



Licenciatura

Nutrición

Incorporado a la SEP, RVOE Acuerdo SEP-SES/21/114/04/1048/2014 de 16/07/2014.
Mod. Escolar. SES-SEP Pue. 21 Sur 1103, Puebla, Pue.

Como Nutriólogo de **UPAEP**, serás capaz de desarrollar estrategias encaminadas a prevenir y atender problemas de salud por medio de la alimentación, promover estilos de vida saludables en el ámbito individual y poblacional. Podrás administrar, innovar y mejorar servicios y productos alimenticios, así como realizar investigaciones en áreas de la nutrición para dar respuesta a las necesidades sociales de alimentación.

15 ANIVERSARIO

Dirección Académica: Mtra. María de Lourdes Silva Fernández

► Tel. 222 229 94 00, ext. 7049 / da.nutrición@upaep.mx

upaep.mx/licenciaturas

LICENCIATURAS UPAEP

Mayores informes:

📍 Centro de Vinculación UPAEP
11 Poniente 2307, Barrio de Santiago

Tel: 222 229 9400 / 800 224 22 00

☎ 222 967 0371
admisiones@upaep.mx

 upaep  upaepoficial

Plan de Estudios

U Primer semestre

- 5 Herramientas y Comunidad Digital
- 4 Fundamentos del Pensamiento Crítico y Humanista
- 6 Optativa de Lengua y Cultura I
- 7 Biología Molecular de la Célula
- 7 Fisiología General
- 8 Anatomía Humana
- 6 Fundamentos de Nutrición

U Segundo semestre

- 4 Fundamentos Estructurales del Pensamiento Crítico
- 7 Persona y Cultura Humanista
- 6 Optativa de Lengua y Cultura II
- 8 Química General
- 7 Fisiología Sistemática
- 6 Antropología de la Nutrición
- 6 Psicología del Desarrollo Humano

U Tercer semestre

- 4 Escritura Académica
- 6 Optativa de Lengua y Cultura III
- 7 Química Orgánica
- 7 Metabolismo de Nutrientes
- 7 Bioestadística
- 6 Fisiología de la Nutrición
- 6 Nutrición en el Ciclo Vital Humano

U Cuarto semestre

- 6 Ética y Responsabilidad Social
- 6 Optativa de Lengua y Cultura IV
- 6 Epidemiología Nutricional
- 6 Fisiopatología
- 9 Técnicas Culinarias Aplicadas a la Nutrición
- 6 Educación en Nutrición
- 7 Toxicología y Microbiología de los Alimentos
- 3 Estancia en Servicio de Alimentos

U Quinto semestre

- 6 Políticas y Programas de Alimentación
- 6 Salud Social
- 8 Evaluación del Estado Nutricio
- 8 Química de los Alimentos
- 6 Sanidad, Higiene y Legislación de los Alimentos
- 7 Administración de los Servicios de Alimentos
- 7 Modelo Emprendedor

U Sexto semestre

- 6 Optativa de Formación Humanista
- 7 Taller de Nutrición Comunitaria
- 8 Taller de Cálculo Dietético
- 6 Nutrición Clínica I
- 6 Servicios de Alimentos y Diseño de Menús
- 3 Estancia de Nutrición Comunitaria
- 6 Bioética
- * Optativa (Línea Electiva)

U Séptimo semestre

- 6 Psicología de la Salud
- 7 Tecnología de Alimentos
- 6 Nutrición Clínica II
- 7 Taller de Soporte Nutricio
- 6 Farmacología Aplicada a la Nutrición
- 6 Seminario de Investigación
- * Optativa (Línea Electiva)

U Octavo semestre

- 6 Nutrición en el Deporte
- 8 Formulación e Innovación de Alimentos
- 7 Nutrición Clínica III
- 6 Trastornos de la Alimentación
- 3 Estancia de Nutrición Clínica
- 6 Seminario de Titulación
- * Optativa (Línea Electiva)

* LÍNEA ELECTIVA

Debes cursar 3 materias

- 9 Gastronomía Clínica
- 7 Biotecnología de Alimentos
- 7 Optativa de Emprendimiento
- 6 Nutrigenómica
- 6 Nutrición Geriátrica
- 7 Optativa de Emprendimiento
- 6 Nutrición Pediátrica
- 6 Innovación en Promoción de la Salud
- 6 Optativa de Emprendimiento EMP

U ASIGNATURAS REMEDIALES

- 6 Inglés Básico I
- 6 Inglés Intermedio Bajo

U INTRODUCCIÓN A LA VIDA UNIVERSITARIA

- 0 Acompañamiento e inmersión a la vida universitaria

U = Unidad de cobro. Consulta la tabla de costos para mayor información sobre unidades de cobro y flexibilidad del programa.

Los planes de estudio de **UPAEP**, están en continua actualización, debido a los acelerados cambios científicos, tecnológicos, políticos, económicos y sociales. Por lo que el plan de estudios al que ingresarás podría tener algunos cambios respecto a este documento.

(*) La carga académica definitiva de cada alumno estará en función de los resultados obtenidos en los exámenes de ubicación. Si se requiere modificar la carga por razones académicas o económicas, favor de contactar al Director Académico.

Laboratorios: Anatomía · Química · Biología · Bioquímica · Microbiología · Fisiología · Unidad de Orientación Alimentaria · Gastronomía Clínica · Cómputo · Cámara de Gesell · Clínica de Nutrición.

Vinculación: Asociaciones Cíviles · Secretaría de Salud · Hospitales públicos y privados · Empresas y Clubes deportivos.



CIFRHS

CONSEJO INTERINSTITUCIONAL
PARA LA FORMACIÓN DE RECURSOS
HUMANOS PARA LA SALUD

Una vez acreditadas las asignaturas de tu plan de estudios, debes realizar servicio social conforme a la normatividad vigente en ese momento.



CENEVAL
Estándar 1 del padrón
de programas de
licenciatura de
alto rendimiento
académico EGEI.



PLAN 02