

PLAN DE ESTUDIO

| Primer Cuatrimestre | | | | | | | |
|-----------------------------|-----|---|-----|-----|-----|------|-----------------------------|
| ABRE | COD | ASIGNATURA | HT | HP | TH | CRÉD | PRE-REQ |
| ESP | 001 | Español I | 32 | 32 | 64 | 3 | |
| NUT | 001 | Matemática Básica | 32 | 32 | 64 | 3 | |
| NUT | 002 | Química General | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| HIST | 001 | Historia de Panamá | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| ING | 001 | Inglés I | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| BIB | 001 | Génesis I | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| | | SUB TOTAL | 256 | 64 | 320 | 18 | |
| Segundo Cuatrimestre | | | | | | | |
| NUT | 003 | Química Orgánica | 32 | 32 | 64 | 3 | NUT002 |
| NUT | 004 | Biología | 32 | 64 | 96 | 4 | |
| BIB | 002 | Génesis II | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| ING | 002 | Inglés II | 48 | 0 | 48 | 3 | ING001 |
| NUT | 005 | Optativa I | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| | | SUB TOTAL | 208 | 96 | 304 | 16 | |
| Tercer Cuatrimestre | | | | | | | |
| BIB | 003 | Berajot | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| NUT | 006 | Nutrición Básica | 48 | 32 | 80 | 4 | |
| EDUC | 003 | Educación Ambiental | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| NUT | 007 | Anatomía Humana | 32 | 32 | 64 | 3 | |
| NUT | 008 | Bioquímica Humana | 48 | 32 | 80 | 4 | |
| NUT | 009 | Antropología de los Alimentos | 32 | 32 | 64 | 3 | NUT002/ NUT003/NUT004 |
| GEO | 003 | Geografía de Panamá | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| | | SUB TOTAL | 304 | 128 | 432 | 23 | |
| Cuarto Cuatrimestre | | | | | | | |
| NUT | 010 | Fisiología Humana | 32 | 32 | 64 | 3 | "NUT004/ NUT008 " |
| NUT | 011 | Educación Alimentaria y Nutricional I | 48 | 32 | 80 | 4 | "NUT006/ NUT009 " |
| NUT | 012 | Bioquímica de los alimentos | 48 | 32 | 80 | 4 | NUT008 |
| NUT | 013 | Tecnología de los Alimentos | 32 | 32 | 64 | 3 | " NUT006/ NUT009" |
| NUT | 014 | Técnica Dietética I | 32 | 32 | 64 | 3 | "NUT006/ NUT009 " |
| INF | 004 | Técnica de la Información y la Comunicación | 32 | 32 | 64 | 3 | |
| BIB | 004 | Kashrut | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| | | SUB TOTAL | 272 | 192 | 464 | 23 | |
| Quinto Cuatrimestre | | | | | | | |
| NUT | 015 | Dietética | 32 | 32 | 64 | 3 | NUT006/NUT009/NUT011/NUT014 |
| NUT | 016 | Técnica dietética II | 32 | 32 | 64 | 3 | NUT014 |
| NUT | 017 | Microbiología de los Alimentos | 32 | 32 | 64 | 3 | NUT008/NUT012/ NUT013 |
| NUT | 018 | Nutrición Aplicada | 32 | 32 | 64 | 3 | NUT009/ NUT014/NUT016 |
| NUT | 019 | Principios de psicología aplicados a la nutrición | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| RPE | 005 | Relaciones Panamá Estados Unidos | 48 | 0 | 48 | 3 | HIST001/GEO003 |
| BIB | 005 | Exodo | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| | | SUB TOTAL | 272 | 128 | 400 | 21 | |
| Sexto Cuatrimestre | | | | | | | |
| NUT | 020 | Fisiopatología de la nutrición | 32 | 32 | 64 | 3 | NUT010 |
