

MALLA CURRICULAR

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

NIVEL I	NIVEL II	NIVEL III	NIVEL IV	NIVEL V	NIVEL VI	NIVEL VII	NIVEL VIII	NIVEL IX
INTROD. ALIMENT Y NUTRICIÓN	NUTRICIÓN BÁSICA I	NUTRICIÓN BÁSICA II	DIETÉTICA I	DIETÉTICA II	NUTRICIÓN Y EJERCICIO	GESTIÓN DE CALIDAD EN SERVICIOS ALIMENTARIOS	TRABAJO DE TÍTULO	PRÁCTICA PROFESIONAL
QUÍMICA GENERAL Y ORGÁNICA	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA	BROMATOLOGÍA	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	HIGIENE E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	SERVICIO Y ALIMENTACIÓN	TOXICOLOGÍA Y FARMACOLOGÍA ALIMENTARIA	PRÁCTICA TERMINAL	
BIOLOGÍA	BIOQUÍMICA GENERAL	PRIMERO AUXILIOS	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	DIETOTERAPIA I	DIETOTERAPIA II		
ANATOMÍA	HISTOLOGÍA	FISIOLOGÍA	FISIOPATOLOGÍA	NUTRICIÓN COMUNITARIA	PATOLOGÍA ALIMENTARIA	NUTRICIÓN CLÍNICA		
MATEMÁTICAS	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	PSICOLOGÍA	EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA	BIOESTADÍSTICA	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	ÉTICA PROFESIONAL		
COMPUTACIÓN	INGLES I	INGLES II	PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA	FORM. Y EVALUACIÓN				

EVALUACIÓN GRAL. ESTADO NUTRICIONAL

NUTRICIONISTA

PERFIL DE EGRESO:

Realiza atención dietética y dietoterapéutica de acuerdo con el diagnóstico alimentario nutricional, en distintas etapas del ciclo vital, en estado fisiológico o patológico tanto a nivel individual, colectivo o comunitario. Determina los requerimientos nutricionales de la población, a través de la evaluación a los distintos grupos etarios, en los estados fisiológicos y fisiopatológicos, para realizar prescripción dietética cuali-cuantitativa. Administrar servicios de alimentación colectiva en diversas empresas, ofreciendo productos gastronómicos y dietoterapéuticos. Controla la calidad de los alimentos, desde un punto de vista nutricional, higiénico y sensorial, a través del uso de tecnologías necesarias para el almacenamiento, conservación, elaboración, procesamiento y servicio de los alimentos, garantizando su inocuidad. Administra proyectos, programas y planes, en instituciones de salud y otras, destinadas a mantener, fortalecer y proponer mejoras a la condición alimentaria nutricional de las personas, familias y comunidades.

CAMPO OCUPACIONAL:

El nutricionista podrá desempeñarse eficientemente en establecimientos públicos y privados de atención primaria, secundaria y terciaria, integrándose con el equipo de salud, transformándose en el profesional que promueve acciones derivadas del tratamiento médico y del cuidado que requiere un paciente con trastornos y patologías alimentarias.

- En el área de la salud en establecimientos públicos o privados como Nutricionista Clínico.
- En centros de salud y organizaciones comunitarias como Nutricionista en Salud Pública.
- En el área empresarial, como Nutricionista en alimentación colectiva en instituciones que entregan alimentación a su personal en casinos.
- Empresas Comerciales Vinculadas a la Cosmetología
- Laboratorios de Cosmética
- Ejercicio Libre de la Profesión

En el área de protección social, pudiendo integrar equipo profesional para administrar programas alimentarios en Instituciones como Junta Nacional de Jardines Infantiles, Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, Hogares de Niños, Ancianos y Otros.

TÍTULO DE CARRERA: NUTRICIONISTA

DURACIÓN:
8 SEMESTRES (NIVELES).
1 SEMESTRE CON PRÁCTICA Y TITULACIÓN

JORNADA:
DIURNA
VESPERTINA

MODALIDAD:
PRESENCIAL
SEMI PRESENCIAL

SEDES DONDE SE IMPARTE:
CONCEPCIÓN
CHILLÁN
ÑUÑO A
VIÑA DEL MAR

CONCEPCIÓN

Maipú 301
41 266 7900

CHILLÁN

Av. Libertad 68
42 220 3500

SANTIAGO

Av. Salvador 1916, Ñuñoa
2 2687 7500

VIÑA DEL MAR

Viana 107
32 226 1700

