales en las diferentes etapas de la vida.
- Determinar la necesidad de energía del individuo sano en el ciclo de la vida y los factores que la condicionan.
- Integrar los diferentes indicadores del estado nutricional en la evaluación integral de individuos y grupos en el ciclo de la vida.

Temática:

- Indicadores antropométricos nutricionales
- Indicadores bioquímicos y clínicos del estado nutricionales
- Requerimientos y recomendaciones nutricionales
- Energía nutricional
- Indicadores dietéticos

Nombre del curso:

FUNDAMENTOS DE METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN APLICADA A LA NUTRICIÓN

Créditos:

2

Objetivo:

Comprender los fundamentos de la metodología de la investigación de enfoque cuantitativo y cualitativo, y su aplicación en el quehacer del Nutricionista.

Temática

- Bases teóricas del proceso de investigación
- Definición del problema de investigación y objetivos
- Elaboración del Marco de Referencia
- El diseño metodológico
- Manejo, análisis y presentación de resultados
- Ética en la investigación

Nombre del curso:

ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Créditos:

2

Objetivo:

Profundizar en los factores determinantes de la alimentación humana, desde una perspectiva integral, a partir de una lectura crítica de los cambios históricos que ha tenido la actividad de la alimentación, y su repercusión en el mantenimiento y revitalización de las tradiciones alimentarias como base de los hábitos alimentarios y la seguridad alimentaria y nutricional.

Temática

- Introducción a la alimentación y la cultura
- La dieta que nos hizo humanos
- Importancia del estudio y promoción de la tradición alimentaria

- Historia de la alimentación en Costa Rica
- La investigación sobre tradiciones alimentarias en Costa Rica

Nombre del curso: **FUNDAMENTOS DEL COMPORTAMIENTO HUMANO EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**

Créditos: **2**

Objetivos:

- Comprender los fundamentos del comportamiento humano que les permita tener una comunicación profunda con individuos y grupos.
- Incursionar en la autocomprensión de sus relaciones personales, y el vínculo con los procesos de la satisfacción de la necesidad de alimentación.
- Favorecer el desarrollo del pensamiento crítico y la utilización de una lógica dialéctica para el logro de la comunicación en materia de salud, alimentación y nutrición.

Temática

- ¿Por qué soy como soy? Construcción del ser humano: Formación de la personalidad y su relación con la forma de comunicarse y de aprender, identidad, personalidad.
- ¿Cómo aprendemos?: Desarrollo y maduración, formación de actitudes; aspectos psicológicos del aprendizaje; cambio y resistencia al cambio; percepciones sobre personas y contextos.
- ¿Cómo nos relacionamos? Inteligencia emocional; motivación; comunicación.
- Significados de la alimentación e interacción salud-enfermedad: Efecto de lo emocional en la salud; el significado individual de los alimentos y del acto de comer.
- Diferentes teorías de psicología de la salud y su relación con el abordaje nutricional y el quehacer del nutricionista.
- Diferentes teorías de psicología de la salud; bases psicológicas de la atención nutricional individual; manejo de técnicas para trabajar sobre actitudes; trabajo en equipo, prejuicios, relaciones de poder; análisis de estrategias de comunicación

Nombre del curso:

NUTRICIÓN HUMANA II

Créditos:

3

Objetivos:

- Comprender los aspectos fundamentales relacionados con la nutrición humana básica en referencia a la determinación de las necesidades nutricionales y el análisis e interpretación de datos nutricionales
- Conocer las diversas definiciones y aplicaciones de los requerimientos y recomendaciones nutricionales.
- Analizar las diferencias en los requerimientos y recomendaciones de los macronutrientes en el ciclo de la vida.
- Identificar los nutrientes implicados en el metabolismo energético
- Identificar los nutrientes implicados en el equilibrio hídrico y electrolítico del organismo.
- Identificar los nutrientes implicados en la salud ósea
- Identificar los nutrientes implicados en la salud de las células sanguíneas.
- Identificar los nutrientes implicados en la función antioxidante del cuerpo humano.
- Identificar las funciones de los minerales traza, fitonutrientes y nutraceuticos.
- Realizar el análisis e interpretación de datos de consumo de alimentos y actividad física

Temática:

- Carbohidratos: Revisión de aspectos bioquímicos y fisiológicos; función en el organismo; requerimientos nutricionales; recomendaciones dietéticas; fuentes alimentarias; modificaciones en el ciclo de la vida; fibra dietética; Índice glicémico; alteraciones relacionadas con el metabolismo de CHO; temas de actualidad.
- Proteínas: Revisión de aspectos bioquímicos y fisiológicos; función en el organismo; requerimientos nutricionales; recomendaciones dietéticas; fuentes alimentarias; modificaciones en el ciclo de la vida; composición de aminoácidos; calidad proteínica de alimentos y mezclas; puntaje químico; digestibilidad; alteraciones relacionadas con la ingesta proteica; Temas de actualidad.
- Lípidos: Revisión de aspectos bioquímicos y fisiológicos; ácidos grasos esenciales e isométricos; requerimientos y recomendaciones en el ciclo de la vida; fuentes alimentarias; alteraciones relacionadas con la ingesta de grasas; temas de actualidad.
- Nutrientes implicados en el metabolismo energético: vitaminas complejo B y yodo.
- Nutrientes implicados en el equilibrio hidro-electrolítico: agua, sodio, potasio, cloro y fósforo.

- Nutrientes implicados en la salud ósea: Calcio, Vitamina D, Vitamina K, fósforo, magnesio y flúor.
- Nutrientes implicados en la salud de las células sanguíneas y la inmunidad: Hierro, zinc, Cobre, Vitamina K, Folato y Vitamina B12. Vitaminas hidrosolubles asociadas a hematopoyesis Ácido Fólico, Vitamina B6, Biotina y Vitamina C.
- Nutrientes implicados en la función antioxidante: Fitonutrientes y Nutracéuticos.
- Minerales traza: flúor, cobre, selenio, manganeso, cromo, molibdeno, cobalto, hierro y zinc.
- Análisis e interpretación de datos de consumo de alimentos y actividad física

Nombre del curso: **ALIMENTOS, SELECCIÓN, PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN I**

Créditos: **3**

Objetivos:

- Comprender la importancia de una adecuada selección, higiene, manipulación y conservación de alimentos.
- Reconocer tamaños de porción y alimentos fuente de nutrientes importantes para la población costarricense.
- Analizar la composición de nutrientes y compuestos funcionales de los grupos de alimentos y el efecto del procesamiento casero e industrial en dicha composición.
- Conocer los procedimientos más comunes para la estandarización de recetas culinarias.
- Analizar la legislación nacional e internacional relacionada con alimentos.

Temática:

- Generalidades de los grupos de alimentos: Clasificación; composición química nutricional; grupos de alimentos; función de cada grupo según el contenido nutricional.
- Medición y pesaje de alimentos: Técnicas de medición y pesaje de alimentos; formas de expresión del peso de un alimento; cambios en el peso por cocción; estimación de cantidades.
- Fuentes de información sobre composición de alimentos y calidad nutricional de los alimentos.
- Higiene y manipulación de los alimentos.
- Técnica culinaria: Normas de seguridad para el manejo en un espacio de preparación de alimentos; introducción a la técnica culinaria; uso de la energía mecánica y sus efectos sobre los alimentos; aplicación de la energía

calórica y sus efectos sobre los alimentos: métodos de cocción y medios de transmisión de calor.

- Estandarización de recetas culinarias.

Nombre del curso: **NUTRICIÓN EN EL CURSO DE LA VIDA I**

Créditos: **4**

Objetivos:

- Estudiar los cambios fisiológicos que ocurren en cada etapa del ciclo de la vida como fundamento para comprender el proceso de la nutrición normal.
- Evaluar el estado nutricional de cada grupo etario mediante el uso de indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.
- Identificar los principales problemas alimentario-nutricionales que afectan a cada grupo etario.
- Aplicar los conocimientos adquiridos para el abordaje desde la nutrición normal de cada grupo etario.
- Conocer la legislación y las políticas públicas nacionales para la atención de la población menor de edad.
- Identificar las estrategias necesarias para prevenir desde la infancia la aparición de enfermedades crónicas no transmisibles.
- Analizar el perfil general, social, de salud y nutrición de la población adulta costarricense.

Temática:

- Infante: Nutrición del recién nacido o neonato; nutrición de 1 mes a 2 años de edad (crecimiento y desarrollo; evaluación del estado nutricional, requerimientos y recomendaciones nutricionales; alimentación durante los primeros 2 años de vida.
- Preescolar: Crecimiento y desarrollo; evaluación del estado nutricional; requerimientos y recomendaciones nutricionales; comportamiento psicosocial y hábitos alimentarios; estrategias de prevención de enfermedades crónicas no transmisibles; estrategias para el abordaje nutricional.
- Escolar: Crecimiento y desarrollo; evaluación del estado nutricional; requerimientos y recomendaciones nutricionales; comportamiento psicosocial y hábitos alimentarios; sodas y comedores escolares y estrategias de prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.
- Adolescente: Crecimiento y desarrollo; evaluación nutricional; requerimientos y recomendaciones nutricionales; comportamiento psicosocial y hábitos alimentarios; comidas rápidas y estrategias de prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

- Persona adulta: Caracterización del estado nutricional, alimentación y estilo de vida de la población adulta costarricense; cambios fisiológicos en el adulto e implicaciones nutricionales; determinación de las necesidades nutricionales: nutrientes críticos; alimentación saludable de la persona adulta.

Nombre del curso:

EDUCACIÓN NUTRICIONAL

Créditos:

3

Objetivos:

- Aplicar conocimientos y herramientas en beneficio del desarrollo de una educación nutricional eficaz con adultos a partir del proceso de educación interactiva (tanto para individuos como para grupos).
- Conocer los principios básicos para la educación nutricional durante el ciclo de vida.
- Conocer distintas técnicas para la educación nutricional y su aplicación de acuerdo con las características de las personas educandas y de los recursos disponibles.
- Conocer cómo se crean y aplican adecuadamente mediaciones, técnicas didácticas y metodologías de educación nutricional según el contexto.
- Desarrollar habilidades interpersonales para la alianza terapéutica.
- Reconocer los principios básicos de manejo de grupos.
- Desarrollar habilidades y actitudes para fortalecer su propio rol de educadoras/es en nutrición y este eje educativo en el ejercicio de la profesión.

