

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Título profesional:

Nutricionista

La Universidad de O'Higgins incorpora el uso del género en todos sus títulos profesionales y grados académicos.

Grado académico:

Licenciada en Nutrición y Dietética
Licenciado en Nutrición y Dietética

Ponderaciones:

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

Requisitos mínimos para postular:

NO EXIGE puntaje ponderado
458 puntos promedio
Competencia Lectora y
Competencia Matemática 1 (M1) o
10% superior de notas

PRIMER AÑO		SEGUNDO AÑO		TERCER AÑO		CUARTO AÑO		QUINTO AÑO	
1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE	5° SEMESTRE	6° SEMESTRE	7° SEMESTRE	8° SEMESTRE	9° SEMESTRE	10° SEMESTRE
QUÍMICA GENERAL <small>SCT 6</small>	BIOQUÍMICA <small>SCT 4</small>	BIOQUÍMICA NUTRICIONAL <small>SCT 6</small>	ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE ALIMENTOS <small>SCT 6</small>	FARMACOLOGÍA <small>SCT 3</small>	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS <small>SCT 3</small>	BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS <small>SCT 3</small>	EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN <small>SCT 4</small>	ROTACIONES EN INTERNADO CLÍNICO SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN, CLÍNICO PEDIATRÍA, ATENCIÓN PRIMARA DE SALUD (APS), CLÍNICO ADULTO	<small>SCT 56</small>
BIOLOGÍA Y GENÉTICA <small>SCT 6</small>	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA <small>SCT 4</small>	HISTOEMBRIOLOGÍA <small>SCT 4</small>	FISIOLOGÍA DE SISTEMAS <small>SCT 6</small>	FISIOPATOLOGÍA <small>SCT 5</small>	GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN EN SALUD <small>SCT 5</small>	SEGURIDAD Y SUSTENTABILIDAD AGROALIMENTARIA <small>SCT 4</small>	ELECTIVO ESPECIALIDAD <small>SCT 3</small>		
INTRODUCCIÓN A LA PROFESIÓN DEL NUTRICIONISTA <small>SCT 3</small>	ANATOMÍA <small>SCT 6</small>	ANTROPOMETRÍA <small>SCT 4</small>	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL <small>SCT 6</small>	DIETÉTICA EN EL CURSO DE LA VIDA <small>SCT 6</small>	DIETOTERAPIA EN ADULTO Y PERSONA MAYOR <small>SCT 6</small>	DIETOTERAPIA EN PEDIATRÍA Y ADOLESCENCIA <small>SCT 6</small>	INTERVENCIÓN CLÍNICA <small>SCT 6</small>		
CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS 1 <small>SCT 6</small>	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS 2 <small>SCT 4</small>	HIGIENE Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS <small>SCT 4</small>	TÉCNICAS DIETÉTICAS <small>SCT 6</small>	PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA <small>SCT 4</small>	CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA <small>SCT 4</small>	GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN EN ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO <small>SCT 4</small>	ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL <small>SCT 6</small>		
BASES MATEMÁTICAS <small>SCT 6</small>	PSICOLOGÍA GENERAL Y EVOLUTIVA <small>SCT 3</small>	ÉTICA Y BIOÉTICA <small>SCT 3</small>	SALUD PÚBLICA <small>SCT 3</small>	BIOESTADÍSTICA <small>SCT 3</small>	INVESTIGACIÓN EN SALUD <small>SCT 3</small>	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN 1 <small>SCT 4</small>	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN 2 <small>SCT 5</small>		
SOCIEDAD Y SALUD 1 <small>SCT 3</small>	SOCIEDAD Y SALUD 2 <small>SCT 6</small>	SOCIEDAD Y SALUD 3 <small>SCT 6</small>		CONDUCTA ALIMENTARIA <small>SCT 6</small>	EDUCACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN <small>SCT 6</small>	NUTRICIÓN COMUNITARIA <small>SCT 6</small>	INTERVENCIÓN COMUNITARIA <small>SCT 6</small>		
	INGLÉS 1 / CFG <small>SCT 3</small>	INGLÉS 2 / CFG <small>SCT 3</small>	INGLÉS 3 / CFG <small>SCT 3</small>	INGLÉS 4 / CFG <small>SCT 3</small>	INGLÉS 5 / CFG <small>SCT 3</small>	INGLÉS 6 / CFG <small>SCT 3</small>			

Los créditos SCT son el estándar del CRUCH para medir el tiempo necesario para dedicar a una asignatura.
1SCT = 27 horas cronológicas

Malla sujeta a modificaciones