NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

mención en gestión y calidad

(D.U.Nº 1256-2007)

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad

Facultad de Medicina
Sazié 2212, 6° Piso
Santiago
Sede Santiago, Campus República
Tel: (56-2) 661 83 93
Fax: (56-2) 661 83 90
Contacto: bgutierrez@unab.cl
www.unab.cl

DECANO
Dr Pedro Uribe Jackson
Tel: (56-2) 661 83 85
puribe@unab.cl

VICEDECANA
Dra. Colomba Norero Vodnizza
Tel: (56-2) 661 56 30
cnorero@unab.cl

Escuela de Nutrición y Dietética
Sazié 2212, 7° Piso Santiago
Sede Santiago, Campus República
Tel: (56/2) 661 80 96
Fax: (56/2) 661 83 90
Contacto: cmoya@unab.cl
www.unab.cl

DIRECTOR DE ESCUELA
Sra. Marcela Giacometto Cifuentes
Tel: (56/2) 661 83 83
mgiacometto@unab.cl

Carrera de Nutrición y Dietética – Sede Santiago, Campus República
Sazié 2212, 7º Piso Santiago
Sede Santiago, Campus República
Tel: (56/2) 661 80 96
Fax: (56/2)661 83 90
www.unab.cl

SECRETARIO ACADÉMICO
Sr. Marcelo Cádiz Canales
Tel: (56-2) 661 80 97
mcadiz@unab.cl

Carrera de Nutrición y Dietética, Sede Viña del Mar, Campus Los Castaños
7 Norte 1348 – piso 3, Viña del Mar
Sede Viña del Mar, Campus V5
Tel: (56-32) 2845241
Fax: (56-32) 257 0442
Contacto: resparza@unab.cl
www.unab.cl

DIRECTORA
Sra. Janet Cossio Hidalgo
Tel: (56-32) 2845235
Fax: (56-32) 257 0442

SECRETARIA ACADÉMICA
Sra. Nancy Orellana Pinto
Tel: (56-32) 2845236
Fax: (56-32) 257 0442

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

DURACIÓN DE LA CARRERA

REQUISITOS DEL GRADO

GRADO ACADÉMICO

REQUISITOS DEL TÍTULO

TITULO PROFESIONAL

CURSOS QUE FORMAN PARTE DE LA CARRERA

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad

DESCRIPCIÓN *de la carrera*

La Carrera de Nutrición y Dietética mención en Gestión y Calidad de la Universidad Andrés Bello, tiene como propósito la formación de profesionales nutricionistas con amplios y sólidos saberes científicos, técnicos, humanísticos, metodológicos y éticos, en materias que competen a la alimentación y nutrición humana, al estado nutricional, tanto en salud como en enfermedad, y a la dietoterapia de las patologías que requieren modificación de la dieta, con las competencias necesarias para ejercer esta profesión en un contexto humanista global, aportando a la mantención de la salud y en la calidad de vida de las personas.

El profesional Nutricionista con mención en Gestión y Calidad, formado en la Universidad Andrés Bello, se destacará por sus capacidades de integración a los equipos de trabajo tanto de salud como de otras especialidades y por el abordaje interdisciplinario de patologías de condición crónica no transmisible, de las alteraciones del peso corporal, de los trastornos de la conducta alimentaria y de la evaluación del estado nutricional desde la gestación hasta el envejecimiento de las personas sanas o enfermas; además de la promoción de estilos de vida saludables, educación, consejería-asesorías, seguimiento alimentario nutricional, y evaluación de la calidad de la dieta de las personas y de la comunidad en general.

DURACIÓN *de la carrera*

La carrera de Nutrición y Dietética tiene una duración de cinco (5) años en un régimen semestral, del 1er al 4to año, de 15 semanas cada uno, en el que no se incluyen los exámenes. El quinto año correspondiente a las actividades de Internados, con una duración de 7 semanas cada uno.

