

## **Plan de organización del proceso docente de la Licenciatura de Nutrición en Cuba.**

Dra. Tamara Díaz Lorenzo <sup>1</sup>

Facultad de Tecnología de la Salud

[tamydiaz@infomed.sld.cu](mailto:tamydiaz@infomed.sld.cu)

Lic. Alexander González Domínguez<sup>2</sup>

Facultad de Tecnología de la Salud

Dra. Ahindris Calzadilla Cambará <sup>3</sup>,

Facultad de Tecnología de la Salud

Lic. Pedro Morejón Martí <sup>4</sup>

Facultad de Tecnología de la Salud

MSc. Adalys Fleitas Avila <sup>5</sup>

Facultad de Tecnología de la Salud

### **Resumen**

El plan de estudios que ha servido de antecedente para la formación actual del licenciado de nutrición tiene 8 años, basado en los planes de licenciatura de tecnología de la salud en el perfil de Nutrición y Dietética, el cual a pesar de su efectividad e impacto necesita de un perfeccionamiento del diseño curricular sobre la base de metodología orientada por el Ministerio de Educación Superior para esta generación de planes de estudio (Plan D). En éste, la selección de los contenidos debe garantizar: El contenido de la carrera se corresponda con las exigencias contemporáneas actuales en las áreas de la Nutrición, Higiene de los Alimentos, Dietética y Vigilancia Nutricional. De igual forma, prepara al futuro profesional a desempeñarse en diversos escenarios de acción: Comunitario, Hospitalario, Domiciliario y Ambulatorio. Enfatizando en los valores profesionales como la ética, la honestidad, la responsabilidad y el compromiso social y la Nutrición e Higiene de los Alimentos como las dos disciplinas rectoras; la estructuración en disciplinar trabajando de manera importante la investigación científica con carácter curricular. La organización de los contenidos tiene mayor grado de flexibilidad. Se analizan los principales cambios de la implantación del plan de estudios Se señala la evaluación curricular..Se concluye que al actual plan de estudio tan vinculado a las

conquistas alcanzadas en salud, aún necesita lograr una mayor integración de los contenidos y al acercamiento del estudiante hacia los problemas de la profesión

**Palabras claves: Licenciatura de Nutrición, planes de estudio (D), plan de organización del proceso docente**

### **Abstract**

The study program that is now applied for the degree of Licentiate, have the antecedent in the previous 8 years program of health technology licenciature in the profile of Nutrition and dietetic, which in spite of the efficacy and impact, its curricular design need to be improved based in the methodology proposed by the Ministry of Superior Education for this type of education program (Plan D). In this program, the subject contains need to take in account: The necessity to be related with the present demand in the areas of Nutrition, food hygiene, dietetic and nutritional surveillance, the training of the future professional in different stages; community, hospital, home and ambulatory, to make emphasis in the professional values like; ethic, honesty, responsibility, social commitment and the Nutrition and Food hygiene as the two mainly discipline. The importance of research in the curricular aim. A better flexibility of the program organization is point out. The analysis of the mainly changes in the introduction of the study program and the curricular assessment were done. It conclude that the actual study program although is approach to the health conquest, it need to have a more integration in program contain and the approach of students to specific professional problems.

**Key words: Degree of Nutrition, study plans (D), plan of organization of the educational process.**

### **Introducción**

La necesidad de formar un profesional que realice una labor de prevención desde los escenarios comunitarios y familiares permitió elaborar un diseño curricular que contiene todos los elementos para acometer este fin. Este también le ofrece a los graduados herramientas para su actuación ante el diagnóstico, tratamiento y rehabilitación nutricional de los pacientes que así lo

requieran en otros niveles de atención de la salud pública como el secundario o terciario.<sup>1,2</sup>

