ACTIVIDADES FUNDAMENTALES DE LA CARRERA

El nutricionista es un profesional que esta capacitado para desarrollar las siguientes actividades:

- •Planificar dietas para individuos sanos de diferentes edades y estados fisiológicos tomando en cuenta sus características psicológicas y económicas.
- Utilizar indicadores clínicos, dietéticos, antropométricos y bioquimícos, pertinentes para la evaluacion nutricional del paciente.
 Relacionar el funcionamiento normal del organismo con las alteraciones producidas por las enfermedades.
- Trabajar en programas y proyectos de seguridad alimentaria y nutricional.
- Promover, dirigir y participar en acciones de educación y comunicacion en el campo nutricional.
- Aplicar los fundamentos de la preparación de alimentos desde el seguimiento y elaboración de recetas estándar hasta la presentación de las preparaciones en la mesa.
- Participar en acciones de promoción de la salud y prevención de las enfermedades relacionadas con la nutrición en equipos multidisciplinarios.

TAREAS TÍPICAS QUE REALIZA EL ESTUDIANTE DE ESTA CARRERA

- Elaboración de dietas individuales y/o Colectivas.
- · Realizar evaluaciones nutricionales.
- Elaborar y presentar informes técnicos.
- Preparar recetas para promover un estilo de vida saludable.
- Determinar el valor nutritivo y composición química de los alimentos.
- Proyección a la comunidad para brindar soluciones.
- a los problemas en el ámbito alimentario y nutricional.
- Realizar prácticas dirigidas en hospitales, centros de salud, servicios de alimentación.
- Realizar estudios científicos sobre la problemática nutricional del país para brindar una intervención profesional en base a resultados.
- Desarrollar talleres, seminarios, cursos, exposiciones con tematicas de nutrición.

HABILIDADES Y CARACTERISTICAS DESEABLES EN LA CARRERA

- Tener facilidad para la expresión verbal y escrita.
- Capacidad para analizar y sintetizar la información obtenida de abordajes a los problemas de salud y nutricionales.
- · Capacidad de organización y de gestión.
- · Actitud hacia el cambio.
- · Capacidad de trabajar en equipo bajo presión.
- Demostrar ética profesional y sentido de responsabilidad.

AMBIENTES Y LUGARES DE TRABAJO

- · Hospitales y Clínicas públicas o privadas.
- Servicios de alimentación públicos o privados.
- Organizaciones no gubernamentales.
- Otras instituciones afines dedicadas a la promoción, prevención y difusión de salud y nutrición.

ASPECTOS CURRICULARES

- Duración de la carrera: Doce períodos Académicos
- · Grado Académico: Licenciatura.
- Titulo a Obtener: Licenciado en Nutrición.
- Posibilidades de estudio de postgrado en el país: Maestria en Salud Pública, Epidemiología, entre otras, fuera del país: muchas opciones.
- Posibilidades de trabajar mientras estudia: muy limitadas.

Requisitos de Graduación:

- · Haber completado el plan de estudios.
- Haber realizado la práctica profesional supervisada.
- · Haber realizado el servicio social comunitario.
- · Otros establecidos en la ley.



La carrera de Nutrición y el Área de Orientación y Asesoría Académica de la Vicerrectoría de Orientación y Asuntos Estudiantiles (VOAE), ponen a disposición de la comunidad universitaria y nacional, el presente Perfil Profesional de la Carrera de Nutrición.

Es un documento que se edita con fines de orientación vocacional y contiene información básica que toda persona interesada en esta carrera debe conocer. La Carrera de Nutrición forma profesionales capaces de estudiar, comprender, analizar y proponer soluciones en el campo de la nutrición y alimentación. La formación se da con un enfoque holístico e integral con liderazgo y capacidad para abordar científicamente la problemática alimentaria y nutricional desarrollándose como agente de cambio para contribuir a resolver la problemática en el campo en el que le compete interactuar.



