

---

**PROCESO DE INNOVACIÓN  
CURRICULAR 2021  
PERFIL PROFESIONAL DE  
EGRESO**

---

**NUTRICIÓN Y  
DIETÉTICA**

Octubre 2021

### **Descriptor de perfil de egreso UPLA:**

“El Nutricionista egresado de la Universidad de Playa Ancha es un profesional que posee formación en ciencias básicas aplicadas a la Nutrición y Dietética, con un enfoque biopsicosocial integrando las áreas de trabajo comunitario, abordaje clínico y gestión de instituciones basándose en evidencias científicas actuales. Con un gran compromiso ético, responsabilidad social, empatía, creatividad y liderazgo en su quehacer profesional.

Su formación académica le brinda las competencias necesarias para la estructuración de un plan de estrategias dietéticas que contribuyan a la recuperación o mantención de la salud a nivel individual o comunitario a través del ciclo vital, siendo capaz de brindar atención nutricional, gestionar servicios de alimentación, calificar procesos de seguridad y calidad alimentaria, formular proyectos educativos, de promoción, prevención, investigación y emprendimiento en cada una de las áreas de desempeño profesional”.

### **Organización del perfil de egreso de la UPLA:**

- **Ciclo Inicial: Perfil profesional inicial correspondiente al ciclo Bachiller en Nutrición y Dietética**

El profesional Nutricionista en formación, Identifica las bases teóricas científicas que explican el fenómeno de la alimentación y nutrición en el humano, para ello; describe las bases biológicas generales del ser humano, las bases anatómicas generales del cuerpo humano y las específicas asociadas al sistema digestivo.

Este profesional en formación asocia los aprendizajes de las ciencias básicas en situaciones y temáticas alimentario-nutricionales prácticas y también simuladas. Relaciona los diferentes modelos explicativos de la conducta humana, diferenciando las bases del funcionamiento en los sistemas del cuerpo humano relacionados con la alimentación y nutrición del individuo, además de sus alteraciones.

El Bachiller en Nutrición y Dietética de la Universidad de Playa Ancha fundamenta su saber en las siguientes competencias:

Identifica los principios de la biología molecular y genética necesarios para el entendimiento de las ciencias de la nutrición humana. Identifica los principios de la Química General y Matemática Biomédica necesarios para la comprensión y aplicación de las ciencias de la nutrición humana. Identifica el quehacer del nutricionista en las distintas áreas de desempeño mediante la vinculación de la historia de la Nutrición y Dietética y los conceptos básicos de la disciplina. Algunos resultados de aprendizaje adquiridos en su formación curricular inicial que lo avalan, son:

- Describe las características y beneficios de los alimentos en su origen natural para comprender los elementos básicos de la disciplina.
- Identifica la conceptualización de base del área socio-antropológica en salud reconociendo su dinámica en el tiempo.
- Demuestra una comunicación efectiva a través del uso de la lengua materna en contextos académicos y de formación disciplinar.
- Reconoce los componentes morfológicos y estructurales que componen los diversos sistemas del organismo humano a lo largo del ciclo vital.
- Diferencia los procesos químicos que tienen lugar en el ser humano, mediante la comprensión de la composición química de las biomoléculas y otros nutrientes de interés, las relaciones que se establecen entre dichos componentes y sus transformaciones metabólicas.
- Identifica las medidas de prevención y tratamiento de los agentes patógenos transmitidos por los alimentos para evitar las ETAs en la industria alimentaria, como parte de su futura disciplina alimentaria nutricional.
- Reconoce los Principales Deterioros Bioquímicos de los Alimentos, los Métodos de Conservación Tradicionales y Emergentes, los Análisis Sensoriales, Análisis Físicos y Químicos, aplicables a los Alimentos.
- Reconoce la conceptualización ética y bioética en normativas, procesos de investigación y marcos nacionales vigentes. Elabora textos escritos propios del ámbito académico incorporando estrategias y conocimientos sobre los mecanismos lingüísticos para su consecución.
- Analiza las principales funciones fisiológicas y alteraciones fisiopatológicas que se presentan en los sistemas nervioso, cardiorrespiratorio, renal y en situaciones de altos niveles de estrés (alteraciones en inmunidad e inflamación) en el organismo humano a lo largo del ciclo vital.
- Explica las funciones, utilización en el organismo e importancia del agua y nutrientes energéticos, integrando los conocimientos biológicos, bioquímicos y fisiológicos que sustentan la nutrición humana. Explica los aspectos psicológicos y socioculturales relacionados con la alimentación a nivel individual o social, posibles de ser aplicados en la atención nutricional y/u otros espacios de trabajo con grupos de personas.

