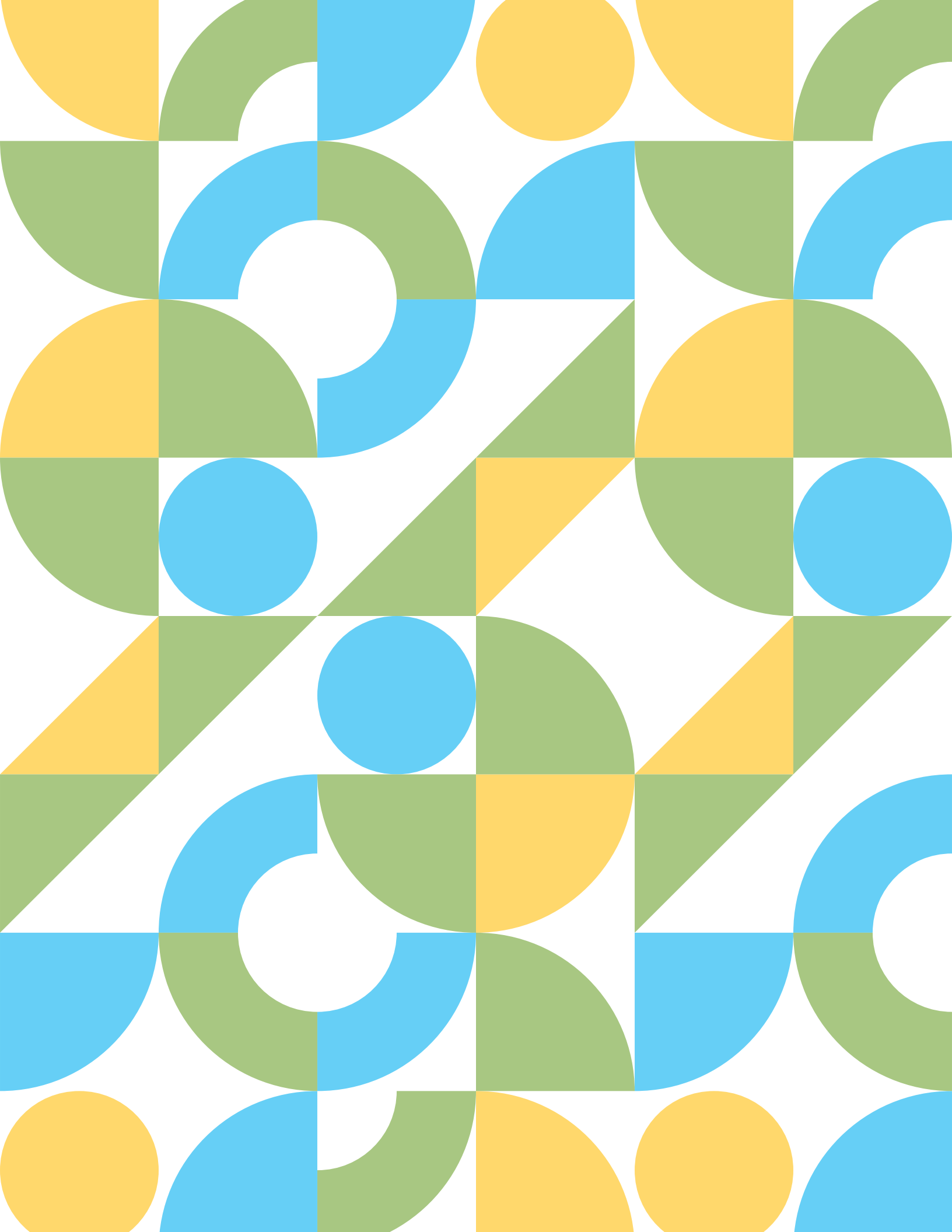


NUTRIGUÍA

¿PERDIDO DE NUEVO?







¿QUÉ ES LA NUTRIGUÍA?

La NutriGuía es un recurso educativo e informativo creado para orientar a estudiantes acerca de los cursos que conforman la carrera. Esta guía busca centralizar información importante y de fácil acceso sobre cada asignatura, con el propósito de facilitar la preparación, organización y adaptación académica del estudiantado.

Dentro de la NutriGuía podrá encontrar información relacionada con los requisitos y correquisitos de los cursos, si estos son anuales o semestrales, breve descripción sobre el curso, creditaje, materiales o equipo necesario y otros aspectos relevantes para una mejor planificación universitaria. La creación de esta guía surge a partir de las necesidades expresadas por

estudiantes de la carrera, quienes manifestaron dificultades para acceder a información clara y actualizada sobre los cursos. Debido a esto, la NutriGuía pretende funcionar como una herramienta de apoyo y orientación académica que permita al estudiantado tomar decisiones más informadas y afrontar de mejor manera su trayectoria dentro de la ENU.

