

MÁS DE **45** AÑOS



**FORMANDO GUERREROS**



# LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

RVOE FEDERAL: 20220775 (04-07-2022)

**MODALIDAD MIXTA**



# OBJETIVO DE CARRERA

Formar **profesionales de la nutrición** de manera integral, con **un perfil ético**, preparados para enfrentar los **retos de salud en el manejo nutricional** de individuos y grupos de la población, a través del **diseño y ejecución de programas de prevención e intervención**, así como de la gestión de **recursos alimenticios, humanos y materiales**.

## ADN Guerrero

### Habilidades

- Analiza los datos de la composición corporal.
- Desarrolla estrategias de ejercicio.
- Identifica las necesidades energéticas de cada persona.
- Determina la ingesta diaria recomendada.
- Detecta trastornos de la alimentación.
- Calcula menús estandarizados para grupos o individuales.
- Determina el plan alimenticio óptimo para deportistas.

### Actitudes

- Compromiso con la salud.
- Deseo constante de actualización.
- Responsabilidad ética.
- Manejo de relaciones interpersonales.
- Promotor de la salud nutricional.
- Trabajo en equipo.
- Actitud y vocación de servicio.

### Campo laboral

- Consultoría individual.
- Clínica de salud pública.
- Docencia e investigación.
- Industria alimentaria.
- Hospitales.





# PERFIL DE INGRESO

Si estás interesado en ingresar a la Licenciatura en Nutrición, debes tener en cuenta los siguientes requisitos:

## CONOCIMIENTOS

- Básicos de preparatoria.
- Básicos de química y biología.
- Conocer el contexto social.

## HABILIDADES

- Dominar la lectura y redacción.
- Usar eficazmente las tecnologías de información y comunicación.
- Expresar ideas con claridad.
- Establecer relaciones empáticas.
- Realizar cálculos matemáticos con precisión.
- Aplicar conceptos de química y biología adecuadamente.

## APTITUDES

- Sintetizar información.
- Analizar y proponer soluciones.
- Comunicarse efectivamente.
- Interés en la higiene.



# LICENCIATURA + DIPLOMADO

*¡Conoce más sobre esta carrera!*  
[UCQ.EDU.MX](http://UCQ.EDU.MX)

Un diplomado es una oportunidad para validar habilidades específicas en tu perfil profesional mediante la realización de un programa académico especializado. Estos programas pueden ampliar tus oportunidades laborales al adquirir habilidades en áreas específicas de tu carrera.

Nuestros planes de estudio están diseñados para que obtengas uno o más Diplomados de Competencias Intermedias antes de concluir tu formación profesional. Estos están incluidos en tu plan de estudios sin costo adicional.

Se componen del contenido del plan curricular y, en algunos casos, se complementan con talleres adicionales. En la Licenciatura en Nutrición te gradúas con 6 Diplomados de Competencias Intermedias:

- **Dirección de establecimientos de salud**
- **Diagnóstico metabólico**
- **Dietoterapia en paciente de riesgo**
- **Trastornos de la conducta alimentaria**
- **Nutrición artificial aplicada**
- **Servicios de alimentos**



# PLAN DE ESTUDIOS

Es único porque se conforma de diferentes **ejes diseñados especialmente** para que tu **experiencia universitaria** esté completa y tengas un perfil profesional con todas las herramientas para cumplir tus sueños.

## BASE PROFESIONAL

- Introducción a la nutrición humana
- Bioquímica
- Biología celular y molecular
- Microbiología de los alimentos
- Anatomofisiología I
- Anatomofisiología II
- Antropología de la nutrición en México
- Química orgánica
- Bioestadística
- Métodos y técnicas de investigación
- Técnicas culinarias en nutrición

## DESARROLLO PROFESIONAL

- Bases metabólicas de la nutrición
- Micronutrientes y alimentos funcionales
- Bases de dietoterapia
- Microbiología y parasitología
- Evaluación del estado nutricional
- Antropometría y composición corporal
- Gastroenterología
- Endocrinología
- Dietas modificadas y alternativas
- Fisiopatología
- Cálculo dietético
- Farmacología en nutrición
- Bioquímica clínica
- Salud pública y epidemiología
- Psicología y nutrición
- Técnicas de conservación de alimentos
- Gastronomía
- Diseño de programas de educación en nutrición

