

# LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

## Salud Integral

FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES



## ¿QUÉ ES NUTRICIÓN?



Estudia los procesos de alimentación y nutrición para atender a personas sanas y enfermas, promover la salud y prevenir enfermedades, asegurar la calidad de los alimentos, innovar productos nutricionales, educar a la población e investigar para generar conocimientos nuevos.



El nutricionista es un profesional innovador y creativo para responder a diferentes situaciones en la nutrición clínica y hospitalaria, nutrición industrial, nutrición deportiva, gestión de negocios en salud y salud pública.



Es un programa integral que estudia los campos de la nutrición combinado con emprendimiento e innovación.

## TRABAJA O CREA TU PROPIA EMPRESA EN:



### NUTRICIÓN DEPORTIVA (ESPECIALIZACIÓN)

Realiza la evaluación nutricional de deportistas y desarrolla un plan personalizado acorde a las necesidades del deporte que practica y así contribuir a mejorar su rendimiento.



### NUTRICIÓN CLÍNICA Y HOSPITALARIA

Brinda tratamiento integral a adultos y niños sanos o enfermos, mediante la planificación personalizada de la atención nutricional con un énfasis en promoción de la salud.



### NUTRICIÓN INDUSTRIAL

Asesora en la formulación de alimentos nutricionalmente mejorados y contribuye a dar soluciones en la selección, procesamiento y distribución de productos.



### GESTIÓN DE NEGOCIOS EN SALUD

Aplica el proceso administrativo y utiliza herramientas gerenciales en la creación y administración de empresas de nutrición como clínica privada, servicios de alimentación, restaurantes, empresas productoras de alimentos y servicios de consultoría.



### SALUD PÚBLICA

Analiza y planifica intervenciones exitosas para promover estilos de vida saludables. Desarrolla acciones para la prevención y mantenimiento de la salud de la población.

## PLAN DE ESTUDIOS:



AÑO 1

- Pensamiento cuantitativo para ciencias sociales y de la vida
- Comunicación efectiva
- Ciencias de la vida
- Coaching para la excelencia
- Química 1
- Fundamentos de alimentación y nutrición
- Estadística 1
- Ciudadanía global
- Modelos matemáticos para ciencias de la vida
- Física General
- Química 2
- Biología general



AÑO 2

- Investigación y pensamiento científico
- Estadística 2
- Química analítica
- Química orgánica 1
- Intervenciones educativas en alimentación y nutrición
- Técnicas culinarias y nutrición
- Guatemala en el contexto mundial
- Retos ambientales y sostenibilidad
- Análisis químico en la industria de alimentos
- Química orgánica 2
- Alimentación en el ciclo de la vida
- Gestión en nutrición



AÑO 3

- Selectivo de desarrollo profesional
- Anatomía y fisiología 1
- Bioquímica y nutrición aplicada
- Química de alimentos
- Gestión en nutrición
- Evaluación del estado nutricional
- Selectivo de desarrollo profesional
- Emprendimiento e innovación
- Anatomía y fisiología humana 2
- Análisis sensorial de alimentos
- Microbiología de alimentos 1
- Dietética



AÑO 4

- Tecnología en la industria de alimentos.
- Fisiopatología de la nutrición 1
- Dietoterapia de adultos
- Dietoterapia de pediatría
- Fisiología de la actividad física y el deporte
- Gestión de servicios de alimentación
- Técnicas de investigación
- Fisiopatología de la nutrición 2
- Interacción fármaco nutriente
- Soporte nutricional en el paciente crítico
- Epidemiología nutricional
- Prácticas integradoras en nutrición



AÑO 5

- Psicología de la salud y el deporte
- Nutrición en salud pública
- Gestión de proyectos en alimentación y nutrición
- Introducción a la preparación física y entrenamiento deportivo
- Dietética aplicada a la actividad física y el deporte
- Alimentos, suplementos y ayudas ergogénicas en el deporte
- Práctica profesional en nutrición
- Seminario del área de servicios
- Trabajo de graduación

5+1

5 años de pregrado + 1 año de maestría

- Maestría en coaching nutricional y nuevos enfoques de atención.
- Maestría en nutrición en la actividad física y el deporte.