Consejo de Educación Superior

Resolución: N°: RPC-SO-26-NO.593-2020

Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 12-05-2021

Detalle de la carrera

IES:	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EMPRESARIAL DE GUAYAQUIL
Siglas:	UTEG
Código sniese:	1050
Tipo de financiamiento:	PARTICULAR AUTOFINANCIADA
Sitio web:	https://www.uteg.edu.ec/
Tipo de IES:	UNIVERSIDADES Y ESCUELAS POLITÉCNICAS

Estado de la carrera:	VIGENTE
Tipo de carrera:	TERCER NIVEL
Campo amplio:	SALUD Y BIENESTAR
Campo específico:	SALUD
Campo detallado:	TERAPIA, REHABILITACIÓN Y TRATAMIENTO DE LA SALUD
Programa:	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Título que otorga:	LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Codificación:	1050-650915E01-P-0901
Lugar de ejecución:	SEDE MATRIZ
Provincia:	GUAYAS
Cantón:	GUAYAQUIL
Ciudad:	GUAYAQUIL
Duración:	7
Periodo académico:	ORDINARIO
Semanas de periodo académico:	16
Modalidad:	PRESENCIAL
Valor de la matrícula:	$ 520,00
Valor del arancel:	$ 5.233,00
N° de resolución del CES:	RPC-SO-26-NO.593-2020
Estado actual:	APROBADO POR EL CES
Fecha de aprobación:	2020-12-16
Año de aprobación:	2020
Años de vigencia:	10 años.
Vigente hasta:	2030-12-16
N° de estudiantes por paralelo:	25 estudiantes.
N° de cohortes:	2
Convenio con otras entidades:	

- CARTA DE INTENCIÓN DE CONVENIO DE COOPERACIÓN IESS - CENTRO CLÍNICO QUIRÚRGICO AMBULATORIO HOSPITAL DEL DÍA SUR VALDIVIA-21/09/2020

- CARTA DE INTENCIÓN DE CONVENIO DE COOPERACIÓN ARMADA DEL ECUADOR-02/10/2020

- CARTA DE INTENCIÓN DE CONVENIO DE COOPERACIÓN HOSPITAL GENERAL DEL NORTE DE GUAYAQUIL IESS LOS CEIBOS-21/10/2020

- CONVENIO MARCO DE COOPERACION INTERINSTITUCI ONAL NUTRISALUD 11/09/2020

- CONVENIO MARCO DE COOPERACION INTERINSTITUCI ONAL IMDO ? 11/09/2020

- CONVENIO MARCO DE COOPERACION INTERINSTITUCI ONAL EL RINCONCITO PAISA-18/07/2017

- CONVENIO MARCO DE COOPERACION INTERINSTITUCI ONAL AMBRANCH FOODS S.A- 01/07/2020

N° de horas:	7.680 Horas.

Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 12-05-2021

Detalle de la carrera

Requisitos de ingreso:

- POSEER TÍTULO DE BACHILLER O SU EQUIVALENTE

- TÍTULO DE BACHILLER O SU EQUIVALENTE EQUIPARADO O RECONOCIDO POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN DEL ECUADOR (EN CASO DE ESTUDIANTE EXTRANJERO)

Objetivo general:

FORMAR PROFESIONALES EN EL ÁREA DE SALUD DE EXCELENCIA QUE POSEAN UNA CONCEPCIÓN DE LA PERSONA HUMANA INTEGRAL, CON CONOCIMIENTOS CIENTÍFICAMENTE ACTUALIZADOS RESPECTO A LAS NECESIDADES DE LA NUTRICIÓN HUMANA EN SALUD Y ENFERMEDAD, DURANTE CADA CICLO DE VIDA, ASÍ COMO LAS CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ESPECÍFICAS DE LOS ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON EL HOMBRE, CON LA CAPACIDAD DE SERVIR A LA COMUNIDAD EN LA PREVENCIÓN O TRATAMIENTO DE LAS DIFERENTES PATOLOGÍAS DEL SER HUMANO, INTERVINIENDO EN EL CONTROL DE PROBLEMAS NUTRICIONALES EN SALUD PÚBLICA, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA E INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Perfil de ingreso:

