

Licenciatura en Nutrición

Plan de estudios

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

3° 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

Duración
4 años

Modalidad
Escolarizada

RVOE
20190501



SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA