

GRANDES LÍDERES

Y MEJORES PERSONAS

Licenciatura en:

# NUTRICIÓN



Anáhuac  
QUERÉTARO

# LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



## ¿POR QUÉ LA ANÁHUAC?

- Contarás con laboratorios equipados con tecnología de punta.
- Recibirás formación práctica en clínicas de nutrición, hospitales, comunidades, organismos gubernamentales y no gubernamentales, así como en empresas de servicios de alimentos.
- Podrás participar en misiones comunitarias.
- Participarás en visitas técnicas a empresas del sector salud y de alimentos.



## PERFIL DE INGRESO

### CUALIDADES

- Interés por aprender y dedicarse al área de la salud.
- Habilidades de pensamiento crítico.
- Disposición para realizar trabajo colaborativo y grupal.
- Capacidad de trabajo bajo presión.
- Facilidad para comunicar sus ideas de forma oral y escrita.
- Espíritu de servicio y vocación para ayudar a sus semejantes.
- Capacidad de análisis y síntesis.
- Interés por la investigación.

### REQUISITO DE INGRESO

- Aprobar el examen de admisión a la Universidad Anáhuac, aplicado por el Departamento correspondiente, el cual consiste en valorar la Aptitud Académica y Test Psicométrico, además de una entrevista personal.
- Tener estudios en el área de ciencias, es decir tener conocimientos básicos de matemáticas, biología, física y química.
- Realizar y aprobar el curso introductorio de Ciencias de la Salud.



## ¿QUÉ HARÁS COMO LICENCIADO EN NUTRICIÓN?

- Ofrecerás educación nutricional individual y colectiva.
- Evaluarás el estado nutricional de las personas sanas y/o enfermas con instrumentos y tecnología innovadora.
- Ofrecerás tratamiento a través de planes de alimentación.
- Podrás proponer políticas públicas alimentarias y de salud para el beneficio de la población.
- Desarrollarás investigación en nutrición aplicada y en tecnologías para el desarrollo de alimentos benéficos para el ser humano.



## ÁREAS PROFESIONALES

Cursando tus asignaturas del Bloque Electivo Profesional, podrás elegir algunas de las siguientes Áreas Profesionales:

- Desarrollo de proyectos de investigación,
- Nutrición y deportes, y
- Biotecnología alimentaria.



## PERFIL DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN ANÁHUAC

- Previene, evalúa, diagnostica y trata el estado de nutrición de los individuos y poblaciones.
- Emplea técnicas y tecnologías de vanguardia que respondan a las necesidades de las comunidades.
- Propone, diseña y gestiona programas nutricionales que permitan enfrentar los diversos problemas de salud relacionados con la alimentación, enfocados en el cuidado de la persona y su dignidad.



## CAMPO LABORAL

- Hospitales y clínicas de salud,
- Instituciones públicas y privadas para el desarrollo de programas de asistencia nutricional,
- Centros educativos, deportivos y comunitarios que tengan a su cargo programas de orientación alimentaria y asistencia social,
- Empresas públicas y privadas,
- Centros de investigación e industria alimentaria,
- Consulta privada, y
- Comedores industriales.



## BOLSA DE TRABAJO CONTACTO ANÁHUAC

Oferta laboral, capacitación y vinculación con más de 1,500 empresas nacionales e internacionales. A través de nuestra plataforma Contacto Anáhuac, te ofrecemos 6,000 vacantes de trabajo al año.

1er SEMESTRE	2º SEMESTRE	3er SEMESTRE	4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	6º SEMESTRE	7º SEMESTRE	8º SEMESTRE
Ser universitario 6c	Persona y sentido de vida 6c	Ética 9c	Fisiopatología 6c	Persona y trascendencia 6c	Nutrición del adulto en condiciones especiales 9c	Humanismo clásico y contemporáneo 9c	Liderazgo 6c
Bioestadística 6c	Epidemiología y salud pública 9c	Sistemas de información en salud basados en evidencias 3c	Evaluación del estado de nutrición II 7c	Metodología de la investigación para la salud 3c	Practicum II: Nutrición integrada en el individuo con patología 12c	Nutrición poblacional 9c	Políticas públicas en alimentación 6c
Nutriología 6c	Cálculo dietético 6c	Nutrición en el individuo sano 9c	Nutrigenómica y metabólica 6c	Nutrición del niño en condiciones especiales 9c	Psicología de la nutrición 6c	Practicum III: Nutrición integrada especializada 6c	Economía alimentaria 6c
Microbiología de alimentos en nutrición 7c	Anatomía y fisiología del aparato digestivo 6c	Evaluación del estado de nutrición I 7c	Farmacología en nutrición 6c	Practicum I: Nutrición integrada el individuo sano 12c	Alimentos funcionales 6c	Educación nutricional 6c	Calidad y seguridad del paciente en ciencias de la salud 6c
Anatomía 9c	Bioquímica 6c	Bioquímica de la nutrición 9c	Selección y conservación de alimentos 6c	Nutrición artificial 6c	Legislación alimentaria 3c	Gestión en servicios de alimentos 6c	Electiva libre II 6c
Química orgánica 6c	Bromatología 7c	Análisis de alimentos 6c	Dietoterapia 9c	Emprendimiento o innovación 6c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Gestión y dirección de servicios de salud 3c	Electiva bloque profesional IV 6c
Biología celular 6c	Crecimiento y desarrollo 6c	Fisiología general 10c	Toxicología 6c	Planeación y diseño de menús 6c	Comunicación nutriólogo - paciente 3c	Electiva profesional III 6c	
		Preparación de alimentos 6c	Taller o actividad I 3c	Taller o actividad III 3c	Electiva profesional II 6c	Electiva Libre I 6c	
			Taller o actividad II 3c	Electiva Profesional I 6c			
7 Materias 46 Créditos	7 Materias 46 Créditos	8 Materias 59 Créditos	9 Materias 52 Créditos	9 Materias 57 Créditos	8 Materias 51 Créditos	8 Materias 51 Créditos	6 Materias 36 Créditos

C=Créditos

311 Créditos Bloque Profesional + 42 Créditos Bloque Anáhuac + 45 Créditos Bloque Electivo = 398 Créditos en Total

\*Este plan de referencia muestra un orden sugerido de cómo puedes cursar tus materias; sin embargo, puedes hacer los ajustes que consideres convenientes al planear tus estudios.

En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad y progresión de los contenidos de las materias.

# VENTAJAS COMPETITIVAS



- Espíritu de servicio y liderazgo,
- Desprendimiento y calidad humana,
- Disciplina,
- Buenos hábitos de estudio,
- Humildad,
- Deseo de superación personal, e
- Integridad.



Nuestros alumnos cuentan con las bases necesarias para participar en protocolos de investigación. Contamos con convenios en centros de investigación de primera calidad y clase mundial.



Todos nuestros profesores son especialistas en las materias que imparten, muchos de ellos son jefes de servicio en los hospitales donde laboran, cuentan con maestría y/o doctorado y se dedican a la investigación.



Estamos en proceso de acreditación por parte del CONAPREN (Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos), así como el proceso de acreditación por parte de AMMAFEN (Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición), para pertenecer a dicha asociación.

## Atención Preuniversitaria

01 (422) 245 67 42 · Ext. 181 · 244 · 117  
alba.osunav@anahuac.mx

## Posgrado y Extensión

01 (442) 245 67 42  
Ext. 131 · 260



Universidad Anáhuac Querétaro  
Admisiones Anáhuac Querétaro



@anahuacqro  
@admisionesqro



UNIVERSIDAD ANÁHUAC  
QUERÉTARO