



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



Nutrición y
Salud Comunitaria



MSC CLAUDIA VELÁSQUEZ

Coordinadora de la Carrera

2021



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Introducción:

La Carrera de Nutrición y Dietética cuenta con laboratorios específicos y laboratorios compartidos de las materias comunes con las otras Carreras de la Facultad Ciencias de la Salud.

Los Laboratorios específicos de la Carrera son:

1. Laboratorio de Dietoterapia y Técnica Dietética
2. Laboratorio de Evaluación nutricional

Los Laboratorios compartidos de la Carrera son:

3. Laboratorio de Anatomía
4. Laboratorio de Microbiología y Parasitología
5. Laboratorio de Bioquímica

Cuatro de estos laboratorios que se encuentran en el Campus San Vicente de Paúl ubicado en la Calle Juan Montalvo y Colón, construido con todas las especificaciones para laboratorios de aprendizaje.

Y el laboratorio de Dietoterapia y Técnica Dietética que se encuentra dentro del campus universitario.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1. LABORATORIO DE DIETOTERAPIA Y TÉCNICA DIETÉTICA

La Carrera de Nutrición y Salud Comunitaria de la Universidad Técnica del Norte tiene como misión formar profesionales nutricionistas críticos, creativos, líderes, con sólidos conocimientos y valores éticos; que contribuyan a solucionar los problemas alimentarios, nutricionales y de salud de la población en el ámbito local, regional y nacional; para lo cual desde la formación del estudiante es necesario fortalecer conocimientos tanto teóricos como prácticos. Dentro de la formación del estudiante de Nutrición el componente profesional exige la necesidad de un laboratorio que permita desarrollar habilidad y destrezas en las asignaturas que lo componen.

El laboratorio de Dietoterapia y Técnica Dietética actualmente se encuentra ubicado dentro del campus Universitario, a un lado de las canchas deportivas. Consta de tres módulos y equipos que se mencionan:

- Infraestructura apropiada para práctica (mesones lacados, lavabos, estanterías, módulos)
- 3 hornos convencionales
- 6 hornillas encimeras
- 6 extractores de campana para isla TEKA INOX
- 3 aires acondicionados
- 1 lavavajillas
- 3 refrigeradores
- 3 hornos microondas
- Cocina de inducción
- 1 accesorio para instalación de agua
- Indumentaria de cocina.
- Vajilla.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Plano del Laboratorio de Dietoterapia y Técnica Dietética



Son asignaturas básicas y de praxis profesional que hacen uso de este Laboratorio

SEMESTRE	ASIGNATURAS	NÚMERO ESTIMADO DE PRÁCTICAS AL SEMESTRE
PRIMER SEMESTRE	TÉCNICA DIETÉTICA I	12 prácticas
TERCER SEMESTRE	NUTRICIÓN CLÍNICA / DIETOTERAPIA GENERAL	12 a 14 prácticas.
	NUTRICIÓN EN EL CICLO DE VIDA	8 a 10 prácticas
QUINTO SEMESTRE	NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA	8 a 10 prácticas
SEXTO SEMESTRE	NUTRICIÓN CLÍNICA DEL ADULTO	8 a 10 prácticas

El desarrollo de la práctica desde su preinicio y la evaluación de la misma comprende un promedio de 3 a 4 horas. Es indispensable indicar que se han tomado en cuenta las asignaturas que deben usar el Laboratorio para las prácticas formativas, de manera consecutiva y constante. El número estimado de prácticas al semestre se ha hecho en función a la revisión de los contenidos de los sílabos de las asignaturas en



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

mención; siendo este nada más que un referente para estimar la productividad del Laboratorio.

Hay asignaturas que pueden hacer uso del Laboratorio de Dietética que deben planificar con anticipación y esas cátedras son:

Nutrición Básica
Fundamentos de Nutrición
Tecnología de los alimentos
Bromatología
Investigación

FOTOS DESARROLLO DE PRÁCTICAS





UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



2. LABORATORIO DE EVALUACIÓN NUTRICIONAL

La Carrera de Nutrición y Salud Comunitaria de la Universidad Técnica del Norte tiene como misión formar profesionales nutricionistas críticos, creativos, líderes, con sólidos conocimientos y valores éticos; que contribuyan a solucionar los problemas alimentarios, nutricionales y de salud de la población en el ámbito local, regional y nacional; para lo cual desde la formación del estudiante es necesario fortalecer conocimientos tanto teóricos como prácticos. Dentro de la formación del estudiante de Nutrición el componente profesional exige la necesidad de un laboratorio que permita desarrollar habilidad y destrezas en las asignaturas que lo componen.

El laboratorio de Evaluación Nutricional actualmente se encuentra ubicado en el Campus San Vicente de Paúl, en el segundo piso.

El Laboratorio está destinado a funciones de práctica formativa para los estudiantes nutricionistas, a la investigación en proyectos que sean pertinentes a la Carrera de



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Nutrición, y en la atención a estudiantes, docentes, personal administrativo y de servicio que así se requiera.

El Laboratorio de Evaluación Nutricional cubre tres áreas importantes de la evaluación nutricional:

TIPO DE EVALUACIÓN	EQUIPOS
Evaluación antropométrica	Tallímetros
	Balanzas pediátricas
	Balanzas tipo reloj
	Balanzas de piso
	Antropómetros
	Cintas antropométricas
Evaluación de la composición corporal	Plicómetros
	Analizador de composición corporal. Estación SECA.
	Estadiómetro
Evaluación de química sanguínea	Balanzas de bioimpedancia
	Glucómetros
	Medidores de química sanguínea básica (glucosa, colesterol, triglicéridos, ácido láctico)
	Medidores de hemoglobina/hematocrito
Evaluación de actividad física	Camillas
	Pasómetros

Las asignaturas que hacen uso de este Laboratorio son:



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

SEMESTRE	ASIGNATURAS	NÚMERO ESTIMADO DE PRÁCTICAS AL SEMESTRE
Tercer semestre	Evaluación Nutricional I	8 a 10 prácticas
Cuarto semestre	Evaluación Nutricional II	8 a 10 prácticas
Quinto semestre	Investigación aplicada	3 a 5 prácticas
	Nutrición y Salud Comunitaria	3 a 5 prácticas
	Actividad física	8 a 10 prácticas
	Investigación aplicada	4 a 5 prácticas
Séptimo semestre	Trabajo de grado I	4 a 5 prácticas
Octavo semestre	Trabajo de grado II	4 a 5 prácticas

El desarrollo de la práctica desde su preinicio y la evaluación de la misma comprende un promedio de 3 – 4 horas.

