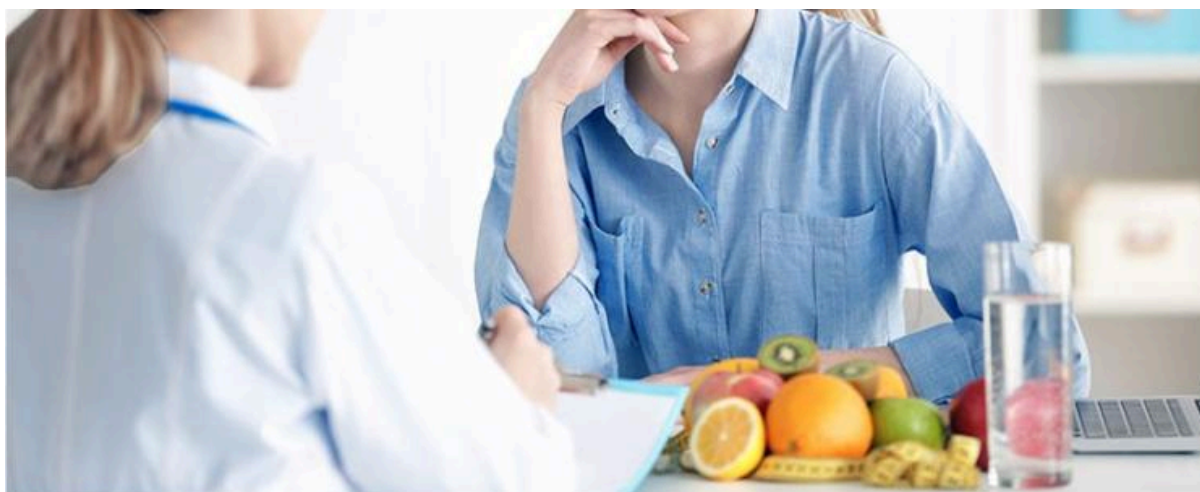


Licenciatura en Nutrición - Institucional



Información General

La **Licenciatura en Nutrición** es una carrera de grado creada con el objetivo de formar académicamente a un profesional con un perfil que responda a las necesidades alimentarias y nutricionales de la población de nuestro país, en continuo proceso de cambio.

La Escuela de Nutrición se encuentra en el 4° piso de Marcelo T. de Alvear 2202.

Objetivo de la Carrera:

El objetivo del plan de estudios de la Carrera de Nutrición es formar profesionales capaces de:

1. Actuar en el campo de la nutrición, diagnosticando el estado nutricional y orientando racionalmente la alimentación del ser humano, individual y colectivamente, teniendo en cuenta los factores psicológicos, patológicos, económicos, ambientales y socioculturales que lo condicionan;
2. Promover y divulgar conocimientos higiénico-dietéticos acordes al estado de salud y situación socioeconómica y cultural de la población;
3. Desempeñarse en ámbitos como: salud, desarrollo social, medio ambiente, economía, industria, alimentario-nutricional, educación y comunicación social, contribuyendo a prevenir, mantener y mejorar la calidad de vida de las personas y del ecosistema.

Al mismo tiempo, durante la carrera se trata de brindar a los alumnos una formación ética-profesional, favoreciendo el desarrollo de un espíritu crítico frente a los nuevos conocimientos, y creando una mente abierta a los cambios que le permitan incorporar los aportes que la ciencia y la tecnología puedan ofrecer para el ejercicio de la profesión.

Estructura y Contenidos generales de la Carrera:

El plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición se compone de 35 materias repartidas en 4 años (sin incluir el Ciclo Básico Común). 32 obligatorias y 3 electivas.

La currícula contempla cuatro áreas que agrupan las siguientes asignaturas:

Área General ó Básica: Nutrición Normal, Estadística, Bioestadística, Relaciones Humanas y Ética, Metodología de la Investigación en Nutrición, Psicología de la Nutrición, Educación en Nutrición, Evaluación Nutricional, Seminarios.

Área Alimentos y Gestión: Técnica Dietética, Bromatología y Tecnología Alimentaria, Producción y Mercadeo de Alimentos Saneamiento Ambiental e Higiene de los Alimentos, Administración en Servicios de Alimentación Técnica Dietoterápica .

Área Clínica: Bioquímica de la Nutrición, Anatomía, Fisiología, Microbiología y Parasitología, Alimentación del Niño Sano, Fisiopatología, Dietoterapia del Adulto, Fisiopatología y Dietoterapia del Niño, Prácticas de Dietoterapia y Administración de Servicios de Alimentación

Área Nutrición Comunitaria: Socioantropología, Introducción a la Salud Pública, Desarrollo de la Comunidad, Planificación y Administración General y Sanitaria, Economía General y Familiar, Nutrición en Salud Pública, Epidemiología en Nutrición, Prácticas de Nutrición en Salud Pública.