



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

VIGILADA MINEDUCACIÓN
Res. 12220 de 2016

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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

JAVERIANA
ES MÁS

"La misión del Nutricionista Dietista es brindar la posibilidad a otros de alcanzar, a través de una adecuada alimentación, 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



¿Por qué estudiar Nutrición y Dietética en la Javeriana Cali?

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



Laboratorios

- Laboratorio Integrado de Ciencias de los Alimentos
- Laboratorios de Ciencias Básicas: (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

Formación en **9** semestres

incluida la práctica estudiantil o el internado clínico.



2 ÉNFASIS

INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y GASTRONOMÍA

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

Y NUTRICIÓN CLÍNICA

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

- **Creación en gastronomía** nutricional y saludable
- **Interdisciplinariedad** desde la formación en salud
- **Práctica temprana de nutrición** en el Hospital Simulado, en escenarios externos y aprendizaje experiencial en desarrollo de alimentos.
- **Alta formación en ciencias**, básicas, clínicas y de alimentos.
- **Experiencias** para la innovación y emprendimiento en Nutrición.



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

***66 Créditos Aprobados

*****94 Créditos Aprobados

**36 Créditos Aprobados

****81 Créditos Aprobados

*****115 Créditos Aprobados

ÉNFASIS EN NUTRICIÓN CLÍNICA

| | | |
|---|--|--------------------------|
| 2 créditos Nutrición en el Paciente crítico Materno Infantil | 3 créditos B2.1 Manejo Nutricional del Paciente adulto y adulto mayor | 11 créditos Nutrición |
|---|--|--------------------------|

ÉNFASIS EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS

| | | |
|---|--|--------------------------------------|
| 2 créditos Fundamentos para el Desarrollo de nuevos productos alimenticios | 3 créditos B2.1 Gastronomía Saludable | 11 créditos Pasantía en Alimentos |
|---|--|--------------------------------------|

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.

Campos Laborales

Ciencia y tecnología de los alimentos

- Industria alimentaria, empresas agrícolas, laboratorios farmacéuticos, sistemas de control de calidad alimentario, institutos de investigación nacionales e internacionales, consultoría y mercadeo nutricional.

Nutrición Normal y Clínica

- Hospitales, clínicas, centros de salud, centros de rehabilitación, consulta nutricional en centros médicos, atención domiciliaria, gimnasios, asesoría a deportistas de alto rendimiento, clubes deportivos.

Nutrición Pública

- Ministerios y secretarías de salud, educación y agricultura, tanto municipales como departamentales, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, instituciones educativas a diferentes niveles, organizaciones no gubernamentales (ONG).

Gerencia de Servicios de Alimentos y Gastronomía

- Empresas prestadoras de servicios de alimentación, (hospitales, casinos, colegios, restaurantes, hoteles, hogares de ancianos o privadas de los sectores de salud, educación, industria de alimentos, instituciones deportivas, etc.).

Educación y Comunicación

- Orientación e intervención educativa, haciendo uso de diferentes estrategias comunicativas y modelos de aprendizaje, mediados por el intercambio presencial o digital. Esto en instituciones públicas o privadas de los sectores de salud, educación, industria de alimentos, instituciones deportivas, etc.

Investigación

- Grupos de investigación científica o tecnológica, institutos de investigación públicos y privados, organizaciones no gubernamentales ONG, o centros de investigación a nivel local, nacional y mundial.



Isabella Rincón,
egresada de la carrera

"En mi formación como nutricionista y dietista javeriana tuve asignaturas que me permitieron tener un panorama más amplio del manejo nutricional de deportistas de alto rendimiento y sus diferentes enfoques. Por eso hice mi práctica estudiantil en el Deportivo Cali, ya que la nutrición deportiva es un mundo increíble por explorar. Haber pasado por esta institución fue un honor para mí, tanto en la canchero con las categorías formativas como con el equipo profesional, y adquirí mucho más conocimientos y habilidades para desempeñarme como nutricionista dietista en esta área"



Luis Vélez,
egresado de la carrera

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



"Elegí la Javeriana Cali porque como institución educativa es pionera en el campo de la nutrición a nivel nacional y, cuenta con excelentes laboratorios para llevar a la práctica lo que aprendemos en clase. Asimismo, la universidad ofrece un énfasis en la industria de alimentos y gastronomía que le da un factor diferenciador en comparación a los demás programas de nutrición y dietética. Desde mi experiencia personal, lo que más me ha gustado de mi formación como nutricionista en la Javeriana Cali es descubrir que el campo de la nutrición está involucrado en múltiples aspectos de la sociedad tales como la salud, la industria, las políticas públicas, la investigación, entre otras".

Isabella Aristizabal,
estudiante de la carrera

JAVERIANA ES MÁS INTERNACIONAL

“Nutrición y Dietética es la carrera que reúne todo lo me gusta: salud, biología, química y nutrición. Encontré en la Javeriana Cali el plan de estudio más completo en este pregrado, por sus énfasis de industria y clínica. Además, soy beneficiaria de la Beca Indígena de la universidad que me cubre toda la carrera. Tengo ahora la oportunidad de hacer movilidad internacional, iré a cursar mi sexto semestre en la Universidad Nacional de Hurlingham, en Argentina, gracias a la Beca PILA. Estoy feliz de haber elegido la Javeriana Cali”.

Diana Cristina Inchuchala,
estudiante de la carrera



“Tuve la oportunidad de realizar mi práctica de Nutrición en una empresa de suplementos nutricionales en Estados Unidos, en la que obtuve aprendizajes increíbles que me ayudaron a potenciar mi énfasis en industria de alimentos. También tuve la experiencia de estudiar doble programa: Ingeniería industrial y Nutrición. Y esta última, más que mi carrera es mi estilo de vida y se ha convertido en el de mi círculo de personas cercanas, pues he logrado impactar positivamente los hábitos alimenticios de quienes comparten conmigo”.

María Camila Trujillo,
egresada de la carrera



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

Vigilada Mineducación Res. 12220 de 2016

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

<https://www.javerianacali.edu.co/programas/nutricion-y-dietetica>

 FuturosJaverianos

 @FuturosJaverianos

www.javerianacali.edu.co

SNIES 105688 - Dur. 9 sem. diurna - 162 créditos - Reg. Cal. 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.

JAVERIANA
ES MÁS