



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE

Reconocida por el Decreto N° 13.039 del 26 de marzo de 1992

Web: www.upe.edu.py

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

RESOLUCION N° 89/2025

Ciudad Presidente Franco, 25 de octubre de 2025.

POR LA CUAL SE APRUEBA LA ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO DE PRÁCTICA PROFESIONAL DE LA CARRERA DE NUTRICION CORRESPONDIENTE A LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE, SEDE PRESIDENTE FRANCO.

VISTO Y CONSIDERANDO

: La solicitud presentada por la Decana de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Privada del Este, Sede Presidente Franco, en la que propone y solicita la aprobación de la Actualización del Reglamento de Práctica Profesional de la carrera de Nutrición de esta institución.

POR TANTO, en uso de sus atribuciones, el Consejo Superior Universitario,

RESUELVE:

Art.1°:

Aprobar la **Actualización del Reglamento de Práctica Profesional de la Carrera de Nutrición**, correspondiente a la **Facultad de Ciencias de la Salud** de la Universidad Privada del Este, Sede Presidente Franco.

Art. 2°:

Comunicar a quienes corresponda y cumplido archivar.



MSc. Nicolás Flores González
Secretario General



Dr. Roberto Luis González Vaesken
Pdte. Consejo Superior Universitario

SEDE CENTRAL POTE.FRANCO
Avda. Neembucú y Caazapá
Area 5 - Cdad.Pdte.Franco
Tel.: (061) 550.055/552.304/5

SEDE C.D.E
Km. 6 ½ - Nasaindy
Ciudad del Este
Tel.: (061) 579.442

SEDE MINGA GUAZÚ
Avda. Gral Bernardino Caballero
y Don Bosco N° 594
Tel.: (0644) 20.464/20.306

SEDE HERNANDARIAS
Avda. Petropar - Villa San Francisco
Cdad. Hernanderias
Tel.: (0631) 21.006

SEDE STA. RITA
Avda. Fulgencio R. Moreno
y Tajy, Bella Vista
Cdad. Sta. Rita
Tel.: (0673) 221.103

SEDE ASUNCION
Patricios y Guillermo Arias
Asunción
Tel.: (021) 423.059/
420.453/451.721

SEDE FERNANDO DE LA MORA
Acceso Sur a/Usher Ríos
Fernando de la Mora
Tel.: (021) 522.601



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.



REGLAMENTO ACTUALIZADO
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA
CARRERA DE NUTRICIÓN
CSU/RESOL. No. 89-2025

Pdte. Franco – 2025



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.

INTRODUCCIÓN

El presente Reglamento actualizado de Práctica Profesional Supervisada (PPS) de la carrera de Nutrición tiene como propósito fundamental acercar al estudiante a las responsabilidades, exigencias y desafíos propios de su futura labor profesional, en el marco del proceso Salud–Enfermedad–Alimentación–Nutrición. En este contexto, se reconoce a la alimentación adecuada como un derecho humano universal, y se prioriza a la comunidad como destinataria de los servicios que los futuros licenciados en Nutrición están llamados a brindar.

La PPS constituye un eje articulador entre la formación académica recibida en el aula y la práctica en escenarios reales, permitiendo al estudiante desarrollar competencias profesionales, éticas y sociales mediante la interacción directa con individuos, familias y comunidades, en distintos niveles de atención en salud y en instituciones educativas, comunitarias y hospitalarias. Así, el estudiante logra una visión integral del rol del nutricionista, fortaleciendo su capacidad de trabajar en equipo, de aplicar conocimientos científicos y de diseñar estrategias de promoción, prevención y tratamiento nutricional con pertinencia social y cultural.

Este reglamento regula y asegura que la formación práctica se desarrolle en ámbitos reales de trabajo, garantizando la inserción del estudiante en espacios donde se vincule con equipos multidisciplinarios de salud, educación y alimentación, favoreciendo la adquisición de destrezas técnicas, la toma de decisiones basadas en la evidencia científica, el ejercicio de la comunicación profesional y la sensibilidad social frente a las necesidades de la población.

