

PERFIL DE EGRESO

El profesional Nutricionista, egresado de la Universidad de Talca, tendrá formación integral y crítica, estará 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. Su actuar estará basado en principios éticos y bioéticos, será congruente a la realidad, ambiental, económica, política, social y cultural de las personas, particularmente de la comunidad regional y nacional.

*El perfil completo encuéntralo en: www.admision.utalca.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.

FORMACIÓN FUNDAMENTAL



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



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



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



Comunicarse, como mínimo a nivel de usuario independiente B1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en forma oral y escrita en inglés, para desempeñarse en situaciones cotidianas, teniendo una base sólida para el desarrollo de las competencias comunicativas en el idioma inglés a lo largo de su vida.



Evaluar la condición nutricional individual y comunitaria, categorizando resultados, considerando los estándares vigentes en el país, factores psicológicos, culturales, socio-económicos y ambientales.



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



Gestionar 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, asegurando que el flujo de procedimientos resulte impecable para satisfacer expectativas de los consumidores y garantizar productos de la más alta calidad.



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.



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.

COMPETENCIAS

- Prevención de Enfermedades
- Seguridad Alimentaria
- Asistencia Dietética
- Investigación Salud-nutrición
- Diagnóstico de Malnutrición

PONDERACIÓN

NEM	RANKING	LYC	H,G Y C	CIENCIAS	MATEMÁTICA
25	25	10	-	15	25
PRIMER SELEC 2020	ÚLTIMO SELEC 2020		ARANCEL		
765,75	589,75		\$3.180.000		

Plan de estudios

Nutrición y Dietética

Año01		Año02		Año03		Año04		Año05	
SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	SEMESTRE 9	SEMESTRE 10
Química General y Orgánica		Bioquímica Nutricional		Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital		Nutrición y Gerontología	Nutrición, Actividad física y Deporte	Internado Profesional	
Biología	Anatomía e Histología	Fisiología	Fisiopatología	Nutrición en Salud y Enfermedad		Soporte Nutricional Intensivo			
Matemáticas	Bioestadística Descriptiva	Epidemiología	Microbiología	Nutrición Comunitaria y Educación Alimentaria		Biotecnología de Alimentos			
Orientación Disciplinar	Nutrición y Salud Comunitario Familiar	Bromatología y Análisis Sensorial de Alimentos	Gestión de la Inocuidad Alimentaria	Laboratorio de Dietotécnicas		Gastronomía Terapéutica y Culinaria Experimental			
Ciencia de Alimentos	Políticas y Programas Alimentarios	Marketing Nutricional	Gestión de Negocios en Alimentos	Bioestadística Inferencial	Metodología de la Investigación	Proyectos de Investigación en Alimentos y Nutrición	Investigación en Alimentos y Nutrición		
Comunicación Oral y Escrita I	Nutrición y Psicología Conductual	Integración Clínica I			Nutrición, Fármacos y Toxicología	Gestión y Auditoría de Servicios de Alimentos			
Idioma Extranjero I	Comunicación Oral y Escrita II	Autogestión del Aprendizaje	Trabajo en equipo y desarrollo de habilidades sociales	Integración Clínica II		Integración Clínica III			
	Idioma Extranjero II	Idioma Extranjero III	Idioma Extranjero IV	Comprensión de Contextos Sociales	Comprensión de Contextos Culturales	Ética y Responsabilidad Social	Responsabilidad Social		
	Deporte I	Deporte II		Idioma Extranjero V	Idioma Extranjero VI				