



# Nutrición y Dietética Mención en Gestión y Calidad

SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI	SEMESTRE VII	SEMESTRE VIII	LICENCIATURA	SEMESTRE IX	SEMESTRE X
Fundamentos de Alimentación y Nutrición	Química de los Alimentos	Técnicas Dietéticas	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Educación en Alimentación y Nutrición	Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor	Dietoterapia Materno Infantil	Bioética	LICENCIATURA		
Alimentos	Microbiología	Fisiopatología General y de Sistemas I	Fisiopatología General y de Sistemas II	Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional	Nutrición Comunitaria I	Nutrición, Actividad Física y Deporte			
Biología Celular	Bioquímica Nutricional	Higiene y Control de los Alimentos	Nutrición Humana	Nutrición y Alimentación en el Ciclo Vital	Farmacología en Nutrición	Alimentación Institucional II	Nutrición Comunitaria II			
Química General y Orgánica	Morfología	Psicología y Educación en Salud	Salud Pública II	Metodología de la Investigación	Alimentación Institucional I	Gestión y Calidad II	Innovación Alimentaria			Internado I: Clínica Adulto e Infantil
Matemática Elemental	Inglés I	Salud Pública I	Inglés III	Administración y Gestión en Salud	Gestión y Calidad I		Responsabilidad Social			Internado II: Alimentación Institucional e Innovación
Habilidades Comunicativas		Inglés II	Razonamiento Científico y TICS	Inglés IV	Integrador de Nutrición y Alimentación I	Pensamiento Crítico	Integrador de Nutrición y Alimentación II			Internado III: Nutrición Comunitaria
Ciencias Básicas y Transversales	Ámbito I: Nutrición Clínica y Comunitaria	Ámbito II: Alimentación Institucional e Innovación Alimentaria	Ámbito III: Gestión y Administración en Alimentación Nutricional	Formación General e Inglés	Integradores					



# Nutrición y Dietética Mención en Gestión y Calidad

## PONDERACIONES PROCESO DE ADMISIÓN 2023



**SANTIAGO**  
**VIÑA DEL MAR**  
**CONCEPCIÓN**

PUNTAJE PONDERADO MÍNIMO DE POSTULACIÓN:  
PUNTAJE PROMEDIO LENGUAJE Y MATEMÁTICA: 458



Por sexto año consecutivo rankeada entre las mejores del país según Ranking de Universidades América Economía 2021.



Laboratorios equipados acorde a los requerimientos del plan de estudio y desafíos de la salud nutricional.



Permanente vinculación con la comunidad en todas las asignaturas clínicas.



Convenios con instituciones públicas y privadas para el desarrollo de la práctica profesional.



Las carreras de pregrado cuya acreditación no es obligatoria, sólo podrán volver a acreditarse a partir del año 2025 (ley 21.091).



Existe la posibilidad de vivir la experiencia de la internacionalización a través de distintas modalidades, cursos de idiomas, programas intensivos e intercambio en prestigiosos planteles alrededor del mundo.



**GRADO ACADÉMICO**  
LICENCIADO(A) EN  
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
(8 SEMESTRES)



**TÍTULO PROFESIONAL**  
NUTRICIONISTA,  
MENCIÓN EN GESTIÓN Y  
CALIDAD  
(10 SEMESTRES)

**DURACIÓN**  
5 AÑOS

**RÉGIMEN**  
DIURNO

**SEDES**  
SANTIAGO  
VIÑA DEL MAR  
CONCEPCIÓN

ASIGNATURA	RESEÑA
Fundamentos de Alimentación y Nutrición	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de describir el rol multidisciplinario del Nutricionista desde el inicio de los estudios profesionales, hasta la inserción en el campo laboral entregando una mirada integral y analítica del quehacer profesional.
Alimentos	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de relacionar las características nutricionales y de constitución de diferentes tipos y grupos de alimentos
Biología Celular	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de comprender el funcionamiento de los seres vivos a nivel celular, organización celular, la comunicación entre sus componentes, la constitución y mantención de tejidos y órganos.
Química General y Orgánica	En esta asignatura los estudiante serán capaces de manejar conceptos básicos que posibiliten comprender las transformaciones químicas de la materia: estequiometría, soluciones, equilibrio químico y química orgánica.
Matemática Elemental	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de desarrollar destrezas y habilidades científicas, focalizadas en el estudio algebraico y aplicación del concepto de función.
Habilidades Comunicativas	En esta asignatura el/la estudiante podrá desarrollar el pensamiento crítico utilizando un método basado en criterios, hechos y evidencias, a través de la argumentación y el uso adecuado al ámbito académico y profesional, del lenguaje oral y escrito.

