



Secretaría Universidad

## **ACTUALIZA PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

PUNTA ARENAS, noviembre 9 de 2015.

### **DECRETO N°27/SU/2015**

#### **VISTOS:**

Las Atribuciones que me confieren el D.F.L. N° 035 del 03/10/81; el D.F.L. N° 154 de 11 de Diciembre de 1981, el Decreto N°325 del 1 de Agosto de 2014, del Ministerio de Educación y el Decreto T/R N° 074 de 25 de marzo de 2010 de la Universidad de Magallanes.

#### **CONSIDERANDO:**

1. El Decreto N°01/SU/2014 de fecha 7 de enero de 2014, que actualiza Decreto N°033 del 18.01.2013, que Oficializa creación de la carreras de Nutrición y Dietética.
2. El Acuerdo N°6/10/2015 de la Sesión Extraordinaria N°10/2015 de fecha 27 de agosto de 2015, del Consejo Académico.
3. El Acuerdo N°13/4/2015 de la Sesión Ordinaria N°4/2015 de fecha 4 de septiembre de 2015 de la Honorable Junta Directiva.

#### **DECRETO:**

**ACTUALÍZASE Plan de Estudios de la CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**, como se detalla a continuación:

## **1. Antecedentes Generales**

**1.1. Nombre de la Carrera:** Nutrición y Dietética

**1.2. Títulos Grados o especializaciones a los que conduce:**

**Grado:** Licenciado (a) en Nutrición

**Título:** Nutricionista

**1.3.- Campo Ocupacional y/o Potencial del Egresado**

- **Área Clínica:** Servicios de alimentación en hospitales, clínicas. Centros de salud, centros de estética y control sanitario nutricional, centros de rehabilitación. Consulta nutricional privada en centros médicos. Atención domiciliaria.
- **Área de Salud Pública y Nutrición Comunitaria:** Centros municipalizados de salud, organizaciones de beneficencia, consultorios de atención primaria, jardines infantiles, programas de alimentación del escolar, programas de orientación nutricional al consumidor.
- **Área de Gestión de Servicios de Alimentación:** Empresas de autogestión o prestadoras de servicios de alimentación, (en casinos, colegios, restaurantes, hogares de ancianos o niños, etc.) y en ejercicio privado de la profesión.
- **Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos:** Industria alimentaria, empresas agrícolas, laboratorios farmacéuticos, sistemas de control de calidad alimenticia. Consultoría y marketing alimentario.
- **Área de Actividad Física y Deporte:** Gimnasios, asesoría a deportistas de alto rendimiento, clubes deportivos.
- **Área de Docencia, Investigación y Extensión:** Universidades, Centros de Formación Técnica, instituciones de educación e investigación en salud y nutrición, instituciones o centros de investigación.

**1.4. Duración de los Estudios**

**Licenciado en Nutrición:** 8 semestres

**Nutricionista:** 10 semestres

**1.5. Modalidad de funcionamiento:** Semestral diurna / mixto vespertino

**1.6. Requisitos de Admisión y Criterios de Selección:**

El requisito de Admisión y Selección DEMRE para la carrera es haber rendido las Pruebas de Selección Universitaria (PSU) con las ponderaciones que a continuación se especifican:



NEM	Ranking	Lenguaje y Comunicación	Matemáticas	Ciencias
30%	10%	25%	20%	15%

Puntaje mínimo de admisión 475 puntos ponderados

### 1.7. Requisitos de Titulación /Graduación.

#### Requisitos para la obtención del Grado de Licenciado/a en Nutrición y Dietética:

- Haber aprobado la totalidad de las asignaturas contempladas en el ámbito de la formación hasta el VIII semestre.

#### Requisitos para la obtención del Título Profesional de Nutricionista:

- Haber aprobado la totalidad de las asignaturas contempladas en el plan de estudio de la carrera, hasta el X semestre.

## 2. FUNDAMENTACIÓN CURRICULAR

### 2.1. Caracterización del Currículo con enfoque en competencias

En el marco contextual propio de la educación, se entiende por *competencia* la capacidad para actuar *eficazmente en un conjunto de situaciones dadas*. No se trata, entonces, de aptitudes para demostrar conocimientos o talentos (González, 2005). Este concepto netamente pedagógico, constituye una categoría que se refiere al aprendizaje a lograr, asumiendo una perspectiva sociocultural; lo que alude al más estricto sentido etimológico de dicho término, destacando el proceso cognitivo y asociándolo al desempeño.

