

**PROYECTO EDUCATIVO CARRERA DE LICENCIATURA
EN NUTRICION
2019**

Responsable : Facultad de Ciencias de la Salud
Institución : Universidad Nacional Villarrica del Espiritu Santo
Ciudad : Villarrica
Dirección : Boulevard Río Apa casi Tape Pyta del barrio Ybaroty
Telefax : 0541 – 41363/ 41364
Página web : unvessalud@unves.edu.py

Autoridades

Decana : Mgr. Zoraida Alcaraz de Salinas
Vice Decano : Mgr. Antoliano Wuyk Cabrera
Secretario General : Abog. Cristhian Prieto Domínguez
Director Académico : Lic. Luis Osmar Sanabria
Coordinadora de carrera : Lic. Leticia Mabel Benítez Rotela
Jefe de recursos Humanos : Abog. Edith Aguilar de Ruiz Diaz

Autoridades miembros del Consejo Directivo

Decana : Prof. Mgr. Zoraida Alcaraz de Salinas
Vice Decano : Prof. Mgr. Antoliano Wuyk Cabrera
Consejero Docente : Prof. Abog. Carlos Manecio Cabrera López
Consejera Docente : Prof. Lic. Carolina Riquelme Yunis
Consejera Docente : Prof. Lic. Gloria Miranda de Elizaur
Consejera Docente : Prof. Mgr. Mónica Leguizamón de Rojas
Consejera Docente : Prof. Mgr. Patricia Alcaraz de Vázquez
Consejera Egresada No Docente : Lic. Hiole Toledo de Mendoza
Consejero Estudiantil : Univ. Cesar Faria Giménez
Consejero Estudiantil : Univ. Samuel Caballero Caballero

I. PRESENTACIÓN:

La UNVES (Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo) fue creada por Ley N° 3208/2007 del Congreso de la Nación, el 30 de mayo de 2007; su Carta Orgánica establecida por la Ley 3315/2007, y el Presupuesto General de Gastos, establecidos en la Ley General del Presupuesto de la Nación N° 3.409/08.

Facultad de Ciencias de la Salud (UNVES) creada mediante Resolución N° 675 Acta N° 18 del Consejo Superior Universitario del 17 de noviembre del año 2008, inició sus actividades con dos carreras profesionales de grado: Licenciatura en Enfermería y Psicología, dando cumplimiento a la Resolución del Consejo Superior Universitario para la Autorización del Funcionamiento y elección de autoridades de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo y en el abril del año 2010 se aprueba la apertura de la Carrera de Licenciatura en Nutrición.

Desde su creación la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo se ha convertido en una institución que propende al mejoramiento sostenido de la calidad de su oferta académica, asume un rol protagónico para el desarrollo integral de sus alumnos y alumnas, que enfrenten con eficiencia y eficacia los retos que en materia de Ciencias de la Salud demanda la población, conscientes del compromiso social en todas las prácticas de sus actividades profesionales (cuidado, trato gentil entre compañeros, colegas y los usuarios). Práctica responsable con reconocimientos de sus habilidades y limitaciones con miras a humanizar la salud de nuestro país.

La Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo propone a través de la Carrera de Licenciatura en Nutrición subsanar el déficit de profesionales capacitados, posibilitando a los jóvenes de la región cursar sus estudios universitarios sin la necesidad de emigrar a la capital evitando gastos y desgaste para el estudiante y sus familias, cursando un plan de estudios de calidad a través del cual obtengan los conocimientos, habilidades y actitudes que deben caracterizar al personal con este grado académico, de tal manera que enfrenten con eficiencia y eficacia los retos que como profesionales nutricionistas demande la población.

La relación existente entre alimentación y salud es admitida de forma generalizada. Los hábitos alimentarios de una población constituyen un factor decisivo en su nivel de salud. Unos hábitos alimentarios inadecuados por exceso o por deficiencia se relacionan directa o indirectamente con enfermedades de alta prevalencia y mortalidad.

La carrera de nutrición plantea la necesidad de comprender la relación calidad/cantidad/alimentación/salud, identificando los factores de riesgo de padecer mal nutrición y promoviendo comportamientos favorables para la salud de la población, principalmente para conseguir una alimentación adecuada.

La importancia de la alimentación como uno de los determinantes fundamentales de la salud ha estado en la base del pensamiento y la práctica médica y sanitaria incluso antes del advenimiento de la medicina científica y la farmacoterapia. La relación entre la dieta y la salud pública debe enmarcarse en el contexto actual de promoción de la salud, que traslada la responsabilidad sobre la propia salud a los ciudadanos, sin dejarla exclusivamente en manos de los profesionales sanitarios.

Esto conduce a que se asuma como elemento decisivo la participación comunitaria en la responsabilidad en materia de salud. El hombre se alimenta para vivir, debido a su instinto de conservación, pero la especie humana, dotada de inteligencia y voluntad, no solo se alimenta en función de condicionantes instintivos, también tienen una gran influencia sobre la alimentación los factores sociales, económicos, religiosos etc.

En el campo de la nutrición en salud pública, siempre ha sido útil considerar que los tres principales motivos por los que una persona puede seguir una dieta adecuada son: porque no sabe,

no puede o no quiere. El manejo de los problemas de nutrición comunitaria permite a los profesionales visualizar la complejidad y reconocer la importancia de las acciones que son requeridas para mejorar la salud y calidad de vida de las poblaciones. El mundo científico de hoy, exige calidad con cero posibilidades de errores y un buen trato a las personas, a fin de que se resuelvan los problemas que aquejan la salud de un individuo, familia o comunidad.

La carrera provee contenidos, valores y procedimientos para construir identidad profesional y pensamiento crítico. Diseña con estudiantes estrategias de acción en situaciones de incertidumbre a fin de estimular el desarrollo integrado de diversos tipos de conocimiento: científico y ético, el comportamiento humanístico y ético-legal, y la creatividad estética.

Se relacionan conocimientos, valores y prácticas del cuidado de la salud en cuanto a su alimentación en entornos virtuales o reales. Estimula el aprendizaje con interés técnico, práctico y crítico-transformador hacia su práctica profesional y su proyección social. Subraya la importancia de la creatividad y el descubrimiento. Permite al estudiante un papel decisivo en la apropiación de conocimientos significativos y a concebir al docente como guía, orientador del proceso de aprendizaje.

Este reto, debe ser asumido por los estudiantes, ya que esta carrera es esencial para el cuidado la salud de las personas, ya que el arte y la ciencia de cuidar a la salud es lo máspreciado que se puede dar a las personas.

La habilitación como Licenciados en Nutrición le brindará al egresado los conocimientos, capacidades con conciencia de su responsabilidad social, capaces de participar en las acciones de salud que se generen, con juicio crítico, iniciativa, poder de decisión y liderazgo. Profesionales con conocimientos científicos, humanísticos y técnicos, para que desarrollen habilidades y actitudes fundamentadas con valores que le permitan no sólo estar acorde a la realidad social, sino contribuir en su desarrollo y transformación, que le faciliten el desarrollo de su función, desempeñando funciones preventivas, educativas y de participación en investigación en forma individual o grupal.

De esta manera, la carrera formará Licenciados en Nutrición conscientes de que su tarea se supedita a transformar una determinada realidad y al cambio hacia el desarrollo social, capaces de comprender la relación alimentación / salud al manejo, transformación, conservación, distribución de los alimentos considerando los diferentes parámetros nutricionales, de calidad e inocuidad, sin agotar la base de los recursos naturales ni deteriorar el medio ambiente.

El Licenciado en Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo, forma profesional capaces de brindar atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos, así como a grupos de los diferentes sectores de sociedad; administran servicios y programas de alimentación y nutrición.

La Licenciatura se imparte en forma semestral contando con 8 semestres en los cuales se integran las prácticas profesionales desde el 3er semestre y busca que el egresado de Nutrición cuente con las herramientas necesarias para el ejercicio de la profesión, así como también: participar de los equipos sanitarios, programar, administrar y evaluar acciones relacionadas con la temática de la nutrición, teniendo en cuenta los aspectos socio-políticos y económicos, regionales y locales, concibiendo al hombre como un ser íntegro en todas sus dimensiones.

Visión

Lograr la formación integral de profesionales que promuevan una sólida formación integral y pertinente que aporta los recursos humanos en salud que influyen importantemente en la solución de los problemas de nutrición que afectan a la población.

Misión

Formar profesionales de calidad en el campo de la nutrición, comprometidos con la atención integral de la problemática alimentaria y nutricional de la región y el país, con conciencia ética, humanística y social, capaces de crear, innovar y aplicar nuevos conocimientos científicos y tecnológicos, dando respuesta a los sectores sociales, productivos y de salud, generando una cultura de cuidado y protección al medio ambiente.

II.FUNDAMENTOS CURRICULARES Y DE APRENDIZAJE

Comprende el desarrollo de la calidad académica y de gestión institucional, la pertinencia de su Modelo Educativo y el soporte administrativo del accionar académico de los estudiantes; en coherencia con su misión, visión, políticas y mecanismos que garanticen su mejora permanente.

La planificación que realizan los encargados de la gestión del currículo se basa en buscar responder a las necesidades contemporáneas exigidas para la formación profesional (científica-técnica-valores) de sus estudiantes de la Carrera de Nutrición, con el fin de entregar a la sociedad personas profesionales idóneamente preparadas para desempeñarse en el campo laboral y que sean capaces de contribuir en la generación de nuevos conocimientos para el desarrollo social.

El desarrollo de las asignaturas se realizan con prácticas académicas en aula, inherentes a las diferentes asignaturas del pensum, cumpliendo a cabalidad con la carga horaria establecidas para cada una de ellas, así como las prácticas de campo en las tres aéreas: Servicio de Alimentación, Salud Pública y Nutrición Clínica, a cargo de docentes nombrados como encargados de las prácticas de campo, para acompañar las actividades planificadas en el desarrollo de las actividades en los diferentes campos, mediante convenios de cooperación interinstitucional, que abren las puertas para la realización de las mismas.

Prácticas de campo que deberán ser aprobadas al finalizar cada año lectivo con un examen de conjunto (teórico-práctico), y un trabajo final de grado, como proyecto de culminación de los aprendizajes realizados con proyección a la comunidad, con enfoque social y con la implementación, monitoreo, evaluación y redacción de un informe final para posteriormente presentar y defender ante un tribunal examinador conformado por autoridades y docentes.

La carrera permite al estudiante capacitarlo para desarrollar y aplicar los conocimientos que le permitan formar parte de un equipo multidisciplinario de salud, considerando factores sociales, culturales y tecnológicos, que apoyen las actuales políticas de salud, que promueven los estilos de vida saludable; potenciado con un alto espíritu de servicio al individuo, familia y comunidad.

Su formación se complementa con materias transversales como la producción de alimentos, comunicación para la salud, la participación democrática, la protección del ambiente, el respeto a la diferencia, leyes vigentes, entre otros que articularán todo el proceso de aprendizaje para que el profesional llegue a ejecutar su labor con atención permanente a tales criterios.

La Carrera de Licenciatura de Nutrición proporciona a los estudiantes la posibilidad de profundizar el conocimiento del marco teórico y práctico, potenciando su capacidad para trabajar en forma organizada, estableciendo prioridades en su tarea, manejar y mantener en óptimas condiciones los equipos asignados para su trabajo, ser oportuno en la atención brindada al paciente y a la familia, ser ordenado en su trabajo. De esta manera, la carrera formará nutricionistas estrategas, conscientes de que su tarea se supedita a transformar una determinada realidad y al cambio hacia el desarrollo social.

En la actualidad, las exigencias de calidad de la Educación Superior del país prevén varios criterios que la Universidad y la Carrera deben cumplir para seguir vigentes, primero verificables en procesos de Autoevaluación y luego respondiendo al llamado a Acreditación por la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior ANEAES, el que se realizará con la evaluación externa de pares, con oportunidad y pertinencia.

Como todo proceso es perfectible, los resultados de la autoevaluación y evaluación externa de los procesos, talentos, recursos y resultados servirán de base para las acciones de reflexión y mejora que deben implementarse con compromiso y responsabilidad, buscando las mejores estrategias en busca del logro de los objetivos académicos, logros de resultados de aprendizaje y su misión y visión.

III.OBJETIVOS GENERALES

Formar profesionales capaces de percibir la magnitud y naturaleza multicausal del problema de alimentación-nutricional y asumir el compromiso de contribuir a la solución del mismo, promoviendo el estudio e investigación de problemas alimentarios y nutricionales del país con énfasis en la problemática regional y sectorial en sus aspectos biológicos, sociales, económicos, educativos, culturales y tecnológicos

IV.OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Posibilitar experiencias que le permitan: sentir entusiasmo por su trabajo y lo estimulen a permanecer en su profesión; valorar objetivamente la adecuación de su formación y lo impulsen a continuar en la búsqueda permanente de nuevos conocimientos, técnicas y métodos que garanticen la más alta calidad de los servicios que presta.
- Ofrecer al estudiante, mediante experiencias organizadas, la capacitación necesaria para actuar como miembro de equipos multidisciplinarios y atender los requerimientos de la población en Alimentación y Nutrición con especial énfasis en la promoción de la Salud y prevención de las enfermedades.
- Promover la formación de profesionales que sean capaces de analizar objetivamente la realidad social presente y adaptarse a los cambios que experimentarán las Ciencias de la Salud y la Sociedad.

V.TÍTULO QUE SE OTORGARÁ:

Al final de los cuatro años de duración y con la aprobación de todas las materias correspondientes al Plan de Estudios y de las prácticas supervisadas de campo y la correspondiente defensa de una Tesina, se le otorgará el título de: **Licenciado/a en Nutrición.**

VI.CAMPO LABORAL

El Licenciado en Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud tendrá las competencias necesarias para cada área profesional de la Nutrición, es así que podrá desempeñarse en las áreas de:

- Nutrición comunitaria: participación en el desarrollo, aplicación y evaluación de programas alimentarios en instituciones del sector salud y social, así como llevar a cabo la evaluación nutricional de comunidades.
- Nutrición clínica: evaluando el estado de nutrición a nivel personal, en tratamiento nutricional de personas en riesgo, con algún padecimiento o con requerimientos específicos en hospitales, centros de salud o consultorios.
- Ciencia de los alimentos: asesoría e investigación en la industria alimentaria y farmacéutica de nuevos productos y su relación con la salud.
- Servicios de alimentación: manejo de servicios de alimentación, evaluando la salud de los comensales y desarrollando planes de prevención alimentaria en comedores industriales, hospitales, guarderías, asilos.
- Educación: proporcionando orientación alimentaria a nivel individual o grupal para mejorar los hábitos de alimentación y el desarrollo de material didáctico.
- Docencia e investigación: en instituciones educativas a nivel medio y superior, colegios, universidades, institutos o centros de investigación, hospitales, empresas.
- Clínica (Hospitales, Sanatorios, Clínicas y Consultorios) tanto en el ámbito público como privado.

- Salud Comunitaria: Escuelas, Centros de Salud, Comedores Industriales.
- Gerenciamiento y Administración de Servicios de Alimentación
- Nutrición Deportiva.

DURACIÓN DE LA CARRERA

La carrera será de modalidad semestral, conformada por ocho semestres y tiene una duración de 4 (cuatro) años, con un total de **4250** horas reloj.

PERFIL DEL EGRESADO

Como resultado de las experiencias educativas desarrolladas a lo largo de la carrera, se espera que el estudiante que egresa esté en condiciones de demostrar Conocimientos, Comprensión, Habilidades y Actitudes que le permitan:

- Contribuir en el manejo, transformación, conservación, distribución de los alimentos considerando los diferentes parámetros nutricionales, de calidad e inocuidad, desde el momento del proceso de post cosecha, pasando por el control de productos alimentarios y procesos agroindustriales hasta su consumo final, sin agotar la base de los recursos naturales ni deteriorar el medio ambiente.
- El manejo de la alimentación racional del ser humano a lo largo de su ciclo vital, considerando los factores fisiológicos, patológicos, económicos, sociales y culturales en la alimentación de individuos y colectividades en los aspectos técnicos, educativos y de investigación.
- Colaborar en el diagnóstico de la situación nutricional de la población para la planificación, desarrollo y evaluación de Programas de Nutrición a nivel central, regional y de área como miembro de los equipos profesionales de los distintos sectores.
- Identificar la estructura y composición de los diferentes alimentos y los procesos tecnológicos que se aplican a los mismos para aumentar la cantidad y mejorar la calidad de los nutrientes disponibles para el consumo humano.
- Actuar con seguridad y ética en el ejercicio de su profesión y asumir una actitud favorable hacia el trabajo en comunidad para interpretar objetivamente la problemática socio-económica nacional relacionada con la Alimentación - Nutrición y contribuir a su solución.
- Apreciar la validez científica de la información disponible y contribuir al incremento de los conocimientos humanos en el campo de las Tecnologías de la alimentación y Nutrición a través de una educación continua, utilizando los recursos tecnológicos y metodológicos que lo habiliten para participar o conducir investigaciones de su especialidad.

COMPETENCIAS PROFESIONALES DE LA CARRERA:

- GENÉRICAS:

- Utilizar tecnologías de la información y de la comunicación
- comunicarse con suficiencia en las lenguas oficiales del país y otra lengua extranjera
- Trabajar en equipos multidisciplinarios
- Ajustar su conducta en las normas éticas universalmente establecidas
- Asumir el compromiso y la responsabilidad social en las actividades emprendidas hacia la búsqueda del mejoramiento de la calidad de vida
- Formar, gestionar, participar y ejecutar proyectos.
- Demostrar compromiso con la calidad.
- Promover la preservación del ambiente.
- Manifestar actitud emprendedora, creativa e innovadora en las actividades inherentes a la profesión.

- Actuar de conformidad a los principios de prevención, higiene y seguridad en el trabajo.
- Actuar con Autonomía.
- Demostrar razonamiento crítico y objetivo.
- Poseer capacidad de abstracción, análisis y síntesis.
- Identificar, plantear y resolver problemas.
- Tener capacidad de adaptarse a situaciones nuevas y cambiantes

ESPECÍFICAS:

Áreas:

1. Valores profesionales, actitudes y comportamiento.

- Reconocer elementos esenciales de la profesión del nutricionista incluyendo los principios éticos responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.
- Reconocer las propias limitaciones y a la necesidad de mantener y actualizar

2. Habilidades de comunicación y manejo de la información

- Realizar comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita con las personas profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y hábitos de la vida saludable.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida saludable y aspecto sanitarios

3. Habilidades en ciencias de los alimentos.

- Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios, conocer su composición, sus propiedades, valor nutritivo biodisponibilidad, características organolépticas, sensoriales y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios
- Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal
- Interpretar y manejar las tablas y bases de datos de composición de alimentos.
- Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de alimentos.

4. Habilidades en Ciencias de la Nutrición Clínica

- Conocer los nutrientes su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades, y recomendaciones y las bases de equilibrio energético y nutricional.
- Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y nutrición en estado de salud y situaciones patológicas.
- Aplicar los conocimientos científicos la fisiología, la fisiopatología, la alimentación y nutrición a la planificación y consejo dietético en individuos y colectividades a lo largo del ciclo vital tanto sano como enfermo.
- Diseñar y llevar a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional., identificamos los factores de riesgo nutricional

5. Habilidades en la Salud Pública y Nutrición comunitaria

- Conocer las organizaciones de salud nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del nutricionista.
- Conocer e intervenir en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, aso como participar en la planificación, análisis de y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.
- Ser capaces de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con nutrición y estilo de vida, llevando a cabo la educación alimentaria nutricional de la población.

- Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materias de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basada en las necesidades de la población y la protección de la salud.

6. Habilidades en el ámbito de la gestión y asesoría legal y científica

- Asesorar en el desarrollo, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimenticios de acuerdo a las necesidades sociales, los conocimientos científicos y legislación vigente.
- Interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentarios e ingredientes.

7. Habilidades en la gestión de la calidad y restauración colectiva

- Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- Elaborar, consensuar y controlar la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinadas.
- Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- Proporcionar la formación higiénica sanitaria y dietética nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.

8. Capacidad de análisis e investigación

Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

VII.REGIMEN ACADÉMICO

• REQUISITOS DE ADMINSIÓN

Para el ingreso a la Carrera de Licenciatura en Nutrición, el alumno postulante debe haber egresado de la Educación Media y acreditar la culminación del nivel medio o su equivalente, entender el significado de la Carrera de Nutrición, la pertinencia y el rol que cumple en la tarea de colaborar en la transformación de una determinada realidad y al cambio hacia el desarrollo social, además poseer un espíritu noble, pero a su vez critico acerca de la importancia que tiene esta carrera profesional. Debe ingresar al Curso Preparatorio de Admisión CPA que es un primer nivel académico de estudios generales para el ingreso a las carreras que se estudian en la Facultad de Ciencias de la Salud. Es un curso propedéutico y no otorga crédito alguno para las carreras propiamente universitarias.

Debe presentar las siguientes documentaciones:

- a) Título y Certificado de Estudios de ser egresado de la Educación Media, visados por el Rectorado de la UNVES.
- b) Dos Fotocopias de la Cédula de Identidad autenticada.
- c) Certificado de Nacimiento original.
- d) Dos fotos tipo carnet a color.
- e) La solicitud de matriculación.

