

RESOLUCIÓN EXENTA N° 5002

VALPARAÍSO, 10 de diciembre de 2012

VISTOS:

1. El Decreto Exento N° 01847 de fecha 10 de noviembre de 2000 y sus posteriores modificaciones, que aprueba el Plan de Estudios de la Carrera de Nutrición y Dietética, de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valparaíso;
2. El Decreto Exento N° 02860 de fecha 3 de octubre de 2005, que aprueba cambio de nombre del Grado Académico de Licenciado en Nutrición, por la de Grado Académico de Licenciado en Nutrición y Dietética;
3. El Decreto Exento N° 1145 de 24 de marzo de 2011 y sus posteriores modificaciones, que delegó en diversas autoridades las facultades que indica;
4. El acuerdo N° 6 de la sesión N° 5 de fecha 9 de julio de 2012, del Consejo de Facultad de Farmacia, que aprueba el nuevo Plan de Estudios de la Carrera de Nutrición y Dietética;
5. El Oficio Ordinario N° 188/2012, de fecha 5 de noviembre 2012, de la Sra. Decano de la Facultad de Farmacia, a través del cual solicita decretar el nuevo Plan de Estudios para la Carrera de Nutrición y Dietética;
6. El Reglamento General de Estudios de Pregrado de la Universidad de Valparaíso, contenido en el Decreto Exento N° 02133, del 23 de noviembre de 2001;
7. El Decreto Exento 06288, de 10 de octubre de 2007, que establece el de Sistema de Créditos Transferibles de la Universidad y aprueba su reglamento;

Y vistos, además, lo dispuesto en los D. F. L. Nos. 1 y 6, ambos de 1981; en el D. F. L. N° 147, de 1982; en el D. U. N° 480, de 1983, en el D.E. N°2381 de 2012 y en el D.U.N° en el D.U. N° 299 de 25 de junio de 2012.

RESUELVO:

APRÚEBASE el siguiente Plan de Estudios para la Carrera de Nutrición y Dietética, de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valparaíso, en los siguientes términos.

Artículo 1°:

A.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PLAN DE ESTUDIOS

Ficha Académica:

a) Nombre de la Carrera :	Nutrición y Dietética
b) Título Profesional:	Nutricionista
c) Menciones:	
d) Grado Académico:	Licenciado en Nutrición y Dietética
e) Duración de los Estudios:	8 semestres (para el grado de Licenciado) 10 semestres (para el título de Nutricionista)
f) Régimen de Estudios	Régimen semestral Sistema curricular flexible Horario diurno
g) Promoción de los Alumnos:	Por asignaturas, según requisitos.
h) Sigla Plan de Estudios:	ND

Objetivo Plan de Estudios:

Formar profesionales nutricionistas de excelencia académica mediante un currículo orientado por competencias de 5 años de duración, asegurando la calidad de la formación.

Formar licenciados en Nutrición y Dietética competitivos para proseguir grados académicos posteriores

Perfil de Ingreso (capacidades y competencias):

1. Identificar el modelo de clasificación actualizado de los alimentos, considerando tipos y proporciones para constituir una dieta equilibrada.
2. Identificar los diferentes órganos y tejidos que componen un sistema específico.

3. Reconocer las moléculas biológicas que componen las distintas estructuras celulares y los procesos metabólicos asociados a la producción y utilización de la energía en la célula.
4. Identificar la estructura y funcionamiento global de la célula y su lugar en los niveles de organización de los seres vivos.
5. Reconocer que los sistemas circulatorio, respiratorio y digestivo proveen de gases y nutrientes a las células del cuerpo y que el sistema excretor elimina los desechos provenientes de la célula.
6. Formular un problema, plantear una hipótesis y realizar investigaciones sencillas para verificarlas, controlando las variables involucradas.
7. Comunicar en forma oral, escrita y virtual diversas expresiones formales y en diversos contextos y requerimientos en su propia lengua y a un nivel inicial en un segundo idioma
8. Aplicar técnicas y herramientas de autorregulación y de aprendizaje continuo para mejorar sus conocimientos y habilidades profesionales