La necesidad de levantar currículos de formación inicial docente basados en competencias se justifica porque éstas, en sí mismas y por su naturaleza, acuñan una perspectiva educativa concordante con la Reforma Curricular Chilena, pues su desarrollo exige procesos educativos de carácter constructivista. Como meta educativa, una competencia configura potenciales ámbitos de aprendizaje, lo que pedagógicamente implica realizar un proceso de captación de conocimientos previos, anclaje y emancipación para mediar el desarrollo de habilidades, la comprensión de diversos escenarios y la formación de actitudes y valores. Esto tiene un efecto significativo en la asunción de roles, tanto del docente como del estudiante, obligándolos a reposicionarse y resignificar su accionar en el marco de los procesos formativos.

Considerando esta conceptualización, un currículo basado en competencias integra saberes, por cuanto entiende el conocimiento como un cuerpo articulado de elementos y procesos aprendibles en los planos declarativos, procedimentales, contextuales y actitudinales, lo que implica que al formar se ponen en acción un saber, un saber hacer, un saber ser y un saber ser con los demás, en función de un desempeño adecuado, en un contexto real.

Este tipo de currículo toma como eje principal el *desempeño*, entendido como expresión concreta de recursos o formas que se conjugan para desarrollar una actividad, cuyo énfasis radica en el uso o manejo de lo que un profesional debe hacer con lo que sabe, en la calidad con que hace lo que sabe y, por tanto, no busca la aplicación fragmentaria y acrítica de conocimientos aislados.



Los perfiles basados en competencias se sustentan en capacidades que asumen una connotación comprensiva de los procesos y funciones que posteriormente un profesional deberá aplicar y desarrollar. Los perfiles, por tanto, no son listados de características y acciones, sino que se construyen con la visión de que un desempeño será de calidad cuando el profesional sea capaz de comprender el medio en que se contextualizan sus funciones, descubriendo las connotaciones, naturaleza y alcance de éstas.

Por tanto, las competencias a incorporar en los perfiles de egreso son aquellas a desarrollar en el marco de un proceso de formación inicial universitaria, las que son basales para el logro de competencias profesionales, que sólo son posibles de alcanzar en el medio laboral auténtico.

En el ámbito de la acción del nutricionista, lo anterior implica, por ejemplo, que no sólo se es buen profesional cuando se consigue la adherencia a una prescripción dietética, sino que cuando se consigue en el individuo una transformación que lo hace capaz de integrar a su contexto biopsico social las modificaciones nutricionales que le proporcionarán una mejor calidad y expectativa de vida.

Considerando lo anterior, el perfil de egreso se edifica sobre un conjunto de competencias necesarias para el ejercicio de la profesión, de acuerdo a parámetros de calidad. Estas competencias de egreso pueden ser agrupadas en dos categorías principales, que dan forma y sentido al perfil:

- Competencias Genéricas: se refiere al accionar profesional en el ámbito de las interacciones sociales, la comunicación, el sentido ético y la formación y actualización permanente. Son éstas las que permiten adaptarse a nuevas condiciones de trabajo, *superar problemas laborales, lograr una carrera laboral acorde con sus motivaciones y, en especial, ser exitoso* (González, 2005)
- Competencias Específicas: son aquellas que definen el contexto y acción concreta de una determinada profesión. Por tanto son contexto-dependientes, en cuanto a que *el lugar específico en que opera un profesional determina lo que es apropiado, o válido, o eficaz* (González, 2005)

Un currículo basado en competencias es siempre un proceso de formación *situado*. Supera la paradoja de la formación academicista en dos sentidos:

- La metodología que se utiliza en su construcción incorpora no sólo los referentes propios de la teoría que la tradición formativa ha levantado, sino que además recoge la experiencia y demandas del mundo profesional al que pretende dar respuesta. Así, la articulación entre *saber académico* y *saber laboral* otorgan al egresado la posibilidad de desempeñarse actualizada, actualizable y contextualizadamente.
- Los saberes – saber, saber hacer, saber ser, saber ser con y entre los demás – confluyen y, por tanto, reconceptualizan el conocimiento, definiéndolo ya no como una simple acumulación de información transferible, sino como un proceso significativo de aprendizaje que además integra procedimientos, habilidades, estrategias y actitudes propias del quehacer profesional. Esta concepción del conocimiento vuelve real la integración de teoría y práctica, en el sentido de que la primera sustenta a la segunda y esta misma práctica se vuelve origen de una renovación teórica constante.



### 3. Descripción de la Evaluación.

Al evaluar el proceso de desarrollo de una competencia, se debieran considerar los siguientes principios:

- Consideración del desempeño del alumno sobre la base de determinados criterios que actúan como referentes evaluativos, para determinar cuándo una persona ha adquirido los conocimientos, habilidades y actitudes integradas en la competencia y acceder al siguiente nivel de formación.
- Concordancia entre la evidencia de aprendizaje y el criterio evaluativo.
- Conocimiento por parte del alumno respecto a los criterios, procedimientos y tiempos destinados a la evaluación.
- Búsqueda de precisión en los procesos evaluativos, pese a la diversidad que presentan las evidencias de desarrollo de competencias.
- Consideración de los diversos tipos de saberes al momento de evaluar.
- Evaluación de las competencias en distintas instancias de un proceso y en contextos reales de desempeño.
- Consideración de suficientes evidencias que permitan evaluar el desarrollo de una competencia.