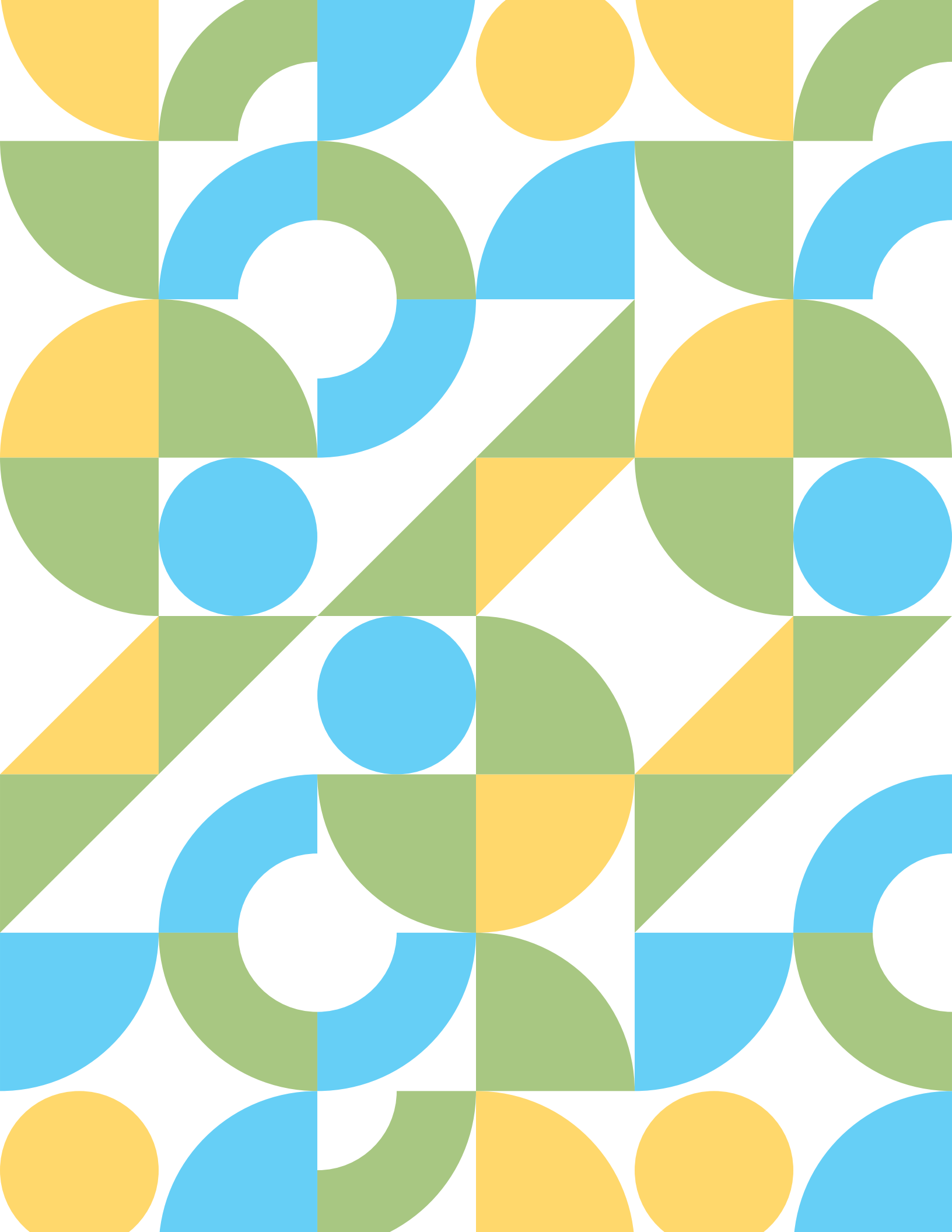




CONTACTOS DE CONSULTA

PERSONA	CORREO
Asociación de Estudiantes de Nutrición	aenu@ucr.ac.cr
Asuntos Estudiantiles Licda. Rebeca Molina	asuntosestudiantiles.enu@ucr.ac.cr
Directora PhD. Tatiana Martínez Jaikel	direccion.enu@ucr.ac.cr
Comisión de Orientación y Evaluación Académica (COEA)	coea.enu@ucr.ac.cr
Gestor de Informática Lic. Jonathan Esquivel	informatica.enu@ucr.ac.cr
Jefe Administrativo Lic. Jorge Vega	jorge.vegavillalobos@ucr.ac.cr
Programa de Educación Atención Nutricional (PREANU)	preanu@ucr.ac.cr

***Recuerde consultar a su profe consejero en caso de cualquier consulta adicional a lo largo de la carrera. Su contacto se encuentra disponible en e-matrícula.**



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

Cursos de Servicio 01

PRIMER AÑO

Introducción al Campo Profesional de la Nutrición 03

SEGUNDO AÑO

Nutrición Humana I 05

Alimentación y Cultura 06

Fundamentos de Metodología de la 07

Investigación Aplicada a la Nutrición

Alimentos, Selección, Preparación y 08

Conservación I

Fundamentos del Comportamiento 09

Humano en Alimentación y Nutrición

Nutrición Humana II 10

ÍNDICE

TERCER AÑO

Alimentos, Selección, Preparación y Conservación II	12
Educación Nutricional	13
Nutrición en el Curso de la Vida I	14
Nutrición y Alimentación Sostenible	15
Principios de Administración y Gestión de Proyectos en Nutrición	16
Nutrición en el Curso de la Vida II	17
Instalaciones, Equipamiento y Procesos en Servicios de Alimentación	18
Nutrición y Salud Pública	19
Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Ámbito Local	20
Módulo 1: Situación Alimentaria y Nutricional en el Ámbito Familiar y Comunitario	21

ÍNDICE

CUARTO AÑO

Planificación de Menús para Colectividades	23
Dirección de Operaciones en Servicios de Alimentación	24
Educación Nutricional Grupal y Terapéutica	25
Nutrición Pública	26
Nutrición Clínica de la Persona Adulta y Adulta Mayor	27
Módulo II: Situación Alimentaria y Nutricional del Menor de Edad en el Ámbito Institucional	28
Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria	29
Atención Nutricional de la Persona Adulta y Adulta Mayor Hospitalizada	30
Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Ámbito Global	31
Nutrición Clínica Pedriátrica	32

ÍNDICE

CUARTO AÑO

Nutrición e Industria Alimentaria	33
Módulo III: Situación Alimentaria y Nutricional de la Persona Adulta en el Ámbito Laboral e Institucional	34

QUINTO AÑO

Taller de Investigación I	36
Práctica en Nutrición Clínica	37
Práctica en Nutrición Pública	38
Práctica en Seguridad Alimentaria y Nutricional	39
Taller de Investigación II	40
Taller de Nutrición y Emprendimiento	41
Práctica en Industria Alimentaria	42
Práctica en Industria de la Hospitalidad	43

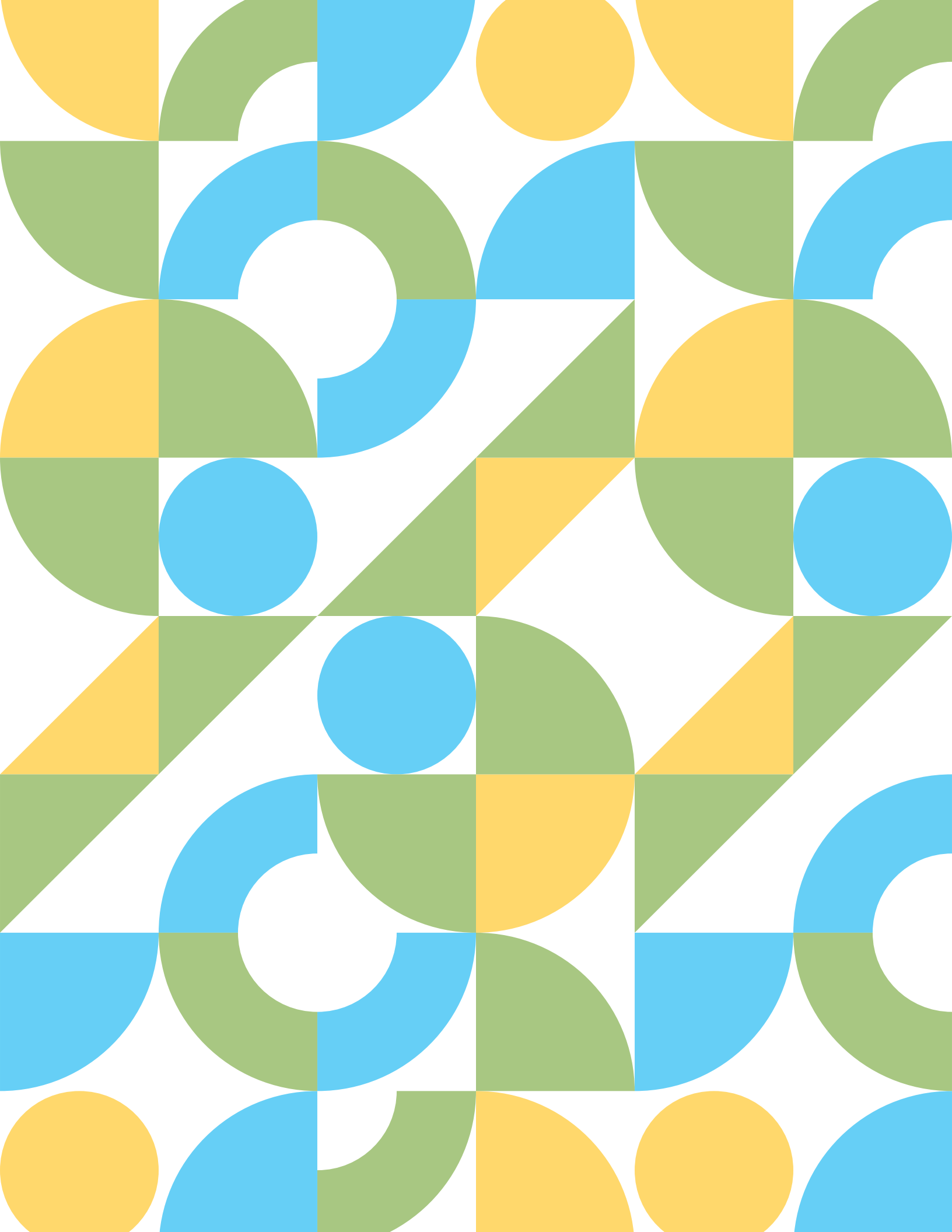
ÍNDICE

CURSOS OPTATIVOS

¿Qué son los Cursos Optativos?	44
Psicología y Nutrición	45
Nutrición Deportiva	46
Tópicos Avanzados en Alimentación y Nutrición	47
Tópicos Especiales en Alimentación y Gestión de Servicios de Alimentación	48
Nutrición y Cáncer	49
Fundamentos de Alimentación Saludable	50

ADICIONAL

Galería de Fotos	51
Para Más Información	52



CURSOS DE SERVICIO

Dentro de primer y segundo año se encuentran los cursos de servicio, asignaturas impartidas por otras escuelas o departamentos que complementan la formación académica mediante conocimientos científicos y técnicos fundamentales para el desempeño profesional.