REQUISISTOS PARA EL INGRESO A LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

El alumno postulante deberá realizar el Curso Preparatorio de Admisión CPA, con una carga horaria de 400 horas con asignaturas pertinentes a la carrera: Biología, Química, Matemática, Comunicación de la Lengua Española, e Historia del Paraguay, con una duración 8 horas de clases durante tres meses. Presentarse y aprobar los exámenes de ingreso de cada una de las asignaturas y obtener un rendimiento mínimo del 60 % (sesenta por ciento) en cada una de las materias.

• REQUISITO DE SALIDA

Tras haber aprobado todas las materias que conforman el Plan de Estudios y la práctica de campo supervisada, el estudiante deberá elaborar, presentar y defender una Tesina de Grado.

- **VALOR DE LAS HORAS CÁTEDRAS**

Las horas cátedras tendrán un valor de sesenta minutos.

- **SISTEMA:**

El sistema del Plan de Estudios que se impartirá es semestral, traducidas en 144 semanas de clase, que conforman un total de ocho semestres, cuatro años.

- **ÁREAS CURRICULARES**

Para el análisis de la titulación se considera el Plan de Estudios organizado en las siguientes áreas:

- **Formación Básica y Biométrica:** área en la cual se desarrollan contenidos que proporcionan conocimientos fundamentales para el desarrollo de las ciencias aplicadas inherentes a la carrera proporcionan herramientas que facilitan la comprensión de las asignaturas que conforman el plan de estudios
- **Formación de asignaturas profesionales:** A través de la cual se desarrollan contenidos referentes al tema propios de la situación deben desarrollarse en forma articulada entre bases científicas y tecnológicas para proporcionar a los egresados una formación sólida y amplia que proporcionan conocimientos fundamentales para la formación del profesional. Pueden ser adicionados otros temas que complementan la formación y/o posibiliten determinado énfasis dentro de la profesión, siempre en conformidad con el perfil de egreso, previamente establecido.
- **Práctica Profesional:** Los conocimientos científicos, técnicos y éticos adquiridos durante el proceso de formación profesional deben consolidarse en la aplicación de situaciones reales. Las prácticas profesionales se proyectan en las áreas de Nutrición Clínica, Servicios de Alimentación y Salud Pública.
- **Ciencias Sociales y Humanidades:** Permite la comprensión integral de la persona, de la profesión y de la comunidad con sus diferentes culturas
- **Complementarias:** Se incluyen contenidos programáticos que complementan las destrezas, habilidades, actitudes y conocimientos de la formación del Licenciado/a en nutrición que permitan al egresado desarrollar capacidades y actitudes profesionales, empresariales y vocación de servicios en la comunidad en la que se desenvuelven
- **Trabajo de Grado:** Es la instancia integradora de conocimientos, capacidades, aptitudes y habilidades personales. Es de carácter obligatorio y se basa en una investigación sobre un tema puntual que permite ejercitar y evaluar la capacidad del futuro profesional en el procesamiento, análisis y síntesis de información obtenidas siguiendo el método científico. Esto debe ser presentado una vez aprobadas todas las materias del plan curricular.

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN			
Área de Conocimiento	Carga Horaria Mínima	% Carga Horaria sobre el total	Contenidos Mínimos
Formación básica y biomédica	799 horas	19%	Química Biología Anatomía Humana Matemática Bioquímica Histología Ética Profesional Microbiología Bioestadística Fisiología Humana Fisiopatología

			Metodología de la Investigación Investigación y Desarrollo de Proyecto Final
Formación de asignaturas profesionales	1649 horas	39 %	Introducción a la Nutrición Bromatología y Tecnología de Alimentos Nutrición Humana Administración de Servicios de Alimentación Saneamiento y Legislación Alimentario y Ambiental Nutrición del Adulto Nutrición Pediátrica Nutrición en Salud Pública Evaluación Nutricional Técnica Dietética y Culinaria Educación Nutricional Farmacología en Nutrición Dietoterapia Pediátrica Dietoterapia del Adulto I Técnica en Dietoterapia I Nutrición Hospitalaria Dietoterapia del Adulto II Técnica en Dietoterapia II Nutrición Deportiva Biotecnología en la Industria Alimenticia Gestión y Marketing Nutricional Administración de Programas de Nutrición Laboratorio de Alimentos
Práctica profesional	800 horas	19 %	Práctica Profesional Área Servicio de Alimentación Práctica Profesional Área Salud Pública Práctica Profesional Área Nutrición Clínica
Asignaturas Complementarias	221 horas	5%	Comunicación Oral y Escrita en Español Expresión Oral y Escrita en Guaraní Psicología en Nutrición Informática Aplicada Ingles
Asignatura Electiva Agregada para cumplir un fin de la universidad	51 horas	1%	Atención a Personas con Discapacidad
Trabajo de grado	400 horas	9 %	Trabajo Final de Grado
Extensión Universitaria	30 horas	1%	Extensión Universitaria
Pasantía	300 horas	7 %	Pasantías
TOTAL	4250 horas	100%	

- **PLAN DE ESTUDIOS**

SEMESTRE	CÓDIGO	ASIGNATURAS	CARGA HORARIA		
			SEMANA L	MENSUAL	SEMESTRAL
Primer Semestre	NU01	Química	4	16	68
	NU02	Biología	4	16	68
	NU03	Anatomía Humana	4	16	68
	NU04	Comunicación Oral y Escrita en Español	2	8	34
	NU05	Matemática	3	12	51
	NU06	Introducción a la Nutrición	3	12	51
Total de Horas			20	80	340
Segundo Semestre	NU07	Bioquímica	4	16	68
	NU08	Histología	4	16	68
	NU09	Laboratorio de Alimentos	4	16	68
	NU10	Microbiología	4	16	68
	NU11	Bioestadística	2	8	34
	NU12	Ética Profesional	2	8	34
Total de Horas			20	80	340
Tercer Semestre	NU13	Bromatología y Tecnología de Alimentos	5	20	85
	NU14	Fisiología Humana	4	16	68
	NU15	Nutrición Humana	4	16	68
	NU16	Administración de Servicios de Alimentación	4	16	68
	NU17	Saneamiento y Legislación Alimentario y Ambiental	3	12	51
Total de Horas			20	80	340
Cuarto Semestre	NU18	Nutrición del Adulto	4	16	68
	NU19	Nutrición Pediátrica	4	16	68
	NU20	Nutrición en Salud Pública	4	16	68
	NU21	Fisiopatología	4	16	68
	NU22	Evaluación Nutricional	4	16	68
Total de Horas			20	80	340
Quinto Semestre	NU23	Técnica Dietética y Culinaria	5	20	85
	NU24	Expresión Oral y Escrita en Guaraní	2	8	34
	NU25	Administración de Programas de Nutrición	4	16	68
	NU26	Educación Nutricional	4	16	68
	NU27	Farmacología en Nutrición	5	20	85
Total de Horas			20	80	340
Sexto Semestre	NU28	Dietoterapia Pediátrica	5	20	85
	NU29	Dietoterapia del Adulto I	5	20	85
	NU30	Técnica en Dietoterapia I	4	16	68
	NU31	Psicología en Nutrición	3	12	51
	NU32	Metodología de la Investigación	3	12	51
Total de Horas			20	80	340
Séptimo Semestre	NU33	Nutrición Hospitalaria	5	20	85
	NU34	Dietoterapia del Adulto II	5	20	85
	NU35	Gestión y Marketing Nutricional	3	12	51
	NU36	Técnica en Dietoterapia II	4	16	68
	NU37	Informática Aplicada	3	12	51
Total de Horas			20	80	340

Octavo Semestre	NU38	Nutrición Deportiva	5	20	85
	NU39	Ingles	3	12	51
	NU40	Biotecnología en la Industria Alimenticia	4	16	68
	NU41	Atención a Personas con Discapacidad	3	12	51
	NU42	Investigación y Desarrollo de Proyecto Final	5	20	85
Total de Horas			20	80	340
Total de Horas Reloj			160	640	2720

• **CORRELATIVIDAD DE MATERIAS**

SEMESTRE	CÓDIGO	ASIGNATURAS	REQUISITO
Primer Semestre	NU01	Química	Ingreso a la Carrera
	NU02	Biología	Ingreso a la Carrera
	NU03	Anatomía Humana	Ingreso a la Carrera
	NU04	Comunicación Oral y Escrita en Español	Ingreso a la Carrera
	NU05	Matemática	Ingreso a la Carrera
	NU06	Introducción a la Nutrición	Ingreso a la Carrera
Segundo Semestre	NU07	Bioquímica	Química.
	NU08	Histología	Anatomía Humana
	NU09	Laboratorio de Alimentos	
	NU10	Microbiología	Biología
	NU11	Bioestadística	
	NU12	Ética Profesional	
Tercer Semestre	NU13	Bromatología y Tecnología de Alimentos	Química, Microbiología
	NU14	Fisiología Humana	Histología.
	NU15	Nutrición Humana	Introducción a la Nutrición.
	NU16	Administración de Servicios de Alimentación	Laboratorio de Alimentos.
	NU17	Saneamiento y Legislación Alimentario y Ambiental	Microbiología.
Cuarto Semestre	NU18	Nutrición del Adulto	Nutrición Humana.
	NU19	Nutrición Pediátrica	Nutrición Humana.
	NU20	Nutrición en Salud Publica	Administración de Servicios de Alimentación.
	NU21	Fisiopatología	Fisiología Humana.
	NU22	Evaluación Nutricional	Nutrición Humana.
Quinto Semestre	NU23	Técnica Dietética y Culinaria	Bromatología y Tecnología de Alimentos.
	NU24	Expresión Oral y Escrita en Guaraní	
	NU25	Administración de Programas de Nutrición	Nutrición en Salud Publica.
	NU26	Educación Nutricional	Nutrición del Adulto, Nutrición Pediátrica.
	NU27	Farmacología en Nutrición	
Sexto Semestre	NU28	Dietoterapia Pediátrica	Nutrición Pediátrica.
	NU29	Dietoterapia del Adulto I	Nutrición del Adulto.
	NU30	Técnica en Dietoterapia I	Técnica Dietética y Culinaria.
	NU31	Psicología en Nutrición	

	NU32	Metodología de la Investigación	
Séptimo Semestre	NU33	Nutrición Hospitalaria	Dietoterapia Pediátrica, Dietoterapia del Adulto I.
	NU34	Dietoterapia del Adulto II	Dietoterapia del Adulto I.
	NU35	Gestión y Marketing Nutricional	
	NU36	Técnica en Dietoterapia II	Dietoterapia del Adulto I, Técnica en Dietoterapia I.
	NU37	Informática Aplicada	
	Octavo Semestre	NU38	Nutrición Deportiva
NU39		Ingles	
NU40		Biotecnología en la Industria Alimenticia	Saneamiento y Legislación Alimentario y Ambiental.
NU41		Atención a Personas con Discapacidad	
NU42		Investigación y Desarrollo de Proyecto Final	Metodología de la Investigación.
Prácticas de Campo	PR01	Práctica Profesional Área Servicio de Alimentación	Introducción a la Nutrición, Laboratorio de Alimentos.
	PR02	Práctica Profesional Área Salud Publica	Práctica Profesional Área Servicio de Alimentación, Nutrición del Adulto, Nutrición Pediátrica, Nutrición en Salud Publica, Evaluación Nutricional.
	PR03	Práctica Profesional Área Nutrición Clínica	Práctica Profesional Área Salud Publica, Dietoterapia Pediátrica, Dietoterapia del Adulto I, Técnica en Dietoterapia I.
	PR04	Pasantía	Haber culminado las 42 materias que conforman la malla curricular y aprobado las tres áreas de prácticas profesionales (<i>Servicio de Alimentación, Salud Publica y Nutrición Clínica</i>).

• **Distribución de Clases Teóricas y Prácticas**

SEMESTRE	CÓDIGO	ASIGNATURAS	SEMANAL			MENSUAL			SEMESTRAL		
			T	P	L	T	P	L	T	P	L
Primer Semestre	NU01	Química	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU02	Biología	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU03	Anatomía Humana	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU04	Comunicación Oral y Escrita en Español	2	-	-	8	-	-	34	-	-
	NU05	Matemática	3	-	-	12	-	-	51	-	-
	NU06	Introducción a la Nutrición	3	-	-	12	-	-	51	-	-
Total de horas cátedras			20	-	-	80	-	-	340	-	-
Segundo Semestre	NU07	Bioquímica	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU08	Histología	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU09	Laboratorio de Alimentos	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU10	Microbiología	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU11	Bioestadística	2	-	-	8	-	-	34	-	-
	NU12	Ética Profesional	2	-	-	8	-	-	34	-	-
Total de horas cátedras			20	-	-	-	-	-	340	-	-

Tercer Semestre	NU13	Bromatología y Tecnología de Alimentos	5	-	-	20	-	-	85	-	-
	NU14	Fisiología Humana	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU15	Nutrición Humana	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU16	Administración de Servicios de Alimentación	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU17	Saneamiento y Legislación Alimentario y Ambiental	3	-	-	12	-	-	51	-	-
Total de horas cátedras			20	-	-	-	-	-	340	-	-
Cuarto Semestre	NU18	Nutrición del Adulto	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU19	Nutrición Pediátrica	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU20	Nutrición en Salud Pública	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU21	Fisiopatología	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU22	Evaluación Nutricional	4	-	-	16	-	-	68	-	-
Total de horas cátedras			20	-	-	80	-	-	340	-	-
Quinto Semestre	NU23	Técnica Dietética y Culinaria	5	-	-	20	-	-	85	-	-
	NU24	Expresión Oral y Escrita en Guaraní	2	-	-	8	-	-	34	-	-
	NU25	Administración de Programas de Nutrición	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU26	Educación Nutricional	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU27	Farmacología en Nutrición	5	-	-	20	-	-	85	-	-
Total de horas cátedras			20	-	-	80	-	-	340	-	-
Sexto Semestre	NU28	Dietoterapia Pediátrica	5	-	-	20	-	-	85	-	-
	NU29	Dietoterapia del Adulto I	5	-	-	20	-	-	85	-	-
	NU30	Técnica en Dietoterapia I	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU31	Psicología en Nutrición	3	-	-	12	-	-	51	-	-
	NU32	Metodología de la Investigación	3	-	-	12	-	-	51	-	-
Total de horas cátedras			20	-	-	80	-	-	340	-	-
Séptimo Semestre	NU33	Nutrición Hospitalaria	5	-	-	20	-	-	85	-	-
	NU34	Dietoterapia del Adulto II	5	-	-	20	-	-	85	-	-
	NU35	Gestión y Marketing Nutricional	3	-	-	12	-	-	51	-	-
	NU36	Técnica en Dietoterapia II	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU37	Informática Aplicada	3	-	-	12	-	-	51	-	-
Total de horas cátedras			20	-	-	80	-	-	340	-	-
Octavo Semestre	NU38	Nutrición Deportiva	5	-	-	20	-	-	85	-	-
	NU39	Ingles	3	-	-	12	-	-	51	-	-
	NU40	Biotecnología en la Industria Alimenticia	4	-	-	16	-	-	68	-	-
	NU41	Atención a Personas con Discapacidad	3	-	-	12	-	-	51	-	-
	NU42	Investigación y Desarrollo de Proyecto Final	5	-	-	20	-	-	85	-	-
Total de horas cátedras			20	-	-	80	-	-	340	-	-

• CARGA HORARIA DE PASANTÍAS

Los estudiantes deberán realizar una Práctica de Campo Supervisada obligatoria de 800 horas reloj distribuidos en cuatro años de prácticas, a partir del Segundo curso Tercer semestre, debiendo aprobar cada año de prácticas con un Examen Final de Conjunto (Teoría y práctica). Una vez aprobado todos los campos de practica realizara una pasantía de 300 horas reloj de manera a poner en práctica sus conocimientos.

- CARGA HORARIA POR AÑO**

SEMESTRES	CARGA HORARIA
Primer Semestre	340 hs
Segundo Semestre	340 hs
Tercer Semestre	340 hs
Cuarto Semestre	340 hs
Quinto Semestre	340 hs
Sexto Semestre	340 hs
Séptimo Semestre	340 hs
Octavo Semestre	340 hs
CARGA HORARIA (Horas Reloj)	2720 hs.

- CARGA HORARIA POR SEMANA, SEMESTRE, POR AÑO**

LICENCIATURA EN NUTRICION PLAN 2019								
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN								
PRIMER CURSO								
PRIMER SEMESTRE				SEGUNDO SEMESTRE				
Nº	COD	ASIGNATURAS	HS	Nº	COD	ASIGNATURAS	HS	
1	NU01	Química	4	7	NU07	Bioquímica	4	
2	NU02	Biología	4	8	NU08	Histología	4	
3	NU03	Anatomía Humana	4	9	NU09	Laboratorio de Alimentos	4	
4	NU04	Comunicación Oral y Escrita en Español	2	10	NU10	Microbiología	4	
5	NU05	Matemática	3	11	NU11	Bioestadística	2	
6	NU06	Introducción a la Nutrición	3	12	NU12	Ética Profesional	2	
TOTAL HORAS SEMANALES			20	TOTAL HORAS SEMANALES			20	
TOTAL HORAS SEMESTRALES			340	TOTAL HORAS SEMESTRALES			340	
SEGUNDO CURSO								
TERCER SEMESTRE				CUARTO SEMESTRE				
13	NU13	Bromatología y Tecnología de Alimentos	5	18	NU18	Nutrición del Adulto	4	
14	NU14	Fisiología Humana	4	19	NU19	Nutrición Pediátrica	4	
15	NU15	Nutrición Humana	4	20	NU20	Nutrición en Salud Pública	4	
16	NU16	Administración de Servicios de Alimentación	4	21	NU21	Fisiopatología	4	
17	NU17	Saneamiento y Legislación Alimentario y Ambiental	3	22	NU22	Evaluación Nutricional	4	
TOTAL HORAS SEMANALES			20	TOTAL HORAS SEMANALES			20	
TOTAL HORAS SEMESTRALES			340	TOTAL HORAS SEMESTRALES			340	
Practica de Campo I								
PR01	Práctica Profesional Área Servicio de Alimentación					TOTAL HORAS		200
TERCER CURSO								
QUINTO SEMESTRE				SEXTO SEMESTRE				
23	NU23	Técnica Dietética y Culinaria	5	28	NU28	Dietoterapia Pediátrica	5	
24	NU24	Expresión Oral y Escrita en Guaraní	2	29	NU29	Dietoterapia del Adulto I	5	
25	NU25	Administración de Programas de Nutrición	4	30	NU30	Técnica en Dietoterapia I	4	
26	NU26	Educación Nutricional	4	31	NU31	Psicología en Nutrición	3	
27	NU27	Farmacología en Nutrición	5	32	NU32	Metodología de la Investigación	3	
TOTAL HORAS SEMANALES			20	TOTAL HORAS SEMANALES			20	
TOTAL HORAS SEMESTRALES			340	TOTAL HORAS SEMESTRALES			340	
Practica de Campo II								
PR02	Práctica Profesional Área Salud Pública					TOTAL HORAS		200

CUARTO CURSO							
SEPTIMO SEMESTRE				OCTAVO SEMESTRE			
33	NU33	Nutrición Hospitalaria	5	38	NU38	Nutrición Deportiva	5
34	NU34	Dietoterapia del Adulto II	5	39	NU39	Ingles	3
35	NU35	Gestión y Marketing Nutricional	3	40	NU40	Biotechnología en la Industria Alimenticia	4
36	NU36	Técnica en Dietoterapia II	4	41	NU41	Atención a Personas con Discapacidad	3
37	NU37	Informática Aplicada	3	42	NU42	Investigación y Desarrollo de Proyecto Final	5
TOTAL HORAS SEMANALES			20	TOTAL HORAS SEMANALES			20
TOTAL HORAS SEMESTRALES			340	TOTAL HORAS SEMESTRALES			340
PRACTICA DE CAMPO III							
	PR03	Práctica Profesional Área Nutrición Clínica			TOTAL HORAS		400
	PR04	Pasantía			TOTAL HORAS		300
TOTAL DE HORAS TEORICAS: 340 POR 8 SEMESTRES						2720	Hs. Reloj
EXTENSION UNIVERSITARIA						30	Hs. Reloj
PRACTICA SUPERVISADA:						800	Hs. Reloj
PASANTIA						300	Hs. Reloj
TRABAJO DE CAMPO FINAL:						400	Hs. Reloj
TOTAL:						4250	Hs. Reloj

