

RVOE: Acuerdo No. 20250292

PLAN DE ESTUDIOS

Nutrición

1er. Semestre

- Bioquímica Clínica I
- Fundamentos de Nutrición
- Anatomía y Fisiología I
- Tecnologías de la Información y Comunicación
- Antropología de la Alimentación y Salud

2do. Semestre

- Bioquímica Clínica II
- Cálculo Dietético
- Anatomía y Fisiología II
- Psiconutrición
- Educación Aplicada a la Nutrición

3er. Semestre

- Evaluación Clínica Nutricional
- Evaluación del Estado Nutricio
- Microbiología y Control Sanitario de los Alimentos
- Gastronomía Regional
- Bioética

4to. Semestre

- Nutrición en la Salud y Enfermedad I
- Patología Humana I
- Química de los Alimentos
- Administración de Servicios de Alimentación I
- Bioestadística

5to. Semestre

- Nutrición en la Salud y Enfermedad II
- Patología Humana II
- Tecnología y Conservación de Alimentos I
- Administración de Servicios de Alimentación II

6to. Semestre

- Soporte Nutricional Artificial
- Metodología de la Investigación
- Tecnología y Conservación de Alimentos II
- Salud Pública
- Optativa

7mo. Semestre

- Alimentación en Ejercicio y Deporte
- Taller de Creatividad e Innovación
- Taller de Desarrollo de Proyectos I
- Nutrición Poblacional I
- Optativa

8vo. Semestre

- Desarrollo Sustentable
- Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentarios
- Taller de Desarrollo de Proyectos II
- Nutrición Poblacional II
- Optativa

LA LICENCIATURA EN **NUTRICIÓN** CUENTA CON ACREDITACIÓN DE CALIDAD OTORGADA POR:

CAMPO LABORAL

Al egresar podrá desempeñarse en:

- Instituciones de salud pública
- Instituciones de salud privada
- Ejercicio privado
- Instituciones educativas
- Industria alimentaria
- Áreas de investigación y docencia



PERFIL DE EGRESO

Es el profesional capaz de evaluar e intervenir en el estado de nutrición de una persona o grupo de éstas en las diferentes etapas de la vida. Diseña y ejecuta programas de alimentación, nutrición y educación, se integra a grupos multidisciplinarios. Realiza acciones de prevención, promoción y atención para incidir significativamente en la salud y nutrición de la población. Aplica tecnologías para la innovación de productos alimenticios que contribuyan a la salud de la población.



urse.edu.mx

INFORMES

951 514 14 10 / EXT. 117

@URSE Oaxaca en