Química de los Alimentos	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de relacionar la composición química de los alimentos y aditivos con la calidad nutritiva de éstos
Microbiología	En esta asignatura, los y las estudiantes serán capaces de aplicar el conocimiento de la fisiología y mecanismos de patogenicidad de bacterias, virus, hongos y parásitos al estudio y/o control de las enfermedades producidas por éstos. Además será capaz de manejar las técnicas básicas de manipulación e identificación de microorganismos que generen enfermedades infecciosas.
Bioquímica Nutricional	En esta asignatura, los y las estudiantes serán capaces de identificar los procesos metabólicos y función de micronutrientes en el organismo.
Morfología	En esta asignatura, los estudiante serán capaces de conocer la estructura anatómica del cuerpo humano y las características histológicas de los tejidos asociados a dichas estructuras anatómicas, siendo esto la base teórica necesaria para que el/la estudiante comprenda, posteriormente, los procesos bioquímicos, fisiológicos, fisiopatológicos y clínicos propios de su ámbito profesional.
Inglés I	En esta asignatura, los y las estudiantes serán capaces de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente y al pasado reciente, usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas.

ASIGNATURA	RESEÑA
Técnicas Dietéticas	En esta asignatura, los y las estudiantes serán capaces aplicar las operaciones de la técnica culinaria y planificar minutas en el usuario sano.
Fisiopatología General y de Sistemas I	En esta asignatura, los y las estudiantes serán capaces de comprender los conceptos generales de la fisiología de los distintos sistemas y usar este conocimiento para integrar, razonar y discutir las bases de los procesos fisiopatológicos.
Higiene y Control de los Alimentos	En esta asignatura, los y las estudiantes serán capaces de aplicar las normas de higiene y seguridad para obtener alimentos inocuos, distinguir los agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos y desarrollar herramientas de calidad para los procesos de elaboración y distribución de alimentos
Psicología y Educación en Salud	En esta asignatura los estudiante serán capaces de relacionar la comunicación con la educación en salud. Analizar las teorías y modelos educativos, su relación con la salud y la enfermedad, describiendo las acciones entre promoción de salud y prevención de enfermedad.
Salud Pública I	En esta asignatura, los y las estudiantes serán capaces de reconocer las características principales del método epidemiológico de investigación, conocerá el sistema de vigilancia epidemiológica y brote epidémico.
Inglés II	En este curso los y las estudiantes serán capaces de comunicarse efectiva y naturalmente, en forma oral y escrita, en ámbitos de la vida diaria, desde el contexto personal hasta los entornos más cercanos, refiriéndose al presente, pasado y futuro, usando una escritura, pronunciación y entonación adecuadas.

Bromatología y Tecnología de los Alimentos	Este curso permitirá a los y las estudiantes a relacionar la composición de los alimentos con los procesos tecnológicos aplicados en ellos y los cambios en sus características sensoriales.
Fisiopatología General y de Sistemas II	Este curso permitirá a los y las estudiantes comprender conceptos generales de la fisiología de los distintos sistemas y usar este conocimiento para integrar, razonar y discutir las bases de los procesos fisiopatológicos.
Nutrición Humana	Este curso permitirá a los y las estudiantes ser capaces de integrar conceptos de gasto energético, procesos de digestión, absorción, metabolismo, excreción, deficiencia, toxicidad y funciones de macro y micronutrientes, agua y electrolitos aplicados a casos teóricos y reales.
Salud Pública II	Este curso permitirá a los y las estudiantes comprender el impacto de las políticas públicas en la salud y calidad de vida de las personas y analizar cómo estas inciden en la disminución de las brechas de inequidad, vulnerabilidad y desigualdad. Además podrán reconocer las características principales del método epidemiológico, para analizar el fenómeno salud enfermedad.
Inglés III	Este curso permitirá a los y las estudiantes comunicarse de manera efectiva y natural, en forma oral y escrita, usando escritura, pronunciación y entonación adecuadas.
Razonamiento Científico y TICS	Este curso permitirá a los y las estudiantes a diseñar un anteproyecto, utilizando las herramientas del método cualitativo y/o cuantitativo, pertinentes a un problema de investigación. Además, desarrollarán el uso de tecnologías básicas para enfrentar las necesidades planteadas en cuanto a investigación.

