UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Formar profesionistas de la Nutrición con visión humanista, científica, innovadora y emprendedora, capaces de liderar soluciones a los retos alimentario-nutricionales prioritarios en México y a nivel internacional, mediante la aplicación de conocimiento de vanguardia, la gestión eficiente en diversos campos profesionales y la intervención estratégica para el bienestar biopsicosocial y el desarrollo sostenible, promoviendo prácticas culturalmente pertinentes y la difusión del conocimiento.

CRÉDITOS TOTALES: 340.

ÁREA BÁSICA

PRIMER SEMESTRE

Eje	Materia	Créditos
	Química	5
	Introducción a la anatomofisiología	6
	Microbiología para la salud	6
	Biología celular y molecular	5
	Nutriología	5
	Laboratorio de alimentos	5
	Comunicación en ciencias de la salud	2
	Inglés básico	6
	Total	**40**

SEGUNDO SEMESTRE

Eje	Materia	Créditos
	Bioquímica	6
	Anatomofisiología integrada	6
	Cálculo dietético	3
	Taller de cálculo dietético	3
	Química y tecnología de alimentos	7
	Análisis de alimentos	5
	Legislación alimentaria	3
	Inglés intermedio	6
	Total	**39**

TERCER SEMESTRE

Eje	Materia	Créditos
	Bioquímica metabólica	5
	Fisiopatología de sistemas vitales	5
	Psicología de la alimentación	5
	Dietética	7
	Proceso de atención nutricional I	6
	Economía alimentaria	5
	Competencias para la vida I	3
	Inglés avanzado	6
	Total	**42**

EJES/ÁREAS

- Fundamentos biológicos y sociales de la nutrición
- Alimentación, cultura y sostenibilidad
- Cuidado nutricio clínico y del ciclo de vida
- Gestión de servicios y tecnología alimentaria
- Investigación innovación y emprendimiento
- Integración profesional y práctica social
- Transversal

EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Formar profesionistas de la Nutrición con visión humanista, científica, innovadora y emprendedora, capaces de liderar soluciones a los retos alimentario-nutricionales prioritarios en México y a nivel internacional, mediante la aplicación de conocimiento de vanguardia, la gestión eficiente en diversos campos profesionales y la intervención estratégica para el bienestar biopsicosocial y el desarrollo sostenible, promoviendo prácticas culturalmente pertinentes y la difusión del conocimiento.

CRÉDITOS TOTALES: 340.

ÁREA PROFESIONALIZANTE

CUARTO SEMESTRE

Eje	Materia	Créditos
	Nutrición molecular	3
	Fisiopatología de sistemas integrados	5
	Cultura física y alimentación	6
	Salud pública	5
	Administración en salud	5
	Cultura alimentaria	5
	Metodología de la investigación	5
	Inglés técnico	5
	Total	**39**

QUINTO SEMESTRE

Eje	Materia	Créditos
	Dietoterapia I	7
	Proceso de atención nutricional II	6
	Microbiota	3
	Gestión de servicios de nutrición y alimentación	3
	Taller de servicios alimentarios	6
	Educación alimentaria nutricional	5
	Bioestadística aplicada a la nutrición	5
	Tecnologías digitales en salud	2
	Total	**37**

SEXTO SEMESTRE

Eje	Materia	Créditos
	Epidemiología nutricional	5
	Taller de integración clínico nutricio	5
	Nutrición pediátrica	5
	Sistemas de calidad alimentaria	3
	Práctica en servicios alimentarios	7
	Seguridad y soberanía alimentaria	5
	Bioética	5
	Optativa I	3
	Total	**38**

EJES/ÁREAS

- Fundamentos biológicos y sociales de la nutrición
- Alimentación, cultura y sostenibilidad
- Cuidado nutricio clínico y del ciclo de vida
- Gestión de servicios y tecnología alimentaria
- Investigación innovación y emprendimiento
- Integración profesional y práctica social
- Transversal

EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Formar profesionistas de la Nutrición con visión humanista, científica, innovadora y emprendedora, capaces de liderar soluciones a los retos alimentario-nutricionales prioritarios en México y a nivel internacional, mediante la aplicación de conocimiento de vanguardia, la gestión eficiente en diversos campos profesionales y la intervención estratégica para el bienestar biopsicosocial y el desarrollo sostenible, promoviendo prácticas culturalmente pertinentes y la difusión del conocimiento.

CRÉDITOS TOTALES: 340.

ÁREA INTEGRADORA

SÉPTIMO SEMESTRE

Eje	Materia	Créditos
	Farmacología y nutrición	5
	Dietoterapia II	7
	Nutrición geriátrica	5
	Soporte nutricio	5
	Nutrición comunitaria	5
	Diagnóstico situacional nutricio alimentario	7
	Competencias para la vida II	3
	Optativa II	3
	Total	**40**

OCTAVO SEMESTRE

Eje	Materia	Créditos
	Clínica nutricional	7
	Programa de intervención comunitaria	7
	Nutrición poblacional	5
	Seminario de investigación	3
	Innovación y emprendimiento en salud	3
	Seminario de atención nutricia	3
	Optativa III	3
	Prácticas profesionales	6
	Total	**37**

NOVENO SEMESTRE

Eje	Materia	Créditos
	Servicio social I	14
	Total	**14**

DÉCIMO SEMESTRE

Eje	Materia	Créditos
	Servicio social II	14
	Total	**14**

EJES/ÁREAS

- Fundamentos biológicos y sociales de la nutrición
- Alimentación, cultura y sostenibilidad
- Cuidado nutricio clínico y del ciclo de vida
- Gestión de servicios y tecnología alimentaria
- Investigación innovación y emprendimiento
- Integración profesional y práctica social
- Transversal

EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR