

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 bioquímicos, pertinentes para la evaluación 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 comunicación 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.
- Poyección 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 temáticas de nutrición.

HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS 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.
- Título a Obtener: Licenciado en Nutrición.
- Posibilidades de estudio de postgrado en el país: Maestría 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 por la ley.

DISPONIBLE EN EL CAMPUS

UNAH Ciudad Universitaria

DIRECCIÓN

Edificio H1 (Ciencias de la Salud)
Ciudad Universitaria, Boulevard Suyapa,
Tegucigalpa, M.D.C.

TELÉFONOS PARA MAYOR INFORMACIÓN

(504) 22166100 Ext. 100043

FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS



PERFIL DE LA CARRERA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

INTRODUCCIÓN

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.

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 nutricional desarrollándose como agente de cambio para contribuir a resolver la problemática en el campo en el compete interactuar.



UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS

PRIMER PERÍODO PRIMER AÑO

Código	Asignatura	UV	Requisito
EG-011	Español Gral.	4	Ninguno
MM-112	Matemática.	5	Ninguno
BI-123	Biología Médica.	5	Ninguno
QQ-111	Química Médica I.	5	Ninguno

SEGUNDO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
RR-*	Arte o Deporte.	3	Ninguno
QQ-112	Química Médica II.	5	QQ-111
FF-101	Filosofía.	4	Ninguno
IN-101	Inglés I.	3	Ninguno

TERCER PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
RR-*	Optativa Humanidades.	3	Ninguno
SC-101	Sociología.	4	Ninguno
HH-101	Historia de Honduras.	4	Ninguno
IN-102	Inglés II.	3	IN-101
QQ-321	Bioquímica.	5	QQ-112, BI-123
MM-241	Bioestadística.	5	MM-112

CUARTO PERÍODO SEGUNDO AÑO

Código	Asignatura	UV	Requisito
NUT-012	Morfofisiología aplicada a la Nutrición.	4	QQ-321
NUT-101	Introducción a la Nutrición y Bioética.	4	QQ-111, BI-123
NUT-102	Desarrollo Humano y Comunicación.	4	SC-101, HH-101, EG-011
NUT-103	Antropología Alimentaria.	3	FF-101, SC-101
BI-130	Educación Ambiental.	3	Ninguno

QUINTO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
NUT-104	Nutrición Básica.	5	QQ-321, NUT-101
NUT-011	Metodología de la Investigación.	3	EG-011, NUT-101
NUT-113	Socioeconomía alimentaria Nutricional.	4	NUT-103, NUT-102
NUT-114	Computación e Informática aplicada a la Nutrición.	2	NUT-104
IN-103	Inglés III.	3	IN-102

SEXTO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
NUT-204	Evaluación del Estado Nutricional.	4	NUT-104, NUT-011, NUT-114
NUT-205	Bioquímica de los Alimentos.	4	QQ-321, NUT-104
NUT-206	Microbiología e Higiene de los Alimentos.	4	NUT-104
NUT-207	Nutrición en el ciclo de Vida.	5	NUT-104, NUT-114
NUT-209	Selección y preparación de los Alimentos I.	3	NUT-103, NUT-104

SEPTIMO PERÍODO TERCER AÑO

Código	Asignatura	UV	Requisito
NUT-208	Fisiopatología Aplicada a la Nutrición.	4	NUT-204, NUT-207
NUT-302	Información, Educación y Comunicación en Nutrición.	3	NUT-102, NUT-011, NUT-207
NUT-306	Tecnología de los Alimentos.	3	NUT-205, NUT-206
NUT-307	Nutrición Pública.	4	NUT-204, NUT-207, NUT-113
NUT-309	Selección y Preparación de los alimentos II.	3	NUT-209

OCTAVO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
NUT-310	Dietética.	4	NUT-407, NUT-204, NUT-309
NUT-311	Epidemiología aplicada a la Nutrición.	3	NUT-011, NUT-208
NUT-402	Promoción de la salud Aplicada a la Nutrición.	4	NUT-302, NUT-307
NUT-407	Investigación en Nutrición Pública.	4	NUT-209

NOVENO PERÍODO

Código	Asignatura	UV	Requisito
NUT-506	Seguridad alimentaria y gestión del desarrollo.	3	NUT-311, NUT-402, NUT-407
NUT-507	Nutrición comunitaria.	4	NUT-311, NUT-402
NUT-510	Dietoterapia del niño y Adolescente.	5	NUT-402, NUT-407, NUT-310
NUT-511	Dietética Institucional.	5	NUT-402, NUT-407
NUT-603	Dietoterapia del Adulto.	5	NUT-402, NUT-407

DECIMO PERÍODO CUARTO AÑO

Código	Asignatura	UV	Requisito
NUT-601	Proyectos Integrales de Seguridad Alimentaria y Nutricional.	5	NUT-506, NUT-507
NUT-602	Formulación y Ejecución de Políticas en Seguridad Alimentaria y Nutricional.	5	NUT-407, NUT-506, NUT-507
NUT-604	Seminario del Alimentación y nutrición en situaciones especiales.	4	NUT-407, NUT-507, NUT-510
NUT-605	Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición.	4	NUT-511, NUT-510, NUT-511
NUT-512	Nutrición Preventiva.	3	NUT-510, NUT-511

UNDECIMO PERÍODO

Código	Asignatura	UV
NUT-701	Práctica Institucional Supervisada.	Haber cursado todo el pensum de la carrera.

Observación: 6 meses calendario.

DOCEAVO PERÍODO

Código	Asignatura	UV
NUT-801	Servicio Social Comunitario.	Práctica Institucional supervisada.

Observación: 6 meses calendario.
Número de Asignaturas 48
Unidades Valorativas 188

*RR- Optativa de Humanidades se recomienda:
Derechos Humanos.
Estudios de la mujer.

"Este plan de estudio es una síntesis informativa, proporcionado por el Coordinador de la Carrera, su versión oficial se encuentra en la Secretaría General última revisión marzo 2025"