ESPECIALIZACIÓN EN DOCENCIA UNIVERSITARIA

"Competencias emprendedoras en los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición"

Alumna: Sibila Paula Gimenez

Tutora: Accinelli Adriana

05 de Febrero 2026

Resumen

En los nuevos contextos socioeconómicos y culturales se vuelve imprescindible que los profesionales de la nutrición adquieran competencias emprendedoras que les permitan ampliar sus oportunidades de inserción laboral. El análisis realizado sobre los planes de estudio de la Licenciatura en Nutrición en distintas universidades argentinas muestra que, en la mayoría de los casos, no se contemplan asignaturas específicas orientadas al desarrollo de estas competencias, lo cual limita el abanico de salidas profesionales más allá del ejercicio clínico y asistencial tradicional.

En este trabajo se plantea la incorporación de la asignatura optativa "Emprendimientos en Nutrición" dentro del plan de estudios de la Universidad de Buenos Aires, como una propuesta innovadora que busca fortalecer la autonomía profesional de los futuros egresados. La asignatura integrará contenidos vinculados con creatividad e innovación, diseño de planes de negocio, comunicación profesional, marketing digital, finanzas y marcos éticos y normativos.

El proyecto se fundamenta en los resultados de encuestas realizadas a estudiantes, docentes y nutricionistas emprendedores, que evidencian una demanda creciente de formación en estas áreas, así como en experiencias internacionales que demuestran la pertinencia de articular nutrición y emprendedurismo en el ámbito universitario. De esta manera, se pretende contribuir a la formación de profesionales capaces de generar y gestionar proyectos propios, diversificar su inserción laboral y responder de manera ética e innovadora a los desafíos actuales del sistema alimentario y de salud.

Palabras clave: nutrición – emprendimiento – competencias emprendedoras – marketing – autogestión – innovación

Abstract

In today's changing socioeconomic and cultural contexts, it has become essential for nutrition professionals to acquire entrepreneurial skills that expand their career opportunities. An analysis of undergraduate Nutrition programs across Argentine universities reveals that most curricula do not include specific courses focused on entrepreneurship, thus limiting professional pathways beyond the traditional clinical and institutional fields.

This work proposes the incorporation of the elective course "Entrepreneurship in Nutrition" into the curriculum of the University of Buenos Aires as an innovative initiative aimed at strengthening the professional autonomy of future graduates. The course integrates key content on creativity and innovation, business planning, professional communication, digital marketing, finance, and ethical and regulatory frameworks.

The proposal is supported by surveys of students, faculty, and practicing nutritionist-entrepreneurs, which highlight a growing demand for training in these areas, as well as by international experiences that show the relevance of linking nutrition and entrepreneurship in higher education. In this way, the project seeks to contribute to the training of professionals capable of creating and managing their own projects, diversifying their career options, and responding ethically and innovatively to the current challenges of the food and health system.

Keywords: nutrition – entrepreneurship – entrepreneurial skills – marketing – self-management – innovation

Contenido

1.1. Problema de la intervención **5**
1.2. Población destinataria **8**
2.1. Justificación de la intervención **11**
2.2. Objetivo general **14**
2.3. Objetivos específicos **14**
2.4. Cronograma de la intervención **14**
2.4.1. Analizar y definir contenidos formativos 15
2.4.2. Integración de teoría y práctica 17
2.4.3. Diseño del programa de asignatura 19
Cronograma de clases 27
2.4.4. Estrategias, actividades, recursos y evaluación 30
2.4.5. Plan de clases unidad temática 33
Planificación clase 1 33
Planificación clase 2 42
2.5. Recursos **49**
2.6. Evaluación de la propuesta **50**
3. Marco referencial **53**
3.1. Articulación con marcos conceptuales **53**
3.2. Reflexión sobre la praxis **55**
4. Bibliografía **57**
5. Anexos **62**

1.1. Problema de intervención

Los estudiantes de la carrera de Lic. en Nutrición no desarrollan competencias emprendedoras dentro de las asignaturas del plan de estudios, en un contexto laboral que requiere profesionales capaces de generar sus propias oportunidades de trabajo.

En un estudio desarrollado sobre educación emprendedora en las universidades públicas de Argentina, realizado por Oliveras, Porras y Vigier en 2014, se ha concluido que, siendo un tema de alto impacto en la economía, no se le da lugar en la actividad académica universitaria. La mayor parte de las actividades que se realizan sobre emprendimientos son aisladas, sin políticas integradoras y respaldadas desde la institución y se dan principalmente en el eje de extensión universitaria.

La educación emprendedora es importante para formar no sólo alumnos que se desarrollen como empleados, sino que les permita desarrollar habilidades para poner en marcha proyectos propios. Asimismo, en el contexto laboral posterior a la pandemia de COVID-19, muchos profesionales de la nutrición encontraron oportunidades de brindar sus servicios de forma remota o de elaborar productos alimenticios saludables (como viandas o snacks), lo cual requiere planificación estratégica y conocimientos de gestión. Según Martínez Sanz et al. (2021), la educación en emprendimientos constituye una alternativa laboral relevante para numerosos jóvenes egresados del área de nutrición.

Las universidades, a través de sus planes de estudio de la Licenciatura en Nutrición, deberían posibilitar que los estudiantes adquieran competencias y habilidades para generar nuevas oportunidades laborales. Sin embargo, en la práctica, el diseño curricular no siempre incluye estos contenidos de forma sistemática. En relación con ello, Priego Álvarez, Barragán Lizama y Hurtado Barba (2009) analizan el papel de la mercadotecnia en la nutrición profesional. Consideran que, dado que la nutrición integra dimensiones sociales, económicas y de gestión, resulta indispensable incorporar estos conocimientos en la formación universitaria.

Las habilidades de gestión, comunicación, promoción y comercialización de productos y servicios nutricionales amplían significativamente las posibilidades laborales, más allá del ejercicio clínico tradicional o los servicios de alimentación institucional. Estas capacidades fomentan el autoempleo y fortalecen la autonomía profesional.

Específicamente, el marketing digital emerge como una herramienta estratégica para muchos emprendimientos, en tanto facilita el uso de tecnologías digitales para lograr rentabilidad y captar clientes de manera más eficiente.

Vásquez (2017) sostiene que “la misión es que, basados en la mercadotecnia, planeación estratégica, liderazgo, nutrición, emprendedurismo, sistemas de comunicación y control a distancia, logren destacar como profesionales, emprendedores y empresarios”. Este enfoque resalta la integración de múltiples dimensiones para formar perfiles versátiles y competitivos. No obstante, el marketing como asignatura aislada no resulta suficiente para generar las habilidades necesarias para emprender. Es imprescindible complementar estos saberes con conocimientos de diseño y planificación de negocios, habilidades de liderazgo, herramientas de gestión; y aspectos jurídicos y normativos vinculados a la profesión.

Por su parte, Ramos-Rodríguez, Medina-Garrido y Ruiz-Navarro (2023) subrayan que no solo es importante identificar la intención emprendedora en los estudiantes, sino también comprender el momento en que proyectan concretarla. Esta distinción permite adecuar mejor los contenidos y enfoques pedagógicos, brindando a los estudiantes un espacio seguro para imaginarse como actores capaces de generar sus propias oportunidades, explorar ideas, adquirir herramientas y fortalecer su autoconfianza, incluso cuando aún no emprenden de forma inmediata.

A nivel internacional, diversas universidades han comenzado a integrar trayectos formativos que articulan la nutrición con el desarrollo emprendedor, ofreciendo a los futuros profesionales herramientas para diseñar proyectos propios. Por ejemplo, la Saint Francis Xavier University, en Canadá, combina la formación en nutrición humana con habilidades de diseño de negocios y análisis de startups, promoviendo la mentalidad emprendedora desde el grado. De forma similar, la Australian Catholic University ofrece la unidad Práctica Dietética Empresarial, que incorpora contenidos de marketing digital, comunicación profesional y planificación de pequeñas empresas, preparando a los egresados para escenarios laborales diversificados. Asimismo, la Tufts University, en Estados Unidos, dicta un curso de Nutrición y Emprendimiento enfocado en la ideación de negocios, el análisis competitivo y la gestión ética. Estas experiencias demuestran la viabilidad y pertinencia de incluir contenidos emprendedores en la formación de los profesionales en nutrición.

Como plantea Chávez (2019), enseñar el emprendimiento como competencia transversal y no exclusivamente empresarial resulta clave en los procesos formativos técnico-universitarios. Esta perspectiva amplía el campo de acción del profesional, permitiéndole identificar oportunidades, adaptarse a escenarios cambiantes y diseñar soluciones concretas a problemas reales. La incorporación de metodologías activas, como el aprendizaje basado en proyectos o el trabajo colaborativo, potencia el desarrollo tanto de saberes técnicos como de habilidades blandas imprescindibles para desempeñarse en entornos dinámicos.

Se procedió a analizar los planes de estudio de la Licenciatura en Nutrición en 32 universidades argentinas (10 públicas y 22 privadas), con el fin de relevar la presencia de contenidos vinculados al emprendimiento. Entre las universidades públicas, solo la Universidad Nacional de la Matanza contempla en cuarto año la asignatura Marketing, investigación y desarrollo de los alimentos, mientras que la Universidad Nacional de La Plata ofrece como optativa Finanzas y costos alimentarios. El resto de las universidades públicas no incluye asignaturas relacionadas directamente con el emprendimiento en nutrición.

En cuanto a las universidades privadas, seis de las 22 no contemplan materias afines, mientras que 15 de ellas incluyen la asignatura Marketing en algún punto entre segundo y cuarto año, siendo optativa en la Universidad Católica de Santiago del Estero.

Cabe destacar que cuatro universidades privadas incorporan además otras asignaturas orientadas al emprendimiento, sumadas al área de marketing. Estas son: la Universidad Argentina de la Empresa, con Emprendedurismo en Nutrición; la Fundación Barceló, con Innovación y desarrollo emprendedor en salud; la Universidad Siglo XXI, con Desarrollo emprendedor y Emprendimientos universitarios; y el Instituto Universitario CEMIC, con Gerenciamiento y Mercadotecnia.

El análisis de los planes de estudio se realizó a partir de la información disponible en los portales institucionales de las universidades que dictan la carrera de Licenciatura en Nutrición. Se procedió luego a revisar los programas de determinadas asignaturas para identificar sus contenidos y clasificarlos en categorías relevantes.

Se realizaron encuestas a estudiantes de la carrera de tercer y cuarto año y a docentes de la Universidad de Buenos Aires, y a nutricionistas con emprendimientos actuales.

De las encuestas a estudiantes se obtuvieron 21 respuestas. Los estudiantes objetivo son de 3er y 4to año ya que se encuentran próximos a elegir las materias electivas. El objetivo de estas encuestas fue relevar las percepciones y expectativas sobre el desarrollo de competencias emprendedoras en la carrera. Según los resultados obtenidos, el 71,4% considera que la formación recibida en la universidad tal vez facilita la posibilidad de emprender o crear su propio empleo, el 19% considera que sí facilita, y el 9,5% que no. Sin embargo, al consultar si han tenido alguna asignatura o actividad vinculada al marketing, gestión o planificación de proyectos, el 100% ha respondido que no. El 87,5% considera útil contar con una asignatura optativa sobre emprendimientos en nutrición, mientras que el 14,3% considera que tal vez sea de utilidad.

De las encuestas a los docentes se obtuvieron 12 respuestas. El objetivo de las mismas fue

conocer su percepción sobre la inclusión de contenidos emprendedores en la formación del licenciado en nutrición. Sólo el 33,3% han incorporado contenidos o actividades vinculadas al emprendimiento en su asignatura. Sobre la pertinencia de incorporar una asignatura optativa sobre emprendimientos en nutrición, el 66,7% lo considera oportuno y el 33,3% considera que tal vez sea oportuno.

De las encuestas realizadas a nutricionistas emprendedores se obtuvieron 4 respuestas. El objetivo de las mismas fue explorar su experiencia, dificultades y formación previa en relación con sus proyectos. Dos son egresados de la UBA, uno de UAI y otro de FASTA. Todos comenzaron sus proyectos al egresar: consultorio particular y cursos, talleres o servicios digitales. El 75% considera que su formación universitaria no lo preparó adecuadamente para emprender y el 25% considera que tal vez lo preparó.

La elección de esta asignatura se fundamenta en que, durante los últimos años de la carrera, muchos estudiantes comienzan a definir sus áreas de interés profesional y a proyectar posibles salidas laborales. Según los resultados de las encuestas realizadas, el 23,8 % de los encuestados ya tiene en mente un proyecto emprendedor, el 38,1 % manifiesta interés en emprender a futuro, y el 38,1 % restante no lo ha considerado por el momento.

Frente al diagnóstico realizado, se propone incorporar estos conocimientos dentro del plan de estudios a través de una asignatura optativa titulada *Emprendimientos en Nutrición*. Este espacio permitiría trabajar específicamente las competencias necesarias para la gestión, la innovación y la creación de proyectos profesionales en el área.

1.2. Población destinataria

La población destinataria principal de este proyecto está compuesta por los estudiantes de quinto año de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Buenos Aires (UBA). Esta elección responde al posicionamiento clave de estos estudiantes dentro del trayecto formativo, en una etapa final de la carrera, cercana al egreso y la inserción laboral, donde se definen y consolidan muchas de las habilidades, saberes y actitudes necesarias para el futuro desempeño profesional. Además, se trata del año en el que se cursan las asignaturas electivas, un momento adecuado para la incorporación de propuestas formativas innovadoras que fortalezcan la autonomía, la toma de decisiones y la proyección profesional de los futuros graduados.

En esta fase del recorrido académico, los estudiantes ya han transitado los contenidos

teóricos y prácticos fundamentales de la carrera, comienzan a vincularse más activamente con las prácticas profesionales, adquieren mayor conciencia sobre sus intereses y áreas de inserción, y enfrentan desafíos relacionados con la transición al mundo del trabajo. Por tanto, se considera una instancia altamente oportuna para intervenir con propuestas pedagógicas que promuevan competencias vinculadas al espíritu emprendedor, la innovación y la generación de proyectos propios, en consonancia con los requerimientos actuales del campo profesional.