- CALENDARIO DE ACTIVIDADES Y HORARIO DE CLASE APROBADOS**

CALENDARIO DE ACTIVIDADES AÑO LECTIVO 2019	
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD	FECHAS
CURSO PREPARATORIO DE ADMISIÓN	09 de diciembre 2019
MATRICULA de CPA	02 de Enero al 02 febrero
CLAUTRO DOCENTE	25 y 26 de Febrero
MATRICULA – PRIMER SEMESTRE	05 al 29 de Marzo
PRIMER PERIODO DE MATRICULA DE TESIS Y TESINA	20 de febrero al 15 de marzo
INICIO DE CLASES PRIMER DURACIÓN: 17 SEMANAS	05 de Marzo
TODAS LAS CARRERAS	
Entrega de Plan de Clases y Plan de Evaluación	05 al 29 de Marzo
Entrega de Solicitud de Auxiliar de la Enseñanza	05 al 29 de Marzo
Aplicación de la Evaluación de Desempeño Docente - Alumnos	17 al 28 de Junio
Periodo de Entrega y Socialización de Planilla Acumulativa de Puntajes	24 al 28 de Junio
Socialización y entrega de planilla evaluativa-recuperatoria	24 al 28 de Junio
Finalización de Clases -PRIMER SEMESTRE	28 de Junio
Entrega del Resultado de Desempeño Docente a D.G.A.	Julio
Primera mesa de defensa	Julio
Devolución del Resultado del Desempeño Docente	Setiembre
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN	
1° Examen Parcial	22 de Abril al 03 de mayo
2° Examen Parcial	10 al 21 de Junio
Entrega y socialización de Planillas acumulativas y de asistencia	25 a 28 de Junio
Entrega y socialización de Planillas acumulativas y de asistencia	25 a 28 de Junio
Recuperatorio	24 al 28 de Junio
Exámenes Primera Oportunidad - PRIMER SEMESTRE	01 al 12 de Julio
Exámenes Segunda Oportunidad - PRIMER SEMESTRE	15 al 26 de julio
Exámenes Tercera Oportunidad - PRIMER SEMESTRE	29 de Julio al 09 de agosto
TODAS LAS CARRERAS	
INICIO DE CLASES SEGUNDO SEMESTRE DURACIÓN: 17 SEMANAS	01 de Agosto
CAPACITACION DOCENTE INICIO DEL SEGUNDO SEMESTRE	23 de julio
MATRICULA – SEGUNDO SEMESTRE	01 al 31 de Agosto
Entrega de Plan de Clases y Plan de Evaluación	01 al 30 de Agosto
Entrega de Solicitud de Auxiliar de la Enseñanza	01 al 31 de Agosto
Aplicación de la Evaluación de Desempeño Docente - Alumnos	11 al 15 de Noviembre

Entrega y socialización de Planillas acumulativas y de asistencia		25 al 29 de noviembre
Entrega del Resultado de Desempeño Docente a D.G.A.		Diciembre
Finalización de Clases - SEGUNDO SEMESTRE		29 de Noviembre
Devolución del Resultado del Desempeño Docente		FEBRERO 2019
Defensa de tesina/trabajo final de grado		DICIEMBRE
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN		
1° Examen Parcial		09 al 20 de Septiembre
2° Examen Parcial		04 al 15 de Noviembre
Recuperatorio		25 al 29 de Noviembre
Exámenes Primera Oportunidad - SEGUNDO SEMESTRE		02 al 13 de Diciembre
Exámenes Segunda Oportunidad - SEGUNDO SEMESTRE		27 de Enero al 07 de Febrero 2020
Exámenes Tercera Oportunidad - SEGUNDO SEMESTRE		10 al 21 de Febrero 2020
EXAMEN DE CONJUNTO TEÓRICO - PRACTICO PRACTICAS DE CAMPO		
Exámenes Primera Oportunidad		27 al 28 de febrero 2020
Exámenes Segunda Oportunidad		05 al 06 de Marzo 2020
Exámenes Tercera Oportunidad		12 al 13 de febrero 2020
RECORDACIONES MUNDIALES		
FERIADO UNIVERSAL	DIA MUNDIAL DEL OBRERO	1º MAYO
FERIADO UNIVERSAL	DIA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE	5 Junio
FERIADO UNIVERSAL	NAVIDAD	24/25 DICIEMBRE
FERIADO UNIVERSAL	AÑO NUEVO	31 DICIEMBRE
FERIADOS Y RECORDACIONES NACIONALES		
FERIADO NACIONAL	DÍA DE LOS HEROES	01 MARZO
FERIADO NACIONAL	SEMANA SANTA	18 Y 19 ABRIL
	DIA DEL MAESTRO	30 ABRIL
FERIADO NACIONAL	DÍA DEL TRABAJADOR	01 MAYO
	DÍA DE LA ENFERMERÍA	12 DE MAYO
FERIADO NACIONAL	DIA DE LA INDEPENDENCIA – DIA DE LA MADRE	14 MAYO 15 MAYO
	DIA DEL PSICOLOGO	22 MAYO
FERIADO NACIONAL	PAZ DEL CHACO	12 JUNIO
FERIADO NACIONAL	FUNDACION DE ASUNCION	15 AGOSTO
	DÍA DEL NUTRICIONISTA	16 OCTUBRE
	BATALLA DE BOQUERÓN	29 SEPTIEMBRE
	FESTIVIDADES DE LA VIRGEN DE CAACUPE	8 DICIEMBRE
RECORDACIONES DISTRITALES		
ASUETO DISTRITAL	ANIVERSARIO DE VILLARRICA	14 MAYO
ASUETO DISTRITAL	DIA DE LA VIRGEN DE ITAPE	18 DICIEMBRE
ACTIVIDADES - UNVES		
INSTITUCIONAL	ANIVERSARIO de la UNVES Foros-Eventos culturales, Artísticos	26 al 30 de MAYO
INSTITUCIONAL	DÍA DE LA JUVENTUD	21 de SETIEMBRE
INSTITUCIONAL	Inter-facultades-escuelas	21 al 25 de Octubre
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD	FERIA PEDAGOGICA	OCTUBRE
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD	OLIMPIADAS INTERCARRERAS F.C.S.	MAYO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD	CICLO DE CONFERENCIAS Y EXPOSICIONES	MAYO

• HORARIO DE CLASES

Carrera de Licenciatura en Nutrición

PRIMER CURSO - PRIMER SEMESTRE

Hora		Curso	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1º	07:00 08:00	Primer	INTRODUCCION A LA NUTRICION Lic. Ingrid Orrego	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA EN ESPAÑOL Mst. Ana Ignacia	QUIMICA Bioq. Marcos Cabrera	QUIMICA Bioq. Marcos Cabrera	BIOLOGIA Dr. Pedro Villalba
2º	08:00 a 09:00	Primer	INTRODUCCION A LA NUTRICION Lic. Ingrid Orrego	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA EN ESPAÑOL Mst. Ana Ignacia	QUIMICA Bioq. Marcos Cabrera	QUIMICA Bioq. Marcos Cabrera	BIOLOGIA Dr. Pedro Villalba
Receso 09:00 a 09:15							
3º	09:15 a 10:15	Primer	INTRODUCCION A LA NUTRICION Lic. Ingrid Orrego	MATEMATICA Mst. María Liz Leguizamón	ANATOMIA HUMANA Dr. Juan Carlos Raggini	ANATOMIA HUMANA Dr. Juan Carlos Raggini	BIOLOGIA Dr. Pedro Villalba
4º	10:15 a 11:15	Primer	MATEMATICA Mst. María Liz Leguizamón	MATEMATICA Mst. María Liz - Leguizamón	ANATOMIA HUMANA Dr. Juan Carlos Raggini	ANATOMIA HUMANA Dr. Juan Carlos Raggini	BIOLOGIA Dr. Pedro Villalba

PRIMER CURSO - SEGUNDO SEMESTRE

Hora		Curso	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1º	07:00 08:00	Primer	LABORATORIO DE ALIMENTOS Lic. María Rosa Forteza	MICROBIOLOGÍA Bioq. Claudia Patricia Haitter Prieto	BIOQUIMICA Bioq. Leticia Chamorro	BIOQUIMICA Bioq. Leticia Chamorro	HISTOLOGIA. Dr. Antoliano Wuyk Cabrera
2º	08:00 a 09:00	Primer	LABORATORIO DE ALIMENTOS Lic. María Rosa Forteza	MICROBIOLOGÍA Bioq. Claudia Patricia Haitter Prieto	BIOQUIMICA Bioq. Leticia Chamorro	BIOQUIMICA Bioq. Leticia Chamorro	HISTOLOGIA. Dr. Antoliano Wuyk Cabrera
Receso 09:00 a 09:15							
3º	09:15 a 10:15	Primer	LABORATORIO DE ALIMENTOS Lic. María Rosa Forteza	MICROBIOLOGÍA Bioq. Claudia Patricia Haitter Prieto	BIOESTADÍSTICA Lic. Carolina Mariela Torres	ÉTICA PROFESIONAL Np. Abg. Cristhian Ariel Prieto	HISTOLOGIA. Dr. Antoliano Wuyk Cabrera
4º	10:15 a 11:15	Primer	LABORATORIO DE ALIMENTOS Lic. María Rosa Forteza	MICROBIOLOGÍA Bioq. Claudia Patricia Haitter Prieto	BIOESTADÍSTICA Lic. Carolina Mariela Torres	ÉTICA PROFESIONAL Np. Abg. Cristhian Ariel Prieto	HISTOLOGIA. Dr. Antoliano Wuyk Cabrera

SEGUNDO CURSO - TERCER SEMESTRE

Hora		Curso	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1º	07:00 08:00	Segundo	BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Lic. Paulina del Rocío Amarilla	BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Lic. Paulina del Rocío Amarilla	FISIOLOGÍA HUMANA Dr. Antoliano Wuyk Cabrera	ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION Lic. Perla Belén Servian	NUTRICIÓN HUMANA Lic. Jazmín Carolina Giménez
2º	08:00 a 09:00	Segundo	BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Lic. Paulina del Rocío Amarilla	BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Lic. Paulina del Rocío Amarilla	FISIOLOGÍA HUMANA Dr. Antoliano Wuyk Cabrera	ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION Lic. Perla Belén Servian	NUTRICIÓN HUMANA Lic. Jazmín Carolina Giménez
Receso 09:00 a 09:15							
3º	09:15 a 10:15	Segundo	BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Lic. Paulina del Rocío Amarilla	SANEAMIENTO Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y AMBIENTAL Lic. Liliana María Garcete Araujo	FISIOLOGÍA HUMANA Dr. Antoliano Wuyk Cabrera	ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION Lic. Perla Belén Servian	NUTRICIÓN HUMANA Lic. Jazmín Carolina Giménez
4º	10:15 a 11:15	Segundo	SANEAMIENTO Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y AMBIENTAL Lic. Liliana María Garcete Araujo	SANEAMIENTO Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y AMBIENTAL Lic. Liliana María Garcete Araujo	FISIOLOGÍA HUMANA Dr. Antoliano Wuyk Cabrera	ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION Lic. Perla Belén Servian	NUTRICIÓN HUMANA Lic. Jazmín Carolina Giménez

SEGUNDO CURSO - CUARTO SEMESTRE

Hora		Curso	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1º	07:00 08:00	Segundo	NUTRICION DEL ADULTO Lic. Patricia Marile Balbuena	NUTRICIÓN PEDIÁTRICA Lic. Carmen Marecos	NUTRICIÓN EN SALUD PUBLICA Lic. Lilian Marecos Battaglia	FISIOPATOLOGÍA Dra. Nimia Elizabeth Serran Benitez	EVALUACIÓN NUTRICIONAL Lic. Mónica Alderete Kossian
2º	08:00 a 09:00	Segundo	NUTRICION DEL ADULTO Lic. Patricia Marile Balbuena	NUTRICIÓN PEDIÁTRICA Lic. Carmen Marecos	NUTRICIÓN EN SALUD PUBLICA Lic. Lilian Marecos Battaglia	FISIOPATOLOGÍA Dra. Nimia Elizabeth Serran Benitez	EVALUACIÓN NUTRICIONAL Lic. Mónica Alderete Kossian
Receso 09:00 a 09:15							
3º	09:15 a 10:15	Segundo	NUTRICION DEL ADULTO Lic. Patricia Marile Balbuena	NUTRICIÓN PEDIÁTRICA Lic. Carmen Marecos	NUTRICIÓN EN SALUD PUBLICA Lic. Lilian Marecos Battaglia	FISIOPATOLOGÍA Dra. Nimia Elizabeth Serran Benitez	EVALUACIÓN NUTRICIONAL Lic. Mónica Alderete Kossian
4º	10:15 a 11:15	Segundo	NUTRICION DEL ADULTO Lic. Patricia Marile Balbuena	NUTRICIÓN PEDIÁTRICA Lic. Carmen Marecos	NUTRICIÓN EN SALUD PUBLICA Lic. Lilian Marecos Battaglia	FISIOPATOLOGÍA Dra. Nimia Elizabeth Serran Benitez	EVALUACIÓN NUTRICIONAL Lic. Mónica Alderete Kossian

TERCER CURSO - QUINTO SEMESTRE

Hora		Curso	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1º	07:00 08:00	Tercer	ADMINISTRACIÓN DE PROGRAMAS DE NUTRICION Lic. María Angélica Rojas	FARMACOLOGÍA EN NUTRICIÓN Bioq. Grettel Salcedo	FARMACOLOGÍA EN NUTRICIÓN Bioq. Grettel Salcedo	TECNICA DIETETICA Y CULINARIA Lic. Liz Carolina Gonzalez	EDUCACIÓN NUTRICIONAL Lic. Lidia Esther Hoge
2º	08:00 a 09:00	Tercer	ADMINISTRACIÓN DE PROGRAMAS DE NUTRICION Lic. María Angélica Rojas	FARMACOLOGÍA EN NUTRICIÓN Bioq. Grettel Salcedo	FARMACOLOGÍA EN NUTRICIÓN Bioq. Grettel Salcedo	TECNICA DIETETICA Y CULINARIA Lic. Liz Carolina Gonzalez	EDUCACIÓN NUTRICIONAL Lic. Lidia Esther Hoge
Receso 09:00 a 09:15							
3º	09:15 a 10:15	Tercer	ADMINISTRACIÓN DE PROGRAMAS DE NUTRICION Lic. María Angélica Rojas	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA EN GUARANÍ Mtr. Mirian Domínguez Fernández	FARMACOLOGÍA EN NUTRICIÓN Bioq. Grettel Salcedo	TECNICA DIETETICA Y CULINARIA Lic. Liz Carolina Gonzalez	EDUCACIÓN NUTRICIONAL Lic. Lidia Esther Hoge
4º	10:15 a 11:15	Tercer	ADMINISTRACIÓN DE PROGRAMAS DE NUTRICION Lic. María Angélica Rojas	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA EN GUARANÍ Mtr. Mirian Domínguez Fernández	TECNICA DIETETICA Y CULINARIA Lic. Liz Carolina Gonzalez	TECNICA DIETETICA Y CULINARIA Lic. Liz Carolina Gonzalez	EDUCACIÓN NUTRICIONAL Lic. Lidia Esther Hoge

TERCER CURSO - SEXTO SEMESTRE

Hora		Curso	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1º	07:00 08:00	Tercer	DIETOTERAPIA PEDIATRICA Lic. Natalia Elizabeth Figueredo	DIETOTERAPIA DEL ADULTO I Lic. Laura Joy Ramírez	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION Mst. Rolando Rojas	PSICOLOGIA EN NUTRICION Lic. Sonia Villalba	TECNICA EN DIETOTERAPIA I Lic. Laura González
2º	08:00 a 09:00	Tercer	DIETOTERAPIA PEDIATRICA Lic. Natalia Elizabeth Figueredo	DIETOTERAPIA DEL ADULTO I Lic. Laura Joy Ramírez	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION Mst. Rolando Rojas	PSICOLOGIA EN NUTRICION Lic. Sonia Villalba	TECNICA EN DIETOTERAPIA I Lic. Laura González
Receso 09:00 a 09:15							
3º	09:15 a 10:15	Tercer	DIETOTERAPIA PEDIATRICA Lic. Natalia Elizabeth Figueredo	DIETOTERAPIA DEL ADULTO I Lic. Laura Joy Ramírez	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION Mst. Rolando Rojas	PSICOLOGIA EN NUTRICION Lic. Sonia Villalba	TECNICA EN DIETOTERAPIA I Lic. Laura González
4º	10:15 a 11:15	Tercer	DIETOTERAPIA PEDIATRICA Lic. Natalia Elizabeth Figueredo	DIETOTERAPIA DEL ADULTO I Lic. Laura Joy Ramírez	DIETOTERAPIA DEL ADULTO I Lic. Laura Joy Ramírez	DIETOTERAPIA PEDIATRICA Lic. Natalia Elizabeth Figueredo	TECNICA EN DIETOTERAPIA I Lic. Laura González

CUARTO CURSO - SEPTIMO SEMESTRE

Hora		Curso	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1º	07:00 08:00	Cuarto	NUTRICION HOSPITALARIA Lic. Natalia Sosa Spezzini	DIETOTERAPIA DEL ADULTO II Lic. Cinthia Primavera Ynsfran	GESTION Y MARKETING NUTRICIONAL Lic. Leticia Mabel Benitez	INFORMÁTICA APLICADA Lic. Jose David Ruiz Diaz	TECNICA EN DIETOTERAPIA II Lic. Diana Carolina Marecos
2º	08:00 a 09:00	Cuarto	NUTRICION HOSPITALARIA Lic. Natalia Sosa Spezzini	DIETOTERAPIA DEL ADULTO II Lic. Cinthia Primavera Ynsfran	GESTION Y MARKETING NUTRICIONAL Lic. Leticia Mabel Benitez	INFORMÁTICA APLICADA Lic. Jose David Ruiz Diaz	TECNICA EN DIETOTERAPIA II Lic. Diana Carolina Marecos
Receso 09:00 a 09:15							
3º	09:15 a 10:15	Cuarto	NUTRICION HOSPITALARIA Lic. Natalia Sosa Spezzini	DIETOTERAPIA DEL ADULTO II Lic. Cinthia Primavera Ynsfran	GESTION Y MARKETING NUTRICIONAL Lic. Leticia Mabel Benitez	INFORMÁTICA APLICADA Lic. Jose David Ruiz Diaz	TECNICA EN DIETOTERAPIA II Lic. Diana Carolina Marecos
4º	10:15 a 11:15	Cuarto	NUTRICION HOSPITALARIA Lic. Natalia Sosa Spezzini	DIETOTERAPIA DEL ADULTO II Lic. Cinthia Primavera Ynsfran	DIETOTERAPIA DEL ADULTO II Lic. Cinthia Primavera Ynsfran	NUTRICION HOSPITALARIA Lic. Natalia Sosa Spezzini	TECNICA EN DIETOTERAPIA II Lic. Diana Carolina Marecos

CUARTO CURSO - OCTAVO SEMESTRE

Hora		Curso	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1º	07:00 08:00	Cuarto	NUTRICION DEPORTIVA Lic. Patricia Cristaldo	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTO FINAL Abg. Carlos Manecio Cabrera	ATENCIÓN A PERSONAS CON DISCAPACIDAD Mtr. Zoraida Alcaraz de Salina	INGLES Dra. Evelyn González López	BIOTECNOLOGIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA Lic. Veronica Analia Duarte
2º	08:00 a 09:00	Cuarto	NUTRICION DEPORTIVA Lic. Patricia Cristaldo	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTO FINAL Abg. Carlos Manecio Cabrera	ATENCIÓN A PERSONAS CON DISCAPACIDAD Mtr. Zoraida Alcaraz de Salina	INGLES Dra. Evelyn González López	BIOTECNOLOGIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA Lic. Veronica Analia Duarte
Receso 09:00 a 09:15							
3º	09:15 a 10:15	Cuarto	NUTRICION DEPORTIVA Lic. Patricia Cristaldo	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTO FINAL Abg. Carlos Manecio Cabrera	ATENCIÓN A PERSONAS CON DISCAPACIDAD Mtr. Zoraida Alcaraz de Salina	INGLES Dra. Evelyn González López	BIOTECNOLOGIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA Lic. Veronica Analia Duarte
4º	10:15 a 11:15	Cuarto	NUTRICION DEPORTIVA Lic. Patricia Cristaldo	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTO FINAL Abg. Carlos Manecio Cabrera	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE PROYECTO FINAL Abg. Carlos Manecio Cabrera	NUTRICION DEPORTIVA Lic. Patricia Cristaldo	BIOTECNOLOGIA EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA Lic. Veronica Analia Duarte

- **REGLAMENTACIONES**

REGLAMENTO DEL CURSO PREPARATORIO DE ADMISIÓN

<p>UNIVERSIDAD NACIONAL DE VILLARRICA DEL ESPÍRITU SANTO - UNVES Facultad de Ciencias de la Salud</p>
--

I. DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1º El presente Reglamento regulará el funcionamiento del Curso Probatorio de Admisión (CPA) de la Facultad de la Salud de la Universidad Nacional de Villarrica (UNVES) del Espíritu Santo y entrará en vigencia a partir de la fecha de su aprobación por el Consejo Directivo de la Facultad y el Consejo Superior Universitario de la UNVES.

El CPA es un primer nivel académico de estudios generales para el ingreso a las carreras que se estudian en la Facultad de Ciencias de la Salud. Es un curso propedéutico y no otorga crédito alguno para las carreras propiamente universitarias.