Del mismo modo, se enmarca en el cumplimiento de las normativas institucionales de la Universidad Privada del Este, de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los criterios establecidos en los procesos de calidad académica y acreditación, asegurando la coherencia



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.

con los principios de responsabilidad social universitaria, ética profesional y compromiso con la mejora continua.

En síntesis, la PPS es un espacio formativo clave para la consolidación del perfil profesional del nutricionista, donde el estudiante no solo aplica sus conocimientos, sino que también construye su identidad profesional, fortaleciendo su compromiso con la salud pública, la equidad y la defensa del derecho humano a una alimentación adecuada.



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.

CAPÍTULO I - Definición y Alcance

Artículo 1°. Definición

Las Prácticas Profesionales hacen referencia a las actividades académicas desarrolladas en ámbitos hospitalarios, comunitarios, escolares, industrias de alimentos, servicios de alimentación colectiva, programas de salud pública y clínicas nutricionales, tanto de gestión estatal como privada. Estas prácticas forman parte de las actividades curriculares obligatorias del plan de estudios y son vinculantes con las incumbencias profesionales del Licenciado en Nutrición. Constituyen el espacio donde los estudiantes aplican conocimientos teóricos, desarrollan habilidades técnicas y fortalecen competencias éticas y actitudinales.

Artículo 2°. Condiciones para cursar

- Para iniciar las PPS del tercer curso, el estudiante deberá tener aprobadas todas las asignaturas de primer y segundo curso.
- Para las PPS de cuarto curso, deberá tener aprobadas las PPS de tercer curso y las asignaturas obligatorias correspondientes.

Artículo 3°. Carga Horaria de las Prácticas

En tercer curso: 192 horas reloj en dos rotaciones (96 horas cada una):

- Práctica Clínica I: evaluación nutricional y consulta en la Clínica Nutricional de la UPE.
- Práctica Comunitaria I: participación en programas de salud pública y promoción de la alimentación saludable.

En cuarto curso: 448 horas reloj en dos rotaciones (208 y 240 horas):

- Práctica Clínica II: nutrición hospitalaria y dietoterapia en distintos servicios (clínica médica, pediatría, cirugía, UTI según disponibilidad).



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISSION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.

- Pasantía Profesional (240 horas): servicios de alimentación colectiva (hospitalaria o institucional), industria alimentaria o proyectos comunitarios.

CAPÍTULO II - Deberes y Derechos

Artículo 4°. Presentación y materiales

El estudiante se presentará al campo de práctica con uniforme reglamentario y los materiales de trabajo requeridos para el área (hoja de valoración, instrumentos antropométricos asignados, EPP y otros). El incumplimiento de uno o ambos requisitos es motivo de no acceso al campo de práctica.

Artículo 5°. Permanencia en el campo de práctica

El estudiante permanecerá en el campo de práctica en el horario establecido y solo podrá salir del área con autorización del instructor responsable, por motivos debidamente fundados y durante el tiempo autorizado.

Artículo 6°. Normas de comportamiento

- Respetar las normas institucionales de la Universidad y del campo de práctica.
- Guardar decoro, respeto y buenas costumbres en toda interacción.
- Evitar intimidades e infidencias con el equipo de salud o personal del servicio.
- Mantener limpios y ordenados los ambientes de trabajo.
- Mantener apagados los dispositivos móviles durante la práctica.
- No fumar ni ingerir bebidas alcohólicas, tereré o mate durante las actividades.
- No recibir visitas de personas ajenas a la práctica.

Artículo 7°. Uso y cuidado de bienes

El estudiante deberá velar por el buen uso y mantenimiento del patrimonio material y cultural de la institución o área donde se desarrolla la práctica. Los teléfonos de los centros



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.

de práctica no podrán ser utilizados salvo urgencias, con autorización del docente y autoridades. La Universidad no se responsabiliza por pérdidas de objetos personales. Daños o sustracciones al patrimonio institucional que sean atribuibles al estudiante serán pasibles de medidas disciplinarias y resarcimiento. El estudiante deberá contar con seguro personal y contra terceros antes del inicio del año académico.