Temática:

- Mediación educativa: Concepto, usos, alcances y limitaciones; tipos de mediaciones; técnicas didácticas; materiales educativos gráficos y tridimensionales; análisis y construcción de mensajes nutricionales; prueba y validación de mensajes; técnicas lúdico participativas.
- Educación Nutricional: Determinantes del comportamiento alimentario; conceptualización de la educación nutricional; educadores/as en nutrición como agentes de cambio.
- Proceso de cambio de comportamiento: Diferencia entre información, comunicación y educación; corrientes educativas y aprendizaje para el cambio; psicología de la salud; autoeficacia; construcción de metas y medición del cambio; evaluación del aprendizaje.
- Proceso de educación nutricional: Educación interactiva; Introducción a la Educación nutricional en el ciclo de vida.

Nombre del curso: **NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE**

Créditos: **2**

Objetivos:

- Comprender el abordaje de la sostenibilidad y su operacionalización en las diversas áreas de la cadena agroalimentaria.
- Estudiar el abordaje de sostenibilidad y su operacionalización en las diversas etapas de la cadena agroalimentaria.
- Comprender el enfoque de sostenibilidad y su aplicabilidad en la nutrición y la alimentación.
- Reconocer la importancia de la biodiversidad para la sostenibilidad del sistema alimentario.
- Estudiar los diversos sistemas alimentarios y su impacto ambiental, social, económico, cultural y nutricional.
- Conocer métodos y experiencias alternativas de producción de alimentos respetuosos del ambiente y de los principios ecológicos, logrando valorar la importancia de éstos en la Seguridad Alimentaria y Nutricional familiar.
- Relacionar la alimentación y la nutrición con el Desarrollo Sostenible y los Derechos Humanos.

Temática:

- La sostenibilidad como principio de y para la vida: Enfoque sistémico como perspectiva de análisis de la realidad; origen de la noción de sostenibilidad; concepto de desarrollo sostenible y dimensiones vinculadas.
- Biodiversidad: Origen de los alimentos (centros de origen, centros de domesticación de especies alimentarias en el ámbito mundial); concepto de alimento endémico, propio y autóctono; biodiversidad alimentaria en Costa Rica y nutrición humana; tipos de semillas y de las variedades criollas.
- Sistemas agroalimentarios, sostenibilidad y nutrición: Concepto de sistemas agroalimentarios; evolución de los sistemas agroalimentarios y su impacto en la nutrición; diversidad en los sistemas agroalimentarios; modos de vida y de producción que apuestan por la sostenibilidad; ciudades saludables (ambiente alimentario, desiertos y pantanos alimentarios); desperdicio de alimentos; mapeo como método de investigación para el análisis de los sistemas agroalimentarios y sus externalidades.
- Cambio climático: sus efectos en la alimentación y la nutrición.
- Desarrollo Sostenible y Nutrición.

Nombre del curso: **PRINCIPIOS DE ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE PROYECTOS EN NUTRICIÓN**

Créditos: **3**

Objetivos

- Conocer las diferentes herramientas y técnicas básicas de administración, necesarias para la planificación, ejecución, dirección y evaluación de acciones específicas en alimentación y nutrición en las diferentes áreas del quehacer profesional.
- Distinguir las metodologías de análisis integral y toma de decisiones aplicadas a las diferentes situaciones organizacionales bajo sistemas de calidad.
- Conceptualizar el control operativo en organizaciones donde el nutricionista puede ejercer laboralmente.
- Aplicar los principios de la administración a procesos relacionados con alimentación y nutrición en diferentes organizaciones bajo un enfoque sistémico.

Temática:

- Funciones del proceso administrativo: Proceso Administrativo; función administrativa (Planeación, Organización, Dirección, Control); administración en la actualidad (Administración por objetivos, por valores, por competencias, de la mejora continua, emprendedora, del conocimiento, por procesos); teoría de las organizaciones; estructura de los sistemas; organizaciones como sistemas.
- Organizaciones y áreas funcionales.
- Planificación aplicada a la nutrición.
- Gestión de Proyectos.
- Desarrollo emprendedor.

Nombre del curso: **ALIMENTOS, SELECCIÓN, PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN II**

Créditos: **4**

Objetivos:

- Estudiar los principios del procesamiento casero, mejoramiento del valor nutritivo de los alimentos y evaluación sensorial de preparaciones

- Analizar la composición de nutrientes y compuestos funcionales de los grupos de alimentos y el efecto del procesamiento casero e industrial en dicha composición.
- Identificar y aplicar las diferentes técnicas culinarias más comunes utilizadas en la preparación de alimentos y el efecto de las mismas en la composición de los alimentos.
- Conocer las principales modificaciones en los procesos productivos caseros con el fin de mejorar su valor nutritivo.
- Estudiar los principios relacionados con la evaluación sensorial de los alimentos.
- Identificar los aspectos más importantes relacionados con la legislación alimentaria nacional en cuanto a producción y comercialización.

Temática:

- Características nutricionales, funcionales y técnicas culinarias básicas.
- Principios básicos para la modificación de recetas culinarias.
- Evaluación sensorial de los alimentos.

Nombre del curso: **NUTRICIÓN EN EL CURSO DE LA VIDA II**

Créditos: **4**

Objetivos:

- Estudiar los cambios fisiológicos que ocurren en cada etapa del ciclo de la vida como fundamento para comprender el proceso de la nutrición normal en la etapa de embarazo, lactancia, adultez madura y adulta mayor.
- Profundizar en el estudio de corrientes de alimentación, sus características, beneficios y riesgos para salud humana.
- Evaluar el estado nutricional de cada grupo etario mediante el uso de indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.
- Identificar los principales problemas alimentario-nutricionales que afectan a cada grupo etario.
- Aplicar los conocimientos adquiridos para el abordaje desde la nutrición normal de cada grupo etario.
- Estudiar el proceso de atención nutricional con el fin de adquirir habilidades y destrezas necesarias para una intervención nutricional de calidad.
- Reconocer los principios de la planificación de menús para individuos.
- Aprender el uso y aplicación de la metodología de cálculo de dietas por lista de intercambio para aplicarla en la intervención nutricional de los individuos con patologías.
- Analizar el perfil general, social, de salud y nutrición de la población adulta mayor costarricense.

Temática:

- Proceso de atención nutricional de la persona adulta: valoración nutricional; diagnóstico nutricional; intervención; vigilancia y evaluación.
- Metodología e instrumentos para la planificación de dietas y planificación de menús para individuos.
- Embarazo: Generalidades y fisiología; evaluación del estado nutricional; requerimientos y recomendaciones dietéticas, recomendaciones nutricionales; características de la alimentación.
- Lactancia materna: requerimientos nutricionales y recomendaciones dietéticas de la madre; evaluación del estado nutricional de la madre en período de lactancia; fisiología de la lactancia; marco legal de la lactancia.
- Adulthood mayor: fisiología de la vejez y cambios nutricionales; evaluación del estado nutricional; nutrientes críticos; estrategias para la promoción de una alimentación saludable en personas mayores; problemas de masticación; deterioro cognitivo y atención nutricional; ingesta de medicamentos e interacción droga-nutriente.
- Corrientes de alimentación: características alimentarias de diferentes estilos de alimentación (vegetarianismo, veganismo, alimentación Kosher etc.).

Nombre del curso:

NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA

Créditos:

2

Objetivos:

- Analizar los fundamentos de la Salud Pública y su interrelación con el campo de acción del profesional en Nutrición.
- Analizar los aspectos conceptuales sobre salud, Salud Pública y su relación con el campo de trabajo de la nutrición.
- Desarrollar habilidades y destrezas en la elaboración, aplicación y lectura de algunas herramientas para el estudio de salud y nutrición en el espacio poblacional.
- Conocer el Sistema Nacional de Salud que tiene Costa Rica y el ámbito de trabajo del profesional en nutrición en dicho sistema.
- Identificar los alcances de la estrategia de la Promoción de la Salud en el marco de trabajo de la Salud Pública y la Nutrición.

Temática:

- El concepto de salud y herramientas para el estudio de la situación de salud y nutrición en el espacio poblacional.

- La Salud Pública y sus componentes: concepto; funciones esenciales; ámbitos de intervención.
- El Sistema Nacional de Salud: concepto; organización y modelo; papel del nutricionista en el trabajo en salud pública.
- El ámbito de la Epidemiología en el marco de trabajo de la Salud Pública.
- Aspectos conceptuales y operativos de la Promoción de la Salud: concepto; áreas o líneas de acción; estrategias para la promoción de la salud; diferencias entre promoción de la salud y prevención.

Nombre del curso: **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL ÁMBITO LOCAL**

Créditos: **2**

Objetivos

- Valorar de una forma integral los fenómenos relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) en el ámbito local, familiar y comunitario.
- Reconocer la importancia de estudiar la seguridad alimentaria y nutricional local como condición básica para el trabajo del profesional nutricionista en el ámbito comunitario y local.
- Comprender la noción de seguridad alimentaria y nutricional, sus componentes y dimensiones y su relación con el objeto de estudio de la nutrición.
- Comprender la relación entre la seguridad alimentaria y nutricional y el desarrollo local.
- Reconocer la importancia de estudiar la seguridad alimentaria y nutricional local como condición básica para el trabajo del profesional nutricionista en el ámbito comunitario y local.
- Relacionar la seguridad alimentaria y nutricional local con la situación alimentaria y nutricional de las familias que viven en una comunidad o territorio.
- Conocer la utilidad de algunos instrumentos, técnicas e indicadores para evaluar la Seguridad Alimentaria y Nutricional familiar, usándolos en procesos de interpretación de la realidad e incorporándolos en procesos de investigación.
- Aplicar los aprendizajes construidos en el curso, desarrollando una investigación básica sobre la relación Seguridad Alimentaria y Nutricional familiar y local.
- Conocer algunas iniciativas que se llevan a cabo en el país relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional local.

