**ANTECEDENTES**

La formación de Técnicos en la Salud se situó en el nivel medio desde antes del año 1959, desde aquella época y de forma muy limitada, se realizaba formación de dietistas durante los cursos de verano que .se dictaban en la Universidad de La Habana. Desde ese entonces e históricamente, en los planes y programas para la formación de los profesionales de la salud en Cuba no existió ninguna disciplina o asignatura en cuyos contenidos se abordarán los temas relacionados con la alimentación parala nutrición del hombre durante el proceso salud enfermedad.

A partir del año 1965 se inició la formación masiva y sistemática de personal de dietética con el curso en La Habana y después en Pinar del Río, Camagüey, Holguín y Santiago de Cuba.

Durante los años 70 la formación de dietistas estuvo a cargo de los especialistas en Nutrición e Higiene de los Alimentos, el egresadode aquella época brindó un aporte importante para el desarrollo de la alimentación y nutrición.

En el período 1976-1989, y a tono con la institucionalización del país, se iniciaron transformaciones para el perfeccionamiento docente de la enseñanza médica media de la salud. El aspecto más sobresaliente de este programa de transformaciones fue la construcción de los politécnicos de la salud a todo lo largo del país, en respuesta a una propuesta hecha por el Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz. Con la aparición de los Politécnicos de la Salud, se mantuvo la continuidad de esta formación durante esa década.

En el curso 2003-2004 se inició en todo el país la nueva carrera de Tecnología de la Salud, sustentada en el denominado “Nuevo Modelo Pedagógico”, aunque con particularidades afines a las necesidades del sector de la salud. La carrera de Tecnología de la Salud fue concebida como una carrera única con 21 perfiles de salida, donde en su estructura curricular establecía ciclos de formación básico, técnico y profesional en función del cumplimiento de funciones básicas como: asistencial, docente, investigativa, y las situaciones especiales de contingencia, tuvo como parte de sus perfiles el de Nutrición y Dietética.

En el año 2010 la Universidad Médica asume un nuevo rediseño denominado “Plan D”,en esta generación de planes de estudio surge la formación profesional del Licenciado en Nutrición,con sunuevo diseño curricular en correspondencia con la metodología orientada por el Ministerio de Educación Superior (MES).

En el siguiente curso académico 2011-2012,se reinicia la formación de manera independiente de los técnicos de la salud como parte de las formaciones del MINED estando representada la especialidad del Técnico en Dietética.

La formación de los dietistas en Cuba ha atravesado por varios modelos. Estas variantes se resumen de la siguiente manera: Técnico en Nutrición y Dietética, Técnico básico y medio de Dietética y Nutrición, Licenciado en Tecnología de la salud en el perfil de Nutrición y Dietética; y Licenciado en Nutrición.

Con el vertiginoso avance de la sociedad en este siglo XXI y los cambios históricos sociales que junto a ello se aparejan, la Universidad de las Ciencias Médicas Cubana asume el llamado de la revolución para aplicar los nuevos lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación Superior (MES),en aras de mejorar la calidad de los servicios en salud y de esta forma contribuir al desarrollo sostenible del país, por tal razón asume un nuevo diseño curricular para dar a luz la nueva generación de los Técnicos Superiores de Ciclo Corto (TSCC), donde se inserta el perfil del dietista.

**CARACTERIZACIÓN DEL TÉCNICO SUPERIOR DE CICLO CORTO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

El estudiante formado dentro de este perfil ocupacional responde a los principios de la ética profesional, ha de distinguirse por sus valores morales y humanos, por suinstrucciónmanifiesta en una sólida base científico-técnica, en la ejecución de acciones con eficiencia y eficacia en el empleo de métodos, técnicas y procederes que revelencomo finalidad objetivapreservar el equilibrio en el proceso salud-enfermedad dentro de cualquier grupo poblacional y esfera de actuacióncon la calidad como premisa a sus servicios para la satisfacción a las demandas y necesidades del sector donde se encuentre imbricadoen correspondencia con las leyes y principios de nuestra revolución tanto en el ámbito nacional como internacional.

**MARCO POLÍTICO NORMATIVO**

Las reglamentaciones que legitiman y regulan la formación profesional se expresan a través de las resoluciones 210/07y 111/ 2018 del MES, que, en unidad a las indicaciones del Ministerio de Salud Pública como organismo formador, constituyen el cuerpo legal que regula el proceso docente educativo para las Universidades de Ciencias Médicas.