- Compara los alimentos de origen natural con los procesados que ofrece la industria alimentaria. Analiza datos con software estadísticos que le permitan inferir resultados de estudios y comunicarlos legiblemente.
  - Usa TIC como recursos de trabajo; Usa las TIC para trabajar en redes; Usa las TIC para acceder a información. Asocia las funciones fisiológicas y alteraciones fisiopatológicas que se llevan a cabo en los sistemas endocrino, digestivo, y glándulas anexas, del organismo humano a lo largo del ciclo vital.
  - Analiza la relación de los micronutrientes y otros componentes alimentarios con los procesos fisiológicos y fisiopatológicos a nivel general y de estrés oxidativo, a fin de comprender como factores no necesariamente energéticos podrían afectar la nutrición de un sujeto.
  - Analiza antecedentes clínicos, indicadores nutricionales y alimentarios de adultos y personas mayores para desarrollar el diagnóstico nutricional integrado. Reconoce procedimientos de la Técnica Culinaria, en diferentes preparaciones en las que demuestra habilidades y destrezas en la aplicación de procesos a que son sometidos los alimentos.
  - Aplica herramientas derivadas desde el enfoque poblacional para abordar y resolver problemáticas de las políticas públicas en salud de manera crítica. Usa TIC como recursos de trabajo; Usa las TIC para trabajar en redes; Usa las TIC para acceder a información.
- **Ciclo Intermedio: Perfil profesional intermedio correspondiente al ciclo Licenciado en Nutrición y Dietética.**

El Licenciado (a) en Nutrición y Dietética de la Universidad de Playa Ancha posee las siguientes competencias:

- Construye con base en la conceptualización, educación en salud, con énfasis en la educación alimentario-nutricional, fundamentos, teorías y modelos educativos, metodologías, procesos de programación, implementación y evaluación.
- Analiza la seguridad alimentaria considerando los aspectos legales y normativas vigentes relacionadas con el acceso, disponibilidad, utilización e inocuidad alimentaria.
- Analiza antecedentes clínicos, indicadores nutricionales y alimentarios de gestantes, niños y adolescentes para desarrollar el diagnóstico nutricional integrado. Relaciona conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyen a desarrollar un plan de alimentación integrando la realidad económica, social y fisiológica de un usuario adulto y persona mayor.

