

# Nutrición y Dietética

Grado Académico: Licenciado(a) en Nutrición y Dietética  
Título: Nutricionista

1° AÑO		2° AÑO		3° AÑO		4° AÑO		5° AÑO	
1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE	5° SEMESTRE	6° SEMESTRE	7° SEMESTRE	8° SEMESTRE	9° SEMESTRE	10° SEMESTRE
COSMOVISIÓN CRISTIANA Y REVELACIÓN	ANTROPOLOGÍA BÍBLICA	CIENCIA Y RELIGIÓN	ENSEÑANZAS DE LA BIBLIA	FAMILIA Y SOCIEDAD	SALUD Y AUTOCUIDADO RESPONS. SOCIAL Y MEDIOAMBIENTE	MISIÓN Y SERVICIO	ÉTICA Y VIDA PROFESIONAL	PRÁCTICA PROFESIONAL I	PRÁCTICA PROFESIONAL II
TALLERES DE HABILIDADES DE APRENDIZAJE I	TALLERES DE HABILIDADES DE APRENDIZAJE II	COMPLEMENTARIO I	COMPLEMENTARIO II	COMPLEMENTARIO III	COMPLEMENTARIO IV	GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	GESTIÓN EN ATENCIÓN PRIMARIA DE SALUD		
ANATOMÍA HUMANA	FISIOLOGÍA HUMANA	BIOÉTICA	FISIOPATOLOGÍA Y FARMACOLOGÍA	DIETOTERAPIA DEL ADULTO Y ADULTO MAYOR	DIETOTERAPIA MATERNO INFANTIL				
BIOLOGÍA CELULAR	BIOQUÍMICA NUTRICIONAL	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA	HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	EDUCACIÓN EN SALUD Y NUTRICIÓN	SALUD PÚBLICA			
QUÍMICA GENERAL Y ORGÁNICA	MATEMÁTICAS BIOMÉDICAS	SOCIOANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	GASTRONOMÍA	PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN					
INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	NUTRICIÓN BÁSICA I	NUTRICIÓN BÁSICA II		NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	NUTRICIÓN APLICADA I	NUTRICIÓN APLICADA II			
	TÉCNICAS DIETÉTICAS	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	DIETÉTICA	EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	ESTADÍSTICA APLICADA A LA SALUD	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	TRABAJO FINAL DE CARRERA		
		INGLÉS I	INGLÉS II	INGLÉS III	ECONOMÍA ALIMENTARIA	COMUNICACIÓN Y LIDERAZGO			
					DIPLOMADO EN ALIMENTACIÓN VEGETARIANA I	DIPLOMADO EN ALIMENTACIÓN VEGETARIANA II	DIPLOMADO EN ALIMENTACIÓN VEGETARIANA III		

- RÉGIMEN ESTUDIO: SEMESTRAL
- DURACIÓN: 10 SEMESTRES
- JORNADA: DIURNA

**CAMPO OCUPACIONAL** El nutricionista de la UnACh, puede desempeñarse en: Hospitales, Clínicas, CESFAM, Consultorios privados, Asesoramiento en industrias de alimentos, Docencia: Universidades, colegios, escuelas de cocina; Investigación: Centros de investigación; Asesoramiento en colegios (básica y media), jardines infantiles; Alimentación colectiva: Casinos universitarios, colegios, escuelas; Hoteles, restaurantes, Casas de descanso de adultos mayores, Capacitaciones en manipulación de alimentos, rotulación de etiquetados de alimentos, Centros deportivos de alto rendimiento, gimnasios, Centro de Diálisis, Charlas, supervisión, Programas de vida saludable, programas de intervención.