Las disposiciones que rigen para este proceso en relación a la Nutrición y alimentación tiene su basamento en:

* La ley 41 "De la Salud Pública" 13 de julio de 1983, artículo 66 y artículo 67.
* El Decreto Ley No. 54 "Disposiciones Sanitarias Básicas" de 23/04/82.
* Las Normas Cubanas Sanitarias de Alimentos.
* La Resolución 215 del MINSAP que establece la Inspección Sanitaria Estatal de los alimentos.

Las "Recomendaciones Nutricionales y guía para la población cubana mayor de dos años" actualizadas en el 2009, y las “Recomendaciones Nutricionales y guías para la población cubana menor de dos años" elaboradas en ese propio año.

**OBJETO DE TRABAJO**

Los métodos y procederes empleados por la dietética, en el proceso salud-enfermedad, del individuo y la comunidad; así como asegurar la calidad nutricional-sanitaria del alimento a través de una actuación técnica ética.

**MODOS DE ACTUACIÓN**

* Interpreta y traduce en alimentos el patrón nutricional realizado por los especialistas planificando y diseñando el menú dietoterapéutico.
* Realiza las acciones para el control del diseño y planificación del menú dietoterapéutico supervisando y evaluando la oferta del consumo de alimentos.
* Realiza la vigilancia alimentario-nutricional de la alimentación social y colectiva.
* Orienta, asesora a los manipuladores y elaboradores de alimentos en el cumplimiento de las normas, la calidad y los procederes relacionados con la inocuidad propiciando la circulación de una dieta saludable.
* Aplica los Sistemas Automatizados, dirigidos a la alimentación y nutrición aportando información oportuna.
* Participa en proyectos de investigación bajo la dirección de especialistas de nivel superior.
* Participa enla formación de recursos humanos.

**ESFERAS DE ACTUACIÓN**

Centros e Institucionesdestinados al cuidado del organismo humano en materia de salud:

* Policlínicos. (programas priorizados del MINSAP)
* Hogares Maternos.
* Hogares de Ancianos.
* Centros de discapacidad.
* Casas de Abuelos.
* Centros médicos psicopedagógicos.
* Hospitales Clínicos-Quirúrgicos.
* Grupos de Apoyo Nutricional y el Servicio de Nutrición Clínica)
* Materno-Infantiles.
* Hospitales Pediátricos
* Hospitales psiquiátricos.
* Institutos.
* Hospitales especializados.
* Atención Médica Internacional (AMI)

**OTRAS ESFERAS DE ACTUACIÓN**

Si bien el sector de la salud puede ofrecer numerosas áreas de desempeño para un TSCC en Nutrición y Dietética, debido a la importancia del valor nutrimental de los alimentos, lo cual está probado que incide de forma decisiva en el equilibrio del proceso salud enfermedad, se propone que este proveedor de cuidados alimentarios y nutricionales podría insertarse en otras áreas como son:

* Centros con procesos tecnológicos destinados a la elaboración y distribución de alimentos.
* Centros de alto impacto social y económico,(**sector militar, las artes danzarías, y el deporte**) donde el aseguramiento del estado nutricional es fundamental en el cumplimiento de sus encargos y misiones sociales.
* En los programas de protección gubernamental y estatal en materia de protección nutricional en función de actor y gestor en los sectores poblacionales nutricionalmente vulnerables. (círculos infantiles, secundarias básicas)

Considerando que de esta forma dentro de su saber-hacerrespondería a tres objetivos fundamentales:

* **Primero:** -La incorporación de hábitos y estilos más saludables de alimentación para la nutrición, a nivel individual, grupos, colectivos y la sociedad en general incidiendo en la calidad de vida
* **Segundo:** - Aportar informaciones oportunas,a los expertos, que contribuyan a la factibilidad de estrategias oportunas para la conservación del equilibrio adecuado del proceso salud enfermedad.
* **Tercero**: -Participar dentro de los equipos decisores de estrategias alimentarias nutrimentales auxiliando tareas decisivas que tributen al desarrollo sostenible del país.

**OBJETIVOS GENERALES**

* Promover la dieta saludable para la adecuada nutrición, proporcionando cambios en los estilos de vida y calidad de vida dentro de los diferentes grupos poblacionales con ética y responsabilidad.
* Aplicar las normas y legislaciones establecidas en función de mantener la información oportuna para corregir errores que atenten en contra del proceso salud enfermedad de los grupos poblacionales.
* Adquirir una concepción científico-materialista del mundo que le permita actuar de manera responsable y honesta en correspondencia con los principios ideológicos, éticos y morales de la sociedad actual, enfatizando el espíritu humanista, solidario, laborioso que debe tener todo profesional que labora en el sector de la salud.

