



**UNIROMANA**  
Universidad de La Romana

# Resultados Aprendizaje

*Universidad de La Romana (UNIROMANA).*

---

# **Licenciatura en Nutrición y Dietética**

## **Facultad de Ciencias de la Salud**

---

**Modalidad presencial**

---

e

## 1. Resultados de Aprendizaje

---

Al finalizar la Licenciatura en Nutrición y Dietética, los estudiantes desarrollan competencias esenciales en la elaboración, implementación y evaluación de programas de nutrición y dietética, así como en el análisis de la relación entre dieta y salud. Esta formación integral les capacita para sobresalir en áreas emergentes como la nutrición deportiva, el bienestar integral y la nutrición adaptada, siempre con un enfoque en la innovación y la mejora continua.

### Competencias fundamentales

Características del sello institucional, constituyen la evidencia del desempeño profesional aplicables en diferentes ambientes y áreas de la vida. Se han orientado hacia el marco dominicano sin exclusión de aplicación a otros contextos.

Competencias Fundamentales	
CF1	Respetar y aplicar habilidades profesionales en atención a la diversidad de personas, ideas y contextos desde un enfoque multicultural contribuyendo al desarrollo de la sociedad, en especial cuidado del resguardo de los valores de ciudadanía desde un marco constitucional establecido
CF2	Demostrar compromiso social, sustentable y ético en la práctica científica, académica y tecnológica.
CF3	Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito académico y profesional.
CF4	Gestionar proyectos innovadores con estándares de excelencia y calidad demostrando iniciativa y espíritu emprendedor.
CF5	Colaborar y trabajar en equipos multidisciplinares y multiculturales reconociendo todas las formas de expresión, pensamiento y creación.

### Competencias transversales

Comunes a las profesiones y programas agrupados en nivel de facultad que manifiestan habilidades y actitudes necesarias para el crecimiento personal y la inserción

en el mundo laboral en aplicación de ética profesional y responsabilidad social. De acuerdo con lo explicado en normativa ministerial, “contribuyen al desarrollo de carreras comparables y comprensibles en el ámbito internacional, pues se identifican como los elementos compartidos que pueden ser comunes a cualquier carrera, concebidas como puntos de referencia que fomentan la transparencia de los perfiles profesionales y académicos, favoreciendo el énfasis en los resultados, de acuerdo con las necesidades identificadas en la sociedad”. En vista de lo expuesto, UNIROMANA concibe la inclusión de aquellas competencias definidas en Catálogo Nacional de Cualificaciones.

Competencias transversales	
CT1	Gestionar el pensamiento para el trabajo bien hecho, la innovación y la creación, abordar situaciones problemáticas generadas en los entornos personal y profesional, analizándolas con detalle, estableciendo criterios para valorar la validez de las decisiones en juego y aportando ideas creativas e innovadoras que enriquezcan las soluciones.
CT2	Habilidad para identificar o proponer un problema, el conocimiento sobre diferentes alternativas metodológicas y estrategias para resolverlo, formas de representación y modelización, instrumentos para su resolución y búsqueda sistemática de soluciones.
CT3	Planificar, organizar y gestionar actividades, trabajos y proyectos, y sus recursos asociados, controlando su ejecución con una orientación enfocada al cumplimiento de los objetivos propuestos, utilizando los recursos disponibles y cumpliendo los plazos temporales establecidos y adoptando iniciativas y decisiones dirigidas a solucionar situaciones de cambio, incertidumbre o problemáticas que pudieran producirse en su desarrollo y responsabilizándose de las gestiones necesarias para resolverlas.
CT4	Aplicar normas y practicar hábitos sobre cuestiones que afectan a la seguridad y salud de las personas al desarrollar sus tareas en los entornos personal y profesional, identificando amenazas y riesgos en procesos, actividades, operaciones, equipos o productos que puedan suponer peligros vitales, de violencia o abuso, aplicando medidas de prevención y proporcionando ayuda y auxilio de emergencia en accidentes o desastres naturales.
CT5	Abordar con eficacia nuevas situaciones o problemas generados en el entorno, adaptándose a los cambios de recursos y actividades, tomando iniciativas y decisiones que conduzcan a encontrar soluciones adecuadas y asumiendo los resultados