Artículo 8°. Aspecto personal

- a) Cabello limpio y recogido; uso de cofia o redecilla en áreas de producción de alimentos.
- b) Maquillaje y aros discretos; sin uñas postizas ni esmaltes; uñas cortas y limpias.
- c) En varones, barba afeitada o prolija.
- d) Joyas limitadas a alianza y reloj con segundero; sin anillos adicionales, pulseras o collares.
- e) Evitar perfumes intensos.

Artículo 9°. Uniforme

- a) Ámbitos hospitalarios y clínicas nutricionales:
 - Pantalón azul marino y chaqueta del mismo color (modelo institucional).
 - Guardapolvo blanco en clínica médica.
 - Porta-nombre y distintivo institucional en manga izquierda.
 - Calzado cerrado, cómodo y antideslizante, de color oscuro.
 - Para invierno: remera/polera y abrigo azul marino.
- b) Servicios de alimentación e industria de alimentos:
 - Uniforme sanitario completo (chaqueta y pantalón), cofia, tapaboca según POE, y EPP según BPM/POES.
 - Calzado de seguridad antideslizante cerrado.

El uso del uniforme es obligatorio dentro del horario de práctica.



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.

CAPÍTULO III - Otorgamiento de Plazas y Asistencia

Artículo 10°. Otorgamiento de plazas

El orden de mérito permitirá otorgar las plazas a quienes hayan obtenido los puntajes superiores hasta cubrir los cupos disponibles. Quienes no ingresen en la primera cohorte lo harán en el segundo semestre o según disponibilidad de plazas.

Artículo 11°. Acta de compromiso y examen de bioseguridad

Antes del inicio, los estudiantes deberán firmar un acta de compromiso y aprobar el examen de bioseguridad y manejo higiénico de alimentos, reconociendo sus derechos y obligaciones.

Artículo 12°. Asistencia

La asistencia requerida es del cien por ciento (100%). La puntualidad y el respeto al horario y lugar establecido son obligatorios.

Artículo 13°. Llegadas tardías

Se consideran solo por inclemencias del tiempo o paro del transporte público. Dos llegadas tardías no justificadas equivalen a una ausencia, que deberá ser recuperada.

Artículo 14°. Ausencias

Las ausencias requieren autorización del Decanato o Coordinación. Casos especiales (maternidad, duelo de padres/cónyuge/hijos, dolencias graves) deberán presentar reposo médico fiscalizado por el MSPyBS. Las horas deberán recuperarse. Tres ausencias en un mismo campo (consecutivas o alternadas) implican la pérdida de la escolaridad del campo y su rehacer en fecha que no afecte el normal desenvolvimiento de la práctica; el costo será asumido por el estudiante según arancel vigente.

Artículo 15°. Suspensión



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.

La suspensión de la práctica profesional es facultad exclusiva de las autoridades de la UPE; los motivos imprevistos serán comunicados a docentes técnicos y estudiantes.

CAPÍTULO IV - Estrategias de Enseñanza-Aprendizaje

Artículo 16°. Criterios de desarrollo

- a) Rotación por establecimientos de diferente nivel de complejidad y georreferenciación.
- b) Satisfacción de demanda espontánea y programada según complejidad.
- c) Resolución de situaciones asistenciales según competencias y habilidades clínicas (saber ser y saber hacer).
- d) Ejecución de actividades de Promoción de la Salud y Prevención en forma individual, grupal y comunitaria como extensión universitaria.

Artículo 17°. Conocimientos y actividades a integrar

- a) Valoración nutricional (antropometría, clínica, dietética y bioquímica) y diagnóstico nutricional.
- b) Planificación, prescripción y monitoreo de planes alimentarios en distintos contextos (hospitalario, ambulatorio, comunitario, deportivo, escolar).
- c) Dietoterapia por patologías prevalentes (obesidad, DM, IRC, HTA, desnutrición, TGI, pediatría, geriatría).
- d) Gestión de servicios de alimentación (menús, BPM, POES, APPCC, compras y almacenamiento).
- e) Educación alimentaria y nutricional adaptada al contexto sociocultural.
- f) Participación en equipos de salud multi y transdisciplinarios.
- g) Aplicación de lineamientos de APS y políticas públicas en nutrición (guías alimentarias, etiquetado, entornos saludables).
- h) Incorporación de nueva evidencia científica y tecnológica.