Temática:

- Seguridad Alimentaria y Nutricional familiar.
- Desarrollo local y territorial: Territorio e identidad; desarrollo rural, nueva ruralidad, gentrificación, el derecho a la ciudad; la gobernanza en el ámbito local y territorial; indicadores de desarrollo local; instituciones locales; Seguridad Alimentaria y Nutricional y desarrollo local; producción de alimentos en Costa Rica, regionalización y estacionalidad.
- Seguridad Alimentaria y Nutricional local: determinantes en los entornos rurales y urbanos; ambientes alimentarios; el agua y la Seguridad Alimentaria y Nutricional local; sistemas agroalimentarios y desarrollo local; métodos, instrumentos y herramientas para el estudio de la Seguridad Alimentaria y Nutricional local y el ambiente alimentario.
- Lo local como contexto de la Seguridad Alimentaria y Nutricional familiar: Concepto de familia y Seguridad Alimentaria y Nutricional familiar; determinantes de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en el contexto local (ámbito rural y urbano); disponibilidad y acceso a los alimentos; ambiente, entorno, trabajo, modos de vida; acceso a agua de calidad; acceso a servicios y a infraestructura; presencia institucional; riesgo y vulnerabilidad.
- Inseguridad alimentaria (INSAN); grupos vulnerables; agricultura familiar; Instituciones y organismos que desarrollan programas y proyectos de apoyo a la Seguridad Alimentaria y Nutricional familiar y de ayuda alimentaria; métodos, instrumentos y herramientas para el estudio de la Seguridad Alimentaria y Nutricional y la INSAN familiar.

Nombre del curso:

INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y PROCESOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Créditos:

3

Objetivos:

- Estudiar los servicios de alimentación de una forma integral tomando en cuenta la distribución de las áreas, su equipamiento y procesos operativos
- Reconocer los procesos operativos como aquellos que se encargan de aplicar todos los planes, estrategias, políticas, procedimientos y controles definidos por la gerencia del servicio de alimentos, así como la interrelación o interdependencia entre los mismos.
- Identificar las diferentes áreas en que se divide un servicio de alimentación, los requerimientos y características de las instalaciones y equipos, así como las regulaciones existentes sobre las condiciones de planta física y funcionamiento de los servicios de alimentación de baja y mediana complejidad.

- Conocer diferentes herramientas básicas que facilitan tanto las labores del personal como de la administración del servicio, entre estos, los manuales, procedimientos y controles.

Temática:

- Generalidades de la gestión por procesos: Gestión por procesos para planificar, operar, medir y mejorar la organización; Identificación y clasificación de procesos relevantes en función de su misión; gestión; medición y seguimiento: producto, satisfacción al cliente, proceso; evolución hacia una organización por procesos.
- Generalidades de un servicio de alimentación: Teoría de sistemas aplicada a servicios de alimentación; caracterización de los servicios de alimentación; áreas que conforman el servicio de alimentación.
- Diseño e instalaciones: Diseño de un servicio de alimentación; equipos e infraestructura; programas específicos de control.
- Descripción de los procesos: Proceso de Aprovisionamiento (Compra, Recibo, Almacenamiento y Despacho); Proceso de producción de alimentos; Proceso de distribución y servicio del producto terminado.

Nombre del curso:

MÓDULO I: SITUACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL ÁMBITO FAMILIAR Y COMUNITARIO

Créditos:

3

Objetivos:

- Identificar las redes sociales de la comunidad a las que pertenecen personas con diferentes necesidades en alimentación y salud, mediante la investigación del contexto comunitario donde se desarrolla el adulto y adulto mayor.
- Ofrecer orientación para el mejoramiento de la situación alimentaria nutricional en grupos organizados de la comunidad, con base en los resultados obtenidos por el estudiante en el proceso diagnóstico.
- Aplicar herramientas de investigación cuantitativa y cualitativa en el desarrollo de la práctica.
- Practicar la priorización de problemas y planificación de proyectos o intervenciones en el ámbito comunitario y familiar.
- Desarrollar habilidades de comunicación, negociación, para la crítica y autocrítica con relación a su experiencia en la práctica.

Temática:

- Diagnóstico cualitativo y cuantitativo de la situación alimentaria y nutricional en el contexto comunitario
- Dinámica de grupos de la comunidad y redes sociales que puedan tener injerencia en la situación alimentaria y nutricional de la comunidad asignada.
- Priorización de los problemas detectados, relacionados con la alimentación y nutrición en el de la comunidad.
- Diseño e implementación de proyectos que contribuyan al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional en la comunidad.
- Intervención en familias para promover una situación alimentaria nutricional más saludable y ejecución de una intervención educativa grupal.
- Desarrollo de estrategias para la evaluación de intervenciones en el ámbito comunitario.

Nombre del curso:

NUTRICIÓN CLÍNICA DE LA PERSONA ADULTA Y ADULTA MAYOR

Créditos:

4

Objetivos:

- Profundizar en las necesidades de atención nutricional clínica de la persona adulta y adulta mayor y el establecimiento de protocolos para su adecuado abordaje.
- Identificar las características fisiopatológicas, las manifestaciones clínicas y manejo médico y nutricional de las enfermedades crónicas no transmisibles de interés para la salud pública, así como ciertas enfermedades de ocurrencia frecuente en el adulto mayor con el fin de entender el proceso de atención nutricional de dichas patologías.
- Evaluar los factores condicionantes del estado nutricional de las personas, según la patología.
- Determinar las modificaciones que se deben efectuar a una dieta normal para el tratamiento nutricional de las patologías crónicas más comunes en el individuo adulto y adulto mayor.
- Adquirir habilidades y destrezas en la prescripción dietoterapéutica y en el uso de la metodología de cálculo de dietas por listas de intercambio para aplicarlas en la intervención nutricional al individuo con patologías crónicas.
- Analizar casos clínicos y prescribir planes de atención nutricional para cada patología en estudio con el fin de tener un acercamiento a la realidad.

Temática:

- Generalidades de la dietoterapia: Proceso de atención nutricional del individuo con situaciones especiales; interacción: drogas nutrientes.
- Obesidad: Etiología; fisiopatología; manejo médico: aspectos básicos de abordaje, tratamiento farmacológico y quirúrgico; terapia nutricional.
- Diabetes Mellitus: Etiología; fisiopatología; manejo médico: aspectos básicos de abordaje y tratamiento farmacológico; terapia nutricional; Diabetes gestacional.
- Dislipidemias: Etiología; fisiopatología: manifestaciones clínicas y complicaciones; manejo médico: aspectos básicos de abordaje y tratamiento farmacológico; terapia nutricional.
- Hipertensión Arterial: Etiología; fisiopatología: manifestaciones clínicas y complicaciones; manejo médico: aspectos básicos de abordaje y tratamiento farmacológico; terapia nutricional; preeclamsia y eclampsia.
- Síndrome Metabólico y Prediabetes: Etiología; fisiopatología: manifestaciones clínicas y complicaciones; manejo médico: aspectos básicos de abordaje y tratamiento farmacológico; terapia nutricional.
- Osteoporosis, Alzheimer y Parkinson: Etiología; fisiopatología: manifestaciones clínicas y complicaciones; manejo médico: aspectos básicos de abordaje y tratamiento farmacológico; terapia nutricional.
- Enfermedades del tracto gastrointestinal: Esofagitis, Reflujo gastroesofágico, Hernia hiatal, Úlcera estomacal, Gastritis, Síndrome de intestino irritable, Enfermedad Diverticular, Diarrea, Estreñimiento, Enfermedad Celíaca: etiología; fisiopatología: manifestaciones clínicas y complicaciones; manejo médico: aspectos básicos de abordaje y tratamiento farmacológico; terapia nutricional.

Nombre del curso:

**PLANIFICACIÓN DE MENÚ PARA
COLECTIVIDADES**

Créditos:

3

Objetivos:

- Estudiar los principios del diseño y análisis de menús en servicios de alimentación para colectividades.
- Elaborar instrumentos que permitan el diseño de menús, que se ajusten al equipo disponible, presupuesto, recursos humanos, la disponibilidad de alimentos, la tecnología y la caracterización del cliente.
- Diseñar menús para servicios de alimentación que presenten una adecuada combinación de colores, texturas y sabores, de acuerdo al tipo de cliente y en concordancia con el valor nutritivo, presupuesto, procesos y aceptabilidad.

- Utilizar el formato de receta estandarizada para el costeo de diferentes preparaciones, el cálculo de ingredientes y su posible precio de venta, de acuerdo a la estructura de costos del servicio de alimentación.
- Aplicar diferentes técnicas de análisis de menús para diferentes tiempos de comidas considerando los aspectos necesarios que debe incluir el menú como son textura, combinación de colores y sabores, entre otros, concordantes con una operación eficiente y enfocada a la calidad, control y servicio al cliente.

Temática:

- Factores que influyen en la planificación de menús: tipos de menú; utilidad; caracterización de los servicios de alimentación; perfil de cliente.
- Herramientas básicas en la planificación de menús: ingredientes; utilización de receta estándar para colectividades; herramientas de receta estándar para cálculo de producción.
- Diseño y evaluación del ciclo de menú: métodos de diseño de ciclos de menú; diseño de ciclos de menús por grupo etario; influencias externas; evaluación del menú.
- Costeo de materia prima y producción.
- Derivación de menús: dietas terapéuticas y especiales.
- El menú y la comunicación con el cliente.

Nombre del curso:

EDUCACIÓN NUTRICIONAL GRUPAL Y TERAPÉUTICA

Créditos:

2

Objetivos:

- Comprender las bases de la educación nutricional grupal y terapéutica como herramienta para el nutricionista
- Estudiar las bases del diseño y evaluación de la consulta nutricional grupal y terapéutica.
- Desarrollar estrategias de consulta nutricional grupal básica en personas con enfermedades crónicas no transmisibles.
- Desarrollar estrategias de atención nutricional individual mediante la integración de características sociales, psicológicas, educativas y clínico nutricionales.

Temática:

- Educación grupal: Educación grupal para promoción de la salud y prevención de las enfermedades; diagnóstico en el grupo según las características sociales, psicológicas, educativas y clínico-nutricionales de las personas; lectura de dinámicas de grupo; elementos del grupo: actores, emergentes, pertenencia, comunicación, liderazgo; motivación en grupos; estrategias educativas para grupos.
- Consulta grupal básica: Modelo de consulta grupal; manejo de distintos grupos; técnicas educativas para atender grupos con enfermedades crónicas; evaluación de grupos.
- Educación terapéutica: Habilidades comunicativas dentro del proceso de educación terapéutica; apoyo para la resolución de barreras para el cambio (ambivalencia, motivación, resistencia, etapas de cambio, autoeficacia); evaluación de la educación terapéutica; ámbitos de la educación terapéutica (hospitalaria y ambulatoria).