CURSO	CICLO	CRÉDITOS	TIPO DE CURSO
Biología General (B-0106)	1 año, 1 semestre	3	Semestral
Laboratorio de Biología General (B-0107)	1 año, 1 semestre	1	Semestral
Química General Intensiva (QU-0114)	1 año, 1 semestre	4	Semestral
Laboratorio de Química General Intensiva (QU-0115)	1 año, 1 semestre	1	Semestral
Matemática Elemental (MA-0125)	1 año, 1 semestre	2	Semestral
Anatomía Macroscópica (MN-0220)	1 año, 2 semestre	4	Anual
Fundamentos de Química Orgánica (QU-0210)	1 año, 2 semestre	4	Semestral
Laboratorio de Fundamentos de Química Orgánica (QU-0211)	1 año, 2 semestre	1	Semestral
Estadística para Biociencias (XS-0215)	1 año, 2 semestre	4	Semestral
Bioquímica para Nutrición (MQ-0335)	2 año, 1 semestre	5	Anual
Principios de Química de Alimentos (QU-0290)	2 año, 1 semestre	5	Anual
Laboratorio de Principios de Química de Alimentos (QU-0291)	2 año, 1 semestre	1	Anual
Fundamentos de Microbiología para Nutrición (MB-1001)	2 año, 2 semestre	4	Anual
Fisiología Humana (MF-1000)	2 año, 2 semestre	6	Anual



CURSOS DE PRIMER AÑO





INTRODUCCIÓN AL CAMPO PROFESIONAL DE LA NUTRICIÓN

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso introduce al estudiante en la Nutrición como ciencia y profesión, abordando la relación entre los alimentos, los nutrientes y la salud integral del ser humano. Analiza los procesos biológicos de la nutrición, así como los factores sociales, culturales y económicos vinculados con la alimentación y la seguridad alimentaria. Además, estudia la evolución y el desarrollo de la profesión en Costa Rica y sus diferentes campos laborales, incluyendo salud pública, nutrición clínica, industria alimentaria y nutrición deportiva. Los contenidos desarrollados permiten una orientación vocacional y una comprensión de los retos académicos, éticos y profesionales de la carrera.

MATERIALES: N.A

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2005

REQUISITOS: N.A

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Semestral

CRÉDITOS: 01

SECCIÓN:
Nutrición Pública





CURSOS DE SEGUNDO AÑO



SIGLAS DEL CURSO:
NU-2040

REQUISITOS: MN-0220,
XS-0215

CORREQUISITOS:
MQ-0335

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 03

SECCIÓN:
Nutrición Normal
y Clínica



NUTRICIÓN HUMANA I

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso brinda bases para evaluar el estado nutricional de individuos y grupos mediante métodos y técnicas especializadas. Aborda indicadores antropométricos, clínicos y bioquímicos para realizar diagnósticos nutricionales integrales en distintas etapas del ciclo de vida. Además, estudia las necesidades energéticas y factores que las condicionan. Incluye herramientas y tendencias actuales aplicadas en nutrición clínica, salud pública e investigación. Sus contenidos teóricos y prácticos constituyen una base fundamental para cursos posteriores relacionados con evaluación nutricional, nutrición clínica y nutrición pública.

MATERIALES: Equipo antropométrico,
calculadora.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2041

REQUISITOS: N.A

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Semestral

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Pública



ALIMENTACIÓN Y CULTURA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso profundiza en el estudio de la alimentación como una manifestación cultural influenciada por factores sociales, económicos, políticos, ambientales e históricos. Analiza la evolución de las tradiciones alimentarias en Costa Rica desde la época precolombina hasta la actualidad, así como los cambios en los patrones de alimentación y su impacto en la salud. Además, promueve una visión integral de la alimentación humana mediante herramientas básicas de investigación, análisis de casos y trabajo de campo. El curso fomenta el respeto por la interculturalidad, la sostenibilidad y la preservación de las tradiciones alimentarias como base para la seguridad alimentaria y nutricional.

MATERIALES: N.A

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2042

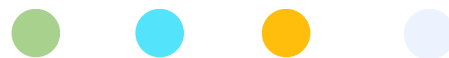
REQUISITOS: XS-0215

CORREQUISITOS:
NU-2040

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Clínica y
Nutrición Pública



FUNDAMENTOS DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA NUTRICIÓN

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso introduce los fundamentos de la metodología de la investigación aplicada a la alimentación y nutrición humana. Aborda los enfoques cuantitativo y cualitativo, así como el uso de la metodología científica para analizar problemáticas relacionadas con la nutrición. Además, enfatiza la ética en la investigación y el manejo adecuado de fuentes de información. Promueve el desarrollo de habilidades investigativas útiles para el ámbito académico y profesional del nutricionista.

MATERIALES: N.A

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2010

REQUISITOS: QU-0290,
QU-0291

CORREQUISITOS:
MB-1001

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 03

SECCIÓN: Alimentos y
Gestión de Servicios
de Alimentación



ALIMENTOS, SELECCIÓN, PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN I

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso aborda principios básicos de higiene, manipulación y conservación de alimentos para garantizar su calidad e inocuidad. Introduce el uso de utensilios, equipos y conceptos fundamentales en la preparación y servicio de alimentos. Además, estudia la composición nutricional, el cálculo de nutrientes y el efecto del procesamiento casero. También desarrolla habilidades en estandarización de recetas y análisis de legislación alimentaria, brindando bases para áreas como nutrición clínica, educación nutricional y servicios de alimentación.

MATERIALES: Gabacha, cofia, tazas y cucharas medidoras, 2 tomaollas, 2 limpiones, balanza para pesar alimentos (capacidad mínima 5kg y sensibilidad 1g), calculadora y termómetro (digital preferiblemente).

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2011

REQUISITOS: NU-2041,
NU-2042

CORREQUISITOS:
NU-2043

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Pública



FUNDAMENTOS DEL COMPORTAMIENTO HUMANO EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso aborda los fundamentos del comportamiento humano y su relación con la comunicación en Nutrición. Analiza cómo las actitudes, emociones y vínculos interpersonales influyen en el cambio de hábitos alimentarios y estilos de vida. Además, promueve habilidades como la comunicación efectiva, la negociación y la inteligencia emocional, esenciales para el trabajo con individuos, grupos y equipos de salud. El curso fortalece la capacidad del futuro nutricionista para establecer relaciones empáticas y desenvolverse adecuadamente en distintos contextos de intervención nutricional.

