

# NUTRICIÓN

## Título que otorga

**LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN**

**Modalidad:** Presencial

**Turnos:** Tarde y noche

**Duración:** 9 semestres

**Carga horaria:** 4.350 horas

## Requisitos de Titulación

- Aprobar todas las asignaturas troncales obligatorias.
- Completar el número mínimo de asignaturas optativas.
- Cumplir los requisitos de las Pasantías.
- Presentar y tener aprobado el Trabajo de Grado.
- Cumplir con las horas mínimas establecidas de Extensión Universitaria.

## Perfil del Egresado

El egresado podrá:

- Desarrollar actividades inherentes a la disciplina en el área de la salud referente a la atención dietética y dieta terapéutica de la población en los diferentes niveles de atención y situaciones fisiológicas (lactancia, embarazo, tercera edad/geriátrico, deportivo, otros), asimismo, liderar la promoción de una alimentación saludable.
- Realizar acciones educativas a nivel individual y grupal, coherentes con las estrategias propuestas por las autoridades sanitarias.
- Planificar, organizar y dirigir unidades técnicas de alimentación
- Participar en la formulación de políticas, planes y programas de nutrición y alimentación, integrando equipos interdisciplinarios.
- Realizar funciones de asesoría y consultoría en áreas específicas de alimentación y nutrición.
- Realizar investigación en el área de su incumbencia.
- Ejercer la docencia en el área de su competencia

**Plan de Estudios aprobado por Resolución N° 0139-00-2012, de fecha 28-03-2012 del Consejo Superior Universitario. Acreditada en el Sistema Modelo Nacional, según Resolución N° 328/15, de fecha 28-12-2015 al 28-12-2020 de la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior**

# PLAN DE ESTUDIOS

## Curso de Admisión

Química General

Física General

Biología General

Saneamiento Alimentario y Ambiental

Optativa 1

## Primer Nivel

Química Aplicada

Biología Celular

Bioestadística

Alimentación y Cultura

Seminario 1 Orientación Profesional

## Cuarto Nivel

Nutrición Normal

Técnica Culinaria

Administración de Servicios de Alimentación

Fisiopatología

## Segundo Nivel

Bioquímica

Histología y Anatomía Humana

Microbiología

Sicopatología en Nutrición

Seminario 2 Ética Profesional

## Quinto Nivel

Nutrición del Adulto

Nutrición Deportiva

Nutrición Pediátrica

Farmacología en Nutrición

Optativa 2

## Tercer Nivel

Bromatología y Tecnología de Alimentos

Fisiología Humana

## Sexto Nivel

Dietoterapia I

Nutrición Hospitalaria

Nutrición y Salud Pública

Gestión y Planificación Nutricional

Práctica profesional área servicio de  
alimentación

**Séptimo Semestre**

Dietoterapia II

Educación Nutricional

Metodología de la Investigación

Dietoterapia Pediátrica

Práctica profesional área salud pública

**Octavo y Noveno Semestre**

Trabajo de Grado

Práctica Profesional Área Clínica

**Asignaturas Optativas**

Tercer Nivel

Inglés Técnico

Quinto Nivel

Normalización y Legislación Alimentaria

Sexto Nivel

Gestión y Marketing Nutricional

Informática Aplicada