



Licenciatura en

# NUTRICIÓN

RVOE FEDERAL 20232993

## Perfil de egreso

El Licenciado en Nutrición poseerá conocimientos, habilidades, destrezas para investigar el campo de la alimentación clínica y comunitaria, promover y diagnosticar el estado de nutrición, planear hábitos adecuados y a su vez analizar cómo la formación económica-social-cultural en relación con la nutrición determina el proceso salud-enfermedad y el papel que esta ejerce en el ámbito de recuperación de salud. De igual manera propone, innova y mejora la calidad nutrimental y sanitaria de productos alimenticios. Desarrollará su ejercicio profesional con alto sentido humanístico, basado en principios éticos de honestidad, legitimidad, moralidad, para ser aplicados en el proceso alimentario nutricional como estrategia metodológica en el desempeño de sus funciones, respetando siempre la discreción profesional.

## Campo profesional

Formar Integralmente profesionistas altamente competitivos con conocimientos, habilidades, destrezas y criterios para desempeñarse con calidad en los campos de la clínica, tecnologías y biotecnologías de alimentos, nutrición comunitaria, investigación, industrias alimentarias, instituciones deportivas, instituciones de salud, docencia, consultoría nutricional y la opción de especializarse en las áreas de: veganismo, geriatría, perinatal, trastorno alimenticios, diabetes, deportes, genómica, obesidad y comorbilidades.



# Plan de Estudios

Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6	Semestre 7	Semestre 8
Morfología	Fisiología	Farmacología	Técnicas Culinarias	Administración de Servicios de Alimentos	Economía y Política Alimentaria	Alimentación Institucional	Mercadotecnia y Comercialización de Alimentos
Bioquímica	Bioética y Normatividad	Selección de Alimentos	Fisiopatología Nutricional	Estadística	Administración de Programas de Nutrición	Nutrición Clínica Pediátrica	Informática en Nutrición
Psicología	Cultura alimentaria nacional e internacional	Epidemiología de la Nutrición	Dietética	Tecnología de Alimentos	Educación y Comunicación en Nutrición	Nutrición Clínica del Adulto y Anciano	Nutrición de la Actividad Física y del Deporte
Salud pública	Fundamentos pedagógicos didácticos	Evaluación del Estado Nutricio	Toxicología de los Alimentos	"Nutrición Enteral y Endovenosa"	Nutrición en el Ciclo de la Vida	Fisiología del Ejercicio	Nutrición del Paciente en Fase Crítica
Sociología	Bioquímica de los alimentos	Bromatología	Biotechnología de los Alimentos	Bases Moleculares de la Nutrición	Nutrición Renal	Nutrición Aplicada a la Comunidad	Seminario de Tesis
Proceso Alimentario Nutricio	Educación alimentaria y asesoría nutricional	Metodología de la Investigación	Nutrición Materno Infantil	Manejo Nutricional y Psicológico del Paciente con Trastornos Alimenticios			
	Microbiología de los alimentos						

## Te preparamos para el MAÑANA

Porque no todo se aprende en el salón de clases, desde el primer semestre comienzas con prácticas dentro de los laboratorios con robots simuladores y diversos laboratorios, que te hacen ir un paso más de la realidad.

## Requisitos

- :: Certificado de Preparatoria (o constancia de terminación de estudios).
- :: Carta de Buena Conducta.
- :: Acta de nacimiento.
- :: CURP
- :: 6 Fotografías tamaño Infantil B/N (frente y fondo blanco).
- :: Certificado Médico del Sector Salud (excepto Cruz Roja, Particulares, no mayor a 6 meses).
- :: Nota: original y copia de cada documento



\* El Nutriólogo es un profesionalista que te orienta y ayuda a prevenir y controlar las enfermedades crónico degenerativas, así como sugerirte un estilo de vida saludable a través de la alimentación.

Tel. 01 (961) 61 4 11 12 / 61 4 11 13  
 Lib. Nte. Ote. 3450 Fracc. Las Palmas,  
 Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

WWW.UPGCH.MX

961 234 6581 upgch\_oficial  
 UNIVERSIDAD PABLO GUARDADO CHÁVEZ