En el año 2002, como una de las actividades de la Batalla de Ideas, se pone en marcha en Ciudad Habana el programa para la formación emergente de tecnólogos de la salud, el cual tuvo como premisas, la voluntad política de la dirección de la Revolución de transformar los servicios de Salud, deprimidos en ese entonces y la inserción social de jóvenes desvinculados del estudio y el trabajo, preparándose entonces con una calificación de técnicos básicos en un periodo de un año a un grupo de jóvenes en los perfiles de Laboratorio Clínico, Terapia Física y Rehabilitación Medicina Transfusional e Imagenología, siendo propuesta por nuestro Comandante en Jefe Fidel Castro, en su graduación, la creación de una carrera para la formación de profesionales en tecnología de la salud que abarcara la totalidad de las especialidades técnicas que en ese entonces existían como parte de la enseñanza médica media, como se denominaba en aquellos momentos. Es entonces que en el curso 2003 – 2004 se inicia a nivel nacional la nueva carrera de Tecnología de la Salud, sustentada en el denominado “Nuevo Modelo Pedagógico”, aunque con particularidades afines a las necesidades del sector salud.<sup>3,4</sup>

Concebida como carrera única con veintiún perfiles o menciones de salida, su estructura curricular establecía ciclos de formación (básico, técnico y profesional), donde el conocimiento se organizaba por disciplinas y asignaturas, existiendo una disciplina principal integradora según perfil, que tributa al desarrollo de habilidades profesionales y de los modos de actuación en función del cumplimiento de cuatro funciones básicas: asistencial, docente, investigativa y administrativa.<sup>5</sup>

Sin embargo, en estos momentos la universidad médica se ve llamada una vez más a realizar transformaciones en sus diseños, como una continuidad a lo ya logrado, pues aún cuando esta formación de tecnólogos se valoró de gran impacto por los beneficios que reportó al sistema de salud, al nutrirlos de personal joven y con suficiente preparación en aras de mejorar la calidad de los servicios, su concepción actual no cumple en toda su extensión con las exigencias de la sociedad, en pos de contribuir al desarrollo sostenible del

país, por lo que en estos momentos se asume un nuevo diseño curricular sobre la base de la metodología orientada por el Ministerio de Educación Superior para esta generación de planes de estudio (Plan D), demostrando así su pertinencia <sup>6,7,8</sup>.

Con el objetivo de perfeccionar el modo de actuación y resolver de manera integral los problemas tan dinámicos a que se enfrenta la profesión se diseña un modelo profesional que forme recursos humanos reflexivos, críticos, creativos, con un alto espíritu investigativo y un gran sentido de la protección medioambiental. Se trata de que los futuros profesionales, tengan una formación que les posibilite tener un elevado potencial de asimilar la información actualizada, capacidad de innovación y creatividad, condiciones formativas expresadas en hábitos de autoformación.

## **Material y métodos**

La presente investigación se realizó durante los cursos 2009-2010 y 2010-2011. Se utilizaron métodos teóricos y empíricos teniendo en cuenta los aspectos éticos correspondientes. Con la asesoría metodológica del Grupo de Desarrollo del Instituto Superior de Ciencias Médicas de la Habana (ISCM H), del Departamento metodológico de la Facultad de Tecnología de la Salud y del Ministerio de Educación Superior. Se revisaron y analizaron los siguientes documentos: El macrocurrículo de la Carrera de Licenciatura de Tecnología de la Salud en el Perfil de Nutrición y Dietética vigente hasta el actual curso, Documentos metodológicos normativos del Ministerio de Educación Superior (MES): Resolución No.210/07. También se aplicaron técnicas de entrevistas y se hicieron actividades de grupos focales por etapas, así como consultas a expertos en otras reuniones científicas en las que participaron profesores de experiencia, en los talleres nacionales de la carrera donde participan todos los jefes provinciales de perfiles de la carrera.

## **Resultados**

La estructuración de la carrera por sistema de objetivos, las actividades docentes, el enfoque inter y/o transdisciplinario, la existencia de dos Disciplinas Principal Integradora como eje del modelo, la significativa contribución de las

actividades prácticas, la educación en el trabajo y del Trabajo Independiente, así como el progresivo desarrollo de los modos de actuación profesional a lo largo de la carrera en los escenarios de actuación profesional son los principales elementos que forman parte de nuestro diseño.

