



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA

FACULTAD DE HUMANIDADES



ENFOQUE DE LA LICENCIATURA

La licenciatura en Nutrición y Gastronomía tiene el objetivo de preparar a los mejores profesionales para el tratamiento nutricional en colectivos y de forma individual, procurando su mantenimiento o recuperación con preparaciones y principios gastronómicos, además son expertos en la administración de servicios de alimentación públicos y privados.

El programa de estudios tiene una duración de diez semestres e integra las ciencias básicas con las diversas ramas de la nutrición y gastronomía en los primeros seis y fortalece en los últimos cuatro el área de investigación, emprendimiento y nutrición clínica.



DESARROLLO LABORAL

- Consulta privada
- Docencia universitaria
- Gestión de servicios de alimentación e industria turística y hotelera
- Gestión de servicios de alimentación en hospitales
- Mercadeo de productos y sistemas de control de calidad
- Diseño e implementación de políticas públicas, nacionales e internacionales.

PRIMER AÑO

- Biología general
- Matemática básica
- Química general
- Psicología aplicada
- Lectura y redacción
- Historia de la gastronomía
- Microbiología general
- Antropología alimentaria nutricional
- Química orgánica
- Intervención alimentaria nutricional
- Pensamiento cristiano
- Cultura alimentaria y gastronomía

SEGUNDO AÑO

- Anatomía y fisiología
- Bioestadística I
- Bioquímica de los alimentos
- Nutrición básica
- Documentos académicos
- Técnicas de gastronomía
- Tecnología de alimentos I
- Economía alimentaria
- Nutrición en el ciclo de vida
- Administración de servicios de alimentación y nutrición
- Principios y valores de la vida
- Metodología de la investigación
- Técnicas Culinarias I

TERCER AÑO

- Tecnología de alimentos II
- Ciencias de los alimentos
- Normativa y legislación alimentaria y nutricional
- Gastronomía guatemalteca e internacional
- Metodología de la investigación
- Técnicas culinarias II
- Gestión de emprendimiento
- Evaluación nutricional y antropometría
- Bioestadística II
- Educación alimentaria y nutricional
- Técnicas culinarias III
- Pasantía en gastronomía

CUARTO AÑO

- Técnicas de investigación
- TIC en alimentación y nutrición
- Ética en el desempeño profesional
- Fisiopatología de la nutrición
- Dietética
- Epidemiología alimentaria y nutricional
- Análisis de consumo de alimentos
- Dietoterapia de adultos
- Montaje y etiqueta
- Fundamentos del conocimiento
- Mercadeo y nutrición
- Formulación de proyectos SAN I

QUINTO AÑO

- Práctica de servicios de alimentación y gastronomía
- Dietoterapia pediátrica
- Formulación de proyectos SAN II
- Seminario de cursos medulares
- Práctica de clínica y estudio de casos
- Alimentación y nutrición en emergencias

EGRESO

- Tesis
- Evaluación de competencias profesionales fase I
- Evaluación de competencias profesionales fase II
- Evaluación de competencias profesionales fase III

REQUISITOS DE INGRESO

- Fotocopia de DPI (legible)
- Cierre y/o Certificación de cursos de diversificado (original)
- Fotostática del título de diversificado (5X7")
- Certificado de nacimiento