REQUISITOS *del grado*

Para obtener la Licenciatura en Nutrición y Dietética, se requiere haber aprobado la totalidad de las actividades curriculares de 1º a 4º año, cuyo total es de 172 créditos.

GRADO *académico*

Licenciado en Nutrición y Dietética

REQUISITOS *del título*

Para obtener el Título Profesional de Nutricionista con mención en Gestión y Calidad, se requerirá haber Egresado, decir, tener aprobadas la totalidad de las actividades curriculares del plan de estudios, equivalentes a 214 créditos y aprobar un Examen de Título.

TÍTULO *profesional*

Nutricionista, mención en Gestión y Calidad

CURSOS *que forman parte de la carrera*

BIO034 - Biología Celular
Requisitos: -/ Co-requisitos: -/ Créditos: 3
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 1er Semestre
Estructura, dinámica y diferenciación celular. Características de los componentes básicos de la célula y su función. Incluye elementos químicos de la célula, genética molecular, organización interna de la célula y células en su contexto social.

FMM002 - Matemáticas
Requisitos: -/ Co-requisitos: -/ Créditos: 5
Teórico
Semestre: Otoño

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad

Nivel: 1er Semestre
Conceptos de Función, límite, continuidad y diferenciación, con aplicaciones. Desarrollo de competencias para razonar lógicamente, abstraer y generalizar; conceptos y lenguaje matemático asociado a expresiones abstractas y utilización de la axiomática de los números reales, el concepto de función, sus propiedades y los métodos básicos del cálculo diferencial.

HUL135 - Escritura y Expresión Idiomática
Requisitos: -/ Co-requisitos: -/ Créditos: 4
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 1er Semestre
Curso está estructurado para que el estudiante universitario maneje con corrección y coherencia el idioma español. Esta estructuración abarca, por lo tanto, tres planos que deben dominarse al terminar el curso: la comprensión de textos en español; la escritura de diversos estilos recurrentes en las actividades universitarias (resumen, descripción, análisis, crítica, escritura ensayística, entre otros) y el manejo de las normas ortográficas de nuestra lengua.

ING111 - Inglés I
Requisitos: -/ Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Teórico-Práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 1er Semestre
Desarrollo de las habilidades lingüísticas básicas del estudiante, mediante la enseñanza y refuerzo de la comprensión y producción oral y escrita, enfatizando algunos aspectos gramaticales, léxicos y funcionales del inglés usados en el área científica.

NUT012 - Introducción a los estudios profesionales de Nutrición y Dietética
Requisitos: -/ Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 1er Semestre
Reconocer al Nutricionista como un Profesional dual (Promotor-Preventor), de la educación y terapéutica alimentario-nutricional en la salud y enfermedad de las personas, orientando y motivando al alumno desde el inicio de la carrera, logrando un sello profesional atractivo para la sociedad actual

QUI100 - Química General
Requisitos: -/ Co-requisitos: QUI101 / Créditos: 4
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 1er Semestre
Curso introductorio de química. Conceptos esenciales para la comprensión de la naturaleza física y química de la materia: estructura electrónica y enlace químico, estequiometría, soluciones, equilibrio químico y electroquímica.

QUI101 - Laboratorio de Química General
Requisitos: -/ Co-requisitos: QUI100 / Créditos: 1
Laboratorio
Semestre: Otoño
Nivel: 1er Semestre
Aplicación de los conocimientos básicos de la química adquiridos en QUI100. Desarrollo de habilidades en el manejo práctico de aspectos relacionados con la estructura de la materia, nomenclatura, estequiometría de las reacciones, diferencias entre ácidos y bases fuertes y débiles, mediciones de ph, soluciones amortiguadoras, titulaciones, equilibrio químico y electroquímica.

BIO016 - Anatomía General
Requisitos: BIO034 / Co-requisitos: BIO018 / Créditos: 3
Teórico
Semestre: Primavera
Nivel: 2º Semestre
El cuerpo humano, abarcado en forma integral, específica y actualizada de órganos, sistemas y aparatos, correlacionando la estructura y la función.