Es indispensable indicar que se han tomado en cuenta las asignaturas en el cuadro anterior, sin embargo, si hay cátedras que necesiten hacer uso del mismo, bajo previa planificación lo harán.

FOTOS DESARROLLO DE PRÁCTICAS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



3. LABORATORIO DE ANATOMÍA

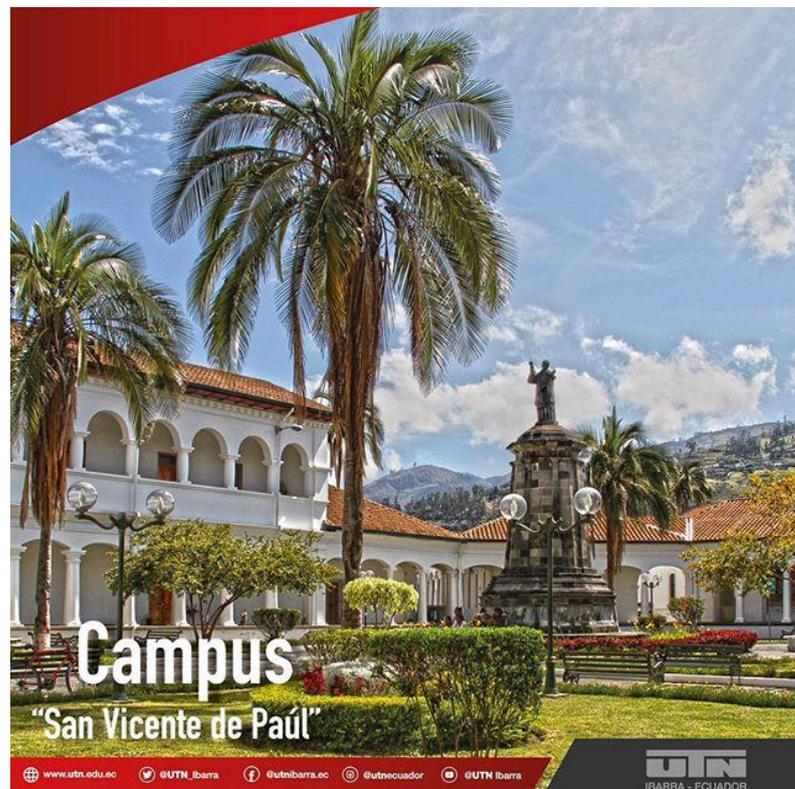
Este Laboratorio se encuentra ubicado en el Campus San Vicente de Paúl, donde se encuentran los Laboratorios de la UTN, este laboratorio es uno de los compartidos con las Carreras de la Facultad Ciencias de la Salud, tiene capacidad para 10 estudiantes, las prácticas se hacen por grupos. El Laboratorio de Anatomía cuenta con dos mesas para disección virtuales “Anatamage”, las cuales brindan un modelo de disección virtual, las cuales permiten al estudiante hacer una simulación de la disección de un cadáver, esta herramienta permite a los alumnos navegar a través de imágenes en 3D de tamaño real de la anatomía masculina y femenina de todo el cuerpo; con la funcionalidad del panel táctil, las imágenes se pueden anotar, rotar 360 grados, cortar en cualquier plano y colocar en capas para mostrar la piel, los



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

músculos y las estructuras subyacentes. El control de nivel de ventana permite el examen de tejido blando o tejido duro a través de diferentes modalidades de visualización.

De este Laboratorio hacen uso los estudiantes de la Carrera que reciben las asignaturas de Morfofisiología y Fisiopatología de la Nutrición.





UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



4. LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA

Este Laboratorio se encuentra ubicado en el Campus San Vicente de Paúl, donde se encuentran los Laboratorios de la UTN, este laboratorio es uno de los compartidos con las Carreras de la Facultad Ciencias de la Salud, se encuentra completamente equipado para el manejo de estudios microscópicos y posee un área de muestras, el área está equipada para el desarrollo de la práctica en grupos de 10 a 15 personas. El laboratorio tiene normativa para bioseguridad.

En este Laboratorio se realizan prácticas donde se analizan muestras biológicas y de los de los microorganismos que en ellas se encuentran. El laboratorio de microbiología y parasitología presenta todos los procedimientos y protocolos desde la desinfección y limpieza de las diferentes áreas, hasta la identificación el aislamiento y conservación de los diferentes microorganismos están estandarizados para su correcto funcionamiento.

Los estudiantes de la asignatura Microbiología y Parasitología hacen uso de este Laboratorio.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**



5. LABORATORIO DE BIOQUÍMICA

Este Laboratorio se encuentra ubicado en el Campus San Vicente de Paúl, donde se encuentran los Laboratorios de la UTN, este laboratorio es uno de los compartidos con las Carreras de la Facultad Ciencias de la Salud. Es un espacio de aprendizaje, que consta de 2 salas y que permite realizar la práctica en grupos de 10 a 15 estudiantes, quienes ocupan este espacio son los estudiantes de la asignatura de Química orgánica y Bioquímica.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA





**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**REGLAMENTO DE LABORATORIO DE DIETOTERAPIA Y TÉCNICA
DIETÉTICA**



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
H. CONSEJO DIRECTIVO**

Oficio 168-HCD
Ibarra, 21 de febrero de 2013

Doctora
María De la Portilla V.
Vicerrectora Académica de la Universidad Técnica del Norte
Presente

Señora Vicerrectora:

El H. Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias de la Salud, en sesión ordinaria efectuada el 20 de febrero de 2013, al tenor de lo dispuesto en el Art. 22, numeral 10 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica del Norte, conoció y aprobó el "REGLAMENTO INTERNO PARA USO DE LABORATORIO DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA", mismo que remito a su Autoridad, para conocimiento y trámite pertinente para la legalización.