MATERIALES: N.A

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2043**REQUISITOS:** NU-2040,
MQ-0335**CORREQUISITOS:**
MF-1000, NU-2010**TIPO:** Anual**CRÉDITOS:** 03**SECCIÓN:**
Nutrición Normal
y Clínica

NUTRICIÓN HUMANA II

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso integra conocimientos de Bioquímica, Fisiología y Química Orgánica con contenidos específicos de nutrición humana para comprender el papel de los nutrientes en el organismo. Se estudian los requerimientos y recomendaciones nutricionales, así como los nutrientes relacionados con el metabolismo energético, la salud ósea, el equilibrio hídrico y electrolítico, función antioxidante y salud sanguínea. Además, aborda minerales traza, fitonutrientes y nutraceuticos. También desarrolla habilidades de investigación, análisis crítico e interpretación de datos de consumo alimentario y actividad física, promoviendo la toma de decisiones basadas en evidencia científica.

MATERIALES: Calculadora.



CURSOS DE TERCER AÑO



SIGLAS DEL CURSO:
NU-2013

REQUISITOS: NU-2010

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 04

SECCIÓN: Alimentos y
Gestión de Servicios
de alimentación



ALIMENTOS, SELECCIÓN, PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN II

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso estudia la composición nutricional de los alimentos y los cambios que ocurren durante el procesamiento casero e industrial. Analiza técnicas culinarias, métodos de conservación, tamaños de porción y criterios de calidad en la preparación y servicio de alimentos. Además, aborda la modificación de recetas y la evaluación sensorial para desarrollar preparaciones nutritivas y aceptadas por los consumidores. También fomenta habilidades en investigación, sostenibilidad, educación alimentaria y emprendimiento aplicadas al campo de la nutrición.

MATERIALES: Gabacha, cofia, tazas y cucharas medidoras, 2 tomaollas, 2 limpiones, balanza para pesar alimentos (capacidad mínima 5kg y sensibilidad 1g), calculadora y termómetro (digital preferiblemente).

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2014

REQUISITOS: NU-2011

CORREQUISITOS:
NU-2044

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 03

SECCIÓN:
Nutrición Pública



EDUCACIÓN NUTRICIONAL

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso introduce los fundamentos de la educación nutricional como herramienta esencial en el trabajo del nutricionista. Desarrolla habilidades para comunicar y adaptar conocimientos científicos a individuos y grupos, promoviendo cambios en hábitos alimentarios y estilos de vida. Aborda técnicas de educación nutricional, mediación pedagógica, manejo de grupos y comunicación para el cambio mediante métodos tradicionales y tecnologías de información. Además, fortalece habilidades interpersonales y la alianza terapéutica, brindando bases para la consulta nutricional y la educación alimentaria en distintos contextos profesionales y comunitarios.

MATERIALES: N.A

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2044

REQUISITOS: NU-2043,
MF-1000

CORREQUISITOS:
NU-2013, NU-2014

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 04

SECCIÓN:
Nutrición Normal y
Clínica



NUTRICIÓN EN EL CURSO DE LA VIDA I

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso integra conocimientos sobre nutrición normal en infancia y adolescencia. Analiza cambios fisiológicos, factores que influyen en el estado nutricional y el proceso de atención nutricional. Además, desarrolla habilidades para evaluar el estado nutricional, identificar problemas alimentario-nutricionales y establecer intervenciones adecuadas. También aborda planificación de menús, cálculo de dietas, prevención de enfermedades crónicas y enfoques de investigación, educación nutricional y equidad de género.

MATERIALES: Scrub, gabacha, calculadora, “Listas de Alimentos para la Diabetes (ADA)”.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2045**REQUISITOS:** NU-2041**CORREQUISITOS:** N.A**TIPO:** Semestral**CRÉDITOS:** 02**SECCIÓN:**
Nutrición Pública

NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso aborda la nutrición y la alimentación sostenible desde un enfoque humanista y sistémico. Analiza el impacto de los sistemas alimentarios en el ambiente, la sociedad, la economía, la cultura y la salud, promoviendo la comprensión de la sostenibilidad. Además, estudia alternativas agroalimentarias sostenibles, producción ecológica y mercados locales. El curso fomenta la investigación y el análisis crítico en temas relacionados con biodiversidad, desarrollo sostenible, derechos humanos y nutrición pública.

MATERIALES: N.A

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2046


REQUISITOS: XS-0215

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 03

SECCIÓN: Alimentos y
Gestión de Servicios
de Alimentación



PRINCIPIOS DE ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE PROYECTOS EN NUTRICIÓN

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso introduce principios básicos de administración y gestión de proyectos aplicados a la Nutrición. Desarrolla habilidades de planificación, organización, dirección y evaluación bajo un enfoque sistémico orientado a resolver problemas organizacionales. Además, analiza factores relacionados con el éxito de las organizaciones desde una perspectiva estratégica. El curso fomenta competencias en investigación, gestión y emprendimiento, promoviendo la creatividad, la toma de decisiones y el manejo sostenible de recursos en distintos ámbitos profesionales.

MATERIALES: N.A



NUTRICIÓN EN EL CURSO DE LA VIDA II

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso profundiza en el estudio de la nutrición normal en diferentes grupos etarios, incluyendo personas adultas, mujeres embarazadas y en lactancia, personas adultas mayores y población vegetariana. Además, aborda la obesidad en la persona adulta y su manejo nutricional. Busca desarrollar habilidades para evaluar el estado nutricional mediante indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y dietéticos, permitiendo una adecuada intervención nutricional. Incorpora temas de equidad de género, discapacidad y ética profesional, así como componentes de investigación y educación nutricional, contribuyendo a una atención integral orientada a mejorar la calidad de vida de la población.

MATERIALES: Calculadora, “Listas de Alimentos para la Diabetes (ADA)”, equipo antropométrico, scrub y camisa tipo polo de la Escuela de Nutrición, libreta para laboratorio.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2047


REQUISITOS: NU-2044

CORREQUISITOS:
NU- 2051

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 04

SECCIÓN:
Nutrición Normal y
Clínica



SIGLAS DEL CURSO:
NU-2048

REQUISITOS: NU-2013,
NU-2046, NU-2045

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 03

SECCIÓN: Alimentos y
Gestión de Servicios de
Alimentación



INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y PROCESOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso aborda la planificación, organización y gestión de servicios de alimentación, analizando la relación entre instalaciones, equipamiento y procesos para optimizar recursos y garantizar un funcionamiento eficiente. Desarrolla herramientas básicas de administración y control aplicadas a servicios de alimentación colectivos. Además, integra conceptos de sostenibilidad, emprendimiento e investigación, promoviendo prácticas innovadoras que contribuyan a mejorar la calidad, productividad y accesibilidad de los servicios en diversos contextos profesionales.

MATERIALES: Scrub/camisa tipo polo
de la Escuela de Nutrición.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2049

REQUISITOS: NU-2046

CORREQUISITOS:
NU-2051

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Pública



NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso introduce los fundamentos de la salud pública y su relación con la Nutrición, entendiendo la salud como una construcción social influenciada por factores económicos, culturales, ambientales y tecnológicos. Analiza los principales problemas alimentario-nutricionales y su impacto en el perfil epidemiológico de la población. Además, aborda la promoción de la salud como estrategia para mejorar el bienestar y la calidad de vida. El curso brinda herramientas para el trabajo interdisciplinario en nutrición pública e integra temas como derechos humanos, determinantes sociales de la salud, investigación, educación y comunicación, fortaleciendo habilidades para intervenir en ámbitos poblacionales y comunitarios.

MATERIALES: N.A.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2050

REQUISITOS: NU-2045

CORREQUISITOS:
NU-2051

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Pública



SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL ÁMBITO LOCAL

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso introduce el estudio de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) desde un enfoque humanista y socio-crítico. Analiza los factores que influyen en el estado nutricional de personas, familias y comunidades, así como los pilares de la SAN: disponibilidad, acceso, consumo y utilización biológica de los alimentos. Además, aborda problemáticas relacionadas con inseguridad alimentaria y desarrollo sostenible. El curso integra herramientas teóricas, prácticas e investigativas para evaluar la SAN familiar y comunitaria, fortaleciendo el análisis y la propuesta de alternativas en distintos contextos.

