

Licenciatura en
Nutrición



Perfil de ingreso

Esta carrera es para ti si te interesa:

Combatir los malos hábitos alimenticios de la población mexicana.

Contribuir a que la obesidad, enfermedades cardiovasculares y diabetes **dejen de ser las primeras causas de muerte** en México.

Diseñar dietas para personas en cada etapa de la vida y en periodos como embarazo y lactancia.

Elaborar planes alimenticios personalizados para deportistas.



Perfil de egreso

Gracias a una **sólida preparación teórico-práctica** y a bases científicas y humanísticas podrás desempeñarte con éxito en el ámbito profesional.

Podrás **diagnosticar, tratar y vigilar** el estado nutricional de personas sanas y con alguna patología.

Serás capaz de desarrollar **planes de alimentación individuales y comunitarios** así como menús para restaurantes y comedores.

Serás capaz de elaborar **nuevos alimentos** con calidad nutrimental.



“En la UNITEC transformamos la enseñanza de la nutrición en algo más práctico y dinámico. El alumno aprende **haciendo, viendo, sintiendo...** para convertir su aprendizaje en una experiencia”.

Doctora Paola Bernal
Directora, Licenciatura en Nutrición
UNITEC.

¿Qué aprenderás?

Diagnosticar a pacientes con **síntomas o signos** de alarma nutricional.

Crear **estrategias de educación alimentaria** para dar solución a los problemas de salud de la sociedad.

Asesorar, dirigir y administrar restaurantes y comedores industriales con la finalidad de asegurar los estándares de calidad.

Asesorar a la industria de alimentos en la innovación de nuevos productos alimenticios.



¿Dónde podrás trabajar?

Instituciones y centros de salud públicos y privados.



Clínicas y hospitales públicos y privados.



Consultoría independiente



Empresas consultoras en nutrición.



Centros e institutos de investigación y desarrollo de alimentos.



1º cuatrimestre

- + Procesos biológicos
- + Estructura y función humana
- + Nutrición profesional
- + Introducción a las habilidades clínicas
- + Ciencia y técnica con humanismo*

2º cuatrimestre

- + Respuesta inmune
- + Sistema endocrino
- + Sistema nervioso
- + Valoración del estado de nutrición
- + Comunicación oral y escrita

3º cuatrimestre

- + Química general
- + Higiene y legislación alimentaria
- + Sistema digestivo
- + Planeación dietética
- + Ciudadanía y desarrollo sustentable*

4º cuatrimestre

- + Química de los alimentos
- + Salud pública*
- + Sistema genitourinario
- + Técnicas y bases culinarias
- + Alimentación y cultura*

5º cuatrimestre

- + Nutrición y metabolismo
- + Epidemiología y bioestadística
- + Sistema cardiovascular y respiratorio
- + Nutrición basada en evidencia
- + Estilos de vida y salud

6º cuatrimestre

- + Toxicología de los alimentos
- + Nutrición comunitaria
- + Nutrición en el embarazo y la lactancia
- + Práctica ambulatoria preventiva

7º cuatrimestre

- + Interacción fármaco-nutriente
- + Administración*
- + Nutrición en el lactante
- + Tecnología y conservación de los alimentos
- + Ética y profesionalismo*

8º cuatrimestre

- + Nutrigenómica
- + Gestión de los servicios de alimentos
- + Nutrición en el niño y el adolescente
- + Manejo integral de la obesidad y la diabetes
- + Psicología de la alimentación

9º cuatrimestre

- + Emprendimiento*
- + Planeación y costeo de menús
- + Nutrición en el adulto
- + Ejercicio y actividad física
- + Liderazgo*

10º cuatrimestre

- + Mercadotecnia y comunicación
- + Desafíos en la industria alimentaria
- + Nutrición en el adulto mayor
- + Nutrición del deportista
- + Apoyo nutricional enteral y parenteral

11º cuatrimestre

- + Seminario de nutrición
- + Investigación aplicada
- + Servicios de nutrición clínica
- + Estandarización en evaluación nutricional
- + Integración clínica patológica

12º cuatrimestre

- + Práctica integrativa

*Con objeto de que desarrolles las capacidades de aprendizaje y comunicación que proporcionan las nuevas tecnologías, los planes de estudio de la UNITEC incluyen materias que han sido diseñadas para cursarse exclusivamente en línea. (Las materias en línea podrán cambiar por el surgimiento de nuevas estrategias de aprendizaje y tecnologías).