## CONSOLIDACIÓN

- Política y legislación alimentaria
- Administración de servicios de alimentación
- Dietoterapia en pediatría
- Taller de cineantropometría
- Nutrición poblacional
- Dietoterapia en ginecología
- Dietoterapia en geriatría
- Inmunonutrición
- Nutrición basada en la evidencia
- Seminario de investigación en salud
- Dietoterapia en condiciones especiales
- Ejercicio preventivo y en la clínica
- Fisiología y nutrición en el deportista
- Nutrición artificial aplicada
- Nutrigenómica y nutrigenética
- Psicología y los trastornos de la alimentación
- Tecnologías de la información y la salud
- Bioética y derechos humanos

**DIPLOMADO EN DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE SALUD**

**DIPLOMADO EN ESTABLECIMIENTOS DIAGNÓSTICO METABÓLICO**

**DIPLOMADO EN DIETOTERAPIA EN PACIENTE DE RIESGO**

**DIPLOMADO EN TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA**

**DIPLOMADO EN SERVICIOS DE ALIMENTOS**

**DIPLOMADO EN NUTRICIÓN ARTIFICIAL APLICADA**

## IDENTIDAD CUAUHTÉMOC

- Sostenibilidad y ciudadanía
- Desarrollo de emprendedores
- Formación para el egreso
- Ética profesional
- Desarrollo de marca personal
- Comunicación oral y escrita
- Habilidades gerenciales

\* Las materias se presentan de acuerdo a los ejes de formación del Modelo Educativo Cuauhtémoc, diseñado para garantizar un enfoque completo en el crecimiento académico y personal de los estudiantes.

\* La carga académica del estudiante en cada ciclo escolar, la realizará con apoyo de su coordinador de programa, la cual puede ser variable y en función de la seriación de materias, el rendimiento académico y la disponibilidad de horarios y materias en la institución.

## VANGUARDIA

- Vanguardia Líder
- Vanguardia Cuauhtémoc
- Vanguardia Guerrero

## PRÁCTICAS PROFESIONALES

- Práctica I
- Práctica II
- Práctica III
- Práctica IV



# Egresados en acción



Aplican conocimientos en las áreas de nutrición y alimentaria.



Promueven tratamientos de nutrición preventiva.



Diseñan diagnósticos y planes de alimentación adaptados a cada persona.



Aplican técnicas culinarias para la preparación de alimentos en cocinas comunitarias o industriales.

Reconocen la forma y estructura que conforman los sistemas cardiovascular, locomotor, linfático, entre otros.

Identifican las estructuras, funciones y patologías de la fisiología humana.

Añaden el cálculo de dietas enterales y parenterales (nutrición por sonda o catéter).

## Prácticas

Refuerza tu conocimiento en espacios de **práctica real**. Contamos con convenios especializados por área, para que nuestros Guerrero puedan realizar diferentes actividades en escenarios reales de su carrera.





# LABORATORIOS DE VANGUARDIA



Los laboratorios de la **Universidad Cuauhtémoc Querétaro** buscan otorgar a sus alumnos de la **Licenciatura en Nutrición**, espacios que cumplan con el objetivo de formación educativa de cada uno de los estudiantes para seguir reforzando sus conocimientos.



### **LABORATORIO DE BIOQUÍMICA**

Nuestros laboratorios de bioquímica cuentan con instalación eléctrica y de agua, equipos especializados como campanas de flujo laminar para microbiología, regaderas, espacios de limpieza y equipos para aula híbrida.



### **LABORATORIO DE GASTRONOMÍA**

Este espacio es un auxiliar para llevar a la práctica el conocimiento teórico acerca de los alimentos y su composición, esto con el fin de aplicar las mejores técnicas culinarias para la preparación de diferentes menús.



### **LABORATORIO DE MORFOLOGÍA**

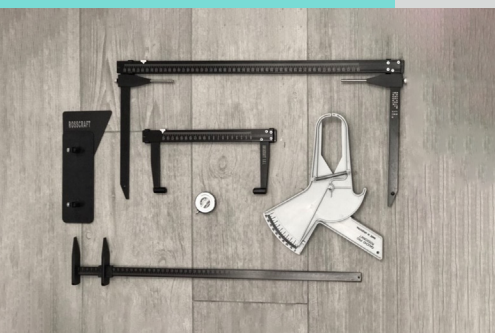
En nuestro laboratorio de morfología podrás encontrar todo tipo de modelos especializados para que lleves a cabo la práctica y obtengas una mejor aplicación de los conocimientos teóricos.





