

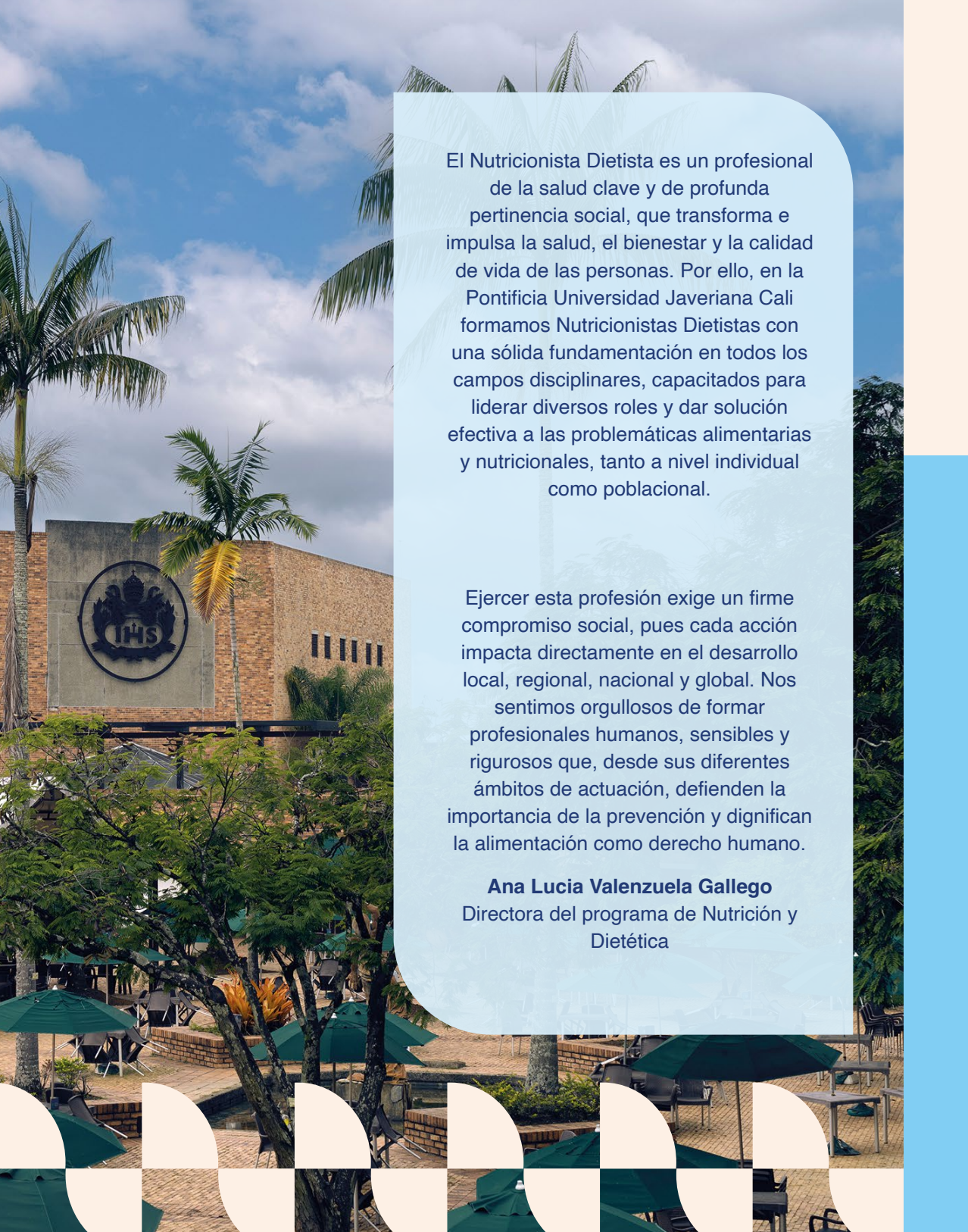
IDEAS QUE **LIBERAN** IDEAS



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali



NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



El Nutricionista Dietista es un profesional de la salud clave y de profunda pertinencia social, que transforma e impulsa la salud, el bienestar y la calidad de vida de las personas. Por ello, en la Pontificia Universidad Javeriana Cali formamos Nutricionistas Dietistas con una sólida fundamentación en todos los campos disciplinares, capacitados para liderar diversos roles y dar solución efectiva a las problemáticas alimentarias y nutricionales, tanto a nivel individual como poblacional.