**Indicaciones metodológicas y de organización.**

El diseño del TSCC en Nutrición y Dietética, posee un enfoque sistémico respondiendo a las necesidades sociales existentes en el país, los avances científico-técnicos y las particularidades de la profesión. Los contenidos de las horas presenciales se distribuyen de la siguiente forma:

Total, horas currículo: 2694 (100%)

Currículo base: 2502 horas (93%)

Currículo propio/ optativo: 192horas. (7%)

El plan de estudios se encuentra diseñado para **tres** años académicos, a los cuales se integran 24 asignaturas, de ellas 5 pertenecen a las asignaturas de formación general, 3 a la formación de ciencias básicas y 16 al currículo específico, teniendo como asignatura rectora e integradora “NUTRICIÓN” .Todas presentan un objetivo general integrador, derivado en cada unidad temática con su correspondiente sistema de contenidos, conocimientos y habilidades entre lazados en un indisoluble híbrido práctico y teórico-práctico. Se establecen las orientaciones metodológicas precisas en cada una de ellas para el docente con la finalidad de lograr que se transmitan los conocimientos al estudiante desde la docencia directa(saber),en relación con las habilidades a lograr en la educación en el trabajo (saber hacer) y posteriormente en su desempeño dentro de sus puestos de trabajo como futuros egresados (Ser), considerando que de esta forma se complementa el enfoque de sistemas entre todos los componentes que integran el proceso formativo del TSCC en Nutrición y Dietética.

Los tres años se encuentran estructurados en semestres de 18 semana cada uno. El diseño se encuentra en función del estudiante desde sus inicios desde esta forma objetiva y desde sus inicios dentro de la formación, le permita apreciar la relación de la teoría con la práctica gradualmente y de modo ascendente por cada nivel que transite. Desde primer año aparece la asignatura rectora Nutrición, abarcando lo más general hasta lo más esencial, fusionándose además con el resto de los programas de las asignaturas en sus contenidos, permitiendo los nodos interdisciplinarios factibles con el objetivo final de, egresar a nuestro sistema social un del técnico superior de ciclo corto, con los conocimientos teóricos y prácticos suficientes dentro de su saber hacer para brindar calidad de vida en materia de la salud alimentaria nutrimental.

Se requiere para laadquisición, desarrollo y logros de las habilidades que permitirán su futuro desempeño, al Técnico Superior Ciclo Corto en Nutrición y Dietética, las condiciones mínimas, pero indispensables para que, desde la docencia directa (Saber), aprendan a (Hacer). Deben estar garantizados todos los escenarios disponibles dentro del país, con los profesionales formados dentro de la especialidad y certificados con categoría académica con el objetivo, de asegurar la transmisión de los conocimientos al estudiante en formación, ya sea desde la docencia o en su condición de tutor durante la educación en el trabajo consolidando el (Saber hacer).

Es menester disponer de material de apoyo a la docencia, libros de texto básico y complementarios que en su contenido expresen correlación con el nivel del estudiante en formación. Se sugieren se encuentren al alcance del estudiante dentro de todas las áreas de su desempeño ya sean impresos o digitales para que les propicie la consulta del material en el momento que así lo requieran.

**BASE MATERIAL DE ESTUDIO ESPECIALIZADA.**

**Laboratorio de Dietética con los siguientes equipos e instrumentos:**

* Balanzas dietéticas de 1Kg,
* Termómetros para la toma de la temperatura de los alimentos,
* Juegos de porcionadores (de 8 oz, 4 oz, 2 oz, 1 oz),
* Vasos métricos, (250 mL),
* Juegos de cucharas métricas (2 cdas, 1cda, ½ cda, 1/3 cda, ¼ cda),
* Pinzas de alimentos,
* Lactodensímetros,
* Medidor de cloro.
* Tablas dietéticas,
* Tablas de recomendaciones dietéticas diarias,
* Sistemas automatizados de dietética – nutrición
* Refrigerador
* Cocina
* Útiles de cocina
* Normas Sanitarias de Alimentos Cubanas.

De ser posible el laboratorio debe contar con una computadora e impresora para poder desarrollar las habilidades de la evaluación del consumo de alimentos mediante técnicas modernas con su área para la antropometría que cuente con los instrumentos indispensables para la ejecución de estas técnicas: cintas métricas inextensibles, infantómetro, balanza de adulto, balanza de lactante, balanza con tallimetro.

**PROPUESTA DE LINEAS TEMATICAS PARA LAS ASIGNATURAS DEL CURRICULO PROPIO Y /U OPTATIVO**

La especialidad Técnico Superior Ciclo Corto en Nutrición y Dietética cuenta dentro de su diseño curricular con un total de 192 horas destinadas a impartir asignaturas propias y/u optativas las cuales estarán en correspondencia a las necesidades del aprendizaje del estudiante y a las características de cada territorio. Estas asignaturas serán evaluadas de la misma forma y rigor que las del currículo base.