La evaluación en este contexto adquiere una perspectiva mucho más amplia; procura identificar fortalezas y debilidades, no solamente de los educandos en su proceso de aprendizaje, sino de todos los factores que influyen como: el facilitador, el ambiente de aprendizaje, las estrategias, materiales y recursos utilizados, la adecuación al contexto, entre otros.

Así, en la evaluación basada en competencias, los criterios ayudan a elaborar un juicio acerca del desempeño individual del sujeto. Estos criterios son denominados "criterios de desempeño" y se caracterizan por ser explícitos al señalar de manera directa y clara el resultado esperado del aprendizaje del alumno. El desempeño es la aptitud o capacidad total para desarrollar, demostrar y dar respuesta competentemente a los requerimientos y demandas del orden profesional, académico o laboral en contextos determinados, con situaciones diferenciadas. Se refiere a lo que el sujeto "hace" en la realidad, a la pericia con que lo hace, a la actitud que lo acompaña y al fundamento que lo sustenta.

Los criterios de desempeño son declaraciones evaluativas que se expresan directamente desde las necesidades identificadas, hasta su análisis, su categorización y definición.

Esta conversión de necesidades a criterios debe ser un proceso cuidadoso de correspondencia, congruencia y coherencia, por lo tanto, los criterios de desempeño no son fijos, porque tienden a dar respuesta a necesidades identificadas en ciertos contextos y adquieren variantes de acuerdo con las demandas y requerimientos identificados. Para fijar o determinar los criterios se debe considerar lo siguiente:

- Identificación de la necesidad, requerimiento o demanda específica o particular
- Identificación de la competencia requerida
- Identificación del desempeño deseado
- Establecimiento de la cualidad que acompaña la reflexión y el "hacer" del sujeto
- Determinación del criterio

Al no observarse de manera directa, las competencias se infieren; la forma de identificarlas es con la ayuda de los criterios y a su vez, con evidencias. Una evidencia se entiende como la prueba fehaciente del alcance o no de las competencias como resultados del aprendizaje. La evaluación se realiza sobre el sujeto que se desempeña en un contexto determinado. Básicamente dos tipos de evidencias son las que se consideran:



- Evidencias de desempeño: Son las que aluden al comportamiento por sí mismo, en situaciones de simulación o reales. Implica el uso de las competencias en la solución de problemas, en situaciones o espacios relacionados con ámbitos de desempeño profesional. Se centra en la actuación del sujeto.
- Evidencias de conocimiento: Se relacionan con la construcción de conocimientos, teorías, principios, conceptualizaciones, que representan un punto de partida para la construcción de aprendizajes posteriores.

En este sentido, es fundamental distinguir la competencia de los criterios de desempeño; para después, derivarla secuencialmente a comportamientos observables y valorables.

De esta forma las competencias (genéricas y específicas) marcan la meta a la que se pretende llegar. Los criterios de evaluación deben especificar detalladamente cuándo se considera que la persona ha alcanzado una competencia determinada.

En función de esta concepción evaluativa se reafirma el planteamiento pedagógico referido a las diferencias de ritmo de aprendizaje entre un sujeto y otro; más aún considerando que el desarrollo de una competencia no se asocia sólo a los ambientes formales de aprendizaje, sino que integra toda experiencia educativa proveniente de los ambientes no convencionales, que a veces resultan muy significativas por su apego a la realidad y su importante significación para quien aprende.

#### **4. Estructura del Currículo**

##### **4.1. Definición general del profesional a formar en la institución**

El profesional Nutricionista, egresado de la Universidad de Magallanes estará capacitado para diagnosticar el estado nutricional de la población, proporcionar atención dietética y dietoterapéutica; será poseedor de competencias para identificar y proponer soluciones en problemas alimentarios y nutricionales del ciclo vital, a nivel individual o colectivo, en personas sanas o enfermas, en forma autónoma o como integrante de equipo multidisciplinario de la salud, con la finalidad de promover, prevenir y recuperar la salud nutricional de la comunidad tanto regional como nacional. Para tal fin, tendrá competencias especiales en la administración de programas de intervención y de educación alimentario nutricional.