Dada la naturaleza de este Reglamento, su conocimiento y observancia son obligatorios para todos los inscriptos en el CPA. Su desconocimiento no podrá ser utilizado como argumento válido para evitar el cumplimiento de los artículos expresados en este documento.

II. REQUISITOS PARA EL INGRESO A LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Art. 2º Los requisitos para el ingreso a la Facultad se establecen de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 63 de Carta Orgánica.

Art. 3º Para el ingreso a la Facultad, el postulante deberá cumplir con uno de los siguientes requisitos:

- Haber cumplido con los requisitos establecidos en el presente reglamento y obtener los mejores puntajes en la sumatoria de los mismos, ordenados de mayor a menor; no pudiendo exceder de cinco (5) plazas destinadas a los de nacionalidad extranjera.
- Ser beneficiario de Tratado de Intercambio Cultural con otros países: dos (2) plazas para cada carrera.
- Ser beneficiario del Régimen de Cortesía Diplomática: dos (2) plazas para cada carrera.
- Haber concluido una carrera universitaria.

Art. 4º La atención de solicitudes de admisión por el Régimen de Cortesía Diplomática y de Intercambio Cultural estará sujeta a lo dispuesto en las reglamentaciones de la UNVES.

III. REQUISITOS PARA EL INGRESO AL CPA

Art. 5º Para ingresar en el CPA el postulante debe presentar:

- Título y Certificado de Estudios de ser egresado de la Educación Media, visados por el Rectorado de la UNVES.
- Dos Fotocopias de la Cédula de Identidad autenticada.
- Certificado de Nacimiento original.
- Dos fotos tipo carnet a color.
- La solicitud de matriculación.

Art. 6º La inscripción deberá ser tramitada únicamente en forma personal por el interesado. Quien deberá identificarse con su documento de identidad. No se aceptarán intermediarios en el proceso de inscripción.

Art. 7º Todos los formularios de inscripción deberán ser llenados en su totalidad por el interesado.

Art. 8º En el Calendario Académico de la Facultad se establecerán las fechas de apertura y cierre de la inscripción para el CPA.

Art. 9º El CPA se realizará en un solo periodo en el año.

El plan de estudios constará de las siguientes asignaturas:

Asignaturas	Horas Semanales	Total de Horas
Biología	8	80
Química	8	80
Matemática	8	80
Comunicación Lengua Española	8	80
Historia del Paraguay	8	80
Total	40	400

El total de horas correspondiente al Plan de Estudios es de 400 horas cátedras de 40 minutos cada una.

V. CLASES IMPARTIDAS

Art. 10º Las clases serán desarrolladas por el Docente, Encargado de Cátedra, quien asistirá puntualmente a la Facultad y desarrollará sus clases utilizando la bibliografía básica y el horario establecido para el efecto en el programa. Al término de cada clase, el Docente llenará y firmará el Libro de Cátedra.

Art. 11º En caso de que al Docente le resulte imposible concurrir a la Facultad para desarrollar su clase, éste comunicará por escrito al Director del CPA o al Encargado de la Sede por el medio más idóneo a su alcance. No se suspenderán las clases por inclemencias del tiempo. En caso de imposibilidad manifiesta, las clases se desarrollarán en horario extraordinario a ser fijado por la Facultad.

Art. 12º La puntual asistencia del postulante a clase es obligatoria. El postulante con una ausencia mayor al 25 % de las clases impartidas, en cualquiera de las asignaturas, durante el correspondiente ciclo académico, no podrá dar examen por falta de escolaridad.

VI. LAS AUTORIDADES

Art. 13º La máxima autoridad del CPA es el Director, en caso de no contar con un personal para este cargo, será ejercido por el Director Académico y un Coordinador designado por aquél.

Art. 14º Son funciones y atribuciones del Director del CPA:

- a) Organizar, dirigir y supervisar el desarrollo del CPA y los exámenes realizados en el mencionado Curso.
- b) Controlar el desarrollo de los programas de las respectivas asignaturas.
- c) Disponer la elaboración e impresión de los temas de exámenes.
- d) Mantener en total y absoluta reserva los temas de exámenes. Será el único responsable del cumplimiento de este inciso.
- e) Solicitar al Decano el personal necesario para la aplicación, corrección y sumatoria de puntajes de los exámenes.
- f) Procesar y elevar al Consejo Directivo de la Facultad los resultados de los exámenes realizados.
- g) Solicitar al Consejo Directivo la sustitución del Encargado de Cátedra que incurra en faltas reiteradas en cuanto a responsabilidad, puntualidad, idoneidad profesional o incumplimiento del presente Reglamento.

- h) Solicitar al Consejo Directivo la revisión del porcentaje de rendimiento mínimo cuando las circunstancias lo ameriten.
- i) Cumplir y hacer cumplir el presente Reglamento.

Art. 15° Son funciones y atribuciones de los Encargados de Cátedra del CPA:

- a) Elaborar y presentar al Departamento Académico de la Facultad el Plan de Curso correspondiente.
- b) Elaborar, desarrollar y calificar, exámenes parciales acumulativos equivalentes al 30% del total procesual en las fechas estipuladas por el calendario de actividades del CPA, presentar los resultados en planillas discriminados por Datos del alumno, puntajes y el porcentaje acumulado por cada alumno para su posterior registro en la Dirección.
- c) Elaborar 60 Ítems de selección múltiple para el examen de ingreso, estos ítems deberán ser presentados a los 60 días a partir del inicio de clases a la Dirección Académica en sobre cerrado. Cada ítem deberá incluir cuatro (4) respuestas, indicando cuál es la correcta. Los ítems sugeridos deben ser diferentes a los presentados en los años anteriores. Los docentes de la misma asignatura deberán ponerse de acuerdo en la propuesta de los ítems. La presentación la deben realizar en formato digital y por escrito con las respectivas firmas.
- d) Desarrollar el cien por ciento del contenido del Programa de Estudios.
- e) Acompañar el desarrollo de los exámenes y colaborar en la corrección de los mismos.
- f) Estar presente en la revisión de los exámenes solicitadas por los alumnos, en el horario establecido para la revisión de los mismos.
- g) Cumplir y hacer cumplir el presente Reglamento.

VII. LOS EXAMENES Y LAS CALIFICACIONES

Art. 16° Los requisitos para dar examen final son:

- a) Estar matriculado en el CPA en el correspondiente ciclo académico.
- b) Haberse presentado en la evaluación parcial acumulativa (30%).
- c) Haber asistido al 75 % de las clases de todas las asignaturas del CPA.
- d) Haber abonado la totalidad de las cuotas y aranceles correspondientes.
- e) Haber presentado en tiempo y forma la documentación requerida.

Art. 17° Las fechas y horas de los exámenes estarán indicadas en el calendario de actividades del CPA. El postulante que no se presente a cualquiera de los exámenes en el día y hora establecidos, perderá el puntaje correspondiente a ese examen (Deberá justificar su ausencia correspondiente). Para dar examen, el postulante debe identificarse previamente. El único documento válido para el efecto será la cédula de identidad policial para los paraguayos y el documento nacional de identidad para los extranjeros.

Art. 18° Se tomarán evaluaciones parciales acumulativas equivalente al 30 % y examen final equivalente al 70%, de las Asignaturas: Biología, Química, Matemática, Comunicación de la Lengua Española, e Historia del Paraguay.

Art. 19° Las evaluaciones parciales acumulativas serán administradas por los encargados de cátedras de cada asignatura. Una vez culminado el proceso o toma de las evaluaciones parciales acumulativas, y antes de la toma de los exámenes finales, el encargado de cátedra registrará en una planilla, el porcentaje acumulado en el proceso. Las notas o porcentaje acumulado durante el proceso deben ser socializados con los alumnos del C.P.A., de manera a mantener informados a estos. Entregará una copia de estos registros en la Dirección del Curso Preparatorio de Admisión, para su debida publicación.

Art. 20° Los exámenes finales serán administrados en forma simultánea a todos los alumnos, ingresarán por lista y serán distribuidos en forma aleatoria en el recinto de la evaluación, portando únicamente lo necesario para realizar la prueba. Una vez iniciados los exámenes solo podrán ingresar a las aulas o egresar de las mismas las personas autorizadas por la Comisión de Ingreso.

Art. 21º Cada examen final contendrá 30 (treinta) ítems del tipo de opciones múltiples que incluye 4 (cuatro) respuestas, de las cuales siempre una, y solamente una debe ser la correcta. El peso de cada ítem es de un punto. El examen final equivaldrá al 70% del proceso de la sumativa (100% total), entre la evaluación parcial (30%) y el examen final (70%).

Art. 22º Para el examen se proveerá a cada postulante las hojas impresas. Éstas serán las adecuadas y necesarias para una correcta evaluación.

Art. 23º Al término del examen, la hoja de respuestas, debidamente completada con el número de la cédula o documento nacional de identidad, la fila y las respuestas correspondientes, sin ningún tipo de enmienda, será depositada por el postulante en una urna cerrada. El postulante deberá escribir sus nombres y apellidos completos solamente en el talón de identificación correspondiente, no así en la hoja de respuesta.

Art. 24º Los exámenes serán procesados y calificados en base a una matriz elaborada por el Director del CPA.

Art. 25º Los postulantes se presentarán al lugar del examen a la hora fijada. El tiempo de duración del mismo será de 90 minutos para cada asignatura, el cual podrá prorrogarse por unos minutos si las circunstancias lo ameritan. Ejemplo: cortes de luz, fuerte inclemencia del tiempo o graves problemas de salud del postulante (desvanecimiento, problemas renales, etc.)

Art. 26º Una vez cumplida la hora fijada e iniciada la distribución de los temas de examen, no se admitirá la entrada o salida de ningún postulante al recinto donde se desarrolla el acto.

Art. 27º Los exámenes finales se tomarán al término del curso y serán únicos para todas las asignaturas dictadas en el CPA y dados una sola vez cada año académico.

Art. 28º El postulante deberá presentarse a examen final (70%) y a la evaluación parcial acumulativa (30%) en todas las asignaturas y obtener un rendimiento mínimo del 60 % (sesenta por ciento) de la sumatoria del proceso, en cada una de las materias. Sin embargo, el Director del CPA podrá solicitar al Consejo Directivo la revisión de este porcentaje cuando las circunstancias lo ameriten.

Art. 29º Quedará eliminado del examen respectivo el postulante que:

- a) No registre correctamente o deje de registrar, en la hoja de respuestas, el número de cédula o documento nacional de identidad.
- b) Escriba su nombre o algún elemento que lo identifique en la hoja de respuestas.
- c) No marque correctamente o deje de marcar en la hoja de respuestas, el número de fila que se le haya asignado en el examen.
- d) No deposite su hoja de respuestas en el lugar y modo indicado en la urna respectiva.
- e) Incurra en algún acto de indisciplina que impida el desarrollo normal del examen.

Art. 30º Quedará excluido del examen del CPA, se le retirará inmediatamente la hoja de evaluación y perderá el puntaje correspondiente a ese examen, el postulante que:

- a) Formule consulta a otro postulante durante el desarrollo del examen.
- b) Falsee su identidad personal o haga rendir a otra persona en su reemplazo.
- c) Introduzca en el local donde se da examen, cualquier material de información u otro elemento que sirva para esos fines.
- d) Durante el desarrollo de los exámenes utilice equipos de comunicación como teléfonos convencionales o celulares, radios o cualquier otro elemento no autorizado expresamente.
- e) Al terminar el tiempo establecido para el desarrollo del examen, en trasgresión a la orden del profesor de suspender el trabajo, siga escribiendo.

Art. 31° La calificación será estrictamente la resultante de la lectura efectuada del sumatorio total del proceso. Una vez asentadas en las planillas respectivas serán definitivas e irrevocables, salvo caso de error material debidamente comprobado. Se consideran errores materiales:

- a) La falta de calificación de una respuesta por falta evidente en la lectura.
- b) El error en la corrección de los ítems conforme a la matriz de corrección.
- c) El error en la suma de calificaciones parciales demostrado con los resultados; y
- d) El error en la transcripción de las notas de los exámenes a las planillas o de éstas a la planilla final.

Art. 32° Las hojas de respuestas de los exámenes finales correspondientes a cada materia quedarán archivadas durante diez (10) días hábiles, contados a partir del último examen, luego serán destruidas.

VIII. LA REVISIÓN DE LOS EXÁMENES

Art. 33° La publicación del resultado se realizará en un plazo máximo de setenta y dos (72) horas después del último examen. Este resultado estará sujeto a la revisión de los exámenes. A partir de la publicación del resultado y dentro de las cuarenta y ocho (48) horas siguientes, los interesados podrán solicitar por escrito la revisión de sus exámenes. El que no haga uso de este derecho dentro del plazo mencionado, se presume que ha consentido la calificación y la misma será definitiva, sin ninguna posibilidad de revisión.

Art. 34° La revisión de los exámenes se hará en la fecha, hora y lugar dispuestos por el Director del C.P.A, que en ningún caso será mayor de cuarenta y ocho (48) horas después de la publicación de los resultados.

Art. 35° La revisión de los exámenes se hará con el postulante, encargado de cátedras y en presencia del Director del CPA, quedando constancia de ello en un Acta. A partir de esta revisión, todas las notas serán definitivas.

Art. 36° En caso de comprobarse algún tipo de error involuntario o material en la corrección de la Hoja de Respuestas o la elaboración de la planilla de resultados, la lista de ingresantes podrá sufrir modificaciones.

Art. 37° Las puntuaciones de los exámenes finales de cada asignatura serán hasta de treinta (30) puntos.

Art. 38° Los postulantes que hayan alcanzado un rendimiento mínimo del sesenta por ciento (60 %) de la sumatoria del proceso de los puntajes en cada una de las asignaturas, podrán figurar en la nómina oficial de ingresantes de la Facultad, considerando la cantidad de 45 alumnos/as por curso.

IX. DE LA CANTIDAD DE ALUMNOS INGRESANTES

Art. 39° Podrán ingresar hasta 45 alumnos en las distintas carreras de la Facultad de Ciencias de la Salud todos los postulantes del curso de admisión que logren el 60% del total que resulte de la suma de los puntajes del proceso de todas las asignaturas del Curso Preparatorio de Admisión. En caso de no lograr el porcentaje estipulado **ingresarán los alumnos postulantes con los 45 mejores puntajes**

Art. 40° Si existiere más de un postulante con igual puntaje y con los requisitos cumplidos para ocupar la última plaza disponible, ésta será ampliada, a fin de permitir el ingreso de dichos postulantes.

Art. 41° Se tendrá en cuenta la intensidad de carrera solicitada por el alumno postulante en el momento de su ingreso.

X. DEL RÉGIMEN DISCIPLINARIO.

Art. 42° Constituyen faltas disciplinarias de los alumnos:

- a) El fraude de cualquier tipo, comprobado fehacientemente.
- b) Todo acto de indisciplina, que atente contra la integridad física o moral de algún miembro de la Facultad de Ciencias de la Salud, los miembros de la Comisión de Admisión u otro alumno postulante.
- c) El perjuicio ocasionado a los bienes propios de la Facultad de Ciencias de la Salud.

Art. 43° Constituyen faltas disciplinarias de los profesores:

- a. Cualquier acto de indisciplina que atente contra la integridad física o moral de algún integrante de la Facultad de Ciencias de la Salud.
- b. El desarrollo de la docencia en cursos privados relacionados con la preparación de alumnos postulantes a la Facultad de Ciencias de la Salud.
- c. La ausencia constante al desarrollo de sus clases.
- d. La llegada tardía al inicio del desarrollo de la asignatura a su cargo.

Art. 44° Podrán ser aplicadas las siguientes sanciones:

- a. Apercibimiento por escrito
- b. suspensión como integrante del Curso Preparatorio de Admisión
- c. Separación del Curso Preparatorio de Admisión.

Art. 45° Salvo el apercibimiento, no podrá imponerse sanciones sin la previa instrucción de un sumario administrativo, ordenado por la Comisión de Admisión de la Facultad, en el que se garantice el ejercicio del derecho a la defensa. Dicho sumario deberá quedar concluido en el plazo de treinta días y la resolución deberá ser dictada por la Comisión de Admisión en el plazo de 3 (tres) días.

XI. DISPOSICIONES FINALES

Art. 46° Este reglamento rige para todas las carreras de la Facultad Ciencias de la Salud:

- ✓ Licenciatura en Enfermería
- ✓ Licenciatura en Psicología
- ✓ Licenciatura en Nutrición

Art. 47° El alumno que figura en la nómina de ingresantes y no se inscribiera en el plazo establecido por la Facultad, perderá su derecho a inscribirse en dicho año lectivo, pudiendo hacerlo en el período de inscripción del siguiente año lectivo. Una vez transcurrido este plazo perderá los derechos adquiridos para el ingreso. En caso de la no inscripción de los alumnos que figuran en la nómina de ingresantes en el plazo establecido, la Universidad podrá inscribir al alumno que habiendo aprobado el CPA, figure con el siguiente más bajo puntaje.

Art. 48° Los casos no previstos en este reglamento, deberán ser estudiados por la Dirección del C.P.A, que elevara un dictamen al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias de la Salud para su resolución pertinente.

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

REGLAMENTO DEL CAMPO DE PRÁCTICAS

Las normativas propuestas en el Reglamento de Prácticas de la Carrera de Nutrición de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo, contempla todos aquellos aspectos que comprometen a sus actores de una u otra forma y los criterios básicos que implica el desempeño como Nutricionista en el campo profesional, respetando las orientaciones propuestas en este Reglamento.

Las prácticas son procesos de aprendizaje y de asimilación de conocimientos que permiten a los estudiantes intervenir en una realidad concreta donde podrá prepararse y entrenarse en la aplicación e implementación de los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en los años de estudio, haciendo énfasis en los medios metodológicos, técnicos y clínicos de la investigación.

OBJETIVOS DE LA PRÁCTICA

1. Aplicar en la promoción, prevención, diagnóstico e intervención de la salud alimentaria, las habilidades profesionales y los conocimientos alcanzados durante la Carrera de Licenciatura en Nutrición.
2. Gerenciar posicionalmente dentro del equipo interdisciplinario en la atención integral de la salud mental individual, familiar, institucional y comunitaria desde la perspectiva del profesional nutricionista.
3. Determinar, el modelo teórico-psicológico, que le permita la fundamentación científica, del quehacer profesional e investigativo en las actividades de la práctica de la Nutrición.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Realizar intervenciones oportunas, teniendo en cuenta los criterios propios de las intervenciones, acompañado por los profesores de prácticas.
2. Participar en el trabajo interdisciplinario, atendiendo la Visión de la Carrera y de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo.
3. Acompañar y apoyar las actividades grupales e individuales y los programas con la comunidad existente en la institución delimitando claramente su competencia como profesionales de la Nutrición y respetando las normativas propuestas.
4. Desarrollar las actividades correspondientes a las asignaturas con énfasis en el campo de la investigación.
5. Apoyar todas las actividades referentes a las investigaciones, realizadas por los alumnos de la Carrera de Nutrición dependiente de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo.

CAPITULO I

DEL CAMPO CLÍNICO

Art. 1° La Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo, ofrece al estudiante durante su formación, las prácticas curriculares, paralela a las clases (curriculares) y en período vacacional a partir del segundo curso (tercer semestre) y las Pasantías al término del Cuarto Curso (Octavo semestre).

Art. 2° Las prácticas estarán consignadas en el programa de enseñanza, el cual será elaborado y presentado por el/la Encargado/a de Práctica bajo la supervisión del/la Coordinador/a de Practicas, que elevará a la Dirección Académica para gestionar su aprobación en el Consejo Directivo de la Facultad.

Art. 3° Los estudiantes a partir del segundo curso (tercer semestre) realizarán prácticas fuera de la Facultad, en instituciones designadas como campo de prácticas y establecidas por Convenios y Acuerdos de Cooperación Interinstitucionales. Para el inicio de las practicas los estudiantes deberán haber aprobado necesariamente las materias establecidas por correlatividad en la malla curricular de la carrera.

CAPITULO II DEL DESARROLLO DE LAS PRÁCTICAS

Art. 4° Para el inicio de las prácticas, el estudiante deberá disponer del Reglamento de Prácticas de la Carrera de Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud aprobado por Consejo Directivo de la Facultad.

Art. 5° Los procedimientos prácticos de la asignatura de especialidad se realizarán en concordancia con el avance teórico y estará bajo la ejecución del Encargado de Práctica.

Art. 6° La realización de los procedimientos prácticos, será supervisado y orientado por el/la Encargados/as de Práctica, sin la presencia de los mismos queda prohibido al estudiante realizar procedimientos.

Art. 7° Las prácticas de campo solo podrán ser suspendidas por motivos debidamente justificados y notificados vía nota al Coordinador de Practicas o a la Secretaria de la Facultad de Ciencias de la Salud, si la suspensión fuere realizada sin comunicación a las dependencias mencionadas no se podrá realizar la práctica de recuperación (*ver art. 46*).

