

# LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

## Innovando en Nutrición

FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES



## ¿QUÉ ES?



La Licenciatura en Nutrición promueve la formación del profesional que requiere el país para contribuir a la promoción de la salud y la buena nutrición, incluyendo en su plan de estudios cursos en las áreas de desempeño y facilitando la adquisición de las competencias necesarias para que el graduado sea capaz de insertarse fácilmente dentro del mercado laboral a través de su programa de práctica profesional.

## DESARROLLARÁS TU POTENCIAL EN:



### DIETÉTICA Y NUTRICIÓN CLÍNICA

Diagnostica, planifica y ejecuta planes de nutrición y consejería a personas sanas y enfermas considerando su situación de salud, social, psicológica y económica.



### NUTRICIÓN DEPORTIVA

Diseña planes nutricionales a deportistas desde principiantes hasta de alto rendimiento acordes a su condición física, modalidad deportiva, etapa de entrenamiento y competición.



### CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Desarrolla proyectos de formulación y desarrollo de nuevos productos nutritivos e inoocuos en conjunto con grupos multidisciplinarios.



### GESTIÓN DE SERVICIOS DE NUTRICIÓN

Aplica herramientas de administración y de innovación para desarrollar y poner en marcha su modelo de negocio



### SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Diseña proyectos de nutrición de beneficio para poblaciones considerando la doble carga de malnutrición: sobrepeso y desnutrición.



### ENFOQUES INNOVADORES EN LA ATENCIÓN NUTRICIONAL

Incorpora la nutrición personalizada (nutrigenómica) y el coaching nutricional en su práctica profesional.

## PLAN DE ESTUDIOS:



AÑO 1

- Ciencias de la Vida
- Coaching para la Excelencia
- Comunicación Efectiva
- Pensamiento Cuantitativo para Ciencias Sociales y de la Vida
- Química 1
- Fundamentos de la Alimentación y Nutrición
- Ciencias de la Vida

- Estadística 1
- Ciudadanía Global
- Bases de la Conducta Alimentaria
- Modelos Matemáticos para las Ciencias de la Vida
- Química 2
- Biología General



AÑO 2

- Investigación y Pensamiento Científico
- Retos Ambientales y Sostenibilidad
- Química Analítica
- Química Orgánica 1
- Técnicas Culinarias y de Nutrición
- Bioestadística

- Guatemala en el Contexto Mundial
- Análisis Químico en la Industria de Alimentos
- Química Orgánica 2
- Psiconutrición
- Gestión en Nutrición



AÑO 3

- Emprendimiento e Innovación
- Selectivo de Diseño
- Química de Alimentos
- Anatomía y Fisiología Humana 1
- Evaluación del Estado Nutricional
- Bioquímica de Macromoléculas

- Selectivo de Desarrollo social, emocional o laboral
- Bioquímica del Metabolismo
- Análisis Sensorial de Alimentos
- Anatomía y Fisiología Humana 2
- Evaluación Nutricional y Rendimiento Deportivo
- Dietética



AÑO 4

- Tecnología en la Industria de Alimentos
- Epidemiología
- Fisiopatología de la Nutrición 1
- Dietoterapia de Adultos
- Dietoterapia de Pediatría
- Fisiología de la Actividad Física y el Deporte

- Gestión de Servicios de Alimentación
- Fisiopatología de la Nutrición 2
- Interacción Fármaco-Nutriente 1
- Dietoterapia Geriátrica
- Dietoterapia en la Adolescencia
- Microbiología de Alimentos 1



AÑO 5

- Técnicas de Investigación
- Nutrición en Salud Pública
- Soporte Nutricional para el Paciente Crítico
- Gestión de Proyectos de Alimentación y Nutrición
- Introducción a la Preparación Física y Entrenamiento Deportivo
- Epidemiología

- Coaching Nutricional
- Dietética, Suplementos y Ayudas Ergogénicas en el Deporte
- Entornos Alimentarios/Agricultura
- Neurociencias de la Conducta Alimentaria
- Trabajo de graduación
- Práctica profesional en nutrición

**5+1**

5 años para la Licenciatura en Nutrición más un año de maestría.

- Maestría en Coaching Nutricional y Nuevos Enfoques de Atención
- Maestría en Nutrición en la Actividad Física y el Deporte