



Ministerio de Cultura y Educación  
 Universidad Nacional de San Luis  
 Facultad de Ciencias de la Salud  
 Departamento: Ciencias de la Nutrición  
 Area: Area 4 Formación Profesional

(Programa del año 2025)  
 (Programa en trámite de aprobación)  
 (Presentado el 21/10/2025 14:25:12)

## I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ETICA PROFESIONAL	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2025	2° cuatrimestre

## II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
VEGA, SILVIA ADRIANA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
OLIVERO, IVANA VALERIA	Prof. Colaborador	P.Adj Semi	20 Hs
CHACON, INALEN DEL VALLE	Responsable de Práctico	JTP Exc	40 Hs
PAEZ, GABRIELA INES	Auxiliar de Práctico	JTP Exc	40 Hs

## III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
Hs	2 Hs	2 Hs	Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
A - Teoria con prácticas de aula y campo	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
04/08/2025	14/11/2025	15	60

## IV - Fundamentación

La ética es una disciplina filosófica cuyo objeto de estudio es la moral; tiene, además, una fundamentación y un método. El objeto de estudio de la ética como disciplina filosófica, en el caso que nos compete, es la moral del Licenciado en Nutrición o Nutricionista-Dietista. Desde la ética, el profesional reflexiona, analiza, busca causas y consecuencias, de los comportamientos y de las costumbres, en el quehacer de su profesión y, por ende, de las normas y de los valores morales que los sustentan y legitiman.

En cuanto a la fundamentación de la ética, ésta proporciona elementos teóricos para argumentar, justificar o preferir una acción a otra. Estos elementos constituyen un discurso propio, conformado por marcos de referencia tales como el valor de la dignidad humana, la dialéctica de la responsabilidad en cuanto a los deberes y a los derechos humanos, el respeto al otro como interlocutor válido, los principios éticos y las virtudes tendientes al bien de todos los asociados, o sea el bien universal. El método de trabajo de la ética como disciplina representa un camino para el pensamiento, una forma de mirar y de argumentar. Es decir, la esencia del método es la reflexión sistemática o el procedimiento intelectual crítico que permite el análisis continuo de la realidad y la fundamentación científico-técnica confrontadas con la argumentación ética.

Así mismo, el/la Licenciado/a en Nutrición al ser un/a profesional de la Salud debe entender la importancia no solo de la Ética Profesional, sino que además debe adoptar conceptos de la Bioética y de los Principios Bioéticos en su ejercicio

profesional. Por último y no menos importante, es primordial entender la relevancia de la Ética y la Bioética como herramientas en la formación de los/as futuros/as Licenciados/as en Nutrición con una mirada global e internacional, formando ciudadanos y profesionales del mundo con una mirada crítica de su profesión a nivel nacional, regional e internacional.

## V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

-Concientizar sobre formas de actuar en cada realidad personal, social y profesional con el propósito de que el/la estudiante tome dimensión de las implicaciones éticas y se reconozca como un sujeto responsable que atienda a los valores en su desempeño profesional teniendo como fin el bien comunitario.

-Analizar las relaciones entre los códigos de ética y la responsabilidad social en las organizaciones e instituciones a nivel Nacional e Internacional.

-Conocer los aspectos éticos / legales relacionados con la nutrición y la alimentación.

-Reconocer la Ética y Bioética en el marco de los derechos humanos, cómo los fundamentos para el ejercicio de la profesión y para el análisis de los problemas y dilemas de la alimentación y nutrición humana.

## VI - Contenidos

### Unidad 1: Introducción a la Ética Profesional

Definición de Ética. Ética y moral. Éticas formales y éticas de bienes. Diferencia entre Ética Profesional y Deontológica. Conceptos de ética aplicada y ética normativa. Paradigmas y principios. Clasificación de valores. Ética, Valores y actitud profesional. Principios Deontológicos. –

### Unidad 2: Perfil Profesional e incumbencias del Licenciado en Nutrición.

Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional de San Luis: Perfil Profesional. Objetivos y Propósitos de la Carrera. Campos laborales, Funciones, Actividades e Incumbencias del Licenciado en Nutrición. Profesión: historia, concepto. Revisión del Perfil Profesional en Universidades Nacionales, Latinoamericanas e Internacionales.

### Unidad 3: Bioética y Nutrición

Bioética: Concepto. Orígenes, antecedentes del movimiento. Alcances. Desarrollo en América Latina e Iberoamérica. Declaración Universal de Bioética y Derechos Humanos: antecedentes, contenido. Método de razonamiento ético. Método toma de decisiones- Procedimiento para la discusión de casos en Bioética. Comités Hospitalarios de Bioética. Sistema de Evaluación, Registro y Fiscalización de las Investigaciones en Salud: concepto, funciones.