Art. 8° El estudiante debe asistir a la práctica con el uniforme que reglamenta la Facultad de Ciencias de la Salud, Carrera de Licenciatura en Nutrición. Así mismo asistirá con el material y equipo que el docente del campo de prácticas considere necesario. Caso contrario el estudiante será retirado de la práctica y el Encargado de Practicas le atribuirá una amonestación (*art. 46*) que deberá ser comunicada al Coordinador de Practica.

Art. 9° Publicado el horario de las prácticas (mapa de prácticas), no se admitirán permutas o cambios de turnos, salvo casos debidamente justificados que deberán ser aprobados por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias de la Salud.

Art. 10° El estudiante debe permanecer en el campo de prácticas designado, cumpliendo con el régimen de horario de la práctica, en caso de que el estudiante se retire del campo sin autorización expresa del Encargado de prácticas será pasible de una ausencia injustificada que deberá ser comunicada al Coordinador de Practica.

Art.11° Los estudiantes deberán asistir a las actividades académicas y/o actividades de promoción de la salud, programadas por la Institución designada, por el campo o por la Coordinación de Prácticas de la Facultad, ya sea dentro o fuera del horario establecido y tendrá la misma validez que un día de práctica según lo establezca el mapa de prácticas o la coordinación de prácticas.

Art.12° Durante el desarrollo de clases presenciales en aula, el desarrollo de las prácticas se realizará con una carga horaria que no afecte el desarrollo de las clases. En caso de ser necesario las prácticas de campo serán intensivas en periodo de vacaciones para cumplir con la carga horaria establecida.

Art.13° La rotación del estudiante por las distintas instituciones o campos de prácticas será evaluado por el Encargado del campo de prácticas realizado, una vez obtenida la calificación aprobado, el/la Coordinador/la de Prácticas, habilitará su paso al siguiente campo de prácticas establecido.

CAPITULO III DEL UNIFORME, MATERIALES Y EQUIPOS BÁSICOS QUE ACOMPAÑA LA LABOR DEL ESTUDIANTE EN LA PRÁCTICA:

Art.14° El estudiante debe asistir a la práctica con el uniforme que reglamenta la Facultad de Ciencias de la Salud de la UNVES:

a) Uniforme Clínico(Blanco):

- Chomba blanca que deberá portar en el bolsillo izquierdo bordado el nombre del estudiante como identificación personal, el logo de la Facultad de Ciencias de la Salud en el brazo izquierdo y el sello de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo en el brazo derecho.
- Pantalón de vestir, corte recto y tela de Policotón blanca de algodón.
- Zapatos de cuero cerrado, con suela de gomas y medias blancas.
- Deberá utilizar un portanombres con la identificación de la carrera a la que pertenece (Foto tipo carnet de 2 x 2 cmts. Nombre y apellido y numero de cedula)

b) Uniforme de Laboratorio Gastronómico:

• Femenino:

- Chomba blanca con tiras verdes hecho de tela algodón elastizado, que deberá portar en el pecho lado izquierdo bordado el nombre del estudiante como identificación personal, el logo de la Facultad de Ciencias de la Salud en el brazo izquierdo y el sello de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo en el brazo derecho.
- Pantalón de vestir, corte recto y tela de Policotón blanca de algodón.
- Zapatos de cuero cerrado en frente y abierto en el talón, con suela de gomas y medias blancas.
- Deberá utilizar un portanombres con la identificación de la carrera a la que pertenece (Foto tipo carnet de 2 x 2 cmts. Nombre y apellido y numero de cedula)
- Delantal blanco, con el logo de la Carrera de Nutrición en el lado izquierdo.
- Gorra blanca de chef de tela Tuil de algodón.

• Masculino:

- Chomba blanca con tiras verdes hecho de tela algodón elastizado, que deberá portar en el pecho lado izquierdo bordado el nombre del estudiante como identificación personal, el logo de la Facultad de Ciencias de la Salud en el brazo izquierdo y el sello de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo en el brazo derecho.
- Pantalón de vestir, corte recto y tela de Policotón blanca de algodón.
- Zapatos de cuero cerrado en frente y abierto en el talón, con suela de gomas y medias blancas.
- Deberá utilizar un portanombres con la identificación de la carrera a la que pertenece (Foto tipo carnet de 2 x 2 cmts. Nombre y apellido y numero de cedula)
- Delantal blanco, con el logo de la Carrera de Nutrición en el lado izquierdo.
- Gorra blanca de chef de tela Tuil de algodón.

Art.15º Los alumnos no deberán utilizar combinaciones de uniforme de Prácticas y ropa de civil, salvo en los días de frío, podrán utilizar camperas de color blanco, con la distinción de la carrera y el nombre de identificación del alumno, además podrá utilizar un pulóver de color blanco debajo de la chaqueta, para la realización de la práctica. En ningún caso podrá llevar puestos agregados como ser bufandas, chaleco, etc. y otras prendas que no fuesen parte del uniforme en el campo de práctica.

Art.16º El estudiante asistirá con el material y equipo que se enuncia en la lista, además de otros que el Encargado de práctica, considere necesario:

- a- Cinta métrica.
- b- Balanza
- c- Lápiz y borrador.
- d- Bolígrafo en color azul o negro.
- e- Cuchillo de oficio.
- f- Calculadora chica de bolsillo.
- g- Taza medidora.
- h- Balanza de alimentos.
- i- Rejilla.
- j- Trapo para mano.
- k- Regla pequeña de 20 cmts.
- l- Libreta pequeña de apuntes.
- m- Cronograma de prácticas.
- n- Cuadernillo de prácticas.
- o- Carpeta de planillas.

Art. 17 ° En caso en que el paciente a su cargo no cuente con los insumos o materiales para su bienestar y recuperación, el estudiante, conjuntamente con el encargado de práctica, deberá gestionar la provisión de todo lo necesario para que las prácticas se realicen en un ambiente humanitario.

CAPITULO IV DE LA ASISTENCIA

Art.18° La asistencia a las prácticas es obligatoria de acuerdo a la programación que se realiza por cada asignatura en un 100%.

Art.19° La entrada a la práctica será 15 minutos antes de la hora normada por cada establecimiento de salud (considerándose como puntualidad) de acuerdo a la programación realizada por el/la Encargado/a de Práctica).

CAPITULO V DE LA PENALIZACIÓN DE LAS AUSENCIAS

Art.20° Cuando el estudiante llegue después del tiempo de tolerancia establecido, el encargado de prácticas evaluará si se permite su permanencia o no en el campo de prácticas. En caso que no se le permita realizar sus prácticas, será acreedor de una ausencia justificada.

Art.21° Se considerará tres llegadas tardías como una ausencia injustificada.

Art.22° Con una ausencia injustificada durante las prácticas programadas en los diferentes servicios del hospital o campo de prácticas, el estudiante estará impedido de continuar con las prácticas y por lo tanto no cumplirá con la carga horaria establecida y no podrá rendir el examen teórico- práctico.

Art.23° Únicamente las ausencias debidamente justificadas, se le permite al estudiante recuperar durante el desarrollo de los campos establecidos en el mapa de Prácticas.

Art.24° Las ausencias a la práctica podrán ser justificadas en los siguientes casos: enfermedad, fallecimiento de familiares, accidentes fortuitos, reposos por maternidad y permiso por paternidad, los mismos que deberán ser debidamente sustentados y acompañados de documentos probatorios, en un plazo máximo de 48 horas que será presentado al Encargado de Prácticas con copias al Coordinador/a de Prácticas de la Facultad de Ciencias de la Salud.

El estudiante que cuente con ausencias justificadas, deberá recuperarla en el servicio establecido en el mapa de Prácticas Hospitalarias o en un campo que la coordinación de prácticas considere necesario.

Art. 25° En contingencias ambientales (clima, inundaciones, lluvia, etc.) la asistencia será ordinaria y quienes no se presenten a la práctica deberán justificar su inasistencia.

Art. 26° La equivocación del lugar y hora de práctica por parte del estudiante no puede ser considerada como una ausencia justificada.

CAPITULO VI DE LOS DEBERES DEL ESTUDIANTE DE NUTRICION

Art. 27° Son deberes del alumno/a de Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud de la UNVES con referencia a las prácticas hospitalarias:

- a) Asistir a la orientación inicial del campo de prácticas.
- b) Consultar la lista de ubicación de prácticas oportunamente.
- c) Presentarse al Encargado de Prácticas responsable para registrar su asistencia y puntualidad debidamente uniformado.
- d) Deberá traer consigo equipo de trabajo de acuerdo al área en que se encuentre, de no tenerlo el Encargado de Práctica, valorará su permanencia en la práctica.
- e) Conducirse con respeto, cordialidad y trato gentil con sus compañeros, instructores, personal de la institución, usuario y autoridades del hospital y demás.
- f) No debe permanecer en las instituciones hospitalarias después de la hora de prácticas.
- g) Cumplir y respetar los reglamentos y disposiciones de las instituciones en las cuales realice sus prácticas.
- h) En casos de necesidad y debidamente justificado el estudiante podrá cambiarse de servicio a pedido del Encargado de Prácticas o autoridades del hospital, siempre y cuando sea conveniente para su desarrollo y aprendizaje.

- i) No hacer ningún comentario fuera de lugar, delante del paciente, sobre todo evitar dar informes sobre el estado de salud, diagnóstico y tratamiento a los familiares o amigos. El estudiante nunca deberá dar información acerca del estado del paciente
- j) Cuidar y no hacer mal uso del equipo que utiliza durante sus prácticas y notificar al Encargado de Practica y/o Nutricionista Encargada de cualquier accidente que le ocurra al mismo.
- k) Cuando requiera atención médica avisará al Encargado de Prácticas y a la Nutricionista Responsable del servicio para efectuar los trámites correspondientes.
- l) Antes de retirarse del servicio el estudiante informará sobre sus actividades realizadas a la Nutricionista Responsable.
- m) Cuando los estudiantes vistan el uniforme deberán mostrar conducta intachable evitando asistir a lugares públicos como: vendedores ambulantes, carribares, cines, bares, etc.
- n) Guardar en todo momento el secreto profesional, en todos los asuntos relacionados durante el desempeño de la práctica.
- o) Al hablar con el paciente lo nombrará por su nombre y apellido con respeto.
- p) Evitará todo tipo de confianza como el tuteo con el personal de la Institución, paciente y familiares.
- q) Se comportará correctamente durante el desempeño de sus funciones dentro de las Instituciones Hospitalarias.
- r) Respetará en todo momento al encargado de prácticas y Nutricionista responsable del servicio, así como las jerarquías hospitalarias.
- s) Guardará en todo momento disciplina y profesionalismo.
- t) No utilizar elementos que puedan comprometer el desempeño de las practicas, como celulares, cámaras fotográficas, Notebook, y cualquier uso de Tic's, salvo el caso que esté autorizado por el encargado de prácticas, queda prohibida la toma de fotos y su difusión en las redes sociales durante los procedimientos de las practicas sin autorización del Encargado de prácticas y del paciente o familiares afectados (en todos los casos se deberá cuidar el pudor y la identidad del paciente). La difusión de imágenes concernientes a las practicas solo podrán realizarse a través de las redes oficiales de la Facultad y la Universidad.
- u) En ningún caso el estudiante podrá llevar puesto el uniforme de prácticas, se deber cambiar en el lugar de realización de la practica establecido.

Art. 28° La imagen personal será tenida en cuenta para el desarrollo de las prácticas hospitalarias:

a) Femenino:

- La estudiante deberá vestir el uniforme correspondiente al área asignada, el cual deberá llevarlo completo, limpio y en buen estado.
- El largo de la chomba deberá cubrir totalmente la región glútea, el pantalón será de vestir, corte recto y tela blanca no transparente.
- La Chomba deberá identificarse en el pecho lado izquierdo el nombre bordado del estudiante como, el logo de la Facultad de Ciencias de la Salud en el brazo izquierdo y el sello de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo, en el brazo derecho.
- La estudiante cuando realiza practicas con el uniforme clínico, la ropa interior de las alumnas deberá ser blanca, sin adornos, ni encajes (no bikinis ni tangas), medias blancas, zapatos blancos. Prohibidas camisetitas o tops debajo de la chomba.
- Para el usufructo del laboratorio la estudiante deberá asistir bien peinada, frente, oídos y cuello descubiertos, si tiene el pelo corto no tocará el cuello del uniforme y si tiene el pelo largo estará perfectamente bien recogido y sujeta y con el gorro puesto.
- Para las prácticas hospitalarias la estudiante deberá asistir bien peinada, no permitiéndose cintas, moños, broches extravagantes ni de colores llamativos, solo pasadores del color del cabello. Si utiliza tinte, están prohibidos los colores extravagantes.
- Referente a la higiene será obligatorio el baño diario, uso de desodorante e higiene bucal.
- El maquillaje será discreto.
- Las uñas deberán ser cortas, limpias y sin esmalte, evitar la utilización de uñas postizas.
- No portará alhajas (aros, cadenas, anillos, relojes con pedrería, pulseras ni medallas, a las casadas se les permitirá la argolla de matrimonio salvo para la manipulación de alimentos).
- En caso que la Estudiante cuente con tatuajes obscenos o que incitan a la discriminación, deberá cubrirlos en forma discreta sin que llame la atención
- El uso de piercing en partes visibles del cuerpo queda totalmente prohibido.

b) Masculino:

- El estudiante deberá vestir el uniforme correspondiente al área asignada, el cual deberá llevarlo completo, limpio y en buen estado.

- El largo de la chomba deberá cubrir totalmente la región glútea, el pantalón será de vestir, corte recto y tela de blanca no transparente.
- En la chomba deberá identificarse en el pecho lado izquierdo el nombre bordado del estudiante, el logo de la Facultad de Ciencias de la Salud en el brazo izquierdo y el sello de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo, en el brazo derecho.
- El estudiante cuando realiza prácticas con el uniforme clínico, la ropa interior deberá ser blanca, sin adornos, camiseta blanca de cuello en V y medias blancas, lisas y zapatos blancos de cuero.
- Deberán presentarse con el cabello corto y peinado natural, frente, oídos y nuca descubierta, utilizando gel o fijador, no tintes, no mechas ni peinados extravagantes.
- En caso de utilizar barba, la misma deberá ser prolija y afeitada.
- Referente a la higiene será obligatorio el baño diario, uso de desodorante, e higiene bucal.
- Las uñas deberán ser cortas y limpias.
- No portará alhajas (aros, cadenas, anillos, relojes con pedrería, pulseras ni medallas, a los casados se les permitirá la argolla de matrimonio salvo para la manipulación de alimentos).
- En caso que el Estudiante cuente con tatuajes obscenos o que incitan a la discriminación, deberá cubrirlos en forma discreta sin que llame la atención
- El uso de piercing en partes visibles del cuerpo queda totalmente prohibido.

CAPITULO VII DE LA DURACIÓN DE LAS PRÁCTICAS

Art. 29° La duración de las prácticas será de 800 horas reloj de acuerdo a la carga horaria recomendada por la Institución encargada para la Acreditación - ANEAES.

Art. 30° El estudiante deberá cumplir con la programación estipulada en cada campo de práctica, la recuperación de prácticas se realizará según como se estipula en el **Art. 24°**, en cuyo caso, dicha ausencia deberá ser reprogramada por el coordinador/a de prácticas.

CAPITULO VIII DE LA EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS

Art. 31° La Evaluación de las prácticas estará a cargo del Encargado de Prácticas conjuntamente con el Coordinador/a de prácticas.

Art. 32° Requisitos para tener derecho al examen Teórico-Práctico:

- La matriculación en la carrera y haber satisfecho en la totalidad los Aranceles Universitarios.
- La asistencia a la practica en el porcentaje estipulado.
- La justificación en tiempo y forma de las ausencias.
- Haber aprobado todos los campos de práctica.
- En caso de las ausencias justificadas, haber recuperado la práctica de acuerdo a la carga horaria establecida.

Art. 33° La ponderación de los factores de Evaluación del SISTEMA ACUMULATIVO – SUMATIVO. Con el fin de evitar diferencias entre las exigencias propuestas por la Universidad y la Facultad de Ciencias de la Salud, se establece la misma ponderación con la siguiente equiparación de los Factores de Evaluación en el Sistema Acumulativo – Sumativo:

- | | |
|---|------------|
| a) Participación en la totalidad de las horas de prácticas establecidas (<i>planilla de asistencia</i>) | 20 Puntos. |
| b) Evaluación del Cuadernillo de prácticas | 10 Puntos. |
| c) Planilla Evaluativa | 10 Puntos. |
| d) Prueba Parcial | 20 Puntos. |
| e) El examen final (teórico y práctico) | 40 Puntos. |

Art. 34° Para hallar el promedio final del Examen Teórico Practico.

- a) Es requisito indispensable que el estudiante apruebe la teoría y la práctica, ambas con nota mínima 3 (tres) 70% del total.

Art. 35° La supervisión de actividades fuera del mapa de prácticas estará a cargo del Encargado de prácticas designado por el/la Coordinador/a de Prácticas de la Carrera de Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud.

Art. 36° Al finalizar las actividades del campo, los estudiantes deberán rendir un examen teórico-práctico, el cual estará contemplado en el Programa del Campo de Prácticas, en la que el encargado deberá elaborar un Examen escrito y criterios de evaluación para Examen Práctico. Para el derecho al examen Final de practica el estudiante deberá rotar y aprobar todos los campos establecidos, con la carga horaria correspondiente.

CAPITULO IX DE LAS SANCIONES A LOS ESTUDIANTES

Art. 37° Las faltas graves: en que puede incurrir los estudiantes en el campo de prácticas hospitalarias son:

- a) Conducta inmoral gravemente reprensible, que afecta la dignidad de la Universidad y la Facultad,
- b) Actos de indisciplina que atentan contra los principios, fines y desarrollo de las labores académicas y las prácticas.
- c) Concurrir a las prácticas en estado de ebriedad o bajo la influencia de drogas o estupefacientes.
- d) Apoderarse, destruir o causar graves daños a los bienes de la Facultad y de la Universidad y/o o de la institución donde realizan las prácticas.
- e) Agredir verbal o físicamente a un compañero, docente, encargado de práctica, personal asistencial y/o. administrativo del Hospital.
- f) Realizar actos de coacción o violencia que alteren el desarrollo de las prácticas.
- g) Incumplimiento del horario establecido.

En los casos nombrados las situaciones deberán ser debidamente probadas en su momento.

Art. 38° Las faltas indicadas en el **Art. 37°** se sancionarán con la suspensión definitiva de la práctica a, quedando imposibilitado de ser calificado y/o evaluado.

Art. 39° Al cometer alguna falta de respeto al Encargado /a de Práctica, personal de la Institución, pacientes o compañeros, será reportado o suspendido, por el/la Coordinador/a de Practicas, quien elevará un informe a la Dirección Académica para comunicar el hecho.

Art. 40° Todas las quejas atribuidas a los estudiantes por parte del personal de la institución donde realice las prácticas, se comunicarán al Encargado/a de Práctica para su conocimiento y amonestación correspondiente y este a la Coordinación de Prácticas de la Facultad de Ciencias de la Salud.

CAPITULO X DE LOS REQUISITOS Y FUNCIONES DEL ENCARGADO/A DE PRÁCTICAS

Art. 41° Los/as Encargados/as de práctica deben reunir los siguientes requisitos que los declare aptos para el cumplimiento de sus funciones:

- a) Elaborar informes semanales, mensuales y finales a la Coordinación de Prácticas para que sean remitidas a la Dirección Académica de la Facultad de Ciencias de la Salud.
- b) Acudir a la Facultad periódicamente para el llenado de la planilla de asistencia a las Prácticas Hospitalarias y la entrega del Informe de Actividades.
- c) Asistir a las reuniones convocadas por la Facultad de Ciencias de la Salud, con el fin de organizar, evaluar y consensuar acciones y estrategias para la formación de los estudiantes de la Carrera.
- d) El docente encargado de las prácticas debe asistir a la práctica con un uniforme que lo identifique como miembro de la Facultad de Ciencias de la Salud de la UNVES
- e) El docente debe ser ejemplo y modelo cumpliendo con las exigencias impuestas a los estudiantes:
 - ✓ Asistir a la orientación inicial de sus prácticas.
 - ✓ Consultar oportunamente la lista de estudiantes a su cargo y consignar la asistencia en la planilla preparada para el efecto, teniendo en cuenta la puntualidad y la presentación de los estudiantes debidamente uniformados y posteriormente organizarlos en el servicio asignado presentándose a la Nutricionista responsable del departamento.
 - ✓ Verificar si los estudiantes cuentan con el equipo de trabajo de acuerdo al área en que se encuentre, de no tenerlo el docente valorará la permanencia de él o la estudiante en la práctica.
 - ✓ El cumplimiento a cabalidad del horario de prácticas asignadas a su servicio.
 - ✓ Evitar los reemplazos frecuentes y ausentarse sin previo aviso en horas de prácticas, para el efecto deberá nombrar un auxiliar de práctica.