En este marco, resulta indispensable contextualizar a la población destinataria dentro del entramado institucional más amplio. La Universidad de Buenos Aires es una institución pública, gratuita, laica y de gestión estatal, fundada el 12 de agosto de 1821. Desde sus orígenes, su historia está profundamente entrelazada con la historia del país, a la par de los principales procesos sociales, políticos y científicos de la Argentina. La UBA representa un modelo educativo basado en la autonomía, el cogobierno, la libertad de pensamiento, el espíritu crítico, el compromiso social y la excelencia académica.

La magnitud y relevancia de esta universidad se expresa en algunos de sus indicadores: cuenta con más de 330.000 estudiantes de grado, 23.000 docentes, trece facultades, más de 110 carreras, cinco hospitales universitarios y un Hospital Escuela Veterinario. Su prestigio trasciende fronteras: cinco Premios Nobel, diecisiete presidentes argentinos y cientos de investigadores destacados han sido formados en sus aulas. Asimismo, la UBA mantiene una presencia destacada en rankings internacionales, ubicándose en 2023 dentro del top 100 mundial según el ranking QS, consolidándose como la universidad mejor posicionada de América Latina.

Dentro de este entramado institucional, la Facultad de Ciencias Médicas —una de las más antiguas y numerosas de la UBA, fundada en 1822— alberga la Escuela de Nutrición, creada formalmente en 1968. Esta unidad académica está abocada a la enseñanza de la ciencia de la nutrición desde una perspectiva crítica, comprometida con la formación de profesionales capaces de responder a las diversas y cambiantes necesidades alimentarias y nutricionales del país. Como organismo estatal, y en función de su pertenencia a la UBA, sostiene principios de solidaridad con la comunidad de la que forma parte, posicionándose como un instrumento de mejoramiento social y servicio público.

La Licenciatura en Nutrición tiene una duración de cinco años, incluyendo el Ciclo Básico Común (CBC) y un currículo específico de cuatro años compuesto por 35 asignaturas (32 obligatorias y 3 electivas), distribuidas en cuatro áreas formativas: área general o básica, área de alimentos y gestión, área clínica y área de nutrición comunitaria. Este plan de estudios busca formar

profesionales con una sólida base científica, técnica y humanística, con capacidades para actuar tanto a nivel individual como colectivo, en diversos ámbitos de la salud, la industria, la educación, la investigación y la gestión pública.

El objetivo de la carrera es formar profesionales capaces de diagnosticar el estado nutricional de individuos y comunidades; orientar la alimentación humana considerando factores psicológicos, patológicos, económicos, ambientales y socioculturales; y desempeñarse en espacios interdisciplinarios vinculados al desarrollo social, el medio ambiente, la economía, la comunicación y la política alimentaria. Además, se promueve una formación ética-profesional, crítica y abierta a los avances de la ciencia y la tecnología.

Complementariamente, se considera como población destinataria secundaria a los docentes de las distintas asignaturas de la carrera y estudiantes de la misma. Su participación, como fuente de información y análisis, resulta clave para comprender la percepción institucional sobre el fomento de competencias emprendedoras. Incluir su mirada permite enriquecer el diagnóstico situacional, visibilizando las percepciones y oportunidades respecto a una propuesta de estas características. A su vez, aporta una perspectiva integral sobre el currículum y su grado de apertura a la innovación.

Finalmente, también se incluirá como fuente de información a egresados de la carrera que actualmente se encuentren desarrollando proyectos personales, emprendimientos o iniciativas laborales propias. Su experiencia permite reflexionar sobre la pertinencia de la formación recibida en relación con las exigencias del mercado y con las habilidades requeridas para emprender en el campo de la nutrición. La recuperación de sus trayectorias puede ofrecer información valiosa para detectar vacíos formativos y fortalecer las futuras estrategias curriculares en pos de una formación más contextualizada y orientada al mundo del trabajo contemporáneo.

En conjunto, esta triple mirada —estudiantes, docentes y egresados— permitirá abordar de forma comprensiva el estado actual de la formación profesional en nutrición respecto de su vínculo con el emprendimiento, y servirá de base para fundamentar una propuesta pedagógica situada, innovadora y con potencial transformador.

2.1. Justificación de la intervención

La incorporación de una asignatura sobre emprendimientos en nutrición contribuirá a cerrar la brecha entre la formación académica actual y las demandas del mundo laboral, donde se valoran cada vez más las competencias para el autoempleo y la innovación. Favorecer la autonomía profesional, permitiendo a los egresados no solo ocupar puestos existentes, sino también crear nuevas formas de ejercer su rol. Adaptar la formación a contextos cambiantes, como el trabajo remoto, la producción de alimentos saludables o la comercialización digital, tendencias que se aceleraron tras la pandemia.

La pertinencia de la intervención se respalda también en estudios que destacan el rol estratégico de las universidades en la formación emprendedora (Oliveras et al., 2014; Vásquez, 2017), y en experiencias documentadas de programas exitosos que vinculan nutrición con gestión, marketing y desarrollo de productos (Martínez Sanz et al., 2021; Romo González & Navarro del Toro, 2022).

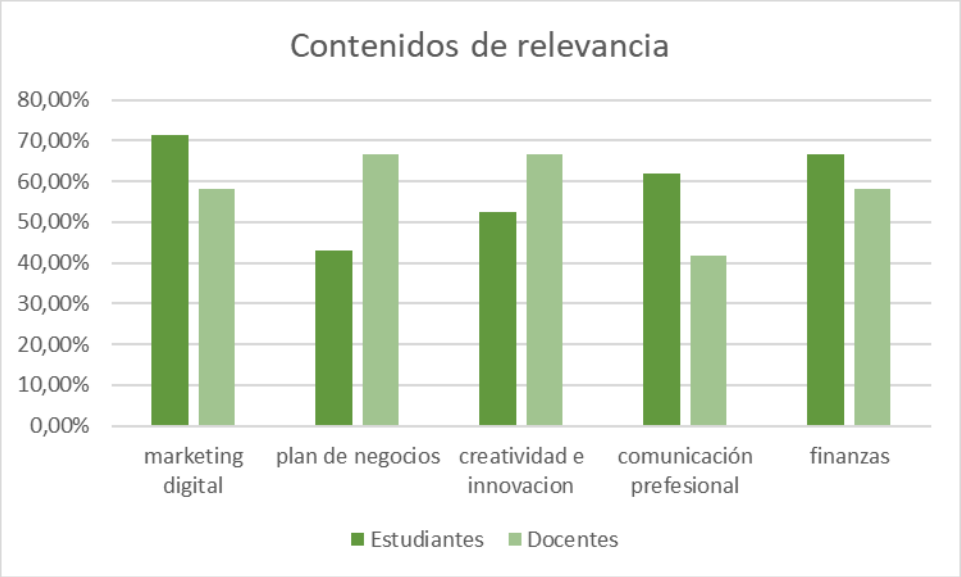
La Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires, dependiente de la Facultad de Medicina, define como objetivo central de su plan de estudios formar profesionales de la salud con un fuerte compromiso social, espíritu crítico, capacidad de adaptación a los cambios del entorno y del campo científico-tecnológico, y sentido de responsabilidad en la promoción, mantenimiento y restauración de la salud (Facultad de Medicina UBA). Este perfil profesional integra la formación técnica y humanística con la capacidad de actuar en contextos diversos, abarcando tanto el nivel clínico- asistencial como la gestión de servicios alimentarios, la industria, la educación alimentaria y la investigación.

En este marco, la propuesta de incorporar una asignatura optativa orientada al desarrollo de competencias emprendedoras resulta consistente con el perfil de egreso definido institucionalmente. Permitiría fortalecer habilidades de gestión, innovación y liderazgo, complementando la formación ya prevista en el plan de estudios, y brindando mayores herramientas para adaptarse a las transformaciones del mercado laboral y las necesidades de la sociedad.

Actualmente, el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición en la Universidad de Buenos Aires y otras universidades, no contempla de forma explícita la formación en competencias emprendedoras. Esta carencia representa una limitación importante en un contexto laboral en transformación, donde la inserción laboral no siempre se da mediante vínculos de dependencia tradicionales. Numerosos egresados deben generar sus propios espacios de trabajo, como

consultorios particulares, producción de alimentos, asesorías, servicios digitales, entre otros. Sin embargo, la falta de herramientas vinculadas a la planificación estratégica, el marketing, la gestión y la regulación dificulta el inicio o sostenimiento de estos proyectos.

De las encuestas realizadas a estudiantes y docentes de la licenciatura en nutrición se han obtenido los siguientes resultados en cuanto a los contenidos que se consideran pertinentes incluir en la asignatura propuesta:



Fuente propia (Julio 2025).

Con respecto a los nutricionistas emprendedores, mencionaron que las mayores dificultades al comenzar su proyecto las han encontrado principalmente en definir precios y costos y llegar a los clientes, sólo uno de ellos mencionó falta de herramientas de gestión. Al consultarles qué contenidos les hubiesen sido útiles en su formación las respuestas fueron: “Emprendimiento, gestión de proyectos, entrega de servicio”, “que nos enseñen como salir al campo laborar, como poder tener diferentes proyectos, como empezar”, “Gestión y planificación”, y “Informática y programas que ayuden, más de deporte que fue el área donde me desarrolle”. También señalaron habilidades como “armar presentaciones de proyectos y defendernos en el área privada”. Todas las respuestas obtenidas en las encuestas refuerzan la importancia de incorporar una asignatura optativa con estos contenidos.

La intervención propuesta, la creación de una asignatura optativa sobre emprendimientos en nutrición, tiene como propósito ofrecer un espacio seguro, formativo y práctico donde los estudiantes puedan imaginar, diseñar y comenzar a planificar proyectos propios. Se espera así transitar desde un estado de situación caracterizado por la formación centrada exclusivamente en

la inserción asistencial o institucional, hacia uno que también contemple la capacidad de generar empleo propio de manera autónoma, ética y sustentable.

La relevancia de esta propuesta se refuerza en los testimonios recogidos de estudiantes, docentes y egresados, así como en investigaciones previas que señalan la necesidad de formar profesionales capaces de adaptarse, innovar y emprender. Asimismo, experiencias internacionales como las de Saint Francis Xavier University (Canadá), Australian Catholic University y Tufts University (EE.UU.) demuestran que es posible articular la formación en nutrición con herramientas de gestión y desarrollo emprendedor, con resultados positivos en la empleabilidad y el compromiso profesional de los egresados.

Finalmente, esta intervención apunta a reducir la brecha entre las expectativas profesionales de los estudiantes y las herramientas reales con las que egresan, promoviendo no solo el autoempleo sino también la participación activa en un sistema alimentario más diverso, saludable y sostenible.

Además, la propuesta se alinea con lineamientos de políticas públicas nacionales que promueven el emprendedurismo y el autoempleo como estrategias para mejorar la inserción laboral, especialmente de jóvenes profesionales. Programas como Argentina Emprende (Ministerio de Producción, 2016) o iniciativas de fomento al monotributo social y al desarrollo de microemprendimientos impulsadas por el Ministerio de Desarrollo Social, demuestran que existe un marco normativo y político favorable para acompañar procesos de formación que estimulen la generación de proyectos productivos independientes. En este sentido, articular contenidos académicos con estas políticas potenciaría la capacidad de los egresados para insertarse activamente en el mercado laboral, contribuyendo no solo a su desarrollo personal y profesional, sino también al fortalecimiento de la economía social y solidaria.

2.2. Objetivo general

Diseñar e implementar una asignatura optativa orientada al desarrollo de competencias emprendedoras en estudiantes del último año de la Licenciatura en Nutrición de la UBA, con el propósito de fortalecer su autonomía profesional y ampliar sus posibilidades de inserción laboral en contextos dinámicos y cambiantes.

2.3. Objetivos específicos

- Integrar contenidos teórico-prácticos sobre marketing, innovación, gestión, finanzas, planificación y legislación aplicada a emprendimientos en nutrición.
- Diseñar el enfoque metodológico de la asignatura “Emprendimientos en Nutrición”, incorporando estrategias de enseñanza activas, recursos digitales, modalidades de evaluación formativa y espacios de trabajo colaborativo que favorezcan el desarrollo de competencias emprendedoras.

2.4. Cronograma

1. Analizar y definir los contenidos formativos que incluirá el programa de la asignatura. Se seleccionarán los ejes temáticos centrales, justificando su inclusión desde el perfil profesional y las necesidades detectadas.

2. Integrar los contenidos teóricos con la práctica aplicada a emprendimientos en nutrición. Se establecerá la forma en que se abordarán los contenidos conceptuales con experiencias prácticas, definiendo la relevancia de esta integración y el tipo de prácticas necesarias para el desarrollo de competencias emprendedoras.

3. Diseñar el programa de asignatura basada en un modelo de la Universidad de Buenos Aires, incluyendo un cronograma de clases y desarrollo de unidades temáticas.

4. Planificar estrategias de enseñanza y actividades de aprendizaje. Se diseñarán actividades de aprendizaje por unidad temática, los recursos didácticos y tecnológicos y las estrategias de evaluación formativa.

5. Realizar el plan de clases de una unidad temática como complemento del trabajo.

2.4.1. Analizar y definir los contenidos formativos

Los ejes temáticos centrales fueron seleccionados con base en la revisión bibliográfica presentada en el planteamiento del problema, y en los resultados de las encuestas realizadas a estudiantes, docentes y nutricionistas emprendedores. De todas maneras, se comienza una nueva revisión bibliográfica para justificar cada uno de los ejes y la pertinencia de incluirlos en la asignatura.

Los ejes temáticos centrales son:

- Creatividad e innovación
- Plan de negocios
- Comunicación profesional
- Marketing
- Finanzas
- Aspectos normativos y éticos

Creatividad e innovación: La creatividad es una forma de pensar, de replantear, de ser originales, descubrir y mirar las cosas de otra manera. A partir de estas formas de pensar se promueve la innovación y se generan nuevas oportunidades. No es sólo talento, es un componente gráfico de la economía (Banco Interamericano de Desarrollo, 2019). Esta creatividad junto con la innovación promueve la generación de autoempleo y gestión y la superación de adversidades.

