

# LICENCIADO EN NUTRICIÓN

Serás un profesional con excelencia académica en la ciencia de la nutrición con un amplio conjunto de actitudes, capacidades y competencias que le permitan participar propositivamente en programas de desarrollo social, en los problemas de salud de la población y en el desarrollo de la planta productiva del país.



## Ventajas competitivas

- Apoyo del Centro de Investigación para el Desarrollo Industrial (CIDI) para trabajar con los procesos de análisis de alimentos.
- Apoyo del Centro de Innovación Tecnológica y Servicios para la Industria Alimentaria (CITSIA) para elaborar productos competentes en el esquema de alimentación saludable.

## PLAN DE ESTUDIOS LICENCIADO EN NUTRICIÓN

10 cuatrimestres (3 años, 4 meses)



### Formación Universitaria

- Antropología Filosófica
- Lógica y Filosofía de la Ciencia
- Ética

### Formación Básica

- Morfología e Histología
- Fisiología Humana
- Matemáticas
- Química General
- Biología Celular y Molecular
- Metodología de la Investigación
- Salud Pública
- Microbiología y Parasitología
- Principios Básicos de la Nutrición
- Lengua Extranjera I
- Lengua Extranjera II
- Lengua Extranjera III
- Lengua Extranjera IV

### Formación Disciplinaria

- Comunicación Profesional
- Bioquímica
- Computación
- Bioquímica de la Nutrición
- Fisiopatología
- Fisiología de la Nutrición
- Bioestadística
- Evaluación del Estado Nutricio
- Dietética
- Dietocálculo
- Lengua Extranjera para el Área Biomédica
- Genética de la Nutrición

### Formación Profesional en Nutrición Comunitaria

- Epidemiología en Nutrición
- Educación en Nutrición
- Economía y Políticas Alimentarias
- Comunicación y Nutrición
- Alimentación y Sociedad

### Formación Profesional en Nutrición Clínica

- Nutrición Pediátrica
- Enfermedades por Aporte Insuficiente de Nutrientes
- Salud Materno Infantil
- Nutrición en el Adulto
- Psicología de la Nutrición
- Dietoterapia en Estados Patológicos I
- Dietoterapia en Estados Patológicos II
- Síndrome de Obesidad
- Apoyo Nutricio Artificial
- Nutrición en el Deporte
- Manejo de los Errores Congénitos del Metabolismo

### Formación Profesional en Administración de Servicios

- Administración de Servicios Alimentarios
- Nutrición Hospitalaria
- Desarrollo Empresarial I
- Desarrollo Empresarial II

### Formación Profesional en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- Microbiología de los Alimentos
- Análisis de los Alimentos
- Toxicología de los Alimentos
- Seguridad Alimentaria
- Tecnología de los Alimentos I
- Tecnología de los Alimentos II
- Gestión de Calidad
- Desarrollo de Nuevos Productos

### Formación Profesional Integradora

- Prácticas Profesionales I
- Prácticas Profesionales II
- Seminario de Investigación

### MATERIAS OPTATIVAS\*

- Inmunología
- Tópicos Ambientales

### OPCIONES DE TITULACIÓN

- Excelencia Académica
- Examen General de Conocimientos
- Tesis
- Especialidad



### ÁREA LABORAL

Orientación y asesoría nutricional en Instituciones de salud pública, gimnasios, servicios de alimentación, en hospitales, clínicas privadas, públicas y centros de recuperación nutricional.



### CAMPUS

• Guadalajara (CU)



### SOLICITUD DE ADMISIÓN



### PROCESO DE ADMISIÓN



### COLEGIATURA

Costos, Formas de Pago



### Inicio de CLASES