

LICENCIATURA EN Nutrición

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



Universidad
Rafael Landívar
Identidad Jesuita en Guatemala

Objetivos

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 nutrición con capacidad para la planificación, organización, ejecución y evaluación de programas nutricionales en todos los niveles de atención.
- Fortalecer los principios de humanismo, ética y proyección social.

Podrás trabajar en:

- Clínicas, centros de salud, hospitales privados y públicos.
- Proyectos de 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 asesorías nutricionales.
- Administración de servicios de alimentación y nutrición.
- Planificación, implementación y evaluación del cuidado nutricional de individuos sanos y enfermos (elaboración de dietas a nivel clínico, hospitalario y colectividades).
- Planificación, organización, ejecución y evaluación de programas alimentario-nutricionales con enfoque intercultural y multisectorial, en todos los niveles de atención.
- Desarrollo de productos alimenticios y su etiquetado nutricional.
- Participación en actividades de control de calidad e inocuidad en la industria de alimentos.
- Participación en investigación en los campos de nutrición clínica, nutrición pública e industria de alimentos.



Licenciatura en Nutrición

Información general:

Título obtenido: Nutricionista

Grado académico: Licenciatura

Período de estudio: 5 años

Plan y horario: plan diario jornada vespertina de 13:40 a 18:00 horas

Sujeto a cupo



PÉNSUM DE ESTUDIO*

Primer año

Primer Semestre

Biología Humana I
Estrategias de Comunicación Lingüística
Fundamentos de Alimentación Humana
Química Inorgánica
Física Aplicada a la Nutrición
Magis Landivariano
Bioseguridad e Higiene de Alimentos
Inglés 1

Segundo Semestre

Biología Humana II
Psicología y Nutrición
Química Orgánica
Situación Alimentaria Nutricional de Guatemala
Estrategias de Razonamiento
Electivo de persona
Selección y Preparación de Alimentos
Inglés 2

Segundo año

Tercer Semestre

Anatomía Humana
Bioquímica I
Fisiología Humana
Evaluación Nutricional
Alimentación en el Ciclo de la Vida
Nutrición Básica
Inglés 3

Cuarto Semestre

Bioquímica II
Fisiopatología Pediátrica
Dietética
Epidemiología Alimentaria Nutricional
Administración
Bases de Investigación I
Inglés 4

Tercer año

Quinto Semestre

Ciencia de los Alimentos
Introducción a la Dietoterapia
Educación Nutricional
Fisiopatología del Adulto
Microbiología y Parasitología
Analítica y Laboratorio de Datos
Electivo de Trascendencia
Inglés 5

Sexto Semestre

Bioestadística
Dietoterapia del Paciente Adulto
Métodos de Investigación Aplicada I
Bioquímica de Alimentos
Servicios de Alimentación I
Electivo de Realidad
Mercadeo y Nutrición
Inglés 6

Cuarto año

Séptimo Semestre

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

Octavo Semestre

Dietoterapia del Paciente Crítico
Nutrición para Deportistas
Seguridad Alimentaria II
Tecnología de Alimentos II
Ética Aplicada
Análisis Sensorial

Quinto año

Noveno Semestre

Práctica Profesional Supervisada de Nutrición Clínica
Práctica Profesional Supervisada de Industria de Alimentos
Tesis I

Décimo Semestre

Tesis II**
Práctica Profesional Supervisada de Nutrición Pública

***Sujeto a cambios**

****Curso de Cierre**



MÁS DE **200** INSTITUCIONES
PARA INTERCAMBIOS
ESTUDIANTILES

+60 AÑOS DE
TRAYECTORIA
Y EXPERIENCIA

15 AÑOS DE
ACREDITACIONES
INTERNACIONALES

Ventajas de ***estudiar esta carrera***

- Excelencia académica con valores.
- Más de 20 años de experiencia en una universidad con más de 60 años de trayectoria.
- Laboratorios con tecnología avanzada.
- Programas de formación integral como: deportes, artes, responsabilidad social, entre otras.
- Intercambios estudiantiles con más de 200 instituciones de educación superior alrededor del mundo.
- Convenios de cooperación con hospitales e industrias de alimentos de la iniciativa privada, tanto en Guatemala como el extranjero.
- Red de Bibliotecas Landivarianas para el aprendizaje y la investigación.
- Monitoreo permanente de la calidad académica de acuerdo a estándares internacionales.
- El programa abarca las áreas de: seguridad alimentaria, industria de alimentos y nutrición clínica asistencial.
- Práctica durante el quinto año de la carrera en: hospitales públicos y privados, Jefaturas de áreas de salud en apoyo al programa de Seguridad Alimentaria Nutricional del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Industrias de alimentos nacionales y transnacionales.

MATRÍCULA Y CUOTA

Matrícula vigente con descuento*

Q 718.00

Matrícula ordinaria vigente

Q 779.00

Cuota mensual promedio primer semestre vigente

Q 1,013.00

*El pago de matrícula con descuento aplica al pagarse antes del 31 de octubre del año en curso.

Observaciones:

El valor de matrícula no es reembolsable.

El pago de matrícula puede efectuarse en agencias de Banco Industrial o Interbanco.

El estudiante debe contar previamente con su número de carné.

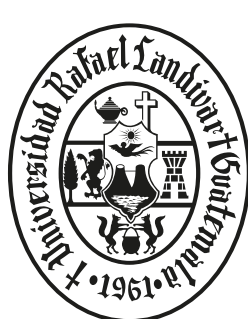
La cuota mensual varía según pensum vigente, asignación de cursos y ciclo académico.

El procedimiento para la inscripción, así como el valor de la matrícula y cuotas, puede variar sin previo aviso.

PBX: **7722-9900** 

Correo electrónico: **infolandivar@url.edu.gt**

    /urlxela



**Universidad
Rafael Landívar**
Identidad Jesuita en Guatemala



Campus San Alberto Hurtado, S.J.
de Quetzaltenango