- ✓ Conducirse con respeto, cordialidad y trato gentil con los estudiantes, compañeros, personal de la institución, usuario y autoridades del hospital y demás.
- ✓ Cuando los docentes encargados de prácticas hospitalarias vistan el uniforme deberán mostrar conducta intachable evitando asistir a lugares públicos como: vendedores ambulantes, carribares, cines, bares, etc., como ejemplo para los estudiantes.
- ✓ Cumplir con el **Art. 28** de este Reglamento ya que los docentes encargados de prácticas son el ejemplo a seguir por sus estudiantes.
- ✓ Verificar la asistencia de los estudiantes a la práctica y registrar en la planilla de asistencia.
- ✓ Cumplir y hacer cumplir el reglamento.
- ✓ En caso de ausentarse en su lugar de prácticas designados, deberá ser cubierto por un auxiliar de prácticas nombrado por el consejo directivo.

CAPITULO XI DEL/LA COORDINADOR/A DE PRÁCTICAS DE NUTRICION

Art. 42° El/la Coordinador/a de prácticas es el/la encargado/a de direccionar las mismas, representar a la Facultad ante las Instituciones que presentan una Alianza o Convenio con la Facultad de Ciencias de la Salud y la UNVES

Art. 43° Son consideradas funciones del/la Coordinador de Prácticas los siguientes:

- a- Coordinar el desarrollo de los trabajos en el campo de practica con los Encargados de Prácticas de las Instituciones.
- b- Apoyar a la Dirección Académica de la Facultad en el direccionamiento, gestión, seguimiento y control de las Prácticas.
- c- Programar y controlar el cumplimiento del cronograma y presentar los resultados parciales y finales de las prácticas hospitalarias a la Dirección Académica de la Facultad de Ciencias de la Salud.
- d- Velar y hacer respetar el cumplimiento del Reglamento de Prácticas de la Facultad de Ciencias de la salud de la UNVES.
- e- Liderar, gestionar, ejecutar, hacer seguimiento, control y monitoreo de las Prácticas de la Carrera de Nutrición.
- f- Establecer relaciones permanentes con las Regiones Sanitarias, Directores de Hospitales, Encargados de Prácticas y autoridades de la Facultad de Ciencias de la Salud de la UNVES.
- g- Coordinar y elaborar con los Encargados de Prácticas el Programa de Prácticas.
- h- Presentar el calendario de actividades de Prácticas a la Dirección Académica de la Facultad para su ejecución, previa aprobación por el Consejo Directivo de la Facultad.
- i- Monitorear el trabajo de los Encargados de Prácticas de la Facultad de Ciencias de la Salud
- j- Presentar las propuestas de investigación, extensión y educación continua para los estudiantes de la Carrera de Nutrición.
- k- Elaborar plan de supervisión.
- l- Colaborar con la Dirección Académica de la Facultad en la asignación, distribución y rotación de los estudiantes para la Prácticas de la Carrera de Nutrición.
- m- Tomar parte en la planificación y ejecución de los programas de Prácticas Hospitalarias de la Facultad
- n- Solucionar los problemas que le sean comunicados o que detecte, y comunicarlos a Dirección Académica de la Facultad de Ciencias de la Salud.
- o- Colaborar en la elaboración de la distribución de turnos y horarios en periodos de clases y vacacional para las Prácticas de los estudiantes de la Carrera de Nutrición.
- p- Planificar y ejecutar reuniones académicas con Docentes y estudiantes afectados a las áreas de servicios de prácticas.
- q- Elevar a la Dirección Académica de la Facultad de Ciencias de la Salud los informes de los Encargados de Practicas.

Art. 44° Será considerado competencias necesarias del Coordinador de Practicas (el conjunto de conocimientos *Saber*, habilidades *Saber hacer* y actitudes *Saber estar y querer hacer bien*):

- a- **CAPACIDAD DE GESTIÓN:** Conocimientos y aptitudes para dirigir personas, gestionar recursos y liderar los procesos de ejecución.
- b- **PENSAMIENTO GERENCIAL:** Discierne entre la información existente para tomar la decisión más oportuna. En el momento de la toma de decisión, su forma de pensar y de organizar la información le permite sugerir las mejores soluciones.

- c- **NEGOCIACION Y RELACIONES:** Impacta, influye, persuade, convence o impresiona a otros para lograr soporte en sus iniciativas o que otras personas realicen una acción específica. Es hábil estableciendo relaciones internas a la Facultad, y externas con Instituciones Sanitarias.
- d- **ORIENTACION A OBJETIVOS:** Fija metas que permitan dirigir las acciones de grupos, estableciendo agenda de actividades, mecanismos de verificación y medición de resultados.
- e- **PROYECCION SOCIAL:** Utiliza la influencia que se tiene para lograr beneficios para un grupo más amplio de personas en campos sociales: igualdad, justicia, medio ambiente, respeto por la diversidad.
- f- **TRABAJO DE EQUIPO:** Cuenta con la capacidad de seleccionar y conformar equipos de trabajo con una meta específica; estimula participación individual para tener iniciativas; escucha las opiniones y experiencias de otras personas; comunica ideas y comparte información.
- g- **LIDERAZGO:** Crea cooperación y compromiso por parte de los docentes. Alineando sus capacidades y energías para focalizarse en los objetivos de la Facultad
- h- **ORIENTACION A RESULTADOS:** Capacidad y actitud para desarrollar su trabajo de acuerdo con los principios, valores, planes y objetivos de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo.
- i- **GESTIÓN DE AGENDA:** Es organizado y estructurado en la planificación y ejecución del programa de prácticas hospitalarias.

CAPITULO XII

Art. 45° FUNCIONES DE LOS COORDINADORES ESTUDIANTILES DE GRUPOS DE PRACTICA

- a- Mantener un clima armónico entre los miembros del grupo.
- b- Ser nexo de comunicación de los compañeros y el/la encargado/a de los campos de prácticas.
- c- Brindar información a miembros de su grupo sobre los sucesos que se den lugar desde la coordinación de práctica o desde la coordinación de la Facultad.
- d- Informar la ausencia o llegada tardía del Encargado de prácticas al coordinador/a de Practica de la Facultad de Ciencias de la Salud.
- e- Velar el cumplimiento del reglamento de prácticas por parte de los compañeros y el Encargado de Practica.
- f- Informar al encargado de prácticas o al coordinador la ausencia o el retraso del compañero.
- g- Exigir al Encargado de práctica la firma correspondiente a la documentación diaria que acredite el cumplimiento del trabajo realizado en fecha y hora.
- h- Ser modelo de puntualidad y respeto para los demás miembros del grupo.

CAPITULO XIII

ACLARATORIAS CORRESPONDIENTES

Art. 46° A modo de mejor entendimiento se establecen los siguientes puntos de manera aclaratoria sobre el contenido del presente reglamento:

- a- **Ausencia justificada:** El estudiante que se encuentre imposibilitado de asistir al campo de prácticas designado por alguno de los motivos citados en el **art. 24** del presente reglamento podrá justificar su ausencia con un documento probatorio y posteriormente solicitar la habilitación de una práctica de recuperación.
- b- **Ausencia injustificada:** cuando el estudiante no se presente y no justifique su inasistencia a un campo de prácticas o incumpla los requisitos para realizar la practica programada, el Encargado de prácticas comunicará al Coordinador de practicas la ausencia injustificada con la cual el estudiante será retirado de los campos de prácticas, la misma no puede ser recuperada en ningún caso.
- c- **Práctica de recuperación:** Será considerada practica de recuperación, aquella imposibilidad de realizar una práctica programada que es comunicada con un plazo máximo de 48 hs. Después de sucedido uno de los incidentes establecidos en el **art. 24** del presente reglamento.
- d- **Reposo por maternidad:** El reposo otorgado por un profesional competente a una estudiante que se encuentra en estado de puerperio o posparto, que deberá ser recuperado en un campo establecido por el coordinador de prácticas, en este caso el reposo deberá ser comunicado a la Facultad de Ciencias de la salud en un plazo máximo de 48 hs. Por lo menos con la copia del certificado de nacimiento del niño/a. La duración del reposo será establecida según lo recomendado por el certificado médico.
- e- **Permiso por paternidad:** El permiso concedido a un estudiante, que deberá ser recuperado en un campo establecido por el coordinador de prácticas, en este caso el estudiante deberá comunicar a la Facultad de Ciencias de la salud en un plazo máximo de 48 hs el nacimiento del niño/a, por lo menos con la copia del certificado de nacimiento, el mismo tendrá una duración máxima de 7 días

corridos.

f- **Amonestación:** documento por escrito, aplicado por el Encargado de Práctica (*debe ser comunicado al coordinador de practica*) o Coordinador de Practica, mediante el cual el estudiante recibe un apercibimiento por no realizar una actividad programada, tres amonestaciones se considerarán una ausencia injustificada y por ende la suspensión de la práctica del estudiante.

g- **Cambios de mapa de prácticas:** los horarios y lugares de prácticas establecidos en el mapa de prácticas solo se podrán modificar previa solicitud del docente por nota al Consejo Directivo, siempre y cuando esté considere y apruebe la modificación.

h- **Tiempo de tolerancia:** el horario establecido se debe respetar, el tiempo de tolerancia se considerará la llegada de 15 minutos antes del horario previsto, si el estudiante no llegara con 15 minutos de antelación el encargado de prácticas evaluará su permanencia o no en el campo de prácticas.

DE LAS CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS

Art. 47° Los casos no previstos en el presente Reglamento serán resueltos por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias de la Salud.

Villarrica, marzo del 2019.

SISTEMA DE EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD CAPITULO I

De las Disposiciones Generales

Artículo 1. El presente Reglamento tendrá como propósito regular la evaluación del Rendimiento Académico y Promoción de los estudiantes de las Carreras de Grado de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo (UNVES).

Artículo 2. El Reglamento contempla una evaluación de proceso que permitirá obtener informaciones a través de diversos procedimientos e instrumentos evaluativos a ser aplicados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Artículo 3. En este Reglamento se considerará a la evaluación como un proceso integral, continuo, acumulativo, sistemático y permanente, científico, ético y necesario para la toma de decisiones; por ello se concibe a la evaluación como:

a) *Un proceso integral* porque abarcará todas las facetas del comportamiento del estudiante, valorando tanto los aspectos curriculares programados como los logros importantes en su formación profesional.

b) *Un proceso continuo* inseparable del proceso académico, una actividad constante que permitirá valorar el aprendizaje del estudiante y detectar los efectos, progresos y dificultades de las diferentes variables que intervienen en el sistema enseñanza-aprendizaje.

c) *Un proceso de carácter acumulativo*, mediante el cual se registrarán las evaluaciones realizadas en un momento específico y que constituyen una muestra representativa de los resultados esperados que refleje con bastante aproximación los logros y las dificultades.

d) *Un proceso sistemático y permanente* que tendrá como propósito: identificar las potencialidades del estudiante para el aprendizaje, valorar y registrar cuantitativa y cualitativamente el progreso académico de los estudiantes en base a los objetivos planificados.

e) *Un proceso científico* basado en principios, métodos, técnicas e instrumentos derivados de la investigación en situaciones reales que permitirá conocer con certeza logros y dificultades del estudiante en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

f) *Un proceso ético* que deberá realizarse con criterio de justicia, honestidad, sinceridad, objetividad e igualdad de condiciones.

g) *Un proceso necesario* para la toma de decisiones, ya que proporcionará información válida y confiable del trabajo, facilitando la autoevaluación, a fin de mejorar la tarea educativa con la toma de decisiones académicas para reorientar oportunamente los procesos mediante técnicas, métodos y procedimientos.

Artículo 4: La recolección de información se realizará a través de trabajos prácticos y pruebas parciales, cuyos instrumentos serán construidos de acuerdo a la naturaleza de la disciplina. El puntaje asignado a la evaluación de proceso será de 60 puntos, con un nivel de exigencia del 60%.

CAPITULO II

De las Funciones y Propósitos de la Evaluación

Artículo 5. La evaluación se hará en diferentes momentos, durante el proceso de aprendizaje y tendrá funciones formativas y sumativa, cumpliendo los siguientes propósitos:

1º. Integrar métodos y procedimientos en un sistema organizado y coherente que permita evaluar el rendimiento académico.

2º. Determinar en qué medida se han logrado los objetivos académicos.

3º. Recolectar información válida y confiable de los procesos y resultados para tomar decisiones de promoción o reorientación del trabajo académico diseñado.

4º. Detectar dificultades en el proceso de enseñanza, con la finalidad de ofrecer soluciones que influyan positivamente en el aprendizaje del estudiante y sus efectos correlativos sobre su rendimiento académico.

5º. Valorar la efectividad y pertinencia de los elementos del sistema de enseñanza-aprendizaje: contenido programático, métodos, técnicas de enseñanza, procesos de pensamiento, recursos instruccionales y la evaluación.

CAPITULO III

De la Planificación de la Evaluación

Artículo 6. El período semestral estará compuesto por 18 semanas. En el transcurso de éste, se ejecutará la planificación y se realizarán las evaluaciones correspondientes a cada asignatura.

Artículo 7. La evaluación será planificada y se utilizarán los procedimientos e instrumentos de acuerdo a la naturaleza de cada asignatura de las diferentes carreras.

Artículo 8. El profesor deberá presentar a los estudiantes el **plan evaluativo** respectivo a la asignatura, que contemplará las evaluaciones parciales, los trabajos prácticos, la asistencia a clases y el examen globalizador, indicando fechas y modalidades de cada uno. El Calendario de Evaluaciones será proveído por la Dirección Académica de cada Facultad y deberá ser comunicado a los estudiantes al inicio de cada semestre.

CAPÍTULO IV

De las Formas de Evaluación

Artículo 9. La evaluación sumativa de proceso se llevará a cabo mediante: pruebas parciales, trabajos prácticos y prueba globalizadora final.

En cada semestre se hará a través de:

Pruebas Parciales 30 puntos

Trabajos Prácticos 30 puntos

Prueba Globalizadora Final 40 puntos

Total.....100 puntos

Nivel de exigencia: 60% de rendimiento mínimo.

a) Pruebas parciales: organizadas, aplicadas y calificadas durante el semestre, que servirán para valorar los aprendizajes de los estudiantes y podrán realizarse a través de:

- Pruebas escritas.
- Pruebas orales.
- Pruebas prácticas o de actuación.
- Pruebas de libro abierto.

A las pruebas parciales se les asignarán **30 puntos** en el semestre.

b) Trabajos prácticos: son actividades realizadas por los alumnos con la orientación del profesor y conforme a indicadores elaborados con anterioridad, que podrían ser:

- Trabajos de grupos o individuales.
- Informes de visitas.
- Trabajos de campo.
- Experiencias en talleres y laboratorios.
- Controles bibliográficos.
- Trabajos de investigación.
- Exposición de trabajos o investigaciones realizadas.

A los trabajos prácticos se les asignarán **30 puntos** en el semestre. Los puntajes acumulados deberán ser comunicados a los estudiantes oportunamente en cada semestre, antes de la prueba globalizadora final.

c) Prueba globalizadora final: La evaluación final se llevará a cabo, ya sea en forma oral, práctica y/o escrita, con un instrumento a ser administrado al final de cada semestre y abarcará lo desarrollado en el programa.

A la prueba globalizadora final se le asignará **40 puntos**. En caso de ser oral y/o práctica, se deberá elaborar teniendo en cuenta indicadores para la valoración de las respuestas y se llevarán a cabo con interventores.

CAPÍTULO V

Del Examen Globalizador Final

Artículo 10. La prueba globalizadora final se realizará en tres oportunidades para cada asignatura y la habilitación del estudiante valdrá para dos periodos lectivos consecutivos, comprendido entre el período cursado y el siguiente. (Art. 65 y 68 Ley 3315/2007).

Artículo 11. Para tener derecho a presentarse al examen final globalizador el alumno deberá:

- a) Reunir el 75% de asistencia a las clases, como mínimo.
- b) Realizar las prácticas profesionales que serán reglamentadas en cada Unidad Académica, de acuerdo a la naturaleza de cada disciplina y o carrera.
- c) Haber obtenido el 60%, como mínimo, del puntaje resultante de la sumatoria de las pruebas parciales y los trabajos prácticos, es decir, 36 puntos de los 60 posibles.
- d) Haber aprobado las materias correlativas del curso inmediato inferior.
- e) Haberse inscripto con 48 horas hábiles antes de los exámenes y en caso debidamente justificado, con 24 horas hábiles antes, con el visto bueno del responsable de la Unidad Académica o el funcionario debidamente autorizado.
- f) Abonar todos los aranceles aprobados por el Consejo Superior Universitario.

Artículo 12. Para tener derecho a la **prueba globalizadora final** en primera oportunidad, se deberá tener como mínimo 60% del puntaje acumulado en el proceso, es decir 36 puntos y 75% de asistencia. En caso de no haber llegado al puntaje mínimo y al 75% de asistencia, el estudiante tendrá un recuperatorio que le dará derecho a pasar a la segunda oportunidad de la prueba globalizadora final, siempre que llegue a 36 puntos como mínimo.

Artículo 13. Los estudiantes tendrán derecho a un periodo recuperatorio, siempre y cuando hayan alcanzado en el semestre, 24 puntos como mínimo, en las parciales. La evaluación recuperatoria dará oportunidad al alumno a obtener el puntaje mínimo necesario para alcanzar el 60% del total de puntos **asignados al proceso**, es decir, 36 puntos. El periodo recuperatorio será estipulado en el Calendario Académico de cada Facultad.

Artículo 14. En el caso de que el alumno no tuviere el 75% de asistencia, no tendrá derecho al examen final en la primera oportunidad. Para dar examen en la segunda y tercera oportunidad deberá tener una asistencia del 65%.

CAPÍTULO VI

De las Calificaciones

Artículo 15. Para procesar la calificación final, los estudiantes deberán alcanzar, como mínimo, el 60% del puntaje, tanto en la parcial como en la final.

Ejemplo: Pruebas parciales y trabajos prácticos 60 puntos ----- 60% = 36 puntos.

Prueba globalizadora final 40 puntos ----- 60% = 24 puntos.

Total = 60 puntos - Calif. 2 (dos) Aprobado

Si no llega al 60% en la prueba globalizadora final, lo acumulado en el proceso le servirá para la/s oportunidad/es siguiente/s.

Artículo 16. La calificación mínima de aprobación en cualquier materia será 2 (dos) absoluto, con un nivel de exigencia del 60% de los puntajes correspondientes tanto a las parciales como al examen final globalizador.

Artículo 17. La escala de calificación será confeccionada en base al total de puntos como resultado de las pruebas parciales, trabajos prácticos y examen final globalizador de 100 (cien) puntos.

Artículo 18. El desempeño del alumno, en cada materia, será evaluado mediante la escala numérica que va del 1 (uno) al 5 (cinco), con la siguiente equivalencia:

PUNTAJES	CALIFICACION		
	En Números	En Letras	Concepto
0 al 59	1	Uno	Insuficiente
60 al 69	2	Dos	Aceptable
70 al 80	3	Tres	Bueno
81 al 90	4	Cuatro	Muy Bueno
91 al 100	5	Cinco	Excelente

Artículo 19. El alumno que es sorprendido en caso de fraude o intento de fraude en los exámenes parciales o finales, será sancionado con la calificación 1 (uno), debiéndose dejar constancia en la hoja de examen y en el Acta de Calificaciones y labrar Acta de lo sucedido. El Acta labrada deberá ser guardada en los archivos de cada Facultad, debiendo entregar una copia autenticada por Secretaría al docente.

CAPÍTULO VII

De los Requisitos para la Presentación al Examen Extraordinario

Artículo 20. Tendrá derecho a presentarse a un examen extraordinario, el estudiante que no se presentare al examen de la tercera oportunidad y por consiguiente lleve ausente en el Acta de Examen Final, debiendo justificar su ausencia en un periodo no mayor de 48 horas y pagar el arancel correspondiente.

CAPÍTULO VIII

De los Tribunales Examinadores

Artículo 21. Los tribunales examinadores se conformarán de acuerdo al Art. 69 de la Ley 3315/2007.

Artículo 22. La apertura del examen final se hará con la presencia del presidente del tribunal examinador y por lo menos uno de los miembros del tribunal examinador.

Artículo 23. El presidente de la mesa examinadora deberá tener el registro de los puntajes acumulados en el proceso por los estudiantes habilitados para el examen.

Artículo 24. El tribunal examinador deberá presentar las Actas de Calificaciones a las coordinaciones de Carreras, dentro de los cinco (5) días hábiles, en caso de menos de 100 alumnos y ocho (8) días hábiles, en caso de más de 100 alumnos, posterior a la fecha del examen.

CAPITULO IX

De la Revisión del Examen Final

Artículo 25. La revisión del examen final, en los casos de prueba escrita, será realizada a petición escrita del interesado, hasta diez días hábiles posterior a la fecha de publicación del acta de examen. Cumplido este plazo no se admitirán reclamos.

Artículo 26. La revisión del examen tendrá el objeto de corregir errores materiales, si existieren, dejando constancia de la misma en un Acta de Revisión que deberá realizarse con la presencia del Docente, el Alumno, la Coordinadora y/o Directora Académica de cada Facultad.

Siendo considerados errores materiales:

- La falta de calificación de un ítem.
- El error de la sumatoria del puntaje obtenido.
- Error en la aplicación de la escala de calificación al puntaje obtenido.
- Ambigüedad en la redacción de los ítems que induciere a errores.