| NUT | 021 | Farmacología | 32 | 64 | 96 | 4 | NUT008/NUT010/NUT015 |
| NUT | 022 | Técnica de la evaluación nutricional | 32 | 64 | 96 | 4 | NUT006/NUT015 |
| NUT | 023 | Epidemiología de las enfermedades nutricionales | 48 | 0 | 48 | 3 | NUT006/NUT015 |
| NUT | 024 | Dietoterapia I | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| BIB | 006 | Kedushat | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| | | SUB TOTAL | 240 | 160 | 400 | 20 | |
| Séptimo Cuatrimestre | | | | | | | |
| NUT | 025 | Seguridad Alimentaria Nutricional | 32 | 64 | 96 | 4 | NUT018/NUT023 |
| NUT | 026 | Bioestadística | 32 | 64 | 96 | 4 | NUT001/NUT023 |
| NUT | 027 | Economía y Políticas Alimentarias | 32 | 64 | 96 | 4 | NUT001 |
| NUT | 028 | Planificación de Programas y Proyectos Aplicados a la Nutrición | 48 | 0 | 48 | 3 | NUT018/NUT023 |
| NUT | 029 | Educación Alimentaria y Nutricional II | 32 | 32 | 64 | 3 | NUT011 |
| BIB | 007 | Shabat I | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| | | SUB TOTAL | 224 | 224 | 448 | 21 | |
| Octavo Cuatrimestre | | | | | | | |
| NUT | 030 | Administración de Servicios de Alimentación I | 32 | 64 | 96 | 4 | NUT027 |
| NUT | 031 | Nutrición en el Deporte | 32 | 64 | 96 | 4 | NUT006/NUT015/NUT024 |
| NUT | 032 | Fisiología del Ejercicio | 32 | 64 | 96 | 4 | NUT010/NUT020 |
| NUT | 033 | Dietoterapia II | 48 | 32 | 80 | 4 | NUT024 |
| BIB | 008 | Shabat II | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| NUT | 034 | Optativa II | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| | | SUB TOTAL | 240 | 192 | 432 | 21 | |
| Noveno Cuatrimestre | | | | | | | |
| NUT | 035 | Genética y nutrición | 32 | 32 | 64 | 3 | " NUT004/NUT008/ NUT010" |
| NUT | 036 | Nutrición en salud pública I | 48 | 32 | 80 | 4 | " NUT018/NUT025/ NUT028" |
| NUT | 037 | Nutrición Comunitaria | 48 | 32 | 80 | 4 | NUT025/NUT029 |
| BIB | 009 | Ciclo de Vida Judía | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| | | SUB TOTAL | 176 | 96 | 272 | 14 | |
| Décimo Cuatrimestre | | | | | | | |
| NUT | 038 | Nutrición clínica I | 32 | 32 | 64 | 3 | NUT24/NUT33 |
| NUT | 039 | Nutrición materno infantil | 48 | 32 | 80 | 4 | NUT033/NUT035 |
| NUT | 040 | Investigación aplicada a la nutrición I | 32 | 32 | 64 | 3 | NUT026 |
| BIB | 010 | Historia Judía | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| | | SUB TOTAL | 160 | 96 | 256 | 13 | |
| Décimo Primer Cuatrimestre | | | | | | | |
| NUT | 041 | Administración de Servicios de Alimentación II | 32 | 32 | 64 | 3 | NUT030 |
| NUT | 042 | Investigación aplicada a la nutrición II | 48 | 32 | 80 | 4 | NUT040 |
| NUT | 043 | Nutrición en salud pública II | 32 | 32 | 64 | 3 | NUT036 |
| BIB | 011 | Filosofía Judía | 48 | 0 | 48 | 3 | |
| | | SUB TOTAL | 160 | 96 | 256 | 13 | |
| Décimo Segundo Cuatrimestre | | | | | | | |
| NUT | 044 | Nutrición Clínica II | 32 | 192 | 224 | 8 | NUT038 |
| NUT | 045 | Nutrición en la Industria | 32 | 96 | 128 | 5 | NUT030/NUT041 |
| NUT | 046 | Trabajo de Graduación | 32 | 96 | 128 | 5 | |
| | | SUB TOTAL | 96 | 384 | 480 | 18 | |

