

TEMUCO 14 ENE. 2016

RESOLUCION EXENTA 0382

2010 y Resolución Exenta N°2834 de 2006

VISTOS: Los DFL N°s 17 y 156 de 1981, D.U. N°314 de

CONSIDERANDO

El acuerdo de la Junta Directiva en Sesión ordinaria N°270 de fecha 17 de diciembre de 2015 y previo informe favorable del Consejo Académico en sesión ordinaria N°204 de fecha 10 de diciembre de 2015, en orden de aprobar la modificación curricular de la Carrera de Nutrición y Dietética.

Lo establecido en el artículo 8° del Reglamento de Régimen de Estudios de Pregrado, aprobado por Resolución Exenta N°0617 de 2014, señala que la modificación y ajustes curriculares a los Planes de Estudios y Reglamentos de Carrera entrarán en vigencia en el periodo académico inmediatamente posterior a aquél en el que fue aprobada. Todos los estudiantes que en ese momento sean estudiantes regulares de dicha carrera deberán ser traspasados al plan nuevo, manteniendo su historial académico. En todo caso, si la modificación del Plan de Estudios implicare un cambio en la denominación del Título Profesional o un aumento en el número de semestres lectivos, el estudiante tendrá la posibilidad de mantener el Plan de Estudios o Título original según sea el caso.

RESUELVO

1°) APRUEBASE MODIFICACIÓN CURRICULAR DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, al Plan de estudios aprobado por Resolución Exenta N°2026 de 2002 y modificaciones posteriores, el que queda de la forma que indica:

PLAN DE ESTUDIOS
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

1. Plan de Estudios en SCT

	Nombre Actividad Curricular	Clasificación	Horas Semanales					Total sem. (o año) SCT	Requisitos
			Intra Aula			Extra Aula	Total Horas		
			T	P	Total				
PRIMER NIVEL									
Formación básica									
1	Biología Celular	Teórico/Práctica	2	2	4	6	10	6	SR
2	Anatomía	Teórico/Práctica	3	1	4	6	10	6	SR
3	Módulo Gestión e Investigación en Salud I	Teórico	3	-	3	2	5	3	SR
Formación especializada									
4	Alimentos y Técnicas Dietéticas I	Teórico/Práctica	4	3	7	9	16	10	SR
5	Orientación Profesional	Teórico/Práctica	1	1	2	4	6	4	SR
TOTAL PRIMER NIVEL			13	7	20	27	47	29	
SEGUNDO NIVEL									
Formación básica									
6	Bases Biológicas de los procesos funcionales y sus	Teórico/Práctica	2	2	4	6	10	6	1-2

	alteraciones I								
7	Bioquímica Nutricional	Teórico/Práctica	3	1	4	4	8	5	SR
8	Histología	Teórico/Práctica	1	2	3	3	6	4	2
9	Módulo Gestión e Investigación en Salud II	Teórico	3	-	3	2	5	3	3
Formación general									
10	Electivo de Form. Gral. I	Teórico/Práctica	1	2	3	2	5	3	SR
Formación especializada									
11	Alimentos y técnicas dietéticas II	Teórico/Práctica	3	3	6	7	13	8	4
TOTAL SEGUNDO NIVEL			13	10	23	24	47	29	
TERCER NIVEL									
Formación básica									
12	Bases Biológicas de los procesos funcionales y sus alteraciones II	Teórico/Práctica	2	2	4	6	10	6	6,8
13	Módulo Gestión e Investigación en Salud III	Teórica	3	-	3	2	5	3	9
14	Psicología	Teórico/Práctica	1	2	3	3	6	4	SR
Formación General									
15	Electivo de Form. Gral. II	Teórico/Práctica	1	2	3	2	5	3	SR
Formación especializada									
16	Nutrición del Adulto	Teórico/Práctica	4	2	6	5	11	7	7, 11
17	Salud Pública y Nutrición	Teórico/Práctica	2	2	4	4	8	5	9, 11
TOTAL TERCER NIVEL			13	10	23	22	45	28	
CUARTO NIVEL									
Formación básica									
18	Bases Biológicas de los procesos funcionales y sus alteraciones III	Teórico/Práctica	2	2	4	6	10	6	12
19	Módulo Gestión e Investigación en Salud IV	Teórico	3	-	3	2	5	3	13
Formación especializada									
20	Evaluación del Estado nutricional del Adulto	Teórico/Práctica	3	3	6	10	16	10	12-16
21	Planificación Alimentaria y Gastronomía	Teórico/Práctica	1	2	3	3	6	4	16
22	Educación en Salud	Teórico/Práctica	2	2	4	6	10	6	17
TOTAL CUARTO NIVEL			11	9	20	27	47	29	
QUINTO NIVEL									
Formación especializada									
23	Dietoterapia del Adulto y del Adulto Mayor I	Teórico/Práctica	6	4	10	7	17	11	18-20
24	Microbiología y Tecnología de Alimentos	Teórico/Práctica	1	2	3	5	8	5	21
25	Nutrición Comunitaria	Teórico/Práctica	2	3	5	8	13	8	22
26	Programas en Salud y Alimentación	Teórico/Práctica	1	1	2	4	6	4	17
TOTAL QUINTO NIVEL			10	10	20	24	44	28	

SEXTO NIVEL									
Formación general									
27	Electivo de Form. Gral. III	Teórico/Práctica	1	2	3	2	5	3	SR
Formación especializada									
28	Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor II	Teórico/Práctica	3	7	10	6	16	10	23
29	Administración y Gestión en Servicios de Alimentación I	Teórico/Práctica	3	3	6	8	14	9	24
30	Producción y Toxicología de los Alimentos	Teórico/Práctica	2	2	4	7	11	7	SR
TOTAL SEXTO NIVEL			9	14	23	23	46	29	
SEPTIMO NIVEL									
Formación general									
31	Electivo de Form. Gral. IV	Teórico/Práctica	1	2	3	2	5	3	SR
Formación especializada									
32	Nutrición Materno Infantil I	Teórico/Práctica	6	4	10	6	16	10	18-20
33	Administración y Gestión de Servicios de Administración II	Teórico/Práctica	2	2	4	6	10	6	29
34	Práctica Atención Primaria de Salud Adultos	Práctica	-	4	4	4	8	5	23-25
35	Metodología de Investigación en Alimentación y Nutrición I	Teórico/Práctica	1	1	2	6	8	5	19
TOTAL SEPTIMO NIVEL			10	13	23	24	47	29	
OCTAVO NIVEL									
Formación especializada									
36	Nutrición Materno Infantil II	Teórico/Práctica	4	8	12	7	19	12	32
37	Gestión de la calidad Alimentaria	Teórico/Práctica	3	3	6	7	13	8	33
38	Metodología de Investigación en Alimentación y Nutrición II	Teórico/Práctica	1	1	2	8	10	6	35
TOTAL OCTAVO NIVEL			8	12	20	22	42	26	
NOVENO Y DÉCIMO NIVEL									
Formación especializada									
39	Práctica Profesional Controlada Área Clínica 12 semanas	Práctica	-	2	2	38	40	18	Hasta 8° nivel
40	Práctica Profesional Controlada Área Salud Pública 12 semanas	Práctica	-	2	2	38	40	18	Hasta 8° nivel
41	Práctica Profesional Controlada Área Alimentación Colectiva 12 semanas	Práctica	-	2	2	38	40	18	Hasta 8° nivel
TOTAL NOVENO y DECIMO NIVEL			-	6	6	114	120	54	

TOTAL HORAS SEMANAL Y SCT 1° a 8° nivel (18 semanas)	Intra Aula			Extra Aula	Total Horas	SCT
	T	P	Total			
		87	85	172	193	365
TOTAL HORAS SEMANAL Y SCT 9° a 10° nivel (12 semanas)	0	6	6	114	120	54

ACTIVIDADES OBLIGATORIAS SIN EXPRESION DE HORAS INTRAAULA	Nivel en el que debe estar cumplida como máximo la actividad	Total horas extraaula	SCT
Actividades Extracurriculares	X Nivel	40	2
Idioma Inglés Inglés Básico Inglés intermedio Examen de Suficiencia Inglés Intermedio	V Nivel VIII Nivel Para Licenciatura	336	12
TOTAL HORAS – SCT EN ACTIVIDADES SIN EXPRESIÓN HORAS INTRAAULA		376	14

RESUMEN TOTAL DE HORAS PLAN DE ESTUDIOS (1)