CAPITULO X

De las Disposiciones Finales y Especiales

Artículo 27. Todo lo no previsto en este Reglamento, será estudiado y resuelto por los Consejos Directivos de cada Facultad, otorgando a los mismos la atribución de aplicar las exigencias necesarias en los procesos de evaluación, de acuerdo a la complejidad y característica de las cátedras para las distintas Carreras.

Artículo 28. El presente Reglamento entrará en vigencia a partir del año lectivo académico 2015.-

REGLAMENTO DEL TRABAJO FINAL DE GRADO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

A) DE LAS CONSIDERACIONES GENERALES

Art. 1. El presente Reglamento crea y organiza la Dirección de Investigación de las Facultades, dependiente del Decanato de cada Facultad de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo-UNVES, y donde se establece las normas generales de funcionamiento de las Direcciones de Tesinas. -----

Art. 2 La Dirección de Investigación de las facultades estarán a cargo de un Director/a, y un Equipo Técnico de Tutores de Desarrollo de Proyectos de Investigación nombrados por el Consejo Directivo de Facultad a propuesta del Decano.-----

Art. 3 Para ser Director de Investigación se requiere Título Universitario de Grado y Postgrado, poseer experiencia mínima de cinco años en la Docencia de Educación Superior, tener presentado y aprobado cuanto menos un trabajo de investigación y haber realizado Trabajo de Tutoría de Investigación debidamente justificado.-----

Art. 4 Para integrar el Equipo Técnico de Tutores de Tesis y Tesinas de la Dirección de Investigación debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a- Ser docente y con título habilitante para ejercer la tutoría de una de las carreras de la UNVES.
- b- Tener experiencia docente mínima de 3 años en el área.
- c- Haber realizado especializaciones en Metodología de la Investigación o actualizaciones emanadas de la Dirección de Postgrado.-----

Art. 5 La Tesina o Trabajo Final de Grado es un trabajo escrito de producción intelectual, basado en una investigación científica, pura o aplicada, experimental o no experimental, cualitativa o cuantitativa, que el aspirante a grado académico de una las carreras presentará y defenderá como culminación de los años de estudio y formación profesional. En este trabajo se resumen los conocimientos teóricos – prácticos, estrategias y habilidades metodológicas desarrolladas durante la carrera cursada, para su titulación en la UNVES.-----

Art. 6 Las Tesinas o Trabajos Final de Grado deberán ser administrados por las facultades de cada carrera de la UNVES.-----

Art. 7 El tema y la metodología de la investigación debe adquirir características de acuerdo al perfil de cada carrera, enmarcado dentro del proceso científico de investigación. -----

B) DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN PARA TESISAS

Art. 8 La Dirección de Desarrollo de Proyectos de Tesisas tiene por objeto coordinar técnicamente la organización de las Tesisas y articular las tutorías y asesorías requeridas a alumnos y docentes para la adecuada realización de los trabajos. -----

Art. 9 Son atribuciones de la Dirección de Investigación de las Facultades de la UNVES:

- a. Aprobar los temas de investigación, propuestos por los graduandos una vez cumplido con los requisitos del proceso de elaboración del Proyecto.
- b. Orientar a docentes encargados de las cátedras de Metodología de la Investigación y/o cátedras afines, para unificar criterios en la elaboración de los Protocolos y elección de los temas y títulos, que deberán estar en correspondencia con las líneas de investigación propuestas por Universidad, acordada con las autoridades de las distintas facultades.
- c. Designar tutor para orientar los trabajos de los graduandos de acuerdo a su área.
- d. Ofrecer a los Tutores espacios de fortalecimiento profesional para la unificación de criterios en los aspectos que hacen referencia a la elaboración de las Tesisas, y para fortalecer conocimientos que hacen a la tutoría.
- e. Promover la difusión de los mejores trabajos aprobados. Asimismo ayudar la ejecución de Proyectos y Programas de Investigación Social.

Art. 10 El Director de Investigación elevará al Decano un informe periódico de su gestión en este servicio, y éste a su vez a las instancias correspondientes.-----

Art. 11 Los Tutores elevarán un informe mensual sobre el avance de los trabajos de los graduandos a su cargo, a través de la ficha de seguimiento tutorial, informando en caso de encontrar algunas irregularidades que vayan en contra del presente Reglamento.-----

C) DE LA ÉTICA EN LA INVESTIGACIÓN

Art. 12 Todo trabajo de investigación deberá ajustarse a las normas científicas y éticas a fin de no desvirtuar los hallazgos obtenidos, para beneficio personal. -----

Art. 13 Los conocimientos obtenidos en la investigación estarán al servicio de la comunidad local, regional, nacional e internacional, pudiendo la UNVES reproducirlos con fines académicos, respetando siempre los derechos autorales.-----

Art. 14 Los trabajos de investigación deberán revelar autenticidad, a fin de evitar incurrir en plagios. El graduando será responsable de todo el contenido del trabajo realizado y presentado.

Art. 15 Se respetarán las informaciones y/o datos obtenidos consignando formalmente la fuente de la cual provienen y se cuidará de no exponer a denominaciones o instituciones a impactos indeseados que pudieran producir los resultados de las investigaciones.-----

Art. 16 La inobservancia de estas normas por el graduando facultará a la Dirección de Investigación tomar las medidas pertinentes a la situación planteada en el trabajo. -----

D) DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA TESINA Y LOS TUTORES

Art. 17 Las Facultades contarán con el servicio de tutores nombrados por la institución, quienes serán los responsables de dar el visto bueno del tema y título de investigación escogido por e/los alumno/s, seleccionado de la lista de líneas de investigación de la Carrera correspondiente, proporcionada por la Dirección de Investigación.-----

Art. 18 El tema de Tesina elegido por el graduando deberá cumplir con los requisitos de elaboración desde los puntos de vista científicos y humano. Pudiendo ser elaborado en forma individual o dual y debe constituir un trabajo original producto de una investigación de rigor científico realizado.-----

Art. 19 La aprobación del tema propuesto deberá realizarse en un plazo no mayor de 30 (treinta) días a partir de la fecha de presentación en la Dirección de Investigación, esta verificará si reúne los requisitos establecidos para su elaboración y elevará al Decano para elevar al Consejo Directivo para su aprobación por escrito, la que una vez realizado el procedimiento la Dirección dictaminará su consecución.-----

Art. 20 La asignación de tutores a los alumnos será realizado por la Dirección de Investigación, conforme al perfil requerido para cada carrera.-----

Art. 21 El tema sólo podrá ser cambiado o modificado por razones bien justificadas avalados por el tutor y deberá para ello tramitar nueva aprobación del nuevo tema ante la Dirección de Investigación, conforme a los puntos 9 y 10 de la presente reglamentación.-----

Art. 22 El tutor orientará el trabajo del graduando y respetará la libertad intelectual; para lo cual deberá dar su visto bueno de aprobación, caso contrario, deberá exponer las razones por escrito. En este caso el graduando podrá solicitar una reconsideración ante la Dirección de Investigación que estudiará el caso y tomará las decisiones pertinentes.-----

Art. 23 El Tutor deberá realizar un seguimiento secuencial presencial y/o virtual a cada tesinista durante un tiempo de tres a seis meses, tiempo durante el cual el alumno deberá presentar el Protocolo de Investigación para su aprobación y posterior aplicación de instrumentos y elaboración de informe final.-----

Art. 24 El alumno recibirá una Guía de Elaboración de Tesina que será proporcionada por la Dirección de Investigación, que se encuentra establecida en esta reglamentación -----

Art. 25 La Facultad dispondrá de mesas examinadoras al término de cada semestre para los alumnos/as que han desarrollado las etapas de su trabajo de investigación en tiempo y forma.--

E) PRESENTACIÓN DEL PROYECTO DE TESINA

Art. 26 Tendrá derecho a la elaboración, presentación de un Proyecto de Tesina el graduando que haya culminado el ciclo académico de la Carrera correspondiente, para lo cual deberá presentarse en la Dirección de Investigación para oficializar los trámites correspondientes.-----

Art. 27 El Proyecto de Tesina, deberá ser aprobado por la Dirección de Investigación y quedará registrado en el Libro de Tesinas de la Dirección de Investigación y los graduandos se encontrarán habilitados de continuar su investigación. -----

Art. 28 El Proyecto de Tesina o Trabajo Final de Grado deberá contener:

1. Portada: Nombre de la universidad y de la Facultad. Título de la Tesina. Tipo de trabajo (para acceder a grado). Nombre del Tutor. Nombre del/a graduando/a. Lugar y fecha de presentación
2. Tema y título del Proyecto
3. Problema y Preguntas de Investigación
4. Objetivos: general y específicos
5. Justificación
6. Hipótesis si corresponde y Variables a estudiar
7. Esbozo del Marco Teórico
8. Perspectiva metodológica,
 - Tipo de Investigación
 - Área
 - Población y Muestra (si corresponde)
 - Método, Técnica
 - Instrumentos de Recolección de datos. Factibilidad
 - Procedimientos
 - Análisis e Interpretación de Datos
9. Cronograma de trabajo
10. Referencias bibliográficas
11. Anexo de Instrumentos de Recolección de Datos

F) DE LAS ETAPAS PARA LA APROBACION DE LA TESINA O TRABAJO FINAL DE GRADO

Art. 29: Las etapas para la aprobación de la Tesina o Trabajo Final de Grado son:

- a. Matriculación del/los alumno/s tesinista/s.
- b. Inscripción del Tema de Investigación
- c. Aprobación del Tema.
- d. Presentación del Proyecto de Tesina
- e. Aprobación del Proyecto de Tesina
- f. Desarrollo del trabajo.
- g. Entrega del informe final por escrito
- h. Defensa final de la tesina o Trabajo Final de Grado.

i. Evaluación por la mesa examinadora

G) DE LA ELABORACIÓN

Art. 30 Para la elaboración del Trabajo de Tesina de Grado o Trabajo Final de Grado se tendrá en cuenta las precisiones establecidas en el **Art. 29**. Todos los trabajos deberán ajustarse a las normativas APA última Edición que contiene las normativas o especificaciones de presentación. El contenido del documento estará basado en la siguiente estructura

ESTRUCTURA DEL INFORME FINAL DE LA TESINA

Parte Pre textual

Tapa dura

- Nombre de la Universidad
- Nombre de la Facultad
- Título de la Investigación
- Investigador (es)
- Nombre del Tutor.
- Año – Mes – Lugar
- Hoja de guarda

Portada

- Nombre de la Universidad
- Nombre de la Facultad
- Grado para el cual se presenta la investigación
- Título de la Investigación
- Investigador (es)
- Nombre del Tutor.
- Año – Mes – Lugar
- Hoja de Aprobación
- Hoja de Agradecimiento y Dedicatoria
- Índice de Contenidos
- Índice de Tablas
- Índice de Gráficos
- Índice de Figuras

Parte Textual

1. Introducción
2. CAPÍTULO I
 - 2.1. Fundamentación
 - 2.2. Planteamiento del problema
 - 1.2.1. Pregunta Genérica
 - 1.2.2. Preguntas Específicas
 - 2.3. Objetivos
 - 1.3.1. General
 - 1.3.2. Específicos
 - 2.4. Justificación
 - 1.4.1. Teórica
 - 1.4.2. Metodológica
 - 1.4.3. Práctico
3. Capítulo II
 - 2.1. Marco Teórico Referencial
 - 2.2. Hipótesis (si las hubiere)
 - 2.3. Variables– Conceptualización – Operacionalización – Indicadores
4. Capítulo III
 - Marco Metodológico
 - 3.1. Tipo de Investigación y Metodología
 - 3.2. Población y Muestra (si corresponde)

- 3.3. Definición de los Métodos, Técnicas e Instrumentos
 - 3.3.1. Procedimientos para la Recolección de Datos
 - 3.3.2. Procesamiento de la Información

- 5. Capítulo IV
Presentación y Análisis de los resultados
- 6. Capítulo V
Conclusiones y Recomendaciones
- 8. Bibliografía
- 9. Anexos

- Instrumentos de Recolección de Datos
- Mapas, Gráficos, Fotografías y otros

Observaciones:

- a. En caso de que la Investigación sea Documental, Histórica o netamente Cualitativa, el Tutor del graduando deberá orientar el trabajo a los criterios para la realización en este enfoque o solicitar orientaciones en la Dirección de Investigación de su Facultad.
- b. En caso de que se plantee otra modalidad de Trabajo Final de Grado debe cumplir con los requisitos y documentaciones correspondientes para su nivel, bajo las orientaciones de la Dirección de Investigación de su Facultad.
- c. En caso de que se trate de un Proyecto de Intervención de Fin de Carrera, el informe final se deberá adecuar a la siguiente estructura:

ESTRUCTURA DEL INFORME DEL TRABAJO FINAL DE GRADO

CASO DE PROYECTOS DE INTERVENCION

Parte Pretextual

Tapa dura

- Nombre de la Universidad
- Nombre de la Facultad
- Título de la Investigación
- Investigador (es)
- Año – Mes – Lugar
- Hoja de guarda

Portada

- Nombre de la Universidad
- Nombre de la Facultad
- Grado para el cual se presenta la investigación
- Título de la Investigación
- Investigador (es)
- Tutor
- Año – Mes – Lugar
- Hoja de Aprobación
- Hoja de Agradecimiento y Dedicatoria
- Índice de Contenidos
- Índice de Tablas
- Índice de Gráficos
- Índice de Figuras

Parte Textual

1. Introducción

- 1.1. Identificación de la Organización (Descripción breve de la Organización, los responsables de la Investigación y los beneficiarios)
- 1.2. Descripción breve de las partes del informe que se presenta

2. Capítulo I:

Contexto de la Intervención

- 2.1. Contexto de la Investigación
- 2.2. Fundamentación

- 2.3. Diagnóstico
- 2.4. Planteamiento del problema
 - 2.4.1. Pregunta Genérica
 - 2.4.2. Preguntas Específicas
- 2.5. Objetivos
 - 2.5.1. General
 - 2.5.2. Específicos
- 3. Capítulo II:
 - 3.1. Descripción de los contenidos de la Intervención
 - 3.2. Marco Teórico Referencial
 - 2.8. Variables Intervenidas – Conceptualización – Operacionalización – Indicadores.
- 4. Capítulo III:
 - Marco Metodológico
 - 3.1. Recursos para la intervención
 - 3.1.1. Recursos Humanos
 - 3.1.2. Recursos Materiales
 - 3.2. Métodos, Técnicas e Instrumentos para la recolección de Informaciones
 - 3.2.1. Procedimientos para la recolección de datos
 - 3.2.2. Procesamiento de la información
 - 3.2.3. Evaluación de la intervención
- 5. Capítulo IV
 - Descripción y Análisis de los Resultados Observados en la Evaluación
 - 4.1. Relevamiento de datos observados, análisis de los mismos desde el punto de vista de los Objetivos de la Intervención
- 6. Capítulo V:
 - Conclusiones y Recomendaciones
 - 4.1. Beneficios observados y esperados
 - 4.2. Plan de acción para mejorar los beneficios observados.
- 7. Bibliografía
- 8. Anexos
 - Instrumentos de Recolección de Datos
 - Mapas, Gráficos, Fotografías y otros

H) DE LAS FORMALIDADES PARA LA PRESENTACIÓN DEL INFORME FINAL DEL TRABAJO

Art. 31 El graduando presentará un ejemplar del trabajo terminado con una Carta de Aprobación del Tutor, dirigido al Director de la Dirección de Investigación de la Facultad para su lectura y verificación y sugerir en caso de necesidad.-----

Art. 32 El graduando, una vez cumplido con las orientaciones finales deberá presentar un ejemplar original y tres copias a la Dirección de Investigación de la Facultad para poner a consideración de la Comisión Evaluadora dentro del plazo establecido en el calendario por la Dirección de la Facultad.--

Art. 33 La Dirección de Investigación, concluido el plazo y aprobado los trabajos, elevará al Decano un dictamen con 3 copias del informe final para conformar la mesa examinadora, que deberá realizarse con veinte días de antelación a la defensa del Trabajo Final de Grado. La mesa examinadora estará compuesta por El Decano o un representante del mismo como Presidente y dos docentes del área del tema de la tesina como miembros, una vez conformada será pondrá a conocimiento de los graduandos/as y a los integrantes de la Mesa Examinadora. -

Art. 34 El graduando, una vez comunicado de la integración de la mesa examinadora, podrá recusar a los integrantes de la misma, en un plazo no mayor de diez días corridos, desde la fecha de la comunicación, con expresión fundada de causa, ante el Decanato de la Facultad y solicitar la nueva integración de la Mesa Examinadora. -----

Art. 35 La Dirección de Investigación hará entrega de una copia impresa de la Tesina a los integrantes de la Mesa Examinadora, para la lectura y corrección de la misma, la cual deberá remitir con las correcciones a la Dirección de Investigación en el plazo estipulado de (15) quince días, para la

devolución a los graduandos y su corrección final, quienes deberán devolver corregidos en un plazo de tres días hábiles para su aprobación. -----

Art. 36 Una vez comprobada la aprobación del Trabajo Final por los tres miembros de la Mesa Examinadora, la Dirección de Investigación fijará las fechas de las Defensas y comunicará a los graduandos/as y a los Docentes la fecha de la Defensa Oral. -----

Art. 37 El tutor, podrá estar presente en la Defensa Oral del graduando sin voto, y podrá intervenir solamente en caso de que el Tribunal Examinador solicite su intervención. -----

Art. 38 La Dirección de Investigación entregará una Tesina encuadernada a cada integrante de la Mesa Examinadora y una hoja de Evaluación del trabajo Final. La calificación final estará incluida en la Hoja de Aprobación de las Tesinas con la firma y sello de los miembros de mesa. -

I) DE LA DEFENSA Y DE LA EVALUACIÓN

Art. 39 El Tribunal podrá declarar abierta la defensa de la tesina a interesados o invitados especiales de los postulantes. El público presente no podrá intervenir ni interrumpir la sesión por ninguna razón. La defensa de la Tesina es responsabilidad exclusiva del Tribunal Examinador y del graduando. -----

Art. 40 La Defensa Oral de la Tesina, será autorizada si el trabajo del graduando (Tesina-Proyecto) ha aprobado (60 puntos) establecidos en los indicadores para el Informe Final de Investigación. -----

Art. 41 El graduando que no aprobare el trabajo final escrito no tendrá derecho a la defensa oral y se le presentará las modificaciones que la mesa examinadora crea conveniente para su aprobación. ---

Art. 42 El graduando o los graduandos dispondrán de 30 minutos para defender su tesina. Posteriormente, los evaluadores dedicarán 10 minutos para la formulación de preguntas y solicitud de aclaraciones. -----

Art. 43 Los aspectos a ser evaluados son:

- Informe Final de la Investigación, evaluado previamente a la defensa de acuerdo a los indicadores pre establecido de la hoja de Evaluación en 60 Puntos. (Ver formato); -----

- Defensa Oral 40 puntos. El aspecto referente a la defensa oral se evaluará en forma individual a cada graduando según su desempeño. La calificación será de uno a cinco, la nota final será el promedio de las calificaciones los miembros de la mesa examinadora. -----

Art. 44 En caso de las defensas orales de los trabajos duales de Tesinas, los graduandos podrán tener calificaciones diferentes conforme al desempeño de cada uno de ellos. -----

Art. 45 Los miembros de la mesa examinadora tendrán en cuenta los aspectos teóricos y los metodológicos de la Tesina, así como la defensa oral. Los criterios de evaluación se definen claramente en este Reglamento.-----

Formato de Evaluación

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LA TESINA (Planilla Acumulativa Evaluativa)		
	PUNTOS TOTALES	PUNTOS LOGRADOS
I. EN EL INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN (60 puntos)		
Aspecto formal	5	
Sangría	1	
Paginación	2	
Márgenes	2	
DISEÑO TEÓRICO	20	
El tema (delimitación, relevancia y aporte)	4	
Los objetivos (claros, precisos y pertinentes)	4	
El problema (factible de ser resuelto, bien planteado y en coherencia con los objetivos)	4	
La referencia conceptual o teórica (secuencia precisa, comprensiva, con enfoque original y crítico)	4	

La hipótesis (si se plantea) y las variables responden al problema y están expresadas con indicadores empíricos.	4	
DISEÑO METODOLÓGICO	20	
El tipo de investigación es pertinente al tema.	5	
El nivel de profundidad de la investigación (exploratorio, descriptivo o experimental con las técnicas e instrumentos) conforme al tema.	5	
El análisis reflexivo de resultados con apoyo de cuadros, gráficos, diagramas, etc.	5	
HALLAZGOS Y CONCLUSIÓN	15	
Responde al problema y a los objetivos, y se hallan fundados en conocimientos preexistentes.	4	
Los hallazgos son relevantes (aporta a la ciencia y a la sociedad)	6	
TOTAL DE PUNTOS INFORME FINAL	60	
	PUNTOS TOTALES	PUNTOS LOGRADOS

II. EN LA DEFENSA ORAL DE LA TESINA (40 puntos)		
Dominio del tema.	8	
Empleo de lenguaje técnico, apropiado y correcto.	5	
Presentación articulada según el planteamiento del problema, los objetivos, marco teórico y las conclusiones.	5	
Fundamentación adecuada de la metodología, técnicas de observación, procesamiento y análisis de datos.	10	
Respuestas oportunas y precisas para las preguntas formuladas por los examinadores.	10	
Uso de apoyo audiovisual y multimedia.	2	
TOTAL DE PUNTOS DEFENSA ORAL	40	

CUADRO RESUMEN DE PUNTAJES MAXIMOS Y LOGRADOS		
	PUNTAJE MAXIMO	PUNTAJE LOGRADO
Peso de la nota en el Informe Final	60 puntos	
Peso de la nota en la Defensa Oral	40 puntos	
Total general	100 puntos	
Calificación final		

Firma de los Examinadores _____

Art. 46 Las calificaciones de todos los Trabajos de Final de Grado de los graduandos, de todas las Carreras de Grado se regirán por la Escala de Calificaciones vigente, aprobadas por el Consejo Superior Universitario.-----

ESCALA DE CALIFICACIONES

Puntos	Calificación	Significado
01 a 59	1 (Uno)	Insuficiente
60 a 69	2 (Dos)	Aprobado
70 a 80	3 (Tres)	Bueno
81 a 90	4 (Cuatro)	Distinguido
91 a 100	5 (Cinco)	Sobresaliente

J) DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Art. 47 Las Calificaciones Finales de la Mesa Examinadora son inapelables, salvo error material debidamente comprobado, previo pedido escrito de revisión del graduando a la Dirección de Investigación, dentro del plazo no mayor de tres días.-----

Art. 48 En caso que el graduando no se presente en la fecha fijada para la defensa de la Tesina, por razones justificadas, podrá solicitar una nueva fecha para la defensa, al Decanato de la Facultad. ---

Art. 49 No son convalidables ninguna de las actividades implicadas en el proceso de graduación, tesinas de grado, en cualquiera de sus modalidades y examen de grado y/o de otras Instituciones Educativas de Nivel Superior.-----

K) DE LAS DISPOSICIONES FINALES Y TRANSITORIAS

Art. 50 Cualquier situación no prevista en este Reglamento será analizada por la Dirección de Investigación de cada Facultad y resuelta por el Decano. -----

Art. 51 El presente Reglamento será implementado en carácter experimental a partir de la Homologación del Consejo Superior Universitario, siendo aplicado desde el año académico 2015. La Dirección de Investigación propondrá al Rectorado, en caso de necesidad de modificaciones pertinentes al Reglamento. -----

- PROGRAMAS DE ESTUDIO

- SISTEMA DE EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN

CAPITULO I De las Disposiciones Generales

Artículo 1. El presente Reglamento tendrá como propósito regular la evaluación del Rendimiento Académico y Promoción de los estudiantes de las Carreras de Grado de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo (UNVES).