El Perfil de Ingreso de la Carrera de Nutrición y Dietética está basado en los Objetivos Fundamentales y Contenidos Mínimos Obligatorios de la Educación Media, que establece el Decreto Supremo de Educación N°220 del MINEDUC, 1998. <http://www.aep.mineduc.cl/images/pdf/2010/CurriculumMedia.pdf>

Perfil de Egreso (capacidades y competencias):

DOMINIOS DE LA PROFESIÓN	Competencias Específicas	Subcompetencias
ATENCIÓN EN SALUD	1.- Diagnosticar la situación alimentaria nutricional del individuo, familia y comunidad considerando los factores condicionantes y un conjunto de indicadores suficientes y pertinentes para establecer las prioridades de salud a intervenir desde el modelo de atención biopsicosocial.	1.1.- Analizar y precisar los factores condicionantes del estado nutricional de individuos o grupos, sanos y/o enfermos en las diferentes etapas del ciclo vital.
		1.2.- Aplicar técnicas de medición antropométricas y dietéticas e instrumentos de recolección de información relevante, para construir indicadores pertinentes destinados a establecer la situación alimentario-nutricional del individuo, familia o comunidad
		1.3.- Evaluar la situación alimentario-nutricional del individuo o grupo, a partir de la interpretación de un conjunto de indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y alimentarios.
	2.- Establecer el plan dietético o dietoterapéutico, a lo largo del ciclo vital, que responda al diagnóstico alimentario nutricional del individuo o grupo.	2.1 Determinar los requerimientos y recomendaciones nutricionales destinadas a promover el estado de salud, prevenir o tratar enfermedades en un individuo o grupos de individuos, a lo largo del ciclo vital
		2.2.- Formular la prescripción dietética o dietoterapéutica en individuos sanos o con patologías de mayor prevalencia nacional, considerando aspectos fisiológicos, fisiopatológicos y nutricionales
		2.3.- Diseñar y monitorear el plan dietético o dietoterapéutico, considerando las propiedades nutricionales, saludables y funcionales de los alimentos, para promover la salud, prevenir enfermedades de índole nutricional o contribuir al tratamiento de las patologías y prevenir sus complicaciones
	3.- Ejecutar intervenciones alimentario nutricional en la comunidad o grupos específicos, para propiciar mejoras del estado de salud de la población.	3.1.- Diagnosticar la situación alimentaria nutricional de la comunidad para establecer las prioridades de salud a intervenir
		3.2.- Diseñar y ejecutar intervenciones alimentario nutricionales, enfocadas a una problemática específica que responda a la prioridades establecidas
		3.3.- Monitorear el proceso y evaluar acotadamente los efectos de la intervención alimentaria nutricional para proponer acciones remediales pertinentes
	4.- Aplicar las técnicas del proceso de gestión en ambientes alimentario-	4.1.-Diseñar y ejecutar acotadamente el proceso de gestión de una organización vinculada a alimentación y nutrición, para optimizar los recursos y hacer eficiente los resultados.

