

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



El Licenciado en Nutrición de la Universidad Maimónides alcanza un perfil profesional amplio y moderno. Así lo exige el mercado laboral actual. El graduado de esta universidad puede ejercer Acciones de Intervención Nutricional en las Áreas vinculadas a todos los ejes de carrera. Entre los aspectos principales de la carrera, se destacan:

- Prácticas Profesionales.
- Viajes Comunitarios.
- Convenios de Intercambio Estudiantil con Universidades del Exterior.
- Bolsa de trabajo.
- Nutrición Deportiva.
- Consultorio de Atención Nutricional (Unidad Docente).

Áreas de la carrera:

- Laboratorio de Alimentos. Análisis Físico Químico de los Alimentos. Microbiología.
- Auditorio Práctico. Talleres de Educación Alimentaria y Cocina Saludable para pacientes con Obesidad, Diabetes, Hipertensión y Afecciones Cardiovasculares, etc. de Programas Preventivos de Obras Sociales.
- Laboratorio de Dietética Experimental. Desarrollo de productos para déficit (desnutrición, anemia) y enfermedades crónicas (obesidad, diabetes).
- Cabinas de Evaluación Sensorial.
- Laboratorio de Gastronomía.

PERFIL PROFESIONAL ÁREAS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL

- Área de Nutrición Clínica: Organizar y dirigir actividades de prevención, protección, recuperación y rehabilitación de la salud a través de la nutrición.
- Área de Tecnología de los alimentos: Colaborar en el desarrollo de alimentos en empresas industriales.
- Área de Seguridad Alimentaria: Ejecutar normas para la prevención de enfermedades transmisibles por alimentos, y ejecutar normas de correcto manejo e higiene de alimentos.
- Área de Gerenciamiento Empresarial: Efectuar análisis de gestión, presupuestos y costos.



TÍTULO FINAL Licenciado en Nutrición

DURACION 4 años

MODALIDAD Presencial

📍 Hidalgo 775 / C1405BCK (CABA, Argentina)

☎ 4905 - 1110/1130

✉ nutricion@maimonides.edu

🌐 nutricion.maimonides.edu



PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER AÑO

Anatomía
Arte Coquinario y Grandes Cocinas
Bioquímica de la Nutrición
Estadística Aplicada
Fisiología
Historia de los Alimentos
Nutrición Normal I
Informática
Taller de Inglés

SEGUNDO AÑO

Análisis de Gestión y Costos
Elementos de Economía y Finanzas
Epidemiología en Nutrición
Evaluación Nutricional
Microbiología General y de Alimentos
Nutrición Normal II
Nutrición Pediátrica
Sociología y Nutrición
Taller de Inglés
Técnica Dietética
Tecnología de los Alimentos

TERCER AÑO

Antropometría
Derecho Laboral

Fisiopatología Dietoterapia del Adulto y del Niño
Nutrición y Salud Pública
Planificación y Administración de Servicios de Alimentación
Principios de Management
Psicología en Nutrición y Desórdenes Alimentarios
Seguridad Alimentaria y Análisis de alimentos
Taller de Inglés
Técnica Dietoterápica

CUARTO AÑO

Deontología y Ejercicio Profesional
Diseño de Cocinas y Comedores
Investigación en Nutrición (Preparación de la Tesina)
Metodología de la Investigación
Prácticas de Nutrición en Salud Pública
Prácticas Intensivas Integrales
Principios de Marketing y Comercialización de Alimentos
Sistemas Administrativos y Estrategia Empresarial
Taller de Inglés
Técnicas Pedagógicas en Nutrición