<b>CT6</b>	Construir, aceptar y practicar en su contexto personal, profesional y social, normas, principios y valores relacionados con la ética, la honestidad, los derechos y deberes, la seguridad y salud individual y colectiva, y con el respeto y cuidado del medio ambiente natural.
<b>CT7</b>	Relacionarse con otras personas en contextos personales, profesionales y sociales de forma educada, conciliadora y empática, solicitando y prestando ayuda, compartiendo conocimientos y experiencias, así como utilizando el trabajo en equipo como procedimiento más eficaz para abordar tareas colectivas.
<b>CT8</b>	Informarse y formarse afrontando las estrategias de aprendizaje permanente de forma autónoma, utilizando técnicas adecuadas de búsqueda de información y formación, para conseguir integrarse de forma eficaz en los nuevos entornos generados por los cambios sociales y profesionales.

### Competencias específicas

Vinculadas a un campo específico de conocimiento en el marco del desarrollo de habilidades y conocimientos particulares requeridos para desempeñarse en un campo profesional específico.

Competencias específicas	
<b>CE1</b>	Prescribir planes de alimentación y ayudas ergogénicas nutricionales para individuos físicamente activos de acuerdo con los requerimientos y recomendaciones nutricionales en las diferentes etapas de la vida, considerando las guías alimentarias dominicanas y por las instituciones disciplinarias reconocidas internacionalmente.
<b>CE2</b>	Valorar el riesgo nutricional con base a la evaluación y diagnóstico del estado nutricional de individuos que presenten patologías, en la consulta externa o la hospitalización, empleando indicadores dietéticos, clínicos, bioquímicos y antropométricos de acuerdo con los protocolos establecidos nacional e internacionalmente.
<b>CE3</b>	Prescribir el tratamiento nutricional indicado según el estado clínico nutricional y patología de base aplicando la evidencia científica

<b>CE4</b>	Realizar el monitoreo del tratamiento nutricional instaurado para evaluar su efectividad en la recuperación de la salud.
<b>CE5</b>	Efectuar consejería alimentaria y nutricional dirigida a pacientes y/o cuidadores en la atención hospitalaria y/o ambulatoria con base a los criterios que definen la alimentación saludable.
<b>CE6</b>	Evaluar el estado nutricional de la población empleando indicadores clínicos, bioquímicos, dietéticos y antropométricos para planificar políticas de promoción de estilos de vida saludable y prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición y alimentación.
<b>CE7</b>	Comunicarse en lengua inglesa con argumentos eficaces y desenvolviéndose con soltura en el entorno profesional y social.
<b>CE8</b>	Aplicar el estatuto constitucional para proteger los derechos y garantías individuales, entendiendo las características del campo profesional.
<b>CE9</b>	Construir propuestas sobre los valores consagrados en la constitución Nacional, identifiquen situaciones donde se apliquen o no los estatutos constitucionales a fin de crear estrategias para consolidar o mejorar esos derechos.
<b>CE10</b>	Describir los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición y su relación con el estado nutricional del paciente.
<b>CE11</b>	Reconocer los fundamentos, mecanismos y efectos de la actividad física y el deporte para la salud, así como las bases generales de la realización de programas de ejercicio.
<b>CE12</b>	Prescribir planes de alimentación y ayudas ergogénicas nutricionales para individuos físicamente activos de acuerdo con los requerimientos y recomendaciones nutricionales en las diferentes etapas de la vida, considerando las guías alimentarias dominicanas y por las instituciones disciplinares reconocidas internacionalmente.

