



NUTRICIÓN

#SOMOSUNISAL



Perfil Profesional

- Profesional capaz de realizar el diagnóstico de las necesidades nutricionales del ser humano en las diferentes etapas de su vida.
- Podrá implementar estrategias que mejoren el estado físico, mental y social tanto a nivel individual como social, mediante una alimentación saludable, variada, económica y completa.
- Conocimientos de los alimentos, sus propiedades, su manejo y preparación.
- Habilidad para elaborar regímenes de alimentación de acuerdo con los requerimientos específicos de cada persona.
- Capacidad para desarrollar y administrar programas de alimentación, nutrición, educación.



Campo Laboral

- Clínicas públicas y privadas, en el área de nutrición.
- Centros de salud comunitarios.
- Instituciones públicas y privadas que tienen a su cargo programas de asistencia social.
- Diversos centros deportivos.
- Como docente en instituciones educativas de nivel medio superior. Investigación en institutos, empresas.
- Dar asesoría en el área de ciencia de los alimentos o nutrición en la industria alimentaria.



Titulación

Licenciado/a en nutrición



Duración

4 años



Inicio



Habilitado en



Turnos y Horarios



Costos

Matrícula: Exonerada (Alumnos nuevos y/o primer curso)

Cuotas:



Requisitos para la inscripción

2 copias de Cédula autenticadas por escribanía

1 antecedente académico legalizado por el MEC.

Todos los documentos citados a continuación deberán ser presentados en forma completa, en el tiempo no mayor a 90 días luego de haber iniciado las clases



MALLA CURRICULAR

PRIMER CURSO

PRIMER SEMESTRE

- Comunicación Oral y Escrita
- Ética y Legislación Laboral
- Salud Pública En Nutrición y Política Alimentaria
- Biología

SEGUNDO SEMESTRE

- Metodología de la Investigación
- Microbiología
- Anatomía e Histología Humana
- Nutrición Humana o Básica en los Distintos Ciclos Biológicos

SEGUNDO CURSO

TERCER SEMESTRE

- Evaluación Nutricional en Pediatría y Adultos
- Fisiología Humana
- Química
- Bioquímica de la Nutrición

CUARTO SEMESTRE

- Técnica Dietética y Culinaria
- Bromatología y Tecnología Alimentaria
- Técnica Dietoterápica
- Arte Coquinario

TERCER CURSO

QUINTO SEMESTRE

- Fisiopatología
- Saneamiento Ambiental e Higiene de los Alimentos, Bioseguridad en Nutrición
- Farmacología en Nutrición
- Nutrición Deportiva

SEXTO SEMESTRE

- Dietoterapia Especializada
- Psicología en Nutrición
- Dietoterapia del Adulto
- Nutrición Infantil

CUARTO CURSO

SÉPTIMO SEMESTRE

- Bioestadística
- Dietoterapia Pediátrica
- Administración de Servicios de Alimentación
- Dietoterapia del Adulto Mayor Geriatría

OCTAVO SEMESTRE

- Informática Aplicada a la Nutrición
- Educación en Nutrición
- Optativo I
- Optativo II

Investigaciones - Practicas Profesionales supervisadas - Capacitaciones - Extensiones universitarias - Trabajo de grado

