

# 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+



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



+ 60  
carreras  
técnicas y  
profesionales



+ 30  
años de  
trayectoria



Estudia en  
formato flexible



Programa de  
acompañamiento



Requisitos generales: Disponer de un computador con navegador, conexión a internet y lector PDF.  
**Para detalles específicos de la carrera, revisa el código QR.**

## 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.

	BIMESTRE 1	BIMESTRE 2	BIMESTRE 3	BIMESTRE 4	BIMESTRE 5
Año 1	Anatomía y Fisiología Aplicada	Composición Química y Grupos de Alimentos	Servicios de Alimentación y Nutrición	Gestión Industria Productiva y Tecnología de Alimentos	Gestión y Control de Bodega
	Técnicas de Primeros Auxilios	Higiene y Tecnología de los Alimentos	Comunicación y Redacción	Desarrollo y Gestión de Menús	Control de Calidad e Inocuidad
		Tecnología de la Información	Nivelación de Matemática		
	Simulación Clínica Técnicas de Primeros Auxilios	Telesimulación Clínica Higiene y Tecnología de los Alimentos		Telesimulación Clínica Producción y Gestión de Menús	Telesimulación Clínica Gestión y Control de Bodega
Año 2	Evaluación Nutricional	Nutrición en Ciclo Vital	Nutrición Comunitaria y Promoción de Alimentación Saludable	Técnicas de Manejo de Autoclave y Otros Equipos	Protocolo y Preparación de Fórmulas Lácteas
	Técnicas Dietéticas y Culinarias	Técnicas de Dietoterapia	Ética Profesional	Emprendimiento	Preparación y Manejo de Fórmulas Enterales
	Simulación Clínica Evaluación Nutricional y Técnicas Culinarias	Simulación Clínica Híbrida en el Ciclo Vital y Dietoterapia	Telesimulación en Nutrición Comunitaria	Simulación Clínica en Manejo de Equipos de Alimentación	Simulación Clínica Protocolo y Preparación de Fórmulas Lácteas y Enterales
			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