## **SIMULACIÓN DE CONSULTA EXTERNA**

Un espacio en el que encontrarás todas las herramientas y mobiliario para ofrecer consultas de práctica en un ambiente real dentro de las instalaciones, generando la labor del profesional en nutrición antes de egresar.



## **EQUIPO DE ANTROPOMETRÍA**

Este laboratorio cuenta con básculas, calibradores, cintas métricas y todo el equipo necesario para realizar pruebas que muestren las medidas corporales de un individuo, con el fin de dar un diagnóstico de salud general.



En la Universidad Cuauhtémoc Querétaro, ofrecemos instalaciones diseñadas específicamente para la práctica profesional. Nuestros espacios están equipados con la tecnología y recursos necesarios para asegurar que los estudiantes puedan aplicar sus conocimientos de manera efectiva y realista.



# INSTALACIONES AL NIVEL DE TU PREPARACIÓN

En la Universidad Cuauhtémoc, contamos con 4 sedes estratégicamente diseñadas con el fin de asegurar que nuestros estudiantes accedan a instalaciones y mobiliario de primer nivel, acompañamos la calidad académica con espacios óptimos para el aprendizaje.

Cada una de nuestras instalaciones constituye un pilar esencial en nuestro compromiso de brindar la excelencia académica:

- Sede Constituyentes
- Sede Fray Junípero Serra
- Sede Boulevares
- Clínicas Corregidora





# IDIOMAS

**En la Universidad Cuauhtémoc Querétaro**, sabemos que el inglés es una herramienta básica para construir un perfil profesional sólido y está considerado dentro de nuestro Modelo Educativo como una actividad extracurricular.

**Contamos con un Centro de Idiomas** donde podrás prepararte, con el objetivo de asegurar que al egresar cuentes con el nivel de inglés adecuado para una inserción laboral exitosa.



**De-tour**  
Centro de Idiomas

**Contamos con profesores certificados** con los que podrás ir completando los diferentes niveles de dominio de la lengua (A1, A2, B1, B2\*) según los estándares internacionales de inglés.

*\*Requisito de titulación*

¿Te preocupas por la salud nutricional y física de las demás personas?

Sí +2  
Un poco. +1  
La verdad no. 0

¿Quieres conocer todo sobre los trastornos alimenticios?

Sí. +2  
No estaría mal intentarlo. +1  
La verdad no. 0

¿Tienes actitud de servicio?

Sí. +2  
Un poco. +1  
La verdad no. 0

¿Sueñas con tener tu propio consultorio para el bienestar de las personas?

Sí. +2  
No estaría mal intentarlo. +1  
La verdad no. 0

¿Te interesa saber manejar los instrumentos para conocer la composición corporal?

Sí. +2  
Un poco. +1  
La verdad no. 0

# RESULTADOS

**5-6**  
PUNTOS

**¡Nutrición es para ti!**

-  
Eres un(a) excelente candidato(a) para esta licenciatura, te interesan los temas correctos y estás bien enfocado(a).

**3-4**  
PUNTOS

**Tienes lo que se necesita.**

-  
Cumples con los requerimientos que demuestran que estás interesado(a) y que esta licenciatura es una excelente opción para ti.

**0-2**  
PUNTOS

**No te preocupes**

-  
Puedes acercarte con cualquiera de nuestros asesores para que te orienten.

**Comienza tu  
proceso de admisión**  
*escaneando este código*



## CONTACTO

**Dirección:**

### **Sede Constituyentes**

Blvd. Bernardo Quintana A.  
N° 229, Loma Dorada,  
Santiago de Querétaro, Qro.

### **Sede Fray Junípero Serra**

Av. de la Salvación 761.  
C.P. 76144. Santiago de Querétaro, Qro.

### **Sede Boulevares**

Edificio Corporativo Boulevares,  
Blvd. Bernardo Quintana Arrijoja 4100,  
Álamos 3ra Secc, 76160  
Santiago de Querétaro, Qro.

☎ (442) **161 62 63**

☎ (442) **334 2901**

f /UCQRO

informes@ucq.edu.mx

**www.ucq.edu.mx**



**FORMANDO GUERREROS**

Excelencia académica  
a tu alcance