Atentamente,
CIENCIA Y TÉCNICA AL SERVICIO DEL PUEBLO


Ab. Vladimir Basantes R.
SECRETARIO ABOGADO

Ad/ lo indicado
Copia: Decanato
Subdecanato
Carrera Nutrición



Gloria

MISIÓN

"La Universidad Técnica del Norte es una institución de educación superior, pública y acreditada, forma profesionales de excelencia, críticos, humanistas, líderes y emprendedores con responsabilidad social; genera, fomenta y ejecuta procesos de investigación, de transferencia de saberes, de conocimientos científicos, tecnológicos y de innovación; se vincula con la comunidad, con criterios de sustentabilidad para contribuir al desarrollo social, económico, cultural y ecológico de la región y del país".



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA



EL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD
CIENCIAS DE LA SALUD

Considerando

Que: es necesario establecer la reglamentación interna para dar operatividad al desarrollo de prácticas de "Laboratorio" como componente básico del desarrollo académico

Que: es preciso una organización pertinente de las actividades académicas y de investigación que se realizan en los "Laboratorios", para lograr la optimización de los recursos humanos y materiales involucrados en los mismos

Que: la reglamentación del trabajo en los "Laboratorios" para estudiantes, docentes, investigadores y trabajadores, contribuyen al logro de los fines académicos y los objetivos terminales de la carrera a través de la práctica de "laboratorio" de modo programado, calendarizado y organizado, resuelve aprobar el siguiente Reglamento

REGLAMENTO INTERNO PARA USO DE LABORATORIOS DE LA
CARRERA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA

CAPÍTULO I

Aspectos Conceptuales

Art. 1. El "Laboratorio" es un lugar dotado de los medios necesarios, equipos e instrumentos para realizar investigaciones, experimentos, prácticas y trabajos diversos de carácter científico, tecnológico o técnico.

Art. 2. Los "Laboratorios" para la práctica docente son lugares especializados dotados de equipamiento calificado para cubrir demandas pedagógicas y didácticas orientadas a satisfacer necesidades de formación de estudiantes de la carrera.

Art. 3. Los "Laboratorios" de la Carrera de Nutrición y Salud Comunitaria brindan las facilidades y garantías para asegurar que no se produzcan influencias ajenas al proceso, que alteren el resultado de las pruebas, procesos, medición y otras actividades prácticas.

CAPÍTULO II

Propósitos

Art. 4. Los "Laboratorios" contribuyen en la formación integral de los estudiantes desde el primer semestre de carrera, en razón que el meso y micro currículo se fundamenta en gran medida en el desarrollo de prácticas



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA



como medio para vincular los contenidos teóricos (adquiridos en las aulas) con lo práctico (comprobado en el laboratorio); siendo estos componentes prácticos aplicables y afianzados posteriormente durante el desempeño profesional.

Art. 5. Las cátedras que requieren el soporte de "Laboratorios" son: Técnica Dietética I y II, Nutrición en el Ciclo de Vida I y II, Nutrición Clínica General I y II, Nutrición Clínica Pediátrica y del Adulto; Evaluación Nutricional I y II; Actividad Física y Nutrición, Estética y, trabajos de investigación afines.

CAPÍTULO III De La Organización

Art. 6. El personal del "Laboratorio" tiene el siguiente orden jerárquico:

- a) Coordinador de Carrera
- b) Docente tutor de la práctica
- c) Auxiliar de Apoyo a la Docencia
- d) Estudiantes
- e) Personal de Servicios

Art. 7. Tienen acceso a los "Laboratorios" El Personal Docente, Estudiantes, Auxiliar De Apoyo A La Docencia Y Personal De Servicios, debidamente acreditados.

CAPÍTULO IV Del Funcionamiento

Art. 8. La responsabilidad del desarrollo de prácticas de "Laboratorio" estará a cargo de la Coordinación de la carrera, quien supervisará su normal funcionamiento.

CAPÍTULO V Responsable De La Enseñanza Práctica

Art. 9. La realización de la práctica de "Laboratorio" en sus componentes: académico, disciplinario y normativo estará bajo la responsabilidad del/la Docente asignado-a a la Cátedra.

CAPÍTULO VI Responsable Del Control De Equipos Y Materiales

Art. 9. La responsabilidad de la custodia, entrega, supervisión y apoyo docente y estudiantil será del Auxiliar de apoyo a la Docencia, quien velará por el buen uso de los "Laboratorios".



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA
CAPÍTULO VII
Responsables Del Aprendizaje



Art. 10. Será Responsabilidad de los-as estudiantes la correcta utilización de los equipos, materiales y aplicación de normas de bioseguridad durante el desarrollo de la práctica de "Laboratorio", para lograr los aprendizajes propuestos.

CAPÍTULO VIII Responsables De la Higiene y Mantenimiento

Art. 11. La responsabilidad de la higiene de los "Laboratorios" será del personal de Servicios asignado para el efecto.

CAPÍTULO IX De La Práctica De Laboratorio.

A) RESPONSABILIDADES DEL-LA DOCENTE

En base a:

Art. 12. "Es de responsabilidad docente guiar el proceso de aprendizaje del estudiante, de acuerdo a lo establecido en el Estatuto Orgánico de la UTN", Título Cuarto "De la Docencia Universitaria," Capítulo I, "De los docentes y sus cualidades" Art. 33 "La misión fundamental del profesor es la de preparar profesionales eficientes, críticos, humanistas y de alto nivel académico para la investigación científica."

Art. 13. El Estatuto Orgánico en el capítulo II de los deberes y derechos de los profesores. Art. 36, determina "Son deberes de los profesores" numeral 2 "Cumplir con los planes de estudio, programas, actividades e extensión universitaria y horarios respectivos". Numeral 3 "Coordinar y realizar con sus alumnos las prácticas programadas en los calendarios establecidos en la unidad académica correspondiente". Numeral 8 "Concurrir puntualmente a clases debiendo estar presente antes de empezar las labores de acuerdo con el horario correspondiente." Numeral 13 "Entregar de acuerdo al calendario académico los programas de estudios actualizados [guías de práctica en el "Laboratorio]" de las asignaturas a su cargo."