Trabajar la creatividad e innovación propone despertar e incrementar el potencial creativo y expresarlo a través de proyectos que puedan desarrollarse con éxito, generando valor al mercado y a la sociedad (Universidad Nacional del Litoral, 2016). Las personas son fuente potencial de ideas; la iniciativa y la capacidad de ponerlas en práctica definen la cultura innovadora, por lo que resulta fundamental impulsar estas capacidades en los futuros emprendedores.

Plan de negocios: La planificación del negocio, su inicio y su planteo a futuro son indispensables para que sea competente. Influye en la determinación de precios, la calidad de productos o servicios y el cumplimiento de las necesidades del cliente. Se trata de un

> Instrumento que permite concretar las estrategias en términos técnicos, económicos, tecnológicos y financieros, tanto a corto y como mediano plazo haciendo una descripción detallada de los servicios y productos que se ofrecen, las oportunidades de mercado que poseen y cómo está dotado de recursos tangibles, que le permiten determinada competitividad y diferenciación entre otros competidores y aliados. (González et al, s.f., P.1).

El plan de negocios permite llevar a cabo o concretar la idea identificando diferentes parámetros para determinar estrategias y hacerlas rentables.

Comunicación profesional: La comunicación profesional en nutrición tiene gran relevancia al informar contenidos con base científica y ética profesional. Al comunicar, se debe tener en cuenta al receptor del mensaje y el impacto que puede tener en el mismo. No se puede generar desinformación o información que pueda generar estrés, ansiedad o miedos. La información debe tener evidencia científica y transmitirse con claridad (Camacho-López et al, 2022).

Marketing: El marketing se fundamenta en acciones estratégicas con el fin de crear un producto que sea necesario y posea valor para satisfacer al mercado. El marketing en nutrición se ha convertido en una de las herramientas más utilizadas en la comercialización de productos y servicios alimentarios (Cabezas García, 2023).

El marketing digital cobró mayor relevancia luego de la pandemia del Covid-19, con un consumo de información masiva e inmediata. Las redes sociales han crecido exponencialmente los últimos años, y si bien son una gran herramienta para promocionar los emprendimientos, también es una gran fuente de información que se consume masivamente. Todo tipo de comunicación debe ser responsable y respetuosa para no generar confusión, malas prácticas y posibles problemas de salud. Deben difundirse contenidos con respaldo académico y que fomenten el bienestar.

El marketing digital resulta indispensable para que los profesionales emprendedores puedan manejar sus propias redes sociales, que conozcan las plataformas digitales y puedan crear los contenidos. Deben saber con qué red social comenzar, cómo construir su marca personal, desarrollar una estrategia de marketing para llegar a los clientes y las dificultades que puedan presentarse. Romo González y Navarro del Toro (2022) sostienen que el marketing puede lograr que el proyecto se convierta en emprendimiento.

Finanzas: Para sostener un emprendimiento es necesario tener un sólido plan de negocios y conseguir financiación para comenzar y mantener el proyecto. La inversión en capital se transforma en un bien o servicio que va a satisfacer una necesidad en el mercado y generar beneficios. Deben construirse los ingresos, costos, gastos, capital de trabajo, capital de inversión, gastos de operación, obligaciones financieras y análisis de los principales indicadores para el gerenciamiento de proyectos (Universidad EAFIT, s.f.).

Aspectos normativos y éticos: Es fundamental que el emprendimiento, ya sea un consultorio, un producto alimentario, guías o talleres o asesorías on line, siempre esté regulado por la responsabilidad, confidencialidad y credibilidad científica del profesional. El nutricionista, como

profesional de la salud, siempre debe estar por encima del nutricionista emprendedor. Esta responsabilidad debe existir no sólo al momento de comunicar, sino también al momento de plantear el proyecto, que debe estar enfocado de principio a fin en el bienestar del destinatario.

El consumismo capitalista y la voluntad de generar mayores ganancias no deben ser factores que afecten el quehacer profesional en ningún aspecto. Se deben tener en cuenta el Código de Ética del Colegio de Nutricionistas de Buenos Aires, las leyes del ejercicio profesional y de promoción de alimentación saludable que resulten pertinentes al emprendimiento.

Justificación del orden de las unidades: La unidad de creatividad e innovación se ubica al inicio porque estimula la motivación, rompe con la dinámica expositiva tradicional y abre el espacio para que los estudiantes comiencen a idear posibles proyectos. De esta manera, se activa la disposición creativa necesaria para transitar el resto de la asignatura. La unidad de plan de negocios se sitúa en segundo lugar, ya que permite dar forma y estructura a las ideas generadas previamente. Funciona como un puente entre la creatividad inicial y la planificación estratégica, brindando a los estudiantes un marco técnico que organiza el emprendimiento. Luego se desarrolla la unidad de comunicación profesional porque, una vez definida la idea y su estructura, resulta indispensable aprender a comunicarla eficazmente. Esto favorece la capacidad de transmitir proyectos de manera clara y persuasiva, aspecto clave en la práctica emprendedora. A continuación, se sitúa la unidad de marketing, ya que después de la comunicación profesional se profundiza en cómo posicionar y difundir un proyecto en el mercado real. Su ubicación permite vincular las herramientas de comunicación con estrategias de segmentación y promoción adaptadas al campo de la nutrición. La unidad de finanzas se incorpora en esta etapa ya que ofrece a los estudiantes los instrumentos para evaluar la viabilidad económica de su proyecto, una vez que han trabajado en su propuesta de valor y su difusión. Así, las finanzas se convierten en un filtro realista que sostiene el emprendimiento. Y finalmente se brinda el marco regulatorio y ético que atraviesa a todas las unidades anteriores. De este modo, los estudiantes no solo consolidan su proyecto en términos técnicos, comunicacionales y financieros, sino que también lo encuadran dentro de los principios éticos y normativos que regulan el ejercicio profesional.

2.4.2. Integración de teoría y práctica

Los conceptos teóricos son los aprendidos en el trayecto formativo de la asignatura, asimismo, es necesario que se articulen con prácticas de manera transversal durante la cursada. Deben desarrollarse capacidades y construirse herramientas que permitan aplicar los

conocimientos.

La práctica se define en tres ejes: la construcción del aprendizaje a través de un hacer con sentido, la introducción a los estudiantes en el mundo de la profesión y el reconocimiento social como profesional. La construcción de conocimiento profesional requiere del cruce sistemático entre saberes teóricos y experiencias prácticas, promoviendo la reflexión situada en contextos reales (Cordero y Dumrauf, 2017).

En este marco, se plantea una propuesta didáctica que articule actividades experienciales con contenidos disciplinares, orientada al desarrollo de competencias emprendedoras en estudiantes de Nutrición.

Se sugiere para abordar los ejes temáticos trabajar con aprendizaje basado en proyectos, estudios de casos reales, talleres, simulaciones y role-playing, uso de entornos digitales colaborativos y reflexión crítica.

Estas prácticas serán abordadas con mayor detalle al planificar las estrategias de enseñanza y las actividades de aprendizaje.

2.4.3. Diseño del programa de asignatura

Escuela de Nutrición UBA

.UBAciencias médicas
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PROGRAMA DE ESTUDIOS

ASIGNATURA:

EMPRENDIMIENTOS

EN NUTRICIÓN

2026

UBA
1821 Universidad de Buenos Aires
Paraguay 2155
Capital Federal. Argentina
www.fmed.uba.ar

.UBA FORMANDO FUTURO

CUERPO DOCENTE:

Encargado de enseñanza: Lic. Analía Andrea González.

Jefes de Trabajos Prácticos: Lic. Milagros Pérez Renni.

UBICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS:

Asignatura electiva cuatrimestral correspondiente al quinto año de la carrera.

CARGA HORARIA:

Horas totales de la asignatura: 64

Formación teórico-práctica

FUNDAMENTACIÓN:

En el escenario profesional actual, el ejercicio de la nutrición ya no puede circunscribirse exclusivamente al modelo asistencial tradicional. Los profundos cambios en el mundo del trabajo —vinculados a la digitalización, la diversificación de formatos laborales y la valorización de la autonomía profesional— exigen nuevas capacidades por parte de los egresados universitarios. El campo de la nutrición no es ajeno a estos procesos donde surgen modalidades de ejercicio profesional independiente, la oferta de servicios digitales, la producción de alimentos saludables y las iniciativas con impacto comunitario.

En este contexto, los egresados de la Licenciatura en Nutrición deben enfrentar el desafío de generar sus propios espacios laborales, como consultorios particulares, emprendimientos alimentarios, servicios en redes sociales o propuestas de educación nutricional autogestionadas. Este tipo de inserción requiere, además de una sólida formación técnica, el desarrollo de competencias emprendedoras: planificación estratégica, innovación, liderazgo, comunicación profesional, manejo de herramientas digitales, y una comprensión crítica de los marcos normativos y éticos que rigen la práctica.

Esta asignatura se articula con diversas materias del plan de estudios que abordan la dimensión social, económica y productiva del ejercicio profesional. Entre ellas se destacan: Economía General y Familiar, Producción y Mercadeo de Alimentos, Administración de Servicios de Alimentación, Bioética y Educación en Nutrición. A su vez, complementa los saberes adquiridos en

asignaturas más clínicas o asistenciales, ampliando el campo de acción del futuro profesional y promoviendo un enfoque integral, creativo y con responsabilidad social.

INTRODUCCIÓN:

La asignatura "Emprendimientos en Nutrición" tiene como propósito brindar a los estudiantes del último año de la carrera herramientas conceptuales y prácticas que les permitan diseñar, planificar y gestionar proyectos profesionales propios en el campo de la nutrición. En un contexto laboral que exige autonomía, creatividad y adaptación, esta asignatura ofrece un espacio formativo orientado al desarrollo de competencias emprendedoras, integrando saberes vinculados a la innovación, el marketing digital, la gestión financiera, la comunicación profesional y la normativa vigente. A través de metodologías activas y actividades situadas, se busca fortalecer la capacidad de los futuros egresados para identificar oportunidades, formular propuestas con impacto social y consolidar su inserción en diversos ámbitos del sistema alimentario y de salud.

OBJETIVOS GENERALES:

Brindar a los estudiantes herramientas conceptuales y metodológicas para el diseño, desarrollo y planificación de proyectos profesionales en el campo de la nutrición, fortaleciendo competencias emprendedoras que favorezcan su autonomía, innovación y proyección laboral en contextos dinámicos y cambiantes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Desarrollar habilidades para formular y gestionar un plan de negocios vinculado a servicios, productos o propuestas de intervención nutricional.

Integrar saberes teórico-prácticos en áreas clave como marketing, comunicación profesional, gestión de recursos, legislación vigente y análisis financiero.

Promover la creatividad, la toma de decisiones y el liderazgo a través del trabajo colaborativo, el aprendizaje basado en proyectos y la simulación de escenarios reales.

Fortalecer la capacidad de reflexión crítica sobre el ejercicio profesional independiente, considerando aspectos éticos, normativos y contextuales.

UNIDADES TEMÁTICAS:

- Creatividad e innovación
- Plan de negocios
- Comunicación profesional
- Marketing
- Finanzas
- Aspectos normativos y éticos

Unidad 1: Emprendimiento, creatividad e innovación

El emprendimiento como objeto de estudio: tipos, mitos, valor profesional y social. Emprendimiento social, económico, cooperativo, ambiental, institucional. Diferencias entre proyecto, emprendimiento, empresa. Características y competencias del emprendedor. La creatividad como competencia emprendedora: características y relevancia en contextos profesionales y académicos. Barreras y facilitadores del sistema creativo: creencias limitantes, entorno institucional, emociones y actitudes hacia el error. La innovación como proceso: tipos de innovación (de producto, de proceso, de comercialización, organizacional) y relación con la creatividad. Técnicas para estimular la creatividad individual y grupal: lluvia de ideas, analogías, mapas mentales, SCAMPER, y otras herramientas. Aplicación de la creatividad e innovación en proyectos vinculados a la nutrición: identificación de problemas, generación de ideas, diseño inicial de propuestas.

Unidad 2: Plan de negocios

El plan de negocios como herramienta de planificación y gestión en proyectos emprendedores. Objetivos, estructura y funciones del plan de negocios: guía para la toma de decisiones, presentación a inversores o convocatorias, evaluación de viabilidad. Componentes fundamentales: descripción del emprendimiento. Introducción al modelo de negocio Canvas. Plan operativo: estructura organizativa, recursos necesarios, etapas. Estrategias básicas de comercialización. Evaluación de la viabilidad y diagnóstico estratégico: matriz FODA. Aplicaciones en el campo de la nutrición: emprendimientos alimentarios, asesorías, servicios digitales, consultorios, propuestas comunitarias.

Unidad 3: Comunicación profesional

La comunicación como competencia emprendedora y herramienta estratégica en el ejercicio profesional. Dimensiones de la comunicación profesional: interpersonal, institucional, digital. Escucha activa, empatía y habilidades conversacionales en contextos de asesoría, negociación y liderazgo. Comunicación escrita y oral efectiva: elaboración de mensajes claros, argumentación, presentación de proyectos y productos. Herramientas digitales para la comunicación profesional: portafolios, pitch, presentaciones orales, redes sociales y estrategias de marca personal. Comunicación con diferentes públicos: clientes, instituciones, comunidades, colegas. Aplicaciones en la práctica nutricional: entrevistas, charlas, asesoramientos, difusión de contenidos y productos alimentarios.

Unidad 4: Marketing

El marketing como herramienta clave para identificar oportunidades, posicionar productos o servicios y generar valor en emprendimientos vinculados a la nutrición. Necesidades y deseos, propuesta de valor, segmentación, posicionamiento y diferenciación. El marketing mix: producto, precio, plaza y promoción. Tendencias actuales en marketing de alimentos y servicios nutricionales. Introducción al marketing digital: canales digitales, estrategias de visibilidad en redes sociales, contenido de valor, embudo de conversión. Herramientas para la creación de identidad visual y presencia online: marca personal, storytelling, diseño de contenidos, pitch. Aplicaciones al campo profesional: difusión de emprendimientos alimentarios, servicios de asesoría nutricional, educación alimentaria, e-commerce.

