

Licenciatura en **Nutrición**

Al concluir la carrera, el egresado estará capacitado para: El diagnóstico de los problemas de alimentación y nutrición en pacientes en las diferentes etapas del ciclo vital, en situación de salud o enfermedad.



Aptitudes

Salud física y mental satisfactoria, interés por las ciencias de la salud, espíritu de servicio, buena conducta, sentido de trabajo en equipo y de responsabilidad, disposición para el estudio personal.



Licenciatura

Conformado por un total de 10 semestres, para graduarse deberá cumplir con los requisitos establecidos por la universidad además de culminar los procesos de prácticas, tesis y/o privados.

Esta carrera no tiene título en técnico

CAMPO LABORAL

- El campo laboral del Lic. en Nutrición se puede desarrollar en las áreas:
 - Clínica (Hospitales, Sanatorios, Clínicas y Consultorios) tanto en el ámbito público como privado
 - Salud Comunitaria: Escuelas, Centros de Salud, Comedores Industriales.
 - Gerenciamiento y Administración de Servicios de Alimentación
 - Nutrición Deportiva.



PRIMER
SEMESTRE

1. Matemática
2. Biología
3. Química Inorgánica
4. Filosofía
5. Introducción a la Alimentación y Nutrición

SEGUNDO
SEMESTRE

1. Física
2. Química Orgánica
3. Seminario de Investigación I
4. Bioestadística
5. Psicología

TERCER
SEMESTRE

1. Bioquímica I
2. Anatomía y Fisiología I
3. Antropología y Sociología aplicada
4. Ética y Responsabilidad Profesional
5. Situación Alimentaria y Nutricional en el contexto Nacional y Regional

CUARTO
SEMESTRE

1. Bioquímica II
2. Anatomía y Fisiología II
3. Seminario de Investigación II
4. Economía en Alimentación
5. Emprendimiento e Innovación

QUINTO
SEMESTRE

1. Fisiopatología de Adulto
2. Fisiopatología Pediátrica
3. Microbiología
4. Seguridad Alimentaria y Nutricional
5. Alimentación en el Ciclo de la Vida

SEXTO
SEMESTRE

1. Bromatología
2. Seminario de Investigación III
3. Parámetros de Calidad en Alimentos
4. Estado Nutricional Pediátrico
5. Estado Nutricional del Adulto

SÉPTIMO
SEMESTRE

1. Dietética
2. Servicios de Alimentos
3. Tecnología en la Industria de Alimentos I
4. Epidemiología
5. Seminario de Investigación IV

OCTAVO
SEMESTRE

1. Nutrición Clínica de Adultos
2. Nutrición Clínica Pediátrica
3. Tecnología en la industria de alimentos II
4. Análisis Sensorial
5. Pedagogía e Intervenciones Educativas en Alimentación y Nutrición

NOVENO
SEMESTRE

1. Administración
2. Salud pública y Nutrición comunitaria
3. Seminario de Investigación V
4. Farmacología e Interacción Fármaco Nutriente
5. Nutrición deportiva

DÉCIMO
SEMESTRE

1. Nutrición Hospitalaria de Paciente Crítico
2. Gerencia de Servicios
3. Gestión de Proyectos en Alimentación y Nutrición
4. Seminario de Investigación VI
5. Terapia y Actividad Física

