

Campos profesionales

Nutrición Clínica

A cargo de la evaluación y atención nutricional de individuos sanos, en riesgo o enfermos a través del cuidado nutricional.

Nutrición Poblacional

Prioriza, identifica y evalúa problemas nutricionales de grupos poblacionales; desarrolla políticas de alimentación y nutrición.

Tecnología Alimentaria

Controla, evalúa, y mejora la calidad nutrimental y sanitaria de los alimentos durante su producción, distribución, transformación, desarrollo, comercialización, aceptación y consumo.

Servicios Alimentarios

Planea, dirige, controla, y evalúa las actividades de un servicio de alimentos, con la finalidad de asegurar los estándares de calidad a los consumidores.

Campos Transversales

Manejo de elementos teórico-metodológicos en las áreas de investigación a través del método científico y de la generación y aplicación de conocimientos.

Propósito de la Licenciatura Nutrición.

La formación de recursos humanos con conocimientos sólidos en los diferentes campos del Licenciado en Nutrición, con sustento transdisciplinar, multidisciplinar e integral.

Nutriólogos competitivos en entornos locales, regionales e internacionales, capaces de diagnosticar, promover y contribuir a la mejora del perfil epidemiológico, realizando acciones que promuevan la salud bajo el enfoque de la prevención y atendiendo patologías de carácter nutricional.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

Francisco García Salinas

Unidad Académica de Enfermería

PROGRAMA ACADÉMICO DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



Programa Académico de Licenciatura en Nutrición.
Carretera Zacatecas—Guadalajara Km. 6 Ejido "La Escondida"

C.P. 98160. Zacatecas, Zac. Tel. 01 492 92 5 66 90 ext 2170.

<http://nutricion.uaz.edu.mx>

Misión

Formar profesionistas en los diferentes campos de la nutrición con carácter científico, emprendedor, ético y humanista que atiendan la problemática en los ámbitos alimentario y nutricio a través de la intervención integral, en respuesta a los diferentes sectores sociales y productivos en el ámbito local, regional, nacional e internacional.

Visión

Ser un Programa educativo de reconocida calidad y excelencia internacional al 2028, líder en la formación integral y humanista de profesionales de la nutrición en los ámbitos académico, científico y social; que aplica, innova, promueve y contribuye a mejorar el perfil epidemiológico relacionado con la salud nutricional.

Perfil de egreso

Los egresados contarán con una sólida formación integral, conocimientos generales, científicos, técnicos y humanistas. Serán capaces de desempeñarse en distintos ámbitos, así como de combinar la teoría y la práctica en su campo profesional.

PROGRAMA ACADÉMICO

1er semestre

- Biología celular
- Química general
- Introducción a las ciencias de la salud
- Antropología de la alimentación
- Bioética
- Matemáticas
- Introducción a las ciencias morfológicas
- Informática
- Inglés I

2do semestre

- Bioquímica
- Bromatología
- Introducción a la administración
- Bioestadística
- Bases de la nutrición
- Fisiología
- Fundamentos de psicología
- Actividad física y salud
- Inglés II

3er semestre

- Microbiología de los alimentos
- Metabolismo de los nutrientes
- Sanidad y legislación alimentaria
- Selección y preparación de alimentos
- Metodología de la investigación
- Nutrición y dietética en edades tempranas
- Evaluación del estado nutricional
- Procedimientos clínicos
- Ejercicio físico en el ciclo vital
- Inglés III

4to semestre

- Conservación de alimentos
- Planeación y diseño de menús
- Epidemiología descriptiva
- Políticas públicas en seguridad alimentaria
- Nutrición y dietética en etapas intermedias y tardías
- Terapia médica nutricional
- Cálculo dietoterapéutico
- Fisiopatología
- Inglés IV
- Optativa

5to semestre

- Sistemas de producción de alimentos
- Servicios de alimentación
- Epidemiología analítica
- Proceso educativo comunitario
- Nutrición en enfermedades metabólicas
- Ejercicio físico para la prevención y la rehabilitación
- Software en nutrición y programas estadísticos
- Optativa

6to semestre

- Tecnología de alimentos
- Diseño de un servicio de alimentos
- Gastronomía terapéutica
- Investigación en nutrición poblacional
- Nutrición y práctica clínica
- Soporte nutricional
- Salud pública
- Psicología de la alimentación
- Nutrición y deporte
- Optativa

7mo semestre

- Complementos y suplementos en Nutrición
- Prácticas en servicios de alimentos
- Intervención en nutrición poblacional
- Nutrición hospitalaria
- Farmacología y su interacción con alimentos
- Desarrollo del Capital Humano
- Medicina social
- Biotecnología de Alimentos
- Optativa

8vo semestre

- Seminario de titulación
- Toxicología de Alimentos
- Nutrición del paciente en estado crítico
- Nutrición hospitalaria
- Conductas alimentarias
- Nutrición en individuos con capacidades diferentes
- Medicina preventiva
- Cultura emprendedora
- Optativas

9no semestre

- Servicio Social

10mo semestre

- Servicio Social

Conocimientos

- Conocer el proceso salud-enfermedad,
- Desarrollar acciones planificadas dirigidas a la problemática poblacional a nivel comunitario
- Orientar a individuos o grupos para lograr cambios de conducta que mejoren la nutrición y salud.
- Diseñar estrategias para la elaboración de un proyecto para el autoempleo y de fuentes de trabajo.
- Analizar indicadores antropométricos, bioquímicos, dietéticos, psicosociales, clínicos para un diagnóstico nutricional.
- Administrar sistemas de producción alimentaria a nivel industrial, comercial.
- Incorporar tecnología que permita con mayor certeza y habilidad el diagnóstico y tratamiento nutricional.
- Incidir significativamente en las situaciones alimentario - nutricional
- Generar investigación científica disciplinar y multidisciplinar.
- Impulsar estilos de vida saludable en base a programas y políticas públicas.
- Evaluar de la calidad nutrimental y sanitaria, de alimentos