

Nutrición y Dietética

	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	SEMESTRE 9	SEMESTRE 10
ÁREA DE FORMACIÓN DE ESPECIALIDAD	BIOLOGÍA CELULAR	ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA	FISIOPATOLOGÍA	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN EN EL CURSO DE LA VIDA	DIETOTERAPIA DE ENFERMEDADES DE ÍNDOLE NUTRICIONAL	DIETOTERAPIA DE ENFERMEDADES NNA		TALLER DE INTEGRACIÓN		
	3 •	6 •	6 •	6 •	6 •	6 •		6 •		
	QUÍMICA	BIOQUÍMICA	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	NUTRICIÓN BÁSICA						
	6 •	6 •	3 •	6 •						
	ANTROPOLOGÍA DE LA SALUD	DERECHO, SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA	CULTURA Y CONDUCTA ALIMENTARIA	ACCIÓN COLECTIVA PARA TRANSFORMAR REALIDADES SOCIALES	POLÍTICAS Y PROGRAMAS ALIMENTARIO EN CHILE Y LATINOAMÉRICA	ATENCIÓN PRIMARIA DE SALUD	NUTRICIÓN COMUNITARIA		SEGUIMIENTO DE PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN I	SEGUIMIENTO DE PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN II
	3 •	6 •	6 •	3 •	6 •	6 •	6 •		6 •	6 •
MATEMÁTICAS	BIOESTADÍSTICA		EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL I	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL II	APRENDIZAJE Y TÉCNICAS EDUCATIVAS	EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL	TALLER DE EDUCACIÓN COMUNITARIA	PRÁCTICA PROFESIONAL I	PRÁCTICA PROFESIONAL III	
3 •	3 •		3 •	6 •	3 •	6 •	6 •	12 •	12 •	
PROBLEMAS ALIMENTARIO NUTRICIONALES EN LAS POBLACIONES		PROPIEDADES NUTRICIONALES Y SALUDABLES DE LOS ALIMENTOS		MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS E INOCUIDAD	TÉCNICAS CULINARIAS	PLANIFICACIÓN DE MINUTAS E INTERCULTURALIDAD	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	PRÁCTICA PROFESIONAL II	PRÁCTICA PROFESIONAL IV	
6 •		6 •		6 •	9 •	6 •	6 •	12 •	12 •	
ÁREA DE FORMACIÓN DE FACULTAD	SALUD COLECTIVA PARA LA VIDA SUSTENTABLE	SALUD PÚBLICA Y EPIDEMIOLOGÍA	SUSTENTABILIDAD Y ÉTICA	LIDERAZGO Y GESTIÓN PARA LA SUSTENTABILIDAD	TALLER DE GESTIÓN Y PROYECTOS EN NUTRICIÓN	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	SEMINARIO DE GRADO I	SEMINARIO DE GRADO II		
	6 •	6 •	6 •	6 •	6 •	6 •	12 •	12 •		
ÁREA DE FORMACIÓN GENERAL	COMUNIDAD Y SOCIEDAD	ECONOMÍA, SOCIEDAD Y NATURALEZA	DD.HH., GÉNERO Y MULTICULTURALISMO	ELECTIVO						
	3 •	3 •	3 •	6 •						
ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICA	IDIOMA I	IDIOMA II	IDIOMA III							
CRÉDITOS	30 •	30 •	30 •	30 •	30 •	30 •	30 •	30 •	30 •	30 •
	GRADO ACADÉMICO DE BACHILLER EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA* (120 CRÉDITOS)				GRADO ACADÉMICO DE LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** (240 CRÉDITOS)			TÍTULO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA (300 CRÉDITOS)		

A INICIO DEL PRIMER SEMESTRE SE DEBEN RENDIR LOS SIGUIENTES TESTS DE DIAGNÓSTICO: INGLÉS, LECTO-ESCRITURA Y LÓGICA MATEMÁTICA.

* PARA LA OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO DE BACHILLERATO SE REQUIERE APROBAR INGLÉS I Y II.

** PARA LA OBTENCIÓN DE LA LICENCIATURA SE REQUIERE APROBAR INGLÉS I, II Y III.



ASIGNATURAS SELLO CON ENFOQUE EN NUTRICIÓN COMUNITARIO Y GESTIÓN DE PROYECTOS