Horas de la carrera según tipo de formación (1)	Horas Intra Aula			Horas Extra Aula			Total General Horas	SCT
	T	P	Total horas Intra Aula	Asignaturas ó Módulos	Actividades Obligatorias sin horas Intra Aula	Total Horas Extra Aula		
ASIGNATURAS DE FORMACIÓN BÁSICA	504	252	756	864	-	864	1620	55
ASIGNATURAS DE FORMACIÓN ESPECIALIZADA	990	1206	2196	3834	-	3834	6030	214
ASIGNATURAS DE FORMACIÓN GENERAL	72	144	216	144	-	144	360	12
ACTIVIDADES OBLIGATORIAS SIN EXPRESIÓN DE HORAS INTRAAULA	-	-	-	-	376	376	376	14
TOTAL DE HORAS PLAN DE ESTUDIOS	1566	1602	3168	4842	376	5218	8386	295

(1) Las horas intraaula y extraaula de las asignaturas o módulos corresponden al total de horas en un semestre o año contemplando 18 semanas por semestre (16 semanas lectivas y 2 semanas de evaluaciones)

GRADO QUE OTORGA: LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN y DIETÉTICA

TÍTULO QUE OTORGA: NUTRICIONISTA

2º) APRUEBASE MODIFICACIÓN CURRICULAR DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, al Reglamento aprobado por Resolución Exenta N°2127 de 2002 y modificaciones posteriores, el que queda de la forma que indica:

Reglamento de la Carrera de Nutrición y Dietética

Título I

Disposiciones Generales de Ingreso

Artículo 1.

El presente Reglamento establece las disposiciones particulares que regulan el funcionamiento de la Carrera de Nutrición y Dietética.

En lo general, ésta se regirá por lo dispuesto en el Reglamento de Régimen de Estudios de Pregrado de la Universidad de La Frontera.

Artículo 2.

El Plan de Estudios de la Carrera de Nutrición y Dietética conducirá a la obtención de los siguientes título y grado académico.

- a. Licenciado/a en Nutrición y Dietética.
- b. Título de Nutricionista

Artículo 3.

La admisión a la Carrera de Nutrición y Dietética se regirá por lo dispuesto en el Reglamento de Admisión de Estudiantes de la Universidad de La Frontera.

Título II

**Descripción del Perfil del Titulado,
Dominios, Competencias y Campo Ocupacional**

Artículo 4.

Perfil

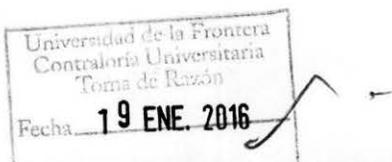
El Nutricionista formado en la Universidad de La Frontera es un profesional de la salud que cuenta con capacidades para desempeñarse en los ámbitos Clínico, de Salud Pública y Alimentación Colectiva con la finalidad de contribuir a la salud en todos los grupos etarios de la población sana y en condición patológica.

Su formación básica y especializada en atención nutricional, educación alimentario nutricional, intervención comunitaria participativa, planificación, organización, control y evaluación de servicios de alimentación colectiva y programas de salud; le permite desempeñar funciones en atención dietética y dietoterapéutica, promover estilos de vida saludables en el contexto de la salud familiar, evaluar acciones individuales y colectivas de mejoramiento alimentario nutricional y aplicar herramientas de gestión en los diferentes ámbitos de su quehacer profesional. Posee habilidades que le permiten desempeñar sus funciones con responsabilidad social y compromiso ético, analizando críticamente el entorno, integrando equipos multidisciplinarios de trabajo, liderando y comunicando de manera efectiva sus propósitos.

Su formación le permite desempeñarse en centros hospitalarios de diversa complejidad, centros de atención primaria de salud, instituciones educacionales, servicios de alimentación colectiva y ejercicio libre de la profesión.

Artículo 5.

Dominios. Los dominios que sustentan el perfil del titulado del Nutricionista egresado de la Universidad de La Frontera son:



1. Clínico

Corresponde al área que se ocupa del tratamiento, recuperación y rehabilitación de la salud de usuarios en distintas etapas del ciclo vital en Centros Hospitalarios de baja, mediana y alta complejidad.

El rol del Nutricionista en esta área es contribuir en la mejora del estado de salud de los usuarios; aplicando en forma oportuna y adecuada a cada situación clínica el Proceso de Atención Nutricional. Para ello requiere el trabajo permanente con el equipo de atención clínica, lo que le exige desarrollar estrategias y habilidades de comunicación y trabajo en equipo.