Orientará su desempeño hacia la búsqueda permanente de altos niveles de calidad en su quehacer, con especial énfasis en "educación para la salud" y trabajo en equipo, demostrará responsabilidad social, manifestará este compromiso a través de un desarrollo permanente y tendrá disposición para enfrentar de manera proactiva las demandas de los distintos sectores de su desempeño, principalmente el regional. Tendrá un gran compromiso ético-social y su acción profesional se sustentará en el dominio de las ciencias básicas asociadas a su formación. La formación se regirá por principios humanistas, científicos y por los valores de la Universidad de Magallanes.

##### **4.2. Propósito y fines de la carrera**

La carrera tiene los siguientes propósitos:

- Formar un/a nutricionista que posea las competencias necesarias para aportar a una mejoría sustentable en la calidad y expectativa de vida de la población nacional y regional a través del diagnóstico, evaluación, intervención, planificación y educación alimentaria, siguiendo las directrices proporcionadas por el Ministerio de Salud.



- Formar un profesional nutricionista que posea competencias que le permitirán integrarse con facilidad tanto a los equipos de salud como a los de educación, siendo un aporte para la comunidad en la que se encuentre inserto.
- Formar un profesional nutricionista que desde una postura fundamentada en las ciencias básicas y el continuo perfeccionamiento, aporte al logro de los objetivos y metas nutricionales dispuestos por la autoridad sanitaria, tanto para la década como para el milenio contribuyendo así a mejorar el estado de salud de la población de la Región de Magallanes y Antártica Chilena y del país.

#### **4.3. Objetivos de la carrera**

Para el cumplimiento de las tareas que el profesional nutricionista deberá asumir en el ámbito laboral, la carrera estará orientada a desarrollar capacidades asociadas a su desempeño para:

- Efectuar diagnóstico y evaluación nutricional en los sectores público y privado, tanto en pacientes ambulatorios como hospitalizados a través de la consulta nutricional.
- Diseñar y desarrollar la intervención nutricional de acuerdo al diagnóstico efectuado, orientando al o los pacientes de manera eficiente y efectiva, con la finalidad de obtener logros tangibles en la materia.
- Planificar y controlar los procesos de calidad de la alimentación tanto en la parte colectiva de instituciones, como individual en el caso de los pacientes hospitalizados y los de clínica.
- Trabajar en forma individual o grupal integrando equipos multidisciplinarios de salud y realizar educación alimentario nutricional en consultorios, escuelas y organizaciones públicas o privadas.
- Diseñar y desarrollar vinculación con el medio en situaciones relacionadas al área de la carrera tanto en ámbitos de docencia, investigación y extensión.

#### **5.4. Objetivo general:**

"Asegurar la calidad del proceso formativo de la carrera de Nutrición, para que los alumnos /as desarrollen las competencias definidas que les permitan un efectivo desempeño en el mundo laboral"

#### **5.5. Objetivos específicos:**

- Establecer concordancia entre los propósitos institucionales existentes y los de la carrera, en la estructura y contenidos de los procesos formativos.
- Dar cuenta de los compromisos de formación declarados en documentos oficiales frente a los estudiantes y la comunidad.
- Brindar y mantener un soporte organizacional que facilite el desarrollo de la carrera y el logro de sus propósitos.
- Habilitar el recurso humano que participa en la formación de los estudiantes de la carrera según sus necesidades en el ámbito disciplinar y didáctico-pedagógico.

- Retroalimentar permanentemente el currículo de formación, evaluando el diseño y la implementación, con información proveniente de fuentes internas y externas.
- Gestionar el currículo de la carrera de tal modo que permita obtener los resultados comprometidos en la formación.
- Gestionar el uso de la infraestructura y los recursos materiales necesarios para la formación.
- Generar estrategias efectivas de vinculación con el medio institucional, regional y nacional para el desarrollo de la carrera en los distintos ámbitos del quehacer académico.
- Orientar al estudiante en su búsqueda de la superación, para emponderarlo en aquellas áreas de la nutrición en que su hacer sea más efectivo, de acuerdo a sus condiciones naturales.

### 5.6. Presentación del perfil de egreso

El perfil de egreso de la carrera considera las siguientes competencias y niveles de desempeño.