Estudios con reconocimiento de validez oficial por Acuerdo Secretarial 142 publicado en el Diario Oficial de la Federación el 24 de octubre de 1988. Institución acreditada por FIMPES (Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior, A.C.)



3 AÑOS

1º cuatrimestre

- + Química general
- + Procesos biológicos
- + Estructura y función humana
- + Nutrición profesional
- + Introducción a las habilidades clínicas
- + Ciencia y técnica con humanismo*

2º cuatrimestre

- + Química de los alimentos
- + Respuesta inmune
- + Sistema endocrino
- + Sistema nervioso
- + Valoración del estado de nutrición
- + Comunicación oral y escrita

3º cuatrimestre

- + Nutrición y metabolismo
- + Higiene y legislación alimentaria
- + Sistema digestivo
- + Sistema genitourinario
- + Planeación dietética
- + Ciudadanía y desarrollo sustentable*

4º cuatrimestre

- + Toxicología de los alimentos
- + Salud pública*
- + Sistema cardiovascular y respiratorio
- + Nutrición en el embarazo y la lactancia
- + Técnicas y bases culinarias
- + Alimentación y cultura*

5º cuatrimestre

- + Interacción fármaco-nutriente
- + Epidemiología y bioestadística
- + Nutrición basada en evidencia
- + Nutrición en el lactante
- + Tecnología y conservación de los alimentos
- + Estilos de vida y salud

6º cuatrimestre

- + Nutrigenómica
- + Nutrición comunitaria
- + Mercadotecnia y comunicación
- + Nutrición en el niño y el adolescente
- + Práctica ambulatoria preventiva

7º cuatrimestre

- + Emprendimiento*
- + Administración*
- + Ejercicio y actividad física
- + Nutrición en el adulto
- + Manejo integral de la obesidad y la diabetes
- + Psicología de la alimentación

8º cuatrimestre

- + Desafíos en la industria alimentaria
- + Gestión de los servicios de alimentos
- + Nutrición del deportista
- + Nutrición en el adulto mayor
- + Apoyo nutricional enteral y parenteral
- + Ética y profesionalismo*

9º cuatrimestre

- + Investigación aplicada
- + Planeación y costeo de menús
- + Servicios de nutrición clínica
- + Estandarización en evaluación nutricional
- + Integración clínica patológica
- + Liderazgo*

10º cuatrimestre

- + Seminario de nutrición
- + Práctica integrativa



Prácticas clínicas

Equivalente en materias

**Práctica
ambulatoria
preventiva**

3

**Práctica
integrativa**

5



+ Desarrolla tu potencial con una formación práctica en nuestros **laboratorios de anatomía y fisiología, preparación de alimentos, consultorios y simuladores.**

+ **Practica con pacientes reales** desde el segundo año de la carrera.

Respaldo Económico UNITEC



¡No detengas tu futuro!
Estudia con alguno de los
apoyos que la UNITEC te ofrece

+ Bolsa de trabajo de medio tiempo:

Obtén un empleo
de medio tiempo
que te ayude a
pagar tus estudios.
¡Hay más de 10 mil
vacantes disponibles!

+ Becas Académicas de primer ingreso

Se calculan con tu
promedio de grado
anterior y se
renuevan cada
ciclo, siempre y
cuando mantengas
dicho promedio.

+ Financiamientos educativos:

Obtén un crédito educativo para financiar tu
carrera. Un asesor te ofrecerá apoyo a lo largo
del proceso.