Nombre del curso:

NUTRICIÓN PÚBLICA

Créditos:

2

Objetivos:

- Desarrollar habilidades y destrezas en el análisis de la situación alimentaria nutricional de los colectivos humanos mediante la lectura de los determinantes sociales de la salud que inciden en dicha situación.
- Conocer el marco de acción de la Nutrición Pública, sus componentes y alcances.
- Identificar la relación entre la Transición Demográfica, la Transición Epidemiológica y la Transición Nutricional en la Situación Alimentaria Nutricional del país.
- Analizar la relación entre los modelos de desarrollo económico y social en la Situación Alimentaria Nutricional del país.
- Analizar los factores que determinan las inequidades y desigualdades en salud y nutrición.
- Analizar la relación de la Política Pública con la Situación Alimentaria Nutricional del país.

Temática:

- Aspectos introductorios de la Nutrición Pública.
- Transición demográfica, epidemiológica y nutricional en Costa Rica.
- Contextualización del desarrollo económico y social de Costa Rica.
- Las Políticas Públicas y su aplicación en el campo de la Nutrición.

- Los determinantes sociales de la salud y la nutrición.

Nombre del curso: **DIRECCIÓN DE OPERACIONES EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

Créditos: **3**

Objetivos:

- Determinar la dirección de operaciones como una función vital, sistemática y ligada a otras funciones (recurso humano, marketing y finanzas) para la supervivencia de las organizaciones.
- Aplicar las herramientas y técnicas básicas de dirección de operaciones a servicios de alimentación para colectividades.
- Identificar los aspectos relevantes de la gestión del recurso humano como un componente eficaz de la administración de operaciones.
- Identificar y utilizar la información básica de las áreas funcionales para fundamentar los estados financieros, de flujo de caja y análisis de las razones financieras para la toma de decisiones en función de operaciones de una empresa de servicios de alimentación para colectividades.

Temática:

- La Dirección de Operaciones (DO) en las organizaciones de servicios de alimentación: Relación de la DO con las áreas funcionales de la organización (Marketing, Finanzas, Desarrollo Humano, Investigación y Desarrollo); prioridades competitivas de los servicios de alimentación; sistema de gestión de la calidad aplicado a servicios de alimentación; objetivos estratégicos de la gestión de recursos y de la medición y análisis para la mejora continua en servicios de alimentación; auditoría de calidad y tipos de auditoría aplicables a servicios de alimentación.
- El subsistema de costos en los servicios de alimentación: costo de producción en Servicios de Alimentación; estructura del costo de producción; concepto y objetivos del control de costos; herramientas operativas y económicas; punto de equilibrio; técnicas para fijar el precio de venta de los productos / servicios en servicios de alimentación.
- Administración de la producción y de las operaciones: Diseño del producto / servicio y la selección del proceso; administración de la cadena de suministros; proyección de demanda; programación de la producción; subsistema de control operativo en servicios de alimentación.
- La gestión del Desarrollo Humano: Modelo de gestión por competencias y su aplicación en la industria de los servicios de alimentación; legislación laboral

en Costa Rica; componentes de la Gestión del recurso humano; técnicas de dirección; evaluación del desempeño y los indicadores de gestión del talento humano.

- Ingeniería Económica: El presupuesto de costos de producción; relaciones esenciales entre los estados financieros (balance general, estado de resultados y flujo de efectivo); herramientas financieras.

Nombre del curso:

MÓDULO II: SITUACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL MENOR DE EDAD EN EL ÁMBITO ESCOLAR.

Créditos:

3

Objetivos:

- Identificar la situación alimentaria y nutricional y del servicio de alimentación en el ámbito institucional, así como el o los programas estatales de alimentación en los que se basa para atender la alimentación de la población menor de edad de la institución.
- Aplicar herramientas de análisis para la priorización de los problemas alimentario nutricionales.
- Diseñar una propuesta de proyecto y de actividades de mejora de los procesos en la alimentación complementaria en el comedor institucional, considerando la o las líneas de acción y estrategias de promoción de la salud que se adapten al entorno y permitan la intervención de la situación alimentaria nutricional.
- Ejecutar el proyecto de intervención y las actividades de mejora de los procesos en la alimentación complementaria en el comedor institucional.
- Aplicar metodologías de evaluación para la determinación del impacto de las acciones ejecutadas para el mejoramiento de la situación alimentaria nutricional.

Temática:

- Aplicación de la evaluación del estado nutricional grupal de menores de edad.
- Evaluación de hábitos alimentarios y del valor nutritivo de los alimentos ofrecidos por el servicio de alimentación de la institución y/o los alimentos que llevan de casa o adquieren en la institución (sodas o ventas) o sus alrededores los menores a la institución.
- Análisis de los factores ambientales que inciden en el estado nutricional de la población menor de edad.
- Análisis del o los programas estatales de alimentación en los que se basa el quehacer de la institución para ofrecer alimentación a los menores de edad

atendidos y su vinculación con una política nacional en alimentación y nutrición que cubra a la población meta atendida por la institución.

- Reconocimiento de áreas de acción y estrategias en promoción de la salud que consideren el entorno de la institución y que apoyen en el mejoramiento de la situación alimentaria nutricional de los menores de edad atendidos.
- Operación de servicios de alimentación dirigidos a la atención alimentaria de menores de edad.

Nombre del curso:

NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA

Créditos:

4

Objetivos:

- Desarrollar destrezas y habilidades necesarias en el adecuado ejercicio del Profesional en Nutrición en el área de la nutrición clínica en población pediátrica.
- Evaluar la situación nutricional e integral de la población pediátrica con patologías diversas.
- Prescribir dietas especiales para el tratamiento de enfermedades en el paciente pediátrico.
- Desarrollar destrezas y habilidades en la intervención clínico nutricional (diagnóstico, prescripción, cálculo de dietas, recomendaciones, educación nutricional, control y seguimiento) para el abordaje del paciente pediátrico con diversas patologías.

Temática:

- Desnutrición proteico-calórica infantil: Fisiopatología; respuesta inmune; clasificación de la desnutrición; relación entre desnutrición e infección; manejo nutricional; síndrome de recuperación nutricional.
- Enfermedades del tracto gastrointestinal: Estreñimiento; enfermedad diarreica (aguda y crónica); deshidratación; Síndrome de Intestino Corto; Hepatopatías; alergias alimentarias.
- Tratamiento y prevención de enfermedades crónicas no transmisibles en la infancia: Exceso de peso y obesidad; Dislipidemias; Hipertensión arterial; Diabetes Mellitus; Síndrome Metabólico.
- Soporte Nutricional en niños: Indicaciones y contraindicaciones para el uso del soporte nutricional en niños y niñas con patologías; soporte nutricional enteral y parenteral; fórmulas enterales y soluciones parenterales; cálculo de la alimentación para soporte nutricional enteral y parenteral; licuados artesanales.

- Parálisis Cerebral Infantil: Alteraciones metabólicas, requerimientos nutricionales, tratamiento nutricional, complicaciones y consideraciones especiales.
- Enfermedades del recién nacido y lactante: Evaluación del estado nutricional del prematuro y bajo peso al nacer; Enterocolitis Necrotizante, Displasia broncopulmonar
- Nutrición en situaciones especiales: Autismo, epilepsia refractaria; Síndrome de Down; Errores innatos del metabolismo.
- Enfermedades del Sistema Renal.
- Estados hipermetabólicos.
- Trastornos de la conducta alimentaria.

Nombre del curso:

ATENCIÓN NUTRICIONAL DE LA PERSONA ADULTA Y ADULTA MAYOR HOSPITALIZADA

Créditos:

3

Objetivos:

- Identificar la función que desempeña el nutricionista dentro del equipo de atención hospitalaria.
- Estudiar las principales alteraciones metabólicas y fisiológicas presentes en patologías específicas.
- Desarrollar destrezas en la prescripción de dietas especiales para el tratamiento y/o prevención de complicaciones.
- Identificar modificaciones que se deben hacer a una dieta normal para el tratamiento de las patologías específicas en el adulto bajo condiciones hipermetabólicas.
- Analizar casos clínicos y prescribir planes de atención nutricional.
- Planificar, preparar y evaluar menús terapéuticos.

Temática:

- Principios de Nutrición Hospitalaria: Modelos de intervención nutricional intrahospitalaria en la atención de personas adultas y adultas mayores; evaluación nutricional intrahospitalaria; manejo nutricional del exceso de peso y la desnutrición a nivel hospitalario en personas adultas y adultas mayores con obesidad crítica, desnutrición, sarcopenia y caquexia.
- Nutrición y afecciones del tracto gastrointestinal en adultos; Fisiopatología, manejo nutricional de las enfermedades del Tracto Gastro-Intestinal; Hepatopatías: hepatitis, cirrosis, trasplante de hígado, encefalopatía hepática; Pancreatitis; Colectomía; Colitis Ulcerativa y Enfermedad de Crohn.

- Nutrición y Enfermedad Cardiovascular: Infarto Agudo del Miocardio; Insuficiencia cardiaca Congestiva; Accidente vascular cerebral.
- Nutrición y Enfermedad Renal: Nefrolitiasis; Síndrome nefrítico y nefrótico; Insuficiencia Renal Aguda; Insuficiencia Renal Crónica; Diálisis, hemodiálisis y trasplante renal; Nefropatía diabética.
- Soporte nutricional: Nutrición enteral y parenteral; Fórmulas nutricionales para uso en soporte nutricional de personas adultas y adultas mayores.
- Nutrición y Cáncer: Tratamientos clínicos y manejo nutricional en el paciente oncológico; manejo nutricional del paciente en Cuidados Paliativos.
- Nutrición y Estados Hipermetabólicos: Fisiopatología de los estados hipermetabólicos; manejo nutricional del paciente en estado hipermetabólico. Indicaciones específicas para patologías respiratorias; Insuficiencia Respiratoria, Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC); politraumatizados; manejo nutricional pre y post operatorio en pacientes con cirugías hospitalarias; manejo nutricional de la persona con VIH positivo y Virus del SIDA.
- Nutrición en condiciones especiales: Síndrome de Guillan Barré; Esclerosis múltiple; Trastornos de la conducta alimentaria en adultos (anorexia nerviosa, bulimia, Síndrome del atracón, Síndrome del comedor nocturno).

Nombre del curso:

CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Créditos:

4

Objetivos:

- Comprender los elementos relacionados con la calidad e inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria.
- Identificar las herramientas y técnicas necesarias para garantizar la óptima utilización de los principios de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) como base para garantizar la inocuidad de los alimentos al inicio de la cadena alimentaria.
- Identificar las herramientas y técnicas necesarias para garantizar la óptima utilización de los principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Aplicar las herramientas de investigación, desarrollo y ejecución de proyectos para el desarrollo de los propósitos del curso.

