

Licenciatura en:

Nutrición

El egresado de **Licenciatura en Nutrición**, tendrá los conocimientos necesarios para:

- Establecer diagnósticos, pronósticos, tratamiento, rehabilitación, seguimiento y control sobre el estado nutricional.
- Realizar cálculos dietéticos, además de diseñar y administrar programas de alimentación y nutrición a nivel institucional y comunitario; Implantar medidas de promoción, prevención en alimentación en nutrición, así como planear y desarrollar actividades de docencia, para la formación de recursos humanos en nutrición.
- Integrarse en equipos con eficacia y eficiencia en el manejo de recursos y trabajo colaborativo e interdisciplinario, con la responsabilidad del respeto a la pluralidad y diversidad cultural de la población, con respeto a la diversidad cultural, ambiental, procurando por la conservación

RVOE

TLAQUEPAQUE	28/06/2019	20193377	SEP
CENTRO HISTÓRICO	28/06/2019	20193384	SEP
JARDINES DEL BOSQUE	15/07/2020	20211319	SEP

¿Qué aprenderás?

- Serás un profesional que sabrá diseñar planes de alimentación adecuados a cada situación de cada persona, ya sea que esté sano o enfermo.
- Sabrás desarrollar programas de reducción de peso de acuerdo a cálculos dietéticos precisos.
- Te convertirás en un experto en educación para una vida sana y podrás desarrollar proyectos y dirigir equipos multidisciplinarios.

¿En qué podrás trabajar?

- Coordinador de atención alimentaria en hospitales y clínicas especializadas.
- Administrador de servicios alimentarios en escuelas, empresas, comedores industriales, gimnasios, clubes deportivos, asilos y guarderías.
- Profesionista independiente para atención médica en el hogar.

Plan de estudios flexible

Primer Cuatrimestre

- Genética y biología molecular
- Química orgánica
- Bioquímica
- Microbiología e inmunología
- Comunicación oral y escrita

Segundo Cuatrimestre

- Química de los alimentos
- Nutrición profesional
- Morfofisiología
- Trato digno al paciente
- Gestión del talento humano

Tercer Cuatrimestre

- Biotecnología de los alimentos
- Promoción de la salud
- Psicología y retos nutricionales
- Alimentación y cultura
- Tecnología para nutrición

Cuarto Cuatrimestre

- Toxicología e higiene de los alimentos
- Estadística descriptiva
- Bioética
- Evaluación del estado de nutrición
- Sanidad higiene y legislación

Quinto Cuatrimestre

- Metodología de la investigación
- Salud pública
- Servicio de alimentos
- Estadística inferencial
- Microbiota

Sexto Cuatrimestre

- Epidemiología
- Administración de los servicios de alimentos
- Preparación y conservación de alimentos
- Nutrición en infancia y adolescencia
- Fisiopatología I

Séptimo Cuatrimestre

- Interacción fármaco nutrimento
- Nutrición en el adulto y adulto mayor
- Nutrición en enfermedades renales
- Nutrición en enfermedades gastrointestinales
- Fisiopatología II

Octavo Cuatrimestre

- Educación en nutrición
- Psicología y alimentación
- Nutrición en obesidad y síndrome metabólico
- Nutrición en enfermedades cardiovasculares
- Planeación dietética

Noveno Cuatrimestre

- Nutrición y medicina del deporte
- Nutrición en enfermedades neoplásicas
- Nutrición y enfermedades pediátricas
- Diseño de programas de nutriología
- Economía de la salud

Decimo Cuatrimestre

- Actividad física y recreación
- Nutrición y medicina alternativa
- Investigación en nutrición
- Nutrición y discapacidad
- Comunicación e información nutrimental

Onceavo Cuatrimestre

- Medidas antropométricas
- Mercadotecnia nutricional
- Trastornos de la conducta alimentaria
- Alimentación en México
- Apoyo nutricional especializado

Doceavo Cuatrimestre

- Prácticas de nutrición clínica
- Nutrición y medicina interna
- Desarrollo y evaluación de programas de nutriología
- Nutrigenómica
- Emprendimiento y plan de vida y carrera



Forma parte de la
experiencia
Univer