



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Incorporada a la SEP / RVOE 20121880

PRESENTACIÓN

México ocupa el primer lugar mundial en sobrepeso y obesidad, impactando a la población en todas las edades. Hemos dejado de hacer algo importante: enseñar a las nuevas generaciones a comer, esto ha influido en un aumento drástico de la obesidad infantil. La **Licenciatura en Nutrición** de la **Universidad Antropológica de Guadalajara** viene a sumar esfuerzos en la formación de profesionistas comprometidos con las estrategias nacionales e internacionales para prevenir y tratar los principales problemas de la salud que enfrenta la población, relacionados con la alimentación.

OBJETIVO

Formar profesionales con conocimientos teóricos-metodológicos en la ciencia de la nutrición. Capaces de desarrollar planes de intervención, administración e investigación en salud y nutrición. Diseñadores de tratamientos dietéticos con base en las necesidades nutricionales. Hábiles para identificar y anticipar problemas de alimentación y nutrición en individuos y comunidades; para atender desórdenes alimenticios, nutricios y de salud.

CARACTERÍSTICAS

El modelo de la licenciatura le permite al estudiante elegir la carga académica de acuerdo a su interés personal, en un sistema cuatrimestral por créditos y con diversos horarios; desarrollando actividades académicas en aula y talleres extra-aula. Este modelo es propio para personas que estudian y trabajan.

PERFIL DE INGRESO

Personas con actitud positiva, participativa, con visión humanista, de espíritu sensible ante las necesidades sociales y en el área de la salud.

PERFIL DE EGRESO

El egresado de la **Licenciatura en Nutrición** será un profesionista comprometido, responsable y con sentido humano. Con conocimientos teóricos, metodológicos y prácticos de los conceptos básicos de nutrición, salud y administración para la correcta orientación nutricional. Capaz de evaluar el estado nutricional individual y colectivo; diseñar prescripciones dietético-nutricionales, administrar y dirigir servicios de alimentación, intervenir en la salud pública para resolver problemas nutricio-alimentarios de una población.

PERFIL HUMANISTA UNAG

El profesionista formado en la **Universidad Antropológica de Guadalajara** es estructurado, crítico y argumentativo, ciudadano del mundo que transforma a partir de su potencial humano, adaptativo y global. Son personas integrales, éticas, creativas y proactivas. Motivados a emprender e investigar. Asumen la posibilidad de servir para desarrollar bienestar y calidad de vida, encontrando su plenitud con pasión.

CAMPO DE ACCIÓN

Consultorio privado.
Instituciones de salud públicas o privadas (clínicas y hospitales).
Organismos civiles, sociales y asistenciales.
Instituciones Educativas (escuelas, universidades, etc.).
Empresas de alimentación y banquetería.
Comedores Industriales.
Empresas del ramo alimenticio dentro del sector hotelero o restaurantero.

REQUISITOS DE ADMISIÓN E INSCRIPCIÓN

- Acta de nacimiento (original y 3 copias).
- CURP Clave Única de Registro de Población (1 copia).
- Certificado de bachillerato o equivalente (original y 3 copias).
- Identificación oficial (IFE, INE, pasaporte o licencia de conducir) (1 copia).
- 2 fotografías tamaño infantil blanco y negro.
- Comprobante domicilio actual, máximo tres meses (1 copia).

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

ÁREA DE FUNDAMENTOS	ÁREA DE TÉCNICAS	ÁREA DE HABILIDADES	ÁREA DE METODOLOGÍA
Introducción a la Nutrición (7 créditos)	Fisiopatología I (7)	Gastronomía I (7)	Metodología de la Investigación (6.13)
Matemáticas (6.13)	Fisiopatología II (7)	Gastronomía II (7)	Seminario de Tesis I (6.13)
Química (7)	Fisiología del Deporte (7)	Dietoterapia I (7)	Seminario de Tesis II (6.13)
Anatomía y Fisiología I (7)	Microbiología y Parasitología (7)	Dietoterapia II (7)	Salud Pública (6.13)
Anatomía y Fisiología II (7)	Bromatología (7)	Tratamiento Integral del Sobrepeso y la Obesidad (7)	Epidemiología de la Nutrición (6.13)
Química Orgánica (7)	Interacción Fármaco-Nutrimiento (6.13)	Nutrición Clínica (7)	Legislación Alimentaria (6.13)
La ciencia de los Alimentos (6.13)	Nutrición I (7)	Evaluación del Estado Nutricio (7)	Desarrollo Emprendedor (6.13)
Historia de la Alimentación (6.13)	Nutrición II (7)	Producción de los Alimentos (6.13)	
Socioantropología de la Nutrición (6.13)	Bioquímica (7)	Nutrición Comunitaria (7)	
Bioética (6.13)	Selección y Conservación de Alimentos (7)	Nutrición Clínica Pediátrica (6.13)	
Psicología de la Alimentación (6.13)	Bioestadística I (6.13)	Admón. de Servicios de Alimentos I (6.13)	
Informática (7)	Bioestadística II (6.13)	Admón. de Servicios de Alimentos II (6.13)	
Administración (6.13)	Teoría y Técnica de Entrevista (7)	Nutrición Enteral y Parenteral (7)	
Pedagogía y Didáctica (7)	Tecnologías de Alimentos (7)	Nutrición en el Deporte (7)	
Educación en Nutrición (7)	Cálculo Dietético (7)	Bioquímica de los Alimentos (7)	
	Economía Alimentaria (6.13)	Toxicología (6.13)	

Beneficio extra curricular (sin costo)

4 NIVELES DEL IDIOMA INGLÉS

- ▼ A1 ▼ A2
- ▼ B1 ▼ B2
- ▼ Club de conversación

MCER
MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA DE LAS LENGUAS