Temática:

- Generalidades de la Calidad: Ley 8279 - “Sistema Nacional para la Calidad”; Ley 35960-5 “Política de Nacional de Inocuidad de los alimentos”; Calidad en los servicios; Calidad alimentaria; Calidad sensorial; Calidad en los procesos; Estándares de calidad; Medición y control de la calidad; Herramientas estadísticas para el control de la calidad.
- Sistemas de Supervisión de la Calidad e inocuidad Alimentaria.
- Gestión de la Inocuidad; Control de los procesos para garantizar la inocuidad; controles preventivos de alimentos para humanos.
- Sistemas para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Reglamentación.
- Esquemas de Certificación.

Nombre del curso:

**MÓDULO III: SITUACIÓN ALIMENTARIA
Y NUTRICIONAL DE LA PERSONA
ADULTA EN EL ÁMBITO LABORAL**

Créditos:

3

Objetivos:

- Interrelacionar los procesos operativos de un servicio de alimentación con una intervención nutricional mediante la educación grupal y terapéutica.
- Identificar las características del entorno (espacio laboral) y cómo estas influyen en el estado nutricional de los usuarios del mismo y/o de los funcionarios.
- Priorizar problemas y ofrecer posibles oportunidades de mejora en relación con el funcionamiento del servicio de alimentación y al estado nutricional de los colaboradores y usuarios.
- Evaluar hábitos, gustos y preferencias de los usuarios y determinar cómo el menú ofrecido en el servicio de alimentación responde a los mismos.
- Diseñar estrategias para mejorar los aspectos relacionados con la alimentación dentro del entorno laboral.
- Aplicar herramientas para el seguimiento y evaluación de la implementación de estrategias de mejora.

Temática:

- Desarrollo de intervenciones nutricionales en el entorno laboral que articulen labores en un servicio de alimentación y educación grupal con enfoque terapéutico.

- Evaluación de hábitos, gustos y preferencias de personal de una institución u organización, usuarios de un servicio de alimentación, y propuestas de mejora en la atención alimentaria brindada por el servicio de alimentación.
- Uso de herramientas para el seguimiento y evaluación de intervenciones nutricionales en el ámbito laboral.

Nombre del curso: **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL ÁMBITO GLOBAL**

Créditos: **2**

Objetivo:

- Comprender la seguridad alimentaria y nutricional como una condición fundamental para el logro del desarrollo humano y su relación con el Derecho Humano a la Alimentación y los sistemas agroalimentarios sostenibles.
- Analizar, a partir de una actitud crítica, los factores sociales, económicos, ambientales, políticos, culturales y productivos que afectan la Seguridad Alimentaria y Nutricional en los ámbitos nacional e internacional y que por ende influyen en el estado nutricional de las poblaciones.
- Distinguir las condiciones que deben reunir las propuestas de acción para el desarrollo local para que promuevan la seguridad alimentaria y nutricional, el derecho humano a la alimentación y los sistemas agroalimentarios sostenibles.

Temática:

- Evolución histórica del concepto de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Sus consecuencias en alimentación y nutrición; Dilemas éticos; Políticas públicas; Derechos de los Consumidores y su relación con la Seguridad Alimentaria y Nutricional; Soberanía Alimentaria y Nutricional: puntos de encuentro entre Seguridad Alimentaria y Nutricional y Derecho humano a la Alimentación; Resiliencia, tejido social y relación con la Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- La Seguridad Alimentaria y Nutricional desde una perspectiva estructural e histórica: La globalización de la alimentación; tendencias en la disponibilidad y el acceso a los alimentos; desperdicio y pérdida de alimentos; tendencias en el consumo y análisis contextual de la utilización biológica; sindemias como manifestación de lo global de los fenómenos vinculados a la seguridad alimentaria y nutricional; la política de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el país, sus orígenes y su vínculo con otras políticas nacionales, legislaciones y programas de desarrollo nacional; instituciones estatales, organizaciones no gubernamentales y de cooperación y otras

organizaciones que inciden sobre la Seguridad Alimentaria y Nutricional; programas, estrategias y proyectos vigentes.

- Investigación e intervención en Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Seguridad Alimentaria y Nutricional como eje de desarrollo: Enfoque de Seguridad Alimentaria y Nutricional en el proceso de desarrollo; cultura, equidad, ambiente, ámbito rural y urbano, inter y multidisciplinariedad, sostenibilidad, investigación, enfoque de género, integración generacional, derechos humanos, accesibilidad, diversidad, ética, participación, desarrollo de capacidades, habilidades y destrezas en la población, desarrollo local integral, autonomía; vínculo entre agricultura, nutrición y desarrollo humano; comunicación e incidencia política.
- Atención de emergencias por desastres desde la perspectiva de la seguridad alimentaria y nutricional; el lugar de la alimentación, la nutrición y la Seguridad Alimentaria y Nutricional en el diseño de los planes de prevención de riesgos.

Nombre del curso:

NUTRICIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Créditos:

3

Objetivos:

- Profundizar en los procesos tecnológicos y el desarrollo industrial de alimentos, el mercadeo y la educación al consumidor.
- Identificar los procesos tecnológicos aplicados a la producción de alimentos y sus efectos en la calidad nutricional.
- Aplicar controles de calidad en la producción de alimentos procesados.
- Aplicar el conocimiento para el diseño de productos mejorados nutricionalmente.
- Conocer la legislación alimentaria que rige para la producción, registro, etiquetado y comercialización de alimentos procesados.
- Conocer nociones básicas sobre el mercadeo y publicidad aplicadas a la nutrición y los alimentos.
- Integrar los conocimientos sobre nutrición, alimentación y educación, para el diseño de estrategias de orientación al productor y consumidor.

Temática:

- Industria Alimentaria: Papel del nutricionista en el desarrollo productivo de las sociedades.
- Procesos Tecnológicos aplicados en la producción de alimentos: Diseño de productos mejorados nutricionalmente; procesos y tecnologías aplicados en la producción de alimentos pre envasados; legislación; efectos de las operaciones en la calidad de los alimentos; educación al consumidor para mantener la vida útil del producto; empaques; métodos de conservación; buenas prácticas de manejo post-ensado hasta el hogar; procesos de fortificación.
- Aditivos alimentarios: Reglamentación; modificación de características sensoriales; conservantes y preservantes; modificación de características nutricionales.
- Mercadeo de alimentos pre envasados: Desarrollo de nuevos productos; fundamentos de mercadotecnia; estudio de competencia; comportamiento de consumidores; estrategias y programas de mercadeo para el desarrollo de productos.

Nombre del curso:

TALLER DE INVESTIGACIÓN I

Créditos:

2

Objetivos:

- Profundizar en los componentes básicos de un diseño metodológico de investigación.
- Analizar las técnicas de recolección de datos y su aplicación en el desarrollo de investigación en el campo de la Nutrición.
- Fortalecer habilidades en la búsqueda y revisión y análisis de información para la construcción de objetivos, marco de referencia y recolección de datos.

Temática:

- Diseño metodológico de una investigación.
- Métodos y técnicas de recolección de datos.
- Procesamiento y análisis de información

Nombre del curso: **PRÁCTICA EN NUTRICIÓN CLÍNICA**

Créditos: **10**

Objetivos:

- Desarrollar destrezas en la prescripción de dietas especiales para el tratamiento y/o prevención de enfermedades.
- Adquirir destrezas y habilidades en la atención dietoterapéutica a pacientes hospitalizados y ambulatorios.
- Desarrollar actividades educativas nutricionales para pacientes con diferentes patologías.
- Planificar, preparar y evaluar menús terapéuticos.
- Participar en la planificación y el desarrollo de actividades de capacitación para el personal del Servicio de Nutrición o bien de otros profesionales del área de la salud.
- Adquirir destrezas y habilidades en el desarrollo de las actividades del nutricionista en el área clínica.
- Desarrollar una actitud proactiva hacia el trabajo interdisciplinario.

Temática:

- Atención nutricional individual a pacientes hospitalizados o ambulatorios: atención clínico-nutricional a personas hospitalizadas y en consulta externa; participación en equipos interdisciplinarios de atención a personas hospitalizadas.
- Desarrollo de actividades educativas y/o educación terapéutica diversa para pacientes y/o funcionarios de un centro hospitalario.
- Capacitación a personal del Servicio de Nutrición hospitalario y profesionales del área de la salud.
- Investigación aplicada al Servicio de Nutrición hospitalario.

Nombre del curso: **TALLER DE INVESTIGACIÓN II**

Créditos: **2**

Objetivo:

- Fortalecer habilidades y destrezas para el manejo, análisis y presentación de datos relacionados con la Nutrición.

Temática:

- Herramientas utilizadas en investigaciones con enfoque cuantitativo: programas de cómputo relevantes para el manejo, análisis y presentación de datos de proyectos en Nutrición; preparación de datos para su digitación y

creación de bases de datos; revisión de calidad de bases de datos; manejo y creación de variables; creación de categorías a partir de variables continuas; indicadores; análisis de datos; presentación de resultados.

- Herramientas utilizadas en investigaciones con enfoque cualitativo: Naturaleza del dato cualitativo; representatividad y decisiones sobre población informante; técnicas de recolección de datos y su aplicación; ordenamiento, procesamiento y análisis de datos cualitativos; programas de cómputo para el manejo de datos cualitativos; manejo de bases de datos cualitativos, ordenamiento y selección de registros y citas; escritura y publicación de datos cualitativos.

Nombre del curso: **TALLER DE NUTRICIÓN Y EMPRENDIMIENTO**

Créditos: **2**

Objetivos:

- Reconocer los elementos básicos para la identificación, formulación, gestión y evaluación de proyectos de emprendimiento en alimentación y nutrición, y su aplicación práctica
- Identificar estrategias que le permitan generar innovaciones para proponer emprendimientos comerciales y sociales.
- Adquirir habilidades, herramientas y técnicas para la negociación y mercadeo de productos y servicios, comerciales y sociales.
- Diseñar un proyecto de emprendimiento que permita la integración de los contenidos vistos en el curso.

Temática:

- Emprendimiento, mitos y realidades. Gobernanza: Importancia del emprendimiento en el desempeño del profesional en nutrición; características deseables de un emprendedor; tipos de empresas; creatividad e innovación; mecanismos para asignación de responsabilidades.
- Propuesta de valor: Identificación de la oportunidad mediante el lienzo de propuesta de valor; beneficios económicos y sociales.
- Desarrollo del modelo de emprendimiento.
- Implementación y formalización: Socios y aliados; negociación y gestión de recursos; actividades y recursos clave; estructura organizacional; distribución de roles y funciones; programación, plan de gestión de la calidad; plan de gestión de riesgos; elementos legales relacionados con la formalización de una empresa.
- Sostenibilidad.

