



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.



UADY

CAMPUS DE
CIENCIAS
DE LA SALUD

Facultad de Medicina

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

Contacto
(999) 9240554
medicina@www.uady.mx

www.medicina.uady.mx



UADY
FACULTAD DE
MEDICINA

Nutrición

CAMPUS DE CIENCIAS
DE LA SALUD





Objetivo

Formar profesionales capaces de evaluar el estado nutricional de la población a nivel individual y colectivo. Administrar programas de alimentación, nutrición y educación para la salud. Evaluar la calidad de los alimentos. Integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria y nutricional mediante acciones de promoción de la salud, prevención y tratamiento de enfermedades.

Perfil de ingreso

Trabajo en equipo, valores éticos, compromiso con la sociedad, conocimientos básicos de biología.

¿Qué otras habilidades realiza el Lic. en Nutrición?

El diseño de nuevos productos alimentarios, así como material didáctico para orientación alimentaria y educación en nutrición.



Asignaturas obligatorias

- Anatomía y Fisiología Humana
- Bioquímica
- Microbiología y Parasitología
- Biología Celular
- Taller de Comunicación Oral y Escrita
- Introducción a la Nutrición
- Anatomofisiología del Aparato Digestivo
- Microbiología de Alimentos
- Taller de computación
- Ciencia de los Alimentos
- Producción, Distribución y Consumo de Alimentos
- Introducción a la Toxicología
- Introducción a la Clínica Fisiología de la Nutrición
- Bioquímica de la Nutrición I
- Selección y Preparación de Alimentos
- Bromatología
- Bioquímica de la Nutrición II
- Sanidad y Legislación Alimentaria
- Administración de Servicios Alimentarios I
- Epidemiología
- Economía Alimentaria
- Aspectos Demográficos de la Alimentación
- Procesamiento de Alimentos Salud Pública
- Fisiopatología I
- Administración de Servicios Alimentarios II
- Políticas de Alimentación y Nutrición
- Psicología Clínica
- Fisiopatología II
- Psicología de la Comunidad
- Evaluación del estado nutricional
- Sociología Latinoamericana
- Probabilidad y Estadística
- Taller de Computación Aplicada a la Nutrición
- Bioestadística
- Nutrición del Individuo Sano
- Taller de Evaluación del Estado Nutricional
- Taller de Orientación Alimentaria
- Teoría y Práctica del Proceso Grupal
- Estrategias de Investigación en Nutrición I
- Experiencia en el Trabajo
- Nutrición del Individuo en Condiciones Patológicas I
- Nutrición del Individuo en Condiciones Patológicas II
- Experiencia en el Trabajo II
- Estrategias de Investigación en Nutrición II

Asignaturas optativas

- Nutrición Clínica I
- Nutrición de la Comunidad I
- Nutrición Clínica II
- Nutrición de la Comunidad II

- **Acreditado por el Consejo Nacional para la Calidad de los Programas Educativos en Nutriología**

- **Duración de 9 semestres**