LA CARRERA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA ESTÁ DIRIGIDA A BACHILLERES, QUE POSEAN INTERÉS POR MEJORAR LOS PROBLEMAS DE SALUD COMUNITARIOS A TRAVÉS DE LA CORRECTA ALIMENTACIÓN, TRABAJAR DE MANERA INDIVIDUAL O COLECTIVA, CON ESPÍRITU CIENTÍFICO E INVESTIGADOR

Perfil de egreso:

¿QUÉ RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y COMPETENCIAS PROFESIONALES SON NECESARIAS PARA EL FUTURO DESEMPEÑO PROFESIONAL?

EL PROFESIONAL DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA ALCANZARA
LOS SIGUIENTES RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- ACTUAR EN LA ALIMENTACIÓN DE LA PERSONA SANA O ENFERMA, PERSONALIZANDO EN BASE A SUS NECESIDADES FISIOLÓGICAS O PATOLÓGICAS, ADAPTÁNDOSE A SU SITUACIÓN SOCIOECONÓMICA Y A SUS PREFERENCIAS RELIGIOSAS, CULTURALES O PERSONALES.

- SER CAPAZ DE INFLUIR SOBRE LA POBLACIÓN EN GENERAL DESARROLLANDO Y PARTICIPANDO EN PROGRAMAS DE SALUD, PREVENCIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA SOSTENIBLES EN EL TIEMPO.

- ASESORAR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, PARA LA INNOVACIÓN Y EL DISEÑO DE NUEVOS PRODUCTOS, ASÍ COMO EN EL MARKETING SOCIAL RELACIONADO CON LA ALIMENTACIÓN.

- GESTIONAR Y ORGANIZAR SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O RESTAURACIÓN COLECTIVA, VELANDO POR LA CALIDAD Y LA SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS
DURANTE TODO EL PROCESO DE PRODUCCIÓN.

- CAPACITAR AL PERSONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, PLANIFICAR MENÚS Y EVALUAR O AJUSTAR EL EQUILIBRIO
NUTRICIONAL DE LOS MENÚS HOSPITALARIOS, EMPRESARIALES O DE CUALQUIER COLECTIVO.

- APTOS PARA INTERVENIR NUTRICIONALMENTE DE MANERA INTEGRAL EN CUALQUIERA DE LOS CICLOS DE VIDA DEL PACIENTE CONTRIBUYENDO CON LAS RESPECTIVAS RECOMENDACIONES NUTRICIONALES Y DIETÉTICAS DE ACUERDO A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS.

¿QUÉ RESULTADOS DE APRENDIZAJE RELACIONADOS CON EL MANEJO DE MÉTODOS, METODOLOGÍAS, MODELOS, PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE CARÁCTER PROFESIONAL E INVESTIGATIVO SE GARANTIZARÁN EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA CARRERA/PROGRAMA?

- APLICACIÓN DE LAS HERRAMIENTAS Y MÉTODOS DE CRIBADO DEL ESTADO NUTRICIONAL APLICADOS PARA LOS DIFERENTES CICLOS DE VIDA EN PACIENTES SANOS O ENFERMOS, EN EL ÁMBITO AMBULATORIO U HOSPITALARIO.

- ELABORACIÓN DE PROTOCOLOS DE VALORACIÓN Y DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL MEDIANTE MÉTODOS DE ANÁLISIS DE

COMPOSICIÓN CORPORAL, ANTROPOMETRÍA,
CUESTIONARIOS NUTRICIONALES, INTERPRETACIÓN DE ANALÍTICAS O SIGNOS FÍSICOS. -IMPLEMENTAR PROTOCOLOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- DESARROLLO E INNOVACIÓN DE PRODUCTOS DE INTERÉS NUTRICIONAL A NIVEL INDUSTRIAL O ARTESANAL.