### 5.7. Competencias Genéricas:(1)

Competencias	Nivel1	Nivel 2	Nivel 3
GI-1 Compromiso ético.	Reconoce analiza y aplica los principios que regulan el comportamiento ético.	Reconoce analiza y aplica los principios y reglas que regulan el comportamiento ético.	Reconoce analiza, aplica y promueve los principios y reglas que regulan el comportamiento ético.
GI-2 Habilidades interpersonales.	Demuestra asertividad y empatía al relacionarse con sus pares.	Demuestra asertividad y empatía al relacionarse con sus pares, académicos y personal de apoyo a la docencia.	Demuestra asertividad y empatía al relacionarse con sus pares, académicos, personal de apoyo a la docencia, y miembros de las comunidades en que desarrolla sus procesos de práctica.
GI-3 Responsabilidad social y compromiso ciudadano.	Desarrolla, en los tiempos establecidos, las acciones solicitadas para favorecer a personas o grupos necesitados.	Desarrolla, en los tiempos establecidos, las acciones solicitadas para favorecer a personas o grupos necesitados, comprometiendo a otros ciudadanos en esta tarea social.	Desarrolla, en los tiempos establecidos, acciones autoimpuestas para favorecer a personas o grupos necesitados, comprometiendo a otros ciudadanos en esta tarea social.

1- Las competencias genéricas son todas aquellas seleccionadas y definidas por la Universidad de Magallanes para otorgar un sello formativo a sus estudiantes



<b>GI-4</b> Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	Extrae, relaciona y presenta información en forma clara y comprensible sobre diversos temas, evidenciando una construcción personal de ideas.	Extrae, relaciona, interpreta y presenta información, en forma clara y comprensible sobre diversos temas y situaciones evidenciando una construcción personal de ideas.	Extrae, relaciona, interpreta, organiza y presenta información, lógica y comprensiblemente sobre diversos temas, situaciones y problemas, evidenciando una construcción personal de ideas
<b>GI-5</b> Habilidad para buscar, procesar y analizar información procedente de diversas fuentes.	Busca procesa y analiza información proveniente de diversas fuentes, solicitada por sus docentes.	Busca procesa y analiza información proveniente de diversas fuentes, solicitada por sus docentes y complementada desde su propia iniciativa	Busca procesa y analiza autónomamente información proveniente de diversas fuentes.
<b>GI-6</b> Capacidad de Comunicación oral y escrita.	Se comunica en forma oral y escrita mediante mensajes coherentemente elaborados.	Se comunica en forma oral y escrita mediante discursos y textos coherentemente elaborados y fundamentados, demostrando empatía y asertividad ante su interlocutor o lector.	Se comunica en forma oral y escrita mediante discursos y textos coherentemente elaborados y fundamentados, demostrando empatía y asertividad ante su interlocutor o lector y un estilo comunicativo personal
<b>GI-7</b> Capacidad de comunicación en un segundo idioma	Se comunica, usando un segundo idioma, en forma oral y escrita, mediante intercambios verbales cotidianos y textos sencillos.	Se comunica, usando un segundo idioma, en forma oral y escrita, argumentando ideas de cierta complejidad	Se comunica, usando un segundo idioma, en forma oral y escrita, argumentando ideas de cierta complejidad en contextos diversos
<b>GI-8</b> Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación	Crea y administra correctamente archivos, generando documentos con procesador de textos, planillas de cálculo y Power Point, navega en Internet y utiliza correctamente el correo electrónico.	Utiliza y combina distintos programas como procesador de texto, plantillas de presentación y dispositivos periféricos, para desarrollar productos multimediales de mediana complejidad.	Utiliza las habilidades desarrolladas en este ámbito como base para construir nuevos conocimientos para el uso de las nuevas tecnologías de información y comunicación (TIC)
<b>GI-9</b> Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica	Aplica sus conocimientos en situaciones reales	Aplica sus conocimientos para resolver problemas reales	Aplica estratégicamente sus conocimientos para resolver problemas reales