-Propias:

* Evolución Sociocultural de la Alimentación Cubana.
* Evaluación del estado nutricional en las diferentes etapas de la vida.
* Desempeño del Dietoterapeuta y Dietista en los Grupos de Apoyo Nutricionales.

-Optativas:

* Ética Profesional,
* Informática Básica
* Introducción a temáticas relacionados con Cáncer, VIH/SIDA, Lactancia Materna, Recién Nacido, Adulto Mayor, calidad de vida y alimentación

**ORIENTACIONES PARA LA ORGANIZACIÓN Y CIERRE DE LA EDUCACIÓN EN EL TRABAJO. Y LA PRÁCTICA PREPROFESIONAL.**

* **EDUCACIÓN EN EL TRABAJO.**

El estudiante se insertará a su educación en el trabajo de forma rotativa por diferentes los escenarios. En su primer nivel de formación, durante el primer y segundo semestre mantendrá una estancia 6 horas una vez por semana. El objetivo fundamental es familiarizarse e irse incorporando a las diferentes tareas y actividades gradualmente, reconociendo primero desde la observación y posteriormente desde el desarrollo de las tareas, la interrelación de los conocimientos más generales hasta los más específico con la práctica a desarrollar.

A partir del segundo año la educación en el trabajo aumenta su estancia en los escenarios a 12 horas, las tareas de su desempeño dentro del (Saber hacer) están en correspondencia con el conocimiento que va adquiriendo desde las asignaturas en la docencia directa (Saber) y teórico práctico (Hacer) en cada nivel y semestre.

En cada institución donde el estudiante realiza su rotación debe entregar al tutor su tarjeta de asistencia y evaluación, en ella se encuentran declaradas las tareas a desarrollar para el logro de sus habilidades prácticas. Durante toda la semana el tutor observará y orientará al estudiante en su desempeño corrigiendo los procederes o actuaciones que conspiren contra su adecuado desarrollo como futuro profesional. Los días viernes de cada semana, el tutor deberá efectuar la evaluación al estudiante para comprobar el logro de las habilidades y emitirá la calificación De obtener evaluaciones insatisfactorias de forma consecutiva, el estudiante no podrá continuar hacia otro escenario, hasta lograr la adquisición de habilidades contenidas en las tareas de su desempeño, siendo ubicado dentro de las áreas donde presenta dificultades para reforzar las habilidades que propician su calificación. Las escalas de calificación para las evaluaciones están establecidas de dos a cinco puntos. Dos es nota mínima suspenso. A partir de tres en la calificación se asigna el aprobado. Al culminar el ciclo de rotación por cada institución, el tutor ha de sumar cada calificación semanal obtenida por el alumno y el resultado dividirlo entre el total de evaluaciones realizadas, el resultado final será la nota obtenida para el cierre de esa rotación en ese escenario.

El profesor que se encuentra supervisando, monitoreando, orientando y controlando la actividad, al final de todas las rotaciones, momento en que debe ser el cierre final de la educación en el trabajo dentro de ese año en formación, conjuntamente con dos profesores designados por el coordinador de la especialidad y aprobado por los cuadros decisores, realizarán función de tribunal para decretar el aprobado al estudiante dentro de la actividad. Seleccionarán al azar tres de las tareas declaradas en las tarjetas. El estudiante ejecutará el desempeño de las mismas demostrando el logro satisfactorio de lo aprendido. De ser calificado de forma insatisfactoria. No podrá ser promovido al segundo año.

* **PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES.**

Esta actividad ha de comenzar en el 3er año a tiempo completo con un promedio de 24 horas semanales durante 36 semanas. Se realizará de forma rotativa por diferentes escenarios, con un tiempo de estancia determinado en los centros que se reflejan en el cuadro que se encuentra al culminar estas orientaciones (Ver cuadro). Debido a que el estudiante en este último momento debe haber alcanzado un conocimiento teórico-práctico para ejecutar acciones con autonomía, el tutor se ha de convertir en supervisor y controlador, permitiendo a su vez el desarrollo y creatividad del futuro egresado. Una vez por semana, lo cual debe ser informado con antelación al tutor día y bien precisado para evitar indisciplinas, el estudiante puede asistir al centro educativo a consultas docentes en aras de su preparación final,

Desde el escenario donde se imparte la docencia directa, lugar donde comienza la relación teoría-práctica para su vinculación con lo laboral, hasta la institución seleccionada para este fin, precisan las condiciones mínimas necesarias, tanto de recursos humanos como materiales, para garantizar la realización satisfactoria de las actividades diseñadas en los programas.