BIO018 - Laboratorio de Anatomía General
Requisitos: BIO034 / Co-requisitos: BIO016 /Créditos: 1
Práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 2º Semestre

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad

Actividades Prácticas sobre tópicos vistos en Asignatura Anatomía General

BIO054 - Microbiología General
Requisitos: BIO034 / Co-requisitos: BIO055 / Créditos: 4
Semestre: Primavera
Teórico
Nivel: 2º Semestre
Relación hombre, microorganismo y medio ambiente; relación hombre, infecciones e infecciones parasitarias, con énfasis en aspectos epidemiológicos y de control. Fundamentos de bacteriología, inmunología básica, micología clínica, parasitología básica y virología clínica.

BIO055 - Laboratorio de Microbiología General
Requisitos: BIO034 / Co-requisitos: BIO054 / Créditos: 1
Laboratorio
Semestre: Primavera
Nivel: 2º semestre
Actividades prácticas sobre los tópicos de la asignatura BIO054.

BIO128 - Histología
Requisitos: BIO034 / Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Semestre: Primavera
Teórico
Nivel: 2º Semestre
Estructura microscópica de tejidos y órganos y relaciones funcionales que se establecen a nivel de tejidos y su integración en el organismo

NUT002 - Electivo de Formación general I
Requisitos: -/ Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Teórico
Semestre: Primavera
Nivel: 2º Semestre
Curso no profesional destinado a desarrollar la cultura, la formación integral y personal del alumno.

NUT032 - Alimentos
Requisitos: NUT012, QUI100, QUI101 / Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Teórico
Semestre: Primavera
Nivel: 2º Semestre
Curso de introducción a las Ciencias de los Alimentos, donde se estudian los alimentos desde la perspectiva de sus características físicas, su clasificación, composición nutricional, estructura, propiedades, valor social, cultural, disponibilidad y costos, basado en la pirámide alimentaria, con objetivo de manejar y valorar los conceptos de la disciplina.

QUI020 - Química Orgánica I
Requisitos: QUI100, QUI101 / Co-requisitos: QUI021 / Créditos: 4
Teórico
Semestre: Primavera
Nivel: 2º Semestre
Fundamentos básicos de química orgánica, estructura de las moléculas orgánicas y su reactividad química, identificación de las principales funciones orgánicas, evaluación de su reactividad y predicción de los productos obtenidos en reacciones orgánicas más importantes. Conceptos básicos de la espectroscopia molecular.

QUI021 - Laboratorio de Química Orgánica I
Requisitos: QUI100, QUI101 / Co-requisitos: QUI020 / Créditos: 1
Laboratorio
Semestre: Primavera
Nivel: 2º Semestre
Aplicación de los conocimientos básicos de química orgánica adquiridos en QUI020. Desarrollo de las destrezas manuales necesarias para el trabajo de laboratorio en química orgánica.

BIO127 - Laboratorio de Parasitología General
Requisitos: BIO054, BIO055 / Co-requisitos: BIO228 / Créditos: 1
Laboratorio
Semestre: Otoño
Nivel: 3er Semestre

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad

Actividades prácticas sobre tópicos de parasitología general, dirigidas a estudiantes de Ciencias de la Salud, complementarias al curso BIO228

BIO160 - Bioquímica General
Requisitos: BIO034, QUI020 / Co-requisitos: -/ Créditos: 3
Teórico
Semestre: Primavera
Nivel: 3er Semestre
Estructura de biomoléculas y las reacciones químicas que se producen en el interior de las células: metabolismo de glúcidos, lípidos, proteínas y ácidos nucleicos. Conceptos de enzimología.

