



INSTITUTO POLITÉCNICO DE LA SALUD “LUIS FELIPE MONCADA”

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN

1. Presentación de la carrera

El Nutricionista con grado de Licenciatura graduado de la UNAN-Managua, es un profesional de la salud con formación científico humanista, que desempeña competencias en los ámbitos de la nutrición clínica, comunitaria y gerencial; que ha demostrado a lo largo de su formación aptitudes para la gestión e investigación propias de la ciencia, y es reconocido por su actuar ético y emprendedor, con alto nivel de responsabilidad pública.

El profesional de la Nutrición es capaz de coordinar proyectos de alimentación y nutrición, administrar servicios de alimentación y nutrición, desarrolla y promueve investigaciones relacionadas a la especialidad, brinda educación en Alimentación y Nutrición para contribuir con su ejercicio profesional en satisfacción de la demanda de una atención de calidad y mejora del estado nutricional a nivel individual, colectiva en poblaciones en sanas y enfermas.

En su formación profesional, existe como referente el modelo pedagógico que centra la atención en el estudiante, el cual que asume un rol activo y participativo, con alta responsabilidad de aprendizaje autónomo y estratégico. El enfoque del programa se basa en actividades que conllevan a la reconstrucción de esquemas que incluyen la experiencia, la interactividad con otras personas, la inter subjetividad y aprendizaje significativo acorde a su nivel de desarrollo contexto. De la integración entre la enseñanza, aprendizaje y práctica, los tipos de abordaje utilizados enfatizan en: la resolución de problemas, la enseñanza para la comprensión, y las técnicas de información y comunicación.



2. Funciones que realiza el Nutricionista

2.1 Funciones asistenciales

- Monitorea el estado nutricional de la población atendida empleando instrumentos nacionales e internacionales (vigilancia nutricional a grupos vulnerables).
- Desarrolla proyectos comunitarios relacionados con la alimentación y nutrición.
- Brinda atención nutricional a pacientes en los niveles de atención primaria y secundaria empleando los instrumentos normados a nivel nacional e internacional, considerando las características biológicas, sociales y culturales del individuo.
- Promueve práctica de lactancia materna, higiene y manipulación de alimentos, conservación de alimentos y del medio ambiente a través de acciones educativas formales que conlleve al cambio de comportamientos adecuados.
- Atiende junto al equipo multidisciplinario los clubes y grupos de apoyo existentes en las instituciones públicas y privadas.

2.2 Funciones docentes e investigativas

- Desarrolla la docencia en el campo de alimentación y nutrición a nivel de grado.
- Elabora programas de educación alimentario y nutricional dirigido a grupos metas.
- Desarrolla procesos de capacitación a nivel comunitario.
- Colabora en los procesos de educación a los usuarios y comunicación social al público.
- Desarrolla investigaciones alimentarias de nuevo productos alimenticios (altos valores nutricionales y autóctonos) y su etiquetado nutricional.
- Desarrolla investigaciones sobre componentes nutritivos, química analítica de alimentos y sensoriales.
- Realiza estudios e investigaciones referidos a las ciencias de la nutrición y la salud.
- Participa en investigaciones multidisciplinaria en seguridad alimentaria y nutricional.



2.3 Funciones administrativas

- Participa en la gestión de los recursos humanos, económicos y físicos de la unidad de servicio.
- Valora el equilibrio nutricional de la oferta alimentaria.
- Vela por la calidad y la salubridad de los alimentos durante todo el proceso de producción, distribución y almacenamientos de los productos alimenticios.
- Vela por la organización y funcionamiento adecuado de la unidad de servicio por medio la asignación, ajuste y control diario de tareas en las distintas fases del proceso de adquisición, almacenamiento y distribución de los alimentos.
- Forma al personal del servicio de alimentación en materia de producción de alimentos, higiene e inocuidad de los alimentos, manejo de equipos mayores y menores y normas de seguridad, planificación de menús entre otros.

2.4 Función ciencias de los alimentos

- Realiza análisis químicos y físicos de los alimentos destinados para el consumo humano y en particular de los alimentos locales.
- Realiza evaluación organoléptica de nuevos productos de consumo humano para el control de la calidad
- Elabora etiquetado nutricional de alimentos de productos demandado por las empresas del sector agroalimentario
- Colabora en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.
- Colabora en la implementación de Sistema de calidad en los procesos de producción y procesos de transformación y conservación de los principales alimentos en la industria alimentaria.
- Experimentar la formulación de nuevos productos alimenticios para el aprovechamiento de las especies vegetal y animal autóctonas que mejoren la calidad de la alimentación.
- Participa en los equipos empresariales de marketing social, publicidad y alegaciones saludables.



3. Cargos que desempeña

Nutricionista Clínico

Nutricionista Comunitario

Especialista en Nutrición

Administrador o Gerente de Servicios de Alimentación

Los espacios ocupacionales identificados para el nutricionista son a nivel de instituciones públicas como privadas, o de emprendimiento individual; entre ellas se destacan el quehacer relacionado a clínico hospitalario, visitantes médicos, centros de desarrollo infantil, proyectos de desarrollo territorial, industria alimentaria comercial e institucional, asesoría en gimnasios, consultorías, docencia y acompañamiento en procesos de gestión comunitaria a través de ONG's. Siendo los espacios dominantes los del Ministerio de Salud, hospitales y centros de salud, organismos no gubernamentales y programas especiales.

Información documentada se fundamenta en el plan de estudios vigente al 11 de Agosto de 2017.

Directora del departamento de Nutrición:

MSc. Ana María Gutiérrez Carcache