



ivedl

Instituto Vocacional Enrique Díaz de León

REVOE | 002

PLAN SEMESTRAL

► *Incorporada a UdeG*

***Licenciatura en
Nutrición***

Objetivo general del Plan de Estudios

Formar un profesionalista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición, educación y realizar investigaciones en estas áreas e integrarse a equipos multidisciplinarios para influir significativamente en la situación alimentario-nutricional mediante acciones de prevención, promoción y atención.

Perfil de **INGRESO**

Aptitudes

- *Humanismo*
- *Responsabilidad*
- *Honestidad*
- *Tolerancia*
- *Respeto*
- *Compromiso.*
- *Disposición al aprendizaje y al trabajo*
- *superación profesional*

Conocimiento

- Conocimientos básicos de las áreas de: Química orgánica e inorgánica, matemáticas, Biología, Psicología.

Habilidades

- *Capacidad planear y evaluar la alimentación.*
- *Capacidad de formular programa de intervención nutricional.*
- *Prescribir planes de alimentación.*
- *Verificar la aplicación de normas.*
- *Trabajo en equipo*

- *Conocimientos básicos de las áreas de: Química orgánica e inorgánica, matemáticas, Biología, Psicología, Contexto social, Higiene e inglés. Interés por las ciencias de la salud.*
- *Manejo de datos y sistemas computacionales. Inquietud por su superación personal.*

Conocimiento

Habilidades

- *Diagnosticar el estado de nutrición estado nutricional adecuado para la salud y la enfermedad.*
- *Formular programas de intervención nutricional.*
- *Diseñar, ejecutar y evaluar líneas de investigación en el área de la alimentación y nutrición.*
- *Dar énfasis a las acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.*
- *Verificar la aplicación de normas para el control sanitario de los alimentos.*



Perfil de EGRESO

- *Conducirse con profesionalismo y ética.*
- *Mostrar disposición para trabajar en equipo.*
- *Sentido de responsabilidad y conciencia social.*
- *Actualizar permanentemente los conocimientos de la alimentación y nutrición.*

Aptitudes

Primer semestre

- Alimentación y Salud Pública
- Bioética y Universidad
- Bioquímica Humana
- Comunicación y Tecnologías de la Información
- Economía y política Alimentaria
- Fundamentos de Anatomía
- Historia y Epistemología de la Nutriología
- Prácticas en Actividades Físicas
- Sociedad y Salud

Quinto semestre

- Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición
- Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo
- Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición
- Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud
- Tecnología Alimentaria Apropiaada a Poblaciones

Segundo semestre

- Biología Molecular
- Bioquímica de los Alimentos
- Cálculo Dietético y Planeación de Menús
- Evaluación del Estado Nutricio
- Fisiología Humana
- Metodología de la Investigación
- Habilidades Gerenciales

Sexto semestre

- Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones
- Comunicación Científica en Nutrición
- Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo
- Gestión de Proyectos Productivos
- Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales
- Prevención y Terapéutica con Alimentos
- Proyecto de Vida
- Producción Enteral y Endovenosa

Tercer semestre

- Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición
- Fisiopatología y Nutrición
- Fundamentación de un Proyecto en Nutrición
- Inocuidad de los Alimentos
- Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
- Producción y Disponibilidad de Alimentos
- Selección y Preparación de Alimentos
- Socio-Antropología de la Alimentación
- Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio

Septimo semestre

- Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional
- Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos
- Práctica Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos
- Práctica Profesional en Nutrición Clínica

Cuarto semestre

- Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio
- Bromatología
- Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte
- Dietética
- Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio
- Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos
- Nutrigenética y Nutrigenómica
- Protocolo de Investigación en Nutrición

Octavo semestre

- Aplicación Profesional en Nutrición Clínica
- Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica
- Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos
- Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos
- Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional
- Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional
- Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos
- Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos

Requisitos

- *Solicitud de inscripción impresa.*
- *Acta de nacimiento (original y copia).*
- *CURP oficial (formato digital).*
- *Certificado de Bachillerato (original y copia).*
- *Carta de validación del Certificado de Bachillerato.*
- *Comprobante de domicilio (copia no mayor a 3 meses).*
- *Comprobante de pago (original y copia).*
- *Certificado parcial y contenido temático (para grado superior).*



Horarios

**MATUTINO,
VESPERTINO**

**Horarios sujetos a cambio en función de las necesidades del ciclo escolar o programa.*

*transformado y
formando líderes*

Ubicación



**Av. Enrique Díaz de León
sur No. 404,
Colonia Americana,
Guadalajara, Jalisco,
México.**



**☎ 3338273000
ext. 0002 - 0003 – 0159**

☎ 33-1810-2301

<https://wa.me/message/FQ6BGFJ7SPL6D1>



¡BIENVENIDO!
Forma parte de
esta gran comunidad

¡Innovamos por ti!