

# MALLA CURRICULAR / NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	SEMESTRE 9	SEMESTRE 10
LÍNEA DE FORMACIÓN DE CIENCIAS BÁSICAS E INTERMEDIAS	Anatomía	Bioquímica	Fisiología	Fisiopatología	Farmacología	Metodología de la Investigación I	Metodología de la Investigación II	Integrado en Atención Nutricional		
LÍNEA DE FORMACIÓN CLÍNICA	Química General y Orgánica	Microbiología y Parasitología	Higiene y Control de Alimentos	Evaluación del Estado Nutricional I	Evaluación del Estado Nutricional II	Alimentación y Nutrición Materno Infantil	Dietoterapia Pediátrica	Formulación de Proyectos en Salud y Alimentación	Internado en Nutrición Clínica Adultos (*)	
	Biología Celular	Nutrición Básica I	Nutrición Básica II	Nutrición y Alimentación del Adulto y Adulto Mayor	Elementos de Psicología	Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor I	Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor II	Proyecto de Tesis	Internado en Nutrición Clínica Pediatría (*)	
LÍNEA DE FORMACIÓN SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN	Introducción a la Nutrición	Alimentos	Técnicas Dietéticas I	Técnicas Dietéticas II	Análisis Químico y Tecnología de Alimentos	Administración y Gestión de Sistemas de Alimentación I	Administración y Gestión de Sistemas de Alimentación II		Internado en Sistemas de Alimentos y Alimentación (*)	
LÍNEA DE FORMACIÓN APS		Elementos de Bioestadística	Epidemiología	Salud Pública	Educación en Nutrición	Nutrición Comunitaria			Internado en Atención Primaria (*)	
MENCIÓN							Asignatura de Mención I	Asignatura de Mención III		
							Asignatura de Mención II	Asignatura de Mención IV		
FORMACIÓN GENERAL	Identidad Personal	Comunicación Efectiva	Antropología Filosófica	Apreciación de los Lenguajes Artísticos	Ética General	Persona y Trascendencia				
	Introducción al Pensamiento Filosófico	Inglés I	Inglés II	Inglés III			Liderazgo en Salud			

EVALUACIÓN DE INICIO

EVALUACIÓN INTERMEDIA DE COMPETENCIAS

EVALUACIÓN FINAL

LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. MENCIONES: SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN, EJERCICIO Y DEPORTE, NUTRICIÓN HUMANA

TÍTULO PROFESIONAL - NUTRICIONISTA

(\*) Los estudiantes durante el noveno y décimo semestre deben cursar cuatro internados organizados en rotaciones de 8 semanas cada uno.

\*Malla referencial y sujeta a modificaciones.

\*\*El o la estudiante podrá optar en el V semestre por alguna de las siguientes menciones:

MENCIÓN NUTRICIÓN HUMANA	MENCIÓN SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN	MENCIÓN NUTRICIÓN, EJERCICIO Y DEPORTE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Metabolismo y Nutrientes</li> <li>Fisiología y Fisiopatología en Nutrición</li> <li>Dietoterapia en Patologías en Nutrición</li> <li>Taller Manejo Alimentario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Economía y Gestión</li> <li>Gastronomía y Catering</li> <li>Sistemas de Inocuidad Alimentaria</li> <li>Licitación y Asesorías en Sistemas de Alimentación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Metabolismo y Fisiología del Ejercicio</li> <li>Actividad Física y Enfermedades Crónicas No Trasmisibles</li> <li>Nutrición y Alimentación del Ejercicio en el Ciclo Vital</li> <li>Nutrición y Alimentación del Deportista</li> </ul>

■ Esta asignatura le permite a los y las estudiantes aplicar una correcta evaluación nutricional a individuos sanos, a través del curso de la vida, considerando características propias de las personas.

■ Asignatura que pretende que el y la estudiante integre sus conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera y potencie sus habilidades en otorgar una atención nutricional a pacientes ambulatorios y/o institucionalizados, cumpliendo con los estándares de calidad establecidos por el sistema de salud público y privado.

■ Asignatura que permite a los y las estudiantes estimar requerimientos energéticos y recomendaciones de macronutrientes en individuos sanos, a través del curso de la vida, considerando características propias como edad, sexo, actividad física, estado nutricional y estado fisiológico.

■ Asignaturas en que los y las estudiantes podrán adquirir y aplicar las herramientas de gestión en los servicios de alimentación, junto con conocer las normativas y políticas que deben implementarse para realizar una alimentación colectiva inocua y de calidad.