Unidad 5: Finanzas

Introducción a las finanzas para emprendimientos en nutrición: costos, ingresos. Tipos de costos (fijos, variables, totales), nociones de capital inicial y flujo de caja. Presupuesto y cálculo de precios de venta en servicios y productos alimentarios. Indicadores económicos básicos: margen bruto, tasa de retorno, análisis de viabilidad. Herramientas financieras para microemprendedores: planillas de Excel, simuladores de inversión, plataformas digitales. Estrategias para el uso eficiente de recursos en emprendimientos de bajo presupuesto. Casos de aplicación en iniciativas de nutrición: catering saludable, viandas, servicios de asesoría, productos elaborados, comercialización digital. Reflexión crítica sobre sostenibilidad económica y financiera de los proyectos en el contexto argentino.

Unidad 6: Aspectos normativos y éticos

Marco legal del ejercicio profesional del/la nutricionista en Argentina: Ley 24.521 (Educación Superior), Ley 24.301 (Ejercicio profesional del nutricionista), regulaciones provinciales. Requisitos legales para el desarrollo de emprendimientos alimentarios: habilitaciones municipales, inscripción en AFIP, categorización de monotributo, registros de alimentos, rotulado, higiene y manipulación (resoluciones SENASA, ANMAT y Código Alimentario Argentino). Normativas sobre publicidad profesional, uso de redes sociales y venta directa.
Ética en contextos emprendedores: principios éticos aplicados al desarrollo de productos, servicios y comunicación en nutrición. Análisis de dilemas frecuentes: conflictos de interés, promoción de suplementos, transparencia con el público, responsabilidad profesional en contextos digitales. Códigos de ética profesional. Reflexión crítica sobre el compromiso social y ético del/la nutricionista en su rol emprendedor.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE:

La asignatura se desarrollará bajo una modalidad teórico-práctica, con un enfoque centrado en el estudiante y orientado al desarrollo de competencias emprendedoras. La propuesta metodológica combina instancias de exposición dialogada, análisis de casos reales, aprendizaje basado en proyectos, trabajo colaborativo, y actividades de simulación y aplicación contextualizada. Se priorizará la resolución de desafíos auténticos vinculados con el ejercicio profesional del nutricionista en contextos no tradicionales, promoviendo la integración crítica entre los saberes específicos de la nutrición y las herramientas propias del ámbito emprendedor.

El diseño curricular contempla clases organizadas por unidades temáticas, con actividades que fomenten la participación activa, el pensamiento creativo, la toma de decisiones, la comunicación efectiva y el uso de tecnologías digitales. El proceso de enseñanza-aprendizaje se articulará mediante la elaboración progresiva de un proyecto integrador que permita aplicar los contenidos trabajados en cada unidad, fortaleciendo la autonomía, la capacidad de planificación y el compromiso ético de los futuros profesionales.

La intervención docente incluirá el uso de recursos digitales, plataformas colaborativas, instrumentos de autoevaluación y retroalimentación continua, orientados a acompañar el desarrollo de cada estudiante.

APROBACIÓN DE LA CURSADA Y DE LA ASIGNATURA

Para aprobar la cursada, el estudiante deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Asistencia: Se exige una asistencia mínima del 80% a las clases teórico-prácticas.

Evaluación parcial: Se deberá aprobar una instancia de evaluación parcial individual o grupal, que integrará contenidos desarrollados hasta la mitad del cuatrimestre. La misma podrá ser recuperada según lo establecido en el reglamento vigente.

Participación en clases: Se valorará la participación activa en las actividades propuestas durante la cursada.

APROBACIÓN DE LA ASIGNATURA

La aprobación final de la asignatura se obtiene mediante la aprobación del Trabajo Final Integrador, con una calificación igual o superior a 4 (cuatro). Este trabajo consistirá en la presentación y defensa de una propuesta emprendedora vinculada con el campo de la nutrición, elaborada a lo largo del cuatrimestre. El mismo deberá evidenciar la integración de los contenidos teóricos y prácticos abordados en las distintas unidades, así como la aplicación de herramientas conceptuales y metodológicas pertinentes al desarrollo de un proyecto emprendedor.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía obligatoria

Camacho López, J. (2013). Comunicación eficaz: claves y herramientas para el éxito profesional. UOC.

Código Alimentario Argentino (CAA). (última actualización vigente). ANMAT.

Cruzado, M. E. (2020). Emprender con poco: Finanzas y creatividad para proyectos autosustentables. Paidós.

González, A. (2018). Finanzas para emprendedores: conceptos, herramientas y casos prácticos. Profit.

Kotler, P., & Armstrong, G. (2021). Fundamentos de marketing (13.ª ed.). Pearson.

Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2011). Generación de modelos de negocio. Deusto.

Bibliografía complementaria

BID (2021). Guía práctica de costos y precios para emprendedores. Laboratorio de Innovación BID.

Código de Ética del Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Buenos Aires (última actualización).

De Bono, E. (1992). El pensamiento lateral. Paidós.

González, M. (2014). Plan de negocio: De la idea al papel. Ediciones Universidad de Salamanca.

Kastika, E. (2018). Creatividad en acción. Buenos Aires: Granica.

López-Cózar, E. (2004). Hablar en público: técnicas y estrategias. Ariel.

SENASA (2023). Guía para emprendedores alimentarios: Habilitaciones y registros en Argentina.

Villanueva, R. (2021). Marketing digital para emprendedores: guía práctica para potenciar tu negocio online. Granica.

CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

ASIGNATURA: EMPRENDIMIENTOS EN NUTRICIÓN

CRONOGRAMA DE CLASES 2026

Inicio: 03/04
Finalización: 24/07
Día y Horario: viernes – 8 a 12 hs.

Horarios de cursada y desarrollo de los contenidos.

✓ 03-04 de 8 a 12hs - Unidad 1. El emprendimiento. Características y competencias del emprendedor. Introducción a la creatividad como competencia emprendedora. Características de las personas creativas. Creatividad versus innovación: semejanzas y diferencias.

✓ 10-04 de 8 a 12hs – Unidad 1. Obstáculos, entorno y emociones en el proceso creativo. Barreras individuales, institucionales y facilitadores de la creatividad.

✓ 17-04 de 8 a 12hs – Unidad 1. Técnicas individuales y grupales para estimular la creatividad. La innovación como proceso. Innovación social, sustentable y digital.

✓ 24-04 de 8 a 12hs – Unidad 2. El plan de negocios como herramienta estratégica: componentes fundamentales. Relación con la evaluación de la viabilidad técnica, económica y financiera de emprendimientos. Adaptación del plan de negocios a distintos contextos profesionales de la nutrición.

✓ 01-05 de 8 a 12hs – Feriado.

✓ 08-05 de 8 a 12hs – Unidad 2. Análisis del entorno: tendencias del mercado, público objetivo y análisis FODA. Propuesta de valor: diseño y validación. Modelos de negocios Canva: estructura, componentes y aplicaciones. Estrategias para la planificación operativa, comercial y financiera.

✓ 15-05 de 8 a 12hs – Unidad 2. Elaboración de proyecciones y estimaciones. Recursos necesarios y estructura organizativa, indicadores para la medición del desempeño y rentabilidad del

emprendimiento. Presentación del plan de negocios: aspectos clave, lenguaje profesional, adecuación al público destinatario.

✓ 22-05 de 8 a 12hs – Unidad 3. La comunicación como competencia profesional transversal en nutrición. Diferencia entre comunicación oral, escrita y digital. Importancia de la claridad, empatía y adecuación al público. Técnicas de presentación oral: estructura de discurso, oratoria, uso del cuerpo y de la voz. Estrategias de inicio y cierre del discurso profesional.

✓ 29-05 de 8 a 12hs – Unidad 3. Recursos visuales y digitales para presentaciones profesionales: Canva, Genially, Power Point, Prezi, Pitch. Pitch profesional. Redacción profesional: características de la escritura institucional y comunicacional (claridad, brevedad, adecuación, tono). Aplicación de la comunicación profesional en emprendimientos: relación con marketing, ventas, contacto con clientes y aliados.

✓ 05-06 de 8 a 12hs – Examen Parcial.

✓ 12-06 de 8 a 12hs – Unidad 4. Introducción al marketing, evolución y enfoques actuales. Aplicación del marketing en emprendimientos vinculados a la nutrición. Diseño de la propuesta de valor. Segmentación del público objetivo. Introducción a las estrategias de comunicación y promoción tradicionales.

✓ 19-06 de 8 a 12hs – Unidad 4. Marketing digital, canales, herramientas y diferencias con el marketing tradicional. Redes sociales como canales estratégicos para emprendimientos. Identidad de marca, elementos visuales, tono comunicacional, coherencia en todos los canales. Herramientas de posicionamiento digital. Plataformas digitales para nutricionistas y emprendimientos alimentarios.

✓ 26-06 de 8 a 12hs – Unidad 4. Marketing de contenidos. Diferencias entre vender un producto y construir una relación con el consumidor. El contenido como estrategia de educación alimentaria y nutricional. Diseño de experiencias centradas en el usuario. Integración del marketing con otras dimensiones del emprendimiento.

✓ 03-07 de 8 a 12hs – Unidad 5. Introducción a las finanzas emprendedoras, la importancia en la toma de decisiones. Costos fijos, variables, directos e indirectos. Punto de equilibrio, utilidad y cálculo básico. Precios y márgenes: estrategias para la fijación de precios en emprendimientos alimentarios. Herramientas para la proyección financiera.

✓ 10-07 de 8 a 12hs – Unidad 5. Elaboración de presupuestos mensuales y anuales. Flujo de caja, ingresos, egresos y rentabilidad esperada. Financiamiento inicial y fuentes disponibles

(créditos, capital semilla, crowfunding y otros). Análisis de visibilidad financiera para emprendimientos vinculados a la nutrición.

✓ 17-07 de 8 a 12hs – Unidad 6. La ética profesional en contextos no asistenciales. Dilemas éticos comunes en la actividad emprendedora, legislación clave para emprendimientos en nutrición. Código Alimentario Argentino. Disposiciones ANMAT y SENASA sobre registros. Ley 24301 de Ejercicio Profesional. Reglamentación sobre publicidad y promoción de alimentos y suplementos.

✓ 24-07 de 8 a 12hs – Recuperatorio parcial.

2.4.4. Estrategias de enseñanza, actividades de aprendizaje, recursos didácticos y tecnológicos y modalidad de evaluación

Unidad 1 - Creatividad e innovación	Estrategias de enseñanza	Aprendizaje basado en desafíos
		Debate guiado
		Dinámicas de gamificación
		Exposición dialogada
	Actividades de aprendizaje	Dinámica con pregunta o imagen disparadora
		Lluvia de ideas
		Dinámicas grupales e individuales con desafíos, juegos o reflexiones
	Recursos didácticos y tecnológicos	Canva - infografía de ideas
		Mentimeter - lluvia de ideas
		Genially – desafíos o juegos
		Youtube - videos de emprendedores reales
		PPT o Canva - presentación de diapositivas para la exposición
	Modalidad de evaluación	Participación en dinámica grupal
		Diario reflexivo individual
		Rúbrica de coevaluación

Unidad 2 - Plan de negocios	Estrategias de enseñanza	Aprendizaje basado en proyectos
		Estudio de casos reales
		Simulación de roles
		Exposición dialogada
	Actividades de aprendizaje	Análisis de planes de negocios reales
		Diseño colaborativo de un modelo CNVAS de proyecto propio
		Role playing - simulación de pitch ante inversores
	Recursos didácticos y tecnológicos	Plantilla de modelo CNVAS
		Muro para trabajo colaborativo
		Youtube - videos de pitch
		PPT o Canva - presentación de diapositivas para la exposición
	Modalidad de evaluación	Revisión grupal del CANVAS con guía estructurada
		Coevaluación del pitch
		Entrega parcial del proyecto emprendedor

Unidad 3 - Comunicación profesional	Estrategias de enseñanza	Análisis crítico de campañas reales
		Aprendizaje basado en proyectos
		Debate dialogado
		Exposición dialogada
	Actividades de aprendizaje	Revisión de cuentas de IG de profesionales de la salud
		Creación de un posteo de comunicación profesional

		Debate ético sobre el uso de imagen corporal en redes
	Recursos didácticos y tecnológicos	IG y Tik Tok como insumo de análisis
		Rúbricas de producción de contenidos
		Guías de buenas prácticas de comunicación profesional
		PPT o Canva - presentación de diapositivas para la exposición
	Modalidad de evaluación	Análisis crítico grupal
		Rúbrica de autoevaluación del post realizado
		Evaluación del contenido y pertinencia del mensaje

Unidad 4 - Marketing	Estrategias de enseñanza	Aprendizaje basado en simulación
		Estudio de casos
		Debate argumentativo
		Exposición dialogada
	Actividades de aprendizaje	Segmentación de público con casos reales
		Comparativa de campañas de marketing de productos alimenticios
		Simulación de pauta digital básica
		Discusión crítica sobre marketing persuasivo o engañoso
	Recursos didácticos y tecnológicos	Google Trends o Meta para demo
		Hojas de análisis comparativo
		Canva para storytelling visual
		PPT o Canva - presentación de diapositivas para la exposición
	Modalidad de evaluación	Ejercicio grupal de segmentación y propuesta de campaña
		Rúbrica de análisis de casos
		Reflexión ética individual

Unidad 5 - Finanzas	Estrategias de enseñanza	Resolución de problemas contextualizados
		Taller guiado de herramientas financieras
		Exposición dialogada
	Actividades de aprendizaje	Cálculo de punto de equilibrio de producto real
		Definición de costos fijos y variables de microemprendimiento
		Simulación de determinación de precio de venta
		Juego de decisiones financieras
	Recursos didácticos y tecnológicos	Plantilla Excel con fórmulas
		Simuladores financieros
		Guías de cálculos simplificados
		Casos reales de pricing de alimentos saludables
		PPT o Canva - presentación de diapositivas para la exposición
	Modalidad de evaluación	Guía de ejercicio entregable
		Corrección colectiva y discusión
		Evaluación docente del criterio aplicado

Unidad 6 - Legislación y ética	Estrategias de enseñanza	Estudio de casos
		Aprendizaje basado en problemas
		Taller reflexivo
		Exposición dialogada
	Actividades de aprendizaje	Lectura crítica
		Resolución de problemas éticos
		Discusión guiada sobre legislación aplicable al emprendimiento
	Recursos didácticos y tecnológicos	Código de Ética Profesional
		Ley de Ejercicio Profesional
		Padlet para trabajo reflexivo
		PPT o Canva - presentación de diapositivas para la exposición
	Modalidad de evaluación	Cuadro de análisis de dilemas ético – legales
		Participación en discusión grupal
		Autoevaluación de final de cursada

2.4.5. Plan de clases de una unidad temática

Se realizará el plan de 2 clases de la Unidad 1: Creatividad e Innovación.