MATERIALES: Scrub/ camisa tipo polo de la Escuela de Nutrición y el gafete de la UCR como identificación.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2051

REQUISITOS: NU-2014,
NU-2041, NU-2044,
NU-2046

CORREQUISITOS: NU-
2047, NU-2049, NU-2050

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 03

SECCIONES:

Nutrición Pública,
Nutrición Normal y
Clínica, Alimentos y
Gestión de Servicios
de Alimentación



MÓDULO I: SITUACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL ÁMBITO FAMILIAR Y COMUNITARIO

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso es un espacio de aprendizaje práctico que integra conocimientos teóricos y experiencias comunitarias para abordar problemas alimentario-nutricionales en población adulta. Permite aplicar contenidos de Nutrición Humana, Educación Nutricional, Alimentación y Cultura, Nutrición Sostenible y Gestión de Proyectos. Además, desarrolla habilidades de comunicación, planificación y trabajo comunitario mediante el diseño, implementación y evaluación de intervenciones educativas grupales, promoviendo hábitos saludables y una mejor situación alimentaria y nutricional en la comunidad.

MATERIALES: Scrub/camisa tipo polo de la Escuela de Nutrición, gabacha, cofias, carne UCR, carne manipulación de alimentos.



**CURSOS DE
CUARTO AÑO**



22

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2023

REQUISITOS: NU-2020,
NU-2048

CORREQUISITOS:
NU-2025, NU-2054

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 03

SECCIÓN: Alimentos y
Gestión de Servicios de
Alimentación

PLANIFICACIÓN DE MENÚS PARA COLECTIVIDADES

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso profundiza en el diseño y planificación de menús para servicios de alimentación colectivos, integrando conocimientos sobre alimentos, nutrición y gestión. Desarrolla habilidades para elaborar menús según las necesidades del cliente, los recursos disponibles y las características operativas del servicio, considerando valor nutritivo, costos, calidad y aceptabilidad. Además, aborda recetas estandarizadas, análisis de menús y herramientas de planificación y control. El curso también incorpora temas de gestión, sostenibilidad y accesibilidad, promoviendo una operación eficiente y orientada al servicio al cliente.

MATERIALES: Calculadora, “Listas de Alimentos para la Diabetes (ADA)”, scrub/camisa tipo polo de la Escuela de Nutrición.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2025

REQUISITOS: NU-2048,
NU-2023

CORREQUISITOS:
NU-2054

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 03

SECCIÓN: Alimentos y
Gestión de Servicios
de Alimentación



DIRECCIÓN DE OPERACIONES EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso aborda la dirección de operaciones en servicios de alimentación, brindando herramientas para la planificación, control de producción y gestión de la calidad en organizaciones de alimentación colectiva. El estudiante desarrolla competencias para administrar procesos operativos, gestionar recursos humanos y analizar información financiera para la toma de decisiones eficientes. Además, integra temas de gestión, emprendimiento, sostenibilidad, investigación y condición de discapacidad, promoviendo una visión estratégica y organizacional de los servicios de alimentación. Los contenidos fortalecen habilidades para optimizar procesos productivos, mejorar la competitividad y contribuir al funcionamiento eficiente de las organizaciones de alimentación colectiva.

MATERIALES: Calculadora.



EDUCACIÓN NUTRICIONAL GRUPAL Y TERAPEÚTICA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso aborda la educación nutricional terapéutica individual y grupal como estrategia para apoyar el autocuidado y la adherencia al tratamiento en personas con enfermedades crónicas. Desarrolla habilidades para realizar diagnósticos clínico-nutricionales, sociales, psicológicos y educativos, así como para planificar consultas nutricionales. Además, fortalece competencias de comunicación, empatía y resolución de barreras, promoviendo cambios sostenibles en el comportamiento y estilo de vida. El curso busca brindar una atención nutricional integral y centrada en mejorar la calidad de vida de las personas.

MATERIALES: Scrub/camisa tipo polo de la Escuela de Nutrición.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2035


REQUISITOS: NU-2014

CORREQUISITOS:
NU-2053, NU-2054

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Normal y
Clínica



SIGLAS DEL CURSO:
NU-2052

REQUISITOS: NU-2049,
NU-2051

CORREQUISITOS:
NU-2054

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Pública



NUTRICIÓN PÚBLICA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso aborda la Nutrición Pública como un esfuerzo colectivo orientado al análisis de la situación alimentaria y nutricional de la población. Estudia la relación entre salud, nutrición y factores sociales, económicos, culturales y políticos que influyen en las condiciones de vida. Además, analiza las transiciones demográfica, epidemiológica y nutricional, así como el impacto de las políticas públicas y los modelos de desarrollo económico. El curso fortalece habilidades para interpretar críticamente desigualdades e inequidades en salud y nutrición desde el enfoque de los determinantes sociales de la salud.

MATERIALES: N.A.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2053

REQUISITOS: NU-2047

CORREQUISITOS: NU-2014, NU-2054

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 04

SECCIÓN:
Nutrición Normal y
Clínica



NUTRICIÓN CLÍNICA DE LA PERSONA ADULTA Y ADULTA MAYOR

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso introduce la dietoterapia aplicada al manejo nutricional de enfermedades crónicas no transmisibles y otras patologías frecuentes en personas adultas y adultas mayores. Aborda aspectos fisiopatológicos, manifestaciones clínicas y tratamiento médico-nutricional. Desarrolla habilidades para la valoración nutricional, el diagnóstico y la elaboración de planes alimentarios, además del análisis de casos clínicos. Integra temas de ética, investigación, discapacidad y educación nutricional para promover una atención integral y mejorar la calidad de vida.

MATERIALES: Calculadora, “Listas de Alimentos para la Diabetes (ADA)” Listas de intercambio colombianas, Listas de intercambio ADA CR, scrub/camisa tipo polo de la Escuela de Nutrición, libreta de laboratorio.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2054

REQUISITOS: NU-2051


CORREQUISITOS: NU-
2023, NU-2025, NU-2052

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 03

SECCIÓN:

Nutrición Normal y
Clínica,
Nutrición Pública,
Alimentos y Gestión de
Servicios de
Alimentación



MÓDULO II: SITUACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL MENOR DE EDAD EN EL ÁMBITO INSTITUCIONAL

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este módulo integra teoría y práctica en instituciones que atienden población menor de edad, aplicando conocimientos de Nutrición Pediátrica, Nutrición Pública y Gestión de Servicios de Alimentación. Desarrolla habilidades para analizar la situación alimentaria y nutricional, así como los procesos de alimentación complementaria en comedores institucionales. Además, el estudiante diseña, implementa y evalúa proyectos de intervención orientados a mejorar la alimentación infantil, considerando políticas públicas y estrategias de promoción de la salud en contextos institucionales y comunitarios.

MATERIALES: Scrub/camisa tipo polo de la Escuela de Nutrición, gabacha, cofias, carné manipulación de alimentos, balanza de alimentos, set de tazas y cucharas medidoras, equipo antropométrico.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2029

REQUISITOS: NU-2025

CORREQUISITOS:
NU-2058, NU-2059

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 04

SECCIÓN: Alimentos y
Gestión de Servicios de
Alimentación



CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso busca entregar herramientas para el control de elementos que puedan alterar la calidad e inocuidad a lo largo de la cadena alimentaria. Basado en esto, el estudiante se involucrará en operar sistemas de inocuidad y calidad alimentaria en escenarios distintos.

