

IPCHILE
INSTITUTO PROFESIONAL DE CHILE

ESCUELA
SALUD

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

TÍTULO:
Nutricionista.

DURACIÓN:
10 semestres.

PLAN DE ESTUDIO

La carrera otorga el título profesional de Nutricionista al término del Plan de Estudio, con asignaturas que potencian competencias disciplinares y sociales a través de metodologías de aprendizaje activo participativas, con herramientas pedagógicas innovadoras y horas prácticas que se desarrollan simulando entornos reales en los laboratorios propios de la Carrera y con aproximamiento a su rol profesional en los Centros de Práctica en convenio, que permiten al estudiante aplicar las competencias adquiridas en el aula. El esquema de asignaturas contempla cuatro años de formación teórico práctica y un quinto año de Internado Profesional en los Campos Clínicos en convenio con IPCHILE.

PERFIL DE EGRESO

El Nutricionista del Instituto Profesional de Chile es un profesional de la salud que se desempeña en las áreas de promoción y prevención a través de la alimentación y nutrición a lo largo del ciclo vital, recuperación nutricional, así como gestión y administración de procesos asociados con alimentación y emprendimientos independientes; basando su quehacer profesional en evidencia científica actualizada y normativas vigentes.

El titulado tiene competencias disciplinarias y técnicas necesarias para liderar la elaboración, ejecución y supervisión de proyectos en educación, salud y alimentación. Proporciona atención alimentario-nutricional integral a usuarios sanos y con patologías, sugiriendo la integración de terapias complementarias, promoviendo estilos de vida saludables. Gestiona en forma eficiente los recursos humanos, financieros y administrativos, para desempeñarse en el sector privado, público o en el ejercicio libre de la profesión, en procesos de producción, innovación y nuevas tendencias; asegurando calidad e inocuidad de los alimentos.

El titulado se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinares, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.

CAMPO LABORAL

El egresado de Nutricionista de IPCHILE podrá ejercer sus funciones en instituciones de salud como hospitales, clínicas, consultorios, centros de salud familiar, centros médicos organismos públicos, jardines infantiles, colegios, hogares y centros de adultos mayores, empresas de Alimentación Colectiva, clubes, centros deportivos y gimnasios, centros de estética, entre otros. La carrera forma profesionales capaces de participar en programas relacionados con Nutrición y Salud de la población, campañas de prevención de trastornos alimentarios – nutricionales, así como el ejercicio libre de la profesión.

¡HABLEMOS!



CLICK AQUÍ



+56 2 2722 4400



NUTRICIÓN Y DIETÉTICA (*)

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE	VI SEMESTRE	VII SEMESTRE	VIII SEMESTRE	IX SEMESTRE	X SEMESTRE
Anatomorfología	Fisiología en el Ciclo Vital	Fisiopatología en el Ciclo Vital	Farmacología	Dietética en el Ciclo Vital	Dietoterapia en el Ciclo Vital I	Dietoterapia en el Ciclo Vital II	Módulo Integrativo Nutrición Clínica	Internado Profesional (**)	Internado Profesional (**)
Biología Celular y Molecular	Microbiología e Higiene de los Alimentos	Inocuidad, Calidad y Seguridad Alimentaria	Técnicas Dietéticas Descriptivas y Aplicadas	Cultura y Gastronomía	Planificación Alimentaria Nutricional para Servicios de Alimentación Colectiva	Administración y Gestión de Servicios de Alimentación	Módulo Integrativo Servicios de Alimentación Colectiva	Proyecto de Título	
Química	Bioquímica General y de los Alimentos	Nutrición Básica I	Nutrición Básica II	Razonamiento Clínico en Nutrición y Dietética	Nutrición y Actividad Física en el Ciclo Vital	Nutrición Deportiva	Terapias Complementarias		
Razonamiento Lógico y Matemático	Primeros Auxilios	Bioestadística	Evaluación del Estado Nutricional para el Ciclo Vital I	Evaluación del Estado Nutricional para el Ciclo Vital II	Genética y Nutrigenómica	Nutrición Ortomolecular	Investigación en Nutrición		
Introducción a la Nutrición y Dietética	Ciencia de los Alimentos I	Ciencia de los Alimentos II	Bromatología y Análisis Sensorial de los Alimentos	Producción y Tecnología Alimentaria	Bioética Profesional	Evaluación de Proyectos I	Evaluación de Proyectos II		
Comunicación Oral y Escrita	Inglés I	Inglés II	Salud Pública y Epidemiología	Psicología para el Ciclo Vital	Educación, Sociología y Conducta	Nutrición Comunitaria	Módulo Integrativo Nutrición Comunitaria		

