Plan de Estudio

PRIMER SEMESTRE
- Biología
- Biofísica
- Química
- Matemáticas
- Psicología General
- Sociología
- Competencias Comunicativas
- Informática
- Inglés I

SEGUNDO SEMESTRE
- Morfofisiología I
- Bioquímica I
- Microbiología Clínica
- Bromatología y Tecnología de Alimentos
- Psicología Evolutiva
- Fundamentos Metodológicos
- Introducción a la Nutrición
- Sistemas de Producción Agroalimentaria
- Inglés II

TERCER SEMESTRE
- Morfofisiología II
- Bioquímica II
- Fundamentos Epistemológicos
- Microbiología de Alimentos
- Nutrición Básica
- Técnica Dietética I
- Principios de Administración en Servicios en Alimentación
- Inglés III

CUARTO SEMESTRE
- Fisiopatología
- Bioestadística
- Educación Alimentaria y Nutricional
- Alimentación Normal en el Ser Humano
- Evaluación del Estado Nutricional
- Seguridad Alimentaria y Nutricional
- Técnica Dietética II
- Mercadeo en Servicio de Alimentación

QUINTO SEMESTRE
- Farmacología
- Epidemiología
- Salud pública
- Marco Legal y Normatividad en alimentos
- Dietoterapia infantil
- Planificación y políticas en alimentación y nutrición
- Gestión operativa

SEXTO SEMESTRE
- Diseños de Investigación
- Dietoterapia del Adulto
- Diseño y Aplicación de Proyectos en Alimentación
- Direccion de Servicios de Alimentación
- Etiqueta y Presentación de Alimentos y Bebidas
- Profundización I
- Prácticas Básicas

SEPTIMO SEMESTRE
- Prácticas de Intervención I
- Prácticas de Intervención II
- Profundización II
- Trabajo de Investigación I

OCTAVO SEMESTRE
- Prácticas de Intervención III
- Prácticas de Intervención IV
- Trabajo de Investigación II
- Prácticas de Profundización
Profundización III
Trabajo de Investigación II

ELECTIVAS
- Integral
IInterdisciplinar
- Interdisciplinar II

¡Llámanos!

#SOMOSMETROPOLITANOS

PBX:3697000
Tel: 3697005 Ext.391

unimetroco

¡Somos los mejores en Salud!

Conoce nuestros programas
www.unimetro.edu.co

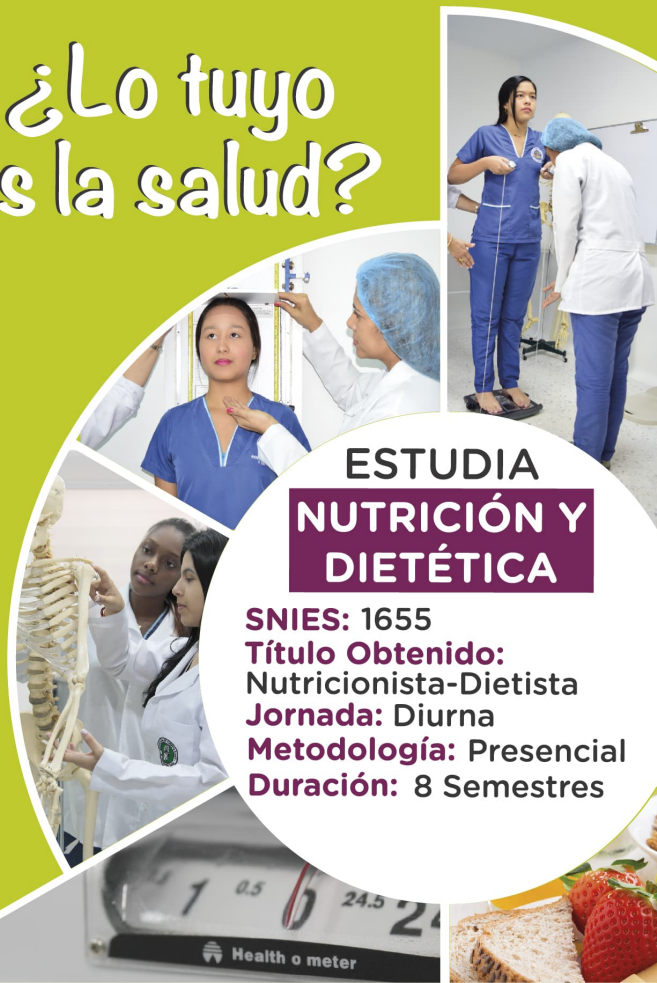
SOMOS UNA UNIVERSIDAD SUJETA A INSPECCIÓN Y VIGILANCIA POR PARTE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIVERSIDAD METROPOLITANA

Ciencias de la Salud, Educación e Innovación

www.unimetro.edu.co

¿Lo tuyo es la salud?



ESTUDIA

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

SNIES: 1655
Título Obtenido: Nutricionista-Dietista
Jornada: Diurna
Metodología: Presencial
Duración: 8 Semestres

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

El programa de Nutrición y Dietética contribuye con la formación integral de profesionales comprometidos con la promoción de la salud y la prevención y solución de problemas alimentarios y nutricionales de los individuos y comunidad, participando interdisciplinariamente en proyectos de investigación; enmarcado en su objeto de estudio interacción hombre – alimento desde el concepto de seguridad alimentaria y nutricional.

¡Somos los mejores en Salud!

CAMPOS DE DESEMPEÑO

El profesional Nutricionista-Dietista puede desempeñarse en las siguientes áreas:

Área Nutrición Normal y Clínica: Hospitales, Clínicas, centros de estética, consulta nutricional privada, gimnasios, clubes deportivos, entre otros.
Área de Nutrición Pública: Hogares Comunitarios, hogares infantiles, instituciones educativas, ministerio de Salud y Protección Social, secretarías de salud, ICBF, centros geriátricos, centros de recuperación nutricional.
Área de alimentos: Industrias de alimentos dedicadas a la producción, transformación y fortificación de alimentos.
Área de Servicio de Alimentación a Colectividades: Comedores Escolares y Empresariales, clubes sociales, hoteles, servicios de alimentación de hospitales y clínicas, entre otros.

ESTUDIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA en Unimetro

¿POR QUÉ ESTUDIAR NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN LA UNIVERSIDAD METROPOLITANA?

El Programa de Nutrición y Dietética cuenta con un cuerpo docente calificado que sigue los lineamientos de la pedagogía Dialógica, facilitándole así la interacción con la cultura y el desarrollo de la memoria comprensiva, para alcanzar las competencias y el éxito en la vida académica y posteriormente en el desempeño profesional y social.

Una de las características más relevantes que identifican al Programa y que lo diferencia de los otros programas del contexto nacional, es que cuenta con un departamento de nutrición dentro de su propio Hospital Escuela, facilitándole así al estudiante compartir sus conocimientos con eficiencia, calidad y experiencia, generando un espacio de verdadera interacción con las diferentes disciplinas alrededor de un problema de salud presentado.

Brinda al estudiante la formación investigativa para fomentar una actitud crítica para el análisis y aplicación de acciones interdisciplinarias que favorezcan la solución de problemas de nutrición y alimentación, contando con laboratorios de alta tecnología: Laboratorios de Antropometría, Técnica Dietética, Educación Nutricional, Bromatología, Análisis sensorial, Etiqueta y presentación de alimentos y bebidas.