PLANIFICACIÓN DE CLASE

PROFESOR/A DE LA ASIGNATURA:	
CARRERA: Lic. En Nutrición	**ASIGNATURA:** Emprendimientos en Nutrición
AÑO: 2026	**COMISIÓN:** 1
CLASE N°: 1	**FECHA**

UNIDAD: 1

TEMA: El emprendimiento, introducción a la creatividad y la innovación.

FUNDAMENTACIÓN:

Esta clase corresponde a la primera unidad de la asignatura, que se inserta en el último tramo de la formación. Permite integrar saberes previos de áreas de salud pública, economía, gestión y educación alimentaria y nutricional. Para cursarla, el estudiante debe tener 3° año aprobado sumado a 3 asignaturas anuales y 3 cuatrimestrales de 4° años.
Se abordan conceptos introductorios sobre el emprendimiento como objeto de estudio y su vinculación con la creatividad y la innovación en el campo profesional de la nutrición.
Estos contenidos construyen un marco de los tipos de emprendimiento, sus características y diferencias con proyectos y empresas. Se presenta la creatividad como competencia emprendedora, enfocando su valor profesional, académico y social, características de las personas creativas y la diferencia conceptual entre creatividad e innovación.

CONTENIDO/S: El emprendimiento, características – Competencias del emprendedor – Creatividad como competencia emprendedora – Creatividad versus innovación.

OBJETIVO/S DE APRENDIZAJE:

- Reconocer las características, tipos y finalidades del emprendimiento como herramienta potencial de transformación profesional en el campo de la nutrición.
- Distinguir los conceptos de proyecto, emprendimiento y empresa con el fin de fundamentar decisiones en el desarrollo de iniciativas propias.
- Identificar la creatividad como competencia emprendedora y su relación con la innovación para comprender su relevancia en el contexto profesional.

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

- Indagación guiada
- Exposición dialogada
- Dinámica de trabajo grupal

Recursos:

- Preguntas indagatorias
- Fotografías
- Canva con presentación
- Mentimeter
- Fichas para trabajo grupal
- Infografía
- Pizarrón con marcador

ORGANIZACIÓN: Sugiero modificar la redacción, está como un relato, parecería una observación.

MOMENTO / TIEMPO	DESARROLLO ACTIVIDAD	RECURSOS
INICIO DURACIÓN: 25 minutos	La clase inicia con una breve presentación de la docente y de los alumnos (con el nombre y las expectativas tienen sobre la asignatura). Se abre la clase con una diapositiva con una imagen y una pregunta que los invita a participar a través de un QR que los lleva a Mentimeter, utilizando sus celulares. Se visualiza la nube de palabras o frases en tiempo real. Se comentan los resultados señalando si hay respuestas frecuentes o llamativas y se abre un debate guiado con la siguiente pregunta: ¿Por qué creen que aparece o se repite esta palabra o idea? Se dejan en el pizarrón las ideas clave / destacadas. Se comentan las actividades que realizarán durante la clase.	Computadora Proyector Celulares de los estudiantes Canva con diapositivas (se adjunta al final la diapositiva con imagen y pregunta; y las iniciales con contenidos y objetivos) Mentimeter Pizarrón y marcador
DESARROLLO DURACIÓN: Exposición dialogada 45 minutos	Comienza la exposición dialogada que dura aproximadamente 45 minutos, en la cual se expone la definición de emprendimiento, sus implicancias en el ámbito profesional y se plantean mitos comunes que se contrastan con casos reales breves. Se exponen los tipos de emprendimientos y la docente entrega una infografía impresa con estas diferencias y ejemplos pertinentes a la profesión. Se abordan las diferencias entre proyecto, emprendimiento y empresa, y se arma un cuadro comparativo en el pizarrón con la participación de los estudiantes. Se presentan las competencias del perfil emprendedor y lo que se espera de un profesional de la nutrición en diferentes ámbitos.	Canva con presentación Infografía impresa (se adjunta al final) Pizarrón y marcador
Actividad grupal con análisis de casos 40	Se arman 5 grupos con 3 a 4 integrantes cada uno. A cada grupo se le entrega una ficha con un caso breve de emprendedores en nutrición y una hoja con preguntas. Se solicita a cada grupo analizar su caso respondiendo las siguientes preguntas:	Fichas impresas con casos Hoja con guía de preguntas (adjuntas al final)

minutos	¿Qué tipo de emprendimiento es? ¿Qué competencias demuestra el o la emprendedora? ¿A qué barreras o desafíos se enfrenta? Se les da 20 minutos de trabajo con una puesta en común posterior.	Pizarrón y marcador
Pausa 20 minutos	Receso de 20 minutos.	
Exposición dialogada 35 minutos	Se aborda la definición de creatividad y características de las personas creativas. Se proyecta una diapositiva con tres imágenes y preguntas disparadoras, donde se visualizan las diferencias y relaciones entre creatividad e innovación. Se expone una noticia sobre una innovación creativa en nutrición y se analiza con toda la clase.	Canva con presentación Canva con diapositiva con imágenes para pregunta disparadora (se adjunta al final) Noticia de emprendimiento en nutrición: https://www.cronista.com/negocios/de-nutricionista-a-empresaria-el-caso-de-exito-de-la-creadora-de-integra/
Dinámica reflexiva 20 minutos	Se lee una serie de frases en relación a la creatividad y cada alumno puede posicionarse en el aula en tres espacios definidos con carteles: TOTALMENTE DE ACUERDO, TOTALMENTE EN DESACUERDO, TENGO DUDAS. Se refuerza que cada espacio es totalmente válido en cada frase. Luego de cada frase se abre el diálogo. Las frases son: - La creatividad es algo con lo que se nace - Cometer errores es esencial del ser creativo - Todas las personas creativas se dedican al arte o diseño - Ser creativo es lo más importante para emprender	Frases para leer Carteles en el aula
Actividad grupal 20 minutos	Se vuelven a formar los grupos y se indica crear una nube de ideas sobre: ¿Qué acciones creativas podría realizar un profesional de nutrición? Se construyen las ideas en el grupo, se solicita elijan la más innovadora del grupo para compartirlo con la clase.	Cuadernos o carpetas y lapicera de los alumnos
Diario individual 20 minutos	Se proyecta una diapositiva con la siguiente pregunta: ¿Qué descubrí sobre mí hoy como emprendedor/a o como persona creativa? Se realiza una reflexión de manera individual en sus carpetas/cuadernos.	Canva con diapositiva Cuadernos o carpetas y lapicera de los alumnos
CIERRE DURACIÓN: 15 minutos	Recuperación colectiva de los conceptos clave de la clase con las siguientes preguntas: ¿Qué vimos? ¿Qué nos sorprendió? ¡Qué nos llevamos de la clase? Mientras se van respondiendo las preguntas se escriben algunas palabras significativas en el pizarrón.	Pizarrón con marcador

	Se deja un espacio para consultas y dudas. Se comentan los contenidos a ver la próxima semana y se cierra la clase.	

BIBLIOGRAFÍA:

- Comisión Económica para América Latina y el Caribe – CEPAL (2015). *Innovación para el desarrollo: Marco conceptual y consideraciones de política pública.* (LC/L3920). Santiago de Chile. CEPAL.

- González, L. & Vallejos, S. (2021). *Competencias emprendedoras en el ámbito universitario.* Revista Iberoamericana de Educación, 85 (1).

- Ministerio de Producción de la Nación Argentina (2018). *Manual del emprendedor.* Buenos Aires. Gobierno de la Nación.

- Schlesinger, M. & Matus, M. (2019). *Guía didáctica para emprender.* Universidad Adolfo Ibañez.

- UNESCO (2017). *Marco de competencias para emprendedores.* Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

Diapositiva utilizada en el inicio con imagen, pregunta y QR para la primera actividad en Mentimeter:



Diapositivas de inicio con la presentación de contenidos y objetivos de aprendizaje:





OBJETIVOS DE APRENDIZAJE



Reconocer las características, tipos y finalidades del emprendimiento como herramienta potencial de transformación profesional



Distinguir los conceptos de proyecto, emprendimiento y empresa con el fin de fundamentar decisiones en el desarrollo de iniciativas propias



Identificar la creatividad como competencia emprendedora y su relación con la innovación para comprender su relevancia en el contexto profesional

Infografía con tipos de emprendimientos:



Fichas impresas con los casos para la actividad grupal de análisis:

Taller de cocina

Natalia comenzó este proyecto en el conurbano bonaerense con el objetivo de acercar herramientas de cocina saludable a adolescentes en contextos de vulnerabilidad. Con la ayuda de voluntarios y donaciones, articuló con comedores, escuelas y centros de salud barriales.
Los talleres son participativos, con recetas económicas y adaptadas a la realidad de los participantes. Además de los encuentros presenciales, utilizan videos caseros subidos a TikTok para explicar recetas y tips básicos. El lenguaje está adaptado a jóvenes que no completaron la educación formal.
El equipo también diseñó una guía ilustrada que fue distribuida de forma gratuita. Actualmente están buscando apoyo para ampliar el proyecto a otras provincias.



Nutriexpress

María Belén, nutricionista de Córdoba capital, detectó que muchas personas con diabetes tipo 2 no sabían qué comer o no tenían tiempo para cocinar. Con una pequeña cocina equipada y un freezer, comenzó a preparar viandas semanales para este público.
Los pedidos se realizan por WhatsApp mediante un formulario que filtra preferencias y restricciones alimentarias. Las viandas se entregan en bicicleta dentro de un radio de 5 km. También ofrecen asesoramiento virtual gratuito los fines de semana.
Actualmente entrega unas 60 viandas por semana y está evaluando cómo aumentar la producción sin perder la personalización del servicio.



Buenas semillas

Paula y Carina, licenciadas en Nutrición, comenzaron a preparar granolas con ingredientes andinos como quinoa, amaranto y algarroba en su cocina de Rosario. Sus productos no contienen azúcar agregada ni TACC, y se venden en dietéticas locales.
Cuidan mucho el diseño del empaque: cada bolsa tiene frases motivacionales y pequeños datos nutricionales. Se abastecen de cooperativas agroecológicas del norte del país. Trabajan con un bajo volumen de producción y planean abrir una pequeña planta habilitada.
Participaron de ferias de alimentos saludables y recibieron asesoramiento del INTA para mejorar la vida útil de sus mezclas.



Nutripodcast

Diego, nutricionista y comunicador, creó un podcast semanal donde analiza noticias, publicidades engañosas y temas culturales relacionados con la alimentación. Tiene más de 10.000 oyentes por episodio en Spotify.
Complementa el contenido con cápsulas animadas en Instagram y entrevistas a otros profesionales. Ofrece cursos pagos sobre alfabetización alimentaria y comunicación en nutrición.
Financia el proyecto mediante suscripciones voluntarias, alianzas con organizaciones sociales y la venta de cursos. Afirma que el lenguaje sencillo y el humor fueron claves para llegar a públicos diversos.



Nutri Circular

Julieta, desde Tucumán, desarrolló una propuesta pedagógica para jardines y escuelas sobre alimentación sustentable. Incluye actividades sobre compostaje, lectura de etiquetas y armado de menús escolares responsables.
Diseñó un kit impreso para docentes con juegos, guías, pósteres y una app con recursos digitales. Trabaja con municipalidades, docentes y ONGs. Recibió un premio nacional por innovación educativa.
Actualmente ofrece talleres para capacitar docentes y busca sumar nuevas temáticas como soberanía alimentaria y circuitos cortos de comercialización.



Diapositiva con imágenes para pregunta disparadora de la exposición luego del receso:



PLANIFICACIÓN DE CLASE

PROFESOR/A DE LA ASIGNATURA:	
CARRERA: Lic. En Nutrición	**ASIGNATURA:** Emprendimientos en Nutrición
AÑO: 2026	**COMISIÓN:**
CLASE N°: 2	**FECHA**

UNIDAD: 1

TEMA: Barreras y facilitadores del proceso creativo.

FUNDAMENTACIÓN:

En la primera clase de la unidad se introdujo el concepto de emprendimiento, los diferentes tipos y su valor en el campo de la nutrición, y los vínculos entre creatividad e innovación como competencias clave del perfil emprendedor. Seguidamente, esta segunda clase se focaliza en el análisis de los factores que obstaculizan o potencian el proceso creativo.
El abordaje de las barreras individuales o institucionales que limitan el pensamiento creativo permite al estudiante reconocer condicionamientos que afectan su capacidad de proponer soluciones innovadoras. También se identifican facilitadores del entorno creativo, y el reconocimiento del error como instancia de aprendizaje.
Este análisis es fundamental para fortalecer una mirada crítica y autoconsciente del propio proceso creativo y sentar las bases de propuestas creativas e innovadoras que se trabajarán durante la cursada.

CONTENIDO/S: Proceso creativo: obstáculos, entorno y emociones; barreras individuales: miedo al error, creencias limitantes y juicios internos; barreras institucionales: rigidez curricular, falta de estímulo y presión por resultados; facilitadores: trabajo en red, contextos colaborativos y juegos.

OBJETIVO/S DE APRENDIZAJE:

- Identificar las barreras individuales e institucionales con el fin de reconocer condicionantes propios y del entorno que dificultan el desarrollo de propuestas innovadoras.
- Analizar los factores facilitadores del proceso creativo para valorar su impacto en la generación de ideas originales y contextualizadas.

