

Duración de la carrera: 9 semestres

Incluyendo el servicio social y titulación.

Primer semestre

- Comunicación oral y escrita I
- Estadística
- Higiene y salud
- Inglés I
- Microbiología general
- Morfología y fisiología general
- Nutrición y dietética básica
- Tecnologías de información y comunicación

Segundo semestre

- Bases moleculares de la bioquímica
- Comunicación oral y escrita II
- Estadística aplicada a la alimentación-nutrición
- Inglés II
- Morfología y fisiología aplicada a la nutrición
- Optativa I
- Pedagogía y didáctica
- Salud pública
- Técnicas culinarias

Tercer semestre

- Bioquímica de los alimentos
- Educación en nutrición y salud
- Epidemiología
- Inglés III
- Lengua originaria
- Microbiología de los alimentos
- Nutrición y dietética materno-Infantil
- Nutriología del preescolar al adulto-mayor
- Optativa II

Cuarto semestre

- Administración de servicio de alimentos
- Análisis de alimentos
- Dietología del preescolar al adulto mayor
- Epidemiología para la nutrición
- Evaluación nutricional y composición corporal
- Farmacología en la nutrición
- Inglés IV
- Optativa III
- Psicología del desarrollo

Quinto semestre

- Bases metodológicas de la investigación
- Diagnóstico comunitario
- Dietoterapia del sistema digestivo y nutricio
- Educación nutricional
- Fisiopatología del sistema digestivo
- Optativa IV
- Producción de alimentos de origen animal
- Producción de alimentos de origen vegetal
- Psicopatología

Sexto semestre

- Bioquímica clínica
- Dietoterapia del sistema cardiovascular, renal y endócrino
- Diseño de proyectos
- Fisiopatología del síndrome metabólico
- Investigación en comercialización
- Tecnología de alimentos
- Toxicología

Séptimo semestre

- Electiva
- Evaluación de programas nutricios
- Innovación de productos nutritivos
- Nutrición aplicada a campos profesionales
- Nutrición del paciente en fase crítica
- Salud y legislación
- Seminario de investigación en campos profesionales
- Sociedad, economía y cultura de Chiapas
- Socioantropología

Octavo semestre

- Asesoría tutorada para titulación (fase de aplicación)
- Seminario de apoyo en estadística para la investigación
- Seminario de servicio social (aplicación)

Noveno semestre

- Asesoría tutorada en investigación para titulación (integración)
- Seminario de apoyo a la redacción del documento recepcional
- Seminario de servicio social (integración)



Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Edificio 11 y 12. Ciudad Universitaria
Libramiento Norte Poniente 1150. Colonia Lajas Maciel
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
Tel. 01 (961) 617 0440. Ext. 4260 y 4261.



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS
Y ARTES DE CHIAPAS

LICENCIATURA EN
NUTRIOLOGÍA



¡36 años Formando
Nutriólogos para el Mundo!

www.unicach.mx

Licenciatura en Nutriología

Título que se obtiene:
Licenciado(a) en Nutriología

Descripción:

Profesionista que estudia el estado nutricional y la alimentación tanto a nivel individual como colectivo, bajo el contexto económico, cultural, político, social y ecológico, con aplicación de carácter multidisciplinario, distinguiendo al ser humano y a sus problemáticas de salud desde una perspectiva integral que involucra el contexto biológico, social y ambiental.

Propósito

Formar profesionales en los campos clínico, comunitario, desarrollo educativo e investigación, desarrollo tecnológico y de servicios de alimentación, para resolver la problemática alimentaria nutricional regional, nacional e internacional; con un enfoque epidemiológico y de servicio comunitario, con pertinencia social y valores fundamentales como la responsabilidad, honestidad, compromiso, respeto, humanismo, solidaridad, identidad con la disciplina.



Área exigible:

Ciencias químico-biológicas, ciencias sociales y humanidades o bachillerato general.

Perfil de Ingreso

- ♦ Capacidad de análisis, síntesis y evaluación (pensamiento lógico).
- ♦ Capacidad para realizar trabajo individual y en equipo.
- ♦ Aptitud para trabajar de manera integral y especializada en los distintos campos del ejercicio profesional del nutriólogo.
- ♦ Hábitos de lectura y capacidad de comunicación oral y escrita.
- ♦ Responsabilidad centrada en el esfuerzo y deseo de superación.



- ♦ Espíritu solidario y de servicio.
- ♦ Respeto y cuidado a la vida, al individuo mismo y a sus derechos.
- ♦ Habilidad propositiva, disposición hacia las innovaciones tecnológicas.
- ♦ Inclinação hacia los procesos de construcción del conocimiento científico.

Perfil de egreso:

- ♦ Evaluar el estado nutricional a nivel individual o colectivo
- ♦ Prevenir, diagnosticar, tratar y/o rehabilitar problemas nutricionales
- ♦ Administrar sistemas de vigilancia epidemiológica, programas de educación alimentaria, servicio de alimentos
- ♦ Participar activamente en equipos de trabajo interdisciplinario y multidisciplinario.
- ♦ Evaluar proyectos y programas sobre seguridad alimentaria.
- ♦ Proponer alternativas viables que incidan en la seguridad alimentaria nacional e internacional.
- ♦ Comprender en forma clara, precisa y propia en español e inglés en aspectos relacionados con la disciplina y a través de medios cibernéticos.
- ♦ Manifestar sensibilidad social en el campo laboral nacional e internacional en que se desempeñe, actuando con respeto, honestidad y ética profesional que debe caracterizar a los unicachenses.

Campo laboral:

- ♦ En Instituciones públicas y privadas
- ♦ En los Servicios de Alimentación Públicos y Privados
- ♦ En la Industria Alimentaria
- ♦ En Instituciones No Gubernamentales
- ♦ En Dependencias de Salud y Educación Nacionales e Internacionales
- ♦ En Centros e Institutos de investigación en salud y nutrición
- ♦ Como Empresario o Consultor Externo