- Utiliza conceptualización, información y reflexiones que afectan la salud de los individuos en su contexto promoviendo estrategias de prevención y fomento de la calidad de vida. Demuestra capacidad de comunicación en el idioma inglés a un nivel elemental, en temas de la vida cotidiana y en situaciones de interacción con otros interlocutores.
- Elabora un adecuado tratamiento dietoterapéutico integrando la realidad económica, social y patológica del usuario que contribuya a la recuperación del estado de salud y/o prevención de complicaciones asociadas a diversas patologías, asociando los programas de salud vigentes a nivel nacional cuando corresponda. Integra el concepto de gestión administrativa aplicada en servicios de alimentación colectiva basada en normativas de salud vigentes y procesos de práctica profesional.
- Aplica conocimientos, habilidades y destrezas para el abordaje de temáticas alimentario nutricionales. Relaciona conocimientos, habilidades y destrezas para elaborar un plan de alimentación integrando la realidad económica, social y fisiológica de un usuario infanto-juvenil sano. Integra conocimientos del ámbito de la gestión de acuerdo a las características de las organizaciones en salud que permitan la atención eficiente e integral.
- Demuestra capacidad de comunicación en una segunda lengua en un nivel básico. Justifica un plan dietoterapéutico integrando la realidad económica, social y patológica del usuario que contribuya a la recuperación del estado de salud y/o prevención de complicaciones asociadas a tratamientos hospitalarios en adultos y personas mayores.
- Reconoce la conceptualización como gestión administrativa aplicada en Servicios de Alimentación Colectiva basada en normativas de salud vigentes y procesos de práctica profesional.
- Diseña un plan de alimentación en personas físicamente activas y en las diferentes disciplinas deportivas. Formula planes de Promoción de la Salud integrando las bases conceptuales, componentes y entornos.
- Evalúa proyectos elaborados para problemáticas del área de la salud y precisa su impacto en las personas. Demuestra Capacidad de comunicación en una segunda lengua en un nivel intermedio.
- Justifica un plan de tratamiento dietoterapéutico para pacientes pediátricos y adolescentes, integrando la realidad económica, social y patológica del usuario, que contribuya a la recuperación del estado de salud y/o prevención de complicaciones, de acuerdo a los programas de salud vigentes a nivel nacional y/o internacional.

- Argumenta las nuevas áreas de desarrollo en alimentación y nutrición que potencien el quehacer del profesional nutricionista. Integra conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos en la formación disciplinar para el desarrollo de problemáticas en el ámbito comunitario, clínico e institucional. Justifica el desarrollo de nuevas ideas de emprendimientos en el área de alimentación y nutrición como potenciales líneas de desempeño laboral.
  - Genera proyecto de investigación e informa científicamente sobre sus etapas y resultados. Demuestra capacidad de comunicación en una segunda lengua en un nivel intermedio avanzado.
- **Ciclo síntesis profesional final: Perfil Titulación profesional Nutricionista**

El titulado Nutricionista de la Universidad de Playa Ancha posee las siguientes competencias:

- Decide acciones técnicas y profesionales necesarias para cumplir el rol del nutricionista en el ámbito de la alimentación colectiva, integrando los conocimientos adquiridos durante su formación académica, haciendo uso de estrategias de gestión administrativa y operacional para el correcto funcionamiento de los procesos productivos del servicio de alimentación.
- Estructura las acciones técnicas, administrativas y profesionales necesarias para cumplir el rol del nutricionista, integrando los saberes adquiridos a lo largo de la formación profesional, haciendo uso de estrategias de promoción, prevención, evaluación, diagnóstico, intervención y gestión, apropiadas a las demandas y contextos de los usuarios sanos o con patologías, a nivel individual y/o colectivo, a lo largo del ciclo vital.
- Discrimina las acciones técnicas, administrativas y profesionales necesarias para cumplir el rol del nutricionista, integrando los saberes adquiridos a lo largo de la formación profesional y haciendo uso de estrategias de promoción, prevención, evaluación, diagnóstico, intervención y gestión, apropiadas a las demandas y contextos de los usuarios y/o comunidades.
- Estructura las acciones técnicas, administrativas y profesionales necesarias para cumplir el rol del nutricionista, integrando los saberes adquiridos a lo largo de la formación profesional y haciendo uso de estrategias de evaluación, diagnóstico, tratamiento dietoterapéutico y educación, apropiadas a las demandas y contextos de los usuarios con patologías a lo largo del ciclo vital, en el contexto de hospitalización o centros de larga estadía.
- Formula un proyecto de investigación a través del método científico que aporte a la disciplina de la alimentación y nutrición, en cualquiera de sus áreas, contribuyendo

con nuevo conocimiento a temáticas inherentes a su futura profesión, resguardando los aspectos legales y bioéticos correspondientes.

- Argumenta un proyecto de investigación que aporte a la disciplina alimentaria nutricional, desde cualquiera de sus áreas, contribuyendo con nuevo conocimiento a temáticas inherentes a su profesión, resguardando los aspectos legales y éticos correspondientes.