Handwritten signature or mark

GESTION	nutricionales, con énfasis en Servicios de Alimentación y Nutrición (SAN), de acuerdo a la normativa vigente y a las orientaciones preestablecidas por la institución y sus características.	4.2- Diseñar y ejecutar el proceso de gestión en un SAN y/o SEDEFE de acuerdo a la normativa sanitaria para obtener procesos y productos de calidad integral 4.3.- Monitorear la gestión acotada al proceso productivo en ambientes alimentario nutricionales para identificar posibles mejoras. 4.4.- Manejar los criterios de gestión para la aplicación y evaluación local de los programas alimentario-nutricionales provenientes del nivel central MINSAL y/o MINEDUC
EDUCACIÓN	5.- Manejar las técnicas psicopedagógicas para ejecutar consejería o intervenciones educativas para la promoción de estilos de vida saludables y la prevención de enfermedades, en el contexto de la atención nutricional individual, familiar y grupal.	5.1.-Aplicar técnicas de consejería alimentaria-nutricional en individuos, familias y/ o grupos diversos, considerando herramientas de manejo psicológicas, sociales y pedagógicas. 5.2.-Diseñar y ejecutar intervenciones educativas en el ámbito alimentario y nutricional para contribuir a la generación de cambios conductuales orientados a estilos de vida saludable. 5.3.-Aplicar herramientas de evaluación de resultados de intervenciones educativas en alimentación y nutrición para contrastarlos con los objetivos y/o diagnóstico y tomar decisiones o posibles vías de acción.
CIENTÍFICO	6.- Proponer soluciones innovadoras a diversos desafíos de la profesión utilizando el método científico, tanto a nivel de la disciplina como de los contextos laborales, para movilizar integradamente los saberes de la formación	6.1.- Aplicar las técnicas del método científico para comprender fenómenos específicos del área disciplinaria. 6.2- Aplicar soluciones pertinentes a requerimientos específicos del entorno laboral a partir del uso de herramientas y criterios científicos de la disciplina.
	Competencia Distintiva 7.- Utilizar las características de los alimentos, sus propiedades, riesgos y beneficios en salud, como eje central para la promoción de estilos de vida saludable, la prevención y tratamiento de las enfermedades.	7.1- Aplicar las técnicas culinarias considerando las normas de seguridad e higiene para obtener preparaciones de calidad. 7.2.- Manejar las propiedades nutricionales, saludables, funcionales, tecnológicas y organolépticas de los alimentos y su relación con las técnicas culinarias y procesos de producción para propiciar beneficios en salud. 7.3.- Comunicar las propiedades de los alimentos y su relación con la salud en diversas actuaciones formativas y profesionales.
Competencias Genéricas		
8.- Movilizar recursos para el emprendimiento e innovación en su quehacer como profesional, para generar valor agregado a su gestión		
9.- Comunicar de manera efectiva y asertiva en la propia lengua e interpretar textos y documentos técnicos de la disciplina en idioma inglés, para comprender argumentos de mediana complejidad.		
10.- Trabajar responsablemente en grupos y equipos heterogéneos en diversas situaciones y contextos, para propiciar la habilidad de liderazgo.		
11- Participar activamente en situaciones propias de la formación disciplinar vinculadas con la responsabilidad social, para propiciar el desarrollo de la consciencia ética y sentido de ciudadanía.		
12.- Aplicar técnicas y herramientas de autorregulación y de aprendizaje continuo para mejorar sus conocimientos y habilidades profesionales		



Plan de Estudios:

	Nº Actividades Curriculares	Horas Totales	Créditos
Licenciatura en Nutrición y Dietética	48	6480	240
Título profesional de Nutricionista	53	8109	300

B.- UBICACIÓN DE LAS ASIGNATURAS (ACTIVIDADES CURRICULARES), REQUISITOS, HORAS Y CRÉDITOS

PRIMER AÑO

PRIMER SEMESTRE

Código	ASIGNATURA	Requisitos	Horas Directas	Horas Indirectas	Total Horas Semanales	Nº de Semanas	Total de Horas Semestrales	Créditos
ND111	Principios biológicos de la nutrición	---	6	4,5	10,5	18	189	7
ND112	Química general y orgánica	---	7,5	7,5	15	18	270	10
ND113	Matemáticas	---	3	3	6	18	108	4
ND114	Problemas nutricionales actuales	---	3	3	6	18	108	4
ND115	Comunicación, oral, escrita y virtual	---	1,5	1,5	3	18	54	2
ND116	Autorregulación	---	1,5	3	4,5	18	81	3
TOTAL PRIMER SEMESTRE							810	30

SEGUNDO SEMESTRE

Código	ASIGNATURA	Requisitos	Horas Directas	Horas Indirectas	Total Horas Semanales	Nº de Semanas	Total de Horas Semestrales	Créditos
ND121	Funcionamiento de estructuras y sistemas del organismo humano I	Principios Biológicos de la nutrición	3	3	6	18	108	4
ND122	Bioquímica	Principios Biológicos de la Nutrición + Química General y Orgánica	6	4,5	10,5	18	189	7
ND123	Bioquímica de alimentos	Química General y Orgánica	4,5	3	7,5	18	135	5
ND124	Unidad de Investigación	Matemáticas	3	4,5	7,5	18	135	5
ND125	Salud pública y nutrición	Problemas Nutricionales Actuales	4,5	6	10,5	18	189	7
ND126	Inglés instrumental I	Comunicación, oral, escrita y virtual	1,5	1,5	3	18	54	2
TOTAL SEGUNDO SEMESTRE							810	30
TOTAL PRIMER AÑO							1620	60

