



CARRERA DE

NUTRICIÓN

TURNO: LUNES A VIERNES | SABATINO | DOMINICAL

MODALIDAD: PRESENCIAL | VIDEOCONFERENCIAS EN VIVO

DURACIÓN: 4 AÑOS

Hyflex



La Licenciatura en Nutrición de la UCEM es un programa integral que busca capacitar a futuros nutricionistas para promover hábitos saludables y bienestar a largo plazo. El plan de estudios abarca desde el asesoramiento y educación nutricional hasta el seguimiento dietético, con un enfoque en las necesidades individuales y colectivas en distintas etapas de la vida. Además, el programa incluye formación en gestión y liderazgo de proyectos relacionados con la formulación, procesamiento, producción y distribución de alimentos, especializándose en gastronomía convencional y terapéutica. Los graduados estarán capacitados para asegurar la inocuidad y calidad alimentaria, y para innovar en la elaboración de complementos y suplementos nutricionales, preparándolos para ser líderes en la transformación de la salud comunitaria.

FORTALEZAS DE NUESTRO PROGRAMA

La Licenciatura en Nutrición y Dietética de UCEM se distingue por su enfoque exhaustivo y su compromiso con la excelencia educativa. Nuestro programa proporciona una educación integral, equilibrando los aspectos científicos y prácticos con un enfoque en la salud pública y la gestión nutricional.



Universidad Centroamericana
de Ciencias Empresariales



FACULTAD DE
CIENCIAS MÉDICAS

- **Fundamentos Científicos y Aplicación Práctica:** Comenzamos con asignaturas fundamentales como Biología General y Química, esenciales para comprender la nutrición a nivel biológico, complementadas con prácticas clínicas para una aplicación efectiva en la vida real.
- **Enfoque Integral en Nutrición:** Nuestro plan de estudios abarca áreas especializadas como Nutrición Geriátrica y Nutrición Deportiva, adaptándose a diversas necesidades nutricionales y demográficas.
- **Nutrición y Salud Pública:** Incorporamos materias como Políticas Alimentarias y Educación Alimentaria y Nutricional, reflejando nuestro enfoque en la nutrición a nivel poblacional, crucial en la formación de nutricionistas.
- **Liderazgo e Innovación en Nutrición:** Preparamos a los estudiantes para roles de liderazgo y gestión a través de cursos como Mercadeo y Gerencia de Negocios en Nutrición, fomentando el emprendimiento en el campo.
- **Énfasis en Investigación y Ética:** Destacamos la importancia de la conducta ética y la investigación científica rigurosa, fundamentales en la práctica profesional de la nutrición.

Compromiso con la Excelencia en Nutrición y Dietética



En UCEM, estamos comprometidos con proporcionar una educación que abarque todos los aspectos de la nutrición y dietética, preparando a nuestros estudiantes para ser profesionales competentes y versátiles, capaces de enfrentar los desafíos del campo nutricional moderno.

PERFIL DE EGRESADO

El perfil del egresado de esta carrera de nutrición se caracteriza por su capacidad para crear, planificar y ejecutar programas y proyectos nutricionales y alimentarios efectivos, cumpliendo con objetivos de salud y nutrición establecidos, además de proporcionar asesoramiento y educación de alta calidad. Estos profesionales están capacitados para diseñar y administrar servicios de alimentación, adaptándolos a las necesidades de diferentes instituciones y comunidades, y para gestionar unidades de alimentación contextualizadas.

*Prácticas y laboratorios presenciales

INSCRIBITE AHORA

5859-0059 | ucem.edu.ni

Se enfatizan habilidades en marketing y comercialización de servicios alimentarios y dietéticos, garantizando su viabilidad y éxito en el mercado. Además, los egresados están preparados para la investigación y divulgación en salud, nutrición y alimentación, y poseen formación especializada en emprendimientos gastronómicos, con un fuerte énfasis en la nutrición, dietética y el respeto por la herencia culinaria centroamericana.

CAMPO LABORAL



- **Atención Clínica:** Como nutricionistas clínicos, nuestros graduados sobresalen en hospitales, clínicas y consultorios privados, proporcionando atención nutricional personalizada y efectiva a pacientes.
- **Gastronomía:** Nuestros nutricionistas aportan su conocimiento en la creación de menús saludables y deliciosos en restaurantes, y colaboran en jardines infantiles, centros para adultos mayores, spas y gimnasios para promover una alimentación balanceada.
- **Consultoría e Investigación:** Como consultores e investigadores, nuestros egresados contribuyen al desarrollo y evaluación de productos nutricionales, liderando la vanguardia en innovación alimentaria.
- **Academia:** En el ámbito académico, desempeñan roles clave como docentes o asesores escolares, fomentando programas de alimentación saludable y nutrición consciente.
- **Marketing Nutricional:** Con habilidades en marketing, nuestros nutricionistas lideran la promoción y comercialización de productos alimentarios, destacando la importancia de la nutrición en la industria alimentaria.
- **Emprendimiento:** Como emprendedores, crean y gestionan negocios orientados a satisfacer la creciente demanda de opciones alimentarias saludables, marcando una diferencia en el mercado.
- **Política Pública y Asesoramiento Empresarial:** Asesoran a empresas en la implementación de prácticas alimentarias saludables y sostenibles, y juegan un papel fundamental en el diseño de políticas públicas para mejorar la nutrición comunitaria.





1° AÑO

• I Cuatrimestre

- Biología General, Celular y Molecular
- Biomatemática
- Comunicación Efectiva
- Química General
- Introducción a la Microbiología

• II Cuatrimestre

- Anatomía General
- Psicología General
- Química Orgánica
- Genética General

• III Cuatrimestre

- Inmunología
- Introducción a la Nutrición y Dietética
- Estadística I
- Salud y Sociedad

2° AÑO

• IV Cuatrimestre

- Ética e Investigación
- Introducción a las Ciencias Fisiológicas
- Histología
- Bioquímica I

• V Cuatrimestre

- Redacción Técnica I
- Biofarmacia y Farmacocinética
- Introducción al Estudio de los Alimentos
- Bioquímica II

• VI Cuatrimestre

- Bioquímica Clínica y Nutricional
- Microbiología Sanitaria de los Alimentos
- Políticas Alimentarias y Nutricionales
- Farmacología I
- Bromatología

3° AÑO

• VII Cuatrimestre

- Mercadeo
- Farmacología II
- Evaluación Nutricional
- Técnicas Gastronómicas y Terapéuticas

• VIII Cuatrimestre

- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Nutrición y Dietética Infantil y del Adulto
- Tecnología de los Alimentos
- Procesos de Producción y Conservación de Alimentos

• IX Cuatrimestre

- Fisiopatología
- Educación Alimentaria y Nutricional de la Familia y Comunidad
- Inocuidad Alimentaria
- Psicología de los Desórdenes Alimenticios
- Prácticas de Familiarización II

4° AÑO

• X Cuatrimestre

- Toxicología
- Nutrición Geriátrica
- Nutrición para la Actividad Deportiva
- Prácticas Clínicas I

• XI Cuatrimestre

- Gerencia de Negocios y Servicios de Alimentación y Nutrición
- Mercadeo de Alimentos y Servicios
- Metodología de la Investigación
- Prácticas Clínicas II

• XII Cuatrimestre

- Seminario de Tesis
- Soporte Nutricional del Paciente Crítico
- Prácticas Clínicas III
- Tesis Monográfica