Por otra parte, el curso contribuirá en el desarrollo de los siguientes componentes clave para los procedimientos: la sostenibilidad; la educación y comunicación alimentaria y nutricional; emprendimiento y gestión en el campo de la Nutrición; y la investigación.

MATERIALES: Gabacha, cofia, carné de manipulación de alimentos (al día), gafete de estudiante.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2055

REQUISITOS: NU-2053

CORREQUISITOS:
NU-2057

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 03

SECCIÓN:
Nutrición Normal y
Clínica

ATENCIÓN NUTRICIONAL DE LA PERSONA ADULTA Y ADULTA MAYOR HOSPITALIZADA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso considera el abordaje de la población adulta y adulta mayor hospitalizada desde la nutrición clínica y la dietoterapia. Con base en lo anterior, considera las fases de valoración, diagnóstico, intervención y valoración para diversas patologías. Entre las enfermedades consideradas en el curso: enfermedades renales, gastrointestinales y cardiovasculares; cáncer; estados hipermetabólicos; y soporte nutricional enteral y parenteral. Con base en lo anterior, se permite el desarrollo de habilidades asociadas a la prescripción de dietas terapéuticas y menús hospitalarios.

MATERIALES: Gabacha, uniforme de práctica, gafete de estudiante, calculadora, cinta para circunferencias mayores, instrumentos de tamización, listas de intercambio, alanza de alimentos, tazas medidoras.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2056

REQUISITOS: NU-2050,
NU-2052

CORREQUISITOS:
NU-2059

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Pública



SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL ÁMBITO GLOBAL

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Consiste en un curso de carácter teórico-práctico, en donde se visualiza a la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) desde una perspectiva interdisciplinaria y transdisciplinaria para permitir el desarrollo humano. Basado en esto, cada estudiante mediante el pensamiento crítico, analizará los factores que influyen en las prácticas alimentarias a nivel nacional y mundial (aspectos sociales, económicos, políticos y ambientales). Asimismo, se hace énfasis en recalcar a la alimentación como un Derecho Humano. Según lo previo, por medio de la investigación, se dará permite el desarrollo de habilidades para interpretar realidades complejas y comprender la relevancia de la construcción de políticas públicas.

MATERIALES: Blusa blanca tipo polo (con logo de la ENu).

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2057

REQUISITOS: NU-2053

CORREQUISITOS:
NU-2055

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 04

SECCIÓN:
Nutrición Normal y
Clínica



NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso tiene como centro la población pediátrica con distintas patologías, vista desde la nutrición clínica y le dietoterapia. Según lo anterior, se realiza la evaluación nutricional respectiva, cálculo de requerimientos e intervención nutricional para distintas patologías. Además, se da el desarrollo de habilidades para un abordaje clínico integral, la educación nutricional y análisis ético con los pacientes y sus cuidadores. Entre las enfermedades a considerar: enfermedades gastrointestinales, renales, metabólicas, cardiovasculares, desnutrición, obesidad, TCAs, autismo, Síndrome de Down, enfermedades del recién nacido, estados hipermetabólicos, entre otras.

MATERIALES: Gabacha, cofia, utensilios de medición, balanza de alimentos, calculadora y termómetro.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2058**REQUISITOS:** NU-2023**CORREQUISITOS:**
NU-2029**TIPO:** Anual**CRÉDITOS:** 03**SECCIÓN:** Alimentos y
Gestión de Servicios
de Alimentación

NUTRICIÓN E INDUSTRIA ALIMENTARIA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso consiste en estudiar el papel del profesional en nutrición en la industria alimentaria. Ante esto, se considera el tema de innovación, diseño de productos, mejora nutricional de alimentos procesados, mercadeo, control de calidad, etiquetado nutricional, legislación alimentaria, y pruebas de evaluación sensorial. Asimismo, motiva a comprender la manera en la que los procesos tecnológicos e industriales alteran el valor nutricional de los alimentos. Como parte del curso, se da el desarrollo de un diseño para un producto alimenticio, que busque integrar los aspectos anteriores.

MATERIALES: Gabacha, cofia, utensilios de medición, balanza de alimentos, calculadora y termómetro.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2059


REQUISITOS: NU-2054

CORREQUISITOS: NU-2029, NU-2055, NU-2056

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 03

SECCIÓN: Alimentos y
Gestión de Servicios
de Alimentación



MÓDULO III: SITUACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA PERSONA ADULTA EN EL ÁMBITO LABORAL E INSTITUCIONAL

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este módulo práctico busca integrar aspectos de la nutrición clínica y de la gestión de servicios de alimentación en el ámbito laboral e institucional. Ante esto, se busca determinar la situación alimentaria y nutricional de personas adultas, con lo cual intervenir y mejorar las condiciones de las personas participantes. Con base en lo previo, se considera el adecuado funcionamiento de servicios de alimentación sostenibles, inocuidad, control de calidad y educación nutricional en espacios laborales; por lo que es clave el desarrollo de habilidades para la elaboración de diagnósticos, planificación, intervención y parámetros de evaluación.

MATERIALES: Scrub, gabacha, cofia, gafete de estudiante, carné de manipulación de alimentos al día.



CURSOS DE QUINTO AÑO



SIGLAS DEL CURSO:
NU-2060**REQUISITOS:** NU-2059**CORREQUISITOS:** N.A**TIPO:** Anual**CRÉDITOS:** 02**SECCIÓN:**
Nutrición Pública

TALLER DE INVESTIGACIÓN I

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este taller presenta un enfoque en el protocolo del Trabajo Final de Graduación (TFG) y su desarrollo, con el cual se busca integrar las distintas herramientas de investigación (tanto cualitativas como cuantitativas). Con base en lo anterior, se adquieren aprendizajes para formular problemas de investigación y objetivos; desarrollo de marcos teóricos; y diseño de metodologías según el enfoque utilizado. Asimismo, fomenta las prácticas éticas en el proceso de investigación; así como habilidades para la búsqueda bibliográfica y pensamiento crítico.

MATERIALES: N.A

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2061

REQUISITOS: NU-2055,
NU-2057, NU-2059

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 10

SECCIÓN:
Nutrición Normal y
Clínica

PRÁCTICA EN NUTRICIÓN CLÍNICA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Práctica dada en el ámbito hospitalario, en la que se da manejo de distintas patologías en población pediátrica y adulto por medio de la dietoterapia. Ante esto, cada estudiante conseguirá el desarrollo de habilidades para la interpretación de diagnósticos médicos y realizar una valoración nutricional integral. Con base en lo anterior, se generan planes de alimentación personalizados según la recuperación o mantenimiento de la salud del paciente. En resumen, se desarrollan actividades como la prescripción dietética; planificar y evaluar menús terapéuticos; intervenciones educativas; y trabajo interdisciplinario e investigación clínica dentro del ámbito hospitalario.

MATERIALES: Scrub, gabacha, gafete de estudiante y esquema de vacunación completo según CENDEISS.



PRÁCTICA EN NUTRICIÓN PÚBLICA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Esta práctica es de carácter optativo y tiene como fin la aplicación de conocimientos en salud pública en instituciones de responsabilidad social, en búsqueda de mejorar la situación alimentaria de poblaciones vulnerables. Con base en lo anterior, se da ejecución de las fases de diagnóstico, planeación, intervención y evaluación con un enfoque colectivo. Asimismo, se hace énfasis en la labor multidisciplinaria; la sostenibilidad; y participación y gestión dentro de organizaciones sociales u ONGs. Además, se busca fortalecer la capacidad administrativa y el empoderamiento de los grupos involucrados.

