

# Nutrición

Sistema Semi-Escolarizado ( Sabado y/o Domingo)

Plan Cuatrimestral

REVOE PSU-274/2012 D.G.P. 515344/2016 CEIFCRHIS 5003/8854/2012

## PERFIL DE EGRESO

El egresado de la licenciatura en nutrición, es el profesionalista capaz de atender y ejercer actividades en los campos de: la salud, educación, administración, docencia, e investigación, capaz de evaluar, coordinar y promover acciones colectiva - individual en las ciencias de los alimentos, nutriología clínica, nutrición poblacional, administración de servicios de alimentación y comercialización de alimentos. Desarrollando capacidades científicas, críticas, innovadoras, creativas y reflexivas sobre el proceso alimentario nutricional para evaluar y satisfacer necesidades y demandas colectivas e individuales (individual, familiar y comunitario).

## CAMPO LABORAL

El profesionalista que egrese de esta carrera será capaz de desarrollarse profesionalmente en:

- Hospitales y clínicas públicas y privadas.
- Instituciones de salud pública.
- Investigación y docencia.
- Práctica privada.
- Comedores industriales.
- Asesoría nutricional y alimentaria.
- Apoyo en producción y tecnología de alimentos.
- Nutrición comunitaria.
- Nutrición en el deporte.
- Instituciones gubernamentales.
- Educación para la salud.
- Industria farmacéutica.

### Primer Cuatrimestre

- Introducción a las ciencias de los alimentos y la nutrición
- Alimentación, patrimonio y cultura
- Química general
- Higiene de los alimentos
- Sistemas de producción de alimentos
- Taller de los alimentos
- Inglés I

### Segundo Cuatrimestre

- Laboratorio de química general
- Química orgánica
- Procesos de conservación en los alimentos
- Estadística, descripción y probabilidad
- Fisiología celular
- Taller de biología celular y genética
- Inglés II

### Tercer Cuatrimestre

- Laboratorio de química orgánica
- Sanidad, higiene y legislación
- Química y análisis de los alimentos I
- Inferencia estadística
- Dietética
- Inglés III
- Taller de microbiología de los alimentos

### Cuarto Cuatrimestre

- Bioquímica
- Epidemiología de la nutrición
- Química y análisis de los alimentos II
- Toxicología de los alimentos
- Teoría y técnica de la entrevista
- Fundamentos pedagógicos de la nutrición

### Quinto Cuatrimestre

- Economía de la salud
- Nutrición en el ciclo de vida
- Bioquímica y fisiología de la nutrición
- Evaluación del estado nutricional I
- Fisiopatología I
- Finanzas y economía de alimentos y bebidas
- Técnicas culinarias profesionales
- Francés I

### Sexto Cuatrimestre

- Fisiopatología II
- Salud pública
- Evaluación del estado nutricional II
- Taller de educación en nutrición
- Taller de nutrición del individuo sano I
- Francés II

### Séptimo Cuatrimestre

- Taller de nutrición clínica I
- Taller de nutrición del individuo sano II
- Nutrición geriátrica
- Taller de servicio de alimentos
- Cultura alimentaria nacional e internacional
- Francés III
- Prácticas profesionales

### Octavo Cuatrimestre

- Taller de nutrición clínica II
- Nutrición pediátrica y de la mujer embarazada
- Seminario de tesis I
- Métodos de comunicación masiva en nutrición
- Estrategias
- Investigativas en nutrición y alimentación
- Bioética y normatividad

### Noveno Cuatrimestre

- Internado en alimentos
- Internado en nutrición humana
- Políticas de alimentación y nutrición
- Seminario de tesis II



PLAN DE ESTUDIOS