NOMENCLATURAS

HT Horas Teóricas | HP Horas Prácticas | TH Total de horas

TOTAL DE CRÉDITOS 221
HT 2608 | HP 1856 | TH 4464

בס"ד



**Universidad
Midrasha Jorev**
Decreto de creación No. 262
(de 23 de abril de 2013)

☎ 300-0808 | 📞 6617-2258
✉ administracion@midrashapanama.com



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Resolución No. CTDA 103-2018 (del día 8 del mes junio del año 2018)

TÍTULO A OTORGAR: Licenciada en Nutrición y Dietética

DURACIÓN: 12 Cuatrimestres

MODALIDAD: Presencial

INTENSIDAD HORARIA: Cada clase tendrá una duración de 45 min. Horarios: matutino.

OBJETIVOS

GENERALES

El nutricionista dietista debe aplicar sus conocimientos con principios éticos, valores morales, habilidades y destrezas en el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola, respetando los hábitos, creencias y culturas para lograr preservar la salud nutricional tanto a nivel individual como poblacional.

ESPECÍFICOS

Objetivos profesionales y éticos

Brindar intervenciones de calidad en la práctica profesional cotidiana con sensibilidad, respeto y actitudes positivas que impacten en los individuos para lograr cambios positivos.

Desempeñar labores y tareas en conjunto con otros profesionales de la salud de forma unánime en el entorno laboral.

Reconocer limitaciones y necesidades de actualizar la competencia profesional con educación continua de nuevos conocimientos para mejorar la calidad de la atención.

Formar un profesional con benevolencia humana para el entendimiento de los individuos y poblaciones.

Objetivos de formación y educación

Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos y su valor nutricional.

Identificar las fuentes alimentarias de macro y micronutrientes, función, biodisponibilidad, necesidades y recomendaciones para mantener equilibrio nutricional y de salud.

Evaluar y diagnosticar individuos con factores de riesgo y enfermedades nutricionales.

Conocer la administración de los servicios de alimentación para garantizar la calidad e inocuidad alimentaria.

Confeccionar diseños y validar estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención nutricional individual y colectivas.

Ejecutar actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida.

Formar al nutricionista con las destrezas y conocimientos para realizar investigaciones científicas.

REQUISITOS

INGRESO

Para ingresar a la carrera de Licenciatura en Nutrición y Dietética se debe cumplir con los siguientes requisitos de ingreso:

1. Diploma en:

Bachiller en Ciencias y sus modalidades

2. Copia de créditos de Bachiller. *(Para las estudiantes que realizaron sus estudios en el extranjero, deben presentar copia del título de bachiller y de los créditos, apostillados, por el Ministerio de Relaciones Exteriores del país de origen).*
3. Fotocopia de cédula o pasaporte.
4. Dos fotos tamaño carné.
5. Completar la solicitud correspondiente.
6. Entrevista personal.

PERMANENCIA

Índice

Obtener como mínimo la calificación de 71 (setenta y uno) para aprobar cada curso. Mantener y conservar buenas relaciones humanas con sus compañeros y demás miembros de la comunidad universitaria. Asumir una actitud de compromiso y responsabilidad, puntualidad y cumplir con sus deberes y responsabilidades. Cumplir con las asignaciones dadas de cada curso. No ser parte de actos contra la moral y las buenas costumbres.

Asistencia

Ser puntual y asistir a clases. El participante debe asistir como mínimo al 75% de las clases.

GRADUACIÓN

Índice

Haber cumplido satisfactoriamente con el Plan de Estudios. Obteniendo la calificación mínima de 71 puntos (Setenta y uno) en cada curso. Haber asistido a su clases presenciales tal y como lo establece el reglamento. Cumplir todos los requisitos académicos y administrativos.

Trabajo final

Ejecutar en forma supervisada una "práctica profesional", la que deberá ser efectuada en alguna entidad pública o privada desarrollando actividades relacionadas en forma directa con la naturaleza de la carrera, tendrá una duración de 320 horas y al final de la cual deberá redactar un INFORME / MEMORIA DE PRÁCTICA.

Examen de Inglés

Haber aprobado satisfactoriamente el examen de suficiencia de inglés y haber recibido la certificación de la misma por parte de la Universidad. (Segundo idioma reconocido por la UNESCO).