Artículo 18°. Participación en otras actividades



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.

La participación en seminarios, jornadas, congresos y otras actividades de capacitación será fomentada. La asistencia en horarios coincidentes con la práctica deberá ser autorizada una vez por semestre como máximo y deberá presentarse certificado. Las horas deberán recuperarse.

CAPÍTULO V - Evaluación y Promoción

Artículo 19°. Evaluación por rotación

Las rotaciones se evaluarán al finalizar según aspectos y escala establecidos. Cada rotación se aprueba con el 70% (nota 2) conforme al Reglamento de la Facultad. Si no alcanza el mínimo y acumuló más del 70% de horas, podrá solicitar recuperatoria en julio o enero según rotación, o recurrar la misma.

Aspectos	5 (94–100%)	4 (86–93%)	3 (78–85%)	2 (70–77%)	1 (1–69%)
Cumplimiento de normas					
Conocimientos teóricos en nutrición					
Habilidades y destrezas técnicas (valoración, planificación, dietoterapia)					
Comportamiento y actitud frente a paciente/usuario/comunidad					
Capacidad de integración en equipos de trabajo					



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.

Relación con el contexto social y comunitario					
TOTALES					



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISSION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.

Artículo 20°. Requisitos para aprobar

- a) 100% de asistencia.
- b) 100% de trabajos encomendados.
- c) Asistencia al 100% de los ámbitos de enseñanza establecidos.
- d) Nota final mínima de 70%.

Artículo 21°. Instrumentos de evaluación

- a) Conductas integrativas evaluadas en forma conceptual (lista de cotejo, hojas de evaluación, RSA). Resultados no satisfactorios serán tratados individualmente.
- b) Registro de calificaciones en planilla institucional (documento legal) y libreta de práctica del estudiante (control).

Artículo 22°. Recursado

El alumno que no apruebe un área deberá cursar nuevamente el campo de práctica. Los méritos de campos aprobados se perderán si no completa el área dentro de dos periodos académicos consecutivos.

Artículo 23°. Informes del Docente Técnico

Al término de cada grupo, el Docente Técnico presentará a la Coordinación un informe del área, conforme al formato establecido (Anexos).

CAPÍTULO VI - Funciones del Docente Instructor

Artículo 24°. Finalidad de la función

Promover un ambiente de aprendizaje para la atención integral de los usuarios en escenarios intramuros y extramuros. Planificar, organizar, orientar, supervisar y evaluar el proceso de aprendizaje; cumplir y hacer cumplir la carga horaria; contribuir al mejoramiento de la calidad asistencial y comunitaria.



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.

Artículo 25°. Responsabilidades

- 1) Velar por la formación integral del estudiante.
- 2) Dedicación exclusiva a sus alumnos durante el horario de práctica.
- 3) Asistir puntualmente al campo de práctica con el uniforme requerido.
- 4) Mantener comunicación efectiva con Decanato/Coordinación, docentes y autoridades de las instituciones receptoras.
- 5) Llevar y mantener al día los registros: asistencia, listas de cotejo, competencias básicas, entrevistas, formularios de evaluación.
- 6) Mantener actualizadas las carpetas de evaluación y realizar referencias entre docentes técnicos en reuniones antes de cada rotación.
- 7) Participar de reuniones ordinarias y extraordinarias convocadas por Decanato/Coordinación.
- 8) Evaluar periódicamente y realizar evaluaciones finales y calificaciones.
- 9) Recibir retroalimentación institucional sobre su desempeño.
- 10) Cumplir y hacer cumplir normas y reglamentos referentes a la práctica profesional.
- 11) No realizar otras actividades ajenas durante el horario de práctica.

Artículo 26°. Consideraciones generales

Sin autorización previa, el instructor no podrá: retirar alumnos de su lugar de práctica; cambiar horarios; acordar devoluciones o flexibilizar entradas/salidas.

Artículo 27°. Situaciones no contempladas

Toda situación no prevista será elevada a las autoridades de la Institución para su estudio y consideración.

