



Nutrición

NUTRICIÓN



Universidad
La Salle®
Cancún

“La *Licenciatura en Nutrición* tiene el objetivo de formar profesionales con conocimientos, habilidades y actitudes para: Aplicar el proceso de atención nutricia acorde a las necesidades individuales o colectivas relacionadas con las condiciones de salud y enfermedad. Participar en actividades de diseño, producción, transformación, regulación y supervisión del consumo de alimentos. Planear y gestionar programas educativos que generen conocimiento en nutrición y alimentación con fundamento científico.

Plan de Estudios

1° Semestre

- Taller de Comunicación
- Introducción a la Alimentación y la Nutrición
- Anatomía
- Gastronomía e Idiosincrasia Mexicana
- Bases Culinarias
- Química Orgánica
- Sanidad Ambiental
- Nutrición Basada en Evidencia

2° Semestre

- Taller de Creatividad
- Fisiología
- Nutrición Básica
- Cálculo Dietético
- Costos e Insumos en Alimentación
- Técnicas Culinarias
- Bioquímica

3° Semestre

- La persona en un mundo globalizado
- Lengua Extranjera I
- Nutrición en el Adolescente, Adulto y Adulto Mayor
- Nutrición Materno Infantil
- Cocina Mexicana Tradicional
- Sistema de Calidad e Inocuidad Alimentaria
- Bioquímica Metabólica
- Microbiología de Alimentos

4° Semestre

- Identidad Lasallista
- Lengua Extranjera II
- Fisiopatología
- Dietoterapia
- Evaluación Nutricia I
- Cocina del Mundo
- Bromatología
- Estadística Básica

5° Semestre

- Taller de Bioética y perspectiva de género
- Síndrome Metabólico
- Nutrición Humana en la Enfermedad
- Evaluación Nutricia II
- Gastronomía Saludable
- Certificaciones y Normatividades
- Nutrigenómica y Nutrigenética
- Desarrollo de Instrumentos de Medición para Investigación

6° Semestre

- Taller de Emprendimiento, Empleabilidad y Sostenibilidad
- Práctica de Nutrición Clínica I
- Educación en Nutrición y Salud
- Bases Psicológicas de la Conducta Alimentaria
- Tecnología de alimentos
- Farmacología
- Administración para Nutrición y Servicios en Alimentación
- Bioestadística

7° Semestre

- Ética en la Vida Profesional
- Práctica de Nutrición Clínica II
- Políticas y Programas de Alimentación y Nutrición
- Tendencias en Nutrición
- Gastronomía Clínica
- Diseño Alimentario
- Gestión de Calidad
- Metodología de la Investigación en Salud.

8° Semestre

- Nutrición Artificial
- Prácticas de Nutrición Comunitaria
- Nutrición Deportiva
- Servicios de Banquetes Saludables
- Innovación y Desarrollo de Conceptos en Alimentos y Bebidas
- Mercadotecnia para la Salud
- Seguridad del Paciente
- Seminario de Investigación I
- Bioética en el Campo de la Salud

9° Semestre

- Taller de Nutrición en el Paciente Ambulatorio
- Taller de Nutrición Hospitalaria
- Psicopatología de la Conducta Alimentaria
- Auditoría a Procesos en Alimentos y Bebidas
- Educación Financiera para el Ámbito Profesional
- Seminario de Investigación II

Licenciatura en **NUTRICIÓN**, incorporada a la Secretaría de Educación Pública (SEP) según Acuerdo de Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) Número: **20251948** de fecha **18 DE JULIO DE 2025**, con clave **2024** del plan de estudios más reciente en modalidad **ESCOLAR**.