

LISTA DE CURSOS DEL PLAN DE ESTUDIO*

PRIMER AÑO

PRIMER CICLO

EG-	Curso Integrado de Humanidades I
EF-	Actividad Deportiva
NU- 2005	Introducción al Campo Profesional de la Nutrición
B- 0106	Biología General
B- 0107	Laboratorio de Biología General
QU- 0114	Química General Intensiva
QU- 0115	Laboratorio de Química General Intensiva
MA- 1210	Cálculo I

SEGUNDO CICLO

EG-	Curso Integrado de Humanidades II
NU- 2006	Seminario de Introducción a la Alimentación Humana
QU- 0210	Fundamentos de Química Orgánica
QU- 0211	Laboratorio de Fundamentos de Química Orgánica
MN- 0220	Anatomía Macroscópica
NU- 2007	Introducción a la Seguridad Alimentaria y Nutricional

SEGUNDO AÑO

TERCER CICLO

NU- 2011	Fundamentos del Comportamiento Humano en Alimentación y Nutrición
MQ- 0335	Bioquímica para Nutrición
MF- 1000	Fisiología Humana
SR-	Seminario de Realidad Nacional I
XS- 0215	Estadísticas para Biociencias

CUARTO CICLO

NU- 2008	Evaluación del Estado Nutricional
NU- 2009	Nutrición Humana Básica
NU- 2010	Alimentos, Selección, Preparación y Conservación I
QU- 0290	Principios de Química de Alimentos I
QU- 0291	Laboratorio de Principios de Química de Alimentos I
MB- 1001	Fundamentos de Microbiología

TERCER AÑO

QUINTO CICLO

NU- 2012	Alimentación y Nutrición de la Persona Adulta
NU- 2014	Educación Nutricional
NU- 2016	Módulo I: Situación Alimentaria Nutricional de la Persona Adulta en su Familia
NU- 2018	Mejoramiento Nutricional de Alimentos y Preparaciones
NU- 2015	Planificación y Administración Aplicados a la Nutrición
NU- 2013	Alimentos, Selección, Preparación y Conservación II

SEXTO CICLO

NU- 2017	Seminario Alimentación y Nutrición de la Persona Adulta Mayor
NU- 2019	Fundamentos de Nutrición en Salud Pública
EG-	Curso de Arte
NU- 2020	Instalaciones, Equipamiento y Procesos en Servicios de Alimentación

NU- 2021	Módulo II: Situación Alimentaria y Nutricional del Individuo en Ámbito Comunitario
SR-	Seminario de Realidad Nacional II

CUARTO AÑO

SÉTIMO CICLO

NU- 2022	Nutrición Normal y Clínica de Población Materno Infantil
NU- 2023	Planificación de Menús para Colectividades
NU- 2024	Nutrición para la Promoción de la Salud
NU- 2025	Dirección de Operaciones en Servicios de Alimentación
NU- 2026	Módulo III: Situación Alimentaria y Nutricional en el Ámbito Institucional I
OPT-	Curso Optativo I

OCTAVO CICLO

UN- 1033	Nutrición Clínica y Hospitalaria
NU- 2027	Alimentación y Nutrición del Preescolar, Escolar y Adolescente
NU- 2028	Seguridad Alimentaria y Nutricional
NU- 2029	Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria
NU- 2030	Módulo IV: Situación Alimentaria y Nutricional en el Ámbito Institucional II
RP-	Repertorio

Se obtiene el Bachillerato en Nutrición, previo cumplimiento de 300 horas de Trabajo Comunal Universitario (T.C.U.).

QUINTO AÑO

NOVENO CICLO

NU- 2032	Gerencia y Mercadeo de Proyectos en Alimentación y Nutrición
NU- 2033	Práctica Nutricional Clínica
NU- 2031	Taller de Investigación

DÉCIMO CICLO

NU- 2034	Práctica Electiva/1
----------	---------------------

/1 En esta práctica, el estudiantado puede elegir el área según su interés (Industria Alimentaria; Servicios de Alimentación; Seguridad) cada una se ofrece en el IX y X ciclo.

Se obtiene la Licenciatura en Nutrición previa aprobación del Trabajo Final de Graduación, para el cual se ofrecen las opciones de Tesis; Proyecto; Seminario o Práctica Dirigida.

VD-R-9035-2013

*Durante la matrícula, verifiquen el plan de estudios en la unidad académica o mediante el sistema de matrícula por internet.

Para mayor información sobre la carrera, diríjase a la Secretaría de la Escuela de Nutrición, ubicada 100 m. norte, 100 m. sur y 100 m. este de la UNED, carretera a Sabanilla o llamar al teléfono 2511- 3040.

Impreso en el SIEDIN—UCR

FICHA PROFESIOGRÁFICA

Nutrición



Universidad de Costa Rica



Centro de Orientación Vocacional-Ocupacional

PRESENTACIÓN

La Escuela de Nutrición y la Oficina de Orientación ponen a la disposición de la comunidad universitaria y nacional la presente ficha profesiográfica de la carrera de Nutrición.

Este documento, editado con fines de orientación vocacional, contiene la información básica que toda persona interesada en estudiar esta carrera debe conocer.

Esta disciplina se ocupa de los alimentos, de los nutrientes y otras sustancias que ellos contienen, de su acción, interacción y balance en relación con la salud y la enfermedad, así como de los procesos por medio de los cuales el organismo ingiere, digiere, absorbe, transporta, utiliza y excreta las sustancias alimenticias. También se ocupa de los aspectos sociales, económicos, culturales y psicológicos relacionados con los alimentos y la alimentación humana.

HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS DESEABLES

- Capacidad lógica matemática y habilidad para las ciencias.
- Habilidad para la observación, el análisis y la síntesis.
- Habilidad para mantener buenas relaciones humanas, trabajar en equipo y manejar grupos.
- Actitud objetiva y crítica.
- Iniciativa, creatividad y emprendimiento.
- Capacidad de liderazgo y facilidad para comunicarse.
- Sentido de responsabilidad y compromiso.

TAREAS TÍPICAS DEL ESTUDIANTE DURANTE LA CARRERA

- Manejo de instrumentos y equipo de laboratorio.
- Evaluación del estado nutricional de adultos y niños.
- Atención distoterapéutica de individuos y grupos.
- Búsqueda de información, revisión y actualización constante de los avances científicos en alimentación y nutrición.
- Educación nutricional, tanto para la población sana como para la que tiene problemas de salud.
- Desarrollo de investigación científica y operativa a lo largo de toda su formación.
- Desarrollo de prácticas en comunidades, instituciones, centros de salud, industria alimentaria y servicios de alimentación.

PERFIL PROFESIONAL

Un nutricionista puede desempeñarse en múltiples áreas del quehacer: salud, educación, administración de servicios de alimentación, industria agroalimentaria, mercadeo social, investigación y asesoría científica.

Por ello las funciones generales que un profesional en Nutrición Humana debe desarrollar incluyen:

- Planificar, organizar, dirigir, supervisar, y evaluar servicios de alimentación institucionales en los ámbitos público y privado.
- Organizar, ejecutar y evaluar programas

de nutrición preventiva a nivel comunal, regional o nacional.

- Brindar atención nutricional a individuos y grupos, para prevención y tratamiento de enfermedades ocasionadas especialmente por déficit o exceso en la alimentación y un inadecuado estilo de vida.
- Asesorar a la industria agroalimentaria con relación a la calidad nutricional, estudios y aceptabilidad de alimentos, legislación alimentaria, mercadeo y publicidad con énfasis en alimentos y orientación al consumidor.
- Participación en la definición de estrategias políticas relacionadas con la seguridad alimentaria.
- Contribuir en la producción y divulgación del conocimiento científico en alimentación y nutrición.

MERCADO LABORAL

Por las múltiples aplicaciones de la nutrición el nutricionista puede laborar en lugares tan diversos como: clínicas y hospitales públicos o privados, gimnasios, centros de estética, industrias alimentarias, empresas farmacéuticas, servicios de alimentación institucionales, restaurantes, hoteles, Ministerio de Salud, Ministerio de Educación, Institutos de investigación en salud, Universidades e institutos técnicos, medios de comunicación, organizaciones no gubernamentales y otras organizaciones o instituciones del sector salud, actividades privadas como consulta nutricional y asesorías o empresas o a servicios de alimentación.