

8 de cada 10

Egresados UIN trabajan actualmente.*



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Matutino, Vespertino, Nocturno y Mixto



MISIÓN

Contribuir al desarrollo académico de nuestros estudiantes, para el logro de su mejor desempeño laboral y de su calidad de vida.

OBJETIVO GENERAL DE LA CARRERA

La Licenciatura en Nutrición de la Universidad Insurgentes forma profesionales capaces de analizar y diagnosticar el estado nutricional de los individuos, mediante la identificación de sus prácticas alimenticias, con el fin de orientar y mejorar su calidad de vida. Asimismo, podrán evaluar a la población mediante la investigación para el diseño y administración de programas alimenticios que atiendan las necesidades actuales de salud de nuestro país.

PERFIL DE INGRESO

- Interés por los problemas de la salud nutricional de la población.
- Vocación de servicio a la sociedad.
- Capacidad de organización personal y grupal.
- Capacidad de comunicación oral y escrita.
- Liderazgo.
- Actitud para trabajar en equipo.
- Creatividad y actitud positiva.
- Ética

PLAN DE ESTUDIOS
CUATRIMESTRAL

B ÁREA BÁSICA

Biología del Cuerpo Humano	5.25
Psicología General y Evolutiva	5.25
Historia de las Ciencias de la Salud	5.25
Anatomía	8.75
Educación para la Salud	5.25
Microbiología	6.12
Fisiología	7.87
Parasitología	6.12
Administración	5.25
Nutrición y Metabolismo	5.25
Química General	5.25
Química Orgánica	5.25
Higiene en Alimentos	5.25
Bioquímica	5.25

P ÁREA PROFESIONAL

Introducción a la Farmacología	6.12
Farmacología	6.12
Nutrición en la Vejez	5.25
Psicología de la Nutrición	4.37
Control de Calidad de los Alimentos	7.87
Química General de los Alimentos	5.25
Nutrición en la Primera Infancia	7
Trastornos Psicológicos de la Alimentación I	7
Cultura Nutricional en el México Actual	5.25
Estructura y Componentes Químicos de los Alimentos	5.25
Nutrición en la Segunda Infancia	7
Principales Padecimientos en México	5.25
Nutrición y Actividad Física	5.25
Trastornos Psicológicos de la Alimentación II	7
Nutrición en la Adolescencia	5.25
Nutrición en la Adultez	3.5
Nutrición y Deporte	5.25
Enfermedades y Nutrición	7
Ética Profesional	5.25
Nutrición durante el Embarazo	5.25

Enfermedades Transmitidas por Alimentos	7
Administración de Servicios de Salud y Nutrición	5.25
Educación y Nutrición	5.25
Tópicos Actuales	5.25

M ÁREA METODOLÓGICA

Comunicación Oral y Escrita	5.25
Metodología de la Investigación	4.37
Matemáticas	4.37
Metodología de la Investigación Cualitativa	4.37
Estadística Demográfica	6.12
Tecnologías de la Información	4.37
Emprendedores	4.37
Comunicación y Relaciones Humanas	3.5
Comunicación Empresarial y Mercadotecnia	5.25
Procesos de Conservación de los Alimentos	7.87
Cálculo Dietético	4.37
Evaluación del Estado Nutricional	4.37
Prácticas I	8.75
Seminario de Investigación Nutricional	8.75
Diseño de Programas Nutricionales	8.75
Prácticas II	8.75

Total de créditos 317.55

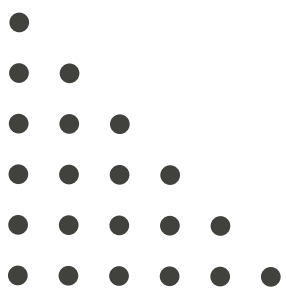


CAMPO DE TRABAJO

- Centros de atención a la Nutrición.
- Hospitales y/o consultorios con área de Nutrición.
- Industria de producción de alimentos.
- Escuelas, institutos y universidades con programas académicos de Nutrición.
- Docencia e investigación.

REQUISITOS DE ADMISIÓN

- Certificado de Bachillerato o Equivalente..
- Acta de nacimiento.
- Examen médico.
- Clave Única de Registro de Población (CURP).
- Dictamen, en su caso, de equivalencia o revalidación de estudios.
- Para el caso de alumnos extranjeros, deberán acreditar su legal estancia en el país.



PERFIL DE EGRESO

Conocimientos

- Para identificar la composición integral de los sistemas y organismos del cuerpo humano.
- Para reconocer las características de los virus, así como su influencia en los procesos metabólicos del ser humano.
- Para identificar la tipología y características de los parásitos, así como las enfermedades que pueden ocasionar.
- Difundir la importancia de la prevención en las problemáticas nutricionales.
- El proceso, producción, tratamiento y manejo de productos alimenticios.
- Realizar procesos administrativos para la creación u organización de empresas con giro alimenticio.

- Identificar antecedentes de las prácticas y costumbres alimenticias de los individuos en nuestro país.
- Cuidar la higiene y calidad de la producción de alimentos.
- Manejar las tecnologías de la información como apoyo en su desarrollo profesional.

Actitudes

- Adquirir nuevos conocimientos.
- Ejercer sus actividades profesionales con ética.
- Promover una cultura de calidad.
- Colaborar con colegas o en equipos multidisciplinarios.
- Contribuir al cuidado de la salud individual y colectiva desde su ámbito profesional.

Habilidades y Destrezas

- Diagnosticar problemáticas alimenticias en las distintas etapas del desarrollo humano.
- Prevenir enfermedades derivadas de los hábitos alimenticios poco saludables.
- Diseñar, evaluar y administrar programas nutricionales que atiendan las necesidades de la población.
- Utilizar tecnologías de la información para el desarrollo y aplicación de estrategias que coadyuven a su desempeño laboral.
- Expresarse asertivamente de manera oral y escrita.

Todos los planes de estudio cuentan con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (R.V.O.E.) de la Secretaría de Educación Pública (S.E.P.)

Modalidad escolarizada: **Coruña:** RVOE SEP 20180979 1/AGO/2018; **Ermita:** RVOE SEP 20181091 8/AGO/2018; **León:** RVOE SEP 20181113 8/AGO/2018; **San Ángel:** RVOE SEP 20181060 8/AGO/2018; **Tlalnepantla:** RVOE SEP 20180939 1/AGO/2018; **Toreo:** RVOE SEP 20180911 2/AGO/2018; **Viaducto:** RVOE SEP 20180979 1/AGO/2018Z