Art. 14. Será responsable de logro de los objetivos educacionales y logro de resultados de aprendizaje.

Art. 15. El docente no podrá abandonar el "Laboratorio" durante la jornada de práctica.

Art. 16. Supervisará la entrega de materiales por parte del Personal de Apoyo a la Docencia a los estudiantes en las prácticas de "Laboratorio."



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA



Art. 17. Informar por escrito a la Coordinación de la carrera sobre cualquier novedad en relación a la organización administrativa y técnica de los "Laboratorios."

Art. 18. Coordinar las actividades de "Laboratorio" con el personal Auxiliar de Apoyo a la Docencia.

B) DEL PERSONAL DE APOYO A LA DOCENCIA.

En base a: (MANUAL DE FUNCIONES DE LA LOSCA)

AUXILIAR DE LABORATORIO

NATURALEZA DEL TRABAJO

En base al Estatuto Orgánico, Título Octavo, Capítulo IV "De las Faltas y Sanciones de los Funcionarios Y Empleados" Art. 126, numerales 1), 2), 3), 5).

Es Responsable del cuidado, mantenimiento y entrega-recepción de implementos y materiales de laboratorio

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- 1) Colaborar en la organización de subgrupos de trabajo en consideración de la disponibilidad de equipamiento, si fuese necesario
- 2) Participar en la organización de cursos, seminarios talleres, etc. acorde a la especialidad
- 3) Confeccionar afiches, carteles, murales y toda clase de material didáctico según el requerimiento de la cátedra y la Coordinación de la carrera
- 4) Entrega, recepción de equipos, materiales y utensilios, verificando su cantidad y estado
- 5) Seleccionar, preparar y montar los aparatos necesarios para las clases prácticas
- 6) Operar equipo de apoyo para la docencia y logística en los "Laboratorios", en clases, seminarios, conferencias, sesiones, etc.
- 7) El personal de Apoyo a la Docencia encargado de "Laboratorio" tiene la responsabilidad de capacitar sobre el buen uso y manejo de equipos por parte de docentes y estudiantes.
- 8) Llevar el inventario actualizado de equipos y materiales a su cargo y reportar en forma trimestral sobre cantidades, estado, mantenimiento y requerimiento de reposición y/o modernización.
- 9) Informar periódicamente a la Coordinación sobre el stock adecuado de suministros para cada práctica, necesidades y novedades.
- 10) Velar por la existencia de materiales, útiles de aseo, gas, agua segura y demás necesidades para las diferentes prácticas.
- 11) Vigilar el funcionamiento y buen uso, conservación y mantenimiento de los equipos, instrumentos y materiales para asegurar el normal desarrollo de las prácticas



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA



- 12) Colaborar con los estudiantes en el pesado y medida de alimentos previo a las prácticas a desarrollarse
- 13) Llevar el registro diario de formularios para entrega-recepción de equipos y materiales
- 14) Elaborar el informe mensual sobre el uso de los "Laboratorios" de acuerdo al formato respectivo
- 15) Coordinar con estudiantes y personal de Servicios para conservar la limpieza, desinfección y ornato de los "Laboratorios"
- 16) El personal de Apoyo a la Docencia responsable de los laboratorios atenderá con calidad y calidez a los docentes, estudiantes y público que hace uso de las instalaciones
- 17) Las demás funciones que le sean asignadas por sus superiores.

CARACTERÍSTICAS DE LA CLASE

Es responsable de la correcta utilización de equipos y materiales usados durante la práctica.
Se caracteriza por utilizar mandil y prendas de protección acorde a la práctica.

REQUISITOS MÍNIMOS DE SELECCIÓN DEL PERSONAL DE APOYO PARA LA DOCENCIA

- a. Educación Formal: Egresado-a de una Facultad Universitaria afín
- b. Experiencia: 1 año en funciones afines
- c. Adicional: Haber aprobado un curso de actualización relacionada al área de trabajo

C) DE LOS ESTUDIANTES

En base a:

Estatuto General, Título Sexto. Capítulo 2. "De Los Deberes Y Derechos De Los Estudiantes", Art. 109 "Son Deberes De Los Estudiantes Universitarios" numerales 3), 4), 5), 6) y 7). Título Octavo. "Del Régimen Disciplinario". Capítulo III "De Las Faltas Y Sanciones De Los Estudiantes. Art. 123 numerales 1), 2), 8), 9), 10)

- 1) La asistencia a todas las sesiones prácticas (en el Laboratorio) es 100% obligatoria y no podrá abandonar el laboratorio sin consentimiento del docente hasta la terminación de la práctica
- 2) Debe ser puntual en la hora de ingreso. No se permitirá el ingreso de ningún estudiante después de transcurridos 15 minutos de la hora indicada para el inicio de las actividades de laboratorio. Pasado dicho tiempo, el estudiante será considerado ausente
- 3) La inasistencia a una clase práctica deberá ser notificada con oportunidad a la Docente quien definirá la situación del estudiante
- 4) No obstante lo anterior, "Ninguna autoridad u organismo universitario podrá justificar o exonerar las faltas a los estudiantes, salvo en casos excepcionales debidamente comprobados"
- 5) La evaluación de la práctica en laboratorio será efectuada por el Docente bajo disposiciones reglamentarias y estarán planificadas en el Syllabus
- 6) Es obligatorio el uso del uniforme y prendas de protección establecidos para prácticas de laboratorio
- 7) No podrán portar joyas visibles de ningún tipo



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA



- 8) Las uñas deben ser cortas, limpias y sin esmalte
- 9) Debe recibir el área de trabajo en perfecto estado de higiene y ornato e informar sobre este particular a la Coordinación
- 10) Cada estudiante durante y al finalizar la práctica, debe mantener limpio su lugar de trabajo, en el cual deben estar sólo los materiales a usar
- 11) Para la obtención del material, equipo e instrumentos el estudiante deberá presentar al Personal de Apoyo a la Docencia un documento de identificación, el que será devuelto a la entrega de ese equipo, material e instrumento en buenas condiciones
- 12) De acuerdo a las necesidades, los estudiantes recibirán los materiales, equipos e instrumentos necesarios para realizar las prácticas en forma oportuna por parte del Personal de Apoyo a la Docencia
- 13) En caso de daño o pérdida de equipos, utensilios o materiales por mal manejo, deberán ser reparados o repuestos inmediatamente por parte del o los estudiantes que ocasionaron el desperfecto

