

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

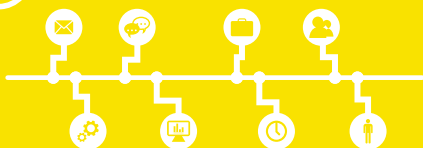
CIENCIA

CLÍNICA

INDUSTRIA
ALIMENTARIA



NUTRICIÓN EN
SALUD PÚBLICA



La ciencia que alimenta para nutrir el
desarrollo y bienestar integral.



Universidad
Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



**CARRERA
ACREDITADA
INTERNACIONALMENTE**

**+50
DE**

**AÑOS DE
TRAYECTORIA
Y EXPERIENCIA**



**MÁS DE 200 INSTITUCIONES
PARA INTERCAMBIOS
ESTUDIANTILES**



¿POR QUÉ ESTUDIAR EN LA LANDÍVAR?

- Excelencia académica con valores.
- Más del 85 % de estudiantes inscritos en carreras acreditadas internacionalmente.
- Más de 50 años de trayectoria y experiencia.
- Laboratorios con tecnología avanzada y salas de debate.
- Programas de educación virtual.
- Programas de formación integral: deportes, artes, responsabilidad social entre otras.
- Intercambios estudiantiles con más de 200 instituciones de educación superior alrededor del mundo.
- Red de Bibliotecas Landivarianas para el aprendizaje y la investigación.



OBJETIVO DE LA CARRERA

- Contribuir al desarrollo del país mediante la formación de profesionales capacitados para intervenir en la solución de la problemática alimentaria-nutricional.
- Formar profesionales en el campo de la nutrición con capacidad para la planificación, organización, ejecución y evaluación de programas nutricionales en todos los niveles de atención.
- Fortalecer en el nutricionista los principios de humanismo, ética y proyección social.



VENTAJAS DE ESTUDIAR ESTA CARRERA

- En el quinto año se realizan prácticas en:
 - Nutrición Clínica/Hospitalaria (4 meses).
 - Nutrición Pública (4 meses).
 - Industria de Alimentos (4 meses).
- Centros de práctica:
 - Red nacional de hospitales públicos y con varios hospitales privados.
 - Industrias de alimentos nacionales y transnacionales.
- Jefaturas de áreas de salud del país en apoyo a las acciones del Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.



PODRÁS TRABAJAR EN

- Clínicas privadas, hospitales privados y públicos.
- Proyectos en el campo de la nutrición pública y seguridad alimentaria.
- Empresas e industrias de alimentos y productos farmacéuticos nutricionales.
- Organismos de cooperación internacional, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, así como en asesorías nutricionales.
- Administración de servicios de alimentación y nutrición.
- Planificar, implementar y evaluar el cuidado nutricional de individuos sanos y enfermos (elaboración de dietas a nivel clínico, hospitalario y colectividades).
- Planificar, organizar, ejecutar y evaluar programas alimentario-nutricionales con enfoque intercultural y multisectorial, en todos los niveles de atención.
- Desarrollar productos alimenticios, su etiquetado nutricional, y participar en actividades de control de calidad e inocuidad en la industria de alimentos.
- Participar en investigación en los campos de nutrición clínica, nutrición pública e industria de alimentos.



INFORMACIÓN GENERAL

- **Título obtenido:** nutricionista
- **Grado académico:** licenciatura
- **Período de estudio:** cinco años
- **Plan y horario:** plan diario, los primeros dos años de 7:00 a 2:00, tercer y cuarto año de 7:00 a 3:00, quinto año de tiempo completo en Práctica Profesional Supervisada y sábado de 7:00 a.m. a 2:00 p.m. en curso de Tesis.

PÉNSUM DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN*

Primer ciclo

Biología I
Fundamentos de Alimentación Humana
Química Inorgánica I
CFI Estrategias de Comunicación Lingüística
CFI Estrategias de Razonamiento
Inglés 1

Interciclo

Bioseguridad y Control de Calidad
Química Inorgánica II
CFI Magis Landivariano

Segundo ciclo

Biología II
Física
Psicología y Nutrición
Química Orgánica
Situación Alimentaria Nutricional de Guatemala
CFI Estrategias Básicas de Investigación
Inglés 2

Tercer ciclo

Anatomía Humana
Bioquímica I
Fisiología Humana
Nutrición Básica
CFI Desarrollo del Ser Humano
Inglés 3

Interciclo

Administración
Alimentación en el Ciclo de Vida
Caracterización Socioepidemiológica de Guatemala
Higiene y Control de Alimentos
Selección y Preparación de Alimentos

Cuarto ciclo

Bioquímica II
Evaluación Nutricional
Fisiopatología I
Microbiología y Parasitología
CFI Juventud y Vida Saludable
Inglés 4

Quinto ciclo

Bioquímica de Alimentos
Dietética
Educación Nutricional
Fisiopatología II
Servicios de alimentación I
CFI ¿Quién fue Jesús de Nazaret?
Inglés 5

Interciclo

Ciencia de los Alimentos
Epidemiología Alimentario-Nutricional
Introducción a la Dietoterapia
CFI Ética General

Sexto ciclo

Bioestadística
Dietoterapia del Paciente Adulto
Investigación en Alimentación y Nutrición I
Servicios de Alimentación II
CFI Ética Social
Inglés 6

Séptimo ciclo

Dietoterapia del Paciente Pediátrico
Farmacología y Nutrición
Investigación en Alimentación y Nutrición II
Seguridad Alimentaria I
Tecnología de Alimentos I

Interciclo

Análisis Sensorial
Mercadeo y Nutrición
CFI Sociedad Democrática y Ciudadanía
CFI Sociedad Incluyente y Economía
CFI Sociedad Sustentable y Medio Ambiente

Octavo ciclo

Dietoterapia del Paciente Crítico
Nutrición para Deportistas
Seguridad Alimentaria II
Tecnología de Alimentos II
CFI Ética Profesional

Noveno ciclo

Práctica Profesional Supervisada de Nutrición Pública
Tesis I

Interciclo

Práctica Profesional Supervisada de Industria de Alimentos

Décimo ciclo

Práctica Profesional Supervisada de Nutrición Clínica
Tesis II

*Sujeto a cambios

Facultad de Ciencias de la Salud
Edificio L, oficina 308
PBX: 2426-2626
Correo electrónico: admisiones@url.edu.gt

 Admisiones Landívar