

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

Aprende a diagnosticar, planificar y ejecutar planes de nutrición personalizados para personas sanas y enfermas, considerando su salud, situación social, psicológica y económica.



NUTRICIÓN DEPORTIVA

Diseña planes nutricionales personalizados para deportistas, desde principiantes hasta atletas de alto rendimiento, adaptados a su condición física, tipo de deporte, y etapas de entrenamiento y competición.



CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Desarrolla proyectos para formular y diseñar nuevos productos en colaboración con equipos multidisciplinarios, garantizando que sean deliciosos y seguros.



GESTIÓN DE SERVICIOS DE NUTRICIÓN

Aprende a utilizar herramientas de administración e innovación para desarrollar y lanzar tu propio negocio en el ámbito de la nutrición.



SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Diseña proyectos de nutrición que beneficien a poblaciones enteras, abordando problemas de sobrepeso y desnutrición.



ENFOQUES INNOVADORES EN LA ATENCIÓN NUTRICIONAL

Incorpora la nutrigenómica y el coaching nutricional en tu práctica profesional, ofreciendo una atención personalizada y de vanguardia.

PLAN DE ESTUDIOS:



AÑO 1

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



AÑO 2

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



AÑO 3

- Curso selectivo (formación general)
- Química de Alimentos
- Anatomía y Fisiología Humana 1
- Emprendimiento e Innovación
- Evaluación del Estado Nutricional
- Bioquímica de Macromoléculas

- Modelos Matemáticos para Ciencias de la Vida
- Química 2
- Biología General
- Estadística 1
- Guatemala en el Contexto Mundial
- Cognición, Motivación y Emoción

- Alimentación en el Ciclo de la Vida
- Análisis Químico en la Industria de Alimentos
- Química Orgánica 2
- Microbiología de Alimentos
- Bases de Nutrición, Psicología y Coaching para la Salud
- Bioética, Legislación y Normas de Calidad

- Curso selectivo (formación general)
- Evaluación Nutricional y Rendimiento Deportivo
- Dietética
- Anatomía y Fisiología Humana 2
- Análisis Sensorial de Alimentos
- Bioquímica del Metabolismo Celular



AÑO 4

- Fisiopatología de la Nutrición 1
- Dietoterapia de Adultos
- Dietoterapia de Pediatría
- Fisiología de la Actividad Física y el Deporte
- Epidemiología Nutricional
- Innovación y Desarrollo de Productos Saludables



AÑO 5

- Técnicas de Investigación
- Introducción a la Preparación Física y
- Entrenamiento Deportivo
- Gestión en Nutrición
- Práctica profesional
- Nutrición en Salud Pública
- Nutrigenética y Nutrigenómica

- Interacción Fármaco-Nutriente 1
- Soporte Nutricional para el Paciente Crítico
- Fisiopatología de la Nutrición 2
- Gestión de Servicios de Alimentación
- Nutrición y Metabolismo Hormonal
- Prácticas Integradoras

- Gestión de Proyectos de Alimentación y Nutrición
- Trabajo de graduación
- Coaching Nutricional
- Dietética, Suplementos y Ayudas Ergogénicas en el Deporte
- Entornos Alimentarios/Agricultura
- Neurociencias de la Conducta Alimentaria

5+1

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

- Master in Nutrition, Health Coaching for Wellness
- Maestría en Nutrición en la Actividad Física y el Deporte