D) DEL PERSONAL AUXILIAR DE SERVICIOS

AUXILIAR D SERVICIOS

NATURALEZA DEL TRABAJO

Ejecución de labores variadas de limpieza, custodia de bienes y apoyo a la gestión administrativa de la institución

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- 1) Realizar el aseo y limpieza de "Laboratorios", oficinas, mobiliario, utensilios de laboratorio, etc.
- 2) Entregar y recibir listas, carpetas, material didáctico y otros
- 3) Entregar y recibir correspondencia dentro y fuera de los Laboratorios
- 4) Colabora en la ejecución de labores de oficina y preparación de materiales o utensilios de laboratorio
- 5) Las demás funciones que le sean asignadas por sus superiores

CARACTERÍSTICAS DE LA CLASE

Se caracteriza por la realización de trabajos manuales y rutinarios

Requiere predisposición, buena voluntad, agilidad, honradez, buenas relaciones interpersonales y alto nivel de responsabilidad

REQUISITOS MÍNIMOS DE SELECCIÓN DEL PERSONAL AUXILIAR DE SERVICIOS

- a. Educación Formal: Título de Bachiller
- b. Experiencia: 1 año en funciones afines
- c. Adicional: Haber aprobado un curso de relaciones humanas



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA



CAPÍTULO X

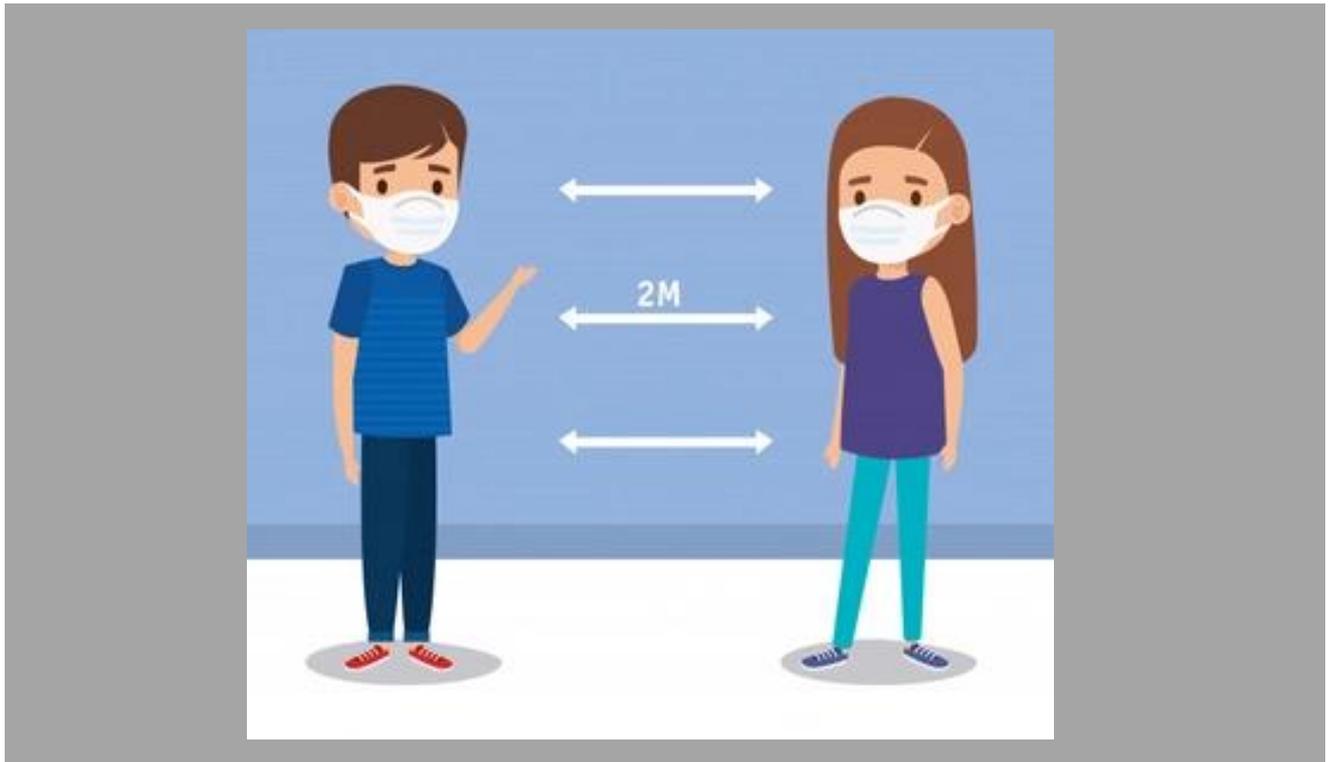
Disposiciones Generales

- Art. 19. Queda terminantemente prohibido fumar en los laboratorios.
- Art. 20. Se prohíbe el ingreso de personas extrañas al laboratorio.
- Art. 21. No se podrá empezar la práctica sin la presencia del docente responsable.
- Art. 22. Los laboratorios serán solo de uso exclusivo para prácticas, y no para recibir clases.
- Art. 23. Se debe respetar los horarios establecidos, para no tener inconvenientes en el cruce de horarios.
- Art. 24. Los equipos serán utilizados estrictamente con fines institucionales y académicos.
- Art. 25. En caso de requerirse equipos para ser usados en prácticas fuera de la institución, se realizará bajo la responsabilidad del docente de la respectiva cátedra mediante acta de entrega-recepción y será la Coordinadora de carrera quien autorice.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA PRÁCTICAS Y USO
DE LABORATORIOS DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN**





UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

INTRODUCCIÓN

La formación práctica es importante para el desarrollo de futuros nutricionistas, sin embargo es importante tomar en cuenta que en medio de la pandemia, se debe ser más cuidadoso con los protocolos de bioseguridad a seguir para el correcto desarrollo de las prácticas, tanto para el personal docente como para los estudiantes de la Carrera de Nutrición.

