



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 semestres; y fortalece en los últimos cuatro el área de investigación, emprendimiento y nutrición clínica.

PRIMER AÑO

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

SEGUNDO AÑO

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

TERCER AÑO

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

CUARTO AÑO

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

QUINTO AÑO

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

EGRESO

- Evaluación de competencias profesionales

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