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA



La Carrera forma profesionales nutricionistas, con alto compromiso social que sean capaces de actuar en las diferentes áreas de demanda, consumo y utilización de los alimentos. La Carrera otorga el título profesional de Nutricionista al término del Plan de Estudio, con asignaturas que potencian competencias disciplinares y sociales a través de metodologías de aprendizaje activo participativas, con herramientas pedagógicas innovadoras y horas prácticas que se desarrollan simulando entornos reales en los laboratorios propios de la Carrera y con aproximamiento a su rol profesional en los Centros de Práctica en convenio, que permiten al estudiante aplicar las competencias adquiridas en el aula. El esquema de asignaturas contempla cuatro años de formación teórico práctica y un quinto año de Internado Profesional en los Campos Clínicos en convenio con IPCHILE.

PERFIL DE EGRESO



El Nutricionista del Instituto Profesional de Chile es un profesional de la salud que se desempeña en las áreas de promoción y prevención a través de la alimentación y nutrición a lo largo del ciclo vital, recuperación nutricional, así como gestión y administración de procesos asociados con alimentación y emprendimientos independientes; basando su quehacer profesional en evidencia científica actualizada y normativas vigentes.

El titulado tiene competencias disciplinares y técnicas necesarias para liderar la elaboración, ejecución y supervisión de proyectos en educación, salud y alimentación. Proporciona atención alimentario-nutricional integral a usuarios sanos y con patologías, sugiriendo la integración de terapias complementarias, promoviendo estilos de vida saludables. Gestiona en forma eficiente los recursos humanos, financieros y administrativos, para desempeñarse en el sector privado, público o en el ejercicio libre de la profesión, en procesos de producción, innovación y nuevas tendencias; asegurando calidad e inocuidad de los alimentos.

El titulado se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinarios, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.

CAMPO LABORAL



El egresado de Nutricionista de IPCHILE podrá ejercer sus funciones en instituciones de salud como hospitales, clínicas, consultorios, centros de salud familiar, centros médicos organismos públicos, jardines infantiles, colegios, hogares y centros de adultos mayores, empresas de Alimentación Colectiva, clubes, centros deportivos y gimnasios, centros de estética, entre otros. La carrera forma profesionales capaces de participar en programas relacionados con Nutrición y Salud de la población, campañas de prevención de trastornos alimentarios - nutricionales, así como el ejercicio libre de la profesión.

(*) Confirmar disponibilidad de la carrera en Sede.

El esquema de asignaturas es referencial y puede sufrir modificaciones. Las condiciones de ejecución de las distintas actividades prácticas y de titulación se encuentran descritas en el respectivo reglamento.

(**) El internado es una asignatura anual que contempla 3 áreas de rotación, cada una estará sujeta a la disponibilidad de cupos.

IPCHILE
INSTITUTO PROFESIONAL DE CHILE

ESCUELA
SALUD

TÉCNICO DE NIVEL
SUPERIOR EN
ALIMENTACIÓN
Y NUTRICIÓN

➤ **TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR
EN ALIMENTACIÓN Y
NUTRICIÓN**

TÍTULO:
**Técnico de Nivel Superior en
Alimentación y Nutrición.**

DURACIÓN:
5 semestres.

PLAN DE ESTUDIO

La carrera está orientada a la formación de Técnicos de Nivel Superior, con alto compromiso social y competencias que permiten apoyar a diversas áreas relacionadas con la nutrición y dietética, en colaboración con profesionales en servicios de alimentación públicos y privados, centros de atención primaria, clínicas y hospitales. El plan de estudios de esta carrera se estructura en líneas curriculares que permite desarrollar las competencias necesarias para que nuestro técnico, se adapte a diferentes contextos laborales.

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

PERFIL DE EGRESO

El egresado de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Alimentación y Nutrición de IPCHILE identifica las bases de las ciencias básicas y su relación con la alimentación y nutrición entendiendo las características y la función de los alimentos y su producción.

