

Ejes transversales UVG

- Investigación
- Pensamiento crítico
- Responsabilidad en las relaciones con el entorno natural y sociocultural
- Responsabilidad social y conciencia ciudadana
- Formación en valores
- Emprendimiento



Requisitos de admisión

- Graduado de nivel medio.
- Aprobar el examen de admisión.
- Ser aceptado por el Comité de Admisiones.

Horario

Matutino durante el primero y segundo año. Vespertino a partir del tercer año.

Ayuda financiera

www.uvg.edu.gt/ayuda-financiera

Información adicional

Directora de Departamento

Licda. Lucía Castellanos de Rodríguez, MA
Tel. 2368-8338
lcastell@uvg.edu.gt



Universidad del Valle de Guatemala
Excelencia que trasciende
18 avenida 11-95, zona 15
Vista Hermosa III
Guatemala, Centroamérica
www.uvg.edu.gt

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



MEJORARÉ
la situación alimentaria
y nutricional del país



Mi vida laboral ha sido exitosa desde el inicio, ya que en la Universidad me prepararon con una sólida base científica y las herramientas necesarias para convertir la teoría en práctica. Siempre me impulsaron a resolver problemas y abstraer principios científicos, aplicándolos de forma estructurada y lógica. Además, me enseñaron a investigar y buscar el crecimiento profesional permanente. El campo de la nutrición se renueva constantemente y la UVG me brindó formación actualizada y completa, adecuada para enfrentar las demandas actuales.

Licda. Ana Carolina López Yepes



Biblioteca • aula virtual • centros de investigación • laboratorios • instalaciones deportivas • clínica de nutrición
centro de consejería estudiantil • clases de idiomas • banco • Internet inalámbrico • seguridad • tres cafeterías
asociaciones de estudiantes • asociaciones de egresados • áreas verdes • actividades culturales

La Ciencia de la Nutrición estudia la problemática alimentaria y nutricional, sus causas e implicaciones individuales y poblacionales. Además, propone soluciones y contribuye a lograrlas. La difícil situación alimentaria y nutricional de Guatemala está condicionada por múltiples factores socioeconómicos y de salud que provocan enfermedades carenciales como desnutrición, anemia y avitaminosis, y también enfermedades derivadas del consumo excesivo de alimentos. Esta situación demanda la atención de profesionales que dominen las diferentes áreas de la nutrición.

La Universidad del Valle de Guatemala promueve la formación de nutricionistas que enfrenten los retos del nuevo milenio. Para lograrlo, se forma al estudiante en las áreas de nutrición clínica, desarrollo comunitario, ciencia de alimentos y gerencia de servicios de alimentación. Contamos con laboratorios especializados en alimentos, microbiología y antropometría; además de una clínica de nutrición donde se desarrolla trabajo práctico desde los primeros años de estudio.



El Nutricionista graduado de la Universidad del Valle de Guatemala obtiene un grado de licenciatura. Sus destrezas profesionales, formación integral y sensibilidad social lo capacitan para:

- Contribuir con la prevención y curación de enfermedades en hospitales y clínicas
- Enlazar la industria de alimentos, el sector salud y promover la disponibilidad de alimentos, apoyando los procesos del sistema alimentario
- Formular e implementar planes, programas, proyectos e intervenciones encaminadas a la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional en función del desarrollo humano
- Administrar servicios de alimentación y nutrición de hospitales, restaurantes, hoteles y centros de producción de alimentos
- Trabajar en los campos de investigación y docencia

Puede ejercer en:

- Hospitales y clínicas privadas
- Industria de alimentos y agroindustria
- Servicios de alimentación institucionales y comerciales
- Organizaciones gubernamentales y no gubernamentales

Plan de Estudios 5 años

Ciclo 1

- Modelos Matemáticos 1
- Introducción a las Ciencias de la Vida
- Introducción a la CCSS
- Composición y Expresión Oral
- Química 1
- Taller de Introducción a las Técnicas de Investigación

Ciclo 2

- Ciencias Ambientales
- Física General
- Química 2
- Biología General
- Seguridad Alimentaria y Nutricional
- Taller de Arte o Deporte

Ciclo 1

- Modelos Estadísticos 1
- Conceptos Básicos de Administración y Mercadeo para las CC Naturales
- Química Orgánica 1
- Química Analítica
- Epidemiología General
- Taller de Arte o Deporte

Ciclo 2

- Modelos Estadísticos 2
- Análisis Químico de Productos Alimenticios
- Química Orgánica 2
- Selección y Preparación de Alimentos
- Filosofía

Ciclo 1

- Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje 2
- Bioquímica 1
- Química de Alimentos
- Anatomía y Fisiología Humana 1
- Evaluación del Estado Nutricional
- Taller de Aseguramiento de la Calidad

Ciclo 2

- Historia de Guatemala Contemporánea (siglo XX)
- Microbiología de Alimentos 1
- Análisis Sensorial de Alimentos
- Anatomía y Fisiología Humana 2
- Dietética
- Taller de Panificación y Lácteos

Ciclo 1

- Microbiología de Alimentos 2
- Tecnología de Alimentos
- Dietética Institucional
- Fisiopatología de la Nutrición 1
- Dietoterapia de Adultos 1
- Taller de Bioética, Legislación y Normas de Calidad

Ciclo 2

- Curso Selectivo de Psicología
- Nutrición Aplicada
- Fisiopatología de la Nutrición 2
- Dietoterapia de Adultos 2
- Dietoterapia de Pediatría
- Taller de Emprendimiento para Educadores

Ciclo 1

- Técnicas de Investigación
- Interacción Fármaco Nutriente
- Seminario del Área Clínica
- Taller de Práctica Profesional 1

Ciclo 2

- Nutrición en Salud Pública
- Seminario del Área de Servicios
- Taller de Práctica Profesional 2
- Taller de Trabajo de Graduación