

# PLAN DE ESTUDIO

# NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



¿Conoces el sistema de créditos transferibles?

Hemos rediseñado los planes de estudio, para mejorar los logros del aprendizaje.

Ya no son horas, ahora son créditos. Los **CRÉDITOS SCT-Chile**, contemplan:

## HORAS PRESENCIALES

Horas de clases, en que estás en contacto con un académico-docente.

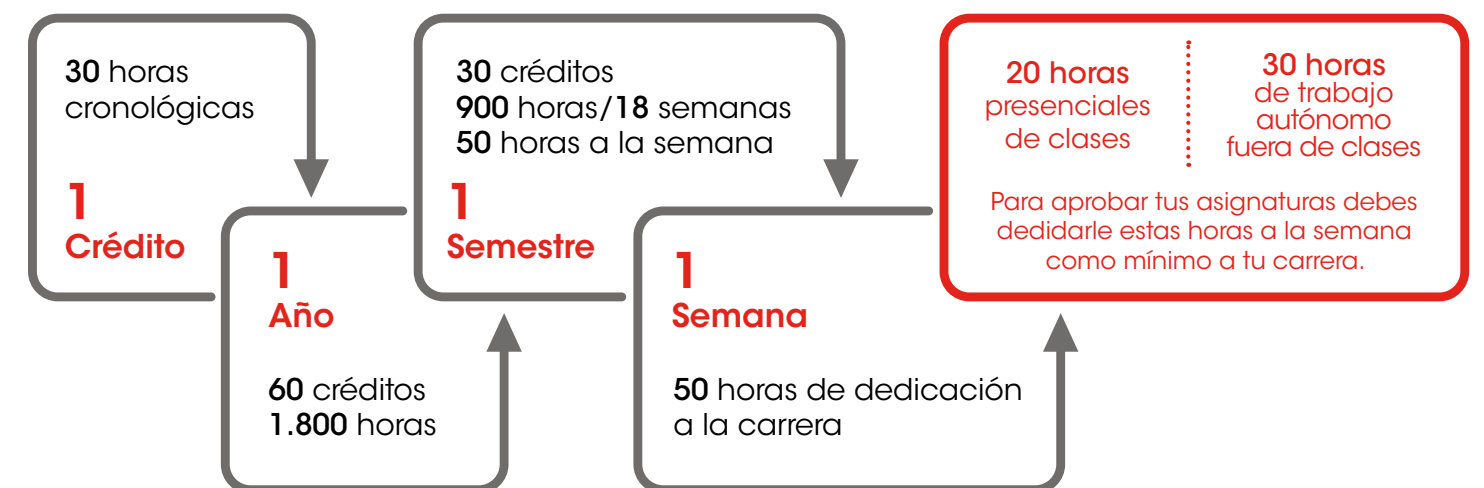
Actividades presenciales:

- Horas de clases de cátedra, práctica o laboratorio.
- Horas de internado o prácticas.
- Realización de pruebas y exámenes.

## HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO

Horas dedicadas al estudio autónomo, fuera de clases, pero con orientación y guía del académico-docente.

- Horas de estudio y lectura.
- Preparación de trabajos, presentaciones, estudio de casos, otros.
- Estudio para controles, pruebas y exámenes.
- Estudio bibliográfico en biblioteca.
- Investigación en Internet o en plataformas web.



MÁS UNIVERSIDAD

Más información en  
[www.uautonoma.cl](http://www.uautonoma.cl)

## 1. CICLO INICIAL

### CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA - CRÉDITOS, HORAS PRESENCIALES Y AUTÓNOMAS

Nivel Semestral	Asignatura	Créditos SCT Semestral	Horas Cronológicas Semestrales	Horas Cronológicas Totales Semanales	Horas Pedagógicas Presenciales Semanales	Horas Cronológicas Presenciales Semanales	Horas Cronológicas Autónomas Semanales
1	Anatomía General	8	240	13	6	5	9
1	Química General	5	150	8	4	3	5
1	Biología Celular e Histología	6	180	10	6	5	6
1	Matemáticas	4	120	7	2	2	5
1	Orientación Profesional	4	120	7	4	3	4
1	Electivo de Comunicación	3	90	5	4	3	2
	<b>TOTALES</b>	<b>30</b>	<b>900</b>	<b>50</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>31</b>
2	Aspectos Socioantropológicos de la Nutrición	5	150	8	4	3	5
2	Química Orgánica	6	180	10	4	3	7
2	Microbiología y Parasitología	6	180	10	6	5	6
2	Salud Pública y Nutrición	4	120	7	4	3	4
2	Planificación Alimentaria I	6	180	10	4	3	7
2	Electivo de Comunicación	3	90	5	4	3	2
	<b>TOTALES</b>	<b>30</b>	<b>900</b>	<b>50</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>31</b>
3	Bioquímica	5	150	8	4	3	5
3	Fisiología General	6	180	10	6	5	6
3	Bases de la Nutrición I	6	180	10	4	3	7
3	Planificación Alimentaria II	5	150	8	4	3	5
3	Valoración Nutricional I	5	150	8	4	3	5
3	Electivo de Desarrollo del Pensamiento	3	90	5	4	3	2
	<b>TOTALES</b>	<b>30</b>	<b>900</b>	<b>50</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>31</b>
4	Fisiopatología	6	180	10	4	3	7
4	Bases de la Nutrición II	6	180	10	6	5	6
4	Valoración Nutricional II	5	150	8	4	3	5
4	Bromatología y Bioquímica de los Alimentos	6	180	10	6	5	6
4	Principios en Economía y Administración	3	90	5	2	2	4
4	Integrado de Ciclo Inicial	4	120	7	4	3	4
	<b>TOTALES</b>	<b>30</b>	<b>900</b>	<b>50</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>31</b>