MATERIALES: Blusa blanca tipo polo (con logo de la ENu), gafete de estudiante y cuadro de vacunas contra COVID.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2064

REQUISITOS: NU-2056,
NU-2059

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 06

SECCIÓN:
Nutrición Pública



SIGLAS DEL CURSO:
NU-2065

REQUISITOS: NU-2009

CORREQUISITOS: NU-
2056, NU-2059

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 06

SECCIÓN:
Nutrición Pública



PRÁCTICA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Esta práctica es de carácter optativo y consiste en la gestión de proyectos a nivel comunitario o institucional, bajo el enfoque integral de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN). Ante esto, se busca proponer soluciones que respondan a la complejidad de la situación alimentaria en sectores en riesgo. Sumado a lo anterior, se fortalecen habilidades blandas como: liderazgo, negociación y trabajo interdisciplinario, en busca de beneficiar el desarrollo de los grupos involucrados. Entre los aspectos a considerar: disponibilidad, acceso y consumo de alimentos; sostenibilidad; y cultura alimentario.

MATERIALES: Camisa blanca tipo polo (con logo de la ENU), gafete de estudiante y cuadro de vacunas contra COVID.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2062**REQUISITOS:** NU-2060**CORREQUISITOS:** N.A**TIPO:** Anual**CRÉDITOS:** 02**SECCIÓN:**
Nutrición Pública

TALLER DE INVESTIGACIÓN II

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este taller busca darle continuidad al Trabajo Final de Graduación (TFG), en el cual se brindan herramientas asociadas a la metodología científica, con el fin del debido manejo y análisis de datos. Con base en lo previo, se enseña a procesar información bajo el enfoque cuantitativo o cualitativo, por medio de programas de computación específicos para el ordenamiento y análisis estadístico. Asimismo, se tienen contenidos como: limpieza de bases de datos, creación de indicadores, aplicación de pruebas de hipótesis; así como la presentación formal de resultados.

MATERIALES: N.A

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2063

REQUISITOS: NU-2059

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Pública



TALLER DE NUTRICIÓN Y EMPRENDIMIENTO

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este taller brinda las herramientas y recursos necesarios en la investigación, planificación y gestión de emprendimientos en el área de la nutrición. Ante esto, se da uso de la metodología Lean Startup y la herramienta Lean Canvas, con las cuales el estudiante podrá desarrollar una propuesta de emprendimiento. Para dicho fin, se involucra la identificación de problemas y elaboración de soluciones tras considerar aspectos como la segmentación de mercado y la innovación. Asimismo, se consideran aprendizajes a nivel financiero, legal y de gobernanza; los cuales son parte del proceso para formalizar un negocio factible.

MATERIALES: N.A



PRÁCTICA EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Esta práctica busca que el estudiante desarrolle las funciones claves del profesional en nutrición en la industria de alimentos. Entre las labores a desempeñar: diagnóstico de necesidades empresariales; diseño e innovación de productos nutricionalmente mejorados; control de calidad; cumplimiento de la legislación alimentaria; y elaboración de etiquetas nutricionales. Con base en lo previo, los estudiantes deberán respaldar sus decisiones con la evidencia científica respectiva. Asimismo, se considera la realización de estrategias de mercadeo y de educación en vista al consumidor.

MATERIALES: Scrub, gabacha, camisa tipo polo (con logo de la UCR-ENU) y gafete de estudiante.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2066


REQUISITOS: NU-2029,
NU-2058, NU-2059

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 06

SECCIÓN: Alimentos y
Gestión de Servicios de
Alimentación



SIGLAS DEL CURSO:
NU-2067

REQUISITOS: NU-2029,
NU-2058, NU-2059

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 06

SECCIÓN: Alimentos y
gestión de servicios de
alimentación



PRÁCTICA EN INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Práctica que busca la aplicación de conocimientos en gestión de servicios de alimentación; ya sea en el ámbito turístico o laboral. Ante esto, cada estudiante participará en procesos de seguimiento y mejora continua, los cuales vigilen aspectos de calidad nutricional, inocuidad y de carácter sensorial en la oferta alimentaria. Asimismo, se busca el respeto y conexión hacia la cultura costarricense, que favorezca la promoción de una gastronomía saludable y afín a las tradiciones del país. Por otro lado, la práctica requiere de las siguientes habilidades: liderazgo, negociación y la ética profesional.

MATERIALES: Camisa tipo polo (con logo de la ENu), gafete de estudiante, gabacha, cofia y carné de manipulación de alimentos al día.



CURSOS OPTATIVOS

Los cursos optativos son asignaturas que el estudiantado debe escoger de una oferta definida para completar su plan de estudios. Únicamente podrá escoger 2 de estos, con el fin de profundizar en temas de interés o fortalecer áreas específicas de formación durante las etapas avanzadas de la carrera.

CURSO	SIGLA	CRÉDITOS
Psicología y Nutrición	NU-1030	2
Nutrición Deportiva	NU-1031	2
Tópicos Avanzados en Alimentación y Nutrición	NU-1034	2
Tópicos Especiales en Alimentos y Gestión de Servicios de Alimentación	NU-2068	2
Nutrición y Cáncer	NU-2069	2
Fundamentos de Alimentación Saludable	NU-2070	2

SIGLAS DEL CURSO:
NU-1030

REQUISITOS: NU-2053

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Pública



PSICOLOGÍA Y NUTRICIÓN

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso aborda la relación entre el comportamiento humano y la conducta alimentaria, analizando cómo los factores psicológicos, emocionales y sociales influyen en la alimentación y en enfermedades crónicas como la diabetes y la obesidad. Brinda herramientas básicas de psicología aplicadas al campo de la Nutrición, con el fin de fortalecer habilidades de empatía, comunicación y entrevista motivacional en la atención nutricional. Además, promueve la aplicación de técnicas cognitivas y conductuales para favorecer cambios sostenibles en hábitos y estilos de vida, integrando aspectos clínicos, culturales y de género, así como la importancia del trabajo interdisciplinario en el abordaje nutricional.

MATERIALES: N.A

SIGLAS DEL CURSO:
NU-1031

REQUISITOS: NU-2023,
NU-2053

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Normal y
Clínica

NUTRICIÓN DEPORTIVA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso aborda la relación entre alimentación, ejercicio y rendimiento deportivo, destacando la importancia de una adecuada nutrición para mejorar la recuperación, prevenir lesiones y optimizar el desempeño físico. El estudiante adquiere conocimientos sobre fisiología del ejercicio, sistemas energéticos, requerimientos nutricionales y distribución energética según la especialidad deportiva. Además, se estudian temas como periodización nutricional, suplementación, evaluación antropométrica y valoración del estado nutricional en deportistas. El curso también incorpora el análisis de las necesidades nutricionales de atletas con discapacidad, promoviendo una visión integral y aplicada de la nutrición deportiva.

MATERIALES: Equipo antropométrico,
calculadora.



TÓPICOS AVANZADOS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso aborda la gestión del riesgo de desastres y la atención de emergencias desde el enfoque de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), brindando herramientas para la participación del profesional en nutrición en equipos multidisciplinarios. Analiza la organización, normativa y procesos relacionados con la gestión del riesgo, así como las acciones preventivas y de atención dirigidas a poblaciones vulnerables afectadas por emergencias. Además, el curso promueve la identificación e implementación de estrategias en SAN adaptadas al contexto de cada situación, incorporando principios de sostenibilidad, gestión de recursos y participación comunitaria para fortalecer la resiliencia y recuperación de las comunidades.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-1034

REQUISITOS: NU-2041,
NU-2045, NU-2050

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Pública

MATERIALES: N.A

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2068

REQUISITOS: NU-2029,
NU-2058

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN: Alimentos
y Gestión de Servicios
de Alimentación



TÓPICOS ESPECIALES EN ALIMENTACIÓN Y GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Consiste en un curso con dinámica teórico-práctica, en donde se da el abordaje de los alérgenos alimentarios y la implicación de estos en la inocuidad alimentaria y la salud pública. Ante esto, los estudiantes considerarán conceptos como: hipersensibilidades; la realidad epidemiológica y legal costarricense; y la fisiopatología de las reacciones alérgicas alimentarias. Con base en los anterior, es clave el desarrollo de habilidades en el tema de sustitución de ingredientes en distintas preparaciones y procurar los parámetros de seguridad necesarios durante el proceso. Asimismo, se considera la criticidad en términos del etiquetado nutricional.