<b>CE13</b>	Valorar el riesgo nutricional con base a la evaluación y diagnóstico del estado nutricional de individuos que presenten patologías, en la consulta externa o la hospitalización, empleando indicadores dietéticos, clínicos, bioquímicos y antropométricos de acuerdo con los protocolos establecidos nacional e internacionalmente.
<b>CE14</b>	Prescribir el tratamiento nutricional indicado según el estado clínico nutricional y patología de base aplicando la evidencia científica
<b>CE15</b>	Realizar el monitoreo del tratamiento nutricional instaurado para evaluar su efectividad en la recuperación de la salud.
<b>CE16</b>	Efectuar consejería alimentaria y nutricional dirigida a pacientes y/o cuidadores en la atención hospitalaria y/o ambulatoria con base a los criterios que definen la alimentación saludable.
<b>CE17</b>	Evaluar el estado nutricional de la población empleando indicadores clínicos, bioquímicos, dietéticos y antropométricos para planificar políticas de promoción de estilos de vida saludable y prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición y alimentación.
<b>CE18</b>	Comunicarse en lengua inglesa con argumentos eficaces y desenvolviéndose con soltura en el entorno profesional y social.
<b>CE19</b>	Aplicar el estatuto constitucional para proteger los derechos y garantías individuales, entendiendo las características del campo profesional.
<b>CE20</b>	Construir propuestas sobre los valores consagrados en la constitución Nacional, identifiquen situaciones donde se apliquen o no los estatutos constitucionales a fin de crear estrategias para consolidar o mejorar esos derechos.
<b>CE21</b>	Describir los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición y su relación con el estado nutricional del paciente.

**CE22**

Reconocer los fundamentos, mecanismos y efectos de la actividad física y el deporte para la salud, así como las bases generales de la realización de programas de ejercicio.

RA	Resultados de Aprendizaje
<b>Resultados de Aprendizaje Fundamentales</b>	
<b>RAF1</b>	Desempeñar acciones favorables hacia la intervención profesional para el desarrollo todas las personas, en atención de las características personales; hacia la interacción con los familiares, la cooperación en equipos profesionales y/o instituciones socioeducativas.
<b>RAF2</b>	Implementar estrategias innovadoras en el ámbito de desempeño, en articulación de elementos científicos, tecnológicos en permanente resguardo ético
<b>RAF3</b>	Identificar y utilizar de manera eficiente los recursos informáticos en procesos educativos y profesionales.
<b>RAF4</b>	Conocer experiencias internacionales y ejemplos de prácticas innovadoras en educación para analizar la práctica docente y las condiciones institucionales que la enmarcan
<b>RAF5</b>	Comprender la importancia de las relaciones sociales para asegurar la convivencia en espacios cotidianos laborales, facilitando el alcance de objetivos de los contextos para el desempeño profesional.
<b>Resultados de Aprendizaje Transversales</b>	
<b>RAT6</b>	Razonar críticamente, analizar y sintetizar información que emerge de la especialidad y son abordadas en actividades curriculares del programa académico.
<b>RAT7</b>	Analizar situaciones y dar respuesta a problemas relativos al campo profesional, evidenciando toma de decisiones hacia las soluciones
<b>RAT8</b>	Garantizar la calidad final de las tareas académicas y profesionales que realizan en el marco del programa académico, a través de actividades de revisión, control.
<b>RAT9</b>	Organizar y planificar adecuadamente el trabajo derivado de la realización de tareas académicas y profesionales propias del campo disciplinar en atención de la seguridad y salud de las personas, evidenciando integralidad en el desempeño y prevención
<b>RAT10</b>	Gestionar y determinar soluciones fundamentadas, con efectividad en resolución de tareas que se plantean en el transcurso del programa y campo profesional.
<b>RAT11</b>	Promover y respaldar proyectos en un contexto personal y profesional desde el reconocimiento a la diversidad, la multiculturalidad y la igualdad, en aplicación de ética y honestidad
<b>RAT12</b>	Relacionarse y expresarse con un grado de espontaneidad y fluidez, en integración de elementos éticos, volitivos, tecnológicos y comunicacionales
<b>RAT13</b>	Utilizar y aplicar las tecnologías de la información y la comunicación en el ámbito académico y profesional.
<b>Resultados de Aprendizaje Específicos</b>	
<b>RAE14</b>	Valorar el estado nutricional de individuos sanos en las diferentes etapas de la vida, empleando indicadores clínicos, dietéticos, bioquímicos y antropométricos de acuerdo con los protocolos establecidos nacional e internacionalmente.

