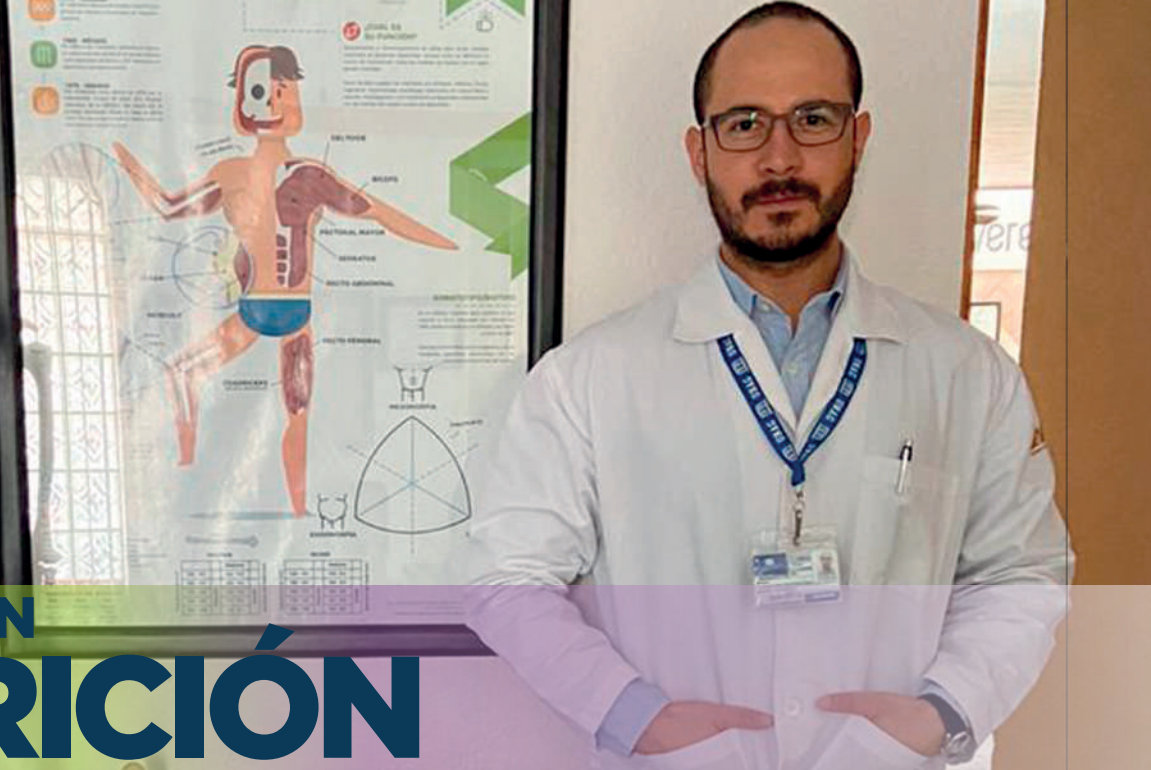




MAESTRÍA EN NUTRICIÓN



OBJETIVO DEL PROGRAMA

Formar profesionistas con grado de Maestría en Nutrición, honestos, críticos y responsables con conocimientos y habilidades para evaluar, diagnosticar y tratar nutricionalmente las patologías de los diferentes sistemas que componen al cuerpo humano. Capaces de analizar la información relacionada con la nutrición y promocionar la salud. Generadores de alternativas de intervención en alimentación en las áreas de química, salud pública y educación para la solución de problemas nutricionales.

¿DÓNDE PODRÉ TRABAJAR?

- Instituciones de salud públicas o privadas.
- Consultorio Privado.
- Empresas de alimentos.
- Empresas enfocadas al deporte.
- ONG (Organismos No Gubernamentales)
- Comedores Industriales.
- Empresas de alimentos
- Instituciones publicas o privadas de asistencia social.