BIO228 - Parasitología General
Requisitos: BIO054, BI0055 / Co-requisitos: BIO127 / Créditos: 3
Teórico
Semestre: Primavera
Nivel: 3er Semestre
Biología de parásitos y artrópodos causantes de enfermedad en Chile. Capacitación para plantear hipótesis diagnósticas basadas en antecedentes clínico-epidemiológicos, en la interpretación de resultados de exámenes entregados por la tecnología a su alcance y en el reconocimiento de los parásitos en preparaciones al fresco o fijadas, que incluye actividades prácticas.

ING121 - Inglés II
Requisitos: ING111 / Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Teórico-Práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 3º Semestre
Desarrollo de habilidades lingüísticas en el estudiante, a nivel pre-intermedio, mediante la enseñanza y refuerzo de la comprensión y producción oral y escrita, enfatizando algunos aspectos gramaticales, léxicos y funcionales del inglés usados en el área científica

NUT034 - Ciencia de los Alimentos I
Requisitos: NUT032, QUI020, QUI021 / Co-requisitos: BIO160 / Créditos: 3
Teórico y práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 3er Semestre
Asignatura cuya finalidad es el aprendizaje de los componentes químicos y bioquímicos de los alimentos, relacionados con su composición, estructura, e interacciones, analizando las trasformaciones y/o alteraciones que sufren éstos, durante su procesamiento y almacenaje.

NUT040 - Salud Pública
Requisitos: NUT032 / Co-requisitos: FMS171, NUT046 /Créditos: 2
Teórico
Semestre: Primavera
Nivel: 3º Semestre
Conceptos de salud pública, Descripción del Sistema Nacional de Servicios y Atención de Salud, y los procesos que interfieren con la salud y calidad de vida de la población, particularmente los asociados a alimentos y dieta.

NUT046 - Epidemiología
Requisitos: NUT012 / Co-requisitos: FMS171, NUT040 /Créditos: 2
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 3er Semestre
Perfil Epidemiológico Actual de la Población Chilena: herramientas de análisis para la comprensión de los indicadores de salud y desarrollo de las personas, vinculados a la alimentación de la población.

FMS171 - Estadística Aplicada
Requisitos: FMM002 / Co-requisitos: -/ Créditos: 5
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 3º Semestre
Desarrollo de una mentalidad científica con relación al análisis estadístico de datos, probabilidades, muestreo e inferencia estadística. Contenidos: conceptos básicos, estadística descriptiva, probabilidades e inferencia estadística

BIO170 - Fisiología General

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad

Requisitos: BIO016, BIO128 / Co-requisitos: BIO373 /Créditos: 3
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 4º Semestre
Funcionamiento de los seres vivos desde el nivel celular y molecular hasta el organismo. Mecanismos regulatorios que permiten al organismo adaptarse frente a continuas perturbaciones del medio interno.

BIO373 - Seminario de Fisiología General
Requisitos: BIO016, BIO128 / Co-requisitos: BIO170 / Créditos: 1
Seminario
Semestre: Primavera
Nivel: 4º Semestre
El seminario tiene por objetivo reforzar, profundizar y complementar los conocimientos entregados en el curso teórico de Fisiología General, aplicar los conocimientos de la fisiología en la solución de problemas clínicos, y aplicar el método científico.

NUT024 - Metodología de la Investigación
Requisitos: NUT040, NUT046 / Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Teórico-Práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 4º Semestre
Asignatura cuyo propósito es entregar los conocimientos para la formulación, planificación, análisis y evaluación de las investigaciones relacionadas a las ciencias de la salud, considerando los aspectos epidemiológicos y su aplicación en la salud pública.

NUT027 - Psicología Conductual
Requisitos: NUT040, NUT046 / Co-requisitos: -/ Créditos: 3
Teórico y Práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 4º Semestre
La importancia de la psicología para el desarrollo de habilidades de comunicación efectiva y abordaje de pacientes, aplicación de estrategias y tácticas de modificación conductual en la consejería, educación y terapia alimentario-nutricional en los ámbitos de la promoción, prevención y mantención de la salud.

