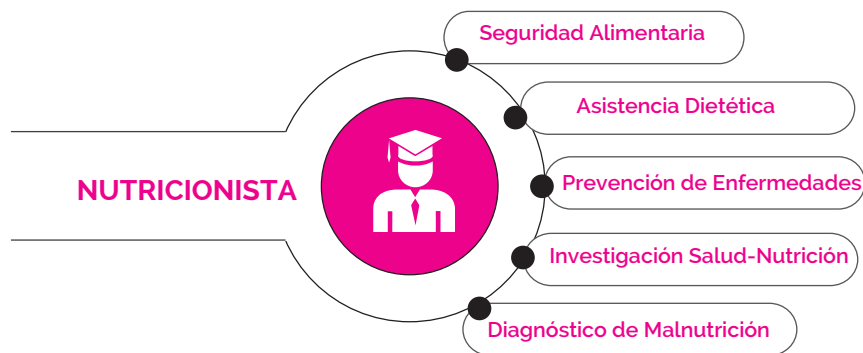


NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PERFIL DE EGRESO

El profesional **Nutricionista**, egresado de la **Universidad de Talca**, tendrá formación integral, humanista y crítica, será capacitado para cautelar la seguridad alimentaria y la asistencia dietética en todas las áreas del conocimiento en las cuales la alimentación y nutrición aparecen como fundamentales para la promoción, mantención y recuperación de la salud, para la prevención de enfermedades a nivel individual y poblacional, influyendo y contribuyendo al desarrollo, bienestar y optimización de la calidad de vida.

*El perfil completo encuéntralo en: www.admision.otalca.cl.



CAMPO LABORAL

Los Nutricionistas formados en la Universidad de Talca podrán practicar el ejercicio libre de la profesión y laborar profesionalmente en hospitales, clínicas, centros de salud familiar, en gestión de servicios de alimentación, en ciencia y tecnología de alimentos, áreas docentes y de investigación, entre otros.

PONDERACIÓN Y ARANCEL

NEM	RANKING	LYC	H,G Y C	CIENCIAS	MATEMÁTICA
25	25	10	-	15	25

PRIMER SELEC	ÚLTIMO SELEC 2017	ARANCEL
730,90	629,85	\$2.724.500

ÁREA: FORMACIÓN FUNDAMENTAL



Comunicar discursos en forma oral y escrita, basándose en los recursos lingüísticos académicos para desempeñarse en situaciones del ámbito profesional (AVANZADO).



Integrar equipos de trabajo desarrollando habilidades sociales y de autogestión, para potenciar la capacidad de crear valor desde su profesión (INTERMEDIO).



Actuar con sentido ético y responsabilidad social en el ejercicio profesional con criterios ciudadanos para el desarrollo sustentable del entorno (INTERMEDIO).



Comunicarse en forma oral y escrita en inglés para desempeñarse en situaciones cotidianas, para el desarrollo de las competencias comunicativas en el idioma (INTERMEDIO).

ÁREA: FORMACIÓN CIENCIAS BÁSICAS Y DISCIPLINAR



Evaluar la condición nutricional individual y comunitaria, categorizando resultados, considerando los estándares vigentes en el país, factores psicológicos, culturales, socio-económicos y ambientales, para efectuar el diagnóstico y precisar la intervención alimentario-nutricional integral en los diversos ámbitos del ejercicio profesional.(AVANZADO).



Implementar planes, programas de asistencia terapéutica y apoyo educativo en concordancia con los objetivos, metas sanitarias, necesidades individuales y comunitarias (AVANZADO).



Dirigir la gestión de la producción y servicios de alimentos acorde a la normativa vigente, consonante a los propósitos de la empresa o institución y al entorno biopsicosocial de los usuarios (AVANZADO).



Auditar servicios de alimentos aplicando la legislación y normativa sanitaria correspondiente, en conjunto con la unidad de aseguramiento de calidad de la empresa o institución (AVANZADO).



Participar en estudios en el ámbito de la salud-nutrición y alimentos, de acuerdo a las necesidades de la comunidad, con el propósito de aportar nuevos conocimientos en problemáticas asociadas a la alimentación y estados de malnutrición, y comunicar dichas experiencias para con ello contribuir al avance de la disciplina. (AVANZADO).

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Año1

NIVEL I	NIVEL II
Química General y Orgánica	
Biología	Anatomía e Histología
Matemáticas	Bioestadística Descriptiva
Orientación Disciplinar	Nutrición y Salud Comunitario Familiar
Ciencia de Alimentos	Políticas y Programas Alimentarios
Comunicación Oral y Escrita I	Nutrición y Psicología Conductual
Idioma extranjero I	Comunicación Oral y Escrita II
	Idioma Extranjero II
	Deporte I

Año2

NIVEL III	NIVEL IV
Bioquímica Nutricional	
Fisiología	Fisiopatología
Epidemiología	Microbiología y Parasitología
Bromatología y Análisis Sensorial de Alimentos	Gestión de la Inocuidad Alimentaria
Marketing Nutricional	Gestión de Negocios en Alimentos
Integración Clínica I	
Autogestión del Aprendizaje	Trabajo en Equipo y Desarrollo de Habilidades Sociales
Idioma Extranjero III	Idioma Extranjero IV
Deporte II	

Año3

NIVEL V	NIVEL VI
Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	
Nutrición en Salud y Enfermedad	
Nutrición Comunitaria y Educación Alimentaria	
Laboratorio de Dietotécnicas	
Bioestadística Inferencial	Metodología de la Investigación
	Nutrición, Fármacos y Toxicología
Integración Clínica II	
Comprensión de Contextos Sociales	Comprensión de Contextos Culturales
Idioma Extranjero V	Idioma Extranjero VI

Año4

NIVEL VII	NIVEL VIII
Nutrición y Gerontología	Nutrición, Actividad física y Deporte
Soporte Nutricional Intensivo	
Biotecnología de Alimentos	
Gastronomía Terapéutica y Culinaria Experimental	
Proyectos de Investigación en Alimentos y Nutrición	Investigación en Alimentos y Nutrición
Gestión y Auditoría de Servicios de Alimentos	
Integración Clínica III	
Ética y Responsabilidad Social	Responsabilidad Social

Año5

NIVEL IX	NIVEL X
Internado Profesional	