Ejercer esta profesión exige un firme compromiso social, pues cada acción impacta directamente en el desarrollo local, regional, nacional y global. Nos sentimos orgullosos de formar profesionales humanos, sensibles y rigurosos que, desde sus diferentes ámbitos de actuación, defienden la importancia de la prevención y dignifican la alimentación como derecho humano.

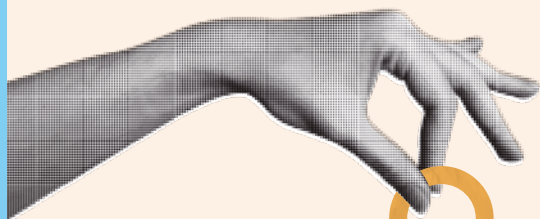
Ana Lucia Valenzuela Gallego

Directora del programa de Nutrición y Dietética

JAVERIANA+ 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.



Conéctate
CON MÁS DE

800

UNIVERSIDADES

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



Laura Isabel Gómez
realizó su práctica académica de
investigación en nutrición y metabólica
en la Universitat de Barcelona, España,
ampliando su visión científica en un
entorno internacional

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

PLAN DE ESTUDIOS - NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	SEMESTRE 9	COMPONENTES
3 Química Nutricional	3 Bioquímica para la Salud	3 Química Analítica de los Alimentos	3 Ciencias de los Alimentos 2 Microbiología e Inocuidad Alimentaria	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		CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
2 Fundamentos de Alimentación y Nutrición I	2 Biología Celular y Molecular 2 Fundamentos de Alimentación y Nutrición II 2 Evaluación del Estado Nutricional	4 Sistema Orgánico Humano I 2 Biología del Desarrollo	2 Sistema Orgánico Humano II 2 Bioquímica Nutricional 3 Nutrición y Alimentación Normal I: Madre y Niño	2 Farmacología y Toxicología 2 Metabolismo y Ejercicio 2 Nutrición y Alimentación Normal II: Adulto y Anciano	2 Nutrición Avanzada 2 Terapia Nutricional Pediátrica 2 Terapia Nutricional Adulto y Adulto Mayor	3 Práctica Clínica Materno Infantil	3 Práctica Clínica Adulto y Adulto Mayor		NUTRICIÓN NORMAL, CLÍNICA Y DEPORTIVA
2 Metodología de la Investigación 2 Matemáticas para la salud 2 Fundamentos de Salud Pública y Nutrición	2 Aspectos Socioculturales de la Alimentación y Nutrición 2 Bioestadística	2 Epidemiología 2 Salud y Comunidad	2 Epidemiología Nutricional 2 Nutrición Pública I	2 Nutrición Pública II			2 Bioética****		NUTRICIÓN PÚBLICA
		3 Fundamentos de Dietética			3 Gerencia de Servicios de Alimentos I*** 3 Espíritu Emprendedor *	2 Gerencia de Servicios de Alimentos II 4 Gastronomía Nutricional	2 Comportamiento del Consumidor		GASTRONOMÍA Y GERENCIA DE SERVICIOS DE ALIMENTOS
			2 Educación en Alimentación y Nutrición **	2 Comunicación en Alimentación y Nutrición					COMUNICACIÓN Y EDUCACIÓN
2 Humanidades I 2 Teología I	2 Humanidades II 2 Teología II					2 Constitución Política Demo Colombiana			IDENTIDAD
2 Electiva	2 Electiva	3 Electiva		2 Opción Complementaria 3 Opción Complementaria	2 Opción Complementaria 2 Opción Complementaria	3 Electiva	3 Opción Complementaria 2 Opción Complementaria	2 Electiva 2 Electiva	COMPONENTE FLEXIBLE
						2 Énfasis I	3 Énfasis II 4	11 Énfasis III	ÉNFASIS