SEGUNDO AÑO

TERCER SEMESTRE

Código	ASIGNATURA	Requisitos	Horas Directas	Horas Indirectas	Total Horas Semanales	Nº de Semanas	Total de Horas Semestrales	Créditos
ND211	Funcionamiento de estructuras y sistemas	Funcionamiento de estructuras y sistemas del	3	3	6	18	108	4



	del organismo humano II	organismo humano I + Bioquímica							
ND212	Requerimientos y recomendaciones nutricionales en el ciclo de la vida	Bioquímica + Unidad de investigación	6	4,5	10,5	18	189	7	
ND213	Propiedades nutricionales y saludables de los alimentos	Bioquímica de alimentos	6	4,5	10,5	18	189	7	
ND214	Microbiología en alimentos y en salud	Bioquímica de alimentos	4,5	1,5	6	18	108	4	
ND215	Fundamentos de la conducta alimentaria	Salud pública y nutrición	3	1,5	4,5	18	81	3	
ND216	Inglés instrumental II	Inglés instrumental I	1,5	1,5	3	18	54	2	
TOTAL TERCER SEMESTRE							729	27	

CUARTO SEMESTRE

Código	ASIGNATURA	Requisitos	Horas Directas	Horas Indirectas	Total Horas Semanales	Nº de Semanas	Total de Horas Semestrales	Créditos
ND221	Fisiopatología	Funcionamiento de estructuras y sistemas del organismo humano II + Requerimientos y recomendaciones nutricionales en el ciclo de la vida	3	4,5	7,5	18	135	5
ND222	Métodos de evaluación nutricional	Funcionamiento de estructuras y sistemas del organismo humano II + Requerimientos y recomendaciones nutricionales en el ciclo de la vida	4,5	1,5	6	18	108	4
ND223	Estudio científico y experimental de los alimentos	Unidad de Investigación + Propiedades nutricionales y saludables de los alimentos	7,5	3	10,5	18	189	7
ND224	Aseguramiento de la Inocuidad alimentaria	Microbiología en alimentos y en salud	4,5	3	7,5	18	135	5
ND225	Administración	Unidad de Investigación	4,5	4,5	9	18	162	6
ND226	Programas alimentarios	Fundamentos de la conducta alimentaria	3	3	6	18	108	4
ND227	Inglés instrumental III	Inglés instrumental II	1,5	1,5	3	18	54	2
TOTAL CUARTO SEMESTRE							891	33
TOTAL SEGUNDO AÑO							1620	60

TERCER AÑO

QUINTO SEMESTRE

Código	ASIGNATURA	Requisitos	Horas Directas	Horas Indirectas	Total Horas Semanales	Nº de Semanas	Total de Horas Semestrales	Créditos
ND311	Fisiopatología de Enfermedades de índole nutricional	Fisiopatología + Métodos de evaluación nutricional	3	4,5	7,5	18	135	5



ND312	Bioquímica nutricional	Métodos de evaluación nutricional	3	3	6	18	108	4
ND313	Alimentación en el ciclo de la vida	Métodos de evaluación nutricional	7,5	4,5	12	18	216	8
ND314	Taller planificación de minutas e indicadores de calidad	Métodos de evaluación nutricional + Estudio científico y experimental de los alimentos	3	1,5	4,5	18	81	3
ND315	Administración de servicios de alimentación y nutrición	Aseguramiento de la Inocuidad alimentaria + Administración	6	3	9	18	162	6
ND316	Nutrición comunitaria	Métodos de evaluación nutricional + Programas alimentarios	4,5	3	7,5	18	135	5
ND317	Inglés instrumental IV	Inglés instrumental III	1,5	1,5	3	18	54	2
TOTAL QUINTO SEMESTRE							891	33