NUT050 - Técnicas Dietéticas
Requisitos: NUT034, BIO127, BIO228 / Co-requisitos: NUT160 / Créditos: 4
Teórico y práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 4º Semestre
El sistema en la técnica culinaria; minuta, productos e insumos de la técnica culinaria, características organolépticas, operaciones preliminares, fundamentales y definitivas y, preparaciones básicas, líquidas, sólidas y reducidas.

NUT110 - Nutrición Humana
Requisitos: NUT034 / Co-requisitos: NUT134 /Créditos: 3
Teórico
Semestre: Primavera
Nivel: 4º Semestre
Nutrición y alimentación en el ciclo vital, conocimiento y manejo de la alimentación en todas las etapas del crecimiento y desarrollo de las personas sanas, Requerimientos Nutricionales en estado fisiológico normal.

NUT134 - Ciencia de los Alimentos II
Requisitos: NUT034, BIO160 / Co-requisitos: -/ Créditos: 3
Teórico y práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 4º Semestre
Asignatura cuyo propósito es el conocimiento de la bioquímica nutricional, constituida por el metabolismo de los macro y micronutrientes, enfatizando en los mecanismos de regulación, las interrelaciones metabólicas y las implicancias nutricionales de los mismos, sus recomendaciones y requerimientos.

NUT160 - Higiene y Control de Alimentos
Requisitos: NUT034, BIO127, BIO228 / Co-requisitos: -/ Créditos: 4
Teórico y práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 4º Semestre

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad

Estudio de los conceptos, procedimientos y medidas de higiene y control de los alimentos y de las personas que los manipulan, prevención de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA), buenas prácticas de producción, conservación y distribución de alimentos.

NUT004 - Electivo de Formación General II
Requisitos: -/ Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 5º Semestre
Curso no profesional destinado a desarrollar la cultura, la formación integral y personal del alumno.

NUT028 - Economía General
Requisitos: FMS171, NUT024 / Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 5º Semestre
Conceptos fundamentales de la economía para comprender, supervisar o conducir profesionalmente la actividad asistencial o empresarial.

NUT121 - Administración de Servicios de Alimentación
Requisitos: NUT050, NUT160 /Co-requisitos: -/ Créditos: 4
Teórico y práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 5º Semestre
Asignatura en que se conocen las herramientas necesarias para administrar y gestionar Servicios de Alimentación Colectiva, aplicando la normativa vigente para preservar la inocuidad y seguridad en la preparación y manipulación de alimentos.

NUT129 - Educación Alimentaria
Requisitos: NUT024, NUT027, NUT134 / Co-requisitos; -/ Créditos: 3
Teórico y práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 5º Semestre
Asignatura donde se abordan los procesos de enseñanza-aprendizaje y desarrollo, dirigidos hacia la educación alimentaria en los diferentes educandos, con énfasis en la comunicación social, aplicación de estrategias de educación en los ámbitos de la promoción, prevención y mantención de la salud.

NUT138 - Producción de Alimentos
Requisitos: NUT134, NUT160 / Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 5º Semestre
Estudio y análisis de los factores que inciden en el consumo real de alimentos de la población, conocer como afecta la producción alimentaria nacional e internacional y como la aplicación de nuevas tecnologías en los procesos industriales, se traducen en la variación de los consumos.

NUT164 - Fisiopatología
Requisitos: BIO170, BIO373, NUT110 / Co-requisitos: -/ Créditos: 4
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 5º Semestre
Mecanismos de las alteraciones de las funciones normales del organismo. Análisis de los trastornos más frecuentes.

NUT212 - Nutrición y Evaluación Nutricional Infantil
Requisitos: NUT110, BIO170, BIO373 / Co-requisitos: -/ Créditos: 4
Teórico y práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 5º Semestre
Asignatura que tiene por propósito el aprendizaje de los procedimientos metodológicos, para la correcta clasificación y diagnóstico nutricional de la población infantil.