### Unidad 4: Ejercicio Profesional: Relación entre Ética y Legislación

Ejercicio Profesional: requisitos, ámbitos, obligaciones. Habilitación Profesional: concepto, requisitos. Legislaciones Provinciales del Ejercicio de la Profesión: aspectos que abordan, relevancia en la práctica profesional. Código de Ética Profesional: aspectos que abarca, relevancia en la práctica profesional. Relación entre Ética y Legislación: Manejo de la información, confidencialidad, veracidad, consentimiento informado: concepto, fundamentos, implementación. Secreto profesional: Concepto, fundamentos, alcances y revelación. Consentimiento Informado. Entidades deontológicas que regulan el ejercicio profesional (Comité de ética). Conformación de Colegios profesionales, Legislación Nacionales, Latinoamericanas e Internacionales.-. Autoridad de aplicación de las normas legales y éticas. Ley del ejercicio profesional.

### Unidad 5: Ética Profesional: Dilemas actuales

Ética profesional en situaciones especiales: Dilemas éticos en el mundo contemporáneo y en diferentes áreas de desempeño profesional. Consulta clínica ambulatoria u hospitalaria, Soporte Nutricional Enteral y Parenteral; Geriátrica, Paciente terminal, Discapacidad, Paciente pediátrico, Paciente Transgénero, Paciente con Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA). El derecho a la alimentación, nutrición y salud. Concepto de “Una Salud” de la OMS-Planeta- Alimentos y Salud. Sustentabilidad y Alimentación Saludable. Producción de alimentos a gran escala. Conflicto de intereses entre industria alimentaria y salud. Alimentación sustentable. Aspectos éticos en hambruna y desperdicios alimentarios a nivel mundial. Cuidado ético del medio ambiente: Reducción consciente de desperdicios alimentarios a nivel hogar, institucional e industrial.

## VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajo Práctico N°1: ¿Por qué una ética profesional en nuestros días?: Reflexión sobre la necesidad de una ética profesional en el contexto actual, considerando los desafíos sociales, científicos y tecnológicos que enfrenta el nutricionista.

Trabajo Práctico N°2: Perfil profesional e incumbencias del Licenciado en Nutrición: Análisis del rol, funciones y responsabilidades del nutricionista. Investigación de los inicios de la carrera en la universidad. Acercamiento a diferentes asociaciones como ASENUR y ALIN.

Trabajo Práctico N°3: Bioética y Derechos Humanos: Estudio de los principios de la bioética y su vinculación con los derechos humanos, aplicados al ámbito de la salud y la nutrición.

Trabajo Práctico N°4: Comité de ética: ética y legislación: Exploración del funcionamiento de los comités de ética, su rol en la investigación y práctica profesional, y su relación con las normativas legales vigentes.

Trabajo Práctico N°5: Laboratorio de simulación – Dilemas actuales: Resolución de dilemas éticos actuales mediante simulaciones prácticas, promoviendo la toma de decisiones responsables y fundamentadas.

Trabajo Práctico N° 5.1: Dilemas bioéticos. Lectura y análisis de artículos científicos para elaborar Podcast relativos a la temática.

Trabajo Práctico N°6: Trabajo Practico Integratorio: Desarrollar un proyecto de reducción de desechos en servicios de alimentación en instituciones, comedores y hogares. Esta actividad se desarrollará en marco del PED y en coordinación con el curso “Alimentación Institucional”