En cada institución donde el estudiante realiza su rotación debe entregar al tutor su tarjeta de asistencia y evaluación, en ella se encuentran declaradas las tareas a desarrollar para el logro de sus habilidades prácticas. Durante toda la semana el tutor observará y orientará al estudiante en su desempeño corrigiendo los procederes o actuaciones que conspiren contra su adecuado desarrollo como futuro profesional. Los días viernes de cada semana, el tutor deberá efectuar la evaluación al estudiante para comprobar el logro de las habilidades y proceder a reforzar donde existan insuficiencias. En esta evaluación le otorgará su calificación La escala de calificación es de dos a cinco puntos. Dos es nota mínima suspenso. A partir de tres en la calificación se asigna el aprobado. El profesor que se encuentra frente a esta actividad debe monitorear el sistema evaluativo. De obtener el estudiante evaluaciones insatisfactorias de forma consecutiva no podrá continuar hacia otro escenario hasta lograr la adquisición de habilidades con problemas en las tareas de su desempeño, siendo ubicado dentro de las áreas donde presentó las dificultades para reforzar las habilidades que propician su calificación. No debe pasar a desempeñar nuevas tareas en otros escenarios hasta el logro de las habilidades que presentan debilidad.

Al culminar el ciclo de rotación en la institución donde se encuentra insertado, el profesor que monitorea la actividad ha de sumar cada calificación semanal obtenida por el alumno y el resultado dividirlo entre el total de evaluaciones realizadas, el resultado final será la nota obtenida para el cierre de esa rotación pudiendo pasar hacia otros escenarios.

Una vez concluida la práctica pre profesional, con todas las evaluaciones declaradas como satisfactorias, se inserta al estudiante en el centro asistencial en el cual realizará el Examen Estatal, con el objetivo de familiarizarse con el flujograma, organigrama y la tecnología instalada en el centro.

**Los centros de formación que debido a sus características territoriales no tengan existencia de los escenarios declarados para la práctica pre profesional y le sea correspondiente al estudiante en su rotación ese escenario, el coordinador de la especialidad lo reubicará en los centros susceptibles de obtener la habilidad mediante el desarrollo de las tareas propuestas para su accionar dietoterapéutica.**

**ROTACIONES Y ÁREAS PARA LA PRÁCTICA PREPROFESIONAL**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Centros para rotación y desarrollo de las Prácticas Pre profesionales.**  **3re Año** | **Horas** | **Total, semanas por áreas. centros** | **Total**  **Sem.** | **Total**  **Horas** |
| **1** | * **Policlínicos departamentos de consejería nutricional.** * **Hogares de ancianos departamento de Dietética.** | **24** | **3 3** | **6** | **144** |
| **2** | * **Dptos. de dietética Hospitales Clínicos Quirúrgicos,** * **En servicios con Grupos de Apoyos Nutricionales y Servicios de Nutrición.** | **24** | **3**  **3** | **6** | **144** |
| **3** | * **Departamento de Dietética Hospitales Materno-Infantiles** * **Departamento de Dietética en Hospitales pediátricos.** | **24** | **3**  **3** | **6** | **144** |
| **4** | * **Departamento de Dietética en Hospitales Psiquiátricos.** | **24** | **6** | **6** | **144** |
| **5** | * **Departamento de Dietética de los Institutos, Departamento de Dietética Hospitales especializados** * **Atención Médica Internacional.(AMI)** | **24** | **6** | **6** | **144** |
| **6** | * **Departamento de nutrición de los Centros Municipales de Higiene, Epidemiología y Microbiología.** | **24** | **6** | **6** | **144** |
| **Total** |  |  |  | **36** | **864** |

**XI- EXAMEN ESTATAL**

Como ejercicio de culminación de estudios se realizará un examen estatal teórico- práctico. Primero se ejecutará el ejercicio práctico, y si el alumno resulta aprobado, podrá pasar a la realización del ejercicio teórico.

El estudiante en el examen práctico desarrollará las siguientes acciones:

A partir de un plan de abastecimiento, el cual estará elaborado en una boleta que seleccionará el estudiante al azar, diseñará un menú para un patrón de alimentos contenido en un caso clínico. Ejecutará los distintos procederes que abarcan desde el cálculo uso de tablas, modelaje y sistema automatizado para concretar las acciones con vistas a su solución. El tribunal observará, evaluará la ejecución y las destrezas de las acciones para la solución al problema. Al culminar esta parte del ejercicio, el estudiante defenderá su accionar explicando las acciones realizadas para solucionar del problema.