Las funciones técnicas y asistenciales del nutricionista consideran las actividades de evaluación, diagnóstico, intervención monitoreo y control de la situación alimentaria nutricional, actividades que en su conjunto contribuyen a mejorar el estado de salud del usuario, a la vez que realiza acciones de educación con el paciente y su grupo familiar.

Las funciones administrativas de este dominio contemplan acciones como programación anual de actividades, supervisión, control y evaluación de todas las actividades desarrolladas en Unidades Dietéticas.

2. Alimentación Colectiva

El dominio de alimentación colectiva se define como el desempeño del proceso productivo de una alimentación equilibrada, variada, inocua, de costo razonable en servicios de alimentación de instituciones de alta, mediana y baja complejidad, con o sin fines de lucro, con recursos externos o propios, dirigida a usuarios de distintos grupos etarios.

El rol del Nutricionista es la gestión integral de los servicios de alimentación para resguardar la seguridad y calidad alimentaria satisfaciendo las necesidades nutricionales, respetando la cultura y educando a los usuarios. Este rol requiere de una dinámica de mejora continua, implementación de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos como una garantía de seguridad del producto final.

En este dominio el nutricionista desarrollo funciones para entregar un servicio de alta calidad, aplicando conocimientos de Alimentación y Nutrición, Administración y gestión en procesos de Planificación y organización de recursos de infraestructura, presupuestos, costos, recursos humanos, direccionando servicios de alimentación a través de sistemas de control, supervisión, comunicación, toma de decisiones, coordinación, evaluación tanto cuanti y cualitativa de los servicios, sistemas de aseguramiento de la calidad, metodología de puntos críticos de control, prerrequisitos y acuerdos de producción limpia, permitiendo la interacción con otros profesionales.

3. Salud Pública

El dominio de desempeño en Salud Pública focaliza su acción en la protección de la salud a nivel poblacional. Engloba todas las actividades relacionadas con la salud y la enfermedad, el estado sanitario y ecológico del ambiente de vida; la organización y funcionamiento de los servicios de salud, planificación, gestión y educación (OMS).

El rol del Nutricionista en salud pública es la prevención y promoción de la salud de las personas, a nivel individual y colectivo, bajo los enfoques de salud familiar y comunitario, en centros de atención primaria en salud, instituciones educacionales y de desarrollo, y organizaciones comunitarias.

En este contexto el nutricionista cumple funciones de promoción en salud, nutrición y alimentación con individuos y colectivos, abordando temáticas relacionadas a los determinantes sociales y el desarrollo local. Realiza el monitoreo y vigilancia alimentario nutricional, mediante la atención dietética y dietoterapéutica a nivel individual, y la vigilancia alimentario nutricional a nivel colectivo; y cumple funciones de gestión y administración principalmente en programas alimentarios de APS, registro y estadísticas de acciones; coordinación de equipos de trabajo y manejo de personal a cargo. En cada una de estas funciones puede realizar además acciones educativas y de intervención, evaluación de programas, investigación, gestión de proyectos, etc.

Artículo 6.

Competencias de Titulación y Genéricas. Las competencias de titulación se derivan de los dominios establecidos y son las siguientes:



