



# FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS Y DE SALUD

## LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Resolución N° CTDA-208-2018 del 26 de Octubre de 2018

Modalidad: Presencial

## OBJETIVO GENERAL

Formar un nutricionista con los conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores éticos suficientes para desarrollar funciones de promoción, protección, conservación de la salud, y recuperación del enfermo en el contexto individual, familiar, institucional, comunitario.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formar un nutricionista con sensibilidad, responsabilidad y actitudes que le permitan desarrollar una práctica ética y humana en todos los aspectos de su quehacer cotidiano, comprometido a brindar una atención de calidad a nivel individual familiar y comunitario.
- Formar un nutricionista con alto grado de solidaridad humana, con un espíritu de camaradería que le permita desempeñarse en forma armónica en su campo laboral.
- Formar un nutricionista con los conocimientos y capacidad necesarios para desarrollar actividades de promoción, atención conservación de la salud en el contexto individual, familiar, institucional, comunitarias.
- Formar un nutricionista con los conocimientos y aptitudes para educar, motivar y promover acciones intersectoriales para beneficio de la población general.
- Formar un nutricionista con los conocimientos y la capacidad para participar en actividades de investigación.
- Formar un nutricionista con la base conceptual y la capacidad para adaptarse a los cambios científicos, tecnológicos y sociales del medio a través del auto aprendizaje.
- Formar un nutricionista con las habilidades y destrezas para relacionarse en forma óptima con todos los seres humanos, en las funciones clínicas, de salud pública y gerencial que su trabajo le demande y con capacidad de adaptarse a las circunstancias cambiantes del ecosistema.
- Formar un nutricionista con la actitud de mantener actualizados sus conocimientos, habilidades y destrezas, desarrollando valores éticos y humanos que le permitan el desempeño de una práctica correcta y actualizada, científica y tecnológicamente.
- Formar un nutricionista con actitud de autocrítica y autorregulación para conocer sus limitaciones personales y profesionales.
- Formar un nutricionista con la actitud de continuar actualizando su formación profesional y humana.

## PERFIL DE INGRESO

- Presentar documento de identificación personal
- Entrevista personal
- Dos Fotografías tamaño pasaporte.
- Créditos originales de Educación Básica y Media.
- Título de Bachiller en Ciencias y/o su equivalente, o combinados, debidamente registrado en el Ministerio de Educación, u otro título aceptado por la Universidad de Panamá, de conformidad al Decreto Ley N°16, que reglamenta el establecimiento y funcionamiento de Universidades Privadas en la República de Panamá.

- Los bachilleres equivalentes se refieren a títulos expedidos en el extranjero, pero convalidados en el Ministerio de Educación como tal.
- Los bachilleres combinados se refieren a aquellos títulos que indican el bachiller en ciencias y otros más, ejemplo Bachiller en Ciencias y Letras, Bachiller en Ciencias con énfasis en Computación, etc.
- Los estudiantes nuevos que han concluido sus estudios secundarios en el extranjero deberán presentar su título (bachillerato) debidamente autenticado por el Consulado o Embajada de Panamá en el país de origen y por el Ministerio de Relaciones Exteriores. Además, deberán presentar certificación del Ministerio de Educación del reconocimiento y equiparación de los estudios realizados.
- Certificado de Buena Salud física y mental por un médico acreditado
- Radiografía P.A. de tórax con informe médico correspondiente.
- Certificado de las vacunas indicadas en el Examen Médico. Tarjeta de vacunación actualizada (Tétano, difteria, tosferina, sarampión, hepatitis

## PERFIL DEL EGRESADO

- Los profesionales egresados de la carrera de licenciatura de Nutrición y Dietética de la Universidad Americana poseerán y demostrarán tener conocimientos, habilidades y destrezas en procedimientos de las Ciencias de la Alimentación y Nutrición, con un alto sentido ético, humanista y con actitud innovadora, crítica y de servicio público, que sean capaces de responder a las demandas de nutrición y salud contingentes, generando, cultivando, integrando y comunicando las ciencias de la alimentación y nutrición en el contexto epidemiológico, social, económico y cultural del país y de la región.
- Para el alcance de este perfil y que sea consonó con la misión, el nutricionista formado en esta Universidad será un profesional capacitado para integrar las ciencias básicas en la aplicación de los principios de la nutrición y las ciencias económicas, sociales y de la conducta humana en la fundamentación de la alimentación, para proporcionar atención dietética y dieto terapéutica a individuos o grupos en las diferentes etapas del ciclo vital, considerando la multiculturalidad y su correspondientes valores.
- Su formación lo habilita para diagnosticar la situación alimentario nutricional y establecer prioridades para tomar decisiones de intervención, fundamentadas en un análisis de viabilidad, constituyendo equipos multidisciplinarios en el marco de la gestión estratégica de políticas e instrumentos de planificación en alimentación, nutrición y salud.
- Su desempeño comprometido, eficiente, eficaz, efectivo y creativo permite generar y difundir conocimientos, asegurar productividad colectiva y bienestar social; asumiendo liderazgo en la aplicación de estrategias de educación y comunicación social en alimentación y nutrición, promoción de una alimentación saludable y una vida activa, recuperación y rehabilitación de los problemas alimentario nutricionales prevalentes.