## VIII - Regimen de Aprobación

## IX - Bibliografía Básica

- [1] -Araujo Yaselli Marian. (2001) Bioética y Nutrición en Salud Pública. Facultad de Medicina, Universidad Central de Venezuela Cuadernos de Bioética
- [2] -Barrocas, Baird Schwartz, Echeverri (2021) Perspectiva ética en la nutrición y los cuidados paliativos: un enfoque en la atención a los pacientes con demencia avanzada. Barrocas A, et al. Rev. Nutr. Clin. Metab.;4(2):24-42.
- [3] -Canicoba M, de Baptista Gertrudis, Visconti G (2013) “.Funciones y competencias del nutricionista clínico”. Comité de Nutricionistas. Federación Latinoamericana de Terapia Nutricional, Nutrición Clínica y Metabolismo. Revista Cubana de Alimentación y Nutrición RNPS: 2221. ISSN: 1561-2929. Volumen 23. Número 1 (Enero – Junio del 2013 ):146-172.
- [4] -Collazo Chao (2011) Problemas éticos en relación a la nutrición y a la hidratación: aspectos básicos Nutr Hosp. 26(6):1231-123
- [5] -Cuenca G. (2020) Una nueva perspectiva: aproximación ética-moral al problema de la nutrición. Rev Digit Postgrado.; 9(2): e219. doi: 10.37910/RDP.2020.9.2.e219
- [6] -González Domínguez, A., Bell Benavides, Z., Pérez Santana, M., Jiménez Sosa, A., Santana Porbén, S. (2011). Sobre las competencias de los nutricionistas en los ámbitos hospitalarios y comunitarios. Revista Cubana de Alimentación y Nutrición, 21(1), 16. Recuperado de <http://www.revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/556>
- [7] -Ley 7619: Regula el ejercicio de la profesión dietista, nutricionista-dietista, licenciado en nutrición en la Provincia de La Rioja. Boletín Oficial, 20 de Febrero de 2004.
- [8] -Marchi Paola. Bioética y nutrición. (2007) Consideraciones de interés para la formación de profesionales de la nutrición de Paraguay
- [9] -Molina ME. (2002) La ética en el arte de cuidar. Invest Educ Enferm ; 20(2):128.
- [10] -Molina ME. (2004) La ética en el ejercicio del nutricionista-dietista. Invest Educ Enferm ; 22 (2): 138-149.
- [11] -República de Argentina. Ministerio de Salud. Resolución N° 168/97: Normas de organización y funcionamiento de las áreas de alimentación y dietoterapia de los establecimientos asistenciales. [citado 8 Jul 2011]. Disponible en: [http://www.ms.sal.gov.ar/pngcam/resoluciones/msres168\\_1997.pdf](http://www.ms.sal.gov.ar/pngcam/resoluciones/msres168_1997.pdf).
- [12] -Documento consenso- Ministerio Salud de la Nación- 2023 Inhibición e inducción púberas en niñas y adolescencias trans, travestis y no binarias.
- [13] -OMS-OPS. (2017) Agenda de salud sostenible para las Américas 2018-2030: un llamado a la acción para la salud y el bienestar en la región.
- [14] -OMS-OPS (2018) Bioética: Hacia la integración de la ética en el ámbito de la salud: informe final.
- [15] -OPS (2022) Ética de la salud pública Casos de todo el mundo. ISBN: 978-92-75-32562-9 (PDF)
- [16] -Panel de expertos de alto nivel de One Health (OHHLEP), Adisasmito WB, Almuhairi S, Behraves CB, Bilivogui P, Bukachi SA, et al. (2022) One Health: Una nueva definición para un futuro sostenible y saludable. PLoS Pathog 18(6):

e1010537. <https://doi.org/10.1371/journal.ppat.1010537>

[17] -Honorable Congreso de la Nación Argentina. (2021) Ley 27642 Promoción de la Alimentación Saludable.

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/356607/texto>

[18] -Ramos, Paula A. (2022). Elaboración de buenas prácticas para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos en la industria alimentaria argentina. Tesis Maestría. Producción académica. Repositorio UCC.

[chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://pa.bibdigital.ucc.edu.ar/3610/1/TM\\_Ramos%20%281%29.pdf](chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://pa.bibdigital.ucc.edu.ar/3610/1/TM_Ramos%20%281%29.pdf)

[19] -FAO (2023). Pérdida y desperdicio de alimentos: una oportunidad para reducir el hambre y las emisiones de gases de efecto invernadero. Roma. Disponible en: <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/flw-data/es/>

## X - Bibliografía Complementaria

## XI - Resumen de Objetivos

-Concientizar sobre formas de actuar en cada realidad personal, social y profesional con el propósito de que el estudiante tome dimensión de las implicaciones éticas y se reconozca como un sujeto responsable que atienda a los valores en su desempeño profesional teniendo como fin el bien comunitario.

-Analizar las relaciones entre los códigos de ética y la responsabilidad social en las organizaciones e instituciones. Conocer los aspectos éticos / legales relacionados con la nutrición y la alimentación.

## XII - Resumen del Programa

Unidad 1: Introducción a la Ética Profesional Unidad 2: Perfil Profesional e incumbencias del Licenciado en Nutrición

Unidad 3: Bioética y Nutrición

Unidad 4: Ejercicio Profesional: Relación entre Ética y Legislación

Unidad 5: Ética profesional en situaciones especiales

## XIII - Imprevistos

Se analizarán los planteamientos imprevistos en particular con cada caso en el transcurso del ciclo lectivo en curso.

La cátedra realizará las modificaciones pertinentes de fecha y modalidad de dictado de clases teóricas y/o prácticas, de la modalidad Presencial en virtud de inconvenientes que pudieran presentarse e impedir el dictado de clase presencial.

Además de las actividades presenciales (Clases, Clases de consulta, Actividades Prácticas y Evaluaciones), se prevé contar con un soporte Virtual (Classroom) como instrumento de información entre los docentes y los/las estudiantes

## XIV - Otros

### ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA

#### Profesor Responsable

Firma:

Aclaración:

Fecha: