

COMO LICENCIADO EN CIENCIAS NUTRICIONALES PUEDES APLICAR TUS CONOCIMIENTOS EN:



SI DESEAS INGRESAR, DEBES DE TENER:

- Interés por el área de las ciencias de la salud
- Habilidad en lectura y análisis de textos
- Interés por la superación e innovación
- Capacidad para trabajar en equipo y/o individualmente
- Interés por ayudar a los demás
- Habilidad y gusto para las relaciones humanas
- Habilidades de pensamiento crítico

PROGRAMA EDUCATIVO DE ALTA CALIDAD

La licenciatura ha recibido distinciones que avalan la calidad del programa

Programa de Alto Rendimiento Académico por CENEVAL



Acreditación por el Consejo Nacional para la Calidad de Programas de Nutriología, AC. (CONCAPREN AC.).



INFORMES

UNIVERSIDAD DE SONORA-UNIDAD CENTRO

<http://www.ofertaeducativa.uson.mx>

→ Hermosillo

→ Ciencias Nutricionales

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS QUÍMICO BIOLÓGICAS

<http://www.gb.uson.mx>

COORDINACIÓN DE LICENCIATURA EN CIENCIAS NUTRICIONALES

Tel: 2 89 37 93

Blvd. Luis encinas y rosales s/n, col. centro Hermosillo, Sonora



UNIVERSIDAD DE SONORA

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS QUÍMICO BIOLÓGICAS



LICENCIATURA EN CIENCIAS NUTRICIONALES

Planea intervenciones nutricionales y diseña planes de alimentación en salud, enfermedad, deporte y grupos especiales.

Planea y dirige servicios de alimentación, desarrollo de políticas de salud pública y colabora en proyectos de investigación

¿POR QUÉ LA UNISON ES LA MEJOR OPCIÓN?

- ✓ Movilidad académica nacional e internacional (EUA, Europa, Sudamérica, entre otros)
- ✓ Laboratorios Nutricionales de alto nivel para la investigación.
- ✓ Egresados admitidos en programas de maestría y doctorado en las universidades más prestigiadas a nivel mundial.



AL EGRESAR, HABRÁS ADQUIRIDO CONOCIMIENTOS SOBRE:

- Diseño de regímenes alimentarios según etapa de vida o condición fisiológica, actividad física o deporte.
- Evaluación del estado de nutrición de individuos sanos y enfermos, tanto de forma individual como grupal.
- Intervenciones alimentarias para el diseño de dietas según patologías o problemas nutricios.