## CAMPO OCUPACIONAL

- Hospitales gubernamentales y privados de nuestro país en el segundo y tercer nivel de atención.
- Centros de primer nivel de atención.
- Centros parvularios
- Instituciones gubernamentales tales como: Ministerio de Educación, Ministerio de Desarrollo Agropecuario, Ministerio de Salud, Ministerio de Desarrollo Social, Instituto Panameño de Deportes, Universidad, SENACYD, Ministerio de Gobierno y Justicia.

- Instituciones no gubernamentales relacionadas con la Nutrición
- Casas comerciales farmacéuticas
- Industrias de Alimentos.
- Hoteles, Cafeterías de empresas con más de 200 empleados.
- Centros de Estética y Gimnasios.
- Hogares encargados del cuidado de los adultos mayores.

## REQUISITOS DE PERMANENCIA

La Universidad Americana como entidad educativa con un enfoque innovador, ofrece a los participantes la oportunidad de cursar la licenciatura en Nutrición y Dietética. El participante debe cumplir con los requisitos de permanencia siguientes:

- Cumplir con las normas establecidas por la Universidad Americana.
- Cumplir con el reglamento académico de la Institución.
- Mantener un Promedio Ponderado no menor de 71; y un índice no inferior a 1.00, en el sistema de números.
- Mantener y conservar buenas relaciones humanas con administrativos, profesores y compañeros.
- Cumplir con las asignaciones dadas en cada curso.
- Ser puntual y asistir a clases. El participante que tenga cuatro (4) ausencias pierde el curso.
- De presentar fracaso en una de las asignaturas el estudiante sólo tendrá la oportunidad de matricular nuevamente la misma por segunda vez.
- Si al cursar por segunda vez la asignatura y no lograrse aprobar, tendrá que enviar una nota dirigida a la decana de la Facultad, para solicitar reconsideración para tomar materias por tercera vez. De ser aprobada por el Comité Académico aparte del cuerpo docente de especialistas de la asignatura, tomará las materias por tercera vez. De no ser aceptada la solicitud, se procederá a la separación de la carrera.
- En caso de presentarse una falta grave en perjuicio de los docentes, compañeros, personal de salud donde se desarrollen las prácticas clínicas y sobre todo en contra del paciente, se procederá a una investigación y se llevará a Comité Académico para determinar la sanción según la gravedad.

## REQUISITOS DE GRADUACIÓN

- Cumplir satisfactoriamente con el plan de estudios.
- Aprobación de todas las materias con una nota mínima de 71; y un índice no inferior a 1.00, en el sistema de números
- Sustentar y aprobar el proyecto de investigación en la asignatura Metodología de la Investigación II con una calificación mínima de 81 de acuerdo con las disposiciones establecidas por la UAM.
- Presentar tres (3) informes de Práctica Profesional (de Industria, Pública y Clínica) según el formato determinado por la institución.
- Aprobar el examen de suficiencia o nivel de conocimientos del idioma inglés

- Presentar 75 horas de educación continua en salud, participación y proyección Social en el programa de UAM Comunidad en Acción (UCA), obtenidas durante los años de estudios. Las mismas deben corresponder a seminarios, jornadas académicas, congresos realizados en la Facultad, ferias de salud, campañas de vacunación, visitas a Instituciones públicas y privadas, giras de atención en salud, campañas de prevención y promoción en salud, otras. El estudiante debe cumplir con una práctica intermedia en el VII cuatrimestre con la materia Administración de Servicios de Alimentación II para la cual debe haber completado 45 horas de UCA. Como producto de esta actividad formativa se deberá elaborar un informe, que recogerá las principales experiencias y reflexiones de la labor social realizada. Para realizar la práctica clínica debe haber completado las 30 horas restantes de UCA , presentado y aprobado el informe final del total de 75 horas (físico y digital) del servicio social cumplido.
- Aprobar la práctica clínica realizada durante el último cuatrimestre con una duración de 320 horas, en una Institución de Salud y la presentación del informe.

## DISPONIBLE EN SEDE

Sede Panamá Este.