PRIMER PERÍODO PRIMER AÑO			SEXTO PERÍODO					DÉCIMO PERÍODO QUINTO AÑO)	
Código	Asignatura	UV	Requisito	Código	Asignatura	UV	Requisito	Código	Asignat	ura	UV	Requisito
EG- 011	Español Gral.	4	Ninguno	NUT- 204	Evaluación del Estado			NUT-601	Proyectos	Integrales de		
RR- 150	Arte o Deporte	3	Ninguno		Nutricional	4	NUT,104,NUT-O11, NUT-114		Seguridad	Alimentaria y		
MM- 112	Matemática	5	Ninguno	NUT-205	Bioquímica de los		NU1-114		Nutriciona	I	5	NUT-506, NUT-507,
BI- 123	Biología Médica	5	Ninguno		Alimentos	4	QQ-321,NUT-104					NUT-407
QQ- 111	Química Médica I	5	NInguno	NUT-206	Microbiología e higiene	4	NUT 404 NUT 042	NUT-512	Nutrición I		3	NUT-402
IN- 101	Inglés I	3	Ninguno	NUT-207	de los alimentos Nutrición en el ciclo de	4	NUT-104,NUT-012	NUT-602		ón y Ejecución		
					Vida	5	NUT-104, NUT-012			s en Seguridad	_	AULT 500 AULT 507
SEGUNDO) PERÍODO			NUT-208	Fisiopatología aplicada a la Nutrición	4	NUT-104-NUT-012		Alimentari	a y Nutricional	5	NUT-506, NUT-507,
				NUT-209	Selección y preparación	•	NO1-104-NO1-012	NUT-604	Sominario	de Alimentación		NUT-407
Código	Asignatura	UV	Requisito		de los Alimentos I	3	NUT-104	1401-004		en situaciones		
QQ-112	Química Médica II	5	QQ-111	SEPTIMO PER	RÍODO TERCER AÑO				especiales		4	NUT-507, NUT-510
FF-101	Filosofía	4	Ninguno	SEPTIMO PER	TENCEN ANO				оороолино			NUT-307, NUT-603
TERCER	PERÍODO			Código	Asignatura	UV	Requisito	NUT-605	Administra	ción de Servicio	os	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
ILICLI	FERIODO			NUT-307	Nutrición Pública	4	NUT-204,NUT-207		de Aliment	ación y Nutrició	n 4	NUT-511
Código	Asignatura	UV	Requisito	NUT-306	Tecnología de los		•					
SC-101	Sociología	4	Ninguno	NULT 202	Alimentos Información, educación y	3	NUT-205,NUT-206	UNDECIMO	PERÍODO			
HH-101	Historia de Honduras	4	Ninguno	NUT-302	Comunicación en			Código	Asignatura		UV	Requisito
BI-130 QQ-321	Educación Ambiental Bioquímica	3 5	Ninguno QQ-112,BI-123,		Nutrición	3	NUT-102,NUT-011,	Codigo	Asignatura		OV	
QQ-321	Віоциппіса	3	MM-112	NUT-309	Cologgión y Brangragión		NUT-207	NUT-701	Práctica In	stitucional		
MM-241	Bioestadística	5	MM-112	NO 1-309	Selección y Preparación de los alimentos II	3	NUT-209		Supervisad	la	Haber	cursado todo el
NUT-101	Introducción a la			NUT-310	Dietética	4	NUT-207, NUT-209				pensu	m de la carrera.
	Nutrición y Bioética	4	QQ-111,BI-123	IN-103	Inglés III	3	IN-102		Observacio	n: 6 meses caler	ndario	
				NUT-311	Epidemiología aplicada a la Nutrición	3	NUT-011	décimo segi	JNDO PERÍODO	QUINTO AÑO)	
CUARTO P	ERÍODO SEGUNDO A							Código	Asignatura		UV	Requisito
Código	Asignatura	UV	Requisito	OCTAVO PE	RÍODO			Coulgo	Asignatura		UV	
NUT-102	Desarrollo Humano y											
	Comunicación	4	NUT-101	Código	Asignatura	UV	Requisito	NUT-801	Servicio So	cial Comuniario	Práctic	ca Institucional
NUT-011	Metodología de la		†	NUT-407	Investigación en				00.1.0.0			visada
	Investigación	3	EG-011,MM-241		Nutrición Pública	4	NUT-307		Observacio	n: 6 meses caler		
NUT-103	Antropologia Alimentaria	3	FF-101, SC-101,	NUT-402	Promoción de la salud							
NUT-012	Manfafiaialanía anlicada		NUT-101		Aplicada a la Nutrición	4	NUT-302,NUT-307					
NU1-012	Morfofisiología aplicada a la Nutrición	4	QQ-321-BI-123									
NUT-104	Nutrición Básica	5	QQ-321,	NOVENO F	PERIODO							
1101 104	rtation Basisa		NUT-101									
IN-102	Inglés II	3	IN-101	Cádigo	Asignoturo	111/	Doguisito					
RR-190	Optativa Humanidades	3	Ninguno	Código	Asignatura	UV	Requisito	_				
011111111111111111111111111111111111111	-2(222			NUT-506	Seguridad alimentaria							
QUINTO P	ERIODO				y gestión del desarrollo	3	NUT-311, NUT-402	"este	plan de estudio e	s una síntesis info	rmativa,	proporcionado por el
Código	Asignatura	UV	Requisito	NUT-507	Nutrición comunitaria	4	NUT-311,NUT-402					ra en la Secretaría General
NUT-113	Socioeconomía alimen-			NUT-510	Dietoterapia del niño y				ı	última Revisión ma	rzo 2015	
	taria Nutricional	4	NUT-103		Adolescente	5	NUT-204,NUT-207,					
NUT-114	Computación e						NUT-310,NUT-208				I A N	DE ESTUDIOS
	Informática aplicada a la Nutrición	2	MM-241	NUT-511	Dietetica Institucional	5	NUT-309,NUT-310,				ADDE	DE ESTUDIOS RA DE NUTRICIÓN
		-	NUT- 104	NUT-603	Dietoterapia del Adulto.	5	NUT-207, NUT-204,				AKKE	WINE INDIKICION
							NUT-208,NUT-310					
			Numero de Asignaturas 48				CRX (LCCM ASPICIO)				LA UNA	
					maniero de Asigne	Numero de Asignaturas 48					V	I.L. B. I UNAF

Unidades Valorativas 188