

Perfiles

autor Administrator

El egresado de la Licenciatura en Nutrición ...
será capaz de:

1. Evaluar el estado nutricional de

a) El individuo sano y enfermo en las diferentes etapas de la vida.

b) Las comunidades

2. Diseñar, implementar y evaluar:

a) Planes alimentarios acordes a las características del individuo sano y enfermo o a las necesidades detectadas en la comunidad

b) Programas de educación en nutrición a individuos sanos o enfermos y a grupos de mayor riesgo

c) Propuestas para las técnicas de envase, embalaje, etiquetado y mercadotecnia aplicada a los alimentos de acuerdo a normas

vigentes.

d) Programas de control sanitario en los servicios alimentarios

e) Programas de alimentación en situaciones de emergencia por contingencia y desastres

3. Intervenir en el manejo higiénico de la materia prima y productos alimenticios, en la distribución y conservación de los mismos,

en los análisis bromatológicos, microbiológicos y toxicológicos, así como la información nutrimental que acompaña al producto.

4. Administrar servicios de alimentos colectivos, públicos y privados

5. Seleccionar, conservar, preparar y almacenar alimentos de acuerdo a normas vigentes

6. Participar en la formación y capacitación de recursos humanos en el área de la Nutrición y otros

7. Diseñar y desarrollo de proyectos de investigación encaminados a mejorar el estado nutricional de la población

8. Asesorar la implementación de servicios de alimentos en programas colectivos públicos y privados

9. Promover y crear microempresas relacionadas con la producción o comercialización de alimentos

Durante su formación, el Licenciado en Nutrición adquiere conocimientos, habilidades y actitudes-valores, que lo caracterizan y diferencian de otros profesionales del área de la salud.