## 2. CICLO INTERMEDIO - LICENCIATURA

### CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA - CRÉDITOS, HORAS PRESENCIALES Y AUTÓNOMAS

Nivel Semestral	Asignatura	Créditos SCT Semestral	Horas Cronológicas Semestrales	Horas Cronológicas Totales Semanales	Horas Pedagógicas Presenciales Semanales	Horas Cronológicas Presenciales Semanales	Horas Cronológicas Autónomas Semanales
5	Farmacología	5	150	8	4	3	5
5	Bioestadística	4	120	7	4	3	4
5	Nutrición Clínica	8	240	13	6	5	9
5	Alimentación Comunitaria Sustentable	5	150	8	4	3	5
5	Dirección de Personas	5	150	8	4	3	5
5	Electivo de Desarrollo Personal	3	90	5	4	3	2
	<b>TOTALES</b>	<b>30</b>	<b>900</b>	<b>50</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>31</b>
6	Geriatría y Gerontología Aplicada	6	180	10	4	3	7
6	Nutrición Materno Infante-Juvenil I	6	180	10	6	5	6
6	Formulación de Alimentos	5	150	8	4	3	5
6	Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria I	5	72	8	4	3	5
6	Formulación de Proyectos en Salud y Alimentación	5	150	8	4	3	5
6	Electivo de Responsabilidad Social	3	90	5	4	3	2
	<b>TOTALES</b>	<b>30</b>	<b>900</b>	<b>50</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>31</b>
7	Dietoterapia del Adulto I	6	180	10	4	3	7
7	Nutrición Materno Infante-Juvenil II	6	180	10	6	5	6
7	Educación en Salud y Alimentación	4	120	7	4	3	4
7	Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria II	5	72	8	4	3	5
7	Metodología de la Investigación	6	180	10	4	3	7
7	Electivo de Ética	3	90	5	4	3	2
	<b>TOTALES</b>	<b>30</b>	<b>900</b>	<b>50</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>31</b>
8	Dietoterapia del Adulto II	7	210	12	6	5	7
8	Atención Primaria y Salud Pública	7	210	12	6	5	7
8	Administración de Empresas de Alimentos	6	180	10	6	5	6
8	Seminario de Grado	5	150	8	4	3	5
8	Integrado de Ciclo Intermedio	5	150	8	4	3	5
	<b>TOTALES</b>	<b>30</b>	<b>900</b>	<b>50</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	<b>31</b>

## 3. CICLO AVANZADO - PROFESIONAL

### CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA - CRÉDITOS, HORAS PRESENCIALES Y AUTÓNOMAS

Nivel Semestral	Asignatura	Créditos SCT Semestral	Horas Cronológicas Semestrales	Horas Cronológicas Totales Semanales	Horas Pedagógicas Presenciales Semanales	Horas Cronológicas Presenciales Semanales	Horas Cronológicas Autónomas Semanales
9	Práctica Profesional Salud Pública	15	450	56	45	34	23
9	Práctica Profesional Gestión e Inocuidad Alimentaria	15	450	56	45	34	23
	<b>TOTALES</b>	<b>30</b>	<b>900</b>	<b>56</b>	<b>45</b>	<b>68</b>	<b>45</b>
10	Práctica Profesional Clínica	15	450	56	45	34	23
10	Práctica Profesional Alimentación Institucional	15	450	56	45	34	23
	<b>TOTALES</b>	<b>30</b>	<b>900</b>	<b>56</b>	<b>45</b>	<b>68</b>	<b>45</b>

#### ■ Notas:

- Las Prácticas Profesionales contemplan una duración de 8 semanas cada una, las que se realizan de manera consecutiva y no en forma paralela.
- En el noveno y el décimo nivel semestral el/la estudiante debe cursar dos de las cuatro prácticas cada semestre, pudiendo realizar cualquier combinación de ellas.



Tus profesores te darán orientaciones y te guiarán para realizar el trabajo autónomo semanal.



Solicita ayuda a tu profesor para que organices bien tu trabajo autónomo semanal para el logro de los resultados de aprendizaje.



Es importante que vayas monitoreando tu trabajo autónomo semanal para poder organizarte y distribuir tu tiempo, de manera adecuada y eficiente.