



Qué aprenderás:

Las competencias específicas de esta carrera te permitirán adquirir diversos conocimientos:

- 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, servicios 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, servicio de alimentos.
- Comprender en forma clara, precisa y propia en español

e inglés aspectos relacionados con la disciplina de nutrición y a través de medios cibernéticos.

- Manifestar sensibilidad social en el campo laboral nacional e internacional en que te desempeñes, actuando con respeto, honestidad y ética profesional; valores que caracterizan a los unicachenses.

En qué puedes Trabajar

- Instituciones públicas y privadas
- Servicios de alimentación públicos y privados
- Industria alimentaria
- Instituciones no gubernamentales
- Dependencias de salud y educación nacionales e internacionales
 - Centros e institutos de investigación en salud y nutrición
- Consultor externo o empresario.



PLAN DE ESTUDIOS

9 semestres

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 del 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 endocrino.
- 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

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

Noveno semestre

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



Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos Ciudad Universitaria

Libramiento Norte Poniente 1150,

Col. Lajas Maciel.

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. Edificio 11 y 12



(961) 61 7 0440 Ext. 4261



Mi facultad difunde



oferta.educativa@unicach.mx

¡ Únete a la comunidad UNICACH!

Somos una universidad con más de 75 años de experiencia educativa, con prestigio, calidad académica y reconocimiento internacional.



LICENCIATURA EN Nutriología

Formando nutriólogos de calidad para el mundo

En **UNICACH** desarrollamos el talento de nuestros estudiantes y conectamos con sus ideas, por ello sabemos que la **Licenciatura en Nutriología** es para ti ...

Te ofrecemos una formación profesional que te permitirá adquirir los conocimientos necesarios para evaluar el estado nutricional tanto a nivel individual como a nivel colectivo, bajo el contexto económico, cultural, político, social y ecológico.

Podrás realizar además prácticas profesionales en hospitales, centros de salud, comedores industriales etc. tendrás la oportunidad de realizar movilidad académica nacional e internacional con el propósito de ampliar tus conocimientos.

Modalidad: Presencial.

Sede: Tuxtla Gutiérrez.

Duración: 9 Semestres.

Inicio de clases: Febrero-junio / Agosto-diciembre.

Programas internacionales: Sí (Contamos con convenios con Universidades Internacionales para estancias de investigación, veranos científicos y movilidad estudiantil).

Revalidación: Si aplica.

Área de conocimiento: Todas las áreas.



Esta Carrera es para ti si...

- Te interesa contar con conocimientos en nutrición y actividad física.
- Posees aptitud para trabajar de manera integral y especializada en los distintos campos del ejercicio profesional del nutriólogo.
- Tu meta es ejercer las funciones profesionales de diagnóstico, prevención, promoción e intervención en ámbitos de nutrición, con el propósito de favorecer la salud integral de las personas, con un enfoque interdisciplinario.
- Si te interesa desarrollarte profesionalmente como: nutriólogo, investigador, coordinador de programas de salud alimenticia y/o consultor para el desarrollo de nuevos productos y alimentos.
- Sientes una profunda pasión por temas centrales de la nutriología, entendida ésta no solo como el acto de comer o asimilar los nutrientes, sino como el conjunto de elementos fisiológicos, socioculturales, psicoemocionales, económicos, educacionales, de disponibilidad y abasto.