



LICENCIATURA EN Nutriología

El comienzo de la salud es la nutrición

¿Sabías que la nutrición tiene como principal función transformar y extraer los nutrientes necesarios de los alimentos que consumimos?. A través de este proceso, el cuerpo genera la energía necesaria para mantener el organismo y desarrollar sus funciones. Asimismo, produce los elementos necesarios para los procesos de obtención, asimilación y metabolismo de los nutrientes por el organismo

La diferencia entre alimentación y nutrición radica en que la alimentación es el proceso mediante el cual obtenemos, preparamos e ingerimos alimentos, obteniendo los nutrientes que nuestro cuerpo necesita y que son indispensables para la plenitud de nuestra vida, y la nutrición es un conjunto de procesos involucrados en la obtención, la asimilación y el metabolismo de los nutrientes por el organismo. Por lo que la primera es un proceso voluntario por medio del cual los seres humanos elegimos qué alimentos consumir, y la segunda es un proceso involuntario por el que los alimentos seleccionados son transformados después de ingerirlos.

Por lo que estudiar la **Licenciatura en Nutriología en la UNICACH** es una oportunidad para conocer con mayor profundidad que una nutrición saludable es fundamental para la prevención de factores de riesgo relacionados con dieta, desnutrición, sobrepeso, obesidad y las enfermedades no transmisibles asociadas. Dado que los alimentos son el vehículo por medio del cual el cuerpo recibe nutrientes y la energía que cada persona necesita, la selección adecuada de estos alimentos y su consumo en las proporciones necesarias hará que el proceso de nutrición sea exitoso.

42 años de experiencia respaldan la formación del nutriólogo de la UNICACH.

Esta carrera es para ti, si:



- Te interesa la ciencia de los alimentos y salud: saber cómo los alimentos y sus nutrientes impactan la salud.
- Te interesa la salud pública: Enfoque en la prevención de enfermedades a través de la alimentación y la mejora de la salud comunitaria.
- Te interesa la fisiología y bioquímica: Comprender el funcionamiento del cuerpo y el rol de los nutrientes.
- Te gustaría crear y personalizar planes alimenticios según necesidades individuales.
- Tienes deseos por enseñar buenos hábitos alimenticios y participar en campañas de salud.
- Tienes curiosidad por los avances en nutrición y deseo de contribuir al conocimiento científico.
- Quieres aprender sobre las nuevas tendencias digitales para el monitoreo nutricional de pacientes.



Unidad Académica: Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

Subsede: Acapetahua

Grado Académico: Licenciado (a) en Nutriología

Modalidad: Escolarizada (Presencial)

Duración: 4 años y medio (9 semestres)

Inicio de Clases: Agosto

Programas Internacionales: Si, contamos con convenios con universidades nacionales e internacionales y movilidad estudiantil

Área de Conocimiento: Todas las áreas.

¿Qué aprenderás?:

- Fundamentos de la nutrición: Conocerás los principios básicos de la nutrición, incluyendo los diferentes tipos de nutrientes, su función en el cuerpo, y cómo se metabolizan.
- Anatomía y fisiología humana: Aprenderás sobre el funcionamiento del cuerpo humano, sus sistemas y cómo la alimentación afecta su salud y rendimiento.
- Bioquímica y metabolismo: Entenderás los procesos bioquímicos involucrados en la digestión, absorción y utilización de los nutrientes.
- Salud pública y epidemiología: Estudiarás cómo la nutrición influye en la salud de las poblaciones, y aprenderás a desarrollar estrategias para prevenir enfermedades a nivel comunitario.
- Planeación de dietas: Aprenderás a diseñar y adaptar planes alimenticios personalizados para diferentes etapas de la vida, condiciones de salud y objetivos nutricionales.
- Evaluación del estado nutricional: Desarrollarás habilidades para evaluar el estado nutricional de personas y grupos mediante análisis clínicos y antropométricos.



- Tecnología de alimentos: Conocerás los procesos de producción, conservación y seguridad de los alimentos, así como su impacto nutricional.



¿En dónde puedes trabajar?:

- Hospitales y clínicas del sector público y privado.
- Centros deportivos
- Investigación y desarrollo de productos alimenticios.
- Control de calidad en alimentos.
- Consultorio privado.
- Sector educativo.
- Instituciones nacionales e internacionales.

¡Únete a la comunidad UNICACH!

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

PLAN DE ESTUDIOS



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 nutricia 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 nutrición
- Educación nutriológica
- 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

Contáctanos:

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos Subsede Acapetahua



- 📍 Calle Central Norte s/n entre 4ta. y 5ta. Norte Acapetahua, Chiapas
- ☎️ (918) 64 70656 / (918) 64 31601
- 📱 Mi facultad difunde / Nutriologiasubsedeacapetahua Unicach
- ✉️ oferta.educativa@unicach.mx



www.unicach.mx

Dirección de Desarrollo e Innovación Curricular | Departamento de Gestión del Modelo Educativo