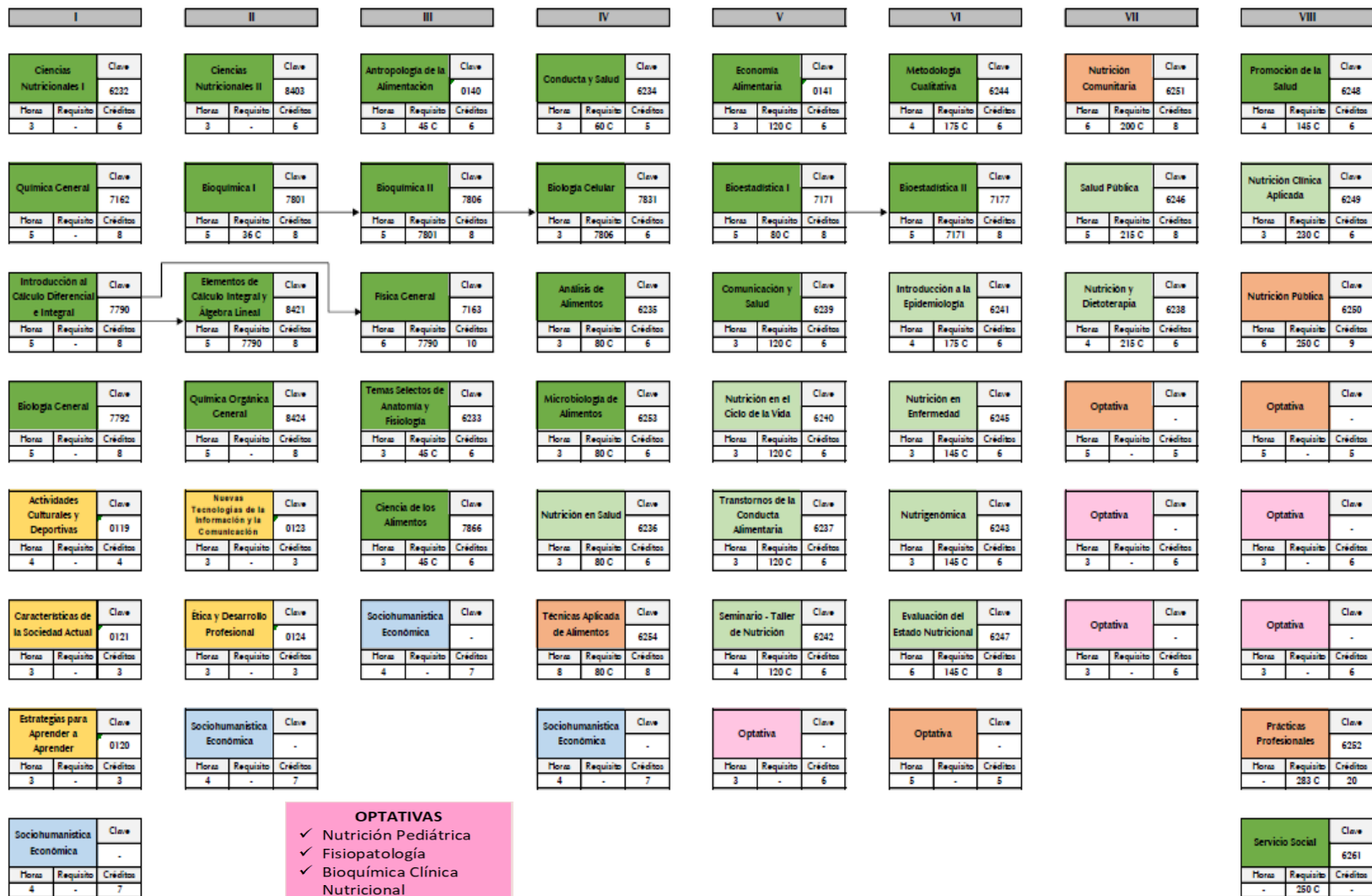
- Conocimiento sobre las Normas oficiales y guías de atención relacionadas al manejo clínico de los pacientes.
- Conocimiento sobre normas oficiales del control de servicio de alimentos.
- Gestión y administración de servicios de alimentación.
- Elaboración de proyectos de investigación y generación de nuevo conocimiento.
- Elaboración de programas e intervenciones nutricionales comunitarias.

HABILIDADES PARA:

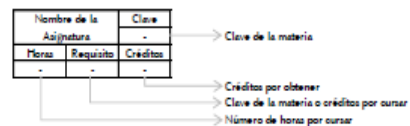
1. Comunicación efectiva a través de medios orales, escritos, visuales y multimedia
2. Planear, dirigir, controlar y evaluar el funcionamiento de un negocio relacionado con las ciencias nutricionales
3. Capacidad para aplicar tecnología de información
4. Creatividad para transmitir contenidos educativos
5. Emprendimiento

CUALIDADES Y ACTITUDES:

- Ética
- Responsabilidad
- Empatía
- Compromiso social
- Respeto y preservación del medio ambiente
- Trabajo en equipo



- OPTATIVAS**
- ✓ Nutrición Pediátrica
 - ✓ Fisiopatología
 - ✓ Bioquímica Clínica Nutricional
 - ✓ Nutrición en el Deportista
 - ✓ Toxicología de Alimentos
 - ✓ Nutrición 3: Vitaminas Y Minerales
 - ✓ Farmacología



Créditos Eje Básico	159
Créditos Eje Profesionalizante	70
Créditos Eje Integrador	60
Créditos Eje Especializante / Optativas	30
Créditos Sociohumanísticas Económicas	28
Créditos Eje de Formación Común	16
Créditos Totales	363