SEXTO SEMESTRE

Código	ASIGNATURA	Requisitos	Horas Directas	Horas Indirectas	Total Horas Semanales	Nº de Semanas	Total de Horas Semestrales	Créditos
ND321	Dietoterapia de enfermedades crónicas no transmisibles de índole nutricional	Fisiopatología de Enfermedades de índole nutricional + Bioquímica nutricional + Alimentación en el ciclo de la vida	7,5	7,5	15	18	270	10
ND322	Taller de eventos gastronómicos saludables	Taller planificación de minutas e indicadores de calidad + Administración de servicios de alimentación y nutrición	6	3	9	18	162	6
ND323	Aspectos psicosociales en la relación con el usuario y su familia	Nutrición comunitaria	3	3	6	18	108	4
ND324	Diseño de Intervenciones educativas en el ciclo vital	Nutrición comunitaria	4,5	3	7,5	18	135	5
	Taller Integración de perfil de egreso I		1,5	1,5	3	18	54	2
TOTAL SEXTO SEMESTRE							729	27
TOTAL TERCER AÑO							1620	60

CUARTO AÑO

SEPTIMO SEMESTRE

Código	ASIGNATURA	Requisitos	Horas Directas	Horas Indirectas	Total Horas Semanales	Nº de Semanas	Total de Horas Semestrales	Créditos
ND411	Dietoterapia del adulto y adulto mayor	Dietoterapia de enfermedades crónicas no transmisibles de índole nutricional	7,5	7,5	15	18	270	10

Handwritten signature/initials

ND412	Regulación de los alimentos y los derechos del consumidor	Taller de eventos gastronómicos saludables	3	1,5	4,5	18	81	3
ND413	Formulación y evaluación de proyectos	Dietoterapia de enfermedades crónicas no transmisibles de índole nutricional + Diseño de intervenciones educativas en el ciclo vital	6	4,5	10,5	18	189	7
ND414	Intervención nutricional comunitaria con enfoque en salud familiar	Aspectos psicosociales en la relación con el usuario y su familia + Diseño de Intervenciones educativas en el ciclo vital	6	6	12	18	216	8
	Taller Integración de perfil de egreso II	Taller Integración de perfil de egreso I	1,5	1,5	3	18	54	2
TOTAL SÉPTIMO SEMESTRE							810	30

OCTAVO SEMESTRE

Código	ASIGNATURA	Requisitos	Horas Directas	Horas Indirectas	Total Horas Semanales	Nº de Semanas	Total de Horas Semestrales	Créditos
ND421	Dietoterapia Infantil y adolescente	Dietoterapia del adulto y adulto mayor	7,5	6	13.5	18	243	9
ND422	Taller de resolución de casos clínicos	Dietoterapia del adulto y adulto mayor	3	1,5	4,5	18	81	3
ND423	Taller de alimentos funcionales	Dietoterapia de enfermedades crónicas no transmisibles de índole nutricional + Regulación de los alimentos y los derechos del consumidor	3	1.5	4.5	18	81	3
ND424	Taller de gestión de un servicio de alimentación y nutrición	Formulación y evaluación de proyectos	6	6	12	18	216	8
ND425	Taller de consulta y consejería nutricional	Dietoterapia del adulto y adulto mayor + Intervención nutricional comunitaria con enfoque en salud familiar	4,5	3	7,5	18	135	5
	Taller Integración de perfil de egreso III	Taller Integración de perfil de egreso II	1,5	1,5	3	18	54	2
TOTAL OCTAVO SEMESTRE							810	30
TOTAL CUARTO AÑO							1620	60

QUINTO AÑO

NOVENO SEMESTRE

Código	ASIGNATURA	Requisitos	Horas Directas	Horas Indirectas	Total Horas Semanales	Nº de Semanas	Total de Horas Semestrales	Créditos
ND511	Práctica profesional nutrición clínica	Licenciatura (todas las asignaturas hasta el 4º año)	40	5	45	9	405	15



ND512	Práctica profesional en áreas no tradicionales	Licenciatura (todas las asignaturas hasta el 4º año)	35	5	40	9	360	13
TOTAL NOVENO SEMESTRE							765	28

