UNIVERSIDAD
ANTROPOLÓGICA
40 años

MODALIDADES DISPONIBLES:
PRESENCIAL | EN LÍNEA



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil de Egreso

El egresado de la Licenciatura en nutrición de la Universidad Antropológica de Guadalajara será un profesionista integral, con enfoque humanista, ético y eficiente, capaz de planificar, diagnosticar y diseñar intervenciones nutricionales en la práctica clínica, y desarrollar productos alimenticios alineados con las necesidades actuales de la sociedad. Competente para identificar y fundamentar tratamientos dietéticos que respondan a los retos contemporáneos de la alimentación, enfocado en la prevención, recuperación y mantenimiento de la salud, priorizando el bienestar integral y la responsabilidad social.

¿ Dónde podré trabajar?

- Industria alimentaria y de bebidas.
- Hospitales, clínicas y centros de salud.
- Docencia universitaria e investigación aplicada.
- Instituciones educativas y comedores escolares.
- Centros deportivos y de acondicionamiento físico.
- Programas de nutrición comunitaria y salud pública.
- Centros de rehabilitación y recuperación nutricional.
- Consultorios privados y atención nutricional personalizada.
- Desarrollo de nuevos productos y control de calidad de alimentos.
- Empresas e instituciones dedicadas a la promoción de la salud y los hábitos alimenticios saludables.

Incorporación SEP / RVOE 20210001

REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Entrevista de ingreso.
- Acta de nacimiento actualizada (máximo 6 meses).
- CURP (Clave Única de Registro de Población).
- 2 fotografías tamaño infantil blanco y negro.
- Comprobante de domicilio actual (máximo tres meses).
- Identificación oficial (IFE, INE, Pasaporte o licencia de conducir).
- Certificado de bachillerato o equivalente con carta de constancia de validación emitida por la institución de origen.

Trayectoria académica especializante

- **LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**
- **MAESTRIA EN NUTRICIÓN**
- **CERTIFICACIÓN EN ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS EN ENFERMEDADES COMÓRBIDAS**

BENEFICIOS UNAG

- Horarios Flexibles
- Modelo Semiescolarizado Cuatrimestral por Créditos
- Colegiaturas Accesibles
- Programas Innovadores
- Planteles con Ubicación de Fácil Acceso
- Modelo humanista-PILARES®
- Equipo Docente de Excelencia
- Prácticas Profesionales Supervisadas

Educación Continua UNAG

CLÍNICA UNAG

Centro de Idiomas UNAG

Inglés extracurricular sin costo acreditación del Idioma Inglés

- A1
- A2
- B1
- B2
- Preparación para la acreditación (SIN COSTO)

Club de conversación

Avalado por

SEP Secretaría de Educación Pública

OXFORD University Press

UNIVERSIDAD ANTROPOLÓGICA

40 años

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Incorporación SEP / RVOE 20210001

Áreas de Formación:

- QUÍMICA
- CIENCIAS ALIMENTOS
- BIOMÉDICAS
- NUTRICIÓN Y CLÍNICA
- HABILIDADES PROFESIONALES
- SOCIEDAD Y METODOLOGÍA
- FORMACIÓN PRÁCTICA EN NUTRICIÓN
  Talleres / Prácticas / Laboratorio

DURACIÓN 10 CUATRIMESTRES



Mapa curricular por cuatrimestres

Asignatura Seriada ↔ · ● Sin opción a examen extraordinario

1°	QUÍMICA	MATEMÁTICAS	ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA I	INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN	INFORMÁTICA	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	EQUIVALENCIAS Y PORCIONES EN NUTRICIÓN
2°	QUÍMICA ORGÁNICA	BIOESTADÍSTICA I	ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA 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	FISIOPATOLOGÍA II	CÁLCULO DIETÉTICO	ESTUDIOS DE CASOS Y ELABORACIÓN DE MENÚS
5°	MICROBIOLOGÍA Y PARACITOLOGÍA	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:		ÁREA DE LOS ALIMENTOS		ÁREA CLÍNICA		ÁREA DEPORTIVA

Modelo Semiescolarizado Cuatrimestral por Créditos - 54 asignaturas - 9 talleres - 354 créditos

Desarrolla tus habilidades al máximo con talleres prácticos y terapias profesionales extracurriculares como parte de tu plan de egreso.

CERTIFICACIONES:

Herramientas de formación incluidas en el plan de estudios cursando los horarios asignados.

ISAK (Aplica para Modalidad Presencial)	La Psicología y Activación Física para pacientes de nutrición. (Aplica para Modalidad en Línea)	Tecnología de Alimentos	Manejo del paciente con síndrome metabólico
2° a 4° CUATRIMESTRE		4° a 6° CUATRIMESTRE	6° a 9° CUATRIMESTRE

VENTAJAS DEL PROGRAMA

- Amplio campo laboral en el sector salud, deportivo y alimentario.
- Formación científica y práctica para la atención nutricional.
- Prevención de enfermedades y promoción de hábitos saludables.
- Innovación alimentaria y desarrollo de productos saludables.
- Tecnología e inteligencia artificial aplicadas a la nutrición.
- Enfoque humanista y ético centrado en el bienestar integral.
- Nutrición personalizada y atención a diversas necesidades.
- Liderazgo e investigación en salud y alimentación.
- Cuatro turnos, **(Matutino/ Vespertino / Sabatino / En Línea).**

Fecha de revisión documental: noviembre de 2026.