NUT230 - Laboratorio de Bromatología y Análisis Químico de los Alimentos
Requisitos: NUT110, NUT134, NUT160 / Co-requisitos: -/ Créditos: 3
Teórico y Laboratorio
Semestre: Otoño

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad

Nivel: 5º Semestre
Comportamiento químico de los componentes alimentarios durante el almacenamiento, procesado, cocinado y durante los procedimientos fundamentales de conservación. Fenómenos químicos que impactan a los componentes de los alimentos y las posibles alteraciones de su valor nutricional.

NUT122 - Evaluación Social de Proyectos
Requisitos: NUT028 / Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Teórico
Semestre: Primavera
Nivel: 6º Semestre
Preparación y evaluación de proyectos de acuerdo al ciclo de vida de éstos. Contenidos: ciclo de vida de los proyectos; identificación de proyectos; formulación de proyectos; evaluación privada y social de proyectos; evaluación económica y preparación de programas.

NUT123 - Planificación Alimentario Nutricional
Requisitos: NUT028, NUT121 / Co-requisitos: -/ Créditos: 3
Teórico y práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 6º Semestre
Aplicaciones de la planificación estratégica en la problemática alimentario-nutricional y su incorporación como herramienta de gestión en el ejercicio profesional, para el eficiente manejo de las diferentes áreas involucradas.

NUT127 - Informática Aplicada a la Nutrición
Requisitos: NUT121, NUT212 / Co-requisitos: NUT214 7 Créditos: 1
Práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 6º Semestre
Asignatura cuyo propósito es familiarizarse y valorar el uso de la informática como una importante herramienta de trabajo en el desarrollo de las actividades de la profesión. Esencial para las actividades principalmente de cálculo y estadística, y programas específicos de aplicaciones alimentario nutricionales, para facilitar y optimizar la gestión de las actividades propias de la especialidad.

NUT152 - Dietoterapia del Adulto
Requisitos: NUT129, NUT164 / Co-requisitos: NUT214 / Créditos: 5
Teórico y práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 6º Semestre
Asignatura que proporciona los conocimientos conceptuales y procedimentales en la ciencia de la nutrición, para adentrase en el arte de hacer nutrición humana, de forma ética e integral, con la finalidad de influir adecuadamente en la calidad de vida de los pacientes.

NUT214- Evaluación del Estado Nutricional de Adultos
Requisitos: NUT164, NUT212 / Co-requisitos: -/ Créditos: 5
Teórico y práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 6º Semestre
Asignatura que tiene por propósito el aprendizaje de los procedimientos metodológicos, para la correcta clasificación y diagnóstico nutricional de la población adulta.

NUT232 - Tecnología de los Alimentos
Requisitos: NUT138, NUT230 / Co-requisitos: -/ Créditos: 3
Teórico y práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 6º Semestre
Principales procesos tecnológicos involucrados en la elaboración de alimentos: efectos nutricionales, características, ventajas y desventajas y los controles de calidad alimentaria.

NUT260 - Seguridad y Calidad de Alimentos
Requisitos: NUT138, NUT230 / Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Teórico
Semestre: Primavera
Nivel: 6º Semestre
Asignatura donde se describen y definen los conceptos de Calidad y Seguridad de los alimentos, entendidos éstos como procesos de mejoramiento continúo de la producción, elaboración y distribución de alimentos sanos y seguros.

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad

NUT006 - Electivo de Formación General III
Requisitos: -/ Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 7º Semestre
Curso no profesional, destinado a desarrollar la cultura, la formación integral y personal del alumno.

NUT125 - Marketing y Comunicación Efectiva
Requisitos: NUT122, NUT123 / Co-requisitos: -/ Créditos: 3
Teórico y práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 7º Semestre
Asignatura que tiene por objetivo que las intervenciones que se realizan a nivel nutricional no sólo se realicen convencionalmente sino que se transformen en una comunicación social en nutrición, para que el quehacer educativo en nutrición y alimentación, tenga los efectos deseados y contribuyan a los cambios sociales que la población necesita.

