

Escuela de Salud



 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 40%
Competencia Lectora 15%
Competencia Matemática 1 (M1) 20%
Ciencias 15%

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.

CÓDIGO DEMRE 47304



Duración
10 Semestres



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

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 (8 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)	
Química general (6 SCT)	Ciencias de los alimentos 2 (6 SCT)	Agentes Vivos e Higiene de los Alimentos (6 SCT)	Técnicas dietéticas (6 SCT)	Fisiopatología (5 SCT)	Calidad e inocuidad alimentaria (5 SCT)	Seguridad y sustentabilidad agroalimentaria (6 SCT)	Emprendimiento e innovación en alimentación y nutrición (4 SCT)	Internado en atención primaria de salud (20 SCT)	
Biología y genética (6 SCT)	Anatomía general (7 SCT)	Antropometría (5 SCT)	Análisis químico y sensorial de alimentos (6 SCT)	Dietética en el curso de vida (8 SCT)	Formulación y Evaluación de Proyectos (3 SCT)	Seminario de investigación 1 (4 SCT)	Seminario de investigación 2 (5 SCT)	Internado en servicios de alimentación y nutrición (20 SCT)	
Ciencia de los alimentos 1 (6 SCT)	Inglés 1 / CFG (3 SCT)	Psicología General y Evolutiva (3 SCT)	Evaluación del Estado Nutricional (5 SCT)	Planificación alimentaria (4 SCT)	Investigación en salud (3 SCT)	Nutrición Comunitaria (6 SCT)	Intervención Comunitaria (6 SCT)		
Bases Matemáticas (6 SCT)	Sociedad y salud 2 (3 SCT)	Inglés 2 / CFG (3 SCT)	Salud pública (4 SCT)	Bioestadística (3 SCT)	Educación en Alimentación y Nutrición (5 SCT)	Gestión y Administración en Establecimientos Alimentarios (5 SCT)	Alimentación Institucional (6 SCT)		
Sociedad y salud 1 (3 SCT)	Ética y Bioética (3 SCT)	Sociedad y salud 3 (3 SCT)	Inglés 3 / CFG (3 SCT)	Conducta Alimentaria (4 SCT)	Gestión y Administración en Salud (5 SCT)	Inglés 6 (3 SCT)	Electivo de especialidad (3 SCT)		
				Inglés 4 (3 SCT)	Inglés 5 (3 SCT)				