DOMINIOS	COMPETENCIA DE TITULACIÓN
<p>1. CLÍNICO</p> <p>Corresponde al área que se ocupa del tratamiento, recuperación y rehabilitación de la salud de usuarios en distintas etapas del ciclo vital en Centros Hospitalarios de baja, mediana y alta complejidad. El rol del Nutricionista en esta área es contribuir en la mejora del estado de salud de los usuarios; aplicando en forma oportuna y adecuada a cada situación clínica el Proceso de Atención Nutricional. Para ello requiere el trabajo permanente con el equipo de atención clínica, lo que le exige desarrollar estrategias y habilidades de comunicación y trabajo en equipo.</p> <p>Las funciones técnicas y asistenciales del nutricionista consideran las actividades de evaluación, diagnóstico, intervención, monitoreo y control de la situación alimentaria nutricional, actividades que en su conjunto contribuyen a mejorar el estado de salud del usuario, a la vez que realiza acciones de educación con el paciente y su grupo familiar.</p> <p>Las funciones administrativas de este dominio contemplan acciones como programación anual de actividades, supervisión, control y evaluación de todas las actividades desarrolladas en Unidades Dietéticas.</p>	<p>1. Desarrollar atención dietoterapéutica a usuarios hospitalizados en distintas etapas del ciclo vital que presentan condiciones patológicas; aplicando con responsabilidad, ética e integrando un equipo multidisciplinario de salud, metodologías actualizadas de evaluación y apoyo nutricional, con un enfoque biopsicosocial de acuerdo a la situación clínica del usuario para contribuir a la mejora en su estado de salud.</p>
<p>2. ALIMENTACIÓN COLECTIVA</p> <p>El dominio de alimentación colectiva se define como el desempeño del proceso productivo de una alimentación equilibrada, variada, inocua, de costo razonable en servicios de alimentación de instituciones de alta, mediana y baja complejidad, con o sin fines de lucro, con recursos externos o propios, dirigida a usuarios de distintos grupos etarios.</p> <p>El rol del Nutricionista es la gestión integral de los servicios de alimentación para resguardar la seguridad y calidad alimentaria satisfaciendo las necesidades nutricionales, respetando la cultura y educando a los usuarios. Este rol requiere de una dinámica de mejora continua, implementación de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos como una garantía de seguridad del producto final.</p> <p>En este dominio el nutricionista desarrolla funciones para entregar un servicio de alta calidad, aplicando conocimientos de Alimentación y Nutrición, Administración y gestión en procesos de Planificación y organización de recursos de infraestructura, presupuestos, costos, recursos humanos, direccionando servicios de alimentación a través de sistemas de control, supervisión, comunicación, toma de decisiones, coordinación, evaluación tanto cuanti y cualitativa de los servicios, sistemas de aseguramiento de la calidad, metodología de puntos críticos de control, prerrequisitos y acuerdos de producción limpia, permitiendo la interacción con otros profesionales.</p>	<p>2. Aplicar herramientas de gestión como la Planificación, organización, control y evaluación del funcionamiento de servicios de alimentación colectiva con responsabilidad social, compromiso ético, liderando los equipos de trabajo y promoviendo el desarrollo exitoso de los procesos productivos a través de una comunicación efectiva con la finalidad de asegurar la calidad de los servicios entregados a los usuarios.</p>
<p>3. Salud Pública</p> <p>El dominio de desempeño en Salud Pública focaliza su acción en la protección de la salud a nivel poblacional. Engloba todas las actividades relacionadas con la salud y la enfermedad, el estado sanitario y ecológico del ambiente de vida; la organización y funcionamiento de los servicios de salud, planificación, gestión y educación (OMS).</p> <p>El rol del Nutricionista en salud pública es la prevención y promoción de la salud de las personas, a nivel individual y colectivo, bajo los enfoques de salud familiar y comunitario, en centros de atención primaria en salud, instituciones educacionales y de desarrollo, y organizaciones comunitarias.</p> <p>En este contexto el nutricionista cumple funciones de promoción en salud, nutrición y alimentación con individuos y colectivos, abordando temáticas relacionadas a los determinantes sociales y el desarrollo local. Realiza el monitoreo y vigilancia alimentario nutricional, mediante la atención dietética y dietoterapéutica a nivel individual, y la vigilancia alimentario nutricional a nivel colectivo; y cumple funciones de gestión y administración principalmente en programas alimentarios de APS, registro y estadísticas de acciones; coordinación de equipos de trabajo y manejo de personal a cargo. En cada una de estas funciones puede realizar además acciones educativas y de intervención, evaluación de programas, investigación, gestión de proyectos, etc.</p>	<p>3. Promover Estilos de Vida Saludable en la comunidad a través de la educación alimentario nutricional, manejo de metodologías de intervención comunitarias participativas con sensibilidad social, análisis crítico y comunicación efectiva para fortalecer y/o mejorar la salud de la población.</p> <p>4. Evaluar acciones individuales y colectivas de mejoramiento alimentario nutricional y de salud de la población, analizando la información recogida en diferentes escenarios, mediante el diagnóstico alimentario nutricional, la atención nutricional, consejerías, evaluación nutricional colectiva, educación alimentario nutricional; con ética y respeto por la diversidad social y con la finalidad de mejorar o mantener el estado nutricional y de salud de la población.</p>

Las competencias genéricas definidas son las siguientes:

- a. Responsabilidad social
- b. Aprender a aprender
- c. Pensamiento crítico.
- d. Liderazgo.

