

# PLAN DE ESTUDIOS

## UNIVERSIDAD REGIONAL DEL SURESTE

### **LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

#### **Bachillerato General ó Equivalente ANTECEDENTE ACADEMICO DE INGRESO**

### **OBJETIVOS GENERALES DEL PLAN DE ESTUDIOS**

- Elaborar planes de alimentación para individuos sanos y enfermos, así como instruir a la población sobre como llevar una alimentación acorde a sus necesidades.
- Contribuir con los conocimientos adquiridos en el desarrollo de programas y políticas de alimentación y nutrición con especial énfasis en los grupos de mayor vulnerabilidad.
- Proponer soluciones pertinentes y factibles en los procesos de producción y transformación de alimentos que promuevan en desarrollo sustentable de las comunidades.
- Aplicar los lineamientos y leyes de vigentes del manejo de alimentos, a la administración y manejo de servicios alimentarios.
- Trabajar en equipos multidisciplinarios de salud para la elaboración de planes y/o programas de nutrición, investigación científica, así como para el desarrollo de nuevas tecnologías en beneficio de los grupos vulnerables.

### **PERFIL DEL EGRESADO**

El egresado de la Licenciatura en Nutrición, de la Universidad Regional del Sureste es el profesionista capaz de:

- Diseñar planes de alimentación específicos para individuos sanos o enfermos en las diferentes etapas de la vida, considerando su cultura, situación socioeconómica y patología según lo requiera.
- Aplicar los métodos y técnicas para evaluar y diagnosticar a individuos y grupos similares con problemas de salud y nutrición, con la finalidad de prevenir, tratar, y controlar problemas de salud pública.

- Implementar y medir el impacto de los programas de alimentación y nutrición en dependencias públicas y privadas.
- Administrar departamentos o servicios de alimentación de instituciones públicas o privadas, así como de organizaciones no gubernamentales, con la finalidad de proporcionar calidad en la alimentación de los comensales y la optimización de los recursos.
- Poder transmitir los conocimientos adquiridos al término del Plan de Estudios para contribuir a formación de recursos humanos en el área.
- Integrarse a proyectos de investigación clínica o científica, así como, diseñar y ejecutar los programas, en su área de concentración.
- Dominar las bases teórico- metodológicas de la investigación científica, enfocadas a su área de concentración, permitiéndole así, identificar problemas de salud relevantes y proponer alternativas de solución a través de la investigación clínica y aplicarlas en los ámbitos laborales y de salud en la Región y País

#### **Actitudes y Valores:**

- Científica, reflexiva, crítica, humanística, ética y de compromiso social.
- Actuar siempre con ética en el quehacer profesional en sus actividades y aplicación del conocimiento.
- Respetar y promover la cultura y los valores de los diferentes grupos étnicos del país.
- Ser una persona honesta, reconocida y respetada por la sociedad.

#### **Habilidades y Destrezas:**

- Evaluar el impacto de las intervenciones realizadas en el campo de la nutrición.
- Emplear un lenguaje acorde al grupo objetivo al que se dirige.
- Utilizar las herramientas pedagógicas para dar orientación y educación en alimentación y nutrición.
- Habilidad para el adecuado manejo de la información científica obtenida durante su formación y emplearla adecuadamente en la elaboración y presentación de proyectos e investigación.
- Manifiestar capacidad para el trabajo en equipo.
- Habilidad en el manejo de la computadora y dominio de un segundo idioma.

## PLAN DE ESTUDIOS

### **Primer semestre:**

Biología  
Química General  
Antropología de la Nutrición  
Nutrición I  
Gramática y Ortografía  
Informática I  
Inglés I

### **Segundo Semestre**

Anatomía y Fisiología  
Bioquímica de la Nutrición  
Microbiología  
Nutrición II  
Cálculo Dietético I  
Informática II  
Inglés II

### **Tercer Semestre**

Patología de la Nutrición I  
Farmacología  
Evaluación del Estado de Nutrición  
Química de los Alimentos  
Calculo Dietético II  
Dietoterapia I  
Inglés III

### **Cuarto semestre**

Patología de la Nutrición II  
Bioestadística  
Metodología de la Investigación Científica  
Psicología  
Cálculo Dietético III  
Dietoterapia II  
Inglés IV

### **Quinto semestre**

Patología de la Nutrición III  
Pedagogía  
Epidemiología  
Educación para la Salud  
Dietoterapia III  
Inglés V

### **Sexto semestre**

Conservación y Tecnología de Alimentos I  
Educación Nutricional  
Salud Pública  
Microbiología de los Alimentos  
Administración General  
Inglés VI

### **Séptimo Semestre**

Administración de Servicios de Alimentación I  
Conservación y Tecnología de Alimentos II  
Economía y Producción de Alimentos  
Nutrición Comunitaria I  
Desarrollo Sustentable  
Inglés VII

### **Octavo Semestre**

Nutrición Comunitaria II  
Administración de Servicios de Alimentación II  
Seminario de Titulación  
Gastronomía  
Ética  
Inglés VIII

\*Un año de servicio social.