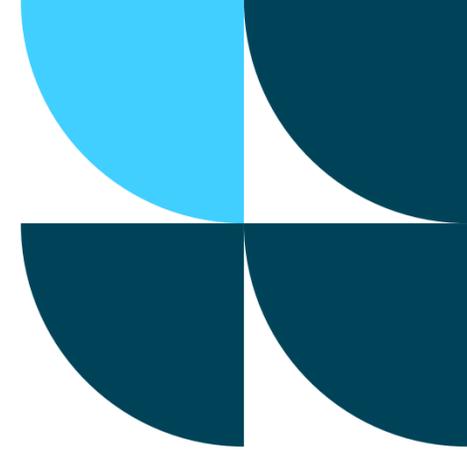




LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

RVOE ACUERDO SEP ESLI-1815-328-2017



Objetivo:

Formar profesionales capaces de promover la salud y prevenir enfermedades a través de una alimentación adecuada. A lo largo de la carrera, los estudiantes adquieren conocimientos sobre el impacto de los nutrientes en el organismo, la elaboración de planes alimenticios personalizados y la evaluación del estado nutricional de las personas. Además, desarrollan habilidades para fomentar hábitos saludables en la sociedad, contribuyendo al bienestar y mejorando la calidad de vida de la población.





Primer Cuatrimestre



- Anatomía e Histología Humana
- Biología Humana
- Fisiología Humana I
- Inglés
- Metodología de la Investigación

Segundo Cuatrimestre



- Bioquímica
- Bioestadística
- Fisiología Humana II
- Física para Ciencias de la Vida
- Química I

Tercer Cuatrimestre



- Fundamentos Antropológicos de la Alimentación
- Bromatología I
- Microbiología y Parasitología
- Tecnología Culinaria y Alimentaria
- Química II

Cuarto Cuatrimestre



- Microbiología e Inmunología
- Bromatología II
- Tecnología del Procesado de Alimentos
- Garantía de Calidad.

Quinto Cuatrimestre



- Dietética
- Economía y gestión de la Empresa Alimentaria
- Higiene Legislación y Seguridad Alimentaria I
- Toxicología

Sexto Cuatrimestre



- Dietoterapia y Soporte Nutricional I
- Deodontología y Legislación
- Higiene Legislación y Seguridad Alimentaria II
- Endocrinología

Séptimo Cuatrimestre



- Dietoterapia y Soporte Nutricional II
- Interacción Fármaco- Alimento
- Fisiopatología
- Nutrición en el Ciclo de la Vida y Actividad Física

Octavo Cuatrimestre



- Nutrición Humana
- Soporte Nutricional Avanzado
- Valoración del Estado Nutricional
- Nutrición Comunitaria y Educación Nutricional

Noveno cuatrimestre



- Restauración Colectiva
- Salud pública
- Seminario de Servicio Social
- Seminario de Tesis