Los coronavirus (CoV) son una amplia familia de virus que pueden causar diversas afecciones, desde el resfriado común hasta enfermedades más graves, como ocurre con el coronavirus causante del síndrome respiratorio de Oriente Medio (MERS-CoV) y el que ocasiona el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS-CoV). Un nuevo coronavirus es una nueva cepa de coronavirus que no se había encontrado antes en el ser humano (OMS, 2020).

Los coronavirus se pueden contagiar de los animales a las personas (transmisión zoonótica). De acuerdo con estudios exhaustivos al respecto, sabemos que el SRAS-CoV se transmitió de la civeta al ser humano y que se ha producido transmisión del MERS-CoV del dromedario al ser humano. Además, se sabe que hay otros coronavirus circulando entre animales, que todavía no han infectado al ser humano (OMS, 2020). Esas infecciones suelen cursar con fiebre y síntomas respiratorios (tos y disnea o dificultad para respirar). En los casos más graves, pueden causar neumonía, síndrome respiratorio agudo severo, insuficiencia renal e, incluso, la muerte (OMS, 2020).

Las recomendaciones habituales para no propagar la infección son la buena higiene de manos y respiratoria (cubrirse la boca y la nariz al toser y estornudar) y la cocción completa de la carne y los huevos. Asimismo, se debe evitar el contacto estrecho con cualquier persona que presente signos de afección respiratoria, como tos o estornudos (OMS, 2020).



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

En la actualidad vivimos una pandemia que no permite hacer las actividades cotidianas normales, las recomendaciones de las Organizaciones como la OMS y gobiernos de los países son quedarse en casa. Es algo que no permite que las personas se puedan mover con facilidad.

PRINCIPIO DE LA UNIVERSALIDAD:

En el principio de la Universalidad se asume que toda persona es portadora de un agente contaminante, hasta que se demuestre lo contrario; por lo tanto, toda persona debe ser sometida a las medidas de bioseguridad para evitar la contaminación.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DEFINICIONES

Bioseguridad

La bioseguridad es un conjunto de normas y procedimientos que se siguen para salvaguardar la salud, es decir siguiendo las recomendaciones de bioseguridad se evita que la salud y el bienestar del ser humano se ponga en peligro.

Principios de bioseguridad

- **Universalidad**

En el principio de la Universalidad se asume que toda persona es portadora de un agente contaminante, hasta que se demuestre lo contrario; por lo tanto, toda persona debe ser sometida a las medidas de bioseguridad para evitar la contaminación.

- **Barreras de protección**

Para evitar la contaminación cualquier persona o alimento debe estar protegido por una barrera durante el proceso de producción, o cualquier evento de exposición.

- **Material eliminado**

Todo material eliminado puede ser un foco de contaminación, por lo que es obligatorio el seguimiento de las normas de bioseguridad para eliminar el material residual sin que este contamine a la producción, o a una persona.

Contaminación



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Contaminación es la entrada de un agente ajeno a un sistema que puede dañar o inviabilizar su uso o consumo; por ejemplo, en los alimentos es cualquier cosa ajena al mismo que pueda dañarlo o hacerlo inadecuado para el consumo humano.

Contaminación Biológica

Es un agente contaminante de origen biológico, como virus, bacteria hongo, material vegetal, animal, residuos o excreciones humanas.

Contaminación Física

Es un contaminante físico cualquier componente solido que pueda dañar o afectar a los alimentos o al ser humano, su tamaño puede ser variado desde micro partículas hasta fragmentos grandes como varillas de más de 1cm, estos contaminantes físicos pueden ser, arena, polvo, arcilla, residuos metálicos, residuos textiles entre otros.

Contaminación Química

Es un agente de origen químico capaz de alterar un alimento o causar daños al mismo o a un ser humano, como los materiales de limpieza cloro, alcohol, u otros materiales aceites, combustibles etc.

Microorganismos

Los microorganismos son seres vivos diminutos, que se requiere de un microscopio para poder observarlos ya que su tamaño es un millón de veces más pequeño que un centímetro, el sistema de medida que se utiliza para medirlos son las micras, de ahí viene el nombre de microorganismo.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Los microorganismos pueden ser beneficiosos para el ser humano o patogénicos es decir causar enfermedades, por ende, la importancia de diferenciar los microorganismos.

Gérmenes

La palabra germen o gérmenes se refiere a las bacterias, virus, hongos y protozoos microscópicos que pueden causar enfermedades; es decir es una definición de un grupo de microorganismos que pueden afectar al ser humano.

Microorganismos benéficos

Son todos aquellos microorganismos que no causan enfermedades al ser humano y pueden ser usados en la industria de los alimentos como un elemento de producción.

Entre estos tenemos a las levaduras, que son microorganismos empleados para la producción de pan, vino, cerveza, aguardiente.

Microorganismos dañinos

Son los microorganismos que pueden causar enfermedades al ser humano desde enfermedades gastrointestinales hasta enfermedades respiratorias.

Estos microorganismos son responsables de un alto porcentaje de la contaminación biológica, y causantes de la desacreditación de muchas empresas en alimentos por incumplimientos de normas o medidas de bioseguridad.

La importancia de la Bioseguridad radica en que este tipo de microorganismos malignos no contamine los alimentos o a los seres humanos.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Bacterias

Son microorganismos que se componen de una sola célula biológica, pueden ser de varios tamaños pero son imperceptibles al ojo humano.

La acumulación de bacterias se conoce como colonias bacterianas o simplemente colonias, estas se ven como pequeños puntos de diversos colores y no se las puede apreciar a simple vista.

Entre estos microorganismos tenemos a *Escherichia coli* responsable de la gastroenteritis y ciertas epidemias de diarreas, además esta bacteria se utiliza como indicador de inocuidad en alimentos, cuando se encuentra esta bacteria en el alimento indica presencia de heces fecales.

