

Movilidad estudiantil en más de 210 universidades en 32 países de América Latina, Norteamérica, Europa v Asia.



Somos parte de la Federación Internacional de Universidades Católicas (FIUC).



SOMOS PARTE DEL CEUB Sistema Público de la Universidad Boliviana, lo que nos da la facultad de emitir títulos profesionales directos.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- ·Fotocopia Legalizada del Diploma de Bachiller, o provisionalmente por un semestre, fotocopia de la libreta de sexto de secundaria legalizada por el colegio.
- · Certificado de Nacimiento Original computarizado.
- · Fotocopia simple de la cédula de identidad.
- Tres fotografías 4x4 a color con fondo celeste o plomo claro.
- ·Cumplir y aprobar los procedimientos de ingreso a la Universidad.



FORMACIÓN INTEGRAL CON VALORES

















www.scz.ucb.edu.bo/





www.scz.ucb.edu.bo/



Contáctanos



info.scz@ucb.edu.bo



+591 721 33976



UCB Santa Cruz



ucbsantacruz



U. Católica SCZ



@ucbscz



profesional

Un profesional en Nutrición Clínica y Dietética es capaz de identificar, interpretar, prevenir y atender las necesidades, hábitos, costumbres y problemas de salud relacionados con la nutrición y alimentación de individuos, grupos y poblaciones. Contribuye a la promoción de estilos de vida saludables y sustentables a través de un enfoque integral e interdisciplinario, sustentado en la ciencia, la ética, los valores y la responsabilidad con su entorno social y ambiental.

Beneficios de estudiar en la U.C.R.

- · Docentes con amplia experiencia y travectoria profesional.
- ·Talleres y conferencias de formación continua.
- · Profesionales titulados reconocidos en el ámbito nacional e internacional
- Contamos con distintos convenios internacionales y con empresas reconocidas del país para realización de pasantías, provectos de grado y trabajo comunitario.

estudiantil

- Equipos deportivos de fúbol de salón, básquet, voleibol y atletismo.
- ·Talleres artísticos de danza moderna, ballet folclórico. teatro.
- · Centros de Estudiantes

CLÍNICA Y

Ámbito de desempeño laboral

Los nutricionistas promueven la salud a través de la alimentación en diversos ámbitos: atención clínica, nutrición comunitaria, deportiva, geriátrica y empresarial. Ofrecen evaluación, asesoramiento y manejo nutricional, basándose en conocimientos científicos y habilidades interpersonales. Además, trabajan en investigación, desarrollando estudios en áreas como la nutrigenómica y la prevención de enfermedades crónicas, contribuyendo al avance del conocimiento nutricional.

Becas

Bachiller

3 becas cobertura del 100% 5 becas cobertura del 75%

12 becas cobertura del 50%

5 becas con Cobertura 100% 10 becas con Cobertura 75% 20 becas con Cobertura 50%

Duración de la carrera

4 años y medio (9 semestres)

Requisitos de Egreso

- Acreditar un mínimo de 40 horas de proyecto social supervisado.
- Acreditar un mínimo de 40 horas en talleres de formación integral (Deportivo o culturales) durante la carrera.
- Idioma inglés Nivel B2.

Modalidad de Graduación

- •Tesis de Grado
- · Provecto de Grado
- Trabajo Dirigido
- · Graduación por Excelencia
- · Graduación por Diplomado
- Internado

Plan de Estudio

SEMESTRE 1

- Anatomía v fisiología humana I
- · Bioquímica de la nutrición I v laboratorio
- · Introducción a la nutrición v alimentación
- Antropologia cristiana
- Metodología de la investigación

SEMESTRE 2

- · Anatomía y fisiología humana II
- Bioquímica de la nutrición II y laboratorio
- Antropologia y psicología de la nutrición
- · Principios básicos de la nutrición
- · Bioestadística descriptiva
- · Sistemas v políticas de la nutrición

SEMESTRE 3

- Pensamiento crítico
- · Nutrición en la infancia v adolescencia
- · Educación alimentaria nutricional
- Evaluación nutricional I
- · Microbiología general y laboratorio
- Técnica dietética I y laboratorio

SEMESTRE 4

- · Bioestadística inferencial
- · Nutrición en el adulto saludable
- Técnica dietética ii y laboratorio
- Bromatología I
- Microbiología de los alimentos
- Evaluación nutricional II
- · Fisiopatología de la nutrición en la infancia y adolescencia

SEMESTRE 5

- Técnica dietoterápica en la infancia y adolescencia
- · Gestión de calidad e inocuidad de los alimentos
- Cristología
- · Bromatología II
- Procesos tecnológicos
- Fisiopatología de la nutrición en el adulto
- Libre I

SEMESTRE 6

- Nutrición institucional v administración I
- Farmacología aplicada a la nutrición
- Epistemología
- · Agrotecnología de alimentos de origen animal
- Técnica dietoterápica en el adulto
- Libre II
- Nutrición en el deporte

SEMESTRE 7

- · Enseñanza social de la iglesia
- · Bioética y deontología profesional
- · Agrotecnología de alimentos de origen
- Nutrición institucional y administración II
- Trastornos alimenticios
- Alimentación basada en plantas

SEMESTRE 8

- Programas y provectos en nutrición
- Soporte nutricional
- Práctica preprofesional
- Taller de grado I

SEMESTRE 9

Taller de Grado II