Conoce más

UNITEC

Salud con Humanismo

Facultad privada de Ciencias de la Salud **más grande de México**

Enfoque de **Salud con Humanismo**

Respaldo **Económico UNITEC**

Laboratorios de **simulación clínica** de última generación

Profesores con experiencia laboral en el **Sector Salud público y privado**



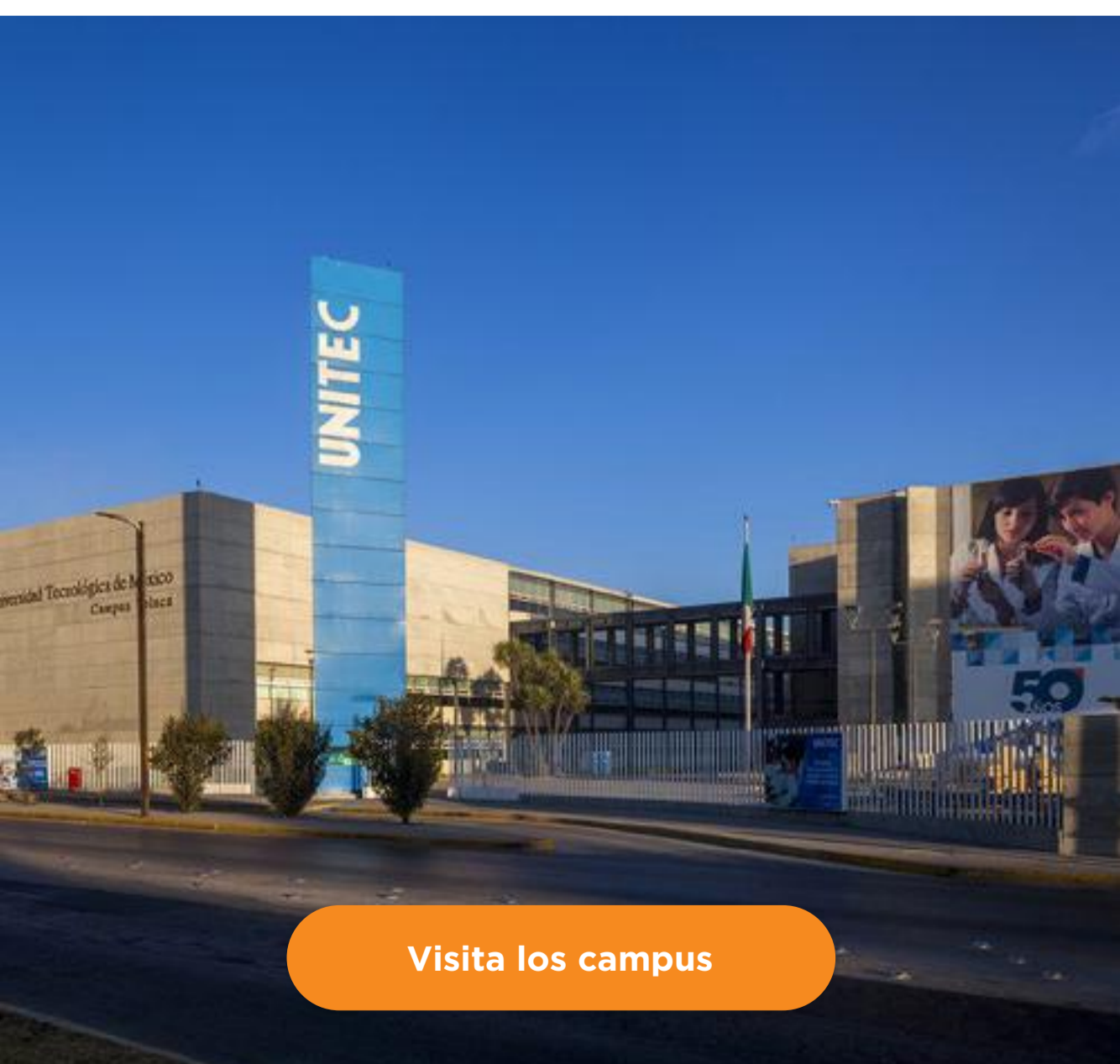
Más de **50 años educando** a nuevas generaciones

1,000 horas promedio de prácticas internas y externas

Egresados que **ganan 29% más** que la media nacional

9 de cada 10 egresados **trabajan en lo que estudiaron**

Bolsa de trabajo con **+ de 39 mil vacantes**



Visita los campus

 Solicita información

 @unitec

 @unitecmx

 unitecmex

 unitec.mx

UNITEC

 800 786 4832