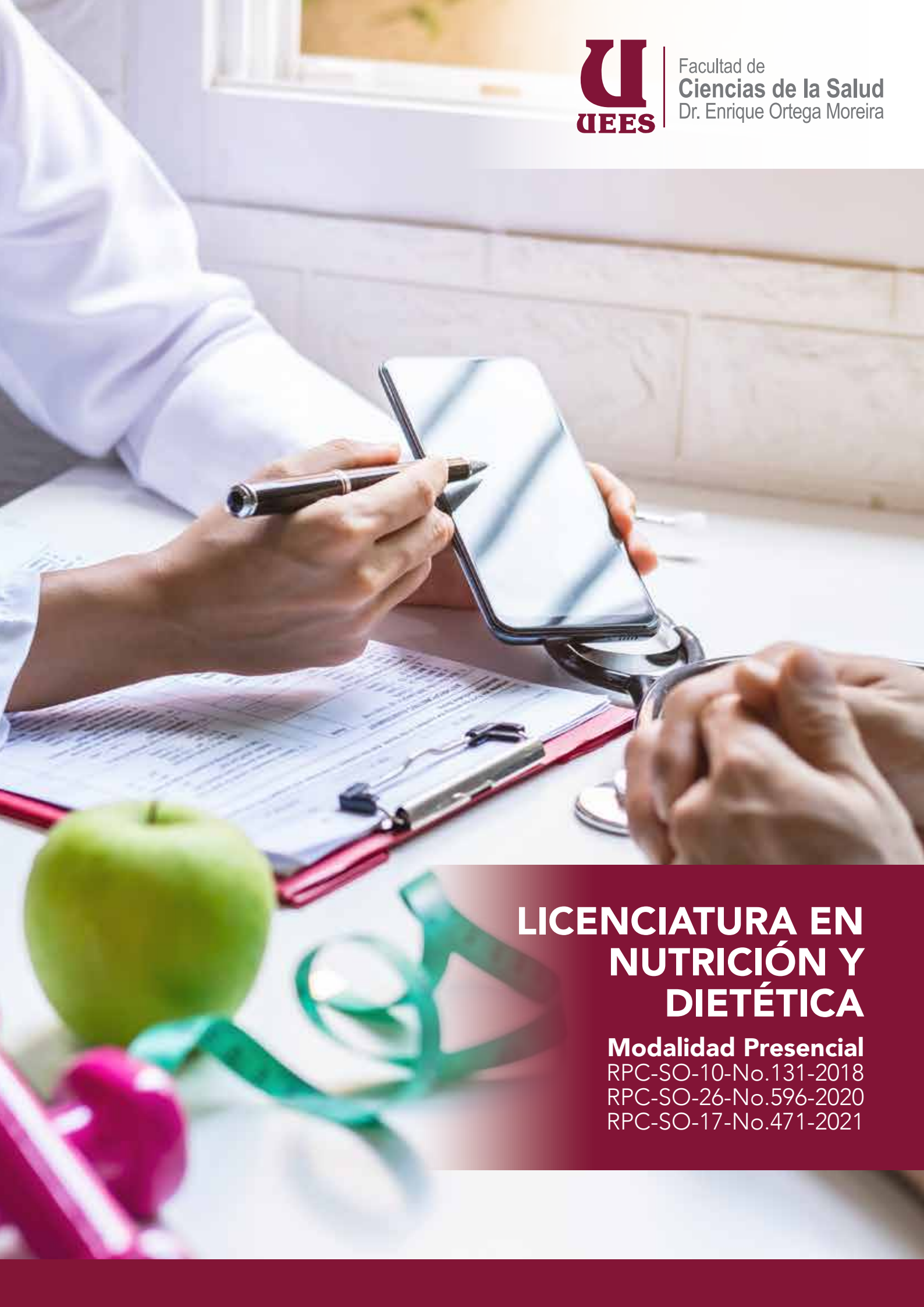




LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Modalidad Presencial

RPC-SO-10-No.131-2018

RPC-SO-26-No.596-2020

RPC-SO-17-No.471-2021

Entre las 5 mejores de Latinoamérica



QS Stars Rating System	
Tec. Monterrey	México
UEES	Ecuador
Universidad de Los Andes	Colombia
Universidad Nacional de Colombia	Colombia
UDLAP - Puebla	México

Universidad con **5 estrellas** en Ecuador y entre las mejores evaluadas de América Latina. La **Universidad Espíritu Santo** ha sido galardonada por **QS Intelligence Unit**, riguroso proceso de calificación que evalúa la calidad de varios ámbitos de las instituciones.

