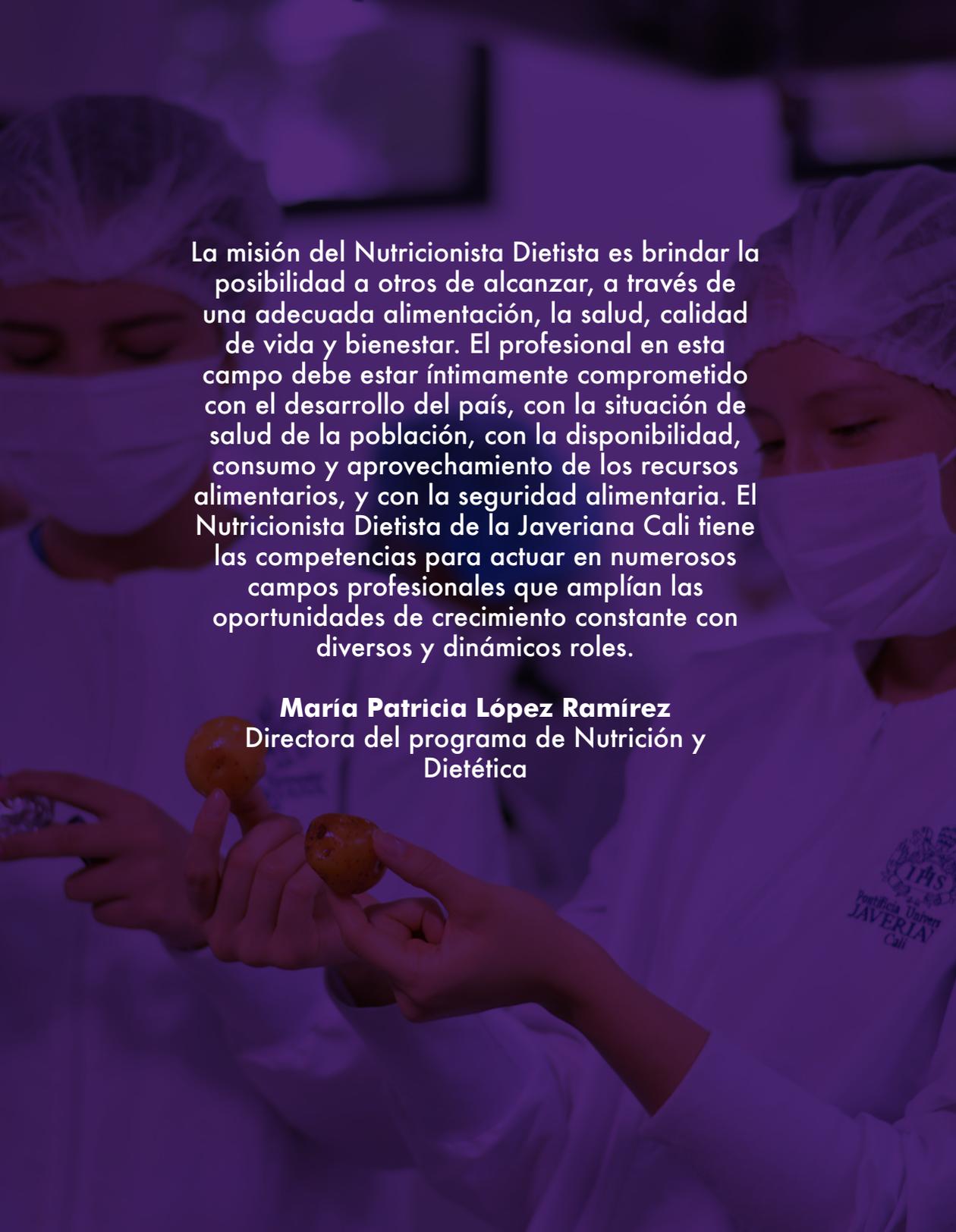




NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali



La misión del Nutricionista Dietista es brindar la posibilidad a otros de alcanzar, a través de una adecuada alimentación, la salud, calidad de vida y bienestar. El profesional en esta campo debe estar íntimamente comprometido con el desarrollo del país, con la situación de salud de la población, con la disponibilidad, consumo y aprovechamiento de los recursos alimentarios, y con la seguridad alimentaria. El Nutricionista Dietista de la Javeriana Cali tiene las competencias para actuar en numerosos campos profesionales que amplían las oportunidades de crecimiento constante con diversos y dinámicos roles.

