



UNIVERSIDAD ANTROPOLÓGICA
DE GUADALAJARA

La Universidad Humanista

www.unag.mx

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

OBJETIVO DEL PROGRAMA

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.

¿DÓNDE PODRÉ TRABAJAR?

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

Incorporación SICYT
RVOE 20121880

REQUISITOS DE ADMISIÓN DOCUMENTOS

- Acta de nacimiento actualizada (máximo 6 meses)
- Certificado de bachillerato o equivalente con carta constancia de validación emitida por la institución de origen
- CURP Clave Única de Registro de Población
- Identificación oficial (IFE, INE, Pasaporte ó Licencia de conducir)
- Comprobante de domicilio actual (máximo tres meses)
- 2 Fotografías tamaño infantil Blanco y Negro

ENTREVISTA DE INGRESO

Los aspirantes a ingresar a Licenciaturas 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

www.unag.mx

informes@unag.mx

☎ 33.3826.1363 33.3814.9808

SÍGUENOS:

Áreas de Formación:

QUÍMICA

CIENCIAS ALIMENTOS

BIOMÉDICAS

NUTRICIÓN Y CLÍNICA

HABILIDADES PROFESIONALES

SOCIEDAD Y METODOLOGÍA

DURACIÓN 10 CUATRIMESTRES

MAPA CURRICULAR LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Carga Académica Estándar por Cuatrimestre

							TALLERES TÉCNICOS
1°	QUÍMICA	MATEMÁTICAS	ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA	INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN	INFORMÁTICA	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	EQUIVALENCIAS Y PORCIONES EN NUTRICIÓN
2°	QUÍMICA ORGÁNICA	BIOESTADÍSTICA I	ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA II	NUTRICIÓN I	ADMINISTRACIÓN	SALUD PÚBLICA	NUTRICIÓN SANA
3°	BIOQUÍMICA	BIOESTADÍSTICA II	GASTRONOMÍA I	NUTRICIÓN II	FISIOPATOLOGÍA I	HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN	GASTRONOMÍA NUTRICIONAL
4°	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	GASTRONOMÍA II	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	CÁLCULO DIETÉTICO	FISIOPATOLOGÍA II	ESTUDIOS DE CASOS Y ELABORACIÓN DE MENÚS
5°	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA	PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS	SOCIOANTROPOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	DIETOTERAPIA I	NUTRICIÓN COMUNITARIA	FISIOLOGÍA DEL DEPORTE	DIETAS MODIFICADAS
6°	TOXICOLOGÍA	SELECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS I	DIETOTERAPIA II	NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA	EPIDEMIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	PROCESOS DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN APLICADA
7°	BROMATOLOGÍA	ECONOMÍA ALIMENTARIA	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS II	NUTRICIÓN EN EL DEPORTE	EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	EVALUACIÓN DE ALTO RENDIMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS
8°	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	PEDAGOGÍA Y DIDÁCTICA	SEMINARIO DE TESIS I	NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL	TRATAMIENTO INTEGRAL DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD	PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	CÁLCULO DIETÉTICO CLÍNICO
9°	INTERACCIÓN FARMACO-NUTRIMENTO	DESARROLLO EMPRENDEDOR	SEMINARIO DE TESIS II	NUTRICIÓN CLÍNICA	TEORÍA Y TÉCNICA DE ENTREVISTA	BIOÉTICA	REVISIÓN DE CASOS
10°	PRÁCTICAS PROFESIONALES ASESORADAS	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS		CLÍNICAS HOSPITALARIAS		DEPORTES	

CERTIFICACIONES:

ISAK

1° a 3° CUATRIMESTRE

Tecnología de Alimentos

4° a 6° CUATRIMESTRE

Manejo del paciente con síndrome metabólico

7° a 9° CUATRIMESTRE



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