

---

# Universidad Autónoma del Carmen

---

**Programa Educativo de la Licenciatura en Nutrición**

**Dependencia en la que se imparte: Ciencias de la Salud**

**Cuerpo Académico Responsable: Nutrición**

## **OBJETIVO GENERAL:**

Formar profesionales que contribuyan a través del conocimiento de la nutriología y ciencias relacionadas a mantener y/o mejorar el estado nutricional individual y colectivo mediante el desarrollo profesional en el área clínica, comunitaria y de administración en servicios de alimentos, que permitan mejorar la calidad de vida por medio de la educación e investigación en la situación alimentaria y nutricional.

## **PERFIL DE INGRESO:**

El alumno deberá:

- Aceptación de sí mismo y de los demás.
- Proceder del nivel medio superior como mínimo
- Poseer habilidades en la expresión oral y escrita
- Capacidad en los procesos mentales de comprensión, análisis y síntesis.
- Mostrar actitud de servicio, característica de liderazgo y compromiso social
- Poseer un buen estado de salud físico y mental.

- Aceptación y aprecio a las manifestaciones emocionales de los individuos.
- Participación activa, crítica y disposición al cambio.
- Sentido de responsabilidad.
- Habilidad para detectar y resolver problemas.

### **Evaluación de los atributos del perfil de ingreso.**

- Documentos aprobatorios de estudios de bachillerato completo
- Ejercicio de redacción y oratoria

Examen de casos prácticos- entrevista.

### **PERFIL DE EGRESO:**

EL licenciado en nutrición es un profesionalista capaz de desempeñar en los campos profesionales de la nutrición clínica, comunitaria, administración de servicios de alimentos, ciencia de los alimentos, comercial- empresarial y educación e investigación.

Consolidada formación a equipos multidisciplinarios, hábil en el manejo de técnicas para el diagnóstico y tratamiento nutricional, apoyándose en el uso de herramientas de informática y comunicación efectiva.

Comprometido con el entorno mediante el desempeño de su actividad profesional con ética, liderazgo y calidad.

## Desglose de los atributos del Perfil de egreso

Conocimientos	Habilidades	Actitudes	Relaciones
Bioquímica. Anatomía. Fisiología. Patología. Dietoterapia. Cálculo dietético. Conceptos básicos de nutrición. Nutrición en el individuo sano. Farmacología. Psicología individual y colectiva. Evaluación antropométrica. Epidemiología. Estadística y bioestadística. Panorama socioeconómico y cultural. Socioantropología. Salud pública. Participación comunitaria. Comunicación social. Métodos didácticos. Administración. Bases de contabilidad. Legislación alimentaria. Microbiología. Parasitología. Bromatología. Toxicología. Estandarización	Manejo adecuado de técnicas y métodos de evaluación del estado nutricional. Manejo de herramientas de informática y comunicación. Interpretación de indicadores para integrar un diagnóstico. Interactuar con el equipo de acuerdo al campo laboral. Identificar necesidades de salud y Nutrición de la comunidad. Manejo estadístico e datos. Aplicar técnicas de participación comunitaria. Promover la utilización de recursos de la comunidad. Diseño de material didáctico. Hablar en público. Manejo de recursos humanos, materiales y financieros. Capacitar al personal. Diseñar menús. Solucionar problemas emergentes. Optimizar recursos. Diseñar, aplicar y evaluar normas de calidad de higiene. La comunicación oral y escrita.	Responsable. Ética profesional. Empatía. Servicio. Compromiso social. Honestidad. Creatividad. Innovador. Liderazgo. Trato cordial. Disposición. Justo. Emprendedor. Competitivo. Espíritu científico.	Resolver problemas de salud, a través de la atención nutricional. Seguir la evaluación de la terapia nutricional. Evaluar la situación del individuo y / o comunidad para la estimación de las necesidades nutricionales. Implementar la terapia nutricional para prevención y / o mejoramiento del estado nutricional. Dirigir programas de alimentación y/o Nutrición. Promover las técnicas para la selección, preparación y manejo de los alimentos. Colaborar en la adquisición de los hábitos de higiene en un servicio de alimentos. Implementar menús que cubran el aporte nutricional de la población. Orientar a la población para la adquisición de hábitos alimentarios adecuados. Utilizar técnicas y material didáctico apropiados en la orientación alimentaria. Interrelacionar los aspectos nutricionales al trabajo multidisciplinario. Tomar decisiones grupales para el mejor desempeño de sus actividades. Debatir las acciones de Nutrición en el equipo multidisciplinario. Evaluar las acciones de

de menús. Estándares de calidad para servicios de alimentación. Legislación laboral. Tecnología alimentaria. Producción de alimentos. Tendencia en el consumo de alimentos. Mercadotecnia. Comercio. Metodología científica. Programación de Nutrición. Programas de Nutrición a nivel local, estatal, nacional y mundial.	<p>Detectar riesgos y problemas del servicio de alimentación.</p> <p>Desarrollar nuevos productos acorde a las necesidades de la población.</p> <p>Manejar técnicas de conservación y procesamiento de alimentos.</p> <p>Búsqueda de la alimentación.</p> <p>Gestión de financiamiento para iniciar una empresa.</p> <p>Lectura y redacción de proyectos e informes.</p> <p>Analizar y sintetizar información.</p> <p>Presentación de resultados de investigación.</p> <p>Observación de fenómenos relacionados con la alimentación y Nutrición.</p> <p>Transmitir conocimientos.</p>		<p>Nutrición en el desempeño del equipo multidisciplinario.</p> <p>Generar credibilidad con el desarrollo de sus actividades profesionales.</p> <p>Promover las relaciones humanistas.</p> <p>Generar ideas novedosas y nuevas alternativas.</p> <p>Implementar programas nutricionales de investigación en el individuo y / o comunidad.</p> <p>Generar credibilidad en la generación de conocimiento.</p> <p>Desempeñar un papel de honestidad y ética en el ejercicio de su profesión.</p> <p>Conducir el desempeño de sus actividades con las características de un líder.</p> <p>Aceptar retos en el desempeño de sus actividades profesionales.</p> <p>Comprometer la calidad en el desempeño laboral.</p>
--	---	--	--

### **CAMPO LABORAL:**

El Licenciado en Nutrición es capacitado para desarrollarse en 6 campos profesionales perfectamente definidos y que son: **Clínica, Comunitaria, Administración de Servicios de Alimentación, Educación e Investigación en Nutrición, Ciencia de los Alimentos y Comercial – Empresarial.** (Los Nutriólogos en México, AMMFEN, 2003).