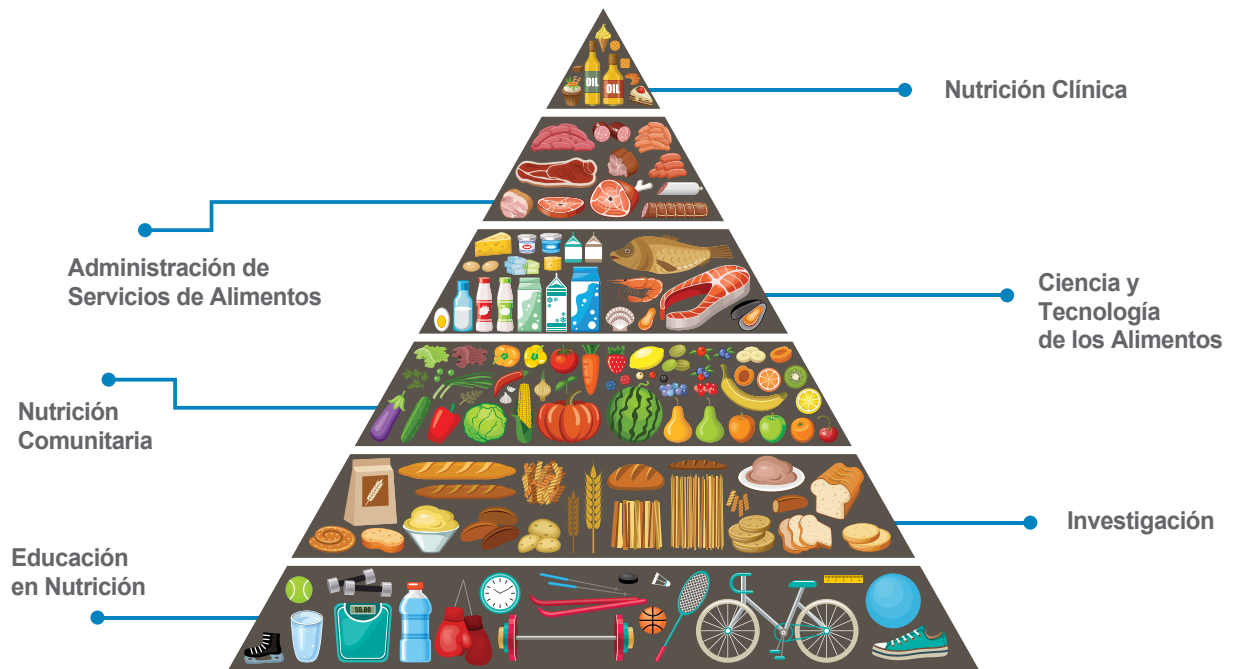


LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Serás capaz de fundamentar el procesamiento de los alimentos y nutrientes en el organismo humano, sus transformaciones, así como el conocimiento morfológico y fisiológico del cuerpo, las alteraciones o disfunciones provocadas por razones alimentarias, su relación individual y social con el medio ambiente; asimismo la metodología y lineamientos para la investigación y estructuración de programas instruccionales.



Ventajas competitivas

- Ser la única universidad en la región en instruir a sus estudiantes en cuatro áreas profesionales: Nutrición Clínica, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición Comunitaria y Administración de Servicios de Alimentos, adecuando los programas educativos al contexto social local, regional, nacional e internacional.
- Prácticas profesionales durante toda la carrera, que permiten al estudiante adquirir habilidades y destrezas en la resolución de casos o problemas reales, favoreciendo una formación profesional efectiva.
- Intercambios internacionales.

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

8 semestres = 4 años
1 año de servicio social



Formación Universitaria

- Lógica y Filosofía de la Ciencia
- Antropología Filosófica
- Ética Profesional
- Inglés I
- Inglés II
- Inglés III
- Inglés IV
- Inglés V
- Inglés VI

Formación Básica

- Anatomía
- Fisiología Humana
- Principios Básicos de la Nutrición
- Biología Celular y Molecular
- Química General
- Inmunología
- Salud Pública
- Microbiología y Parasitología
- Metodología de la Investigación

Formación Disciplinaria

- Computación
- Dietética
- Bioquímica
- Fisiología de la Nutrición
- Dietocálculo
- Bioestadística
- Bioquímica de la Nutrición
- Evaluación del Estado Nutricio
- Farmacología de la Nutrición
- Genética en Nutrición
- Fisiopatología I
- Fisiopatología II
- Dietas Alternativas

Formación Profesional en Administración de Servicios

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

Formación Profesional en Ciencias y Tecnología de los Alimentos

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

Formación Profesional en Nutrición Comunitaria

- Epidemiología en Nutrición
- Educación en Nutrición
- Alimentación y Sociedad
- Entrevista y Comunicación

Formación Profesional en Nutrición Clínica

- Enfermedades por un Aporte Insuficiente de Nutrientes
- Dietoterapia en Patologías del Aparato Digestivo
- Salud Materno Infantil
- Nutrición Pediátrica
- Psicología en Nutrición
- Nutrición en el Adulto Mayor
- Dietoterapia en Patologías Metabólicas
- Dietoterapia en Situaciones Especiales
- Síndrome de Obesidad
- Apoyo Nutricio Artificial
- Manejo de los Errores Congénitos del Metabolismo
- Nutrición en el Deporte

Formación Profesional Integradora

- Prácticas Educativas
- Prácticas Comunitarias
- Cultura Gastronómica
- Prácticas en Servicio de Alimentación
- Prácticas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Seminario de Investigación I
- Prácticas Clínicas I
- Seminario de Investigación II
- Prácticas Clínicas II

OPCIONES DE TITULACIÓN

- Excelencia Académica
- Examen General de Conocimientos
- Desarrollo de Investigación
- Seminario



ÁREA LABORAL

El licenciado en Nutrición puede desempeñar sus actividades en organismos gubernamentales y privados:

- Hospitales.
- Consulta privada.
- Servicios de alimentación industriales o comerciales.
- En la industria alimentaria.
- Centros de investigación.
- Promoción de la salud en centros de salud comunitarios.



ACREDITACIONES

- Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología (CONCAPREN).



CAMPUS

• Tabasco



SOLICITUD DE ADMISIÓN



Inicia tu PROCESO DE ADMISIÓN



COLEGIATURA

Costos, Formas de Pago



Inicio de CLASES