PERFIL DEL EGRESADO

La egresada de la carrera de la Licenciatura de Nutrición y Dietética, de la Universidad Midrasha Jorev de Panamá se desempeñará en las tareas correspondientes a su formación de manera eficiente y eficaz, contando con la habilidad de trabajar en equipo, así como desenvolverse en este mundo donde el fenómeno de la globalización ha internacionalizado los saberes y sobre todo utilizando símbolos, signos, esquemas y otras herramientas acordes con estos tiempos. Reúne un amplio desarrollo de sus habilidades y destrezas que le conforman una conducta positiva, permitiéndole en forma permanente acrecentar su acervo cultural y capacidad intelectual, para aceptar e incorporar los avances científicos y tecnológicos en permanente evolución a la gestión profesional operativa, con sentido creativo e innovador. Poseedor de la empatía necesaria para enmarcar el ejercicio de sus actividades laborales en los principios y valores de nuestra cultura y con profundo sentido de respeto a la persona humana, su medio social y su entorno natural.

RESPECTO DEL SER

Actuará con valores éticos de la verdad, la justicia, la libertad, la solidaridad, la tolerancia y la convivencia democrática, valorando en forma permanente el medio ambiente.

Mostrará una actitud de respeto, responsabilidad y compromiso con el Estado de Derecho, la legalidad y las normas que se establecen para la regulación de las actividades de la carrera.

Adoptará la suficiente autonomía personal y profesional para una adecuada toma de decisiones que le permita aceptar e integrar los aportes de sus pares y miembros de su equipo de trabajo.

Propenderá con capacidad de innovación y creatividad a garantizar una disposición favorable a los cambios científicos que permitan una eficiente labor profesional.

Incorporará una visión integradora del saber humano.

Se proyectará como profesional con actitudes de servicios y como agente de cambio e innovación social.

Propiciará una rigurosa formación en su área de conocimiento específico, que genere una motivación personal por el auto aprendizaje y el perfeccionamiento continuo de sus saberes.

RESPECTO DEL SABER

Manejará los conocimientos de alimentación y nutrición, aplicados en los diversos campos de la Nutrición y Dietética.

Dominará los conocimientos teóricos y prácticos para realizar atenciones e intervenciones en materia de nutrición.

Manejará las dimensiones antropométricas del ser humano para realizar una adecuada evaluación nutricional.

Dominará la utilización y funciones de los equipos utilizados en las atenciones nutricionales.

Manejara las herramientas e instrumentos vinculados con la búsqueda de información pertinente para las intervenciones nutricionales en las diversas de áreas.

RESPECTO DEL SABER HACER

Conformará equipos multidisciplinarios, transfiriendo los adecuados y necesarios conocimientos y experiencias innovadoras para una exitosa gestión.

Manejará el liderazgo, asumiendo el rol de guía y facilitador de las actividades de su especialidad y competencia, promoviendo las relaciones humanas en un clima de armonía y respeto.

Demostrará capacidad de innovación y creatividad, así como disposición favorable a los cambios científicos que permitan una eficiente labor.

Utilizará el sentido crítico y analítico para operar con capacidad, los elementos científicos y tecnológicos en el campo de la informática para la consecución de los objetivos y metas propuestas y lograr un adecuado, eficiente e idóneo desempeño profesional.

Desarrollará una persona con liderazgo capaz de proyectar la utilidad que tienen los equipos multidisciplinarios, transfiriendo conocimientos y experiencias innovadoras que sobrevaloren los ámbitos de la Nutrición y Dietética.

RESPECTO DEL SABER CONVIVIR

Asumirá una actitud de respeto, responsabilidad y compromiso con la familia, la comunidad y el estado de derecho, la legalidad y las normas que se establecen para regular la convivencia.

Respetará las diferencias individuales y con actitud profesional, criterio y espíritu analítico, interactuará en el ámbito comunitario y laboral aceptando e integrando los aportes de sus compañeras de trabajo.

Manifiestará la empatía necesaria para enmarcar el ejercicio de sus actividades familiares, comunitarias y profesionales en los principios y valores propios de su cultura y con un profundo sentido de respeto a la persona humana, su medio social y su entorno natural.

Desarrollará al máximo sus habilidades y destrezas para fortalecer su formación religiosa y educativa.

Demostrará actitud crítica en la aplicación de los conocimientos teórico-prácticos, orientados a la satisfacción de necesidades sociales, en el ámbito de la moral y ética judía.

Será consciente de su responsabilidad y participación social para inducir, de manera creativa, cambios favorables en su entorno educativo, familiar, comunitario, laboral, ambiental y humano manteniendo un espíritu emprendedor, de colaboración y de servicio a sus semejantes.