## 5.8. Competencias Específicas

Competencias	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3
E-1* Conoce, comprende y aplica las Ciencias Básicas que sustentan el conocimiento científico para el estudio de las Ciencias de la Salud	Reconoce, identifica y comprende parte de los referentes teóricos que sustentan el conocimiento de las Ciencias Básicas	Conoce, analiza y aplica parte de los fundamentos científicos que sustentan el conocimiento de las Ciencias Básicas	Domina y aplica los fundamentos científicos que sustentan el conocimiento de las Ciencias Básicas
E-2 Aplica los conocimientos de las Ciencias Básicas a las Ciencias de la Salud y de los Alimentos	Conoce, identifica y clasifica los alimentos y productos alimenticios, su composición propiedades y valor nutritivo	Conoce, identifica y clasifica los alimentos y productos alimenticios. Interpreta su composición nutricional y relaciona los procesos básicos de elaboración, transformación, conservación, biodisponibilidad y características organolépticas.	Conoce, identifica y clasifica los alimentos, y productos alimenticios integrando y aplicando la composición nutricional de los alimentos, su microbiología, parasitología y toxicología, los procesos de elaboración, transformación, conservación, biodisponibilidad y características organolépticas
E-3 Aplica sus conocimientos para desarrollar el rol del nutricionista en las diversas áreas de intervención profesional.	Identifica el rol del Nutricionista y observa las principales actividades a desarrollar en el área clínica, atención primaria y alimentación colectiva.	Conoce el Rol del Nutricionista y realiza algunas intervenciones en el área clínica, atención primaria y alimentación colectiva.	Desarrolla el rol del nutricionista, aplicando sus conocimientos para efectuar intervenciones administrativas y asistenciales.
E-4 Emite diagnóstico Nutricional, entregando recomendaciones alimentarias a los diversos grupos etarios en estado de salud.	Conoce los principios de la Evaluación nutricional para diagnosticar el estado nutricional de los adultos y adultos mayores, entregando recomendaciones alimentarias en estado de salud.	Evalúa el estado nutricional de la población pediátrica, entregando recomendaciones alimentarias en estado de salud.	Elabora en forma autónoma un diagnóstico nutricional integrado y prescribe recomendaciones alimentarias a través del ciclo vital.
E-5 Conoce e interpreta los referentes teóricos que sustentan la Salud Pública y la epidemiología.	Conoce los procesos de salud y enfermedad. Identifica los componentes y determinantes de la salud, reconociendo la	Conoce e identifica los programas alimentarios y las políticas nacionales que rigen el ámbito alimentario y nutricional.	Conoce e interviene en el diseño de estudios epidemiológicos, nutricionales, participando en su planificación, análisis y



	situación de salud nacional.		evaluación.
E-6 Operacionaliza actividades de nutrición comunitaria.	Participa en actividades de promoción en salud.	Participa y colabora en actividades de promoción y prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición y estilos de vida, mediante actividades educativas.	Colabora en actividades de promoción y prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición y estilos de vida, mediante la planificación y desarrollo de acciones educativas en salud a nivel comunitario, en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria.
E-7 Administra y gestiona servicios de alimentación y nutrición	Administra las diferentes áreas dentro del servicio de alimentación y nutrición y su correspondiente flujograma.	Gestiona las diferentes áreas dentro del servicio de alimentación y nutrición y su correspondiente flujograma, se integra y participa realizando control de calidad de los alimentos y productos alimenticios.	Organiza y gestiona procesos de desarrollo de servicios de alimentación y nutrición. Interviene en la calidad y seguridad alimentaria de las instalaciones, procesos y productos.
E-8 Integra equipos de investigación y de estudios en el ámbito alimentario nutricional como elemento de desarrollo profesional.	Integra equipos de investigación participando en la recolección de datos fidedignos en el ámbito alimentario nutricional.	Integra equipos de investigación participando en la recolección de datos fidedignos e interpretando los resultados de investigaciones realizadas en el ámbito alimentario nutricional.	Integra equipos de investigación, recogiendo e interpretando la información de problemas en el ámbito de la profesión, utilizando el método científico y retroalimentando su desarrollo profesional.
E-9 Entrega indicaciones dietoterapéuticas para rehabilitar el estado de salud de la población.	Conoce las bases fisiopatológicas que generan las diversas modificaciones del régimen normal.	Estima los requerimientos energéticos-nutricionales y prescribe las indicaciones dietoterapéuticas en el estado de enfermedad de adultos y adultos mayores.	Realiza intervención nutricional para rehabilitar el estado de salud en cuadros patológicos que requieren modificaciones dietoterapéuticas en los diversos grupos etarios.

\* Esta competencia no aporta per se destrezas o habilidades específicas relacionadas con el campo de los alimentos y la alimentación, ni desde el punto de vista científico/tecnológico ni desde el nutricional/dietético. Sin embargo es imprescindible para desarrollar todas las otras competencias específicas, ya que se trata de los conocimientos mínimos necesarios para afrontar el resto de los estudios en el campo de las Ciencias de la Salud

## **El Perfil del Licenciado**

El Licenciado en Nutrición y Dietética será capaz de apoyar, incentivar y desarrollar desde su especialidad, investigaciones que incrementen el conocimiento de la disciplina, contribuyendo así al bienestar integral de la sociedad.

## **Perfil de Egreso**

El Nutricionista de la Universidad de Magallanes, será una profesional con una sólida formación científica y tecnológica, capacitado para proporcionar atención dietética y dietoterapéutica a individuos o grupos en las diferentes etapas del ciclo vital.

Será un profesional con un fuerte énfasis valórico, que respeta y se compromete con el individuo y su comunidad, basándose en la visión de hombre como Unidad Biopsicosocial y sustentándose en los principios éticos en la entrega de sus competencias profesionales.

El Nutricionista de la Universidad de Magallanes, será líder y visionario en el área de alimentación colectiva, salud pública y clínica; dirigiendo y enfocando la alimentación del ser humano de una manera equilibrada y saludable, ejerciendo liderazgo en la aplicación de estrategias de educación y comunicación social.