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA:

- Análisis visual guiado
- Exposición dialogada
- Dinámicas grupales
- Reflexión individual
- Gamificación
- Aprendizaje basado en desafíos

Recursos:

- Canva con presentación de contenidos
- Canva con imágenes
- Afiches con muro y escalera
- Frases impresas
- Fichas de desafíos
- Padlet
- Pizarrón y marcador

ORGANIZACIÓN:

MOMENTO / TIEMPO	DESARROLLO ACTIVIDAD	RECURSOS
INICIO **DURACIÓN:** 30 minutos	Comienza la clase con una diapositiva con un relato que se lee en voz alta. A partir del relato leído que queda proyectado, se inicia un debate guiado con las siguientes preguntas: 1) ¿Agustina emprendió? ¿Por qué si o no? 2) ¿Qué barreras la podrían haber frenado? ¿Qué facilitadores tuvo a su favor? 3) ¿Qué emociones aparecen en el relato? ¿Cómo influyeron en sus acciones? 4) ¿Qué competencias emprendedoras se ven en sus acciones? Se van anotando las ideas principales de los estudiantes en el pizarrón. Luego se presentan en diapositivas los contenidos de la clase y los objetivos de aprendizaje.	Canva con la diapositiva del relato (se adjunta al final) Canva con presentación Pizarrón y marcador
DESARROLLO **DURACIÓN:** Actividad grupal colaborativa 40 minutos	Se realizará un trabajo colaborativo introduciendo la actividad con la siguiente consigna: Muchas veces lo que impide desarrollar una idea no es la falta de recursos, sino barreras internas o contextuales. Vamos a trabajar en grupos para identificar qué variables pueden actuar como obstáculos para emprender o crear, y cómo podrían superarse. A cada grupo se le entrega una lámina con un muro con una figura humana pequeña que representa el/la emprendedor/a. También se entregan post-its con frases diferentes: miedo al fracaso – no sé si va a funcionar – falta de recursos – mi jefe no escucha – una docente que estimula – trabajo en equipo – no sé por dónde empezar – probar aunque salga mal – juicios de otros – entorno que alienta. Una vez entregados los materiales, se solicita a los estudiantes que peguen en el muro los post-it que consideren como barreras y que agreguen 2 más que confeccionen en el grupo. Una vez finalizado el muro, se les hace entrega de una escalera	Lámina con el muro y la escalera (se adjunta al final) Post-its con barreras y facilitadores

	que se coloca al costado y se solicita que ubiquen en la misma los post-it que consideren facilitadores, agregando dos más de confección del grupo. Al finalizar, cada grupo comparte dos barreras que les parecieron difíciles y con el facilitador para sortearlas de la mejor menara.	
Exposición dialogada 45 minutos	Se abordan los siguientes contenidos: - Obstáculos individuales a la creatividad (miedo al error, creencias limitantes, juicios internos) - Barreras contextuales (rigidez curricular, presión por resultados, falta de estímulo) - Rol de las emociones en la creatividad (miedo, entusiasmo, ansiedad, motivación, etc.) - Facilitadores personales y contextuales (juego, entorno colaborativo, tiempo libre, validación) - El contexto universitario como posible entorno creativo (o no) ¿cómo nos interpela?	Canva con presentación de contenidos
Pausa de 20 minutos	Receso de 20 minutos	
Actividad 6 sombreros para pensar 40 minutos	Se colocan los bancos en ronda con un banco en el medio con tarjetas de los seis colores. Se proyecta una imagen y se invita a los estudiantes a elegir una tarjeta. Cada una de ellas contendrá en el dorso preguntas orientadas a analizar la imagen, las cuales se utilizarán como base para el debate. Se realizará la actividad con cuatro imágenes diferentes, y en cada una, los estudiantes cambiarán las tarjetas para debatir desde otra mirada. Las imágenes a proyectar son las siguientes: 1) Emprendedora joven vendiendo productos en una feria, con carteles hechos a mano, una mesa sencilla y sonriendo 2) Especio de coworking moderno, donde se está diseñando un snack saludable 3) Joven preparando alimentos en su casa, tomando una foto con el celular para subir una publicación promocionando el producto 4) Joven en escritorio en conflicto, con la cabeza entre sus manos y papeles hechos un bollo Las tarjetas de colores tendrán al dorso las siguientes preguntas para guiar el análisis de las imágenes: - Azul (control y organización) ¿qué información falta? ¿cómo resumirías lo que se ve? ¿qué pasos debería seguir esta persona o equipo? - Blanco (hechos y datos) ¿qué datos hay? ¿qué vemos con certeza? ¿qué no sabemos? - Rojo (emociones e intuición) ¿qué te hace sentir esta	Canva con imágenes (se adjuntan abajo dos modelos) Tarjetas de colores con preguntas

	imagen? ¿cómo crees que se siente la persona en la imagen? ¿qué emociones surgen en la situación? - Negro (riesgos o problemas) ¿qué puede salir mal en esta situación? ¿qué obstáculos se enfrentan? - Amarillo (optimismo y beneficios) ¿qué facilitadores se observan en esta situación? ¿qué oportunidades abre? ¿qué potencial se ve? - Verde (creatividad e ideas) ¿qué ideas nuevas podrías aportar? ¿cómo podría mejorar la situación de esta persona?	
Desafío grupal de innovación en nutrición 40 minutos	Se arman grupos y se asignan desafíos, de manera aleatoria, por medio de una ruleta de Wordwall en la pantalla. Los desafíos presentes en la ruleta son: 1) Diseñar una acción educativa para adolescentes sobre comida ultraprocesada, sin pantallas 2) Crear un snack saludable sin desperdicios para vender en ferias barriales 3) Proponer una campaña creativa para aumentar el consumo de legumbres en universitarios 4) Idear un servicio de viandas accesible para trabajadores nocturnos con restricciones alimentarias 5) Plantear un emprendimiento alimentario con base comunitaria que priorice el cuidado ambiental Cada grupo debe subir la siguiente propuesta en el padlet asignado para el trabajo: - Título del proyecto - Breve descripción - Qué lo hace innovador - Público objetivo - Imagen ilustrativa Se leen las propuestas haciendo foco en facilitadores de la creatividad, barreras creativas que pudo tener el proyecto y emociones positivas y/o negativas en la forma de abordarlo.	Ruleta de Wordwall con los desafíos Muro de Padlet con los desafíos Dispositivos de los estudiantes
CIERRE **DURACIÓN:** 25 minutos	Se realiza una reflexión individual. Proyecta una diapositiva en la pantalla con las siguientes consignas: - Una idea que me sorprendió o me dejó pensando - ¿qué barreras me identifico enfrentando? - ¿qué facilitadores puedo empezar a fortalecer o buscar en mi entorno? Se comentan los contenidos de la semana próxima y se cierra la clase.	Canva con diapositiva con consignas para la reflexión Canva con diapositiva con frase final (se adjunta al final)

BIBLIOGRAFÍA:

- González, D. (2018). *La creatividad en educación superior: una competencia necesaria.* Revista Iberoamericana de Educación Superior, 9 (25).

- Kastika, E. (2013). *Ideas en juego: el valor de la creatividad en las organizaciones.* Buenos Aires. Granica.

Diapositiva con el relato del inicio:

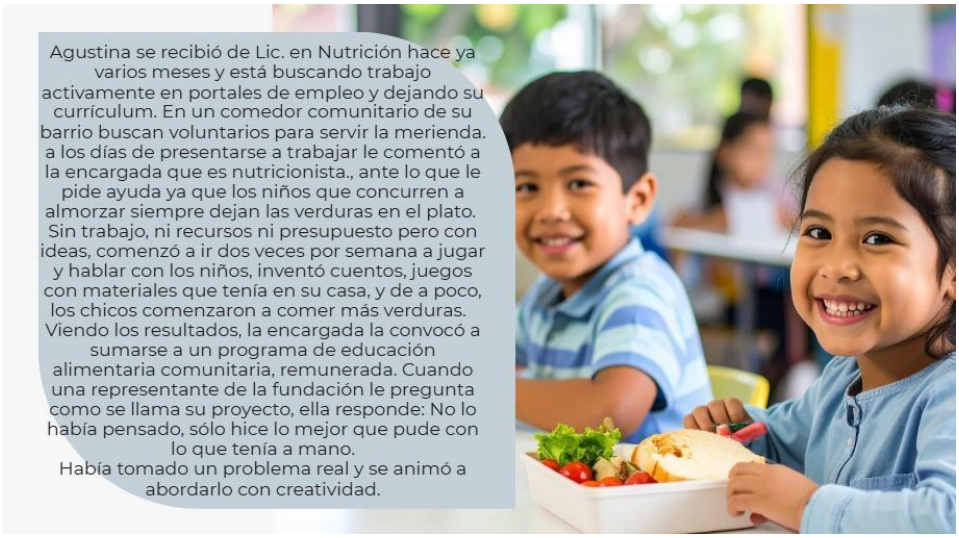
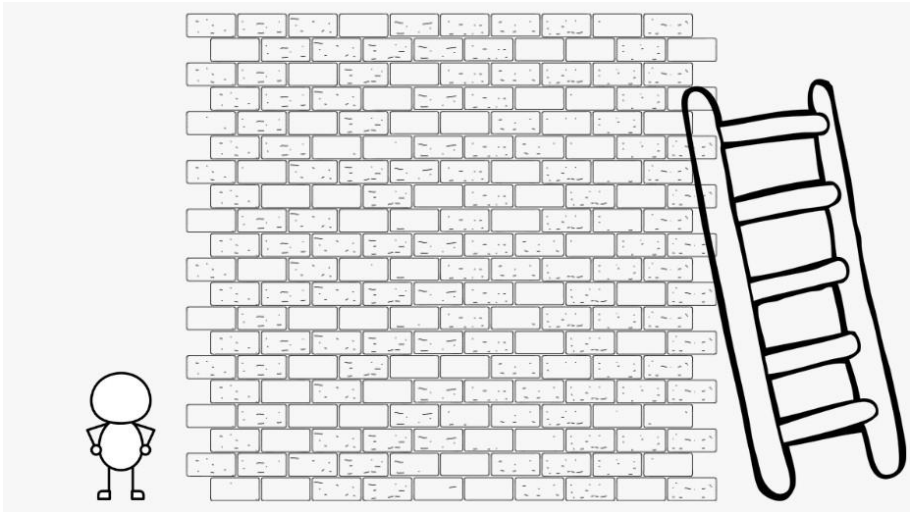


Lámina con el muro y escalera para actividad grupal colaborativa:



Imágenes para la actividad de 6 sombreros para pensar:





Frase del cierre de clase:



2.5. Recursos

Para la implementación de la asignatura Emprendimientos en Nutrición se requieren recursos materiales, tecnológicos y humanos que permitan desarrollar actividades teórico-prácticas.

Recursos materiales:

- Aula equipada con mobiliario móvil que facilite el trabajo colaborativo.
- Pizarrón (blanco o verde) y marcadores.
- Hojas, tarjetas, fichas impresas para actividades grupales.
- Afiches o cartulinas para dinámicas y construcción de ideas.
- Impresiones de infografías, guías de análisis de casos y rúbricas de auto/coevaluación.
- Cuadernos o carpetas de los estudiantes para registro personal y diario reflexivo.

Recursos tecnológicos:

- Computadora (docente) con acceso a internet.
- Proyector y pantalla o Smart TV.
- Conectividad y tomas eléctricos para uso de dispositivos personales.
- Dispositivos móviles (celulares o notebook de estudiantes) para participación activa en dinámicas.
- Plataformas y herramientas digitales utilizadas durante la cursada: Canva (presentaciones, identidad visual, pitch); Mentimeter (actividades de apertura, nubes de palabras, encuestas en tiempo real); Genially (dinámicas interactivas y gamificación); Padlet (trabajo colaborativo para diseño de proyectos y prototipos); Wordwall o ruleta digital (asignación aleatoria de desafíos); Google Workspace / Drive / Classroom (gestión de materiales y entregas); Excel o planillas de Google (proyecciones, costos y finanzas); Redes sociales (Instagram/TikTok como insumo para análisis de comunicación y marketing); Youtube (videos y casos reales de emprendimientos).

Recursos humanos:

- Docente responsable del diseño, seguimiento del trabajo integrador y conducción de las dinámicas.
- Participación de profesionales invitados (nutricionistas emprendedores, especialistas en marketing o finanzas) para actividades puntuales o charlas testimoniales.
- Estudiantes organizados en grupos de trabajo para el desarrollo del proyecto integrador.

El conjunto de estos recursos permite materializar el enfoque metodológico planteado, promoviendo actividades de simulación, análisis de casos, aprendizaje basado en proyectos y comunicación profesional, garantizando condiciones para que los estudiantes diseñen, planifiquen y presenten su propio proyecto de emprendimiento en nutrición.

2.6. Evaluación de la propuesta

Se realizará una evaluación de la propuesta a través de la medición de cobertura el primer año de implementación, qué porcentaje de estudiantes seleccionaron esta asignatura para su cursado y una encuesta de satisfacción de los estudiantes sobre los contenidos, estrategias implementadas en las clases y la percepción que tienen sobre la utilidad de la asignatura para un futuro laboral.

Encuesta de satisfacción de la asignatura: Emprendimientos en Nutrición

Asignatura: Emprendimientos en Nutrición

Carrera: Licenciatura en Nutrición – UBA

La siguiente encuesta es anónima y tiene como propósito conocer la experiencia de cursada y la percepción sobre la utilidad de la asignatura para la inserción laboral y el desarrollo de competencias emprendedoras.

1. Año de cursada:

- 2026

- 2027

- Otro: _____

2. Situación frente al trabajo integrador:

- Aprobado

- En proceso

- No aprobado

3. Indique su nivel de acuerdo (1 = Totalmente en desacuerdo / 5 = Totalmente de acuerdo):

3.1. Los contenidos fueron claros y pertinentes para la formación profesional.

1 / 2 / 3 / 4 / 5

3.2. Las unidades temáticas se articularon de manera coherente.

1 / 2 / 3 / 4 / 5

3.3. La secuencia de contenidos permitió comprender progresivamente el proceso de emprender.

1 / 2 / 3 / 4 / 5

3.4. El nivel de dificultad fue adecuado.

1 / 2 / 3 / 4 / 5

3.5. Las actividades prácticas facilitaron la comprensión de los contenidos.

1 / 2 / 3 / 4 / 5

3.6. Las metodologías utilizadas favorecieron la participación.

1 / 2 / 3 / 4 / 5

3.7. Las herramientas digitales enriquecieron el proceso de aprendizaje.

1 / 2 / 3 / 4 / 5

3.8. Recibí retroalimentación útil durante el trabajo integrador.

1 / 2 / 3 / 4 / 5

3.9. La asignatura me permitió identificar oportunidades laborales más allá de las salidas tradicionales.

1 / 2 / 3 / 4 / 5

3.10. Siento que ahora tengo más herramientas para diseñar un proyecto propio.

1 / 2 / 3 / 4 / 5

3.11. Considero que la asignatura aporta a mi futura inserción laboral.

1 / 2 / 3 / 4 / 5

3.12. Recomendaría esta asignatura a otros estudiantes.

1 / 2 / 3 / 4 / 5

4. En general, mi experiencia cursando la asignatura fue:

- Muy mala
- Mala
- Regular
- Buena
- Excelente

Preguntas abiertas:

5. ¿Qué fue lo que más te aportó esta asignatura?

