

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PERFIL DE EGRESO

Incorporación SEP / RVOE 20210001

El egresado de la Licenciatura en nutrición de la Universidad Antropológica de Guadalajara será un profesionalista 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.

REQUISITOS DE ADMISIÓN

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

ENTREVISTA DE INGRESO

Los aspirantes a ingresar a Licenciaturas deberán solicitar entrevista con la Coordinación del Programa para formalizar su aceptación como estudiante de la Universidad.

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
Continúa

UNAG
UNIVERSIDAD ANTROPOLÓGICA
DE GUADALAJARA

CLÍNICA

UNAG
UNIVERSIDAD ANTROPOLÓGICA
DE GUADALAJARA

Centro de
Idiomas

UNAG
UNIVERSIDAD ANTROPOLÓGICA
DE GUADALAJARA

Inglés Extra Curricular Sin Costo

Acreditación del Idioma Inglés

▲ A1 ▲ A2
▲ B1 ▲ B2
▲ Club de conversación

Preparación
para la
acreditación
(SIN COSTO)

Avalado por



SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



OXFORD
UNIVERSITY PRESS

SÍGUENOS:
@unagoficial



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 FISIOLÓGIA I	INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN	INFORMÁTICA	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	EQUIVALENCIAS Y PORCIONES EN NUTRICIÓN
2°	QUÍMICA ORGÁNICA	BIOESTADÍSTICA I	ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA 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 PARASITOLOGÍA	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

3° a 5° CUATRIMESTRE

6° a 7° CUATRIMESTRE

8° a 10° CUATRIMESTRE