Su formación profesional lo habilita para diagnosticar la situación alimentario nutricional y establecer prioridades para tomar decisiones de intervención, fundamentadas en un análisis de viabilidad, constituyendo equipos multidisciplinarios en el marco de la gestión estratégica de políticas e instrumentos de planificación en alimentación, nutrición y salud.



## 5.9 PLAN DE ESTUDIOS

## PRIMER AÑO - PRIMER SEMESTRE

ASIGNATURA	SCT	TP	TA	REQUISITO(S)
Antropología Sociocultural	2	1	1	Ingreso
Matemáticas	4	2	2	Ingreso
Química General y Orgánica	5	3	2	Ingreso
Biología Celular	4	2	2	Ingreso
Anatomía	5	3	2	Ingreso
Ciencias de los Alimentos	4	2	2	Ingreso
Nivelación de Competencias Básicas I	3	2	1	Ingreso
Computación Básica	3	2	1	Ingreso
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>17</b>	<b>13</b>	

## PRIMER AÑO - SEGUNDO SEMESTRE

ASIGNATURA	SCT	TP	TA	REQUISITO(S)
Bioestadísticas	4	2	2	-Matemáticas
Bioquímica	4	2	2	-Química General y Orgánica
Histología	4	2	2	-Biología Celular -Anatomía
Microbiología y Parasitología	5	3	2	-Biología Celular
Técnica Dietética Descriptiva	6	3	3	-Ciencias de los Alimentos
Salud Pública y Epidemiología	4	2	2	-Sin pre-requisitos
Nivelación de competencias Básicas II	3	2	1	-Nivelación de Competencias Básicas I
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	

## SEGUNDO AÑO - TERCER SEMESTRE

ASIGNATURA	SCT	TP	TA	REQUISITO(S)
Psicología en Nutrición	4	2	2	-Antropología Sociocultural
Fisiología	4	2	2	-Histología
Nutrición Básica	4	2	2	-Bioquímica
Técnica Dietética Aplicada	6	3	3	-Técnica Dietética Descriptiva
Higiene y Control de los Alimentos	4	2	2	-Microbiología y Parasitología
Comunicación Efectiva	4	2	2	-Sin Pre-requisitos
Inglés I	4	2	2	-Sin Pre-requisitos
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	

**SEGUNDO AÑO - CUARTO SEMESTRE**

ASIGNATURA	SCT	TP	TA	REQUISITO(S)
Bioética	2	1	1	-Psicología en Nutrición
Fisiopatología	4	2	2	-Fisiología
Bromatología y Análisis Sensorial de los Alimentos	4	2	2	-Bioquímica -Higiene y Control de los Alimentos
Evaluación Nutricional del Adulto	6	3	3	-Salud Pública y Epidemiología
Producción y Tecnología de los Alimentos	3	2	1	-Higiene y Control de los Alimentos
Universidad y Entorno	4	2	2	-Sin Pre-requisitos
Información y Construcción	4	2	2	-Sin Pre-requisitos
Inglés II	4	2	2	-Inglés I
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	

**TERCER AÑO - QUINTO SEMESTRE**

ASIGNATURA	SCT	TP	TA	REQUISITO(S)
Farmacología	2	1	1	-Bioquímica
Economía Alimentaria	6	3	3	-Salud Pública
Administración General y de Salud	6	3	3	-Bioestadística -Salud Pública
Dietética Adulto	6	3	3	-Nutrición Básica -Evaluación Nutricional del Adulto
Evaluación Nutricional Materno Infantil	6	3	3	-Evaluación Nutricional Adulto
Inglés III	4	2	2	-Inglés II
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	

**TERCER AÑO - SEXTO SEMESTRE**

ASIGNATURA	SCT	TP	TA	REQUISITO(S)
Primeros Auxilios	4	2	2	-Farmacología
Educación y Promoción de la Salud a través del ciclo vital	8	4	4	-Dietética Adultos
Dietética Materno Infantil	6	3	3	-Dietética Adultos -Evaluación Nutricional del Adulto
Introducción a la Dietoterapia	4	2	2	-Dietética Adultos
Seminario de Actualización Fisiología del Ejercicio y Nutrición Deportiva	18	4	4	-Fisiología -Dietética Adultos
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	



**CUARTO AÑO - SEPTIMO SEMESTRE**

ASIGNATURA	SCT	TP	TA	REQUISITO(S)
Metodología de la Investigación	2	1	1	-Bioestadística
Gestión y Evaluación Social de Proyectos	6	2	4	-Administración General de Salud
Dietoterapia del Adulto	6	3	3	-Introducción a la Dietoterapia
Gestión y Administración de Servicios de Alimentación	6	3	3	-Administración General y la Salud
Seminario de Profundización Asistencia Nutricional Intensiva	10	5	5	-Introducción a la Dietoterapia
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	

