

LIC. EN NUTRICIÓN

Es importante atender la nutrición en sus diferentes vertientes, considerando la gran importancia terapéutica que conlleva al lado de la farmacología, en el tratamiento de diversas patologías que van desde el síndrome metabólicos hasta las enfermedades carenciales, son olvidar los trastornos del sistema digestivo.

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado en la Licenciatura en Nutrición es un profesional capacitado para:

- Poseer compromiso, responsabilidad y sentido humano, integrando y difundiendo los principios bioéticos inherentes a su actividad profesional.
- Actuar con conciencia de las acciones de producción de alimentos, buscando siempre el equilibrio hombre- Naturaleza.
- Actualizar permanentemente los conocimientos de la alimentación y nutrición para la superación profesional.
- Respetar y guardar el secreto profesional.
- Tener y fomentar el espíritu de servicio en el desempeño de sus actividades.
- Mostrar disposición para trabajar en equipo.
- Respetar la normatividad vigente en el área de la salud, la nutrición y la alimentación.

CAMPO LABORAL

Clínicas de Nutrición, instituciones educativas, instituciones de salud, públicas y privadas, o de forma independiente en asesorías de nutrición.

PRIMER CUATRIMESTRE

- BIOQUIMICA Y BIOFISICA
- ANATOMIA Y FISILOGIA I
- FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN
- APLICACIÓN DE LAS TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN A LA NUTRICIÓN

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- QUÍMICA ORGÁNICA
- ANATOMIA Y FISILOGIA II
- BROMATOLOGÍA GENERAL

- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

TERCER CUATRIMESTRE

- QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
- CRECIMIENTO Y DESARROLLO HUMANO
- ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACIÓN
- SANIDAD, HIGIENE Y LEGISLACION

CUARTO CUATRIMESTRE

- MICROBIOLOGIA Y PARASITOLOGIA
- TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
- FISIOPATOLOGÍA
- NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN HUMANA

QUINTO CUATRIMESTRE

- APIDEMIOLOGIA DE LA NUTRICION
- FARMACOLOGÍA BIOÉTICA
- NUTRICIÓN DEL INDIVIDUO SANO

SEXTO CUATRIMESTRE

- CÁLCULO DIETETICO I
- PSICOLOGIA DE LA SALUD SOCIAL
- BIOESTADÍSTICA
- NUTRICIÓN PEDIATRÍA

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- CÁLCULO DIÉTETICO II
- HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS
- TALLER DE EVALUACIÓN DEL ESTADO DE LA NUTRICIÓN
- NUTRICIÓN DEL PACIENTE GERIÁTRICO

OCTAVO CUATRIMESTRE

- TRASTORNOS DE LA ALIMENTACIÓN
- SELECCIÓN Y PREPARACION DE ALIMENTOS
- SALUD AMBIENTAL E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
- NUTRICIÓN EN EL DEPORTE

NOVENO CUATRIMESTRE

- NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTAL
- CONSERVACION DE ALIMENTOS
- TÉCNICA DIETOTERÁPICA I
- NUTRICIÓN COMUNITARIA

DÉCIMO CUATRIMESTRE

- TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I
- PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
- TÉCNICA DIETOTERÁPICA II
- DIETOTERAPIA ESPECIALIZADA I

ONCEAVO CUATRIMSTRE

- TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS II
- ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA
- METODOLOGÍA DEL TRABAJO CIENTÍFICO
- DIETOTERAPIA ESPECIALIZADA II

DOCEAVO CUATRIMSTRE

- MARKETING DE ALIMENTOS Y SERVICIOS
- EDUCACIÓN PARA LA ALIMENTACION
- SEMINARIO DE TESIS
- PROCESOS DE ADMINISTRACION EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS Y BEBIDAS