

Escuela de Salud

CÓDIGO DEMRE 47304

UOH
Universidad
de O'Higgins

 Comisión Nacional de Acreditación CNA Chile	UNIVERSIDAD ACREDITADA
	ACREDITACIÓN AVANZADA
	GESTIÓN INSTITUCIONAL - DOCENCIA DE PREGRADO INVESTIGACIÓN - VINCULACIÓN CON EL MEDIO
DESDE ABRIL 2023 HASTA ABRIL 2027	

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Profesional con una sólida formación científica y técnica, lo que le permite proporcionar una intervención nutricional y dietética centrada en la persona, en las áreas de: promoción de la salud, prevención, tratamiento y/o recuperación de enfermedades en personas y comunidades a través del curso de la vida, en el sistema público de salud público, privado y en el libre ejercicio de la profesión.

Campo ocupacional

Podrá desempeñarse en ámbitos que consideran los fundamentos epidemiológicos, nutricionales, socioeconómicos, ambientales y culturales nacionales. a) Ciencias de la Salud, investigación e innovación alimentaria b) Intervención en Nutrición y Dietética c) Gestión y Administración en salud y establecimientos alimentarios.

Título

Nutricionista

Grado académico

Licenciado/a en Nutrición y Dietética

Ponderaciones

NEM 10%
Ranking 30%
Competencia Lectora 20%
Competencia Matemática 1 (M1) 20%
Ciencias 20%

Requisitos para postular

Puntaje Ponderado Mínimo: No exige.

Puntaje promedio (C. Lect y MAT): 458
o pertenecer al 10% superior de notas
del establecimiento de egreso.



Duración
10 Semestres



Campus Rancagua
Av. Libertador Bernardo O'Higgins 611, Rancagua



RESOLUCIÓN EXENTA N° 288
15/03/23

MALLA CURRICULAR NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE	5° SEMESTRE	6° SEMESTRE	7° SEMESTRE	8° SEMESTRE	9° SEMESTRE	10° SEMESTRE
Introducción a la profesión del Nutricionista (3 SCT)	Bioquímica general (8 SCT)	Bioquímica nutricional (8 SCT)	Fisiología humana (6 SCT)	Farmacología (3 SCT)	Dietoterapia en adulto y persona mayor (6 SCT)	Dietoterapia en pediatría y adolescencia (6 SCT)	Intervención Clínica (6 SCT)	Internado clínico (20 SCT)	
Biología y genética (6 SCT)	Anatomía general (7 SCT)	Antropometría (7 SCT)	Evaluación del estado nutricional (6 SCT)	Fisiopatología (5 SCT)	Educación en alimentación y nutrición (5 SCT)	Nutrición comunitaria (6 SCT)	Intervención comunitaria (6 SCT)	Internado en atención primaria de salud (20 SCT)	
Bases matemáticas (6 SCT)	Ética y bioética (3 SCT)	Psicología general y evolutiva (3 SCT)	Técnicas dietéticas (6 SCT)	Dietética en el curso de la vida (8 SCT)	Calidad e inocuidad alimentaria (5 SCT)	Seguridad y sustentabilidad agroalimentaria (6 SCT)	Alimentación institucional (6 SCT)	Internado en servicios de alimentación y nutrición (20 SCT)	
Química general (6 SCT)	Ciencias de los alimentos 2 (6 SCT)	Agentes vivos e higiene de los alimentos (6 SCT)	Análisis químico y sensorial de alimentos (6 SCT)	Conducta alimentaria (4 SCT)	Gestión y administración en salud (5 SCT)	Gestión y administración en establecimientos alimentarios (5 SCT)	Emprendimiento e innovación en alimentación y nutrición (4 SCT)		
Ciencia de los alimentos 1 (6 SCT)	Sociedad y salud 2 (3 SCT)	Sociedad y salud 3 (3 SCT)	Salud pública (3 SCT)	Planificación alimentaria (4 SCT)	Investigación en salud (3 SCT)	Seminario de investigación 1 (4 SCT)	Seminario de investigación 2 (5 SCT)		
Sociedad y salud 1 (3 SCT)	Inglés 1 / CFG (3 SCT)	Inglés 2 / CFG (3 SCT)	Inglés 3 / CFG (3 SCT)	Bioestadística (3 SCT)	Formación y evaluación de proyectos (3 SCT)	Inglés 6 / CFG (3 SCT)	Electivo de especialidad (3 SCT)		
				Inglés 4 / CFG (3 SCT)	Inglés 5 / CFG (3 SCT)				

Los créditos **SCT** son el estándar del CRUCH para medir el tiempo necesario para dedicar a una asignatura (**1SCT = 27 horas de trabajo**).
 La Universidad podrá modificar las mallas y planes curriculares en función del mejoramiento continuo y regulatorio de la carrera.