ANEXOS

Anexo 1. Formato de Libreta de Práctica (registro de asistencia por rotación).



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL ESTE
Facultad de Ciencias de la Salud
Licenciatura en Nutrición



MISION DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (FCS)

Formar profesionales en el área de las Ciencias de la Salud, con altas competencias científicas, técnicas y tecnológicas, acordes con las necesidades del entorno y los avances tecnológicos; comprometidos socialmente con la comunidad, con actitudes y valores éticos, humanos y ambientales.

Anexo 2. Planilla institucional de calificaciones (documento legal).

Anexo 3. Lista de cotejo de competencias por área.

Anexo 4. Formulario de evaluación de desempeño (RSA).

Anexo 5. Bitácora de actividades y evidencias (educación alimentaria, menús, valoraciones).



RÚBRICA DE EVALUACIÓN
PRÁCTICA PROFESIONAL I – ÁREA DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Nombre del estudiante: _____
Curso: 3° Semestre: 6° Horas totales de prácticas: 192
Servicios visitados: Escuelas – Empresas Alimenticias
Articulación Materias integradoras: Bromatología, Técnica Dietoterápica
Escala de evaluación: Insuficiente 1PT – Aceptable 2PTS – Bueno 3 PTS – Muy Bueno 4 PTS – Excelente 5 PTS

ÍTEMS DE DESEMPEÑO						
Técnicas Básicas	1ra Parcial			2da Parcial		
Organización del servicio	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Identifica áreas del servicio de alimentación y sus funciones.						
Maneja conceptos de flujo de producción y distribución de espacios.						
Utiliza planos o croquis del área para ubicar equipos y zonas clave.						
Distingue modalidades de servicio (centralizado, descentralizado, etc.).						
Aplica principios de planificación operativa en el contexto observado.						
Gestión del personal	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Reconoce funciones del personal según jerarquía y área.						
Maneja conceptos de dirección y supervisión en el área operativa.						
Aplica el manual de funciones del personal manipulador.						
Utiliza un lenguaje adecuado en la comunicación interna.						
Participa en actividades de gestión con actitud ética y responsable						
Higiene y seguridad	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Aplica normas de higiene personal del manipulador de alimentos.						
Verifica condiciones sanitarias de equipos e instalaciones.						
Maneja prácticas correctas de limpieza y control de residuos.						
Aplica principios de seguridad alimentaria en la observación práctica.						
Identifica riesgos laborales en el entorno del servicio.						
Menús y costos	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Diseña menús adaptados al servicio institucional.						
Aplica criterios de racionamiento y estandarización.						
Maneja herramientas para cálculo de porciones.						
Participa en planificación de compras y control de insumos.						
Utiliza registros para control de costos.						

Normativas institucionales	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Aplica manuales y reglamentos internos del servicio visitado.						
Distingue tipos de dietas y códigos en servicios clínicos.						
Utiliza adecuadamente documentos técnicos del establecimiento.						
Valora el rol del nutricionista dentro del equipo institucional.						

Ausencia (fecha)	Llegadas Tardías	Recuperación de Práctica (fecha)

ITENS	1° PARCIAL	2° PARCIAL
Promedio procedimientos (15%)		
Examen parcial (oral – demostrativo – escrito) (10%)		
Promedio actitudinal (5%)		
TOTAL		

Sello y Firma del Instructor:.....



RÚBRICA DE EVALUACIÓN
PRÁCTICA PROFESIONAL II – ÁREA DE SALUD PÚBLICA

Nombre del estudiante: _____

Curso: 4° Semestre: 7° Horas totales de prácticas: 300

Servicios visitados: Escuelas – Unidad de Salud Familiar

Articulación Materias integradoras: Diagnostico Nutricional, Fisiopatología y Dietoterapia del niño, Fisiopatología y Dietoterapia del adulto, Nutrición Deportiva.