- e. Trabajo en Equipo
- f. Comunicación oral y escrita

Título III Del Plan de Estudios

Artículo 7.

El Plan de Estudios de la Carrera de Nutrición y Dietética comprenderá:

- a. Asignaturas de Formación Básica.
- b. Asignaturas de Formación Especializada.
- c. Asignaturas de Formación General.

Artículo 8.

La adquisición de la competencia en el idioma Inglés se regirá por lo establecido en el Reglamento de Régimen de Estudios de Pregrado de la Universidad de La Frontera. De acuerdo al Plan de Estudios de la Carrera de Nutrición y Dietética, los estudiantes deberán haber aprobado inglés Básico para inscribir asignaturas del 5° nivel en adelante y aprobación del examen de suficiencia en nivel intermedio al terminar el 8° nivel de la Carrera, como requisito para inscripción de prácticas profesionales controladas y para la obtención del Grado de Licenciado en Nutrición y Dietética.

Artículo 9.

Todas las asignaturas y actividades del Plan de Estudios se encontrarán distribuidas en 10 niveles consecutivos, las cuales se cursarán de acuerdo a los requisitos establecidos en el Plan de estudios.

Artículo 10.

Los estudiantes deben cumplir con las exigencias de bioseguridad al ingreso de sus experiencias prácticas, para la protección de su salud. El costo en dinero implícito de estas medidas será de responsabilidad del estudiante. Además, deberán acatar todas las normas exigidas por la Carrera o cada una de las Institución de Salud y otras donde realice sus experiencias clínicas.

Título IV De las Prácticas Profesionales Controladas

Artículo 11.

Práctica profesional controlada: actividad curricular obligatoria que deberá realizar el estudiante una vez obtenido el Grado de Licenciado. Consiste en estadías programadas donde el estudiante ejecutará actividades académicas y asistenciales que le permitirán desempeñar funciones inherentes a su rol profesional en las áreas clínica, alimentación colectiva y salud pública.

Artículo 12.

Para el desarrollo de las Prácticas Profesionales Controladas podrán seleccionarse establecimientos hospitalarios, consultorios y servicios de alimentación colectiva públicos o privados, tanto dentro como fuera de la ciudad de Temuco. La selección del centro de práctica queda a juicio de los docentes responsables de los programas, los cuales deben permitir el desarrollo de los resultados de aprendizaje de los respectivos programas.

Artículo 13.

Las estadías de prácticas fuera de la ciudad serán financiadas por los propios estudiantes.

Artículo 14.

Cada Práctica Profesional Controladas tendrá una duración en terreno de 440 horas (40 horas semanales por 11 semanas cada uno) y se realizarán en forma rotativa.

Artículo 15.

La programación de las actividades y otros aspectos específicos de cada una de las Prácticas Profesionales Controladas serán establecidas en el respectivo programa.

Título V
De las Actividades Extracurriculares

Artículo 16.

Se entenderá por actividades extracurriculares a todas aquellas actividades que fortalecen la formación integral de los estudiantes y no están contempladas en el plan de estudios, tales como: Estudiante ayudante en docencia, Dirigentes o integrantes de organizaciones estudiantiles (CCAA, Sociedades Científicas u otras), Integrantes de agrupaciones artísticas, sociales, culturales y deportivas; colaboradores en actividades socioculturales y profesionales de la Carrera u otras, actividades de servicio a la comunidad, participación en actividades culturales, seminarios, talleres de formación complementaria específicos, programados por la carrera o por unidades formales de la universidad como el Centro de Innovación profesional (CIP), Programa de Apoyo a la adaptación Universitaria (PAAU), Facultades y otras unidades. Este tipo de actividades extracurriculares, también se podrán llevar a cabo en forma presencial en otros centros universitarios acreditados.

Artículo 17.

Las actividades extracurriculares son actividades obligatorias, con una duración mínima total de 40 horas cronológicas que deben ser cumplidas al décimo nivel. No tienen expresión de horas intra aula y sólo se las evalúa mediante su aprobación o reprobación, sin nota final.

Artículo 18.

Estas actividades se registrarán según disposición de Resolución Interna de la Facultad de Medicina.

Título VI
De La Licenciatura

Artículo 19.

