

# LICENCIATURA EN Nutrición

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



Universidad  
Rafael Landívar  
Identidad Jesuita en Guatemala

# Objetivos

de la carrera:

- Contribuir al desarrollo del país mediante la formación de profesionales capacitados para intervenir en la solución de la problemática alimentaria nutricional.
- Formar profesionales en nutrición con capacidad para la planificación, organización, ejecución y evaluación de programas nutricionales en todos los niveles de atención.
- Fortalecer los principios de humanismo, ética y proyección social.

## Podrás **trabajar en:**

- Clínicas, centros de salud, hospitales privados y públicos.
- Proyectos de nutrición pública y seguridad alimentaria.
- Empresas e industrias de alimentos y productos farmacéuticos nutricionales.
- Organismos de cooperación internacional, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, así como asesorías nutricionales.
- Administración de servicios de alimentación y nutrición.
- Planificación, implementación y evaluación del cuidado nutricional de individuos sanos y enfermos (elaboración de dietas a nivel clínico, hospitalario y colectividades).
- Planificación, organización, ejecución y evaluación de programas alimentario-nutricionales con enfoque intercultural y multisectorial, en todos los niveles de atención.
- Desarrollo de productos alimenticios y su etiquetado nutricional.
- Participación en actividades de control de calidad e inocuidad en la industria de alimentos.
- Participación en investigación en los campos de nutrición clínica, nutrición pública e industria de alimentos.



# LICENCIATURA EN ***Nutrición***

---

## **Información general:**

**Título obtenido:** Nutricionista

**Grado académico:** Licenciatura

**Período de estudio:** 5 años

**Plan y horario:** plan diario jornada vespertina de 13:40 a 17:50 horas

**Sujeto a cupo**



# PÉNSUM DE ESTUDIO\*

---

## Primer año

### Ciclo 1

Biología Humana I  
Estrategias de Comunicación Lingüística  
Fundamentos de Alimentación Humana  
Química Inorgánica  
Física Aplicada a la Nutrición  
Magis Landivariano  
Bioseguridad e Higiene de Alimentos  
Inglés 1

### Ciclo 2

Biología Humana II  
Psicología y Nutrición  
Química Orgánica  
Situación Alimentaria Nutricional de Guatemala  
Estrategias de Razonamiento  
Electivo de persona  
Selección y Preparación de Alimentos  
Inglés 2

## Segundo año

### Ciclo 3

Anatomía Humana  
Bioquímica I  
Fisiología Humana  
Evaluación Nutricional  
Alimentación en el Ciclo de la Vida  
Nutrición Básica  
Inglés 3

### Ciclo 4

Bioquímica II  
Fisiopatología Pediátrica  
Dietética  
Epidemiología Alimentaria Nutricional  
Administración  
Bases de Investigación I  
Inglés 4

## Tercer año

### Ciclo 5

Ciencia de los Alimentos  
Introducción a la Dietoterapia  
Educación Nutricional  
Fisiopatología del Adulto  
Microbiología y Parasitología  
Analítica y Laboratorio de Datos  
Electivo de Trascendencia  
Inglés 5

### Ciclo 6

Bioestadística  
Dietoterapia del Paciente Adulto  
Métodos de Investigación Aplicada I  
Bioquímica de Alimentos  
Servicios de Alimentación I  
Electivo de Realidad  
Mercadeo y Nutrición  
Inglés 6

## Cuarto año

### Ciclo 7

Dietoterapia del Paciente Pediátrico  
Farmacología y Nutrición  
Investigación en Alimentación y Nutrición  
Seguridad Alimentaria I  
Tecnología de Alimentos I  
Servicios de Alimentación II

### Ciclo 8

Dietoterapia del Paciente Crítico  
Nutrición para Deportistas  
Seguridad Alimentaria II  
Tecnología de Alimentos II  
Ética Aplicada  
Análisis Sensorial

## Quinto año

### Ciclo 9

Práctica Profesional Supervisada de Nutrición Clínica  
Práctica Profesional Supervisada de Industria de Alimentos  
Tesis I

### Ciclo 10

Tesis II\*\*  
Práctica Profesional Supervisada de Nutrición Pública

\*Sujeto a cambios

\*\*Curso de Cierre



MÁS DE **200** INSTITUCIONES  
PARA INTERCAMBIOS  
ESTUDIANTILES

**+60** AÑOS DE  
TRAYECTORIA  
Y EXPERIENCIA

**15** AÑOS DE  
ACREDITACIONES  
INTERNACIONALES

## Ventajas de ***estudiar esta carrera***

- Excelencia académica con valores.
- Más de 20 años de experiencia en una universidad con más de 60 años de trayectoria.
- Laboratorios con tecnología avanzada.
- Programas de formación integral como: deportes, artes, responsabilidad social, entre otras.
- Intercambios estudiantiles con más de 200 instituciones de educación superior alrededor del mundo.
- Convenios de cooperación con hospitales e industrias de alimentos de la iniciativa privada, tanto en Guatemala como el extranjero.
- Red de Bibliotecas Landivarianas para el aprendizaje y la investigación.
- Monitoreo permanente de la calidad académica de acuerdo a estándares internacionales.
- El programa abarca las áreas de: seguridad alimentaria, industria de alimentos y nutrición clínica asistencial.
- Práctica durante el quinto año de la carrera en: hospitales públicos y privados, Jefaturas de áreas de salud en apoyo al programa de Seguridad Alimentaria Nutricional del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Industrias de alimentos nacionales y transnacionales.

# MATRÍCULA Y CUOTA

***Matrícula vigente con descuento\****

**Q 676.00**

***Matrícula ordinaria***

**Q 733.00**

***Cuota mensual promedio  
primer ciclo vigente***

**Q 927.00**

\*El pago de matrícula con descuento aplica al pagarse antes del 31 de octubre del año en curso.

## ***Observaciones:***

El valor de matrícula no es reembolsable.

El pago de matrícula puede efectuarse en agencias de Banco Industrial o Interbanco.

El estudiante debe contar previamente con su número de carné.

La cuota mensual varía según pensum vigente, asignación de cursos y ciclo académico.

El procedimiento para la inscripción, así como el valor de la matrícula y cuotas, puede variar sin previo aviso.

PBX: 7722-9900 

Correo electrónico: [infolandivar@url.edu.gt](mailto:infolandivar@url.edu.gt)

    /urlxela



Campus San Alberto Hurtado, S.J.  
de Quetzaltenango



Universidad  
Rafael Landívar  
Identidad Jesuita en Guatemala