DÉCIMO SEMESTRE

Código	ASIGNATURA	Requisitos	Horas Directas	Horas Indirectas	Total Horas Semanales	Nº de Semanas	Total de Horas Semestrales	Créditos
ND521	Práctica profesional administración de un servicio de alimentación y nutrición	Licenciatura (todas las asignaturas hasta el 4º año)	40	5	45	9	405	15
ND522	Práctica profesional nutrición comunitaria	(todas las asignaturas hasta el 4º año)	40	5	45	9	405	15
ND523	Seminario de título	Noveno semestre aprobado	0,5	2,5	3	18	54	2
TOTAL DÉCIMO SEMESTRE							864	32
TOTAL QUINTO AÑO							1629	60

TOTAL PLAN DE ESTUDIOS							8109	300
-------------------------------	--	--	--	--	--	--	-------------	------------

Artículo 2º:

El presente Plan de Estudios de la Carrera de Nutrición y Dietética conduce al Grado Académico de Licenciado en Nutrición y Dietética y al Título Profesional de Nutricionista

Artículo 3º:

El Grado Académico de Licenciado en Nutrición y Dietética, se otorgará a todos aquellos alumnos que hayan aprobado todas las asignaturas hasta el 4º año del Plan de Estudios de la Carrera de Nutrición y Dietética, establecidas en el Artículo 1º, letra B del presente decreto.

Artículo 4º:

El Título Profesional de Nutricionista se otorgará a todos aquellos alumnos que hayan aprobado todas las asignaturas del Plan de Estudios de la Carrera de Nutrición y Dietética (hasta 5º año), establecidas en el Artículo 1º, letra B del presente decreto

Artículo 5º:

El presente Plan de Estudios se aplicará a la promoción de alumnos que ingrese al Primer Año de la Carrera a partir del Año Académico 2013.

Artículo 6º:

ESTABLECESE la siguiente tabla de equivalencias entre el actual Plan de Estudios Decreto Exento N° 01847/2000 y sus modificaciones posteriores, y el nuevo Plan de Estudios que empezará a aplicarse a partir del año 2013.



Tabla de equivalencias: Ambos planes de estudios consideran las horas directas

Asignaturas Plan de Estudios D.E. N°01847			Asignaturas Plan de Estudios REXE N° 5002/2012		
ACTUAL			NUEVO		
Código	Nombre Asignatura	Hrs.	Código	Nombre Asignatura	Hrs.
102	Biología	4,5	ND111	Principios Biológicos de la nutrición	6
103	Matemáticas	3	ND113	Matemáticas	3
104	Inglés instrumental	1,5	ND126	Inglés instrumental I	1,5
110	Bioquímica	4,5	ND122	Bioquímica	6
114	Computación	1,5	ND115	Comunicación, oral, escrita y virtual	1,5
203	Microbiología	4,5	ND214	Microbiología en Alimentos y en salud	4,5
212	Epidemiología	3	ND114	Problemas Nutricionales Actuales	3
204	Salud pública	3	ND125	Salud pública y Nutrición	4,5
213	Higiene de alimentos	3	ND224	Aseguramiento de la Inocuidad alimentaria	4,5
214	Educación alimentaria	3	ND324	Diseño de Intervenciones Educativas en el ciclo vital	4,5
306	Administración	3	ND225	Administración	4,5
412	Salud Familiar	3	ND316	Nutrición comunitaria	4,5
413	Planificación alimentaria	3	ND226	Programas alimentarios	3

Artículo 8º:

La regulación de las actividades y normas que conforman el presente Plan de Estudios, se hará a través del reglamento particular de la carrera de Nutrición y Dietética, en virtud de lo que establece el Artículo 10º del Decreto Exento N° 02133/2001 "Reglamento General de Estudios de Pregrado de la Universidad de Valparaíso".

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE.

CFF/DME/VSM/ifc.




CRISTINA FERRO FIGUEROA
DIRECTORA
DIVISIÓN ACADÉMICA

DISTRIBUCIÓN: Fiscalía - Decano Facultad de Farmacia - Secretario de Facultad de Farmacia - Directora División Académica - Directora de Administración Académica - Secretaria de Estudios Facultad de Farmacia - Directora Carrera de Nutrición Dietética - oficina de partes.ifc.