Incorporación SEP
RVOE 20122431

REQUISITOS DE ADMISIÓN DOCUMENTOS

- Acta de Nacimiento actualizada Original y 3 copias (máximo 6 meses).
- Certificado de Licenciatura Original y 3 copias.
- Título profesional de licenciatura original y 3 copias.
- Cédula profesional de Licenciatura Original y 3 copias por ambos lados.
- CURP Clave Única de Registro de Población. 1 copia.
- Identificación oficial (IFE, INE, Pasaporte o Licencia de conducir). 1 copia.
- 2 Fotografías tamaño infantil Blanco y Negro.
- Comprobante de domicilio actual (máximo tres meses de antigüedad) 1 copia.
- En caso de que aplique : Documento que acredite la maestría como modalidad de titulación.

ENTREVISTA DE INGRESO

Los aspirantes a ingresar a Maestrías deberán solicitar entrevista con la Coordinación del Programa para formalizar su aceptación como estudiante de la Universidad.

Beneficios UNAG

- Asistencia Flexible Presencial y/o a Distancia
- Modelo Semiescolarizado Cuatrimestral por Créditos
- Calidad Universitaria Certificada
- Universidad con Perfil Humanista
- Programas Actualizados
- Planteles con Ubicación de Fácil Acceso
- Inglés Gratuito
- Colegiaturas Accesibles
- Prácticas Profesionales Supervisadas
- Equipo Docente de Excelencia con un Grado Académico Superior al de tu Estudio

ACREDITACIÓN DEL IDIOMA INGLÉS

- ▾ A1 ▾ A2
- ▾ B1 ▾ B2
- ▾ Club de conversación
- ▾ Preparación para la acreditación (SIN COSTO)

AVALADO POR



CALIDAD UNIVERSITARIA CERTIFICADA EN ISO 9001 : 2015

MAPA CURRICULAR MAESTRÍA EN NUTRICIÓN

Áreas de Formación:

FUNDAMENTOS EN NUTRICIÓN

NUTRICIÓN CLÍNICA POR ESPECIALIDADES

INVESTIGACIÓN Y METODOLOGÍA

DURACIÓN 6 CUATRIMESTRES

Carga Académica Estándar por Cuatrimestre

1º	FISIOLOGÍA Y BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	ÉTICA DE LA NUTRICIÓN	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	
2º	NUTRICIÓN Y METABOLISMO	EVALUACIÓN CLÍNICA DEL ESTADO NUTRICIONAL	NUTRIGENÓMICA	
3º	ATENCIÓN NUTRICIONAL EN EL PACIENTE PEDIÁTRICO	NUTRICIÓN EN ENFERMEDADES ENDOCRINAS	INTERVENCIONES NUTRICIONALES EN EL PACIENTE CON OBESIDAD	PRÁCTICA HOSPITALARIA
4º	NUTRICIÓN Y CÁNCER	ATENCIÓN NUTRICIONAL EN EL PACIENTE GERIÁTRICO	NUTRICIÓN EN TRASTORNOS NEUROLÓGICOS, MUSCULARES Y ESQUELÉTICOS	PRÁCTICA HOSPITALARIA
5º	NUTRICIÓN EN ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES	NUTRICIÓN EN ENFERMEDADES RESPIRATORIAS E INFECCIOSAS	NUTRICIÓN EN EL PACIENTE CRÍTICAMENTE ENFERMO	PRÁCTICA HOSPITALARIA
6º	NUTRICIÓN EN EL PACIENTE CON ENFERMEDAD RENAL	NUTRICIÓN EN TRASTORNOS GASTROINTESTINALES	SEMINARIO DE TESIS	PRÁCTICA HOSPITALARIA

Modelo Semiescolarizado Cuatrimestral por Créditos -18 asignaturas - 104.37 créditos

VENTAJAS DEL PROGRAMA

- Prácticas en Hospital.
- Nutrición clínica en pacientes ambulatorios.
- La Maestría en nutrición de la UNAG te ofrece un crecimiento profesional en nutrición clínica ambulatoria, preparándote en las diferentes especialidades médico nutricionales, desarrollando competencias y habilidades para evaluar, diagnosticar e indicar tratamiento nutricional que complementa y contribuye en la recuperación de la salud o mejorar la calidad de vida en las diferentes patologías médicas, con liderazgo y ética profesional."

Programa incorporado a la SEP bajo la denominación de Instituto Superior de Especialidades de Guadalajara.