

LICENCIATURA EN NUTRICION APLICADA UNADM.

Esta carrera nace de la necesidad de la población de mejorar su salud a través de una alimentación adecuada. . En México hay mucho campo laboral ya que somos el segundo país a nivel mundial con más obesidad en adultos con un 32.4 por ciento y el primer lugar en obesidad infantil.

Según la Fundación Mexicana de diabetes el 90 por ciento de los casos de diabetes están relacionados con la obesidad y en el 2016 esta enfermedad fue la segunda causa de mortalidad en México con un 15.4 por ciento de muertes. Hay un gran camino que recorrer para acercarnos a la erradicación de los problemas nutricionales que son tan evidentes en nuestra sociedad.

El aspirante debe tener interés en las ciencias de la salud y tener capacidad de autoaprendizaje ya que esta carrera al ser en modalidad en línea o virtual requiere de habilidades en el uso de la tecnología e información. Esta modalidad tiene grandes ventajas como el poder organizar tu propio tiempo y desarrollar herramientas para cualquier ámbito personal y profesional sin tener que trasladarse a un lugar específico, es flexible y dinámica muy por el contrario de los sistemas tradicionales de estudio. Al estudiar en línea en UnADM serás un profesionista con alta calidad académica. Ser estudiante en UnADM te permite interactuar con personas que se encuentran en diversas partes de la Republica o hasta con mexicanos que viven extranjero en un ambiente de inclusión, empatía y respeto y de esta manera podrás tener un intercambio cultural e intelectual.

Asignaturas que se cursaran en esta carrera

- Fundamentos de investigación**
- Estadística básica**
- Desarrollo humano**
- Contexto socioeconómico de México**

- **Sistemas y salud**
- **Química**
- **Administración en salud**
- **Salud pública y epidemiología**
- **Ética y salud**
- **Anatomía y fisiología I**
- **Bioquímica de la nutrición**
- **Comunicación efectiva en salud**
- **Introducción a la nutrición y dietética**
- **Anatomía y fisiología II**
- **Bioquímica metabólica**
- **Bromatología y técnicas culinarias**
- **Servicios de alimentos**
- **Educación y didáctica para la alimentación I**
- **Cálculo dietético del individuo sano**
- **Higiene y calidad alimentaria**
- **Farmacología en nutrición**
- **Evaluación del estado nutricional I**
- **Microbiología y toxicología de alimentos**
- **Dietoterapia**
- **Estancia I y II**

- **Nutrición e inmunidad**

- **Nutrición en el ciclo de la vida I**

- **Educación y didáctica para la alimentación II**

- **Evaluación del estado nutricional II**

- **Nutrición clínica I, II y III**

- **Fisiopatología aplicada I, II y III**

- **Nutrición en el ciclo de la vida II**

- **Legislación y políticas públicas en nutrición**

- **Tecnología y conservación de alimentos**

- **Estadística I y II**

- Inglés básico en nutrición**
- Inglés técnico especializado en nutrición**
- Traducción de textos**
- Investigación en nutrición I y II**
- Nutrición y deporte**
- Bioestadística**
- Soporte nutricional**
- Psicología de la nutrición**

LISTA DE ASIGNATURAS OPTATIVAS

Dos asignaturas selectivas:

- Sistemas de producción de alimentos**
- Sistemas de información sanitaria**
- Nutrigenética y nutrigenómica**
- Marketing en nutrición**
- Habilidades docentes**
- Biotecnología alimentaria**
- Vigilancia y seguridad alimentaria**
- Nutrición y ejercicio físico en la enfermedad**
- Habilidades de liderazgo**
- Redacción de artículos científicos**

Al concluir tus estudios podrás desempeñarte en varias áreas como la orientación, diagnóstico y planificación alimentaria, dar servicios en sectores públicos y privados como científico, educativo, sector de alimentos y bebidas entre muchos otros. Serás capaz de analizar e interpretar los problemas alimentarios, detectar problemas nutricionales que afectan a la salud de los individuos, orientar y plantear estrategias y tendrás una sólida formación integral, científica, técnica y humanística para responder a las necesidades alimentarias de la sociedad.