_____

6. ¿Qué actividades o estrategias te resultaron más significativas?

_____

7. ¿Qué mejorarías o agregarías?

_____

8. ¿Te sentís con más herramientas para emprender o crear tu propio espacio laboral? ¿Cuáles?

_____

3. Marco referencial

3.1. Articulación con marcos conceptuales

Transformaciones en la educación superior y el currículum universitario

Zabalza (2009) plantea que la estructura tradicional de enseñanza universitaria, basada en asignaturas cerradas y fragmentadas, favorece la hiperespecialización, desarticula el conocimiento e impide su aplicación en contextos reales. Esto deja a los estudiantes con una formación parcial, poco útil para enfrentar los desafíos profesionales actuales. Para superar estas limitaciones, el autor propone revisar el diseño curricular promoviendo asignaturas optativas, integradoras o transversales, y experiencias formativas centradas en proyectos, que articulen saberes y desarrollen competencias complejas.

En línea con este enfoque, Camilloni (2001) sostiene que el currículum universitario no es una estructura estática, sino una construcción social, política y cultural sujeta a revisión permanente. Desde esta perspectiva, la inclusión de asignaturas optativas se justifica como una vía para actualizar el currículum, enriquecer la formación profesional y permitir trayectorias más personalizadas. En carreras como Nutrición, donde los cambios del entorno profesional son acelerados, estos espacios formativos resultan especialmente relevantes.

Estas miradas se articulan con los marcos abordados en la carrera de Nutrición, que reconocen la necesidad de una formación integral, situada y socialmente comprometida, capaz de responder a problemáticas complejas con enfoques interdisciplinarios y propuestas innovadoras.

El rol de la universidad ante las transformaciones del mundo del trabajo

Pardo Kuklinski y Cobo (2020) afirman que la universidad debe formar no solo en saberes técnicos, sino también en capacidades para actuar estratégicamente en escenarios cambiantes. La formación profesional ya no puede limitarse a una lógica de transmisión de contenidos, sino que debe habilitar el desarrollo de habilidades para la resolución de problemas reales, la toma de decisiones y la autonomía profesional.

Díaz Barriga (1988) advierte sobre los riesgos de una vinculación tecnocrática entre universidad y empleo, pero reconoce que dicha relación no puede ser ignorada. Desde esta perspectiva, una asignatura de emprendimientos no implica alinearse con la lógica mercantilista, sino ofrecer herramientas que amplíen las posibilidades de inserción laboral en un mercado laboral cambiante, abriendo caminos como el autoempleo, la consultoría o el desarrollo de proyectos

propios en el ámbito de la salud y la alimentación.

Tedesco (2014) también señala la necesidad de itinerarios formativos más diversificados, capaces de responder al desajuste entre los contenidos de formación y las nuevas formas de empleo. En este marco, las asignaturas optativas se presentan como una estrategia flexible para atender diferentes perfiles de estudiantes y contextos profesionales.

El informe Educación y trabajo en la economía del conocimiento (Encuentro XXI, 2019) destaca que el título universitario ya no garantiza automáticamente el acceso a un empleo de calidad. Las competencias necesarias para la inserción laboral se han complejizado, y los jóvenes deben desarrollar habilidades como la adaptabilidad, la innovación, el trabajo colaborativo y la autonomía. En el campo de la nutrición, esto se traduce en la creciente importancia del autoempleo, la diversificación de funciones profesionales y la necesidad de competencias no tradicionales.

Casanova (s.f.) sostiene que las universidades latinoamericanas están transitando procesos de innovación curricular para responder a estas nuevas demandas, introduciendo propuestas pedagógicas más contextualizadas, participativas y transformadoras. La inclusión de una asignatura sobre emprendimientos responde a este proceso, no como iniciativa aislada, sino como parte de un movimiento de renovación institucional acorde a los cambios sociales, económicos y culturales.

Motivación, elección y aprendizaje significativo en la formación emprendedora

Huertas (2001) destaca que el aprendizaje profundo se potencia cuando el estudiante percibe sentido personal o profesional en lo que aprende. La motivación crece cuando los estudiantes pueden tomar decisiones en su trayecto formativo, elegir contenidos que se ajusten a sus intereses y proyectarse en escenarios deseados. En este sentido, las asignaturas optativas tienen un potencial transformador, ya que ofrecen una experiencia educativa elegida, no impuesta, conectada con las expectativas, metas y necesidades reales del estudiantado.

Desde esta mirada, una asignatura de emprendimientos puede fortalecer el compromiso con el aprendizaje al conectar los contenidos con objetivos personales, desafíos profesionales y contextos laborales futuros. Además, habilita a los estudiantes a pensarse como agentes activos, con capacidad para crear, gestionar y sostener proyectos propios, lo que impacta positivamente en su autoconfianza y sentido de propósito.

3.2. Reflexión sobre praxis

Al iniciar este trabajo no tenía una percepción del todo clara del problema. Por mi experiencia como estudiante, de hace muchos años, tenía la certeza de que estos conocimientos no estaban incluíos en el plan de estudios, sin embargo, desconocía las asignaturas optativas actuales. Mi visión estaba puesta en la falta de herramientas, pero no en la falta de oportunidades para imaginar posibilidades profesionales más amplias. Al armar un portfolio de trabajo para una de las asignaturas en las cuales soy docente, comencé a visualizar la problemática desde otro lugar.

Al analizar los planes de estudio de distintas universidades y observar que la formación vinculada al emprendimiento era prácticamente inexistente, entendí que el problema no era una simple percepción. Los conocimientos y las oportunidades para estos nuevos estudiantes que salen hoy al mercado laboral no estaban. El problema era real.

A partir de estos datos, surgió la necesidad de fundamentar la incorporación de una asignatura optativa orientada específicamente al desarrollo de competencias emprendedoras en nutrición. Al realizar las encuestas a estudiantes, docentes y egresados, se reafirmó la necesidad de esta asignatura: ninguno de los estudiantes había cursado contenidos vinculados con marketing, gestión o planificación de proyectos, y más del 87 % consideró necesario contar con una asignatura optativa de emprendimientos en el plan de estudios de la Universidad de Buenos Aires.

A medida que avanzaba en la construcción de la propuesta, mi propio posicionamiento como docente también comenzó a transformarse. Fue un gran desafío comenzar a entender cuáles serían los pilares y contenidos de la asignatura y, cuáles serían las estrategias más adecuadas para este proceso de enseñanza-aprendizaje. Esta asignatura debía convertirse en un espacio para desarrollar autonomía profesional. Tuve que comenzar un nuevo proceso de búsqueda bibliográfica para definir ejes y contenidos y luego comenzar a planificar.

En el transcurso del diseño fueron surgiendo dudas, cambios en el orden de los contenidos y análisis de los mismos. Decidí incorporar una unidad final sobre ética y normativa profesional para garantizar que los estudiantes siempre prioricen su rol de nutricionistas. En ese momento formulé una idea que terminó guiando toda la propuesta: primero nutricionista, después emprendedor.

Diseñar el programa fue un desafío personal muy grande, como así definir los contenidos y las estrategias, y pensar en las clases desarrolladas con sus actividades. Fue un camino en que fui definiendo cada parte del programa y avanzar en sus etapas hasta llegar a finalizarlo, incluso con un cronograma de clases.

Para integrar la práctica a la teoría de manera constante y continua decidí que los estudiantes compilen todos los conocimientos en un trabajo integrador, comenzando desde las primeras clases hasta la última definiendo cada parte y proceso de su proyecto. Idear, planificar, diseñar, comunicar y evaluar. Para eso se incorporaron metodologías activas como aprendizaje basado en proyectos, simulaciones, trabajo colaborativo, y otras estrategias, que quedaron plasmadas en la planificación de estrategias y actividades de enseñanza

Mi trabajo no solo me permitió diseñar una asignatura, sino también revisar mi práctica docente y mi manera de entenderme en ese rol. Se puede enseñar a creer que uno puede generar sus propios caminos. Este fue el mío, y la verdad, me genera un gran orgullo.

4. Bibliografía

Australian Catholic University. (s.f.). *Unit Outline: Dietetic Business Practice*. Recuperado el 26 de junio de 2025 de https://www.acu.edu.au

Banco Interamericano de Desarrollo. (2019). *Emprender un futuro naranja: quince preguntas para entender mejor a los emprendedores creativos en América Latina y el Caribe*. BID. https://publications.iadb.org/publications/spanish/document/Emprender-un-futuro-naranja-Quince-preguntas-para-entender-mejor-a-los-emprendedores-creativos-en-America-Latina-y-el-Caribe.pdf

Cabezas García, E. (2023). *Marketing nutricional, salud y bienestar para todos: la nueva apuesta de la industria alimentaria*. Revista Cubana de Alimentación y Nutrición, 33(1), 246–259. Recuperado de https://revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/1490/2064

Camacho-López, S., Nava-González, E. J., Apolinar-Jiménez, E., Almendra-Pegueros, R., Pérez-López, A., Gamero, A., ... Navarrete-Muñoz, E. M. (2022). *Comunicación ética en redes sociales para la nutrición*. Revista Española de Nutrición Humana y Dietética, 26(1), 1-3. https://doi.org/10.14306/renhyd.26.1.1637

Camilloni, A. (2001). *Tendencias y formatos curriculares*. Universidad de Buenos Aires. Facultad de Filosofía y Letras. Documento de trabajo.

Casanova Cardiel, H. (s.f.). Cambio institucional e innovación en la universidad latinoamericana. *Revista de la Educación Superior*.

Chávez, M. (2019). La enseñanza del emprendimiento como competencia transversal en la formación técnica y universitaria.

Cordero, S., & Dumrauf, A. G. (2017). *Historia y fundamentos de un trabajo colaborativo entre la escuela y la universidad*. En A. Dumrauf & S. Cordero (Coords.), *Tramas entre escuela y universidad: Formación docente, innovación e investigación colaborativa* (pp. 25–56). EDULP.

Díaz Barriga, A. (1988). Tendencias e innovaciones curriculares en la educación superior. Ponencia presentada en el *Foro Nacional de Innovaciones en la Educación Superior*, Universidad Autónoma de Nuevo León, México.

Encuentro XXI. (2019). *Educación y trabajo en la economía del conocimiento*. Observatorio de Educación y Sociedad. https://encuentroxxi.org/wp-content/uploads/2019/09/educacion_wee_EXXI_2019.pdf

Fundación Barceló. (s.f.). *Licenciatura en Nutrición*. Recuperado de https://www.barcelo.edu.ar/carreras-licenciatura-nutricion-plan_estudios

González, N. E., López Parra, M. E., Aceves L., J. N., & Celaya Figueroa, R. (s.f.). *La importancia de realizar un plan de negocios*.

Huertas, J. A. (2001). ¿Qué es la motivación para aprender? En J. I. Pozo (Coord.), *Motivación. Querer aprender* (pp. 41–76). Madrid: Morata.

Instituto Universitario CEMIC. (2022). *Organización curricular – Licenciatura en Nutrición*. Recuperado de https://www.cemic.edu.ar/descargas/organizacion_curricular_nutricion.pdf CEMIC

Martínez Sanz, J. M., et al. (2021). Emprendimiento en ciencias de la salud, nutrición y ejercicio físico: necesidades y desarrollo de acciones formativas. En R. Satorre Cuerda, A. Menargues Marcillas, R. Díez Ros, & N. Pellin Buades (Coords.), *Memorias del Programa de Redes-I3CE de calidad, innovación e investigación en docencia universitaria. Convocatoria 2020-21* (pp. 1363– 1389). Universidad de Alicante. https://hdl.handle.net/10045/119060

Ministerio de Producción de la Nación Argentina. (2016). Argentina Emprende: Programa de apoyo al emprendedor argentino. Recuperado de https://www.argentina.gob.ar/produccion/argentinaemprende

Muñoz, R. (s.f.). El cambio institucional desde el enfoque de capacidades. *Perfiles Educativos*.

Oliveras, G., Porras, J., & Vigier, H. (2014). Educación emprendedora en las universidades públicas: Análisis y diagnóstico del caso argentino. *Pymes, Innovación y Desarrollo, 2*(2), 73–91. https://revistas.unc.edu.ar/index.php/pid/article/view/8729iografía

Pardo Kuklinski, H., & Cobo, C. (2020). *Expandir la universidad: Introducción a la educación abierta*. Buenos Aires: Universidad de Palermo. Recuperado de https://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/archivos/843_libro.pdf

Priego Álvarez, H. R., Barragán Lizama, L., & Hurtado Barba, E. E. (2009). Mercadotecnia en el ejercicio profesional de la nutrición. *Horizonte Sanitario, 8*(1), 25–35.

Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=457845131002

St. Francis Xavier University. (s.f.). *Bachelor of Science in Human Nutrition with Entrepreneurship*. Recuperado el 26 de junio de 2025 de https://www.stfx.ca

Ramos-Rodríguez, A. R., Medina-Garrido, J. A., & Ruiz-Navarro, J. (2023). Intención emprendedora y momento de acción: implicancias para el diseño de programas formativos.

