

NUTRICIÓN

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



PERFIL PROFESIONAL

El profesional de Nutrición de UNITEC comprende, interpreta y analiza los problemas alimentarios y nutricionales desde su multicausalidad, con una visión global, integradora y competitiva desde lo biológico, social y económico. Evalúa la situación alimentaria y nutricional del individuo en condición de salud, riesgo o enfermedad. Propone y gestiona planes y programas de emprendimiento que respondan a la situación alimentaria nutricional y aplica las herramientas básicas de investigación en los diferentes campos de desempeño profesional, difunde el conocimiento y da a conocer la importancia de la práctica de estilos de vida adecuados que eleven el bienestar de la población. Desempeña sus funciones con liderazgo, responsabilidad social, compromiso ético. Integra equipos multidisciplinarios y comunica de manera efectiva sus propósitos.

COMPETENCIA ESPECÍFICAS

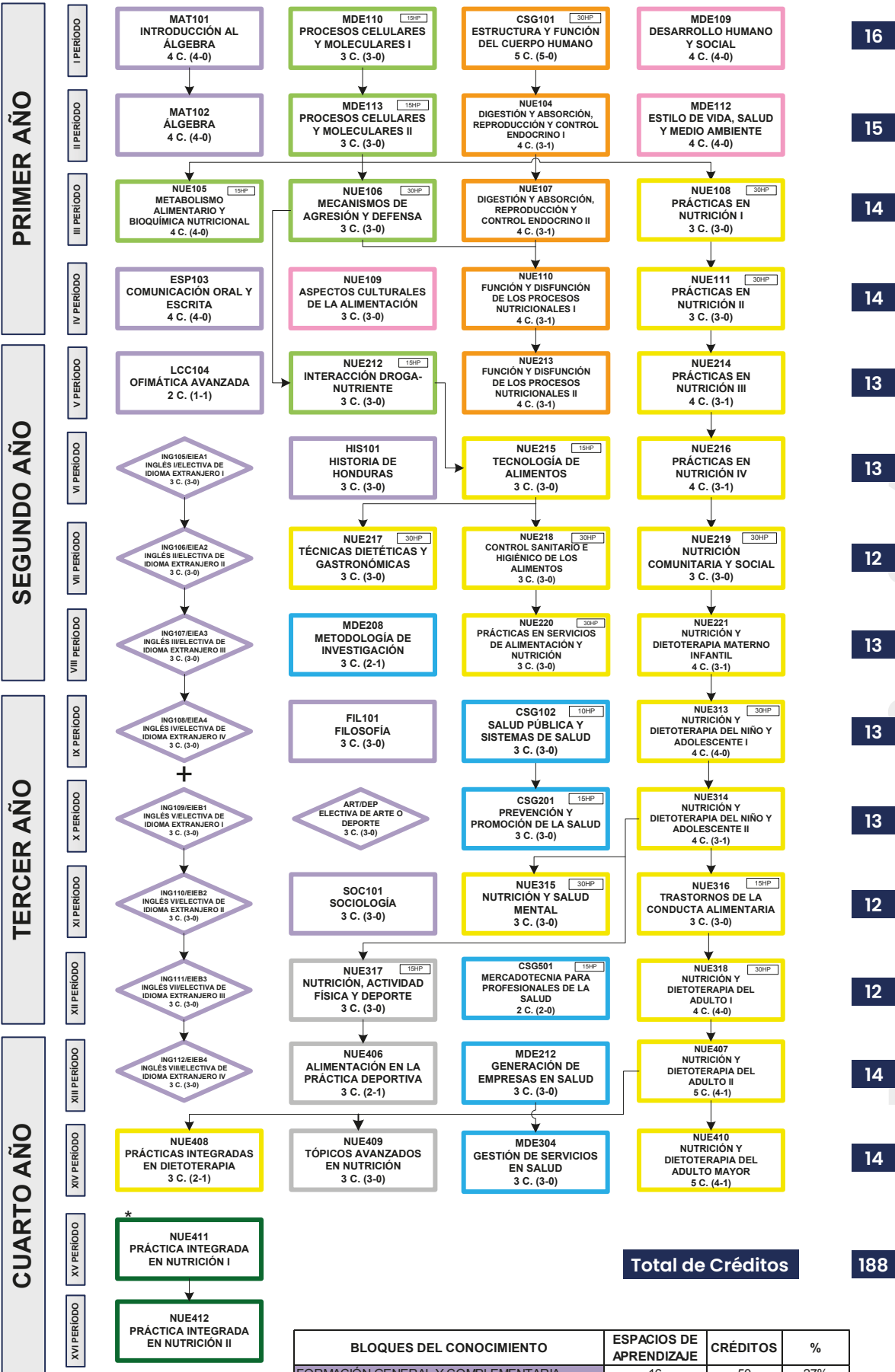
- » Elabora diagnósticos e interviene en salud, enfermedad o en situaciones de desastre en el campo nutricional y alimentario.
- » Evalúa los factores de comportamiento psicológico, social y físico de los procesos de salud-enfermedad, así como el entorno epidemiológico del paciente, para su respectiva intervención.
- » Promueve la salud y prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición.
- » Aplica nuevas metodologías y programas en la comunidad orientadas a mejorar la calidad de vida de la población y los sistemas de vigilancia alimentarios, nutricionales a nivel local, regional y nacional.
- » Gestiona los procesos de los servicios alimentarios por medio de la aplicación de normas de calidad establecidas para el manejo de la seguridad alimentaria de la población beneficiaria de los mismos.
- » Fomenta el liderazgo y espíritu emprendedor fundamentado en una vocación de servicio, desarrollando proyectos de emprendimiento con enfoque hacia la innovación.

CAMPO LABORAL

- » Nutricionista clínico asistencial.
- » Gestor de programas en seguridad alimentaria y nutricional.
- » Director de servicios de alimentación.
- » Investigador.
- » Promotor de la salud individual y colectiva.
- » Consultor en la industria alimentaria.
- » Asesor nutricional en centros de acondicionamiento físico y deportistas.
- » Visitador médico para líneas nutricionales y alimenticias.

COMPETENCIAS TRANSVERALES

- » Análisis y resolución de problemas.
- » Buen trabajo con los demás.
- » Cumplimiento de objetivos.
- » Aprendizaje y desarrollo personal.
- » Adaptación al cambio.
- » Pensamiento crítico.



*Requisito: 188 créditos aprobados, tener un índice de graduación \geq 70% y cumplir con los requisitos de competencias idiomáticas.



Espacios de aprendizaje con horas prácticas incluidas.

BLOQUES DEL CONOCIMIENTO	ESPACIOS DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS	%
FORMACIÓN GENERAL Y COMPLEMENTARIA	16	50	27%
FUNDAMENTOS BIOLÓGICOS	5	16	9%
ESTRUCTURA Y FUNCIÓN	5	21	11%
COMPORTAMIENTO Y SOCIEDAD	3	11	6%
PRÁCTICAS CLÍNICAS Y PROFESIONALES	18	64	34%
INNOVACIÓN Y TENDENCIAS EN SALUD	3	9	5%
GESTIÓN Y SALUD PÚBLICA	6	17	9%
PRÁCTICAS INTEGRADAS			
TOTAL	56	188	100%