Hongos

Los hongos son un conjunto de organismos degradadores de la materia es decir son recicladores, la mayoría son microscópicos, pero existen especies grandes los macro hongos que pueden ser vistos a simple vista como los hongos de champiñón.

Entre estos organismos está *Penicillium* que es llamado como moho y suele presentarse como contaminante en los cítricos o lugares cálidos y húmedos.

Virus

Los virus son un agente a celular, es decir no están compuestos por una célula, se los considera infecciosos ya que para reproducirse infectan células, lo que puede causar serias patologías al ser humano.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Entre los virus más comunes tenemos a *Influenzavirus A.* que es el virus de la gripe común que puede ser transmitido por partículas de la saliva o secreción nasal.

SARS-CoV-2

El SARS-CoV-2 es un virus que se le conoce coloquialmente como coronavirus debido a que este virus es perteneciente a la familia de los *coronaviridae* o coronavirus, ya que su envoltura de proteínas se asemeja a una corona, de ahí es donde sale su nombre de coronavirus.

Este virus causa el síndrome respiratorio agudo severo, y según la Organización Mundial de la Salud (OMS) apareció a finales de 2019 en Asia. Se cree que puede ser un tipo de zoonosis; es decir que es un virus que pasó de un animal al ser humano.

Este virus puede ser mortal, pero su tasa de letalidad es baja, es decir afecta pero el mismo organismo por medio de su sistema inmunológico lo puede repeler; el problema está en las personas con un sistema inmunológico débil como personas de la tercera edad, personas alérgicas, inmunodeprimidas, problemas de diabetes u otro tipo de enfermedades que podrían agravar el cuadro clínico hasta llegar a morir.

Covid-19

Covid-19 es la enfermedad causada por el virus SARS-CoV-2, que es un síndrome respiratorio agudo severo, que no hay que confundir el virus es SARS-CoV-2 también llamado coronavirus y Covid-19 es la enfermedad que dicho virus causa.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD
PARA USO DE LABORATORIOS Y PRÁCTICAS DE LA CARRERA DE
NUTRICIÓN

Para prevenir el contagio del virus SARS-CoV-2 causante de Covid-19 existen normas que se debe cumplir para reducir el riesgo de contagio. El virus puede ingresar al organismo humano por la boca, la nariz y los ojos, por lo que en puestos de alta sensibilidad se recomienda el uso de mascarilla, gafas protectoras, pantallas protectoras y guantes.

Lavado de manos

Antes de empezar la práctica se debe realizar un lavado de manos obligatorio con agua y jabón como se va a describir a continuación. El virus SARS-CoV-2 en su envoltura proteica tiene una proteína llama Espiga denominada proteína S, esta proteína es usada por el virus para ingresar a la célula e infectar al ser humano. Esta proteína S puede ser degradada con jabón convencional, y al dañar esta proteína el virus ya no es viable y no puede infectar; por lo tanto la primera medida de seguridad para disminuir el contagio por SARS-CoV-2 es el lavado de manos con abundante agua y jabón.

- **Tipos de lavados de manos**

Lavado de manos higiénico: Es el lavado que se hace con agua y jabón, cuando las manos se encuentran visiblemente sucias, al inicio de la jornada laboral, o al final de la jornada laboral, el tiempo de lavado debe ser de entre 40 y 60 segundos:

A continuación se muestran los pasos a seguir para un adecuado lavado de manos recomendado por la Organización Mundial de la Salud.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Lavado Hidroalcolico: El lavado hidroalcohólico es la desinfección que se realiza en las manos con una solución alcohólica al 70% de concentración; la desinfección debe ser de 20 a 30 segundos. Este lavado es de emergencia cuando no hay agua y jabón cerca.

A continuación se muestran los pasos a seguir para la desinfección de manos recomendadas por la Organización Mundial de la Salud.

Uso de mascarilla y gafas protectoras

Para poder entrar al laboratorio o talleres de la Carrera de Nutrición, es obligatorio el uso de mascarillas todo el tiempo, haciendo práctica de su correcto uso como se indicará a continuación:

El SARS-CoV-2 es un virus relativamente pesado, sin embargo puede viajar en las partículas salivales y excreciones humanas, por lo tanto se recomienda el uso de la mascarilla para disminuir el flujo del virus en el probable caso de que una persona este infectada.

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



¿Cómo desinfectarse las manos?

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos





UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Uso correcto de mascarilla

Para un uso adecuado de la mascarilla se recomienda seguir las siguientes directrices:

- Colocarse la mascarilla con ambas cuerdas o elásticos, la mascarilla no funciona si solo se presiona con un elástico o está parcialmente suelta.
- La mascarilla debe estar fijada y pegada a la piel del rostro, no funciona si no hay sello entre la máscara y la cara.
- La mascarilla debe tapar nariz y boca, no funciona si una de las dos partes del rostro se encuentra descubierta.
- Si va a usar lentes o una pantalla facial colocársela después de colocarse la mascarilla.
- Si va a usar gorro colocarse primero la mascarilla y luego el gorro, los elásticos o sujetadores de la mascarilla van debajo del gorro.
- Una vez colocada no se debe evitar tocar la parte externa de la mascarilla.
- No se descubra la nariz, la efectividad de la mascarilla se verá totalmente disminuida.



Manera correcta de colocarse la mascarilla

Manera correcta de retirarse



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tipos de mascarilla

Mascarilla de tela: Son las mascarillas más comunes sin embargo este tipo de mascarilla no se considera producto sanitario ni tampoco un equipo de protección individual, las mismas no están diseñadas para "proteger de ningún riesgo", salvo sirven para detener ciertas partículas de polvo y no todas, por lo que su uso no es recomendable.

Mascarilla quirúrgica: Este tipo de mascarilla es adecuada para evitar la transmisión de agentes infecciosos por parte de la persona que la lleva puesta, por lo tanto, **se recomienda su uso en personas que puedan contaminar a otras personas, o a espacios que deben mantenerse libres de infección.** Esta mascarilla no es hermética, además no son reutilizables y deben ser desechadas inmediatamente después de su uso.

Mascarilla N95.- La mascarilla N95 es un tipo de mascarilla con la capacidad de filtrar micro partículas, usando materiales electrostáticos donde los agentes contaminantes quedan pegados en el material electrostático y es filtrar con micro poros, haciendo una de las mascarillas más eficientes.

