



PERFIL DE EGRESO

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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, 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.

Al finalizar la formación, en las dimensiones; fundamental, ciencias básicas y disciplinares los nutricionistas habrán desarrollado las siguientes competencias:

1. Comunicar discursos en forma oral y escrita, basándose en los recursos lingüísticos, académicos para desempeñarse en diversas situaciones del ámbito profesional.
2. Integrar equipos de trabajo y ejercer liderazgo desarrollando habilidades sociales y de autogestión, para potenciar la capacidad de crear valor desde su profesión.
3. Actuar con sentido ético y Responsabilidad Social en el ejercicio profesional con criterios ciudadanos para el desarrollo sustentable del entorno. Nivel de
4. Comunicarse, como mínimo, a un 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 respectivo a lo largo de su vida.
5. 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.
6. Implementar planes, programas de asistencia terapéutica y apoyo educativo en concordancia con los objetivos, metas sanitarias, necesidades individuales y comunitarias, para aplicar en el abordaje del estado nutricional y resolver problemáticas alimentario-nutricionales de la comunidad.

7. 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.

8. 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, conforme sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, para otorgar la certificación de su óptima observancia.

9. Participar en estudios de investigación 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.