**Nutrición**

**NUTRICIÓN**

**CLAVE DE LA CARRERA:**  571500011

**Perfil de Ingreso:**

* Vocación por las ciencias biomédicas.
* Motivación suficiente para decidir ingresar y continuar en el programa por convicción e interés propio.
* Gusto por la lectura y la investigación.
* Curiosidad intelectual para cuestionarse y cuestionar dentro y fuera de las aulas, clínicas y laboratorios, la información y experiencias recibidas.
* Disponibilidad de tiempo completo.

**Objetivo General:**

Formar Licenciados en Nutrición, capaces de incidir en el proceso alimentario, a través de su evaluación en la población, tanto a nivel comunitario como individual, mediante un enfoque interdisciplinario en las áreas de ciencias de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentos, comercialización de los alimentos y educación e investigación en nutrición, a través de la construcción de conocimientos y desarrollo de actividades y valores para transformar su realidad con sentido científico, crítico y humanista, que le permitan insertarse en los mercados de trabajo profesional a escala local, nacional e internacional.

**Perfil profesional:**

El Licenciado en Nutrición estará capacitado para:

* Conocer e identificar al individuo desde una perspectiva compleja biopsicosocial, con juicio crítico y respeto a la diversidad de ideológica.
* Resolver los problemas que se presentan en la práctica profesional aplicando los principios y métodos científicos para interpretar la realidad, con juicio crítico, ética profesional y creatividad.
* Comunicarse de manera eficiente y adecuada en los aspectos: oral, escrito y gráfico, a través de los diferentes medios de comunicación, respetando la diversidad de ideas, con honestidad y ética profesional.
* Ejercer su práctica profesional de acuerdo con la normatividad estatal, nacional e internacional, con una actitud ética, crítica y propositiva.
* Analizar e insertarse en los segmentos del mercado de trabajo con actitud autocrítica, creativa y ética para lograr liderazgo en su campo profesional.
* Resolver problemas profesionales de forma multi, inter y transdisciplinar a partir de una solvencia teórica, metodológica y técnica.
* Identificar, diseñar e implementar los diferentes programas de prevención de la salud en equipo multi, inter y transdisciplinarios para fomentar una cultura de salud.
* Aplicar los conocimientos sobre el proceso administrativo con eficiencia y eficacia de acuerdo con las prioridades del ámbito de la salud, y con una actitud prospectiva fincada en propuestas.

|  |
| --- |
| **UNIVERSIDAD MEXIQUENSE DEL BICENTENARIO** |
| **LICENCIATURA EN NUTRICIÓN** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **PRIMER SEMESTRE**  | **SEGUNDO SEMESTRE**  | **TERCER SEMESTRE**  | **CUARTO SEMESTRE**  | **QUINTO SEMESTRE** | **SÉPTIMO SEMESTRE**  | **OCTAVO SEMESTRE**  | **TOTALES**  | **SEXTO SEMESTRE**  |
| **CON DOCENTE**  |
| **HT**  | **6042**  | **HT**  | **HP**  | **HP**  | **HT**  | **HP**  | **HT**  | **HP**  | **HT**  | **HT**  |
| **ASIGNATURA**  |
| **CLAVE**  |
| **ÁREA**  | **CRÉDITOS**  | **AREA**  | **CRÉDITOS**  |
| 1368  | 4  |
| ANATOMIA HUMANA  | Farmacología y Nutrición  |
| LNCA101  |
| 2  | 2  | 5  | 1  | 3  | 1  | 3  | 1  | 3  | 1  | 3  | 1  | 1  | 3  | 2489  |
| SEMINARIO DE EMBARAZO Y PUERPERIO  | SALUD PÚBLICA  | PSICOLOGÍA  |
| 5  | B  |
| 2  | 1  | 3  | 3  | 1  | 3  | 1  | 1  | 3  | 3  | 2  | 2  | 1  | 3  | 2185  |
| SEMINARIO ADULTO MAYOR  |
| LNZB804  |
| B  | B | B  | 6  | 5  | B | 5  |
| 4  | 1  | 4  | 3  | 1  | 1  | 4  | 1  | 3  | 2  | 3  | 1  | 2  | 3  | 4  | 2  |
| DIETOERAPIA II  | NUTRIOLOGÍA II  | DIETOTERAPIA I  | NUTRIOLOGÍA CLÍNICA  |
| LNZB805  | LNOB703  | LNMB104  |
| 6  | 8  | B  | B  | 5  |
| 3  | 3  | 3  | 1  | 3  | HT  |
| NUTRICIÓN COMUNITARIA I  | DETECCIÓN DEL RIESGO AIMENTARIO  |
| LNCB801  | LNEB702  |
| A  | 5  | B  | 6  |
| 1  | 3  | 3  | 3  | 1  | 2  | 3  | 2  | 3  |
| ADMON. DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN I  | PREPARACIÓN DE ALIMENTOS  | SELECCIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS  | ANÁLISIS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  |
| LNFB506  | LNNB605  |
| 5  | B  | 5 | B  | B  | B  | 7  | 5  | 6  |
| 3  | 1  | 3  | 1  | 1  | 3  | 2  | 2  | 2  | 2  | Horas Totales  |
| 3 | 3  | 4  |
| LIDERAZGO Y NEGOCIACIÓN  |
| 2  | 3  | 2  | **10**  | 3  | 2  | 3  | 2  | 3  | 2  | 3  | 2  | 3  | 2  | 3  | 2  | 3  |
| INGLÉS I  | INGLÉS II  | INGLÉS III  | INGLÉS IV  | INGLÉS V  | INGLÉS VI  | INGLÉS VII  | INGLÉS VIII  | **ASIGNATURAS**  |
| LNWC107  | LNWC207  | LNWC307  | LNWC407  | LNWC508  | LNWC608  | LNWC708  | LNWC809  |
| 6  | C  | 6  | C  | 6  | C  | 6  | C  | 6  | C  | 6  | 69  | C  | 6  | C  | 6  | C  |