

Campo de formación académica	Salud		
<b>Perfil de Egreso</b>			
<p>Realizar e interpretar diagnósticos y evaluaciones del estado nutricional a nivel colectivo e individual, así como diseñar planes de alimentación y programas de intervención, que permitan prevenir, mejorar y tratar problemas de salud derivados de una alimentación inadecuada. Educar y orientar a individuos y población en general en materia de nutrición y alimentación a fin de promover adecuados patrones de alimentación que contribuyan a prevenir y tratar problemas en condiciones de salud y enfermedad. Planificar y dirigir las actividades inherentes a los servicios de alimentación, a fin de ofrecer a los comensales una alimentación adecuada, suficiente, inocua y equilibrada acorde con las necesidades físicas, gustos, presupuesto y disponibilidad de alimentos. Realizar y evaluar proyectos de investigación para generar conocimientos útiles y aplicables a la resolución de problemas de salud relacionados con la alimentación a nivel regional y nacional.</p> <p>Determinar el estado nutricional de un atleta, evaluar su alimentación y definir las necesidades nutrimentales con el propósito de diseñar esquemas de alimentación más saludables e idóneos acordes a la etapa de competición. Analizar y supervisar el valor nutritivo e inocuidad de los alimentos al incorporarse en los procesos de producción, preparación y conservación, así como proponer modificaciones y adaptaciones a fin de mantener o mejorar sus cualidades nutricias y de palatabilidad.</p>			
<b>Duración: 5 años</b>			
<b>Nombre del programa: Licenciado en Nutrición Humana</b>			
	Asignaturas	Créditos	Descripción
Primer periodo: 41 créditos	Introducción al Campo Profesional del Licenciado en Nutrición Humana	6	★
	Comunicación Oral y Escrita	7	★
	Aprendizaje y Gestión del Conocimiento	7	★
	Tecnologías de la Información y la Comunicación	7	★
	Matemáticas Básicas	7	★
	Inglés Básico	7	★
Segundo periodo: 44 créditos	Bases Químicas para Nutrición	7	★
	Microbiología y Parasitología	8	★
	Metodología de la Investigación	8	★
	Nutriología	7	★
	Morfofisiología de la Nutrición	7	★
	Inglés Preintermedio	7	★
Tercer periodo: 54 créditos	Bromatología y Análisis de Alimentos	8	★
	Microbiología de los Alimentos	8	★
	Bioestadística	8	★
	Crecimiento y Desarrollo	8	★
	Bioquímica de la Nutrición	7	★
	Biología Celular y Molecular	8	★
	Inglés Intermedio Bajo	7	★
Cuarto periodo: 41 créditos	Bioquímica del Ejercicio	8	★
	Dietología	6	★
	Nutrición en Salud Pública	8	★
	Salud Mental y Nutrición	5	★
	Fisiología de la Nutrición	7	★
Quinto periodo: 53 créditos	Inglés Intermedio	7	★
	Selección y Preparación de Alimentos	9	★
	Dietoterapia	8	★
	Epidemiología de la Nutrición	7	★
	Política Alimentaria de Salud y Nutrición	5	★
	Fisiopatología de la Nutrición	7	★
	Fisiología del Ejercicio	8	★
	Evaluación del Estado Nutricional	9	★
Sexto periodo: 43 créditos	Toxicología de los Alimentos	8	★
	Cálculo Dietético y Terapéutico	8	★
	Investigación Social	5	★
	Técnicas de Conservación de los Alimentos	8	★
	Administración de Servicios de Alimentación	5	★
	Composición Corporal	9	★
Séptimo periodo: 31 créditos	Operación de Empresas Alimentarias	8	★
	Nutrición Clínica	8	★
	Alimentación, Nutrición y Sociedad	8	★
	Nutrición en las Diferentes Etapas de la Vida	7	★
Octavo periodo: 32 créditos	Tecnología e Inocuidad Alimentaria	8	★
	Nutrición Enteral y Parenteral	8	★
	Programas de Intervención en Nutrición	8	★
	Nutrición Deportiva	8	★
	Cálculo Dietético para el Alto Rendimiento	8	★
Optativas: 24 créditos	Fármacos y su Interacción con los Alimentos	6	★
	Apoyo Nutricional del Paciente con Discapacidad	7	★
	Educación Nutricional	8	★
	Nutrigenómica		★
	Gastronomía Nacional e Internacional	8	★
	Complementos y Suplementos	6	★
	Desarrollo Empresarial y Diseño de Nuevos Productos	7	★
	Enfermedades Crónicas Degenerativas	6	★
	Alimentación y Nutrición Geriátrica	8	★
	Alimentación y Nutrición Pediátrica	8	★
	Tesis	30	
	Formación Integral	Acondicionamiento Físico	6
Fomento a la Lectura		★	
Orientación Nutricional		★	
Prácticas Profesionales		20	
Servicio Social		30	