Artículo 2. El Reglamento contempla una evaluación de proceso que permitirá obtener informaciones a través de diversos procedimientos e instrumentos evaluativos a ser aplicados en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Artículo 3. En este Reglamento se considerará a la evaluación como un proceso integral, continuo, acumulativo, sistemático y permanente, científico, ético y necesario para la toma de decisiones; por ello se concibe a la evaluación como:

h) *Un proceso integral* porque abarcará todas las facetas del comportamiento del estudiante, valorando tanto los aspectos curriculares programados como los logros importantes en su formación profesional.

i) *Un proceso continuo* inseparable del proceso académico, una actividad constante que permitirá valorar el aprendizaje del estudiante y detectar los efectos, progresos y dificultades de las diferentes variables que intervienen en el sistema enseñanza-aprendizaje.

j) *Un proceso de carácter acumulativo*, mediante el cual se registrarán las evaluaciones realizadas en un momento específico y que constituyen una muestra representativa de los resultados esperados que refleje con bastante aproximación los logros y las dificultades.

k) *Un proceso sistemático y permanente* que tendrá como propósito: identificar las potencialidades del estudiante para el aprendizaje, valorar y registrar cuantitativa y cualitativamente el progreso académico de los estudiantes en base a los objetivos planificados.

l) *Un proceso científico* basado en principios, métodos, técnicas e instrumentos derivados de la investigación en situaciones reales que permitirá conocer con certeza logros y dificultades del estudiante en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

m) *Un proceso ético* que deberá realizarse con criterio de justicia, honestidad, sinceridad, objetividad e igualdad de condiciones.

n) *Un proceso necesario* para la toma de decisiones, ya que proporcionará información válida y confiable del trabajo, facilitando la autoevaluación, a fin de mejorar la tarea educativa con la toma de decisiones académicas para reorientar oportunamente los procesos mediante técnicas, métodos y procedimientos.

Artículo 4: La recolección de información se realizará a través de trabajos prácticos y pruebas parciales, cuyos instrumentos serán construidos de acuerdo a la naturaleza de la disciplina. El puntaje asignado a la evaluación de proceso será de 60 puntos, con un nivel de exigencia del 60%.

CAPITULO II

De las Funciones y Propósitos de la Evaluación

Artículo 5. La evaluación se hará en diferentes momentos, durante el proceso de aprendizaje y tendrá funciones: formativa y sumativa, cumpliendo los siguientes propósitos:

1º. Integrar métodos y procedimientos en un sistema organizado y coherente que permita evaluar el rendimiento académico.

2º. Determinar en qué medida se han logrado los objetivos académicos.

3º. Recolectar información válida y confiable de los procesos y resultados para tomar decisiones de promoción o reorientación del trabajo académico diseñado.

4º. Detectar dificultades en el proceso de enseñanza, con la finalidad de ofrecer soluciones que influyan positivamente en el aprendizaje del estudiante y sus efectos correlativos sobre su rendimiento académico.

5º. Valorar la efectividad y pertinencia de los elementos del sistema de enseñanza-aprendizaje: contenido programático, métodos, técnicas de enseñanza, procesos de pensamiento, recursos instruccionales y la evaluación.

CAPITULO III

De la Planificación de la Evaluación

Artículo 6. El período semestral estará compuesto por 18 semanas. En el transcurso de éste, se ejecutará la planificación y se realizarán las evaluaciones correspondientes a cada asignatura.

Artículo 7. La evaluación será planificada y se utilizarán los procedimientos e instrumentos de acuerdo a la naturaleza de cada asignatura de las diferentes carreras.

Artículo 8. El profesor deberá presentar a los estudiantes el **plan evaluativo** respectivo a la asignatura, que contemplará las evaluaciones parciales, los trabajos prácticos, la asistencia a clases y el examen globalizador, indicando fechas y modalidades de cada uno. El Calendario de Evaluaciones será proveído por la Dirección Académica de cada Facultad y deberá ser comunicado a los estudiantes al inicio de cada semestre.

CAPÍTULO IV

De las Formas de Evaluación

Artículo 9. La evaluación sumativa de proceso se llevará a cabo mediante: pruebas parciales, trabajos prácticos y prueba globalizadora final.

En cada semestre se hará a través de:

Pruebas Parciales	30 puntos
Trabajos Prácticos	30 puntos
<u>Prueba Globalizadora Final</u>	<u>40 puntos</u>

Total..... 100 puntos

Nivel de exigencia: 60% de rendimiento mínimo.

a) Pruebas Parciales: organizadas, aplicadas y calificadas durante el semestre, que servirán para valorar los aprendizajes de los estudiantes y podrán realizarse a través de:

- Pruebas escritas.
- Pruebas orales.
- Pruebas prácticas o de actuación.
- Pruebas de libro abierto.

A las pruebas parciales se les asignarán **30 puntos** en el semestre.

b) Trabajos Prácticos: son actividades realizadas por los alumnos con la orientación del profesor y conforme a indicadores elaborados con anterioridad, que podrían ser:

- Trabajos de grupos o individuales.
- Informes de visitas.
- Trabajos de campo.
- Experiencias en talleres y laboratorios.
- Controles bibliográficos.
- Trabajos de investigación.
- Exposición de trabajos o investigaciones realizadas.

A los trabajos prácticos se les asignarán **30 puntos** en el semestre. Los puntajes acumulados deberán ser comunicados a los estudiantes oportunamente en cada semestre, antes de la prueba globalizadora final.

c) Prueba Globalizadora Final: La evaluación final se llevará a cabo, ya sea en forma oral, práctica y/o escrita, con un instrumento a ser administrado al final de cada semestre y abarcará lo desarrollado en el programa.

A la prueba globalizadora final se le asignará **40 puntos**. En caso de ser oral y/o práctica, se deberá elaborar teniendo en cuenta indicadores para la valoración de las respuestas y se llevarán a cabo con interventores.

CAPÍTULO V

Del Examen Globalizador Final

Artículo 10. La prueba globalizadora final se realizará en tres oportunidades para cada asignatura y la habilitación del estudiante valdrá para dos periodos lectivos consecutivos, comprendido entre el periodo cursado y el siguiente. (Art. 65 y 68 Ley 3315/2007).

Artículo 11. Para tener derecho a presentarse al examen final globalizador el alumno deberá:

- a) Reunir el 75% de asistencia a las clases, como mínimo.
- b) Realizar las prácticas profesionales que serán reglamentadas en cada Unidad Académica, de acuerdo a la naturaleza de cada disciplina y o carrera.
- c) Haber obtenido el 60%, como mínimo, del puntaje resultante de la sumatoria de las pruebas parciales y los trabajos prácticos, es decir, 36 puntos de los 60 posibles.
- d) Haber aprobado las materias correlativas del curso inmediato inferior.
- e) Haberse inscripto con 48 horas hábiles antes de los exámenes y en caso debidamente justificado, con 24 horas hábiles antes, con el visto bueno del responsable de la Unidad Académica o el funcionario debidamente autorizado.
- f) Abonar todos los aranceles aprobados por el Consejo Superior Universitario.

Artículo 12. Para tener derecho a la **prueba globalizadora final** en primera oportunidad, se deberá tener como mínimo 60% del puntaje acumulado en el proceso, es decir 36 puntos y 75% de asistencia. En caso de no haber llegado al puntaje mínimo y al 75% de asistencia, el estudiante tendrá un recuperatorio que le dará derecho a pasar a la segunda oportunidad de la prueba globalizadora final, siempre que llegue a 36 puntos como mínimo.

Artículo 13. Los estudiantes tendrán derecho a un periodo recuperatorio, siempre y cuando hayan alcanzado en el semestre, 24 puntos como mínimo, en las parciales. La evaluación recuperatoria dará oportunidad al alumno a obtener el puntaje mínimo necesario para alcanzar el 60% del total de puntos **asignados al proceso**, es decir, 36 puntos. El periodo recuperatorio será estipulado en el Calendario Académico de cada Facultad.

Artículo 14. En el caso de que el alumno no tuviere el 75% de asistencia, no tendrá derecho al examen final en la primera oportunidad. Para dar examen en la segunda y tercera oportunidad deberá tener una asistencia del 65%.

CAPÍTULO VI De las Calificaciones

Artículo 15. Para procesar la calificación final, los estudiantes deberán alcanzar, como mínimo, el 60% del puntaje, tanto en la parcial como en la final.

Ejemplo: Pruebas parciales y trabajos prácticos 60 puntos ----- 60% = 36 puntos.
Prueba globalizadora final 40 puntos ----- 60% = 24 puntos.

Total = 60 puntos - Calif. 2 (dos) Aprobado
--

Si no llega al 60% en la prueba globalizadora final, lo acumulado en el proceso le servirá para la/s oportunidad/es siguiente/s.

Artículo 16. La calificación mínima de aprobación en cualquier materia será 2 (dos) absoluto, con un nivel de exigencia del 60% de los puntajes correspondientes tanto a las parciales como al examen final globalizador.

Artículo 17. La escala de calificación será confeccionada en base al total de puntos como resultado de las pruebas parciales, trabajos prácticos y examen final globalizador de 100 (cien) puntos.

Artículo 18. El desempeño del alumno, en cada materia, será evaluado mediante la escala numérica que va del 1 (uno) al 5 (cinco), con la siguiente equivalencia:

PUNTAJES	CALIFICACION		
	En Números	En Letras	Concepto
0 al 59	1	Uno	Insuficiente
60 al 69	2	Dos	Aceptable
70 al 80	3	Tres	Bueno
81 al 90	4	Cuatro	Muy Bueno
91 al 100	5	Cinco	Excelente

Artículo 19. El alumno que es sorprendido en caso de fraude o intento de fraude en los exámenes parciales o finales, será sancionado con la calificación 1 (uno), debiéndose dejar constancia en la hoja de examen y en el Acta de Calificaciones y labrar Acta de lo sucedido. El Acta labrada deberá

ser guardada en los archivos de cada Facultad, debiendo entregar una copia autenticada por Secretaría al docente.

CAPÍTULO VII

De los Requisitos para la Presentación al Examen Extraordinario

Artículo 20. Tendrá derecho a presentarse a un examen extraordinario, el estudiante que no se presentare al examen de la tercera oportunidad y por consiguiente lleve ausente en el Acta de Examen Final, debiendo justificar su ausencia en un periodo no mayor de 48 horas y pagar el arancel correspondiente.

CAPÍTULO VIII

De los Tribunales Examinadores

Artículo 21. Los tribunales examinadores se conformarán de acuerdo al Art. 69 de la Ley 3315/2007.

Artículo 22. La apertura del examen final se hará con la presencia del presidente del tribunal examinador y por lo menos uno de los miembros del tribunal examinador.

Artículo 23. El presidente de la mesa examinadora deberá tener el registro de los puntajes acumulados en el proceso por los estudiantes habilitados para el examen.

Artículo 24. El tribunal examinador deberá presentar las Actas de Calificaciones a las coordinaciones de Carreras, dentro de los cinco (5) días hábiles, en caso de menos de 100 alumnos y ocho (8) días hábiles, en caso de más de 100 alumnos, posterior a la fecha del examen.

CAPITULO IX

De la Revisión del Examen Final

Artículo 25. La revisión del examen final, en los casos de prueba escrita, será realizada a petición escrita del interesado, hasta diez días hábiles posterior a la fecha de publicación del acta de examen. Cumplido este plazo no se admitirán reclamos.

Artículo 26. La revisión del examen tendrá el objeto de corregir errores materiales, si existieren, dejando constancia de la misma en un Acta de Revisión que deberá realizarse con la presencia del Docente, el Alumno, la Coordinadora y/o Directora Académica de cada Facultad.

Siendo considerados errores materiales:

- La falta de calificación de un ítem.
- El error de la sumatoria del puntaje obtenido.
- Error en la aplicación de la escala de calificación al puntaje obtenido.
- Ambigüedad en la redacción de los ítems que induciré a errores.

CAPITULO X

De las Disposiciones Finales y Especiales

Artículo 27. Todo lo no previsto en este Reglamento, será estudiado y resuelto por los Consejos Directivos de cada Facultad, otorgando a los mismos la atribución de aplicar las exigencias necesarias en los procesos de evaluación, de acuerdo a la complejidad y característica de las cátedras para las distintas Carreras.

Artículo 28. El presente Reglamento entrará en vigencia a partir del año lectivo académico 2015.-

- **SOPORTE ACADEMICO:**

- **CONVENIOS ACADÉMICOS**

La Carrera de Nutrición a través de la Facultad de Ciencias de la Salud mantuvo hasta el año 2013 convenio de cooperación con el MSP y BS, para la realización de la Practicas Hospitalarias en los Hospitales Regionales, Centros de Salud y Unidad de Salud Familiar.

En estos momentos la renovación del Convenio de Cooperación MSP y BS y la UNVES se encuentra en trámites de renovación.

Además, mantiene acuerdos de cooperación con locales, regionales y nacionales.

GOBERNACIONES Y MUNICIPIOS:

Gobernación del Guairá, Junta Departamental del Guairá, Gobernación del Caazapá, Junta Municipal de Villarrica

MUNICIPIOS DEL GUAIRA: Municipalidad de Villarrica, Iturbe, Yatayty, Mbocayaty, Paso Yobai, Natalicio Talavera, Eugenio A. Garay, Coronel Martínez, Dr. Botrell, Mauricio José Troche, San Salvador, Ñumi, Itapé, Félix Pérez Cardozo

MUNICIPIO DE CAAZAPÁ: Tavai, Gral. Morinigo, Abai, Buena Vista, San Juan de Pomuceno, F. Yegros

MUNICIPIOS DE PARAGUARÍ: Municipalidad de Paraguarí, Quindy, Tebycuarumi, Escobar, Yaguarón, San Roque González de Santa Cruz, Pirayu, Quyquyo, Mbuyapey, La Colmena, Caapucu, Acahay, Caballero, Ybucui, Sapucaí, Ybytymi.

ONGS, ASOCIACIONES E INSTITUCIONES PRIVADAS: Plan Internacional Paraguay, APAPP, ONG PREVER – Promoción de la Salud, ATYHA – Salud Mental y DDHH, Hogar de Niñas Tesape Pora, Congregación de Carmelitas Teresianas Tupasy Renda, Hogar de Ancianos Santa Lucia

MINISTERIOS, SRETARIAS DE ESTADO E INSTITUCIONES PUBLICAS: Ministerio de Salud Publica y Bienestar Social (MSP Y BS), Secretaría Nacional de la Niñez y de la Adolescencia (SNNA).

- **BIBLIOTECAS**

La Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Villarrica del Espíritu Santo (UNVES), cuenta con una incipiente biblioteca para cada una de sus carreras, las cuales funcionan con un esquema de trabajo, de organización y de servicios. Lo que llevó a la conclusión de trabajar en un nuevo proyecto que proponga un modelo diseñado principalmente con las necesidades de información de su comunidad Universitaria, con las metas, objetivos y el modelo pedagógico planteado. Un modelo que permita aprovechar y afrontar los cambios que se presentan día a día en el mundo de la tecnología y la información, para brindar en todo momento servicios de calidad y mejora continúa.

Para cumplir la Visión de la Carrera de Nutrición en particular es importante que la Facultad disponga de servicios de Información para el desarrollo adecuado de la enseñanza y la investigación. Componente central que contribuya a regular la calidad informativa del medio ambiente Académico. Es por eso la necesidad de crear una Biblioteca Universitaria de vanguardia, que sea el elemento central de la red de apoyos académicos y didácticos que coadyuven a la realización de un modelo educativo.

La propuesta de organización de la biblioteca se basa en su división por secciones interrelacionadas, divididas a su vez en procesos de trabajo con relaciones recíprocas. La clave de la buena organización será el trabajo en conjunto, buscando siempre la calidad total y mejora continua. Cada sección y encargados tendrán sus propias responsabilidades, funciones y actividades definidas.

La dotación de libros se enriquecerá con el presupuesto que se le asigne a la Facultad de Ciencias de la Salud.

La Facultad de Ciencias de la Salud cuenta con materiales audiovisuales (proyectores) que ayuda a optimizar el proceso educativo de la comunidad académica, apoyándola en la utilización de los conceptos y medios de la cultura audiovisual.

Se establece los procedimientos encaminados a la asignación de horarios, turnos y recursos, para las distintas carreras con que cuenta la unidad académica, docentes y estudiantes, se coordina la eficiente y correcta utilización de los equipos y demás recursos por parte de los profesores, funcionarios y estudiantes.

Además se implementa una vigilancia de los compromisos Institucionales, éticos y de derechos de autor en cuanto a la copia y reproducción de documentos generados por la Institución.

La ejecución proyectos tendientes a la consecución de recursos financieros, dependerá de la asignación del presupuesto de la Facultad de Ciencias de la Salud para que sean reinvertidos en la Oficina de Audiovisuales de la Unidad Académica.

- **SOFTWARE EDUCATIVO – INTERNET**

Los software educativos, se definen de forma genérica como aplicaciones o programas computacionales que faciliten el proceso de enseñanza aprendizaje, son programas informáticos cuyas características estructurales y funcionales sirven de apoyo al proceso de enseñar, aprender y administrar, el que está destinado a la enseñanza y el autoaprendizaje y que además permite el desarrollo de ciertas habilidades cognitivas; actividades que se replantearán en la medida que se introduzcan nuevos desarrollos tecnológicos para el trabajo en red en Internet.

Los miembros de la comunidad educativa de la Facultad de Ciencias de la Salud (docentes, estudiantes, personal administrativo y directivos) tienen acceso a la plataforma de la UNVES, ya que forman parte de los recursos de la enseñanza y el aprendizaje, para la realización de actividades educativas programadas dirigidos universitarios que deseen, poner en práctica sus conocimientos mediante actividades y ejercicios de un conjunto de asignaturas, para resolver dudas o simplemente por la curiosidad que tiene por distintos aspectos de los conocimientos en área de la salud.

Este espacio está destinado a actividades curriculares, foros, debates que son propiciados por los docentes para la complementación de los conocimientos y aprendizajes de los estudiantes a través de los programas inteligentes que hacen posible que se facilite el aprendizaje auto dirigido, donde los estudiantes pueden encontrar el curso, la materia que el docente crea en la plataforma de la universidad de forma sencilla, para que el estudiante acceda de manera cómoda, a descarga el programa, la información y la realización de las actividades previstas en el.