La Universidad de La Frontera otorgará el Grado Académico de Licenciado(a) en Nutrición y Dietética a aquellos estudiantes que aprueben:

- El total de asignaturas correspondientes a los ocho primeros niveles del Plan de Estudios de la Carrera.
- El examen de suficiencia de inglés nivel intermedio.

Artículo 20.

La nota final del grado de licenciado (a), se calculará de la siguiente forma:

* Promedio Ponderado de la Notas obtenidas en Asignaturas del Primero al Octavo nivel: 80 %. (Exceptuando la asignatura Metodología de Investigación en Alimentación y Nutrición II)

* Nota final de la asignatura Metodología de Investigación en Alimentación y Nutrición II: 20 %

Título VII**Del Título profesional****Artículo 21.**

La actividad de titulación de la carrera de Nutrición y Dietética se define como la actividad curricular a desarrollar durante los niveles noveno y décimo de la carrera que permite que los estudiantes integren las competencias de titulación. Esta actividad se realizará bajo la modalidad de Práctica Profesional Controlada.

Para inscribir la Práctica Profesional Controlada, los estudiantes deberán tener completamente aprobadas todas las actividades curriculares del plan de estudios hasta el octavo nivel y el examen de suficiencia de Inglés.

La Práctica Profesional Controlada se rige por el proceso normal de inscripción de asignaturas. En la semana de inscripción, el estudiante registrará la Práctica Profesional Controlada en la Dirección de carrera. El funcionamiento específico de la Práctica Profesional Controlada será descrito en reglamento interno de la Práctica profesional.

Artículo 22.

La Universidad otorgará el título de Nutricionista a aquellos estudiantes que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Obtención del Grado de Licenciado/a en Nutrición y Dietética en el octavo nivel.
- b) Aprobar las Prácticas Profesionales Controladas
- c) Cumplir 40 horas extracurriculares

Artículo 23.

La calificación del título profesional será calculada de la siguiente forma:

- a) Notas del Grado de Licenciado 70 %
- b) Promedio Ponderado de Prácticas Profesionales Controlada o Internado 30 %

**TITULO VIII
DE LA ADMINISTRACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS**

Artículo 24.

La Carrera estará a cargo de un Director(a) de Carrera, quien velará por el correcto cumplimiento de las normas establecidas en este Reglamento y en el Reglamento de Régimen de Estudios de Pregrado de la Universidad de La Frontera.

El Director(a) de Carrera será asesorado(a) en su gestión, por el Consejo de Carrera, acorde a lo establecido en el capítulo II, artículo 35° de la Resolución Exenta N° 0001 de 2012 y modificaciones posteriores.

TITULO FINAL

Artículo 25.

Las situaciones no contempladas en este Reglamento y que no contravengan el Reglamento de Régimen de Estudios de Pregrado, serán resueltas por el Vicerrector Académico, previo informe del Director de Carrera.

3°) La presente Resolución regirá a contar de su total tramitación, perdiendo vigencia a contar de dicha fecha las Resoluciones Exentas N°2026 y 2027 del año 2002 y modificaciones posteriores contenidas en Resoluciones Exenta N°0680 y 0681 del año 2005, 674 y 3815 del año 2011.

ANOTESE Y COMUNIQUESE


 RUIÑO DURAN GARCIA
 SECRETARIO GENERAL


 LEAL RIQUELME RUBEN
 RECTOR SUBROGANTE

- Vicerrectoría Académica ✓
- Decano Facultad de Medicina ✓
- Vicedecano Facultad de medicina ✓
- Secretario Facultad de Medicina ✓
- Dirección de Docencia ✓
- Dirección de Postgrado ✓
- Directores Dptos. Fac. Medicina ✓
- Directores Carreras Fac. Medicina ✓
- Directores de Pregrado Fac. Medicina ✓
- Dirección Postgrado e Investig. Fac. Medicina ✓
- Dirección de Informática (Sra. Alicia Castro) ✓
- Of. Adm. Fac. de Medicina ✓
- Dirección de Registro Académico Curricular ✓
- Of. Títulos y Grados ✓
- Coord. Adm. y Matricula ✓

UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA Contraloría Universitaria TOMA DE RAZON INTERNA	
Recepción Legalidad	19 ENE 2016
Recep. Contralor Interno	19 ENE 2016
Fecha T Razon	19 ENE 2016
Firma	