

## NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

REVOE 201913LNyD | Duración: 4 años



### PLAN DE ESTUDIO SEMESTRAL

#### Primer semestre

- Anatomía General
- Biología Celular y Molecular
- Química Orgánica
- Química de Alimentos
- Bioestadística I
- Redacción de Textos Universitarios
- Liderazgo y Desarrollo Humano

#### Segundo semestre

- Fisiología
- Bioquímica I
- Microbiología General
- Deontología
- Bioestadística II
- Uso de las TIC's
- Desarrollo Sustentable

#### Tercer semestre

- Análisis y Composición de Alimentos
- Fisiología de la Nutrición
- Bioquímica II
- Microbiología de los Alimentos
- Nutrición Básica
- Metodología de la Investigación Aplicada a Nutrición
- Psicología del Desarrollo del Niño y Adolescente
- Human Creativity

#### Cuarto semestre

- Higiene y Conservación de los Alimentos
- Nutrición a lo Largo del Ciclo Vital
- Farmacología de la Nutrición
- Dietética
- Antropología de la Nutrición
- Psicología del Desarrollo del Adulto y Adulto Mayor
- Cultura y Lengua Maya I
- Thinking Innovation

#### Quinto semestre

- Fisiopatología Aplicada a la Dietética
- Evaluación del Estado de Nutrición
- Dietoterapia I
- Nutrición Clínica y Geriátrica
- Tecnología Culinaria
- Epidemiología de la Nutrición
- Cultura y Lengua Maya II
- Metodología de la Investigación

#### Sexto semestre

- Administración de Servicios de Alimentación
- Dietoterapia II
- Toxicología de los Alimentos
- Educación Alimentaria
- Psicología del Comportamiento Alimentario
- Salud Pública y Nutrición

#### Séptimo semestre

- Alimentación Hospitalaria
- Genética Nutricional
- Inmunología y Nutrición
- Nutrición Poblacional
- Seminario de Tesis
- Business Intelligence

#### Octavo semestre

- Legislación y Normatividad
- Nutrición en el Deporte
- Restauración Colectiva
- Consolidación del Talento Emprendedor
- Proyecto Terminal

#### OBJETIVO GENERAL DE LA LICENCIATURA:

Formar profesionistas competentes en el campo de la nutrición y dietética cuya función sea la de proveer los servicios pertinentes en esta área a las personas y a la sociedad, tanto sanas como enfermas en instituciones públicas, privadas o en la práctica independiente, capaces de contribuir al mejoramiento de la salud y de la profesión a través de la investigación multidisciplinaria, la docencia y la gestión con un alto sentido social para propiciar la calidad de vida.

#### PERFIL DE INGRESO:

- Ciencias básicas como: Química, Biología, Matemáticas, Física.
- Manejo básico de programas de computación.
- Lectura y comprensión de textos.
- Capacidad de comunicación oral y escrita.

#### PERFIL DE EGRESO:

##### Conocimientos:

- Aplica las intervenciones terapéuticas de Nutrición y Dietética para la promoción, mantenimiento y restauración de la salud.
- Diseña servicios de alimentación en concordancia con los propósitos de las instituciones, organizaciones y al entorno bio-psico-social de los usuarios.
- Domina los principios y métodos para el desarrollo efectivo de propuestas y proyectos de investigación dirigidos a las principales investigaciones en el campo de la alimentación, Nutrición y Dietética.

##### Valores y Actitudes:

- Da respeto y compromiso en el aspecto social, profesional, laboral y personal, tanto individual como en el plano colectivo.
- Destaca con una actitud solidaria y ética para el cuidado, apoyo y confortación de los pacientes.
- Desarrolla una profunda preparación ética y humanística.

##### Habilidades y destrezas:

- Maneja y coordina el cuidado del trabajo efectivo y colaborativo como miembro del equipo interdisciplinario para desarrollar una mejora continua.
- Organiza y asesora la actividad de los Departamentos Dietéticos de las Instituciones de Salud y centros de alimentación social.
- Desarrolla y aplica prácticas educativas con amplio sentido profesional y ético.