**REPÚBLICA DE CUBA**

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN SUPERIOR**

**PLAN DEL PROCESO DOCENTE**

**EDUCACIÓN SUPERIOR DE CICLO CORTO**

APROBADO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

MODALIDAD: Presencial DR. C. JOSÉ RAMÓN SABORIDO LOIDI

PERFIL DE FORMACIÓN: Nutrición y Dietética. MINISTRO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

CALIFICACIÓN: Técnico Superior \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_

DURACIÓN: ·3 años

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | No. | ASIGNATURAS | TOTAL | FORMAS ORGANIZATIVAS | | | EVALUACIÓN FINAL | AÑOS ACADÉMICOS | | |
|  | CLASE | PRÁCTICA  LABORAL | | **1** | **2** | **3** |
|  |
|  |
|  | **CURRÍCULO BASE** | | | | | | | | | |
|  | 1 | Fundamentos de la Construcción del Socialismo en Cuba-I | 60 | 60 |  | |  | 60 |  |  |
|  | 2 | Fundamentos de la Construcción del Socialismo en Cuba-II | 60 | 60 |  | |  | 60 |  |  |
|  | 3 | Fundamentos básicos de la preparación para la defensa. | 56 | 56 |  | | 1 | 56 |  |  |
|  | 4 | Educación Física I | 32 | 32 |  | |  | 32 |  |  |
|  | 5 | Educación Física II | 32 | 32 |  | |  | 32 |  |  |
|  | 6 | Inglés | 32 | 32 |  | |  | 32 |  |  |
|  | 7 | Metodología de la Investigación Científica. | 36 | 36 |  | |  | 36 |  |  |
|  | 1 | Anatomofisiología Humana | 36 | 36 |  | | 1 | 36 |  |  |
|  | 2 | Fundamentos Moleculares de los Nutrientes | 32 | 32 |  | | 1 | 32 |  |  |
|  | 3 | Bases Metabólicas de la Nutrición. | 36 | 36 |  | | 1 | 36 |  |  |
|  | 1 | Antropobromatología | 36 | 36 |  | |  | 36 |  |  |
|  | 2 | Alimentación, Nutrición y Calidad de Vida. | 144 | 36 | 108 | | 1 | 144 |  |  |
|  | 3 | Semiología de las Enfermedades Alimentaria Nutricionales. | 76 | 36 | 40 | | 1 | 76 |  |  |
|  | 4 | Generalidades Clínicas de la Nutrición. Etapa Pediátrica.. | 92 | 32 | 60 | | 2 |  | 92 |  |
|  | 5 | Tratamiento Alimentario Nutricional de las Enfermedades. Etapa Adulta. | 92 | 32 | 60 | | 2 |  | 92 |  |
|  | 6 | Organización y Documentación del Departamento Dietético | 32 | 32 |  | |  | 32 |  |  |
|  | 7 | Organización y procedimientos del Departamento Dietético | 62 | 32 | 30 | |  | 62 |  |  |
|  | 8 | Inocuidad de los alimentos | 62 | 32 | 30 | |  | 62 |  |  |
|  | 9 | Dietología Tablas y Cálculos | 70 | 32 | 38 | |  | 70 |  |  |
|  | 10 | Dietología Cálculo, Planificación y Evaluación. | 116 | 32 | 84 | |  |  | 116 |  |
|  | 11 | Dietoterapia. Etapa Pediátrica. | 92 | 32 | 60 | |  |  | 92 |  |
|  | 12 | Dietoterapia. Etapa Adulta. | 80 | 32 | 48 | |  |  | 80 |  |
|  | 13 | Tecnología de los Alimentos | 96 | 36 | 60 | | 2 |  | 96 |  |
|  | 14 | Educación Alimentaria Nutricional | 80 | 32 | 48 | |  |  | 80 |  |
|  | 15 | **Práctica Preprofesionales** | 864 |  | 864 | |  |  |  | 864 |
|  |  | Examen de Preparación para la culminación de estudio | 96 |  | 96 | | 3 |  |  | 96 |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  | **TOTAL DE HORAS DEL CURRÍCULO BASE POR FORMA Y POR AÑO** | | **2502** | **876** | **1626** | | **10** | **858** | **684** | **960** |
|  | **CURRÍCULO PROPIO Y/O CURRÍCULO OPTATIVO** | | | | | | | | | |
|  | 1 | Propia I | 32 | 32 | |  |  | 32 |  |  |
|  | 2 | Propia II | 32 | 32 | |  |  | 32 |  |  |
|  | 3 | Propia III | 20 | 20 | |  |  |  | 20 |  |
|  | 4 | Optativa I | 36 | 36 | |  |  |  | 36 |  |
|  | 5 | Optativa II | 36 | 36 | |  |  |  | 36 |  |
|  | 6 | Optativa III | 36 | 36 | |  |  |  | 36 |  |
|  | **TOTAL DE HORAS DEL CURRÍCULO PROPIO Y/O CURRÍCULO OPTATIVO** | | **192** | **192** | |  |  | **64** | **128** |  |
|  | **TOTAL DE HORAS DEL CURRÍCULO POR FORMAS ORGANIZATIVAS** | | **2694** | **1068** | | **1626** | **10** | **922** | **812** | **960** |

