

# NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PONDERACIÓN	NEM	RANKING	COMPRESIÓN LECTORA	COMPETENCIA MATEMÁTICA M1	CIENCIAS
	20%	35%	15%	20%	10%

PUNTAJE MATRÍCULA 2023

COQUIMBO

**PUNTAJE MÁXIMO / MÍNIMO**

907,30 / 732,20

TÍTULO PROFESIONAL:  
**NUTRICIONISTA**

GRADO ACADÉMICO:

**LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**500 pts**

MÍNIMO PONDERADO

## CAMPO LABORAL

- Centros de salud públicos y privados
- Hospitales públicos y clínicas
- Instituciones de deporte y recreación
- Empresas del rubro alimentario
- Emprendimientos en el área de nutrición y alimentos
- Docencia e investigación

**CÓDIGO SIES** | I91S2C106J1V1

El/La Profesional Nutricionista de la UCN diagnostica, prescribe y evalúa la situación alimentario-nutricional de los individuos y comunidades, sanos/as y enfermos/as, a lo largo del ciclo vital, desde una perspectiva biopsicosocial, con un enfoque multidisciplinario e intersectorial, familiar y cultural, fortaleciendo conductas alimentarias saludables para el logro de los objetivos alimentarios nutricionales. Además, desarrolla actividades de promoción de salud y proyectos de intervención educativa con la comunidad en temáticas alimentario-nutricionales con el fin de promover estilos de vida saludables.

Por otra parte, el/la profesional diagnostica la situación técnico-administrativa de organizaciones de salud y/o rubro alimentario, planificando, organizando, dirigiendo y controlando el desarrollo de planes de alimentación normal y dieto terapéuticos, considerando recursos involucrados y asegurando la calidad tanto del proceso como del producto final.

La carrera entrega las herramientas necesarias para desarrollar proyectos de investigación, capacitación y/o perfeccionamiento, promoviendo la búsqueda de nuevas oportunidades profesionales. Además, permite el desarrollo de competencias genéricas como autoaprendizaje, respeto por la dignidad de las personas, trabajo en equipo y liderazgo.

Para el logro de estas competencias, Nutrición y Dietética en la UCN cuenta con un cuerpo académico consolidado, además de infraestructura como laboratorios de Anatomía, taller de técnicas dietéticas y de evaluación sensorial de los alimentos, además del Centro de Simulación Clínica que permite el desarrollo de habilidades y destrezas clínicas y el trabajo interprofesional con otras carreras de la salud.

# MALLA CURRICULAR: **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO	QUINTO AÑO
<b>Primer semestre</b>	<b>Tercer semestre</b>	<b>Quinto semestre</b>	<b>Séptimo semestre</b>	<b>Noveno y Décimo semestre</b>
Anatomía y Morfología	Fisiopatología Aplicada I	Nutrición y Alimentación del Adulto y Adulto Mayor	Nutrición y Alimentación Materno Infantil Juvenil	Formación General Electiva
Procesos Biológicos	Nutrición Básica	Análisis Químico y Sensorial de Alimentos I	Economía y Comercialización de los Alimentos	Internado Comunitario Urbano
Formación General Globalización I	Microbiología y Parasitología	Técnicas Dietéticas	Educación Alimentaria y Nutricional	Internado Rural Interdisciplinario
Introducción a la Carrera de Nutrición y Dietética	Formación General Globalización III	Producción y Tecnología de los Alimentos	Seminario de Investigación I	Internado Clínico Materno-Infantil
Bioestadística I	Educación para la Salud	Investigación Cualitativa	Gestión del Rubro Alimentario I	Internado Clínico Adulto y Adulto Mayor
Ciencias Sociales de la Salud	Epidemiología	Gestión y Programas de Salud		Internado en Gestión del Rubro Alimentario
	Formación General Básica			
<b>Segundo semestre</b>	<b>Cuarto semestre</b>	<b>Sexto semestre</b>	<b>Octavo semestre</b>	
Fisiología	Fisiopatología Aplicada II	Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor	Dietoterapia Materno-Infantil Juvenil	
Procesos Digestivos	Evaluación Nutricional del Adulto y Adulto Mayor	Evaluación Nutricional Materno Infantil-Juvenil	Nutrición Comunitaria	
Formación General Globalización II	Ciencias de los Alimentos	Nutrición y Actividad Física	Seminario de Investigación II	
Bioestadística II	Técnicas Culinarias	Análisis Químico y Sensorial de Alimentos II	Gestión del Rubro Alimentario II	
Seguridad Social y Sistemas de Salud	Integrado II	Investigación Cuantitativa	Integrado IV	
Integrado I	Diagnóstico de Salud Participativo	Administración en Salud y del Rubro Alimentario		
	Formación General Valórica	Integrado III		

\*Nota: en los semestres 9º y 10º los internados constituyen rotaciones de manera paralela.

\*Malla Sujeta a Cambios.