MATERIALES: Gabacha, cofia, utensilios de medición, termómetro, balanza para pesar alimentos, calculadora, tomaollas y limpiones.

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2069**REQUISITOS:** NU-2044**CORREQUISITOS:** N.A**TIPO:** Anual**CRÉDITOS:** 02**SECCIÓN:**
Nutrición Normal y
Clínica

NUTRICIÓN Y CÁNCER

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso busca analizar la complejidad de la relación entre la alimentación y el proceso de carcinogénesis; basado en la evidencia científica respectiva y adaptado al ámbito costarricense. Según lo mencionado, se tratan aspectos generales sobre genética, epigenética, metabolómica y su relación con la aparición del proceso de carcinogénesis. Sumado a esto, la temática involucra tanto prácticas preventivas hasta el abordaje nutricional del paciente en tratamiento. Basado en lo previo, los estudiantes por medio de la investigación y realización de portafolios de aprendizaje, podrán ahondar en dicha enfermedad y aspectos vinculados a la misma.

MATERIALES: N.A

SIGLAS DEL CURSO:
NU-2070

REQUISITOS: N.A

CORREQUISITOS: N.A

TIPO: Anual

CRÉDITOS: 02

SECCIÓN:
Nutrición Normal y
Clínica

FUNDAMENTOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

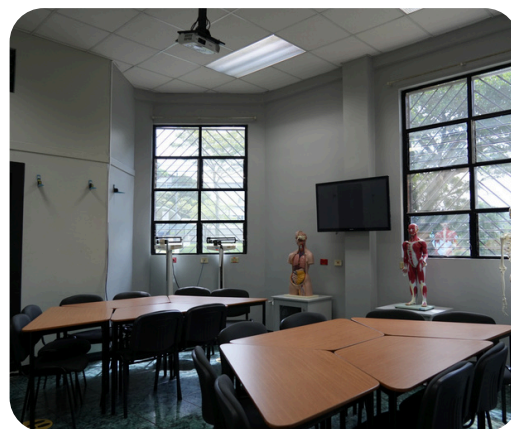
Curso de carácter optativo, que busca ahondar en la complejidad que contempla el proceso de alimentación; ya sea como actividad humana, determinante de la salud e influencia en la calidad de vida de las personas. Ante esto, se motiva a que el estudiante contemple determinantes de la dieta como: aspectos sociales, económicos y culturales; los cuales se involucran en entornos familiares, laborales y a nivel comunitario. Con base en lo anterior, se hace énfasis en utilizar las Guías Alimentarias para Costa Rica y la elaboración de estrategias educativas acorde a estilos de vida saludables; mediante el desarrollo de materiales y propuestas nutricionales.

MATERIALES: Camisa tipo polo (con logo de la ENu), gafete de estudiante y carné de vacunas completo según la población con la que trate.

GALERÍA DE FOTOS



Laboratorio de Alimentos



Laboratorio de Humana



Laboratorio de Cómputo



PREANU

GALERÍA DE FOTOS



Auditorio



Recepción



Comedor Estudiantil

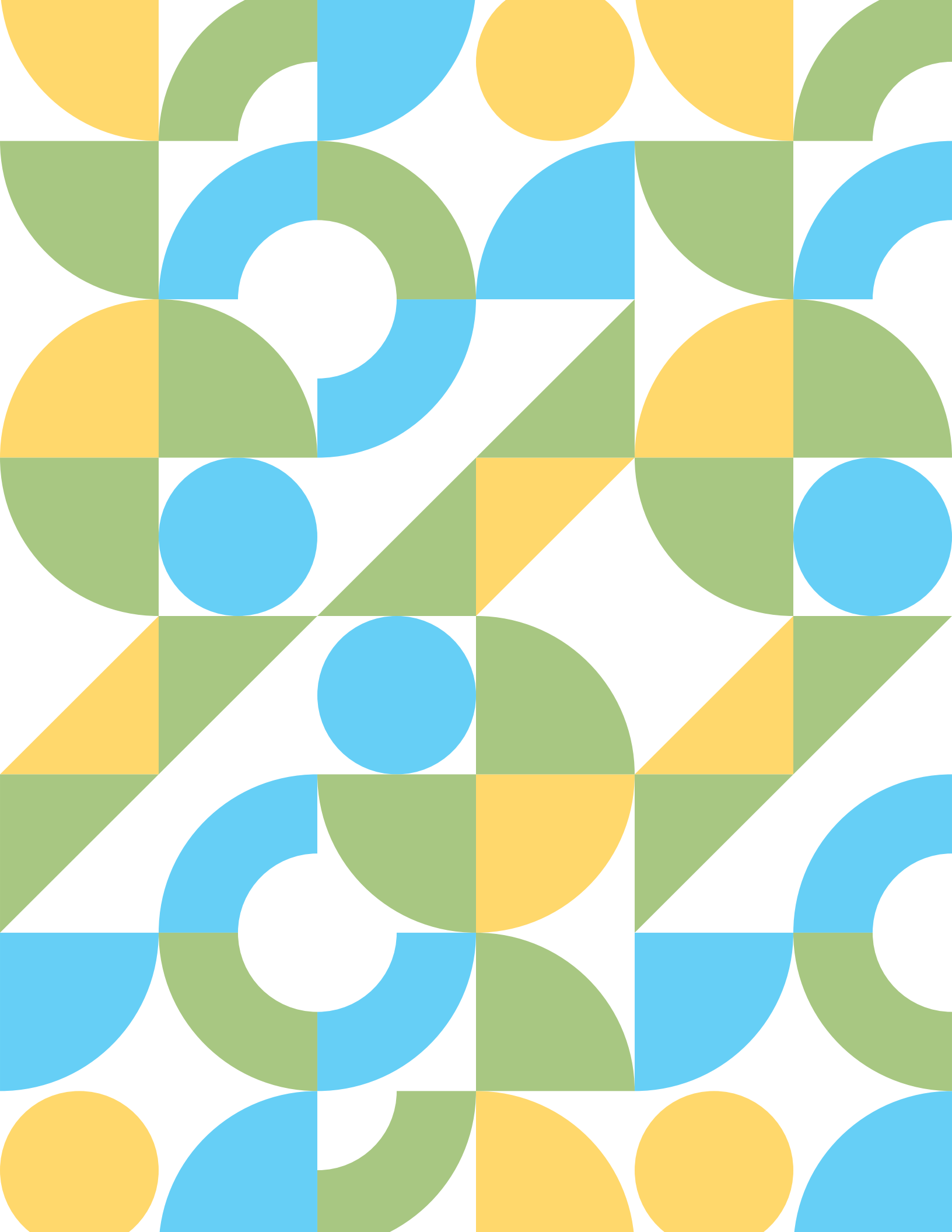


Asociación Estudiantes



PARA MÁS INFORMACIÓN

Contactarse al correo:
comunicacion.enu@ucr.ac.cr



Infórmese sobre la dinámica y
requisitos de los cursos de la
Escuela de Nutrición.

