





CONTENIDO Perfil del alumno Malla curricular Testimonios

exígete, innova



LA NUTRICIÓN ES UN FACTOR CLAVE PARA EL DESARROLLO JUSTO E INTEGRAL DE NUESTRO PAÍS. NECESITA PROFESIONALES COMPROMETIDOS CON EL BIENESTAR Y LA CALIDAD DE VIDA. ¿ASUMES EL RETO?

> EN LA UPC FORMAMOS PROFESIONALES COMPROMETIDOS CON LA NUTRICIÓN POR SER FUNDAMENTAL PARA EL BIENESTAR INDIVIDUAL Y SOCIAL

Por ello, gracias a su sólida base científica y a su alto compromiso social, se desenvuelven con eficiencia en cualquiera de las áreas de la especialidad: Nutrición Clínica, Nutrición Pública o Ciencias de los Alimentos.

Para garantizar aplicación eficaz de los conocimientos, contamos con prácticas constantes en hospitales y en distintas instituciones, así como con modernos laboratorios dentro del campus. Además, te brindamos una visión empresarial que te permitirá desenvolverte con éxito en el mercado laboral y sacar adelante tus propios proyectos.









con el trabajo interdisciplinario.



Hábil para el razonamiento científico.



Interesado por el estudio de los alimentos.



Valorativo de la vida saludable.





Curioso y te interesa

funcionamiento del

investigar el

Ético y responsable.

# UN NUTRICIONISTA MUY HÁBIL EN TODOS SUS CAMPOS DE APLICACIÓN

Por eso, podrás trabajar como:

- Gerente de industrias alimentarias o farmacéuticas.
- Nutricionista en clínicas o consultorios privados.
- Nutricionista en hospitales nacionales e institutos de salud especializados.
- Responsable de laboratorios en la industria farmacéutica y de análisis de alimentos.
- Asesor nutricional en hoteles y restaurantes, clubes deportivos y gimnasios.
- Consultor independiente en organizaciones gubernamentales relacionadas a la alimentación y la nutrición.



UPC

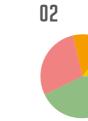


#### MALLA CURRICULAR

CICLO 2014-1

Siguiendo nuestro principio de actualización constante. la malla curricular está sujeta a modificaciones.

el alumno debe realizar prácticas preprofesionales durante dos veranos.





de la Salud Aprendizaje en Grupo 1 Cuidado de la Salud (Liderazgo Personal) Taller de Creatividad

Química General Situación Alimentaria

Informática para Ciencias Seminario de Investigación de la Salud





Microbiología v Parasitología Bioquímica

Seguridad Alimentaria Nutricional

■ Bioquímica de los Alimentos ■ Selección y Preparación Morfofisiología Bioestadística Economía para la Gestión

de la Salud

Selección y Preparación

de los Alimentos 1

■ FORMACIÓN PERSONAL

INVESTIGACIÓN

CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS BASES DE LA NUTRICIÓN



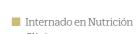




- Tecnología y Biotecnología de los Alimentos
- de los Alimentos 2 Bases Celulares de la
- Nutrición Nutrición Macro y
- Micronutrientes Epidemiología
- Fundamentos de la Gerencia
- Fisiopatología y Semiología de la Nutrición







Nutrición Enteral y

## TU CARRERA DESDE EL INICIO Practicas tu carrera desde el primer ciclo c cursos de especialidad.

MENCIONES PROPIAS EN PREGRADO

Nutrición en el Deporte y Actividad Física, Nutrición Clínica y Auditoría, y Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria

INFRAESTRUCTURA Y TECNOLOGÍA

Consultorio de Nutrición Clínica, Laboratorios de Análisis de Alimentos,

Dietética y Centro de Simulación.

EXCELENTE PLANA DOCENTE

Todos los profesores cuentan con postgrado

ara que guíes tu propia empresa con éxito.

y con reconocida experiencia en el medio.

METODOLOGÍA ACTIVA

y práctico.

### MARISA MARTÍNEZ HAAKER

GESTIÓN Y EMPRENDIMIENTO









- Cronología de los Alimentos Biología para Ciencias Matemática para Ciencias de la Salud de la Salud Química Orgánica
- Introducción a la Nutrición Nutricional

de la Salud









- Emergentes
- Marketing Instrumentos para la Gestión Bases Moleculares y

Alimentarios

■ Dietética y Diseño de Dietas ■ Programas en Salud Pública ■ Extremas





Práctico Clínico - Nutricional





Proyecto de Tesis 2\*\*

Internado en Comunidad

Parenteral



CONVENIOS INTERNACIONALES





<sup>\*\*</sup> El alumno podrá elegir entre Proyecto de Tesis 1 o Preimplementación de Negocios.