PRÁCTICAS ELECTIVAS

Nombre del curso: **PRÁCTICA CON ÉNFASIS EN NUTRICIÓN PÚBLICA**

Créditos: **6**

Objetivos:

- Desarrollar mayor destreza y confianza en el trabajo participativo con grupos.
- Conocer las características de funcionamiento de la institución o entidad en la que desarrolló la práctica.
- Desarrollar propuestas de trabajo que incluyan un enfoque integral de la Nutrición Pública y a partir de un proceso participativo.
- Formular actividades siguiendo un proceso de planificación de las mismas que incluya: diagnóstico, priorización de problemas o de necesidades, elaboración de un plan de acción, ejecución y evaluación.
- Desarrollar las actividades en equipos interdisciplinarios para el abordaje de la problemática detectada.
- Promover la formación de grupos organizados y el trabajo participativo. Promover la utilización de los recursos locales y la cultura alimentaria. Participar en los procesos de gestión de la institución.

Temática:

- Introducción a la práctica e integración de aspectos relacionados con: Derecho a la alimentación; desarrollo local; procesos participativos; emprendimientos; responsabilidad social empresarial como herramienta para el trabajo en el nivel local; enfoque integral de la Nutrición Pública; enfoque de la Nutrición Pública en proyectos de desarrollo local; planificación de proyectos en Nutrición Pública en el ámbito local.
- Primera fase de Práctica: Identificación de problemas prioritarios, priorización de problemas y alternativas de solución.
- Segunda fase de Práctica: Plan de acción
- Tercera fase de Práctica: Ejecución y evaluación del proyecto

Nombre del curso: **PRÁCTICA CON ÉNFASIS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

Créditos: **6**

Objetivos:

- Desarrollar mayor destreza y confianza en el trabajo participativo con grupos.
- Conocer las características de funcionamiento de la institución o entidad en la que desarrolló la práctica.
- Desarrollar propuestas de trabajo que incluyan un enfoque integral de la Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Formular actividades siguiendo un proceso de planificación de las mismas que incluya: diagnóstico, priorización de problemas o de necesidades, elaboración de un plan de acción, ejecución y evaluación.
- Desarrollar las actividades en equipos interdisciplinarios para el abordaje de la problemática detectada.
- Promover la formación de grupos organizados y el trabajo participativo.
- Promover la utilización de los recursos locales y la cultura alimentaria.
- Participar en los procesos de gestión de la institución.

Temática:

- Introducción a la Práctica: integración de aspectos relacionados con Derecho a la alimentación, desarrollo local, procesos participativos, emprendimientos, responsabilidad social empresarial como herramienta para el trabajo en el nivel local, enfoque integral de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, enfoque de Seguridad Alimentaria y Nutricional en proyectos de desarrollo local, planificación de proyectos con enfoque de Seguridad Alimentaria y Nutricional en el ámbito local.
- Primera fase de Práctica: Identificación de problemas prioritarios, priorización de problemas y alternativas de solución.
- Segunda fase de Práctica: Plan de acción
- Tercera fase de Práctica: Ejecución y evaluación del proyecto.

Nombre del curso:

**PRÁCTICA CON ÉNFASIS EN
NUTRICIÓN EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

Créditos:

6

Objetivos:

- Diseñar, desarrollar y evaluar nuevos productos alimenticios mejorados nutricionalmente.
- Participar en equipos interdisciplinarios para el diseño e implementación de procesos de evaluación sensorial de alimentos.
- Ejercer el control de calidad en la producción de alimentos.
- Desarrollar actividades orientadas al Mercadeo y publicidad relacionados con alimentos mejorados nutricionalmente.
- Aplicar y analizar de forma crítica la Legislación Alimentaria nacional e internacional.
- Desarrollar y evaluar el etiquetado general y nutricional de alimentos.
- Investigar los avances científicos en la ciencia de la nutrición aplicada al desarrollo de productos alimenticios.

Temática:

- Introducción a la práctica e integración de aspectos relacionados con funciones del nutricionista en una industria de alimentos, desarrollo de productos, control de calidad en la producción de alimentos, legislación alimentaria o mercadeo de alimentos.
- Primera fase de Práctica: Identificación de problemas prioritarios, priorización de problemas y alternativas de solución.
- Segunda fase de Práctica: Plan de acción
- Tercera fase de Práctica: Ejecución y evaluación del proyecto

Nombre del curso:

**PRÁCTICA CON ÉNFASIS EN
NUTRICIÓN EN LA INDUSTRIA DE LA
HOSPITALIDAD**

Créditos:

6

Objetivos:

- Aplicar los conocimientos técnicos administrativos en la gestión del área de alimentos y bebidas en la industria de la hospitalidad.
- Planear y diseñar en conjunto con el/la chef menús mejorados nutricionalmente aplicados tanto a la cocina regional e internacional, que cumplan con criterios de costos, calidad nutricional, inocuidad alimentaria y sostenibilidad.
- Negociar planes de acción con los encargados que conforman el área de alimentos y bebidas para satisfacer necesidades específicas.
- Determinar la calidad de la oferta gastronómica desde aspectos nutricionales y procurar prácticas que favorezcan el valor nutritivo y el servicio.
- Mejorar la oferta de productos gastronómicos en concordancia con las políticas nacionales de alimentación saludable y las vinculadas con la revitalización de la cultura alimentaria y la sostenibilidad.
- Implementar un proyecto con enfoque de procesos, dirigido a mejorar la eficiencia del área de alimentos y bebidas, considerando como punto central al cliente o usuario del mismo.
- Planear estrategias en la Gestión del Recurso Humano dentro de la hospitalidad que reflejen el papel del nutricionista en favorecer hábitos de alimentación que promuevan la salud de los colaboradores.

Temática:

- Introducción a la práctica e integración de aspectos relacionados con funciones del nutricionista como Gerente de Alimentos y Bebidas.
- Rotación en puestos operativos de la Gerencia de Alimentos y Bebidas: áreas de servicio al cliente, barra o bar, producción y bodega.
- Rotación en Gerencia de Recursos Humanos.
- Rotación en las áreas de planificación, mercadeo, y finanzas.
- Formulación, ejecución y evaluación de un proyecto específico.

CURSOS OPTATIVOS

Nombre del curso: **PSICOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

Créditos: **2**

Objetivos:

- Estudiar el vínculo entre la psicología y la nutrición para la comprensión de la conducta alimentaria y el abordaje integral de los problemas nutricionales.
- Desarrollar las habilidades de empatía y comunicación con las personas que se relacionen.
- Aplicar la entrevista motivacional en la atención de personas con las *Enfermedades Crónicas no Transmisibles* (ECNT)
- Implementar algunas técnicas cognitivas y conductuales para promover el cambio.
- Integrar en el abordaje nutricional elementos clínicos, emocionales, sociales y culturales.
- Identificar la importancia del trabajo interdisciplinario en el abordaje nutricional de las personas.
- Identificar elementos de la motivación como parte de la adherencia al tratamiento nutricional.

Temática:

- Escuelas Psicológicas: Definición y aplicación de la psicología; Psicoanálisis y visión de las enfermedades relacionadas con Nutrición; Humanismo-Existencialismo y visión de las enfermedades relacionadas con Nutrición; Cognitivo-Conductual y visión de las enfermedades relacionadas con Nutrición.
- Habilidades Sociales: Empatía y comunicación; emociones; autoconcepto, auto-estima y aceptación incondicional; ideas irracionales; demandas, baja tolerancia a la frustración, condena global y catastrofización; errores de pensamiento.
- La Motivación para el cambio de conducta: Entrevista Motivacional; la motivación como elemento fundamental en la adherencia al tratamiento; Entrevista motivacional en la atención nutricional para el cambio.
- Técnicas cognitivas-conductuales relevantes para el abordaje nutricional.
- Género y Salud: Influencia del género en la conducta alimentaria; violencia; violencia intrafamiliar.

Nombre del curso:

NUTRICIÓN DEPORTIVA

Créditos:

2

Objetivos:

- Estudiar las bases de la evaluación del estado nutricional y la atención de las necesidades de población deportista
- Conocer los diferentes niveles de actividad física que se pueden practicar, tipos de deportes, beneficios en la salud y gasto energético implicado en cada uno de ellos.
- Identificar las capacidades físicas que desarrolla el ser humano producto de la práctica deportiva reconociendo los aspectos relacionados con la adaptación y los síntomas de sobre entrenamiento.
- Explicar los sistemas energéticos implicados en la producción de energía para la práctica deportiva.
- Determinar los requerimientos nutricionales y distribución energética en los atletas según la especialidad deportiva, así como la necesidad de uso de suplementos y/o ayudas ergogénicas.
- Establecer las características de la alimentación de un deportista en las diferentes fases de acuerdo a cada tipo de deporte.
- Diseñar el protocolo más apropiado para la medición antropométrica de deportistas.
- Evaluar el estado nutricional de deportistas mediante mediciones antropométricas, dietéticas, bioquímicas e interpretación del programa de entrenamiento.

Temática:

- Introducción a la nutrición deportiva
- Conceptos relacionados con el deporte: Capacidades físicas en el deporte: fuerza, velocidad, flexibilidad, resistencia; adaptación al entrenamiento; ejercicio y cargas de trabajo; sobre-entrenamiento.
- Energía e hidratación en el ejercicio.
- Macronutrientes y micronutrientes en el ejercicio.
- Evaluación del estado nutricional de deportistas.
- Características generales de la alimentación en el ejercicio.
- Situaciones especiales en deportistas: Desórdenes de alimentación; disponibilidad energética; ejercicio en condiciones ambientales extremas; problemas gastrointestinales; lesiones deportivas; nutrición y sistema inmune; diabetes mellitus.

Nombre del curso: **TÓPICOS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**

Créditos: **2**

Objetivos:

- Profundizar en el estudio de temas de actualidad en alimentación y nutrición bajo una mirada integral.

Temática:

- Nutrición y Desarrollo Humano
- Profundización en el estudio de problemas alimentarios y nutricionales específicos

Nombre del curso: **TÓPICOS ESPECIALES EN ALIMENTOS Y GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**

Créditos: **2**

Objetivos:

- Complementar la formación del estudiante de Nutrición Humana con temas relevantes y prioritarios en el área de Alimentos y Gestión de Servicios de Alimentación, para el ejercicio y desarrollo profesional en diversas áreas del quehacer.
- Contribuir con la actualización y la aplicación de herramientas en el área de Alimentos y Gestión de Servicios de Alimentación, que potencien el desempeño profesional.