Estas mascarillas filtran el 95% de todas las impurezas que se puedan aspirar, no se recomienda el uso excesivo de esta mascarilla en jornadas largas, ya que su sello es tan eficiente que reduce el consumo adecuado de oxígeno, esta mascarilla tampoco es reutilizable.

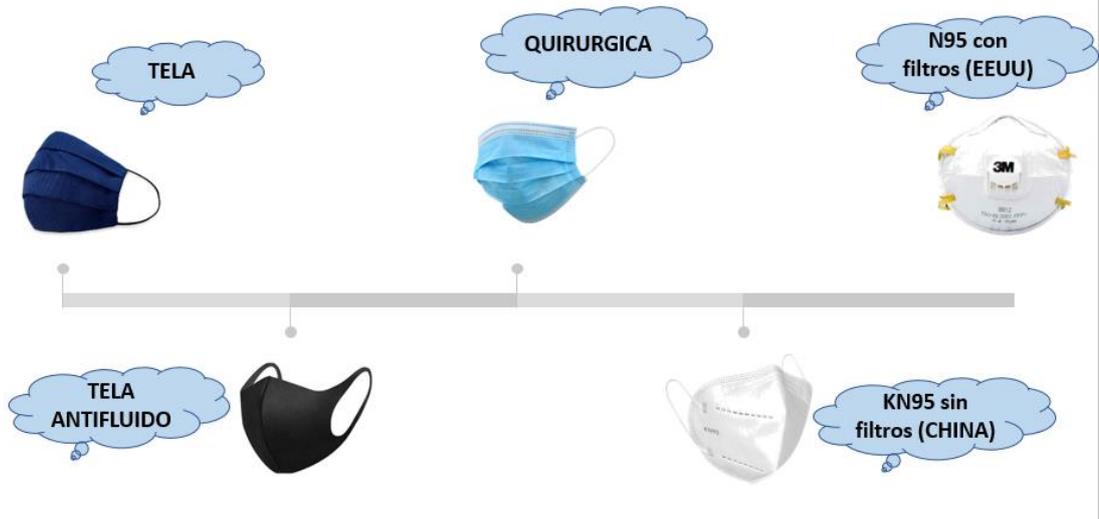


UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MASCARILLAS



Uso correcto de pantallas faciales protectoras

Las pantallas protectoras son una barrera más para impedir el contagio del virus, antes de la pandemia el uso de las pantallas faciales era una exclusividad del personal de salud, y cierto personal de la industria, sin embargo, su uso se ha intensificado al público en general desde diciembre 2019 por la pandemia de Covid-19.

Aquí algunas recomendaciones:

- Las pantallas faciales no son obligatorias, pero se las recomienda para el personal de atención al cliente o pacientes.
- Las pantallas deben ser cómodas y no dificultar la eficiencia del trabajo del personal.
- Si usa mascarilla, primero colóquese la mascarilla y después la pantalla protectora.
- Si usa gorra, primero colóquese la gorra y luego la pantalla protectora, la pantalla debe estar por encima de la gorra.
- Después de cada jornada de trabajo lave la pantalla con agua y jabón, si fue expuesto la pantalla puede ser contaminada.

Uso correcto de guantes



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Los guantes son una de las principales barreras de protección en la ocupación profesional en especial en el campo de las ciencias de la salud, ahora no es indispensable el uso de guantes pero si se requiere su uso siga las siguientes recomendaciones:

- Observe y determine si es indispensable el uso de guantes en su espacio de trabajo, recuerde NO es indispensable el uso de guantes, es prioritario el lavado de manos con agua y jabón convencional.
- Si va a usar guantes asegúrese de que los guantes sean nuevos, no use guantes lavados ni reciclados.
- Antes y después de usar los guantes las manos deben ser lavadas con agua y jabón.
- Use un guante para cada mano, no hay protección si una de las manos esta descubierta.
- Revise si la impermeabilidad de los guantes, si deja de ser impermeable, si hay aberturas, raspones, o cortes, los guantes perdieron su eficiencia.
- Una vez usados deseche los guantes, por ningún motivo utilice o recicle los guantes ya usados.
- No use los guantes permanentemente puede crear un falso sentimiento de seguridad, úselos solo cuando sea indispensable, o existe riesgo de contaminación, la efectividad de los guantes disminuye con el tiempo debido a su desgaste.

Distanciamiento social

El virus SARS-CoV-2 tiene dificultades para viajar grandes distancias solo por vía aérea, por esta razón el distanciamiento social disminuye la probabilidad de contaminación, la distancia recomendada es de un mínimo de metro y medio de una persona a otra. En el laboratorio se recomienda tener una distancia prudente a medida de lo posible de persona a persona.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



Uniforme

El uso del uniforme oficial de la carrera de Nutrición es obligatorio, caso contrario no se permitirá el ingreso de los estudiantes. Cada docente será el responsable de controlar que se coloquen todos los implementos de bioseguridad antes de ingresar a la práctica.

La manera adecuada de colocarse el uniforme es la siguiente:

- Llevar el uniforme en una bolsa cerrada, previamente bien lavado y planchado
- Colocarse el uniforme en los vestidores antes de entrar al laboratorio o taller.
- Por ningún motivo venir puesto el uniforme desde la casa.
- Antes de colocarse el uniforme lavarse bien las manos.
- Una vez colocado el uniforme, colocarse los implementos de protección personal.

NOTA IMPORTANTE:

Es importante cuidarnos y cuidar a los nuestros, por tal razón las prácticas no son de carácter obligatorio y/ o caso de que algún estudiante sienta algún signo o síntoma que sea sospechoso a estar con Covid 19 o que en su casa algún miembro este en aislamiento por Covid 19, no deberá asistir a la práctica, y el docente buscare otro mecanismo de evaluar dicha actividad.

Firma de responsabilidad



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

A handwritten signature in blue ink, reading "Claudia Velásquez". The signature is written in a cursive style with a large initial 'C' and a large 'V'.

Msc Claudia Velásquez

Coordinadora de Carrera de Nutrición