



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Eres un profesionalista ético y preparado para realizar diagnósticos y tratamientos nutricionales para mantener, mejorar y recuperar de la salud.

Tienes competencias orientadas a la nutrición especializada, para trabajar de forma independiente o dentro de distintas instituciones.

¿Qué voy aprender?

Las disciplinas: básicas, clínicas, sociomédicas y de investigación de la medicina, que te permitirán:

- Sabrás realizar valoraciones nutricionales y aplicar técnicas de cambio de conducta, de orientación y comunicación nutricional.
- Podrás aplicar intervención individual según patología y prescripción alimenticia, o de grupos y poblaciones acorde a diversos problemas nutricios.
- Aprenderás a analizar datos epidemiológicos de enfermedades frecuentes.
- Coadyuvarás a la resolución de problemas de Salud.
- Sabrás crear proyectos emprendedores.
- Podrás obtener una especialización en las áreas de: nutrición clínica y comunitaria, tecnología alimentaria o gestión de servicios de alimentos.

¿Dónde puedo trabajar?

- Clínicas, hospitales e instituciones del sector salud.
- Consultoría en la industria farmacéutica y de alimentos.
- Tu propio consultorio o negocio.
- Empresas dedicadas a la administración, el manejo y el servicio de alimentos.
- Instituciones gubernamentales o privadas.
- Centros deportivos y de alto rendimiento.
- Comercios, asilos, guarderías, instituciones educativas y comedores industriales

¿Cómo sé si es la carrera para mí?

Si te gusta la biología, la anatomía y la fisiología humana, y te interesa conocer la composición química de los alimentos y sus aplicaciones, así como desarrollar actividades dentro de un consultorio o en un ambiente hospitalario, esta carrera es para ti.



INFRAESTRUCTURA ACADÉMICA

Como estudiante de nutrición adquieres conocimientos teóricos y prácticos para ejercer la profesión, con apoyo de:

- Profesores expertos en su disciplina.
- Laboratorios equipados y una clínica médica para realizar prácticas clínicas.
- Cocinas industriales.
- Modelos anatómicos y software de alta tecnología que te permitirán desempeñarte con habilidad en tu disciplina.
- Una sala de anatomía con equipo digital para interactuar con representaciones virtuales de cuerpos reales.
- El recurso electrónico más utilizado por bibliotecas de todo el mundo con más de 200 bases de datos a texto completo y secundarias que cubren todas las necesidades de información de alumnos, docentes e investigadores.

Nos avala el Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios Estatal y Federal, así como la Opinión favorable del CIFRHS y de la CEIFCRHIS.

Tenemos Convenios con instituciones de salud para realizar prácticas profesionales y servicio social.



Nuestros horarios te ofrecen la oportunidad de estudiar y practicar durante tu carrera, lo que asegura experiencia real al egresar.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

- Química de los Alimentos
- Biología Celular y Molecular
- Anatomía y Fisiología Humana
- Principios de la Nutrición
- Bioética
- Ortografía y Redacción de Informes
- Inglés I

SEGUNDO SEMESTRE

- Epidemiología en la Nutrición
- Antropología de la Alimentación
- Anatomía y Fisiología del Aparato Digestivo
- Psicología en la Nutrición
- Bioestadística
- Habilidades del Pensamiento
- Inglés II

TERCER SEMESTRE

- Valoración del Estado Nutricio
- Bioquímica Clínica
- Dietoterapia
- Bromatología
- Fisiopatología
- Comunicación Humana
- Inglés III

CUARTO SEMESTRE

- Cálculo Dietoterapéutico
- Planificación Dietética
- Educación en Nutrición
- Estudio de los Microorganismos
- Fisiopatología del Aparato Digestivo
- Taller de Emprendedores
- Inglés IV

QUINTO SEMESTRE

- Salud Pública en México
- Microbiología de los Alimentos
- Trastornos de la Conducta Alimentaria
- Farmacología Aplicada a la Nutrición
- Elaboración de Programas Nutricionales
- Metodología de la Investigación
- Optativa I

SEXTO SEMESTRE

- Administración en Servicios de Alimentos
- Control Sanitario de los Servicios de Alimentos
- Preparación de Alimentos
- Software Especializado en Nutrición
- Dietas Alternativas
- Optativa II

SÉPTIMO SEMESTRE

- Taller de Cocina Dietética
- Seminario de Investigación
- Alimentos Funcionales
- Biotecnología en Alimentos
- Genética Aplicada a la Nutrición
- Optativa III

OCTAVO SEMESTRE

- Nutrición Comunitaria
- Nutrición en el Deporte
- Nutrición Enteral y Parental
- Nutrición en el Individuo Sano
- Seminario de Tesis
- Optativa IV

SERVICIO SOCIAL

Se realiza en las siguientes modalidades:

- ASISTENCIAL Y DE INVESTIGACIÓN EN CUALQUIER PARTE DEL PAÍS

EDUCACIÓN CERTIFICADA

La Universidad Hipócrates es una institución educativa con 30 años de experiencia en Acapulco, cuenta con nivel preparatoria, licenciaturas y posgrados, así como educación continua presencial y online.

Nos distingue nuestra oferta académica certificada por asociaciones educativas nacionales como FIMPES Y ANUIES, que te aseguran: calidad, titulación y reconocimiento nacional e internacional.

Somos una universidad que siempre está a la vanguardia, ofreciéndote programas innovadores, maestros certificados e infraestructura única en el estado.

Nuestro modelo educativo te impulsa al ejercicio práctico de lo aprendido en clase, a través de prácticas clínicas e investigación en salud, egresándote con experiencia laboral real.

¡Somos Vanguardia Universitaria!

Programa con reconocimiento de validez oficial de estudios por la Secretaría de Educación Pública, consúltalo en: <http://www.sirvoes.sep.gob.mx/sirvoes>



Urdaneta No. 360
Fracc. Hornos
Acapulco, Gro.
Tel. (744) 485 • 79 • 91
Ext. 101 y 151

www.uhipocrates.edu.mx
Búscanos en Facebook

¿POR QUÉ LA UH?

1. Nivel académico certificado.
2. La mejor infraestructura del estado.
3. Programas innovadores.
4. Egresados con experiencia laboral.
5. 30 años de experiencia educativa.
6. Una universidad de acción solidaria.
7. Sistema de becas durante toda la carrera.
8. Diploma de especialización por carrera.
9. Clínicas de salud al servicio de la comunidad.
10. Docentes certificados y con experiencia laboral.
11. Metodología de clases teóricas y prácticas.
12. Infraestructura General: cafeterías, auditorios, salas de conferencias, aulas virtuales, biblioteca, salas de cómputo, canchas deportivas, así como gimnasio con beneficios para alumnos y sus familias.
13. Convenios de colaboración con instituciones de prestigio.