Romo González, L. E., & Navarro Del Toro, G. J. (2022). Marketing, la mejor herramienta para que el emprendedor universitario tenga éxito en el mercado digital. *RIDE. Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo, 13*(25), e402. https://doi.org/10.23913/ride.v13i25.1305

Tedesco, J. C. (2014). La profesión académica en la sociedad del conocimiento. *Revista Española de Educación Comparada, 24*, 79–96. https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5207463

Tufts University. (s.f.). Nutrition and Entrepreneurship. Recuperado el 26 de junio de 2025 de https://nutrition.tufts.edu

Universidad de Buenos Aires. (s.f.). *Plan de estudios – Licenciatura en Nutrición*. Facultad de Medicina. Recuperado de https://www.fmed.uba.ar/carreras/licenciatura-en-nutricion/plan-de- estudios Facultad de Medicina UBA

Universidad Nacional de Lanús. (s.f.). *Licenciatura en Nutrición*. Busco Universidad. Recuperado de https://www.buscouniversidad.com.ar/licenciatura-en-nutricion-buenos-aires-lanus-unla-FO- 253488

Universidad Nacional de Río Negro. (2017). *Plan de estudios 2017 – Licenciatura en Nutrición*. Studocu. Recuperado de https://www.studocu.com/es-ar/document/universidad-nacional-de-rio- negro/fundamentos-de-nutricion/plan-de-estudios-2017-licenciatura-en-nutricion/83983560Studocu

Universidad Nacional de Entre Ríos. (s.f.). *Plan de estudios – Licenciatura en Nutrición*. Facultad de Bromatología. Recuperado de https://www.fb.uner.edu.ar/plan-de-estudios-licenciatura-en- nutricion/ fb.uner.edu.ar+1fb.uner.edu.ar+1

Universidad Nacional de Salta. (2014). *Plan de estudio 2014 – Licenciatura en Nutrición*. Facultad de Ciencias de la Salud. Recuperado de https://fsalud.unsa.edu.ar/salud/index.php/carrera/carreras/2013-10-29-12-49-32/2015-03-11- 14-38-45 FSalud+1FSalud+1

Universidad Nacional de Córdoba. (2024). *Nuevo plan de estudios – Licenciatura en Nutrición*. Escuela de Nutrición. Recuperado de https://nutricion.fcm.unc.edu.ar/nuevo-plan-de-estudios/ nutricion.fcm.unc.edu.ar+1nutricion.fcm.unc.edu.ar+1

Universidad Nacional de la Matanza. (2011). *Plan de estudio 2011 – Licenciatura en Nutrición*. Departamento de Ciencias de la Salud. Recuperado de https://salud.unlam.edu.ar/descargas/16_Nutricion.pdf salud.unlam.edu.ar

Universidad de Belgrano. (s.f.). *Plan de estudio – Licenciatura en Nutrición*. Facultad de Ciencias de la Salud. Recuperado de https://ub.edu.ar/facultad-de-ciencias-de-la-salud/nutricion/plan-de- estudio-nutricion UADE Home+2Universidad de Buenos Aires+2Universidad de Buenos Aires+2

Universidad Abierta Interamericana. (s.f.). *Plan de estudios – Licenciatura en Nutrición*. Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud. Recuperado de https://uai.edu.ar/facultades/medicina-y-ciencias- de-la-salud/licenciatura-en-

nutrici%C3%B3n/plandeestudios/ UAI+1UAI+1

Universidad Favaloro. (s.f.). *Plan de estudio – Licenciatura en Nutrición*. Facultad de Ciencias de la Salud. Recuperado de https://www.favaloro.edu.ar/licenciatura-en-nutricion-plan-de-estudio/ Universidad Favaloro

Universidad FASTA. (2023). *Plan de estudios 2023 – Licenciatura en Nutrición*. Facultad de Ciencias Médicas. Recuperado de https://www.ufasta.edu.ar/ingreso/files/2023/08/Plan-de-estudios- 2023-A5-demasia-NUTRICION.pdf UFasta

Universidad Argentina de la Empresa (UADE). (s.f.). *Plan de estudios – Licenciatura en Nutrición*. Facultad de Ciencias de la Salud. Recuperado de https://www.uade.edu.ar/facultad-de-ciencias- de-la-salud/licenciatura-en-nutricion/plan-de-estudios/ UADE Home

Universidad ISALUD. (s.f.). *Licenciatura en Nutrición*. Recuperado de https://isalud.edu.ar/pregrado-y-grado/licenciatura-en-nutricion isalud.edu.ar

Universidad Siglo 21. (s.f.). *Licenciatura en Nutrición*. Recuperado de https://21.edu.ar/oferta- academica/licenciatura-en-nutricion/ Universidad Siglo 21

Universidad Católica Argentina. (s.f.). *Licenciatura en Nutrición*. Recuperado de https://uca.edu.ar/es/facultades/facultad-de-ciencias-medicas/carrera-de-grado/nutricion

Universidad Austral. (s.f.). *Licenciatura en Nutrición*. Recuperado de https://www.austral.edu.ar/productos-austral/pilar/nutricion

Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales (UCES). (s.f.). *Licenciatura en Nutrición*. Recuperado de https://www.uces.edu.ar/carreras-universitarias/facultad-ciencias-salud/nutricion

Universidad Nacional de Hurlingham. (s.f.). *Licenciatura en Nutrición*. Recuperado de https://unahur.edu.ar/licenciado-a-en-nutricion/

Universidad Nacional de La Plata. (s.f.). *Licenciatura en Nutrición*. Recuperado de https://www.med.unlp.edu.ar/index.php/carreras/lic-en-nutricion

Universidad Nacional del Litoral. (s.f.). *Licenciatura en Nutrición*. Recuperado de https://www.unl.edu.ar/carreras/licenciatura-en-nutricion/

Universidad Católica de La Plata. (s.f.). *Licenciatura en Nutrición*.

Recuperado de https://www.ucalp.edu.ar/carrera/licenciatura-en-nutricion

Universidad del Salvador. (s.f.). *Licenciatura en Nutrición*. Recuperado de https://www.usal.edu.ar/ingreso/propuesta/licenciatura-en-nutricion/

Universidad Nacional del Litoral. (2016). *Creatividad e innovación aplicadas al desarrollo emprendedor* (1.ª ed.). Editorial UNL. https://www.unl.edu.ar/vinculacion/wp-content/uploads/sites/10/2016/11/Libro-Creatividad-e-innovacion-aplicadas-al-desarrollo-emprendedor.pdf

Universidad EAFIT. (s.f.). *Guía de finanzas para emprendedores*. https://www.eafit.edu.co

Vásquez, C. (2017). Educación para el emprendimiento en la universidad. *Estudios de la Gestión: Revista Internacional de Administración, (2)*, 121–147.

Zabalza, M. A. (2009). La estructura de la enseñanza: el sistema de asignaturas. En *La enseñanza universitaria. El escenario y sus protagonistas* (pp. 113–138). Madrid: Narcea.

5. Anexos

ANEXO 1: Relevamiento de planes de estudio de la carrera de Licenciatura en Nutrición de universidades argentinas públicas y privadas

	Universidad	*Pública*	*Privada*	*Tiene asignatura marketing*	*Tiene otras asignatura*
1	Universidad de Buenos Aires	si		no	no
2	Universidad Nacional de Lanús	si		no	no
3	Universidad Nacional de Río Negro	si		no	no
4	Universidad Nacional de Entre Ríos	si		no	no
5	Universidad Nacional de Salta	si		no	no
6	Universidad Nacional de Córdoba	si		no	no
7	Universidad Nacional de la Matanza	si		si	no
8	Universidad de Belgrano		si	no	no
9	Universidad Abierta Interamericana		si	si	no
10	Universidad Favaloro		si	si	no
11	Universidad Fasta		si	no	no
12	UADE		si	si	si
13	Instituto Universitario Cemic		si	no	si
14	Universidad Isalud		si	si	no
15	Universidad Siglo XXI		si	si	si
16	Universidad Católica Argentina		si	si	no
17	Universidad Austral		si	si	no
18	Uces		si	si	no
19	Universidad Nacional de Hurlingham	si		no	no
20	Universidad Nacional de la Plata	si		no	si
21	Fundación Barceló		si	si	si
22	Universidad Nacional del Litoral	si		no	no
23	Universidad del Centro Educativo Latinoamericano		si	si	no
24	Universidad Juan Agustín Maza		si	si	no
25	Universidad Concepción del Uruguay		si	no	no
26	Universidad del Norte Sto Tomás de Aquino		si	no	no
27	Universidad Maimónides		si	si	no
28	Universidad Gastón Dachary		si	si	no
29	Universidad de Mendoza		si	no	no
30	Universidad Católica de Sgo del Estero		si	si	no
31	Universidad Católica de La Plata		si	si	no
32	Universidad del Salvador		si	no	no
Fuente propia					
may-25					

Aclaraciones:

La asignatura en la UADE es: Emprendedurismo en nutrición.

La asignatura en IUC es: Gerenciamiento y mercadotecnia.

La Universidad Siglo XXI tiene las siguientes asignaturas: Desarrollo emprendedor, Grupo y liderazgo, Marketing en alimentos y Emprendimientos universitarios.

La Universidad Nacional de la Plata ofrece como asignatura optativa: Finanzas y costos alimentarios.

La asignatura de la Universidad Barceló es Innovación y desarrollo emprendedor en salud.

ANEXO 2: Asignaturas optativas ofrecidas en el plan de estudios de la carrera de Licenciatura en Nutrición en la Universidad de Buenos Aires

Quinto año	
Materias	**Para cursarla**
Prácticas de Nutrición en Salud Pública (Cuatrimestral)	Aprobadas todas las materias hasta 4° año inclusive
Prácticas de Dietoterapia y Administración de Servicios de Alimentación (Cuatrimestral)	Aprobadas todas las materias hasta 4° año inclusive
Seminarios (Cuatrimestral)	Aprobadas todas las materias hasta 4° año inclusive
Política Alimentaria (Cuatrimestral) (ELECTIVA)	Todo 3º año y Aprobadas 3 materias anuales y 3 cuatrimestrales de 4° año
Informática (Cuatrimestral) (ELECTIVA)	Todo 3º año y Aprobadas 3 materias anuales y 3 cuatrimestrales de 4° año
Comunicación y Audiovisuales (Cuatrimestral) (ELECTIVA)	Todo 3º año y Aprobadas 3 materias anuales y 3 cuatrimestrales de 4° año
Extensión Rural (Cuatrimestral) (ELECTIVA)	Todo 3º año y Aprobadas 3 materias anuales y 3 cuatrimestrales de 4° año
Técnica Dietética Experimental (Cuatrimestral) (ELECTIVA)	Todo 3º año y Aprobadas 3 materias anuales y 3 cuatrimestrales de 4° año
Inglés Técnico (Cuatrimestral) (ELECTIVA)	Todo 3º año y Aprobadas 3 materias anuales y 3 cuatrimestrales de 4° año

Interacción droga-alimentos en enfermedades de la nutrición (Cuatrimestral) (ELECTIVA)	Todo 3º año y Aprobadas Dietoterapia del Adulto; Fisiopatología y Dietoterapia del Niño. Además, aprobadas 2 materias anuales y 2 cuatrimestrales de 4° año.
Nutrición y Deporte (Cuatrimestral) (ELECTIVA)	Todo 3º año y Aprobadas 3 materias anuales y 3 cuatrimestrales de 4° año
Nutrición en el Paciente Crítico (Cuatrimestral) (ELECTIVA)	Todo 3º año y Aprobadas 3 materias anuales y 3 cuatrimestrales de 4° año
El alumno deberá seleccionar tres asignaturas electivas.	

ANEXO 3: Encuestas realizadas a estudiantes, docentes y Licenciados en Nutrición emprendedores

Encuesta a Estudiantes de la Licenciatura en Nutrición

Objetivo: Relevar percepciones y expectativas sobre el desarrollo de competencias emprendedoras durante la carrera.

Datos generales:

- Universidad donde estudia:
- Año que está cursando:
- ¿Trabaja actualmente? Sí / No
- ¿Participó en algún emprendimiento o proyecto personal?

Sí / No

1. ¿Considera que la formación recibida en la universidad facilita la posibilidad de emprender o crear su propio empleo?

Sí No

Tal vez

2. ¿Tuvo alguna asignatura o actividad vinculada al marketing, gestión o planificación de proyectos?

Sí No

3. ¿Cree que sería útil contar con una asignatura optativa sobre emprendimientos en nutrición? Sí

No

Tal vez

4. ¿Qué contenidos le interesaría que tuviera esa asignatura? (Marque los que correspondan) Marketing digital

Plan de negocios Legislación y habilitaciones Creatividad e innovación Comunicación profesional

Finanzas (costos, precios, análisis financiero básico) Otra:

5. ¿Le gustaría emprender un proyecto propio al egresar? Sí, ya lo tengo en mente

Sí, pero más adelante No lo tengo pensado

6. Comentario abierto (opcional): ¿Qué tipo de proyecto emprendedor le interesaría realizar?

Encuesta a Docentes de la Carrera de Nutrición

Objetivo: Conocer su percepción sobre la inclusión de contenidos emprendedores en la formación del nutricionista.

Datos generales:

- Asignatura que dicta:
- Institución donde trabaja:
- Años de experiencia docente:

1. ¿Considera que el plan de estudios actual contempla la formación emprendedora de los futuros nutricionistas?

Sí No

Parcialmente

2. ¿Ha incorporado contenidos o actividades vinculadas al emprendimiento en su asignatura? (innovación, oportunidades, planificación y gestión, comunicación, marketing, finanzas u otra).

Sí No

3. ¿Considera pertinente incluir una asignatura optativa sobre emprendimientos en nutrición? Sí

No

Tal vez

4. ¿Qué competencias cree que deberían desarrollarse en ese espacio curricular? Identificación de oportunidades

Creatividad e innovación Comunicación profesional Gestión y planificación Finanzas y cálculo de costos

Encuesta a Egresados Emprendedores de la Carrera de Nutrición

Objetivo: Explorar su experiencia, dificultades y formación previa en relación con sus proyectos. Datos generales:

- Año de egreso:
- Universidad donde estudió:
- Breve descripción de su emprendimiento:

1. ¿Cuánto tiempo después de egresar comenzó su proyecto? Mientras cursaba

Al egresar

A los pocos años

Más de 5 años después

2. ¿Qué tipo de emprendimiento tiene? Consultorio particular

Producción o venta de alimentos Cursos, talleres o servicios digitales Otro:

2. ¿Qué dificultades enfrentó al comenzar su proyecto? (Marque las que correspondan)

Trámites y habilitaciones

Definir precios y costos Llegar a clientes

Falta de herramientas de gestión Otra:

4. ¿Cree que su formación universitaria lo preparó adecuadamente para emprender?

Sí

No

Tal vez

5. ¿Qué contenidos le hubieran resultado útiles aprender durante la carrera?