Escuela de Salud

Técnico en Alimentación y Nutrición

Admisión Regular con Reconocimiento de Experiencia Laboral

El **Técnico en Alimentación y Nutrición** de Iplacex es un profesional técnico que se encuentra capacitado para brindar asistencia nutricional y dietética en el área clínica y comunitaria, además de realizar la administración de bodegas de servicios de alimentación, todas funciones realizadas bajo la supervisión del profesional a cargo.

92% Online

8% Presencial

ONLINE+



+ 60 carreras técnicas y profesionales

+ 30 años de trayectoria

Estudia en formato flexible

Programa de acompañamiento

Iplacex enovus

Comisión Nacional de Acreditación CNA-Chile

INSTITUTO PROFESIONAL ACREDITADO
NIVEL AVANZADO
Gestión Institucional y Docencia de Pregrado
Octubre 2025

www.iplacex.cl | Avenida Ejército Libertador 133, Santiago

Módulos Formativos

La malla considera módulos, en función de áreas de desempeño laboral, que permiten obtener, a lo largo de la formación académica, las siguientes certificaciones.

1. Diplomado en Procedimientos en Centros de Alimentación Colectiva e Industria Alimentaria
2. Diplomado en Gestión de Bodega y Aseguramiento de la Calidad en Producción de Alimentos
3. Diplomado en Ejecución de Asistencia Nutricional y Dietética en Área Clínica y Comunitaria
4. Diplomado de Técnica de Manejo de Autoclave y Otros Equipos
5. Diplomado en Preparación y Manipulación Fórmulas Lácteas y Enterales

Online+

Flexibilidad y Talleres Prácticos Presenciales. Estudia desde cualquier lugar del país en horarios flexibles y realiza los talleres prácticos presenciales de tu malla con la posibilidad de elegir tus días de talleres de lunes a domingo.

***Talleres Presenciales:**

Podrás elegir asistir: Sábado o domingo: 1 día cada 2 semanas o, de lunes a viernes: 2 tardes cada 2 semanas.
Inicio taller presencial: Bimestre 1.
Talleres en: Copiapó, Santiago, Talca y Concepción. Cada Taller se impartirá con un mínimo de 10 inscritos para un día en particular.

Año 1

BIMESTRE 1	BIMESTRE 2	BIMESTRE 3	BIMESTRE 4	BIMESTRE 5
Anatomía y Fisiología Aplicada	Composición Química y Grupos de Alimentos 1	Servicios de Alimentación y Nutrición 1	Gestión Industria Productiva y Tecnología de Alimentos 1	Gestión y Control de Bodega 2
Técnicas de Primeros Auxilios	Higiene y Tecnología de los Alimentos 1	Comunicación y Redacción	Desarrollo y Gestión de Menús 1	Control de Calidad e Inocuidad 2
	Tecnología de la Información	Nivelación de Matemática		
Simulación Clínica Técnicas de Primeros Auxilios	Telesimulación Clínica Higiene y Tecnología de los Alimentos 1		Telesimulación Clínica Producción y Gestión de Menús 1	Telesimulación Clínica Gestión y Control de Bodega 2

Año 2

BIMESTRE 6	BIMESTRE 7	BIMESTRE 8	BIMESTRE 9	BIMESTRE 10
Evaluación Nutricional 3	Nutrición en Ciclo Vital 3	Nutrición Comunitaria y Promocion de Alimentacion Saludable 3	Técnicas de Manejo de Autoclave y Otros Equipos 4	Protocolo y Preparación de Fórmulas Lácteas 5
Técnicas Dietéticas y Culinarías 3	Técnicas de Dietoterapia 3	Ética Profesional	Emprendimiento	Preparación y Manejo de Fórmulas Enterales 5
Simulación Clínica Evaluación Nutricional y Técnicas Culinarias 3	Simulación Clínica Híbrida en el Ciclo Vital y Dietoterapia 3	Telesimulación en Nutrición Comunitaria 3	Simulación Clínica en Manejo de Equipos de Alimentación 4	Simulación Clínica Protocolo y Preparación de Fórmulas Lácteas y Enterales 5
			Práctica Profesional	
				Examen de Título

Examen Supervisado — **Módulos RAPS:** Reconocimiento de Aprendizajes Previos — Módulos Presenciales

Título: Técnico en Alimentación y Nutrición | **Nivel:** Técnico | **Modalidad:** Semipresencial | **Duración:** 2 años