



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



UADY
UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA
DE YUCATÁN

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



DURACIÓN

8 semestres más 1 año de servicio social.

CAMPO DE TRABAJO

- **Nutrición Clínica:** Caracterizada por la evaluación y atención nutricional de individuos sanos, en riesgo o enfermos, a través del diseño, implementación y evaluación del plan de atención nutricional, apoyándose en herramientas efectivas para la valoración del estado nutricional y en la orientación alimentaria.
- **Nutrición Poblacional:** Caracterizada por la aplicación de la nutrición en la salud pública, priorizando acciones como identificación y corrección de problemas relacionados con la nutrición de grupos humanos mediante el diseño, organización, implementación y evaluación de programas de intervención nutricional.
- **Tecnología Alimentaria:** Se caracteriza por el control, la evaluación y la garantía de la calidad nutricional y sanitaria de los alimentos durante su producción, transformación y comercialización y la colaboración en el desarrollo de nuevos productos alimentarios.
- **Servicios de Alimentación:** Se caracteriza por la planeación, dirección, control y evaluación de las actividades propias de un servicio de alimentación, para asegurar los estándares de calidad a los consumidores que demandan el servicio.

FACULTAD DE MEDICINA

Avenida Itzáes No. 498 x 59 y 59A
Col. Centro C.P. 97000
Mérida, Yucatán, México

Contacto:
924-05-54 ext. 36114

www.medicina.uady.mx

RECONOCIMIENTOS

- Nivel 1 de los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES).
- Evaluada y acreditada por el Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología (CONCAPREN), en 2010 y 2016.



UADY

www.uady.mx

CAMPUS DE
CIENCIAS
DE LA SALUD

PERFIL DE EGRESO

- El Licenciado en Nutrición es competente para atender los aspectos relacionados con la alimentación y nutrición de grupos e individuos promoviendo estilos de vida saludable a través de la educación nutricional, administrando servicios de alimentos que aseguren los estándares de calidad y desarrollen nuevos productos; asimismo, que utilicen la investigación como herramienta de su práctica profesional y trabajen en equipos multidisciplinarios de manera crítica, ética y socialmente responsable.



MALLA CURRICULAR

PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCER SEMESTRE	CUARTO SEMESTRE	QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE	SÉPTIMO SEMESTRE	OCTAVO SEMESTRE
Biología celular	Metabolismo humano	Bioquímica de la nutrición	Evaluación del estado de nutrición en la infancia y adolescencia	Evaluación del estado de nutrición del adulto y adulto mayor	Taller de dietoterapia en la infancia y adolescencia	Taller de dietoterapia en el adulto y adulto mayor	Prácticas profesionales
Anatomía y fisiología humanas	Laboratorio de técnicas culinarias	Psicología de la salud	Fisiopatología en nutrición	Taller de dietética y nutrición en el ciclo de la vida	Diseño de programas de intervención	Evaluación de programas de intervención	
Microbiología y parasitología	Microbiología y toxicología de los alimentos	Educación y las TIC	Diseño de materiales educativos	Procesamiento de alimentos	Calidad en los servicios de alimentos	Taller de desarrollo empresarial	
Química de los alimentos	Administración y comercialización	Taller de educación para la salud	Seguridad alimentaria	Métodos de conservación de alimentos	Desarrollo de nuevos productos en salud y nutrición	Investigación en salud	
Taller de comunicación	Cultura maya	Políticas económicas y alimentarias	Análisis fisicoquímico y sensorial de los alimentos	Bioestadística	Taller de ética aplicada a la nutriología		
Bases de salud pública	Taller de ética	Antropología de la nutrición	Metodología de la investigación		Nutrición basada en evidencias		
Responsabilidad Social Universitaria		Bases científicas de las ciencias de la salud					

Optativas

Nutrición Clínica

- Alimentos Funcionales para la Salud
- Educación Alimentaria del Adulto Mayor y su Familia.
- Estrategias para el Cambio de Conducta Alimentaria.
- Fundamentos de Soporte Nutricional en el Adulto y Adulto Mayor.

Nutrición Poblacional

- Entornos y Políticas Públicas de Salud.
- Estrategias Educativas en Alimentación con Enfoque Intercultural.
- Género y Salud.

Servicios de Alimentos

- Administración de la Empresa Restaurantera.
- Administración de Servicios de Alimentación.

Educación e Investigación

- Estadística Aplicada a la Salud.
- Métodos de Investigación Cualitativa.
- Seminario de Investigación.