En el ámbito de salud, maneja los programas ministeriales actuales y las técnicas de evaluación, para clasificar el estado nutricional siendo capaz de comprender las necesidades, requerimientos y recomendaciones dietéticas y dieto terapéuticas del profesional a cargo. En el ámbito de alimentación colectiva e institucional, se encuentra capacitado para asistir en la administración y gestión de servicios de alimentación colectiva según la operatividad del servicio, asegurando la inocuidad de los alimentos según las normativas vigentes, así como, aplicando sus conocimientos para el desarrollo de pequeñas y medianas empresas. Este egresado se integra con éxito en hospitales, clínicas, centros de salud, industrias de alimentos, al igual que en el ejercicio particular de la profesión en la producción y comercialización de productos alimenticios.

Se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinares, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño profesional, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.

CAMPO LABORAL

El Técnico en Alimentación y Nutrición de IPCHILE, se desempeña como colaborador directo del nutricionista en atención primaria de salud, hospitales, clínicas, salas cunas, jardines infantiles y colegios, casinos de alta y baja complejidad, servicios de alimentación de restaurantes y hoteles, centros de adulto mayor (ELEAM), supermercados, industria de alimentos y bebidas y el ejercicio libre de la profesión.

¡HABLEMOS!



CLICK AQUÍ



+56 2 2722 4400



TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (*)

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE
Taller de Nivelación de Matemáticas	Fisiopatología Básica	Técnicas en Evaluación Nutricional	Salud Pública y Educación Alimentaria	Práctica Profesional
Taller de Habilidades Comunicacionales	Alimentos	Gestión Técnica en Servicios de Alimentación y Nutrición	Informática Educativa y Software de Producción	Taller de Integración
Anatomía y Fisiología	CERTIFICACIÓN EN ARTES CULINARIAS CON ENFOQUE INTERNACIONAL		Bioética	
Microbiología de los Alimentos	Cultura Alimentaria y Gastronómica	Gastronomía Chilena e Internacional Aplicada		
Orientación Profesional	Inglés Técnico	CERTIFICACIÓN EN EMPRENDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS		
Fundamentos Biológicos	Fundamentos de Nutrición para el Ciclo Vital	Producción y Tecnología de los Alimentos	Emprendimiento y Marketing de Productos y Servicios Alimentarios	
	Control de Calidad e Higiene de los Alimentos	Dietética Básica para el Ciclo Vital	Administración Técnica en Servicios de Alimentación y Nutrición	
	Primeros Auxilios	Técnicas Dietéticas Descriptivas y Aplicadas	Dietoterapia Básica para el Ciclo Vital	

- Asignatura de Nivelación en Competencias Básicas Transversales
- Asignatura de Nivelación en Competencias Básicas Específicas
- Asignatura de Empleabilidad
- Asignatura de Integración
- Asignatura Disciplinar

NUEVAS CERTIFICACIONES ACADÉMICAS DE CARRERAS:

Las certificaciones académicas se obtienen una vez que ha cursado y aprobado todas las asignaturas que conforman la certificación.

CERTIFICACIÓN EN ARTES CULINARIAS CON ENFOQUE INTERNACIONAL

CERTIFICACIÓN EN EMPRENDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

TÍTULO / Técnico de Nivel Superior en Alimentación y Nutrición

ESQUEMA DE ASIGNATURAS **5** Semestres

(*) Confirmar disponibilidad de la carrera en Sede.
El esquema de asignaturas es referencial y puede sufrir modificaciones. Las condiciones de ejecución de las distintas actividades prácticas y de titulación se encuentran descritas en el respectivo reglamento.

IPCHILE
INSTITUTO PROFESIONAL DE CHILE

ESCUELA
SALUD

TÉCNICO DE NIVEL
SUPERIOR EN SALUD
NATURAL Y TERAPIAS
COMPLEMENTARIAS

TÍTULO:
**Técnico de Nivel Superior en
Salud Natural y Terapias
Complementarias.**

DURACIÓN:
5 semestres.

PLAN DE ESTUDIO

La carrera está orientada a la formación de Técnicos de Nivel Superior, con alto compromiso social y competencias que permiten apoyar a diversas áreas relacionadas con las terapias complementarias con enfoque en Naturopatía. El estudiante al egresar tiene la capacidad de evaluar los estados de la persona y recomendar tratamientos basados en la salud natural, previo diagnóstico médico. Aplica métodos no invasivos que complementan la medicina convencional de manera responsable y efectiva bajo la normativa vigente.