Temática:

- Aplicación de herramientas de investigación en temas emergentes de Alimentos y Gestión de Servicios de Alimentación, que enriquezcan la formación integral del profesional en Nutrición.
- Análisis de fuentes de información científica novedosa en Alimentos y Gestión de Servicios de Alimentación.

Nombre del curso:

FUNDAMENTOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Créditos:

2

Objetivos:

- Conocer los aspectos fundamentales de la Nutrición y Alimentación Humana, así como, sus condicionantes biológicas, socioculturales y económicas relacionadas.
- Reconocer la importancia del estudio de la Alimentación Humana para fortalecer y preservar la identidad cultural de nuestra sociedad costarricense
- Estudiar los alimentos como condicionantes del bienestar del ser humano, considerando tanto su valor nutritivo como el simbólico, económico y cultural.
- Analizar de una forma integral los conceptos básicos de la alimentación saludable, segura y sostenible para el ser humano y la sociedad.
- Identificar los aspectos básicos que comprende una alimentación y estilo de vida saludable.
- Reflexionar sobre las propias conductas alimentarias y realidades socioculturales que influyen en la nutrición.

Temática:

- Nutrición humana y alimentación: Conceptos básicos sobre nutrición y alimentación humana; historia de la alimentación humana; perspectivas antropológicas sobre la nutrición; nutrición en la sociedad actual.
- Alimentación en la identidad cultural; formación y transmisión de los gustos y hábitos alimentarios; factores ideológicos: creencias, mitos y tabúes alimentarios.
- Nutrientes vitales para el ser humano.
- Alimentos y sus nutrientes.
- Finalidad de la Alimentación Saludable.
- Nutrición y alimentación segura y sostenible.
- Nutrición y Estilos de vida Saludables.

Nombre del curso:

NUTRICIÓN Y CÁNCER

Créditos:

2

Objetivos:

- Profundizar en las relaciones entre nutrición y cáncer, su prevención y tratamiento
- Analizar la realidad nacional sobre los diferentes tipos de cáncer: epidemiología, causas, perspectivas y pronósticos.
- Entender el proceso de carcinogénesis y su relación con el ambiente y la nutrición
- Conocer aspectos generales sobre genética, epigenética, metabolómica y su relación con la aparición del proceso de carcinogénesis.
- Identificar la relación que existe entre la obesidad y el cáncer
- Estudiar los alimentos y los diferentes tipos de dietas relacionados con la prevención y tratamiento de distintos procesos oncológicos.
- Investigar la evidencia científica que existe entre la nutrición y los diferentes tipos de cáncer.

Temática:

- Cáncer y realidad nacional: definición y generalidades; epidemiología del cáncer; estadísticas nacionales.
- Fisiopatología oncológica: proceso de carcinogénesis; metabolómica; microbiota y cáncer; microambiente tumoral; genética del cáncer.
- Nutrición y cáncer: crecimiento, desarrollo y composición corporal; relación entre la obesidad y cáncer; alimentos funcionales, antioxidantes y componentes bioactivos; alimentación, dietoterapia y cáncer; nutrición en el paciente en recesión de un proceso oncológico; nutrición en el paciente paliativo oncológico.
- Alimentación y tipos de cáncer.

ANEXO C

DOCENTES DE LOS CURSOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

ANEXO C

DOCENTES DE LOS CURSOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

NOMBRE DEL CURSO	DOCENTE
Curso Integrado de Humanidades I	Escuela de Estudios Generales
Actividad Deportiva	Escuela de Educación Física y Deportes
Biología general	Escuela de Biología
Laboratorio de Biología general	Escuela de Biología
Matemática elemental	Escuela de Matemática
Química general intensiva	Escuela de Química
Laboratorio de Química general intensiva	Escuela de Química
Introducción al campo profesional de la Nutrición	Patricia Sedó Masís
	Leda Muñoz García
Curso Integrado de Humanidades II	Escuela de Estudios Generales
Anatomía macroscópica	Escuela de Medicina
Fundamentos de Química Orgánica	Escuela de Química
Laboratorio de Fundamentos de Química Orgánica	Escuela de Química
Estadística para Biociencias	Escuela de Estadística
Bioquímica para Nutrición	Escuela de Medicina
Nutrición Humana I	Elizabeth Anne Chinnock
	Mónica Umaña Alvarado
	Natalia Valverde Vindas
	Marisol Ureña Vargas
	Daniel Murillo Castro
	Vanessa Ramírez Mayorga
Fundamentos de Metodología de Investigación aplicada a la Nutrición	Elizabeth Anne Chinnock
	Sylvia Vargas Oreamuno
	Leda Muñoz García
	Marianela Zúñiga Escobar

NOMBRE DEL CURSO	DOCENTE
Principios de Química de Alimentos	Escuela de Química
Laboratorio de Principios de Química de Alimentos	Escuela de Química
Alimentación y cultura	Romano González Arce
	Patricia Sedó Masís
Fundamentos de Microbiología	Facultad de Microbiología
Fundamentos del comportamiento humano en alimentación y nutrición	Tatiana Martínez Jaikel
	Ivannia Ureña Retana
	Mercedes García Torres
Nutrición Humana II	Raquel Arriola Aguirre
	Xinia Fernández Rojas
	Natalia Valverde Vindas
Alimentos, selección, preparación y conservación I	Milena Cerdas Núñez
	Cindy Hidalgo Víquez
	Karolina Sánchez Alán
Fisiología Humana	Escuela de Medicina
Nutrición en el curso de la vida I	Marisol Ureña Vargas
	Rocío González Urrutia
	Giselle Zúñiga Flores
	Ofelia Flores Castro
Educación Nutricional	Priscilla Araya Fallas
	Rocío González Urrutia
	Adriana Murillo Castro
	Nadia Alvarado Molina
Nutrición y alimentación sostenible	Shirley Rodríguez González
	Marcela Dumani Echandi
Principios de administración y gestión de proyectos en Nutrición	Lilliana Araya Villalobos
	Laura Andrade Pérez
Seminario de Realidad Nacional I	Escuela de Estudios Generales

NOMBRE DEL CURSO	DOCENTE
Alimentos, selección, preparación y conservación II	Milena Cerdas Núñez
	Cindy Hidalgo Víquez
	Adriana Navarro Garro
	Karolina Sánchez Alán
Nutrición en el curso de la vida II	Marisol Ureña Vargas
	Ofelia Flores Castro
	Giselle Zúñiga Flores
	Patricia Sedó Masís
	Priscilla Araya Fallas
Seminario de Realidad Nacional II	Escuela de Estudios Generales
Nutrición y salud pública	Sylvia Vargas Oreamuno
	Carolina Santamaría Ulloa
	Melissa Jensen Madrigal
	Carlos Blanco Obando
Seguridad alimentaria y nutricional en el ámbito local	Shirley Rodríguez González
	Marianela Zúñiga Escobar
Instalaciones, equipamiento y procesos en servicios de alimentación	Laura Andrade Pérez
	Kattia Jiménez Alpízar
	Jaime Restrepo Ortiz
	Walter Araya Góchez
Curso de arte	Escuela de Estudios Generales
Módulo I: Situación alimentaria y nutricional en el ámbito familiar y comunitario	Elizabeth Anne Chinnock
	Nadia Alvarado Molina
	Ivannia Ureña Retana
	Tatiana Martínez Jaikel
	Glenda Villalobos Fallas
	Marcela Madrigal Garbanzo

NOMBRE DEL CURSO	DOCENTE
Nutrición clínica de la persona adulta y adulta mayor	Giselle Zúñiga Flores
	Marcela Madrigal Garbanzo
	Viviana Esquivel Solís
	Adriana Herrera Odio
	Daniel Murillo Castro
Planificación de menús para colectividades	Laura Andrade Pérez
	Cindy Hidalgo Víquez
	Raquel Arriola Aguirre
Educación nutricional grupal y terapéutica	Glenda Villalobos Fallas
	Adriana Herrera Odio
	Tatiana Martínez Jaikel
Nutrición pública	Sylvia Vargas Oreamuno
	Melissa Jensen Madrigal
	Carolina Santamaría Ulloa
Dirección de operaciones en servicios de alimentación	Grettel Quirós Blanco
	Kattia Jiménez Alpízar
	Walter Araya Gócher
	Erick Mora Sánchez
Módulo II: Situación alimentaria y nutricional del menor de edad en el ámbito escolar	Rocío González Urrutia
	Ofelia Flores Castro
	Ana Beatriz Avendaño Castro
	Laura Andrade Pérez
Nutrición clínica pediátrica	María Elena Ureña Cascante
	Eva Steinkoler Sabah
	David Romero Cubero
Atención nutricional de la persona adulta y adulta mayor hospitalizada	Raquel Arriola Aguirre
	Adriana Herrera Odio
	Viviana Esquivel Solís
	Paola Sánchez Arce
	Daniel Murillo Castro

NOMBRE DEL CURSO	DOCENTE
Control de la calidad e inocuidad alimentaria	Ana Beatriz Avendaño Castro
	Gabriela Davidovich Young
	Pablo Zamora Calvo
	Jaime Restrepo Ortiz
Módulo III: Situación alimentaria y nutricional de la persona adulta en el ámbito laboral	Ana Beatriz Avendaño Castro
	Milena Cerdas Núñez
	Ivannia Ureña Retana
	Marcela Madrigal Garbanzo
Seguridad alimentaria y nutricional en el ámbito global	Shirley Rodríguez González
	Marcela Dumani Echandi
	Marianela Zúñiga Escobar
Nutrición en la industria alimentaria	Adriana Murillo Castro
	Ericka Campos Rodríguez
	Silvia Fernández Sáenz
	Karolina Sánchez Alán
	Adriana Navarro Garro
Taller de investigación I	Vanessa Ramírez Mayorga
	Xinia Fernández Rojas
	Marianela Zúñiga Escobar
Taller de investigación II	Carolina Santamaría Ulloa
	Tatiana Martínez Jaikel
	Xinia Fernández Rojas
Taller de nutrición y emprendimiento	Lilliana Araya Villalobos
	Erick Mora Sánchez
Repertorio	Escuela de Estudios Generales
Práctica con énfasis en nutrición pública	Lilliana Araya Villalobos
	Ivannia Ureña Retana
	Marcela Dumani Echandi
Práctica con énfasis seguridad alimentaria y nutricional	Marianela Zúñiga Escobar
	Shirley Rodríguez González

