

# 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 alimentación y la nutrición son dos acciones relacionadas, ya 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, mientras que 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 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, entre otras. Dado que los alimentos son el vehículo por medio del cual el cuerpo recibe nutrientes y la energía que cada persona necesita.

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



#### Esta carrera es para ti, si:

- Cuentas con la capacidad de análisis, síntesis y evaluación (pensamiento lógico).
- Cuentas con la capacidad para realizar trabajo individual y en equipo.
- Tienes aptitud para trabajar de manera integral y especializada en los distintos campos del ejercicio profesional del nutriólogo.
- Cuentas con hábitos de lectura y tienes la capacidad de comunicación oral y escrita.
- Eres responsable y cuentas con deseo de superación.
- Tienes espíritu solidario y de servicio.
- Tienes respeto y cuidado por la vida, el individuo mismo y sus derechos.
- Cuentas con habilidad propositiva, disposición hacia las innovaciones tecnológicas.
- Tienes inclinación hacia los procesos de construcción del conocimiento científico.

#### ¿Qué aprenderás?:

- Evaluar el estado nutricional a nivel individual o colectivo en la población rural o urbana, estatal, nacional e internacional con el propósito de prevenir, diagnosticar, tratar y/o rehabilitar a los sujetos de dichos ámbitos, aplicando la metodología de investigación apropiada.



**Unidad Académica:** Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos

**Sede:** Tuxtla Gutiérrez

**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.

**Programa educativo acreditado por:** El Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología, A.C. (CONAPREN).

- Administrar sistemas de monitoreo y vigilancia epidemiológica, programas de educación alimentaria, conservación y servicio de alimentos, en el ámbito nacional e internacional.
- Participar activamente en equipos de trabajo en ámbitos nacionales e internacionales al investigar, gestionar, planear, ejecutar y evaluar proyectos y programas sobre seguridad alimentaria.
- Proponer alternativas viables que incidan en la seguridad alimentaria nacional e internacional, desde los ámbitos de: disponibilidad, accesibilidad, comportamiento alimentario, saneamiento ambiental y utilización de los nutrimentos de acuerdo a su competencia profesional.
- Comprender en forma clara, precisa y propia en español e inglés en aspectos relacionados con la disciplina y a través de medios cibernéticos.
- Manifiestar 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.



#### ¿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 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

#### Contáctanos:

### Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos Sede Tuxtla Gutiérrez



📍 Ciudad Universitaria, Edificio 29. Libramiento Norte Poniente #1150  
Col. Lajas Maciel, C.P. 29039. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

☎️ (961) 61 70440 Ext. 4261

📱 Mi facultad difunde / Nutriología Unicach

✉️ nutriologiatuxtla@unicach.mx / oferta.educativa@unicach.mx



[www.unicach.mx](http://www.unicach.mx)

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