Escala de evaluación: Insuficiente 1PT – Aceptable 2PTS – Bueno 3 PTS – Muy Bueno 4 PTS – Excelente 5 PTS

Técnicas Básicas	ÍTEMS DE DESEMPEÑO					
	1ra Parcial			2da Parcial		
Evaluación antropométrica	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Utiliza correctamente los instrumentos antropométricos (balanza, tallímetro, cinta métrica						
Maneja con precisión las técnicas de medición de peso, talla, respetando la postura adecuada del evaluado.						
Realiza mediciones antropométricas en diferentes grupos etarios, aplicando criterios específicos para niños, adolescentes, adultos, embarazadas y adultos mayores.						
Registra con claridad y exactitud los datos obtenidos, completando fichas individuales con precisión.						
Diagnóstico nutricional	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Utiliza referencias nutricionales adecuadas (curvas OMS, tablas según grupo etario y condición).						
Maneja correctamente el cálculo de IMC, percentiles según corresponda						
Realiza la clasificación nutricional con base en datos antropométricos e indicadores pertinentes.						
Interpreta los resultados considerando el contexto del evaluado, como edad, condición clínica, entorno y acceso.						
Realiza recomendaciones alimentarias adaptadas al diagnóstico y al grupo intervenido.						
Educación nutricional	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Realiza actividades educativas adaptadas al público.						
Utiliza recursos didácticos creativos (afiches, juegos, láminas, trivias).						
Maneja adecuadamente el contenido nutricional, incluyendo temas clave de promoción y prevención.						
Utiliza un lenguaje claro y adaptado a la edad y nivel del público.						
Evalúa el impacto educativo mediante observación de participación, comprensión o devolución						
Programas de salud	F:	F:	F:	F:	F:	F:

Participa y colabora activamente en campañas y actividades comunitarias de promoción y prevención.						
Maneja con responsabilidad tareas de organización y ejecución de actividades de salud pública.						
Utiliza estrategias de comunicación adecuadas para transmitir mensajes breves, claros y técnicamente correctos.						
Realiza materiales y recursos educativos o de apoyo para actividades comunitarias (stands, folletos, dinámicas).						
Valora el rol del nutricionista en el primer nivel de atención a través de su participación activa.						
Trabajo comunitario	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Participa activamente en equipos interdisciplinarios, colaborando con otros profesionales del área de salud y educación.						
Maneja una comunicación efectiva y empática con la población y con el equipo de trabajo.						
Realiza acciones con actitud ética y responsable, mostrando compromiso y respeto por las normas institucionales.						
Utiliza una presentación personal adecuada y lenguaje apropiado según el contexto comunitario.						
Reflexiona críticamente sobre la realidad social, considerando la desigualdad alimentaria y barreras del entorno.						

Ausencia (fecha)	Llegadas Tardías	Recuperación de Práctica (fecha)

ITENS	1º PARCIAL	2º PARCIAL
Promedio procedimientos (15%)		
Examen parcial (oral – demostrativo – escrito) (10%)		
Promedio actitudinal (5%)		
TOTAL		

Sello y Firma del Instructor:.....

RÚBRICA DE EVALUACIÓN PRÁCTICA PROFESIONAL III – ÁREA CLÍNICA

Nombre del estudiante: _____

Curso: 4° **Semestre:** 8° **Horas totales de prácticas:** 300

Servicios visitados: Maternidad – Pediatría – Cirugía – Clínica Médica

Articulación Materias integradoras:

Escala de evaluación: Insuficiente 1 PT – Aceptable 2 PTS – Bueno 3 PTS – Muy Bueno 4 PTS – Excelente 5 PTS

CRITERIOS	ÍTEMS DE DESEMPEÑO					
	1ra Parcial			2da Parcial		
Evaluación Nutricional Clínica	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Utiliza correctamente herramientas antropométricas y clínicas.						
Interpreta resultados bioquímicos y signos clínicos.						
Realiza historia clínica nutricional completa.						
Aplica criterios adecuados según el grupo etario y diagnóstico médico.						
Diagnóstico y Plan Nutricional Individualizado	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Elabora diagnóstico nutricional completo y fundamentado.						
Diseña planes alimentarios adecuados al estado clínico.						
Aplica criterios para soporte nutricional oral, enteral o parenteral.						
Adapta el plan según evolución clínica y requerimientos.						
Educación Nutricional y Consejería	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Brinda educación adecuada al paciente/familiar.						
Utiliza lenguaje claro y recursos visuales apropiados.						
Evalúa comprensión y participación del paciente.						
Fomenta la adherencia al tratamiento.						
Trabajo Interdisciplinario y Comunicación Clínica	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Participa activamente en el equipo de salud.						
Registra correctamente en la historia clínica.						
Se comunica de forma clara y profesional con colegas.						
Integra aportes del equipo en su intervención.						

