

Perfil de Ingreso

El aspirante de la Licenciatura en Nutrición deberá contar con conocimientos básicos de las áreas químico-biológicas, habilidad de pensamiento crítico, de razonamiento e investigación, disponibilidad para interactuar con equipos interdisciplinarios, actitud de servicio y amplio sentido de responsabilidad. Además de presentar aptitud para el autoaprendizaje y uso de las tecnologías de la información y la comunicación para su desarrollo profesional.

Perfil de Egreso

El egresado de la Licenciatura en Nutrición cuenta con bases sólidas, amplios conocimientos y habilidades para la atención nutricional de la población en las diferentes etapas de la vida y estadios patológicos, a través de orientación alimentaria, administración de servicios y programas de nutrición, investigación aplicada, salud pública y epidemiología nutricional. Además cuenta con alto sentido de humanismo, ética y responsabilidad.

1er Semestre

- Bases Esenciales de la Nutrición
- Anatomofisiología Nutricional
- Química Orgánica
- Evolución de la Alimentación
- Diseño Programas de Activación Física
- Educación y Nutrición
- Habilidades de Razonamiento Complejo

2° Semestre

- Fisiología Nutricional
- Bioquímica y Metabolismo Celular
- Tecnología Aplicada a la Nutrición
- Dieto Cálculo
- Psicología de la Alimentación
- Nutrición Herbal
- Comprensión Lectora Estratégica

3er Semestre

- Agentes Biológicos
- Diagnóstico del Estado de Nutrición
- Administración Aplicada a Servicios de Alimentación
- Nutrición en Adulto Sano
- Antropometría
- Tecnología en la Industria Alimentaria
- Valores Humanos y Compromiso Global

4° Semestre

- Patología Nutricional
- Microbiología de los Alimentos
- Nutrición Clínica Pediátrica
- Nutrición Clínica y Dietoterapia de las Alteraciones Digestivas
- Nutrición Comunitaria
- Legislación en Salud
- Ética Profesional e Identidad Institucional

5° Semestre

- Farmacología y Nutrición
- Toxicología de los Alimentos
- Nutrición Clínica en Alteraciones Sistémicas
- Preparación y Conservación de los Alimentos
- Manejo Higiénico de los Alimentos
- Programas de Nutrición Comunitaria
- Comunicación Formal Directiva

6° Semestre

- Estadística Aplicada a Sistemas de Salud
- Nutrición Aplicada al Deporte I
- Creación de Nuevos Productos Alimenticios
- Bromatología
- Dietoterapia y Nutrición Clínica en Individuos con Capacidades Diferentes
- Promoción Enfocada a la Nutrición
- Comunicación Oral Efectiva

7° Semestre

- Epidemiología
- Nutrición Aplicada al Deporte II
- Genética Nutricional
- Tecnología y Técnica Culinaria
- Nutrición Enteral y Endovenosa
- Inmunología y Nutrición
- Metodología de la Investigación

8° Semestre

- Nutrición Clínica Basada en Evidencias
- Nutrición Clínica Aplicada a Medicina Interna
- Mercadotecnia en la Industria Alimentaria
- Dietoterapia en Trastornos de la Conducta
- Nutrición y Medicina Alternativa
- Seminario de Tesis