- UTILIZAR LAS TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE CONOCIMIENTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS SEGÚN NUEVOS AVANCES.

¿CÓMO CONTRIBUYE EL FUTURO PROFESIONAL AL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA, EL MEDIO AMBIENTE, EL DESARROLLO PRODUCTIVO Y LA PRESERVACIÓN, DIFUSIÓN Y ENRIQUECIMIENTO DE LAS CULTURAS Y SABERES?

MEDIANTE LA INFLUENCIA SOBRE LA COMUNIDAD DEL IMPACTO DE LA CORRECTA ALIMENTACIÓN COMO MECANISMO DE PREVENCIÓN ANTE DIVERSAS PATOLOGÍAS Y SUS COMORBILIDADES. ASÍ COMO LA PRIORIZACIÓN DEL CONSUMO DE ALIMENTOS NUTRITIVOS AUTÓCTONOS DE LA REGIÓN Y DE TEMPORADA, IMPULSANDO CON ESTO LA ECONOMÍA DE NUESTRA SOCIEDAD Y GENERANDO CONSCIENCIA MEDIOAMBIENTAL.

¿CUÁLES SON LOS VALORES Y LOS PRINCIPIOS, EN EL MARCO DE UN ENFOQUE DE DERECHOS, IGUALDAD E INTERCULTURALIDAD, PENSAMIENTO UNIVERSAL, CRÍTICO Y CREATIVO, QUE SE PROMOVERÁN EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL QUE OFRECE LA CARRERA/PROGRAMA?

- ASUMIR UNA POSTURA RECEPTIVA FRENTE A LA INDIVIDUALIDAD DE CADA SER HUMANO SEGÚN SU NATURALEZA, ESTADO DE SALUD, CULTURA Y ESTRATO SOCIAL, Y CON ESTO PODER PAUTAR EL TRATAMIENTO DIETO TERAPÉUTICO APROPIADO.

- TENER UN PENSAMIENTO CRÍTICO Y AUTODIDACTA FRENTE A NUEVAS INVESTIGACIONES O PRODUCTOS DE INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA O FARMACOLÓGICA.

Objeto de estudio:

LA CARRERA DE NUTRICIÓN HUMANA ESTUDIA LOS PROCESOS FISIOLÓGICOS, PSICOLÓGICOS Y SOCIALES QUE INTERVIENEN EN LA INGESTA, UTILIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LOS ALIMENTOS Y NUTRIENTES;

ABORDAN LA INTERVENCIÓN PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES, A TRAVÉS DE PROPUESTAS EDUCATIVAS, DIETÉTICAS, ADMINISTRATIVAS Y SOCIALES Y TÉCNICAS NECESARIAS PARA LA ATENCIÓN NUTRICIONAL DE INDIVIDUOS Y POBLACIONES ASEGURANDO ASÍ LA CALIDAD DE VIDA DE LA POBLACIÓN. DE ESTA MANERA CABE DESTACAR QUE, EL NUTRICIONISTA DIETISTA TIENE COMO FINALIDAD GENERAR UN IMPACTO EN LA SITUACIÓN NUTRICIONAL DEL INDIVIDUO Y LA POBLACIÓN GARANTIZANDO UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA Y SALUDABLE ADAPTADA A SU CONDICIÓN DE SALUD O ENFERMEDAD, MEDIANTE ACCIONES QUE LE PERMITAN A LA POBLACIÓN TENER LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS Y SUFICIENTES DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN.

LA PROFESIÓN BUSCA CAMBIAR EL ESTILO DE VIDA DEL INDIVIDUO, INCULCANDO SALUD POR MEDIO DE LA ALIMENTACIÓN, PROMULGANDO UN CAMBIO DE HÁBITOS PREVENIR LA APARICIÓN DE PATOLOGÍAS Y MEJORAR LAS EXISTENTES, ASÍ COMO DE VELAR POR EL BIENESTAR DE LOS USUARIOS DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Modalidad titulación:

- DESARROLLO DE UN TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR.

- EXAMEN DE CARÁCTER COMPLEXIVO