Actitudes Ético-Profesionales	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Respetar normas institucionales y confidencialidad.						
Mantiene presentación personal adecuada.						
Muestra compromiso, responsabilidad y empatía.						
Reflexiona críticamente sobre su desempeño.						
Asistencia y Puntualidad	F:	F:	F:	F:	F:	F:
Asistencia regular a los servicios asignados.						
Puntualidad y cumplimiento de horarios.						
Justifica y recupera las inasistencias.						

Ausencia (fecha)	Llegadas Tardías	Recuperación de Práctica (fecha)

ITENS	1º PARCIAL	2º PARCIAL
Promedio procedimientos (15%)		
Examen parcial (oral – demostrativo – escrito) (10%)		
Promedio actitudinal (5%)		
TOTAL		

Sello y Firma del Instructor:.....

Nombre y Apellido:

Firma:

Curso:

Semestre:

Año:

ESCALA actitudinal	ESCALA examen
01 – 10 = 1	01 – 17 = 6
11 – 13 = 2	18 – 20 = 7
14 – 16 = 3	21 – 24 = 8
17 – 18 = 4	25 – 27 = 9
19 – 20 = 5	28 – 30 = 10

N°	EVALUACIÓN ACTITUDINAL 5 PUNTOS TOTAL	1° PARCIAL		2° PARCIAL		EVALUACIÓN PARCIALES INDICADORES	PUNTOS 30	1° PARCIAL	2° PARCIAL
		FECHA	FECHA	FECHA	FECHA				
1	Asiste puntualmente a la práctica en el punto asignado					Realiza correctamente la valoración nutricional (anamnesis, antropometría)			
2	Utiliza vestimenta e identificación profesional según normas					Interpreta adecuadamente los diagnósticos nutricionales			
3	Cumple con los procedimientos asignados en tiempo y forma					Propone planes de alimentación considerando patologías y tratamiento			
4	Permanece en la práctica durante todo el horario establecido					Aplica principios de prescripción dietética hospitalaria (consistencias, vía)			
5	Se comunica con respeto y empatía con el equipo de salud, pacientes y sus familiares					Utiliza adecuadamente el lenguaje técnico en la redacción de fichas clínicas			
6	Organiza adecuadamente sus materiales de trabajo					Participa activamente en la discusión de casos clínicos			
7	Coopera con sus compañeros y el equipo interdisciplinario					Se adapta al protocolo y normativas del servicio clínico			
8	Respeto la privacidad del paciente y mantiene la confidencialidad de la información clínica					Utiliza correctamente los instrumentos de evaluación nutricional			
9	Demuestra compromiso, responsabilidad y actitud proactiva					Mantiene una comunicación respetuosa y profesional con pacientes y familiares			
10	Respeto al docente, autoridades institucionales y normas establecidas					Demuestra dominio de las competencias clínicas adquiridas			
TOTAL DE PUNTOS LOGRADOS						TOTAL DE PUNTOS LOGRADOS			

Sello y Firma del Instructor:.....

PLANILLA RESUMEN DEL PROCESO DE EVALUACIÓN DE PRÁCTICA PROFESIONAL

INSTRUCTOR:

CURSO:.....

SEMESTRE:.....

AÑO:.....

CAMPO DE PRÁCTICA:.....

SERVICIO:.....

HORAS SEMANALES:.....

TOTAL DE HORAS:.....

Nº	NOMBRE Y APELLIDO	PORCENTAJE OBTENIDO SEGÚN INSTRUMENTOS			
		E. PROCESUAL Procedimental 15%	E. PROCESUAL Actitudinal 5%	Examen Parcial 10%	TOTAL 30%
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

.....
INSTRUCTOR DE PRÁCTICA

.....
COORDINADOR/A DE PRÁCTICA