# Descripción de Asignaturas

		ASIGNATURA	RESEÑA
TERCER AÑO	SEMESTRE V	Educación en Alimentación y Nutrición	Este curso permitirá a los y las estudiantes diseñar, ejecutar y evaluar un programa de educación en alimentación y nutrición.
		Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	Este curso permitirá a los y las estudiantes evaluar y diagnosticar el estado nutricional, tanto de un individuo como de un grupo de personas considerando procesos de salud y enfermedad a lo largo del ciclo vital.
		Nutrición y Alimentación en el Ciclo Vital	Este curso permitirá a los y las estudiantes estimar requerimientos, establecer prescripción dietética y realizar planificación alimentario nutricional en individuos sanos durante todo el ciclo vital.
		Metodología de la Investigación	Este curso permitirá a los y las estudiantes reconocer los principales elementos de una investigación científica, analizar críticamente un artículo científico y desarrollar la capacidad de formular un proyecto de investigación.
		Administración y Gestión en Salud	Este curso permitirá a los y las estudiantes reconocer aspectos conceptuales e instrumentales de la administración de salud que le permiten desarrollar competencias profesionales para asumir responsabilidades en los procesos de gestión de servicios de salud.
		Inglés IV	Este curso permitirá a los y las estudiantes comunicarse de manera efectiva y natural, en forma oral y escrita, usando escritura, pronunciación y entonación adecuadas.
TERCER AÑO	SEMESTRE VI	Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor	Este curso permitirá a los y las estudiantes formular prescripción dietoterapéutica en estados patológicos, implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios, monitorear y controlar manejo nutricional, además de realizar planes de alimentación acorde a necesidades individuales.
		Proyectos de Intervención Alimentario Nutricional	Este curso permitirá a los y las estudiantes realizar diagnóstico nutricional integrado y diagnóstico de salud, además de ejecutar y evaluar un proyecto alimentario-nutricional
		Farmacología en Nutrición	Este curso permitirá a los y las estudiantes comprender los procesos que determinan las posibles interacciones fármaco-nutriente, su relevancia clínica y estrategias para su abordaje. Además, conocerán las principales características de los cuadros de intoxicación y medidas generales para su análisis y tratamiento.
		Alimentación Institucional I	Este curso permitirá a los y las estudiantes analizar diferentes roles y actividades del nutricionista de producción, identificar riesgos de accidentes laborales, clasificar estructura y equipamiento de la planta física de una unidad central de producción, aplicar sistema de abastecimiento y almacenamiento relacionado con la planificación de una minuta, manejar costos de producción y su relación con el presupuesto.
		Gestión y Calidad I	Este curso permitirá a los y las estudiantes identificar etapas de planificación estratégica y generar un plan estratégico organizacional, junto con diseñar procesos de mejoramiento continuo de la calidad para una organización, a fin de otorgar atenciones con calidad y seguridad.
		Integrador de Nutrición y Alimentación I	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de establecer el diagnóstico alimentario nutricional, desarrollar y diseñar planificación alimentaria según estándares de calidad vigentes y de diseñar programas educativos en individuo o grupos de individuos sanos a través del ciclo vital.

# Descripción de Asignaturas

		ASIGNATURA	RESEÑA
CUARTO AÑO	SEMESTRE VII	Dietoterapia Materno Infantil	Este curso permitirá a los y las estudiantes formular la prescripción dietoterapéutica en estados patológicos, implementar medidas de promoción de hábitos alimentarios, monitorear y controlar manejo nutricional y realizar planes de alimentación acorde a las necesidades en la etapa materno infantil.
		Nutrición Comunitaria I	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de Diagnosticar la situación alimentario nutricional, estableciendo su manejo alimentario nutricional.
		Alimentación Institucional II	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de distinguir la estructura organizacional en una unidad central de producción, planificar minutas de acuerdo a bases técnicas, equipamiento y dotación de personal, identificar los principios de la administración concesionada y directa, describir modelo de aseguramiento de calidad según normativas vigente.
		Gestión y Calidad II	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de gestionar el mejoramiento continuo de la calidad en su área de desempeño aplicando herramientas de gestión de calidad en el manejo directivo, en la identificación y resolución de problemas organizacionales a fin de garantizar aseguramiento de estándares de calidad y control de procesos para una calidad más consistente de los servicios hacia los usuarios.
		Pensamiento Crítico	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de desarrollar el pensamiento crítico a través de la argumentación, exponiendo a través de un lenguaje oral y escrito adecuado al ámbito académico y profesional, y utilizando un método basado en criterios, hechos y evidencias.
CUARTO AÑO	SEMESTRE VIII	Bioética	En esta asignatura el/la estudiante será capaz de valorar la dimensión ética en el quehacer profesional y humano.
		Nutrición, Actividad Física y Deporte	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de analizar las bases de la alimentación y nutrición asociadas a la realización de actividad física y el deporte.
		Nutrición Comunitaria II	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de ejecutar el manejo alimentario nutricional a través de los programas de salud ministeriales vigentes.
		Innovación Alimentaria	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de construir planes de aseguramiento de calidad e inocuidad en la producción de alimentos y desarrollar productos alimentarios innovadores y saludables.
		Responsabilidad Social	En esta asignatura los y las estudiantes serán capaces de relacionar la formación académica con el propio entorno.
		Integrador de Nutrición y Alimentación II	En esta asignatura el/la estudiante integrará los conocimientos previos adquiridos en los ciclos de formación del área clínica, comunitaria, alimentación institucional y de gestión, logrando la aplicación de los programas de salud, la resolución de casos clínicos, el desarrollo de la prescripción dietética; el manejo y resolución de servicios de producción de alimentos.

# Descripción de Asignaturas

QUINTO AÑO

DESCRIPCIÓN DE ASIGNATURAS

ASIGNATURA

RESEÑA

Internado I: Clínica Adulto e Infantil

Internado II: Alimentación  
Institucional e Innovación

Internado III: Nutrición Comunitaria

Z