Pre requisito: Asignaturas de Núcleo Fundamental, 5 Prácticas (+), 2 asignaturas de los Énfasis Clínico o de Alimentos

SEMESTRE	CRÉDITOS
1	17
2	19
3	19
4	18
5	18
6	19
7	19
8	18
9	15

COMPONENTE FLEXIBLE 28 CRÉDITOS	Electivas 14 créditos Opción complementaria 14 créditos
------------------------------------	--

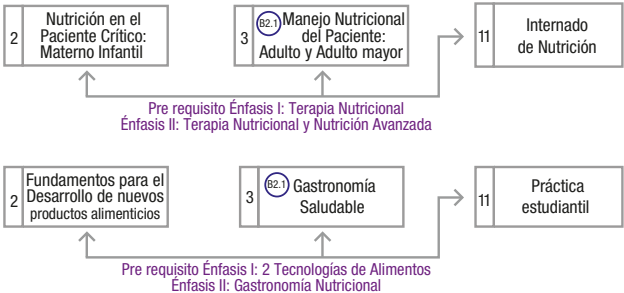
Nivel de inglés requerido

162 CRÉDITOS

*18 Créditos Aprobados
**36 Créditos Aprobados
***81 Créditos Aprobados
****90 Créditos Aprobados

ÉNFASIS EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS Y GASTRONOMÍA

ÉNFASIS EN NUTRICIÓN CLÍNICA



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 DIETÍSTA?**

Gracias a la sólida formación que recibes, podrás desempeñarte en:

- En la industria alimentaria y farmacéutica, empresas agrícolas, 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.

La Nutrición y Dietética me enseñó que el saber nunca es el final; es el comienzo de una responsabilidad con la vida. En la Javeriana, mis profesores me formaron con el rigor de la investigación, el pensamiento crítico y una visión integral de la nutrición clínica, la salud pública y la tecnología de los alimentos, mostrándome que la nutrición es mucho más que solo alimentación: es una profesión que transforma la salud, la calidad de vida y el bienestar de las personas y las comunidades. Esa formación me enseñó que el conocimiento solo encuentra su verdadero propósito cuando se pone al servicio de las personas, y ese es, sin duda, el legado más valioso que me dejó la Javeriana.

Juan David Arango
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.

Formación en diversas áreas de la nutrición y profundización con uno de nuestros dos énfasis:

Industria de alimentos y gastronomía:

Transformación de alimentos desde la ciencia y tecnología de alimentos y la gastronomía nutricional, diseñando soluciones para mejorar la salud y el bienestar de las personas.

Nutrición clínica:

Evaluación, diagnóstico y aplicación de intervenciones nutricionales a personas sanas, en situación de enfermedad y deportistas, respaldado en evidencia científica.

Recibes sólida formación en:

ciencia y tecnología de los alimentos, nutrición normal, clínica y deportiva, nutrición pública, gastronomía y gerencia de servicios de alimentación y educación y comunicación.

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 en nuestro Hospital Simulado, en escenarios externos y aprendizaje experiencial en desarrollo de alimentos.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



Para mayor información

Call center: (602) 4851192 - (602) 3218200

 **FuturosJaverianos**

 **@FuturosJaverianos**

SNIES 105688 - Dur. 9 semestres - 162 créditos - Registro calificado 004995 del 17 de abril de 2024 por 7 años. Este programa se ofrece y se desarrolla en Cali, Valle del Cauca. Formación profesional universitaria. Vigilancia Mineducación Res. 12220 de 2016.

IDEAS QUE **LIBERAN** IDEAS

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



AÑOS
ACREDITACIÓN
MULTICAMPUS