NUT140 - Gestión en Alimentación y Nutrición
Requisitos: NUT122, NUT123 / Co-requisitos: -/ Créditos: 4
Teórico y práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 7º Semestre
Asignatura que tiene la finalidad de profundizar los fundamentos de Planificación Estratégica y los modelos administrativos de contingencia, para abordar la gestión de los procesos de Alimentación y Nutrición.

NUT172 - Nutrición, Fármacos y Toxicología
Requisitos: NUT152, NUT214 / Co-requisitos: NUT252 / Créditos: 2
Teórico
Semestre: Otoño
Nivel: 7º Semestre
Asignatura donde se desarrollaran los conceptos de detoxificación de xenobióticos, interacciones fármaco nutrientes, acción de familias de fármacos.

NUT180 - Nutrición, Actividad Física y Deporte
Requisitos: NUT152, NUT214 / Co-requisitos: -/ Créditos: 3
Teórico y práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 7º Semestre
La asignatura contempla clases teóricas y talleres, su objetivo es que los alumnos conozcan, apliquen y fomenten la alimentación y nutrición en Deportistas en general, incluyendo desde el aficionado que realiza una práctica deportiva dirigida y permanente hasta aquel que se desempeña en alto rendimiento.

NUT252 - Dietoterapia Pediátrica
Requisitos: NUT152, NUT212 / Co-requisitos: -/ Créditos: 5
Teórico y práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 7º Semestre
La asignatura se desarrollará a través de clase teórica y práctica, en las que se entregará a los alumnos conocimientos y conceptos que les permitirán realizar una prescripción dietética de acuerdo al estado de salud, edad y factores asociados al desarrollo de los niños.

NUT332 - Nutrición Comunitaria
Requisitos: NUT123, NUT152, NUT214 / Co-requisitos: -/ Créditos: 3
Teórico y práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 7º Semestre
Asignatura que dará a conocer a los estudiantes la aplicación de la Gestión Técnica Operativa de los Programas de Atención Primaria en los que participa el Profesional Nutricionista.

NUT142 - Finanzas y Negocios en Alimentación
Requisitos: NUT028, NUT125, NUT140 / Co-requisitos: -/ Créditos: 3
Teórico y práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 8º Semestre

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad

Esta asignatura se realiza en clases teóricas y prácticas, con la finalidad de entregar al profesional Nutricionista una sólida formación teórica y su aplicación a las finanzas, que le permitirá conocer el desarrollo de los negocios asociados a la alimentación.

NUT190 - Nutrición y Geriatría
Requisitos: NUT172, NUT332 / Co-requisitos: -/ Créditos: 4
Teórico y Práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 8º Semestre
Asignatura que aborda la problemática alimentario nutricional de la población adulta mayor, requerimientos y recomendaciones nutricionales en salud y enfermedad, Dietoterapia, Dietética y Gastronomía.

NUT240 - Gastronomía General y Terapéutica
Requisitos: NUT140 / Co-requisitos: -/ Créditos: 4
Teórico y práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 8º Semestre
La asignatura contempla clases teóricas y laboratorios, donde se entregan los principios de Gastronomía general y su aplicación en el tratamiento dietoterapeútico de diversas patologías. Se desarrollan actividades en los laboratorios para conocer y adquirir herramientas y habilidades en la aplicación de la Técnica Culinaria Terapéutica

NUT272 - Nutrición Clínica Aplicada
Requisitos: NUT172, NUT252 / Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 8º Semestre
Aplicación e integración teórico-práctica de los conocimientos adquiridos en las asignaturas de Dietoterapia del Adulto y Pediátrica, Evaluación del Estado Nutricional Adulto y Pediátrico, Nutrición, Fármacos y Toxicología.