1er
Lugar

People's
Choice

También se posiciona en el **primer lugar del Ranking Ekos People's Choice** que mide y valora la opinión pública al momento de elegir las instituciones educativas.



#OrgullosamenteUEES

Razones para estudiar en la **UEES**

1

Estrategias Didácticas

Las estrategias didácticas de aprendizaje son el desarrollo de proyectos y análisis de casos, lo que favorece el conocimiento de experiencias de la vida real, así como la participación activa.

2

Asignaturas Prácticas

Las asignaturas prácticas de la Unidad Profesional y de Integración curricular se desarrollan a través de situaciones simuladas que favorecen el aprendizaje significativo.

3

Maestrías Investigación

El 30% de los alumnos han realizado maestrías de investigación en el Extranjero y dos Alumnos han obtenido el título de Doctor en Ciencias.

4

Orientación Consejería

Cada estudiante tiene un docente consejero para orientar desde el inicio de la carrera su desempeño académico.

5

Capacitación Continúa

Nos interesamos por la capacitación continua de nuestros Alumnos en temas de interés profesional, convocando reuniones tres veces al año de manera gratuita.

¿Qué competencias profesionales voy a adquirir?



Determina los requerimientos y recomendaciones nutricionales en todas las etapas de la vida.



Pronostica, diagnostica y controla el estado nutricional en el individuo sano y enfermo.



Proporciona y monitorea terapia alimentaria y nutricional de recuperación; rehabilitación en diferentes situaciones clínicas.



Utiliza los principios nutritivos y otros componentes de los alimentos para prevenir y tratar enfermedades nutricionales y crónicas no transmisibles.



Investiga productos alimenticios mediante las técnicas de Química analítica, Toxicología, Microbiología de los Alimentos y Evaluación Sensorial de Alimentos.

Trabajo colaborativo
y grupal



Autoaprendizaje
y actualización
continua



Compromiso ético,
humanitario
y solidario



Búsqueda y
análisis de
información
científica



Honestidad y
respeto a sus
semejantes



¿Cuáles
Soft Skills
voy a desarrollar?

¿Dónde voy a trabajar?

- Clínicas, hospitales.
- Centros de Salud.
- Instituciones públicas y privadas como guarderías, escuelas, hogares del adulto mayor, hogares maternos, etc.
- Federaciones de Deportes y Centros de Acondicionamiento Deportivo.
- Centros de Elaboración de Alimentos.
- Empresas Alimentarias o Farmacéuticas.



¿En qué área voy a trabajar?

- Atención a pacientes en Consulta Externa u Hospitalización.
- Encargado de la atención nutricional a individuos sanos y enfermos de comunidades.
- Encargado de la atención alimentaria y Nutricional para el rendimiento y la prevención de enfermedades o lesiones en los deportistas.
- Encargado de la Gerencia y/o la planificación de menús sanos y nutritivos en empresas o centros.
- Encargado de análisis, bromatológico, microbiológico, toxicológico, dietético o sensorial de alimentos y bebidas.



Experiencias Curriculares de la carrera

1	Visitas de Campo en Industria Alimentaria	Actualización Permanente Webinar, talleres y Máster Classes en temas a la vanguardia
2	Intercambios y Concursos Académicos	
3	Prácticas Pre Profesionales Centros de Salud Fundaciones Ministerio de Salud Pública Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social Clínicas Privadas	
4	Internado Rotativo	



Universidad
Espíritu Santo

ADMISIONES

📞 099 942 6927 📷 salduees 🐦 SaludUEES

📘 Facultad de Salud UEES

🌐 www.uees.edu.ec

#UEESEnConstanteInnovación