

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

RVOE SEP 20241048 / 13/06/24

Objetivos

Formar profesionistas con conocimientos, habilidades y actitudes que les permitan:

- Establecer planes nutricionales a nivel individual y colectivo para resolver problemas diagnosticados en las diferentes etapas de la vida y preservar la salud del individuo, con un sentido de responsabilidad social y respeto a la dignidad del ser humano.
- Generar procesos y servicios alimentarios innovadores, sostenibles y de calidad para atender las necesidades alimentarias y nutricionales de la sociedad, con un sentido responsable y comprometido con la sociedad.
- Desarrollar procesos de enseñanza-aprendizaje de programas de nutrición y promover la investigación en nutrición y ciencia de los alimentos para coadyuvar a la solución de problemas nutrición y productos alimentarios sustentables.



Si eres creativo, sociable, empático, persuasivo, tienes actitud de servicio, la capacidad de trabajar en equipo e integrar conocimientos de ciencias de la salud y de la industria de los alimentos, esta es tu opción.



Al egresar podrás emplear el proceso de atención nutricional en las diferentes condiciones y etapas de la vida, a nivel individual y colectivo. Así como, aplicar procesos administrativos y de control de calidad en los servicios de alimentación y en la elaboración de alimentos, todo lo anterior de una manera sustentable.



Puedes trabajar en las áreas de nutrición o servicios de alimentos de hospitales, clínicas, centros de salud o deportes. También en instituciones educativas o de investigación y en la industria de alimentos en la producción, evaluación y mejoramiento de productos.

Modalidad Escolar



 (229) 923 29 50

 (229) 915 42 39

 admisiones@ucc.mx

Esta licenciatura se imparte en
Campus Calasanz:
Carr. Veracruz-Medellín s/n.
Boca del Río, Ver.

PLAN DE ESTUDIOS

1 | SEMESTRE

Persona y sentido de vida
Morfofisiología I
Crecimiento, desarrollo y nutrición
Bioquímica
Nutrimentos y energía
Química general

2 | SEMESTRE

El sentido trascendente en la persona
Morfofisiología II
Procesos bioquímicos de la nutrición
Biología molecular
Cálculo dietético
Socioantropología de los alimentos

3 | SEMESTRE

Sociedad, ética y contexto
Evaluación del estado nutricional I
Química de los alimentos
Fundamentos de investigación
Taller de cálculo dietético
Nutrición en el ciclo de la vida

4 | SEMESTRE

Cultura, artes e identidad
Fisiopatología
Evaluación del estado nutricional II
Análisis de los alimentos
Bioestadística
Métodos y técnicas de investigación

5 | SEMESTRE

Desarrollo de emprendedores
Nutrición clínica I
Farmacología aplicada a la nutrición
Ciencia y tecnología de alimentos
Microbiología de los alimentos
Psiconutrición

6 | SEMESTRE

Nutrición clínica II
Taller de ciencia y tecnología de los alimentos
Soporte Nutrición
Educación en alimentación y nutrición
Nutrición poblacional
Optativa

7 | SEMESTRE

Desarrollo de proyectos de investigación
Taller de nutrición poblacional
Administración de servicios de alimentación
Taller de nutrición clínica
Optativa
Optativa

8 | SEMESTRE

Práctica profesional de nutrición clínica
Innovación de productos alimentarios
Taller para la integración de competencias profesionales
Alimentación y nutrición sostenible
Servicio de alimentos y diseño de menús
Optativa



UNIVERSIDAD
ACREDITADA
por la Federación de
Instituciones Mexicanas
Particulares de Educación
Superior

Para conocer las **materias optativas***
y más de la universidad ingresa a:

www.ucc.mx



Trayectoria académica ideal sugerida

**Las materias optativas requieren cupo mínimo de alumnos para impartirse*