TÉCNICO EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Modalidad:
Semi-presencial

Duración:
2 años

Nivel:
Técnico

El Técnico en Alimentación y Nutrición de IPLACEX es un profesional técnico que se encuentra capacitado para la preparación y manipulación de alimentación enteral y fórmulas lácteas, asistencia nutricional y dietética en área clínica y comunitaria y además, realiza la administración de bodegas de servicios de alimentación, todas las funciones bajo supervisión del profesional a cargo. Es el colaborador directo del profesional Nutricionista y se encuentra preparado para realizar diversas funciones en el área de las operaciones en centros de alimentación colectiva e industria alimentaria. Será quien colabore en el desarrollo de minutas, diseñe programas educativos de alimentación, prepare fórmulas enterales y lácteas, realice antropometría de pacientes, colabore con la evaluación nutricional y prepare diversos tipos de regímenes y dietoterapia bajo la (e) nutricionista a cargo, siempre sobre la base del conocimiento, confianza y calidez humana.

Este profesional se desempeña como colaborador directo del profesional nutricionista en diversas áreas: en el área clínica trabaja en consultorios, hospitales, clínicas, hospitales de las Fuerzas Armadas y Carabineros y centros médicos. En el área colectiva se desempeña tanto en instituciones educacionales como en casinos de alta y baja complejidad, restaurantes y hoteles con servicios de alimentación.

Requisitos:

Licencia de Enseñanza media
Fotocopia Cédula de Identidad

El Proceso de Reconocimiento de Aprendizajes Previos (RAPs)

El proceso de RAPs es una alternativa de estudio para personas que acrediten experiencia laboral en funciones afines a la especialidad y por ello contemplan un Módulo de Asignaturas Convalidables.

REQUISITO ESPECIAL:

Acreditar experiencia laboral en funciones afines de, a lo menos, cuatro (4) años en funciones tales como: Manipulación de alimentos, Manejo de preparaciones de fórmulas lácteas y enterales, Gestión y control de bodegas.

MÓDULO DE ASIGNATURAS CONVALIDABLES.

Este módulo está conformado por asignaturas convalidables, previa aprobación de un Examen de Conocimientos Relevantes que permita validar los aprendizajes y experiencias laborales previas.

EXAMEN DE CONOCIMIENTOS RELEVANTES.

Los Exámenes se realizarán bajo la modalidad de Evaluaciones Presenciales Supervisadas, las cuales se rendirán concurriendo personalmente el alumno al centro correspondiente. En caso de reprobación, el alumno deberá cursar las asignaturas en los períodos académicos en que dichas asignaturas se impartan.

Las fechas serán dispuestas en el Calendario de Evaluaciones. En caso de que los estudiantes no aprueben las asignaturas correspondientes al módulo deberán contar con una disponibilidad de 20 horas al bimestre para asistir a Taller en Laboratorio de Simulación Clínica, las que serán distribuidas en talleres de 10 horas continuas una vez por mes y una visita extra para el Examen Final de la asignatura. Estas actividades requieren un 100% de asistencia, y en caso de ausencia se debe presentar certificado médico o laboral que justifique la inasistencia, debiendo realizar una recuperación del taller. Los insumos y equipos requeridos para las actividades prácticas serán de responsabilidad de la institución, por lo que no se solicitarán al estudiante.

Título:
Técnico en Alimentación y Nutrición

Tipo de programa:
Regular

(*) Examen Presencial Supervisado

BIMESTRE 1	BIMESTRE 2	BIMESTRE 3	BIMESTRE 4	BIMESTRE 5
Técnicas de Primeros Auxilios	Composición Química y Grupos de Alimentos 1	Protocolo y Preparación de Fórmulas Lácteas 4	Control de Calidad 2	Servicios de Alimentación y Nutrición 1
Comunicación y Redacción	Higiene y Tecnología de los Alimentos 1	Preparación y Manejo de Fórmulas Enterales 4	Gestión y Control de Bodega 2	Nivelación de Matemática
Tecnología de la información				
Simulación Clínica Técnicas de Primeros Auxilios	Simulación Clínica Higiene y Tecnología de los Alimentos	Simulación Clínica Protocolo y Preparación de Fórmulas Lácteas y Enterales	Simulación Clínica Gestión y Control de Bodega	
BIMESTRE 6	BIMESTRE 7	BIMESTRE 8	BIMESTRE 9	BIMESTRE 10
Gestión Industria Productiva de Alimentos 1	Evaluación Nutricional 3	Técnicas Dietéticas y Culinarias 3	Técnicas de Dietoterapia 3	Nutrición Comunitaria y Promoción de Alimentación Saludable 3
Desarrollo y Gestión de Menús 1	Nutrición en Ciclo Vital 3	Técnicas de Alimentación y Nutrición 3	Ética Profesional	Emprendimiento
Simulación Clínica Producción y Gestión de Menús	Simulación Clínica Evaluación Nutricional en Ciclo Vital	Simulación Clínica Técnicas Dietéticas y de Alimentación	Simulación Clínica Técnicas de Dietoterapia	Simulación Clínica Nutrición Comunitaria
PRÁCTICA PRÓFESIONAL				

EXÁMEN DE TÍTULO

Asignaturas presenciales en Taller de Simulación Clínica y Gastronomía

Módulos Formativos

La malla considera módulos, en función de áreas de desempeño laboral, y te permite obtener a lo largo de tu formación académica las siguientes certificaciones:

1. Diplomado en Ejecución de Procedimientos en Centros de Alimentación Colectiva e Industria Alimentaria
2. Diplomado en Administración de Bodega
3. Diploma en Ejecución de Asistencia Nutricional y Dietética en Área Clínica y Comunitaria
4. Diplomado en Preparación Fórmulas Lácteas y Enterales