### **Fundamentación de los cambios principales que genera este nuevo plan de estudio.**

- Formación de un profesional de perfil amplio con una elevada cultura general integral y sólida preparación básica.
- Mayor nivel de integración del conocimiento que le permita una mejor utilización en su desempeño profesional.
- Flexibilidad curricular para la adquisición de conocimientos y habilidades que respondan a las necesidades de salud de cada territorio.
- Se amplía la concepción del trabajo independiente del estudiante y se el aportan métodos de auto aprendizaje necesario para su formación y posterior superación permanente para toda la vida.
- Mayor coherencia entre la adquisición de conocimiento y el desarrollo de habilidades prácticas desde los escenarios reales de la profesión. Anexo 1 (ver organización del proceso docente)

### **Discusión**

Algunas experiencias en nuestro medio hablan de la necesidad en la ejecución de planes, con una estructuración de mayor grado de integración <sup>9,10</sup>, el perfil amplio con una elevada cultura general integral planteado en los planes D lo abordamos con la introducción de la disciplina de Filosofía y Salud, incrementándose las horas semanales de la disciplina de inglés en 128 horas con dos asignaturas Inglés V y VI, en la disciplina de educación física se incrementó dos asignaturas y 96 horas más de actividad docente, la disciplina de preparación para la defensa introduce una asignatura más. La historia de Cuba, se compone por dos asignaturas, con un total de 62 horas. Concebida con contenidos que reflejan nuestra realidad a través de las diferentes etapas sociopolíticas.<sup>11</sup> La sólida preparación en el curriculum se logra con la inserción de la disciplina ciencias básicas exactas que incluye (matemática y física),

también otra asignatura de la Salud Pública. Se introduce de manera novedosa la disciplina de Normalización, Metrología y Control de la calidad.

Mayor nivel de integración del conocimiento que le permita una mejor utilización en su desempeño profesional siempre ha sido uno de los conceptos más debatidos en nuestro medio por algunos autores <sup>12,13</sup> En nuestro curriculum se integró dos disciplinas nutrición y dietética consolidándose en una de las disciplinas rectoras Nutrición y se mantuvo la disciplina de Higiene de los Alimentos de manera independiente, considerando que los escenarios de actuación y el objeto sobre el que actúan son diferentes, en el primero sobre el individuo y el en segundo sobre el alimento. En la disciplina de Higiene de los alimentos anterior se constituía por las asignaturas (Higiene de los Alimentos I, II, III, microbiología de los alimentos y toxicología de los alimentos).  
<sup>14,15</sup>

Para el logro de una mayor flexibilidad curricular en la adquisición de conocimientos y habilidades ajustados estos a las necesidades de salud de cada territorio; se incorporan cinco asignaturas en el curriculum propio, seis optativas y dos electivas. <sup>16</sup> Se amplía la concepción del trabajo independiente del estudiante aportando métodos de autoaprendizaje; no se incluyéndose este en las horas presenciales del currículo, se conciben menos evaluaciones finales, se incrementa el número de trabajos extraclases, tareas docentes, guías de estudio, trabajos finales y otras actividades de tipo investigativo como jornadas científicas. Se proyectan alternativas de trabajo en las asignaturas apoyadas en las tecnologías de la información y las comunicaciones, elementos estos considerados por otros autores <sup>17,18</sup>.