María Patricia López Ramírez
Directora del programa de Nutrición y
Dietética

JAVERIANA *MÁS* INTERNACIONAL

Como estudiante de Nutrición y Dietética cuentas con varias oportunidades de movilidad internacional. Puedes realizar:

- Rotaciones clínicas internacionales
- Misiones académicas internacionales.
- Semestre Académico Internacional – SAI.
- Prácticas y pasantías a nivel internacional.
- Cursos en escuelas de verano internacionales.



ext Wave Labs

Conéctate
con más de
800
universidades

en los 5 continentes,
alrededor del mundo,
gracias a nuestras
redes y convenios
internacionales.

La Oficina de Relaciones Internacionales, ORI, brinda apoyo en los procesos de internacionalización de los programas académicos y de investigación de la universidad.

María Camila Trujillo, realizó su práctica de Nutrición en una empresa de suplementos nutricionales en Estados Unidos.

PLAN DE ESTUDIOS - NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	SEMESTRE 9
3 Química Nutricional	3 Bioquímica para la Salud	3 Química Analítica de los Alimentos	3 Ciencias de los Alimentos	3 Tecnología de los Alimentos I	3 Tecnología de los Alimentos II	3 Tecnología de los Alimentos III	3 Proyectos de Nutrición en la Industria	
	2 Biología Celular y Molecular	4 Sistema Orgánico Humano I	2 Microbiología e Inocuidad Alimentaria	2 Farmacología y Toxicología			3 Opción Complementaria	
	2 Aspectos Socioculturales de la Alimentación y Nutrición	2 Biología del Desarrollo	2 Sistema Orgánico Humano II	2 Metabolismo y Ejercicio	2 ^(B1.2) Nutrición Avanzada	3 Electiva	2 Bioética ****	
2 Fundamentos de Alimentación y Nutrición I	2 Fundamentos de Alimentación y Nutrición II	3 Fundamentos de Dietética	3 Nutrición y Alimentación Normal I: Madre y Niño	2 Nutrición y Alimentación Normal II: Adulto y Anciano	4 Terapia Nutricional	3 Práctica Clínica Materno Infantil	3 Práctica Clínica Adulto y Adulto Mayor	
2 Electiva	2 Evaluación del Estado Nutricional				2 Opción Complementaria		2 Opción Complementaria	
2 Metodología de la Investigación	2 Bioestadística	2 Epidemiología	2 Epidemiología Nutricional	2 Opción Complementaria	3 Gerencia de Servicios de Alimentos ****	2 Gerencia de Servicios de Alimentos II	2 Comportamiento del Consumidor	
2 Matemáticas para la salud	2 Electiva	3 Electiva	2 Educación en Alimentación y Nutrición **	2 Comunicación en Alimentación y Nutrición	3 Espíritu Emprendedor *	4 Gastronomía Nutricional		2 Electiva
2 Fundamentos de Salud Pública y Nutrición		2 Salud y Comunidad	2 Nutrición Pública I	2 Nutrición Pública II	2 Opción Complementaria	2 Constitución Política Demo Colombiana		2 Electiva
2 Humanidades I	2 Humanidades II			3 Opción Complementaria		2 Énfasis I	3 Énfasis II	11 Énfasis III
2 Teología I	2 Teología II							

- Alimentación y Nutrición
- Salud Pública y Epidemiología
- Ciencias Básicas de la Salud
- Ciencias Naturales y Matemáticas
- Gestión de las Organizaciones

- Ciencias Jurídicas y Políticas
- Humanidades
- Idiomas
- Electiva
- Opción Complementaria