### MODALIDAD:

Presencial

### DURACIÓN:

3 años y 8 meses

### HORARIO:

Diurno - Semanal

### COORDINADOR DE LA CARRERA:

Lcda. Maritza Aguilar - coordnutuam@gmail.com

### CANTIDAD DE MATERIAS:

58

# PLAN DE ESTUDIO

## I CUATRIMESTRE

CÓDIGO	MATERIA	HORAS					PRE REQUISITOS
		HT	HP	HL	HT	CR	
BIO-001	BIOLOGIA	32	0	48	80	3	NT
QUI-002	QUIMICA	32	0	48	80	3	NT
SIS-005	APLICACIÓN A MICROCOMPUTADORAS	32	32	0	64	3	NT
MAT-001	MATEMATICAS	32	32	0	64	3	NT
ENG-005	INGLES I	32	32	0	64	3	NT
EDU-007	METODOS DE ESTUDIO	16	32	0	48	2	NT
<b>SUBTOTAL</b>		<b>176</b>	<b>128</b>	<b>96</b>	<b>400</b>	<b>17</b>	

## II CUATRIMESTRE

CÓDIGO	MATERIA	HORAS					PRE REQUISITOS
		HT	HP	HL	HT	CR	
MD BF-003	BIOFISICA	32	0	48	80	3	MAT-001
ENG-010	INGLES II	32	32	0	64	3	ENG-005
EDU-003	METODOLOGIA DE LA INVEST.	32	32	0	64	3	EDU-007
ESP-040	ESPAÑOL	32	32	0	64	3	NT
BIOQ-005	BIOQUIMICA	48	0	48	96	4	QUIM-002
NUT-002	INTRODUCCION A LA NUTRICIÓN	32	0	0	32	2	NT
<b>SUBTOTAL</b>		<b>208</b>	<b>96</b>	<b>96</b>	<b>400</b>	<b>18</b>	

## III CUATRIMESTRE

CÓDIGO	MATERIA	HORAS					PRE REQUISITOS
		HT	HP	HL	HT	CR	
EDU-066	DIFERENCIA HUMANA, DIVERSIDAD Y PENSAMIENTO CRITICO	16	32	0	48	2	NT
HIST-050	HISTORIA DE PANAMÁ	16	32	0	48	2	NT
ANA-011	ANATOMIA HUMANA	48	32	0	80	4	BIO-001
SOC-003	SOCIOLOGIA	32	0	0	32	2	NT
ENG-015	INGLES III	32	32	0	64	3	ENG-010
NUT-000-006	BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	48	0	48	96	4	BIOQ-005
<b>SUBTOTAL</b>		<b>176</b>	<b>96</b>	<b>48</b>	<b>320</b>	<b>15</b>	

## IV CUATRIMESTRE

CÓDIGO	MATERIA	HORAS					PRE REQUISITOS
		HT	HP	HL	HT	CR	
NUT-004	PSICOLOGIA APLICADA A LA NUTRICION	32	0	0	32	2	NUT-002
ENF BIO EST-020	BIOESTADISTICA	32	0	48	80	3	MAT-001
ENG-020	INGLES IV	32	32	0	64	3	ENG-015
TT-019	PRIMEROS AUXILIOS	32	32	0	64	3	NT
ANT-005	ANTROPOLOGIA	32	0	0	32	2	SOC-003
HIST-051	HISTORIA DE PANAMÁ II	16	32	0	48	2	HIST-050
<b>SUBTOTAL</b>		<b>192</b>	<b>288</b>	<b>480</b>	<b>21</b>		

## V CUATRIMESTRE

CÓDIGO	MATERIA	HORAS					PRE REQUISITOS
		HT	HP	HL	HT	CR	
NUT-013	DIETÉTICA	48	64	0	112	5	NUT-006
FIS HU-017	FISIOLOGIA HUMANA	48	32	0	80	4	BIO-001
NUT-003	TÉCNICA DIETÉTICA I	32	0	48	80	3	MAT-001 / QUIM-002
NUT-007	TÉCNICA DE EVALUACION NUTRICIONAL	32	32	0	64	3	MAT-001 / NUT -002
HIST-052	HIST. DE LAS RELACIONES. DE PMA/ EUA	16	32	0	48	2	HIST-051
GEO-070	GEOGRAFIA DE PANAMÁ	16	32	0	48	2	NT
<b>SUBTOTAL</b>		<b>192</b>	<b>192</b>	<b>48</b>	<b>432</b>	<b>19</b>	

## VI CUATRIMESTRE

CÓDIGO	MATERIA	HORAS					PRE REQUISITOS
		HT	HP	HL	HT	CR	
NUT-011	TÉCNICA DIETÉTICA II	32	0	48	80	3	NUT-003
NUT-012	FISIOLOGIA DE LA NUTRICION	32	64	0	96	4	FIS HU-017
NUT-008	COMUNICACIÓN Y EDU. NUTRICIONAL	16	32	0	48	2	NUT-004
EDU-076	EDUCACION AMBIENTAL	32	32	0	64	2	GEO-070
NUT-019	FISIOPATOLOGIA DE LAS ENFERMEDADES NUTRICIONALES	48	32	0	80	4	ANA-001
NUT-016	NUTRICION APLICADA	32	32	0	64	3	NUT-007
<b>SUBTOTAL</b>		<b>192</b>	<b>192</b>	<b>48</b>	<b>432</b>	<b>18</b>	