NUT144 - Liderazgo y Ejercicio Gerencial
Requisitos: NUT125, NUT140 / Co-requisitos: -/ Créditos: 3
Teórico y práctico
Semestre: Otoño
Nivel: 8º Semestre
Este curso examina elementos fundamentales del análisis social y los distintos niveles en los que la nutrición puede intervenir en el ámbito del bienestar de las personas, objeto de su quehacer profesional

NUT372 - Nutrición Comunitaria Aplicada
Requisitos: NUT252, NUT332 / Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 8º Semestre
Aplicación e integración práctica de los conocimientos adquiridos en las asignaturas de Evaluación del Estado Nutricional de Adultos y Pediátrico, Dietoterapia del Adulto y Pediátrica, y Nutrición Comunitaria.

NUT374 - Alimentación Colectiva Aplicada
Requisitos: NUT140 / Co-requisitos: -/ Créditos: 2
Práctico
Semestre: Primavera
Nivel: 8º Semestre
Aplicación y desarrollo de habilidades prácticas, para el manejo del recurso humano y gestión integral de los servicios de alimentación a colectividades, junto con la aplicación de la normativa alimentaria y sanitaria nacional.

NUT383 - Internado Clínico Adulto
Requisitos: Licenciatura (equivalente a 172 créditos aprobados) / Créditos: 7
Práctico
Nivel: 5º año
Corresponde a la práctica profesional, tiene por objetivo que el alumno aplique en centros hospitalarios de Adultos, los conocimientos adquiridos durante su formación profesional. Contempla actividades orientadas a realizar asistencia nutricional del paciente hospitalizado de acuerdo a las diferentes patologías.

NUT384 - Internado Atención Primaria
Requisitos: Licenciatura (equivalente a 172 créditos aprobados) / Créditos: 7
Práctico
Nivel: 5º año

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad

Corresponde a la práctica profesional, tiene por objetivo que el alumno aplique en centros de atención primaria los conocimientos adquiridos durante su formación profesional. Contempla actividades orientadas a insertarse en las labores asistenciales y en las actividades educativas dirigidas a la población según situación socio-económica y sanitaria de la población objetivo.

NUT385 - Internado Alimentación Colectiva

Requisitos: Licenciatura (equivalente a 172 créditos aprobados) / Créditos: 7
Práctico
Nivel: 5º año
Corresponde a la práctica profesional, tiene por objetivo que el alumno aplique en servicios de alimentación colectiva los conocimientos adquiridos durante su formación profesional. Contempla actividades orientadas a satisfacer el perfil del usuario de servicios de alimentación, las actividades de supervisión, manejo de personal, prevención de riesgos, manejo de costos y presupuestos.

NUT386 - Internado Rural

Requisitos: Licenciatura (equivalente a 172 créditos aprobados) / Créditos: 7
Práctico
Nivel: 5º año
Corresponde a la práctica profesional, tiene por objetivo de que el alumno aplique en una comunidad rural los conocimientos adquiridos durante su formación profesional. Contempla actividades orientadas a conocer la situación socio económico y sanitario de la población de tal manera que además insertarse en las labores asistenciales, pueda elaborar un programa de intervención nutricional de acuerdo a las necesidades de la población.

NUT387 - Internado Clínico Pediátrico

Requisitos: Licenciatura (equivalente a 172 créditos aprobados) / Créditos: 7
Práctico
Nivel: 5º año
Corresponde a la práctica profesional, tiene por objetivo que el alumno aplique en centros hospitalarios Pediátricos, los conocimientos adquiridos durante su formación profesional. Contempla actividades asistenciales, orientadas a las diferentes patologías y edad de los niños.

NUT388 - Internado de Gestión

Requisitos: NUT385 / Co-requsiistos: -/ Créditos: 7
Práctico
Nivel: 5º año
Corresponde a la práctica profesional, tiene por objetivo de que el alumno aplique en los diferentes servicios, los conocimientos adquiridos durante su formación profesional para abordar la gestión de los procesos involucrados en Alimentación y Nutrición.

universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad andrés bello universidad