<b>RAE15</b>	Colaborar en la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud mediante la implementación de programas que permitan mejorar la alimentación en los entornos comunitarios, escolar, laboral y sanitarios.
<b>RAE16</b>	Promover estilos de vida saludable en la comunidad a través de la educación alimentaria nutricional y manejo de metodologías de intervención comunitarias para fortalecer y/o mejorar la salud de la población
<b>RAE17</b>	Determinar los procesos a emplear para la adquisición, almacenamiento, procesamiento, combinación, distribución y transporte de alimentos y productos alimentarios que generen menor pérdida de nutrientes, garanticen la calidad sanitaria y nutricional y permitan mantener o mejorar sus propiedades organolépticas.
<b>RAE18</b>	Asesorar a la industria de alimentos en el desarrollo, evaluación, comercialización, etiquetado, comunicación y marketing de los productos alimentarios con características nutricionales específicas dirigidos a individuos con determinadas condiciones fisiológicas o patologías de base, y en aspectos relacionados con rotulado y etiquetado nutricional.
<b>RAE19</b>	Participar en el desarrollo de líneas de investigación interprofesional orientadas a garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de la población sana o enferma.
<b>RAE20</b>	Gestionar la calidad y funcionamiento de servicios de alimentación colectiva dirigidos a la población sana y enferma, considerando los requerimientos y recomendaciones nutricionales, la seguridad alimentaria y la prevención de las enfermedades relacionadas con la alimentación y nutrición.
<b>RAE21</b>	Impartir educación nutricional con el fin de facilitar la adopción voluntaria de buenos hábitos alimentarios por parte de los usuarios y personal del servicio de alimentación.
<b>RAE22</b>	Participar en los procesos de licitación y auditorías en los servicios de alimentación.
<b>RAE23</b>	Prescribir planes de alimentación de acuerdo con los requerimientos y recomendaciones nutricionales del individuo sano en las diferentes etapas de la vida, considerando la disponibilidad de alimentos, hábitos alimentarios, condiciones socioeconómicas, religiosas y culturales, así como los postulados establecidos en las guías alimentarias dominicanas y por las instituciones disciplinares reconocidas internacionalmente.
<b>RAE24</b>	Valorar el estado nutricional de individuos físicamente activos en las diferentes etapas de la vida, empleando indicadores clínicos, dietéticos, bioquímicos y antropométricos, nivel de entrenamiento y fase de la preparación física de acuerdo con los protocolos establecidos nacional e internacionalmente.
<b>RAE25</b>	Prescribir planes de alimentación y ayudas ergogénicas nutricionales para individuos físicamente activos de acuerdo con los requerimientos y recomendaciones nutricionales en las diferentes etapas de la vida, considerando las guías alimentarias dominicanas y por las instituciones disciplinares reconocidas internacionalmente.
<b>RAE26</b>	Valorar el riesgo nutricional con base a la evaluación y diagnóstico del estado nutricional de individuos que presenten patologías, en la consulta externa o la hospitalización, empleando indicadores dietéticos, clínicos, bioquímicos y antropométricos de acuerdo con los protocolos establecidos nacional e internacionalmente.
<b>RAE27</b>	Prescribir el tratamiento nutricional indicado según el estado clínico nutricional y patología de base aplicando la evidencia científica.
<b>RAE28</b>	Realizar el monitoreo del tratamiento nutricional instaurado para evaluar su efectividad en la recuperación de la salud.
<b>RAE29</b>	Efectuar consejería alimentaria y nutricional dirigida a pacientes y/o cuidadores en la atención hospitalaria y/o ambulatoria con base a los criterios que definen la

	alimentación saludable.
<b>RAE30</b>	Evaluar el estado nutricional de la población empleando indicadores clínicos, bioquímicos, dietéticos y antropométricos para planificar políticas de promoción de estilos de vida saludable y prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición y alimentación.
<b>RAE31</b>	Demostrar competencia para comunicarse en lengua inglesa, desenvolviéndose con soltura en el entorno profesional y social.
<b>RAE32</b>	Aplicar principios éticos en situaciones prácticas relacionadas con decisiones ciudadanas, programando acciones en función de las características del campo profesional.
<b>RAE33</b>	Aplicar principios éticos en situaciones prácticas relacionadas con decisiones ciudadanas, programando acciones en función de las características del campo profesional.
<b>RAE34</b>	Describir los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades relacionadas con la nutrición y su relación con el estado nutricional del paciente.
<b>RAE35</b>	Reconocer los fundamentos, mecanismos y efectos de la actividad física y el deporte para la salud, así como las bases generales de la realización de programas de ejercicio.