OBSERVACIONES: Este documento oficial es parte integrante del Plan de Estudio, al igual que el modelo del profesional y los programas de las asignaturas. Dichos documentos, elaborados y defendidos con éxito, y debidamente aprobados, obran en todos los centros de educación superior que lo desarrollan. El tipo de evaluación de la culminación de los estudios será \_Examen Estatal.

**BIBLIOGRAFIAS PROPUESTAS**

**BIBLIOGRAFÍA BÁSICA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| -Educación Física-I  -Educación Física-II | -La Educación Física, más educación que física.  -Guía de Ejercicios Físicos.  -Metodología de la enseñanza de la Educación Física. | -López Rodríguez, Alejandro. Editorial Pueblo y Educación. La Habana. 2006.  - Rodríguez F y González P. 2007  -Ruiz Aguilera, Ariel y otros Tomo I-II Editorial Pueblo y Educación. La Habana. 1986/87 |
| -Fundamentos de la Construcción del Socialismo en Cuba-I  -Fundamentos de la Construcción del Socialismo en Cuba-II | -Historia de Cuba 1959-1999; Liberación nacional y socialismo  -Fundamentos de la Ideología de la Revolución cubana  -Discursos de Fidel Castro Ruz.  -Documentos de los Congresos del PCC.  -Martí José  -Marx y Engels.  -Lenin, VI.  -Historia de Cuba, 1899-1958.  -Historia de Cuba, 1492-1898 | -Cantón Navarro, José y Arnaldo Silva León La Habana, Editorial Pueblo y Educación. 2009.  -Colectivo de autores Editorial Pueblo y Educación. 2005  -Obras completas.  -Obras Escogidas. Tomo Único. Editorial Progreso, Moscú.  - Obras Escogidas. En tres Tomos. Editorial Progreso, Moscú.  -López Civeira Francisca y otros: Edit, Pueblo y Educ, 2012  -Torres-Cuevas Eduarde y Loyola Vega.. Edit, Pueblo y Educ, 2001. |
| Idioma Extranjero (Inglés) |  |  |
| Metodología de la Investigación Científica | * Informática e Investigación. * Metodología de la Investigación Científica para la Tecnología de la Salud.( en proceso) | * Informática e Investigación. Álvarez González A. 2010 * Artiles Bisbal, L, Otero Iglesias, J, Barrios Osuna, I. Metodología de la Investigación para las Ciencias de la Salud. Ecimed: La Habana; 2009 |
| Fundamentos de Preparación para la defensa. | -Seguridad Nacional y Defensa Nacional para estudiantes de la Educación Superior.  -Preparación para la Defensa. Tomo I.  -Preparación para la Defensa. Cirugía en situaciones de contingencia. Tomo II | -Colectivo de autores.  -Editorial Félix Varela, 2013.  -Colectivo de Autores. Edit. C. Médicas, 2008.  Colectivo de Autores.  Libro de texto Edit. C. Médicas, 2002. |
| Anatomofisiología Humana | * Morfología humana. Tomo I. * Morfología humana. Tomo II. | * Rosell Puig, W.; Dovale Borjas, C.; Álvarez Torres, I. Tomo I y II. (2002). Ciencias Médicas. |
| Fundamentos Moleculares de los Nutrientes | * Bioquímica Médica tomo I | * Cardellá Rosales L: Bioquímica Humana. Editorial Ciencias Médicas. La Habana, 2007. |
| Bases Metabólicas de la Nutrición | * Bioquímica Médica tomo II | * Cardellá Rosales L: Bioquímica Humana. Editorial Ciencias Médicas. La Habana, 2007. |
| Antropobromatología | -Temas de Nutrición Básica.   * Ciencia de los Alimentos. | -Sánchez O, Martín I, Menéndez R, Rodríguez L. En: Nutrición. La Habana: G.L.D.; Editorial Ciencias Médicas, 2004. pp. 1-91.  -Martín González I., La Habana: editorial de Ciencia Médicas; 2008.  -Hernández Fernández M. y col. Editorial Ciencias Médicas: La Habana; 2008. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Alimentación, Nutrición y Calidad de vida. | -Temas de Nutrición Básica.  -Alimentación, Nutrición y Salud  -Guías Alimentarias para niñas y niños hasta 2 años de edad. Documento técnico para los equipos de salud.  -Recomendaciones Nutricionales para la población cubana. | Martín González I., La Habana: editorial de Ciencia Médicas; 2008.  Hernández Fernández M. y col. Editorial Ciencias Médicas: La Habana; 2008.  Zayas Torriente GM, Puente Márquez I, Domínguez Álvarez D  Jiménez S, Pineda S, Sánchez R, Rodríguez A, Domínguez Y. MINSAP, La Habana, 2012. Disponible en: http: //WWW.inha.sld.cu  Hernández M, Porrata C, Jiménez S, Rodríguez A, Carrillo O, García A, Valdés L.  -Versión resumida, Ministerio de Salud Pública. Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos, La Habana, Cuba, 22 pp. 2009. |
| Semiología de las Enfermedades Alimentaria Nutricionales. | Manual de Nutrición Clínica y Dietoterapia. | -Sayas Torriente GM, Puente Márquez I, Domínguez Álvarez D. La Habana: INHEM; 2015. |
| Generalidades Clínicas de la Nutrición. Etapa Pediátrica | -Alimentación y Nutrición en la infancia y la adolescencia  -Manual de Nutrición Clínica y Dietoterapia | -Alimentación y Nutrición en la infancia y la adolescencia. Edit. Ciencias Médicas, La Habana 2012.  -Sayas Torriente GM, Puente Márquez I, Domínguez Álvarez D. La Habana: INHEM; 2015 |
| Tratamiento Alimentario Nutricional de la enfermedad Etapa Adulta | Manual de Nutrición Clínica y Dietoterapia. | -Sayas Torriente GM, Puente Márquez I, Domínguez Álvarez D. La Habana: INHEM; 2015. |
| Dietología Tablas y Cálculos | -Tablas Dietéticas de uso Práctico.  -Tablas Dietéticas y Cálculos Dietéticos.  -Tabla de Composición de Alimentos utilizados en Cuba. | Martín I, Ferret A. Ecimed. La Habana. 2005  -Martín I. Ecimed. La Habana. 2006  -Rodríguez A. CERES. Sistema automatizado para la evaluación de encuestas de consumo de alimentos: Manual de Usuario. Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos/OPS, 2016. |
| Dietología ,Cálculos, Evaluación y planificación | Tablas Dietéticas de uso Práctico.  Tablas Dietéticas y Cálculos Dietéticos.  -Rodríguez A. CERES. Sistema automatizado para la evaluación de encuestas de consumo de alimentos: Manual de Usuario. Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos/OPS, 2016. | Martín I, Ferret A. Ecimed. La Habana. 2005  Martín I. Ecimed. La Habana. 2006 |
| -Organización y Normas del Departamento Dietético.  -Organización y procedimientos del Departamento Dietético | Dirección de los Servicios de Alimentación. | Dirección Provincial de Salud. La Habana.2008 |
| -Dietoterapia. Etapa Pediátrica.  -Dietoterapia. Etapa Adulta | -Manual de Nutrición Clínica y Dietoterapia.  Manual de Dietoterapia.  Dietoterapia, | -Sayas Torriente GM, Puente Márquez I, Domínguez Álvarez D. La Habana: INHEM; 2015.  Hernández M y et al Edit. Ciencias Médicas ) ECIMED), 2008 |
| Inocuidad de los Alimentos | -Temas de Higiene de los Alimentos.  Manual para la elaboración de comidas inocuas y aspectos regulatorios para el control de los alimentos. Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos | -Caballero Torre EA. Ed Ciencias Médicas, La Habana; 2008.  -Carrera J, et al. Manual para elaboración de comidas inocuas. Editorial Lazo Adentro, 2013. Disponible en: inha@sinha.sld.cu |
| Tecnología de los Alimentos | Jiménez S et al. Atlas Fotográfico de porciones de alimentos y utensilios. | UNICEF, La Habana, 2014 |
| Educación Alimentaria Nutricional | -Temas de Nutrición Básica.  Antropología sociocultural de la alimentación en Cuba.  Material de apoyo para el curso de Técnico Dietista | Rodríguez L, Díaz ME., Ecimed, Ciudad de La Habana, 2005.  García, A. Tomo III, 1986.(clásico)  -Hernández Fernández M. y col. Editorial Ciencias Médicas: La Habana; 2008. |