El curriculum proyecta el desarrollo de habilidades prácticas desde los escenarios reales de la profesión, esto se concibe al acreditar los escenarios docentes idóneos para el desarrollo de las habilidades antes de inicio del curso con los recursos necesarios, el personal calificado técnicamente y categorizado docentemente. <sup>19,20</sup>

## **Conclusiones**

El plan de organización del proceso docente de la carrera de nutrición, deberá ser implementado y validado sus programas, pero consiste en un diseño que

propone resolver los problemas actuales que se presentan en el campo de la Nutrición y la Higiene de los Alimentos en nuestro país con la formación de recursos humanos que vinculan desde sus primer año la teoría y la práctica desarrollando mejores modos de actuación del profesional , a partir de la interrelación sistémica de cualidades académicas, laborales e investigativas.

## **Bibliografía**

- 1- Ministerio de Educación Superior. Res. No. 210: Reglamento para el Trabajo Docente y Metodológico en la Educación Superior. La Habana: MES; 2007
- 2- Sierra Figueredo S. Modelo metodológico para el diseño y aplicación de las estrategias curriculares en Ciencias Médicas. Educ Med Super v.24 n.1 Ciudad de la Habana ene.-mar. 2010.
- 3- Castillo Guerrero L M y Nolla Cao N. Concepciones teóricas en el diseño curricular de las especialidades biomédicas Educ Med Super v.18 n.4 Ciudad de la Habana sep.-dic. 2004.
- 4- Pernas Gómez M y colab. Principios estratégicos de la educación en Ciencias de la salud en Cuba (II): la pertinencia. Educ Med Super v.23 n.2 Ciudad de la Habana abr.-jun. 2009.
- 5- Caballero Torres A, Díaz Lorenzo T, Cardona Gálvez M. La educación sanitaria en Higiene de los Alimentos. Principios y estrategias. Procedimientos para impartir educación sanitaria. En: Caballero Torres A. Temas de Higiene de los Alimentos para la Licenciatura de Nutrición y Dietética, La Habana. Editorial de Ciencias Médicas 2008, 400-26. CENDA. 1692-2008. ISBN 978-959-212-363- 2.
- 6- Sierra Figueredo S y colab. Las estrategias curriculares en la Educación Superior: su proyección en la Educación Médica Superior de pregrado y posgrado. Educ Med Super v.23 n.3 Ciudad de la Habana jul.-sep. 2009.
- 7- Dorta Contreras A y colab. Vinculación de la docencia y la investigación en la asignatura Inmunología para estudiantes de Tecnología de la Salud Educ Med Super v.22 n.1 Ciudad de la Habana ene.-mar. 2008.
- 8- Comité Estatal de Normalización: "Términos y definiciones. Sistema de normas sanitarias de alimentos. NC 38-00-02/85" . Cuba, 1985.

- 9- Comité Estatal de Normalización: "Servicios a la población. Alimentación social: formas de servicio. Sistema de normas sanitarias de alimentos. NC 87-35/88." Cuba, 1988.
- 10-Comité Estatal de Normalización: "Pescados y mariscos. Pescado fresco: métodos de ensayo. Sistema de normas sanitarias de alimentos. NC 80-41/85". Cuba, 1985.
- 11-Del Puerto, C. y cols: Higiene del medio. Tomo I. Primera reimpresión. Ed. Pueblo y Educación. Cuba, 1981.
- 12-Del Puerto, C. y cols.: "Higiene del medio". Tomo II. Primera reimpresión. Ed. Pueblo y Educación. Cuba, 1981.
- 13-Del Puerto, C. y cols.: Higiene. Ed. Pueblo y Educación. Cuba, 1989.
- 14-Del Puerto, C. y E. Molina: La contaminación del aire y sus riesgos para la salud. En: Contaminación del aire y salud. Serie Salud Ambiental No. 2. INHEM. Ed. Ciencias Médicas. Cuba, 1992.
- 15-ECO/OPS.: "Glosario de términos en salud ambiental". Reimpresión. México, 1995.
- 16-FAO.: "Código internacional recomendado de prácticas". Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/Vol. A. Ed. I, Roma, 1979.
- 17-FAO: "Manual de control de la calidad de los alimentos. Gestión de los programas de control de alimentos". Estudio FAO: Alimentación y Nutrición 14/11. Roma, 1995.