

PARA UN ESPIRITU EMPRENDEDOR,

ES POSIBLE.

FACULTAD DE CIENCIAS

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

NUTRICIONISTAS DECIDIDOS A MEJORAR LA MANERA EN QUE LA SOCIEDAD REACCIONA AL CONSUMO DE ALIMENTOS, MEDIANTE LA EDUCACIÓN Y EL TRATAMIENTO INDIVIDUAL.

TÍTULO PROFESIONAL:

Nutricionista

CAMPUS (UBICACIÓN):

Huechuraba, Santiago

GRADO ACADÉMICO:

Licenciado(a) en Nutrición

DECANA:

Dra. Macarena Vidal Ogueta

DURACIÓN:

Diez semestres

DIRECTORA DE ESCUELA:

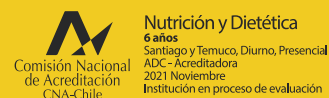
Mireya Buitrago Candelori
mireya.buitrago@umayor.cl

RÉGIMEN:

Diurno

SELLO DIFERENCIADOR

1. Acreditada 6 años por ADC Acreditadora, hasta octubre 2021 – modalidad presencial diurna – sedes Santiago y Temuco.
2. Convenios para prácticas clínicas en una amplia red de hospitales y clínicas, públicas y privadas, centros de atención primaria de Región Metropolitana y rurales, y clubes deportivos de alto rendimiento de Santiago y regiones.
3. Aprendizaje efectivo en espacios con complejo equipamiento tecnológico e innovadora metodología de enseñanza en el Centro de Simulación Clínica de la universidad y en laboratorios de Nutrición y Fisiología el Ejercicio; y de Nutrición, dotados con Servicio Dietético de Leche (SEDILE), Dieta Terapia, Evaluación Sensorial de los Alimentos y Alimentación Colectiva.
4. 1ra Escuela en Chile en crear el perfil de nutrición en actividad física y deporte, área en la que también imparte Postgrados.



UMAYOR.CL - 600 328 1000

Universidad Acreditada
5 años
Gestión Institucional, Docencia de Pregrado
Vinculación con el Medio

IMSCHE
www.msche.org/institution/9172/

Gratuidad
UNIVERSIDAD ADSCRITA

MALLA CURRICULAR: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CMY	INICIAL				DISCIPLINARIO				PROFESIONAL	
	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
ÁREA FORMACIÓN ESPECÍFICA	Ciencia de los Alimentos		Bioquímica Nutricional	Taller de Evaluación Estado Nutricional	Procesos de Educación en Alimentación y Nutrición	Nutrición, Actividad Física y Deporte	Integrado Nutricional Adulto, Adulto Mayor	Prácticas Extra e Intrahospitalaria Adulto, Adulto Mayor	Internado en Servicios de Alimentación y Nutrición	Internado Clínico Pediatría
	Laboratorio de Alimentación		Planificación Alimentaria II	Microbiología de los Alimentos	Tecnología de los Alimentos	Biocología de los Alimentos	Metodología de Investigación en Salud y Nutrición	Seminarios Metodología Investigación	Internado Atención Primaria de Salud (APS) Urbano	Internado Nutrición, Actividad Física y Deportes
	Orientación a los Estudios Profesionales	Planificación Alimentaria I		Conducta Alimentaria	Integrado Nutricional en Pediatría y Adolescencia	Dietoterapia Aplicada en Pediatría y Adolescencia	Evaluación Sensorial de los Alimentos		Internado Clínico Adulto	Internado Atención Primaria de Salud (APS) Rural
				Bioquímica de los Alimentos	Fisiología del Ejercicio	Salud Comunitaria				
ÁREA FORMACIÓN BÁSICA	Química	Anatomía Humana	Fisiología General y del Aparato Digestivo	Fisiopatología						
	Biología Celular y Genética	Bioquímica General	Socioantropología							
	Matemáticas	Bioestadística	Microbiología Integral							
		Salud Pública								
ÁREA FORMACIÓN EN GESTIÓN		Gestión en Alimentación y Nutrición		Modelos de Gestión en Alimentación y Nutrición	Modelo de Calidad Sanitaria Aplicada a Alimentación Colectiva	Sistema de Calidad Sanitaria en Alimentación y Nutrición	Formulación y Evaluación de Proyectos	Práctica Profesional Integrada (Pre Internado)		
		Tecnología Información/ Comunicación en Alimentación y Nutrición					Emprendimiento e Innovación en Alimentación y Nutrición	Derecho Laboral		
ÁREA FORMACIÓN GENERAL	Competencias Académicas Universitarias	Ética y Responsabilidad Social	Escritura y Lectura Académica	Comunicación Eficaz						
					Electivo de Cultura y Sociedad o Inglés					

LICENCIADO(A) EN NUTRICIÓN

TÍTULO PROFESIONAL: NUTRICIONISTA

Nota: la malla curricular podría ser modificada en función del mejoramiento continuo y regulatorio de la carrera.