## VII CUATRIMESTRE

CÓDIGO	MATERIA	HORAS					PRE REQUISITOS
		HT	HP	HL	HT	CR	
NUT-015	DIETOTERAPIA I	48	64	0	112	5	NUT-013
NUT-020	SALUD PÚBLICA	32	0	0	32	2	NT
MICRO-007	MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	48	0	48	96	4	NUT-006
NUT-017	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN I	32	32	0	64	3	NUT-007
NUT-014	FARMACOLOGIA	32	32	0	64	3	BIOQ-005 / NUT -013
NUT-021	CREATIVIDAD E INNOVACIÓN	16	32	0	48	2	NT
<b>SUBTOTAL</b>		<b>208</b>	<b>160</b>	<b>48</b>	<b>416</b>	<b>19</b>	

## VIII CUATRIMESTRE

CÓDIGO	MATERIA	HORAS					PRE REQUISITOS
		HT	HP	HL	HT	CR	
NUT-0260	GASTRONOMIA NACIONAL E INTERNACIONAL	32	32	0	64	3	NUT-003 / NUT-011
NUT-021	DIETOTERAPIA II	32	64	0	96	4	NUT-015
NUT-026	NUTRICION DEPORTIVA	32	32	0	64	3	NUT-012/ NUT-013
NUT-027	EPIDEMIOLOGIA	32	32	0	64	3	NUT-020
NUT-024	ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION II	16	96	0	112	4	NUT-017
NUT-010	TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	32	0	48	80	3	NUT-013
<b>SUBTOTAL</b>		<b>176</b>	<b>256</b>	<b>48</b>	<b>480</b>	<b>20</b>	

## IX CUATRIMESTRE

CÓDIGO	MATERIA	HORAS					PRE REQUISITOS
		HT	HP	HL	HT	CR	
NUT-023	EPIDEMIOLOGIA DE LAS ENFERMEDADES NUTRICIONALES	32	32	0	64	3	NUT-020 / ENF BIO EST 020
MER-004	MERCADOTECNIA	16	32	0	48	2	NUT-021
NUT-032	ESTETICA Y NUTRICIÓN INTEGRAL	32	0	0	32	2	NUT-015 / NUT-021 / NUT 013
ADM-10	DESARROLLO DEL ESPÍRITU EMPRENDEDOR	32	32	0	64	3	NT
NUT-027	ETICA Y LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN	32	0	0	32	2	NUT-002
NUT-028	SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL	16	32	0	48	2	NUT-024
<b>SUBTOTAL</b>		<b>160</b>	<b>128</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>14</b>	

## X CUATRIMESTRE

CÓDIGO	MATERIA	HORAS					PRE REQUISITOS
		HT	HP	HL	HT	CR	
NUT PUB-031	PRÁCTICA EN NUTRICIÓN PÚBLICA	16	160	0	176	6	APROBAR TODAS LAS ASIGNATURAS HASTA EL IX CUATRIMESTRE
NUT IND 030	PRÁCTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	16	160	0	176	6	APROBAR TODAS LAS ASIGNATURAS HASTA EL IX CUATRIMESTRE
EDU-006	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN II	16	32	0	48	2	TODAS LAS ANTERIORES
<b>SUBTOTAL</b>		<b>48</b>	<b>352</b>	<b>0</b>	<b>400</b>	<b>14</b>	

## XI CUATRIMESTRE

CÓDIGO	MATERIA	HORAS					PRE REQUISITOS
		HT	HP	HL	HT	CR	
NUT CLIN-029	PRÁCTICA DE NUTRICIÓN CLÍNICA	16	320	0	336	11	APROBAR TODAS LAS ASIGNATURAS HASTA EL X CUATRIMESTRE
<b>SUBTOTAL</b>		<b>16</b>	<b>320</b>	<b>0</b>	<b>336</b>	<b>11</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>1744</b>	<b>2048</b>	<b>480</b>	<b>4272</b>	<b>168</b>	

**TOTAL ASIGNATURAS: 58**

**Título: Licenciado (a) en Nutrición y Dietética**

(\*) Laboratorio

(HT) Horas Teóricas Presenciales, (HP) Horas Prácticas no presenciales, (HL) Horas, (CR) Créditos

**Duración 3 años y 8 meses**





**[www.uam.ac.pa](http://www.uam.ac.pa)**  
**[admisiones@uam.edu.pa](mailto:admisiones@uam.edu.pa)**



**@uampty**

**Para más información podrás cotizar tu carrera en:**  
<https://cotizador.uam.edu.pa/#/Cotizacion>