

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.