NOMBRE DEL CURSO	DOCENTE
Práctica con énfasis en nutrición en la industria alimentaria	Adriana Murillo Castro
	Adriana Navarro Garro
	Ericka Campos Rodríguez
	Silvia Fernández Sáenz
Práctica con énfasis en nutrición en la industria de la hospitalidad	Mónica Alpízar Araya
	Ana Beatriz Avendaño Castro
Práctica en nutrición clínica	Raquel Arriola Aguirre
	Glenda Villalobos Fallas
	Viviana Esquivel Solís
	Adriana Herrera Odio
	Natalia Valverde Vindas
	Marcela Madrigal Garbanzo
Psicología y nutrición	Tatiana Martínez Jaikel
	Ivannia Ureña Retana
	Paula Guzmán Siles
	Glenda Villalobos Fallas
Nutrición deportiva	Mónica Umaña Alvarado
Tópicos especiales en alimentos y gestión de servicios de alimentación	Karolina Sánchez Alán
	Grettel Quirós Blanco
	Laura Andrade Pérez
	Pablo Zamora Calvo
Nutrición y cáncer	Vanessa Ramírez Mayorga
	Adriana Herrera Odio
Fundamentos de alimentación saludable	Adriana Murillo Castro
	Salomé González Malavassi
	Ofelia Flores Castro
Tópicos en alimentación y nutrición	Leda Muñoz García
	Xinia Fernández Rojas

ANEXO D

DOCENTES DE LOS CURSOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA Y SUS GRADOS ACADÉMICOS

ANEXO D

DOCENTES DE LOS CURSOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE COSTA RICA Y SUS GRADOS ACADÉMICOS

MÓNICA ALPÍZAR ARAYA

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

NADIA ALVARADO MOLINA

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

LAURA ANDRADE PÉREZ

Maestría en Administración de Negocios con énfasis en Gerencia Industrial de la Universidad Latina de Costa Rica.
Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

PRISCILLA ARAYA FALLAS

Maestría en Tecnología e Informática Educativa de la Universidad Nacional.
Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

WALTER ARAYA GÓCHEZ

Licenciatura en Ingeniería Industrial de la Universidad de Costa Rica.

LILLIANA ARAYA VILLALOBOS

Maestría en Administración de Servicios de Salud Sostenible con énfasis en Gerencia de Servicios de Salud de la Universidad Estatal a Distancia.
Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

RAQUEL ARRIOLA AGUIRRE

Maestría Académica en Ciencias Biomédicas con énfasis en Bioquímica y Fisiología Celular de la Universidad de Costa Rica.
Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

ANA BEATRIZ AVENDAÑO CASTRO

Maestría en Administración de Negocios con énfasis en Mercadeo de la Universidad Interamericana de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

CARLOS BLANCO OBANDO

Licenciatura en Sociología de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Sociología de la Universidad de Costa Rica.

ERICKA CAMPOS RODRÍGUEZ

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición, Universidad de Costa Rica.

MILENA CERDAS NÚÑEZ

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

ELIZABETH ANNE CHINNOCK

Doctorado Académico en Ciencias de la Universidad de Costa Rica.

GABRIELA DAVIDOVICH YOUNG

Licenciatura en Microbiología y Química Clínica de la Universidad de Costa Rica.

MARCELA DUMANI ECHANDI

Doctorado en Educación con mención en Mediación Pedagógica de la Universidad de La Salle.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

VIVIANA ESQUIVEL SOLÍS

Maestría en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

XINIA FERNÁNDEZ ROJAS

Doctor of Philosophy, Universidad Indiana, Estados Unidos de América. Reconocido y Equiparado al grado de Doctorado de la Universidad de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición, Universidad de Costa Rica

SILVIA FERNÁNDEZ SÁENZ

Maestría Profesional en Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Costa Rica.

Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica.

OFELIA FLORES CASTRO

Maestría en Nutrición y Alimentos con mención en Promoción de la Salud y Prevención de las Enfermedades Crónicas asociadas a la Nutrición, Universidad de Chile. Equiparado al grado y título de Maestría Académica en Nutrición para la Promoción de la Salud de la Universidad de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

MERCEDES GARCÍA TORRES

Maestría en Psicología Clínica Grupal de la Universidad para la Cooperación Internacional.

Licenciatura en Psicología, Universidad de Costa Rica.

ROMANO GONZÁLEZ ARCE

Maestría en Antropología de la Universidad de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

SALOMÉ GONZÁLEZ MALAVASSI

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

ROCÍO GONZÁLEZ URRUTIA

Maestría de Ciencias de la Educación con énfasis en Educación para la Salud de la Universidad Latina de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

PAULA GUZMÁN SILES

Licenciatura en Psicología de la Universidad Autónoma de Centroamérica, Costa Rica.

ADRIANA HERRERA ODIO

Maestría oficial en Nutrición y Metabolismo, Universidad de Barcelona, España. Se reconoció y equiparó al grado de Maestría.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de San José, Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

CINDY HIDALGO VÍQUEZ

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

MELISSA JENSEN MADRIGAL

Maestría en Ciencias de la Salud Pública con énfasis en Promoción de la Salud, Educación y Conducta de la Universidad de Carolina del Sur, Estados Unidos de América. Equiparado al grado y título de Maestría Profesional en Salud Pública de la Universidad de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

KATTIA JIMÉNEZ ALPÍZAR

Maestría en Ingeniería Industrial de la Universidad Latina de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

MARCELA MADRIGAL GARBANZO

Maestría en Nutrición Clínica de las Enfermedades Crónicas no transmisibles de la Universidad de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica

TATIANA MARTÍNEZ JAIKEL

Maestría en Trabajo Social con énfasis en Intervención Terapéutica de la Universidad de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

ERICK MORA SÁNCHEZ

Maestría en Economía del Desarrollo con énfasis en Gestión Macroeconómica y Políticas Públicas de la Universidad Nacional, Costa Rica.

Licenciatura en Dirección de Empresas de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Dirección de Empresas de la Universidad de Costa Rica.

LEDA MUÑOZ GARCÍA

Doctorado en Fisiología con concentración en Nutrición Humana de la Universidad Estatal de California, Estados Unidos de América. Reconocido y Equiparado al grado de Doctorado de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Biología de la Universidad de Costa Rica.

ADRIANA MURILLO CASTRO

Maestría en Tecnología Educativa con énfasis en producción de medios instruccionales de la Universidad Estatal a Distancia, Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

DANIEL MURILLO CASTRO

Maestría en Administración de Servicios de Salud Sostenible con énfasis en Gerencia de Servicios de Salud de la Universidad Estatal a Distancia, Costa Rica.
Especialidad en Medicina Interna de la Universidad de Costa Rica.
Licenciatura en Medicina y Cirugía de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Ciencias Médicas de la Universidad de Costa Rica.

ADRIANA NAVARRO GARRO

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

GRETTEL QUIRÓS BLANCO

Maestría Académica en Gerencia de la Salud del Instituto Centroamericano de Administración Pública (ICAP), Costa Rica.
Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

VANESSA RAMÍREZ MAYORGA

Doctorado en Microbiología y Virología de la Universidad de París VII, Francia.
Convalidado con el Doctorado Académico de la Universidad de Costa Rica.
Maestría en Epidemiología e Intervención en Salud Pública de la Universidad Bordeaux Francia. Equiparado al grado de Maestría Profesional de la Universidad de Costa Rica.
Maestría en Biología de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Biología de la Universidad de Costa Rica.

JAIME RESTREPO ORTIZ

Licenciatura en Ingeniería Industrial de la Universidad Fidélitas, Costa Rica.

SHIRLEY RODRÍGUEZ GONZÁLEZ

Doctorado en Desenvolvimiento Rural de la Universidad Federal de Río Grande de Sul, Brasil. Se reconoció y equiparó al grado de Doctorado de la Universidad de Costa Rica.
Maestría en Nutrición Humana de la Universidad de Costa Rica.
Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

DAVID ROMERO CUBERO

Licenciatura en Medicina y Cirugía de la Universidad de Costa Rica.

KAROLINA SÁNCHEZ ALÁN

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

PAOLA SÁNCHEZ ARCE

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

CAROLINA SANTAMARÍA ULLOA

Doctorado en Filosofía, con concentración en Demografía, subespecialidad en Salud Poblacional. Universidad de Wisconsin Madison (Especialidad: Demografía. Sub-especialidad: Salud Poblacional), Estados Unidos de América. Equiparado al título de Doctorado Académico, Universidad de Costa Rica.

Maestría en Sociología, Universidad de Wisconsin Madison, Estados Unidos. Equiparado al título de Maestría Profesional de la Universidad de Costa Rica.

Maestría en Estadística con énfasis en Población y Salud, Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Biología de la Universidad de Costa Rica.

PATRICIA SEDÓ MASÍS

Maestría en Gerontología de la Universidad de Costa Rica.

Maestría Profesional en Administración Educativa de la Universidad Latina de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

EVA STEINKOLER SABAH

Maestría en Nutrición y Alimentos con mención en Nutrición Clínica de la Universidad de Chile. Se equiparó al grado de Maestría Académica, Universidad de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

MÓNICA UMAÑA ALVARADO

Maestría en Ciencias del Movimiento Humano de la Universidad de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

MARIA ELENA UREÑA CASCANTE

Maestría en Nutrición Humana de la Universidad de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

IVANNIA UREÑA RETANA

Maestría en Estudios en Psicología Grupal de la Universidad para la Cooperación Internacional, Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

MARISOL UREÑA VARGAS

Maestría en Nutrición Humana de la Universidad de Costa Rica.

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

NATALIA VALVERDE VINDAS

Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

SYLVIA VARGAS OREAMUNO

Maestría Profesional en Población y Salud de la Universidad de Costa Rica.
Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

GLENDA VILLALOBOS FALLAS

Maestría Profesional en Nutrición Clínica de las enfermedades crónicas no transmisibles de la Universidad de Costa Rica.
Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

PABLO ZAMORA CALVO

Licenciatura en Ingeniería Industrial de la Universidad de Costa Rica.

MARIANELA ZÚÑIGA ESCOBAR

Maestría Profesional de Gerencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad de Costa Rica y Universidad Nacional.
Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.

GISELLE ZÚÑIGA FLORES

Maestría Profesional en Nutrición Clínica de las enfermedades crónicas no transmisibles de la Universidad de Costa Rica.
Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.
Bachillerato en Nutrición de la Universidad de Costa Rica.



UCR

TEC UNA