14 CRÉDITOS EN OPCIÓN COMPLEMENTARIA

14 CRÉDITOS EN ELECTIVAS

162 créditos

*18 Créditos Aprobados
**36 Créditos Aprobados

***81 Créditos Aprobados
****115 Créditos Aprobados

ÉNFASIS EN NUTRICIÓN CLÍNICA

2 Nutrición en el Paciente Crítico: Materno Infantil	3 ^(B2.1) Manejo Nutricional del Paciente: Adulto y Adulto mayor	11 Internado de Nutrición
--	--	---------------------------

ÉNFASIS EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS Y GASTRONOMÍA

2 Fundamentos para el Desarrollo de nuevos productos alimenticios	3 ^(B2.1) Gastronomía Saludable	11 Práctica estudiantil
---	---	-------------------------

X Número de créditos

El Nutricionista Dietista Javeriano es reconocido por tener un pensamiento crítico, ético y una alta responsabilidad social que impacta la salud y la calidad de vida de las personas a través de la alimentación y nutrición. Se distingue en diferentes escenarios de actuación profesional por su liderazgo, creatividad, innovación, espíritu emprendedor y gestión.

¿En qué podrás trabajar como nutricionista dietista?

- En la industria alimentaria, empresas agrícolas, laboratorios farmacéuticos, sistemas de control de calidad alimentario, en consultoría y mercadeo nutricional.
- En nutrición clínica en hospitales, centros de salud y de rehabilitación.
- En consulta nutricional en centros médicos y atención domiciliaria.
- Asesorando deportistas de alto rendimiento y clubes deportivos.
- En nutrición pública con entidades como ministerios y secretarías de salud, educación, agricultura y organizaciones no gubernamentales.
- En la gerencia de Servicios de Alimentos y Gastronomía en hospitales, casinos, colegios, restaurantes, hoteles, etc.
- En institutos o centros de investigación.



”

“El énfasis clínico de la carrera de Nutrición y Dietética me brindó la oportunidad de vivir nuevas experiencias, desde el paso por las diferentes rotaciones como pediatría, adulto y geriatría hasta la interacción directa con los pacientes, donde pude consolidar y aplicar la teoría científica adquirida durante los semestres previos al ingreso del internado clínico, sin dejar de lado el sentido humanístico que te inculca la universidad, con la cual estoy agradecido por ser parte fundamental de esta etapa finalizada”.

Luis Vélez

Egresado de la carrera

¿Por qué estudiar **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** en la Javeriana Cali?

Gran trayectoria y experiencia de la Javeriana en la formación del profesional Nutricionista Dietista.

Puedes elegir entre 2 énfasis para profundizar:

Industria de alimentos y gastronomía:

Relacionado con la cadena agroalimentaria, optimización de propiedades nutricionales, diseño de alimentos saludables y creación de soluciones gastronómicas innovadoras.

Nutrición clínica:

Relacionado con el cuidado del paciente desde la evaluación, diagnóstico y prescripción del manejo nutricional en personas enfermas, sanas y deportistas.

Aprendes a crear en **gastronomía nutricional y saludable.**

Recibes alta formación en **ciencias básicas, clínicas y de alimentos.**

Vives experiencias de **innovación y emprendimiento en Nutrición.**

Contamos con los laboratorios de:

- Laboratorio Integrado de Ciencias de los Alimentos
- Laboratorios de Ciencias Básicas: A14:A15(Química, Morfología, Histología, Microbiología)
- Laboratorio de Propiedades Físico Químicas de los Alimentos
- Laboratorio virtual de Anatomía SECTRA
- Laboratorio Antropometría
- Hospital Simulado
- Laboratorio de Mercadeo: La Mercadería

Prácticas tempranas de nutrición en nuestro Hospital Simulado,

en escenarios externos y aprendizaje experiencial en desarrollo de alimentos.



AÑOS
ACREDITACIÓN
MULTICAMPUS

JAVERIANA
ES MÁS



NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Transforma la alimentación en una fuente de salud y calidad de vida para el ser humano.

Para mayor información

contacto@javerianacali.edu.co

 [FuturosJaverianos](#)

 [@FuturosJaverianos](#)

SNIES 105688 - Dur. 9 semestres diurna - 162 créditos - Registro calificado 13318 del 30 de junio de 2016 por 7 años
Este programa se ofrece y se desarrolla en Cali, Valle del Cauca. Formación profesional universitaria.