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	tura	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		NO1-114		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	-	NUT FOR AUT FOR		
SEGLINDO) PERÍODO			NUT-208	Fisiopatología aplicada a la Nutrición	4	NUT-104-NUT-012		Allmentari	a y Nutricional	5	NUT-506, NUT-507, NUT-407		
				NUT-209	Selección y preparación	7	1101-104-1101-012	NUT-604	Seminario	de Alimentació	1	1401-407		
Código	Asignatura	UV	Requisito		de los Alimentos I	3	NUT-104	1101 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						•			NUT-307, NUT-603		
TERCER	PERÍODO			Código	Asignatura	UV	Requisito	NUT-605	Administra	ación de Servici	os			
			De muielte	NUT-307	Nutrición Pública	4	NUT-204,NUT-207		de Aliment	tación y Nutrició	n 4	NUT-511		
Código	Asignatura	UV	Requisito	NUT-306	Tecnología de los	•	NUT OUR NUT OUR							
SC-101	Sociología	4	Ninguno	NUT-302	Alimentos Información, educación y	3	NUT-205,NUT-206	UNDECIMO	PERÍODO					
HH-101 BI-130	Historia de Honduras Educación Ambiental	4 3	Ninguno Ninguno		Comunicación en			Código	Asignatura		UV	Requisito		
QQ-321	Bioquímica	5	QQ-112,BI-123,		Nutrición	3	NUT-102,NUT-011,							
			MM-112	NUT-309	Selección y Preparación		NUT-207	NUT-701	Práctica Ins	stitucional				
MM-241	Bioestadística	5	MM-112		de los alimentos II	3	NUT-209		Supervisad	la		cursado todo el		
NUT-101	Introducción a la Nutrición y Bioética	4	QQ-111,BI-123	NUT-310	Dietética	4	NUT-207, NUT-209					m de la carrera.		
	Nutricion y Dioetica	7	QQ-111,D1-123	IN-103 NUT-311	Inglés III Epidemiología aplicada	3	IN-102			on: 6 meses cale		1		
CUARTO P	ERÍODO SEGUNDO A	ÑΟ			a la Nutrición	3	NUT-011	DECIMO SEGI	JNDO PERÍODO	QUINTO AÑO)			
Código	Asignatura	UV	Requisito	0.5711/0.05				Código	Asignatura		UV	Requisito		
NUT-102	Desarrollo Humano y			OCTAVO PE	RIODO									
1101-102	Comunicación	4	NUT-101	Código	Asignatura	UV	Requisito							
NUT-011	Metodología de la	•					<u> </u>	NUT-801	Servicio So	ocial Comuniario				
	Investigación	3	EG-011,MM-241	NUT-407	Investigación en				<u>.</u> .			visada		
NUT-103	Antropologia Alimentaria	3	FF-101, SC-101,	NUT 400	Nutrición Pública	4	NUT-307		Observacio	on: 6 meses cale	ndario.			
			NUT-101	NUT-402	Promoción de la salud	4	NUT-302,NUT-307							
NUT-012	Morfofisiología aplicada				Aplicada a la Nutrición	*	NO 1-302,NO 1-307							
	a la Nutrición	4	QQ-321-BI-123											
NUT-104	Nutrición Básica	5	QQ-321,	NOVENO F	PERIODO									
			NUT-101											
IN-102 RR-190	Inglés II Optativa Humanidades	3 3	IN-101 Ninguno	Código	Asignatura	UV	Requisito							
7.11.100	Specific Hamamada	Ū		NUT-506	Soguridad alimentaria									
QUINTO PI	ERÍODO			NO 1-506	Seguridad alimentaria y gestión del desarrollo	3	NUT-311, NUT-402	"este i	olan de estudio e	es una síntesis info	ormativa	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	-	,			última Revisión ma				
1401-113	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,				LAN	DE ESTUDIOS RA DE NUTRICIÓN		
	ia radioion	-	NUT- 104	NUT-603	Dietoterapia del Adulto.	5	NUT-207, NUT-204,				AKKEH	KADE NUTRICION		
							NUT-208,NUT-310							
				Numero de Asignaturas 48				CEN III UNA						
					Humero de Asignaturas 40									

Unidades Valorativas 188