**CUARTO AÑO - OCTAVO SEMESTRE**

ASIGNATURA	SCT	TP	TA	REQUISITO(S)
Proyecto de Titulación	6	1	5	-Metodología de la Investigación
Dietoterapia Pediátrica	4	2	2	-Dietoterapia Adulto
Seminario de Actualización Nutrición en Trastornos de la Conducta Alimentaria	8	4	4	-Dietoterapia del Adulto -Psicología en Nutrición
Práctica Intermedia de Gestión y Administración de Servicios de Alimentación	4	3	1	-Gestión y Administración de Servicios de Alimentación
Práctica Intermedia Nutrición Clínica Adultos	4	3	1	-Dietoterapia del Adulto
Práctica Intermedia de Atención Primaria y Nutrición Comunitaria	4	3	1	-Dietoterapia del Adulto
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	

**QUINTO AÑO - NOVENO Y DECIMO SEMESTRE**

ASIGNATURA	SCT	TP	TA	REQUISITO(S)
Práctica Profesional	60	30	30	Todas las Asignaturas Aprobadas
<b>Total</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	





COMPETENCIA/NIVEL ES	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9
	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2	NI N2
Antropología Sociocultural (4CT)	X										X								
Matemáticas (2CT)																			
Química General y Orgánica (5CT)	X																		
Biología Celular (4CT)	X																		
Anatomía (5CT)	X																		
Ciencias de los Alimentos (4CT)	X																		
Nivelación de Competencias Básicas I (3CT)		X										X							
Computación Básica (3CT)																		X	X

**Primer Semestre**

Bioestadística (4CT)	X																		
Bioquímica (4CT)	X																		
Microbiología y Parasitología (5CT)	X												X						
Histología (4 CT)	X																		
Técnica Dietética Descriptiva (6CT)	X												X						
Salud Pública (4CT)	X																		
Nivelación de Competencias Básicas II (3CT)																			

**Segundo Semestre**



SEGUNDO AÑO COMPETENCIA/NIVEL ES	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9
	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE	NI NE
<b>Tercer Semestre</b>																			
Psicología en Nutrición (4 CT)											X								
Fisiología (6CT)																			
Higiene y Control de Alimentos (4CT)		X																	
Nutrición Básica (4 CT)		X																	
Técnica Dietética Aplicada (6CT)							X												
Comunicación Efectiva (4 CT)																			
Inglés I (4CT)																	X		
<b>Cuarto Semestre</b>																			
Bioética (2 SC)																			
Fisiopatología (4CT)																			
Bromatología y Análisis Sensorial de los Alimentos (4CT)																			
Producción y Tecnología de los Alimentos (3CT)																			
Evaluación Nutricional del Adulto y del Adulto Mayor (4CT)													X						
Información y Construcción del Conocimiento (4 CT)														X					







CUARTO AÑO																					
	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9		
<b>COMPETENCIA/NIVEL</b>																					
<b>ES</b>																					
Metodología de la Investigación (2CT)																					
Gestión y Evaluación de Proyectos en Salud (6CT)																					
Dietoterapia del Adulto (6CT)																					
Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición (6CT)																					
Seminario de Profundización Asistencial Nutricional Intensiva (10CT)																					
								X													

**Séptimo Semestre**

Dietoterapia Pediátrica (4CT)																					
Práctica Intermedia Nutrición Clínica (4CT)																					
Práctica Intermedia Atención Primaria y Nutrición Comunitaria (4CT)																					
Práctica Intermedia Gestión y Administración de Servicios de Alimentación (4CT)																					
Proyecto de Titulación (6CT)																					
Seminario de Profundización Nutricional en Trastornos de la Conducta Alimentaria (8CT)																					

**Octavo Semestre**



ANÓTESE Y COMUNÍQUESE,

JUAN OYARZO PÉREZ, Rector de la Universidad  
RUTH ORTIZ SUAZO, Secretario de la Universidad

Lo que transcribo a usted para su conocimiento,

  


RUTH ORTIZ SUAZO  
SECRETARIO DE LA UNIVERSIDAD  
Secretaría

JOP/ROS/cyr

**DISTRIBUCIÓN:** Rectoría - Jefe de Gabinete Rectoría - Vicerrectorías - Secretaría de la Universidad  
Contraloría Umag Direcciones - Decanos y Director Instituto de la Patagonia - Directores  
Departamentos y Escuelas - Unidad de Análisis Institucional - Tesorería - Centros Universitarios -  
Oficina de Partes.