PERFIL DE EGRESO

El Técnico de Nivel Superior en Salud Natural y Terapias Complementarias del Instituto Profesional de Chile enfoca su quehacer desde la Naturopatía para ejercer las Terapias Complementarias, promoviendo el bienestar integral de las personas, mejorando su calidad de vida a lo largo del ciclo vital.

Es un Técnico que cuenta con conocimientos disciplinares y destrezas manuales que le permiten aplicar en su ejercicio el razonamiento clínico, sustentado en la evidencia científica y en los principios de la Naturopatía. El titulado demuestra competencias en las acciones de promoción, prevención, reeducación y mantenimiento de la salud. Además, está capacitado para evaluar el estado de salud de la persona y seleccionar el tratamiento naturista pertinente, utilizando diversas técnicas de salud natural, tales como iridología, fitoterapia, dietética, actividad psicofísica y relajación, geoterapia y digitopuntura, entre otras, con plena capacidad para participar de equipos multidisciplinares. Puede desempeñar su trabajo indistintamente en centros de salud y de rehabilitación, en comunidades terapéuticas o en farmacias naturistas, así como también practicar el ejercicio libre de la profesión, a través de sus propios emprendimientos.

Se caracteriza por exhibir vocación de servicio, compromiso y conciencia social, siendo capaz de establecer relaciones de cooperación con equipos multidisciplinares, adaptándose a las exigencias que implica el desempeño técnico profesional, confiando en sus capacidades y gestionando la actualización permanente de sus conocimientos, demostrando, en suma, un alto compromiso ético profesional.

CAMPO LABORAL

El egresado de esta carrera puede desempeñarse colaborando con otros profesionales en centros de Salud, comunidades terapéuticas, centros de rehabilitación y farmacias naturistas. Asimismo, puede practicar el ejercicio libre de la profesión a través de la creación de sus propios emprendimientos.

¡HABLEMOS!



CLICK AQUÍ



+56 2 2722 4400



TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN SALUD NATURAL Y TERAPIAS COMPLEMENTARIAS (*)

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE
Taller de Nivelación de Matemáticas	Desarrollo Psicoemocional	Psicología del Proceso Terapéutico	Bioética	Práctica Profesional
Taller de Habilidades Comunicacionales	Fundamentos de Medicina Tradicional China	Digitopuntura y Reflexología	CERTIFICACIÓN EN EMPRENDIMIENTO EN TERAPIAS COMPLEMENTARIAS	Taller de Integración en Terapias Complementarias
Fundamentos de Terapias Complementarias	Taller de Yoga	Iridología	Taller de Administración y Emprendimiento	
Biología y Botánica Básica	Fundamentos de Ayurveda	Vida y Alimentación Saludable	Procedimientos en Naturopatía	
Anatomía y Fisiología	Primeros Auxilios	Clínica Naturista I	Clínica Naturista II	
CERTIFICACIÓN EN PLANTAS MEDICINALES Y FITOTERAPIA				
Fundamentos de Medicina Nativa	Plantas Medicinales	Fitoterapia	Salud Pública	

Asignatura de Nivelación en Competencias Básicas Transversales

Asignatura de Nivelación en Competencias Básicas Específicas

Asignatura de Empleabilidad

Asignatura de Integración

Asignatura Disciplinar

NUEVAS CERTIFICACIONES ACADÉMICAS DE CARRERAS:

Las certificaciones académicas se obtienen una vez que ha cursado y aprobado todas las asignaturas que conforman la certificación.

CERTIFICACIÓN EN PLANTAS MEDICINALES Y FITOTERAPIA

CERTIFICACIÓN EN EMPRENDIMIENTO EN TERAPIAS COMPLEMENTARIAS

TÍTULO / Técnico de Nivel Superior en Salud Natural y Terapias Complementarias

ESQUEMA DE ASIGNATURAS 5 Semestres

(*) Confirmar disponibilidad de la carrera en Sede.

El esquema de asignaturas es referencial y puede sufrir modificaciones. Las condiciones de ejecución de las distintas actividades prácticas y de titulación se encuentran descritas en el respectivo reglamento.