

# PLAN DE ESTUDIOS 2023

1° Semestre	3° Semestre	Alimentación y nutrición poblacional	Seminario de integración de la praxis profesional 7
Cálculo de nutrientes	Diagnóstico nutricional	Salud pública y epidemiología	Bioética y desarrollo profesional
Anatomía y Fisiología	Nutrición en el curso de la vida	Seminario de integración de la praxis profesional 5	Alimentación sustentable
Epistemología y metodología para las ciencias	Enfermedades metabólicas y genéticas	Alimentación y nutrición en instituciones	8° Semestre
Humanismo, autorrealización y sostenibilidad	Seminario de integración de la praxis profesional 3	Estilos de vida saludable	Optativa 1
Seminario de integración de la praxis profesional 1	Intervención nutricional en enfermedades metabólicas	Salud y nutrición materno-infantil	Problemática de la ciencia
Uso profesional de la información digital	Calidad en los servicios de alimentos	6° Semestre	Prácticas profesionales
Química aplicada	Sistemas alimentarios	Atención nutricional en el paciente crítico	Seminario de integración de la praxis profesional 8
Determinantes sociales de la salud	4° Semestre	Nutrición especializada	9° Semestre
2° Semestre	Enfermedades transmisibles y no transmisibles	Interacción fármaco-nutriente	Servicio social
Valoración nutricional	Intervención nutricional en enfermedades transmisibles y no transmisibles	Seminario de integración de la praxis profesional 6	Seminario de integración de la praxis profesional 9
Nutrición y metabolismo	Regulación en la industria alimentaria y culinaria	Comunicación y mercadotécnica social en nutrición	10° Semestre
Innovación para el futuro profesional	Seminario de integración de la praxis profesional 4	Atención nutricional y teleconsulta	Servicio social
Formación cívica y democrática	Ciencias de los alimentos	Gestión y emprendimiento	Seminario de integración de la praxis profesional 10
Seminario de integración de la praxis profesional 2	Conductas alimentarias	7° Semestre	
Comprensión de textos académicos en inglés	Estrategias didácticas para la orientación alimentaria	Gastronomía	
Bioquímica de los alimentos	5° Semestre	Innovación y transformación de alimentos	
Administración operativa	Nutrición en el deportista	Programas aplicados a la estrategia	

# CAMPOS FORMATIVOS

## Alimentación y Nutrición para la salud

Ejerce los conocimientos de la nutrición y el Proceso de Atención Nutricional (PAN) y los adecua ante las demandas de los problemas relacionados con la alimentación y nutrición en individuos y poblaciones.

## Innovación y emprendimiento en alimentación y nutrición

Potencia, gestiona y supervisa condiciones y oportunidades que ofrecen servicios de consultoría en atención nutricional y certificación de calidad alimentaria mediante modelos de negocios sostenibles.

## Industria alimentaria y farmacéutica

Estructura ejes de producción, transformación, regulación y comercialización de productos alimenticios dentro de la industria alimentaria, culinaria y farmacéutica considerando la calidad nutricional y sanitaria.

## Promoción de estilos de vida saludable

Genera condiciones para el éxito de actividades relacionadas a la orientación alimentaria, activación física y seguridad alimentaria reposicionando la alimentación regional y alimentos locales con sistemas de producción respetuosos con el ambiente.

### Informes:

Calle Xicohtencatl Nte 250, San Pablo del Monte, Tlax.  
[uatx.nutricion.spm@gmail.com](mailto:uatx.nutricion.spm@gmail.com)  
<https://www.facebook.com/NutriasUATx/>  
[www.fcsalud.mx/Nutricion](http://www.fcsalud.mx/Nutricion)  
[https://www.tiktok.com/@uatxnasc104?\\_t=8cwly92zjyo&\\_r=1](https://www.tiktok.com/@uatxnasc104?_t=8cwly92zjyo&_r=1)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE TLAXCALA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



MODELO HUMANISTA INTEGRADOR BASADO EN CAPACIDADES PLAN 2023

TE INVITAMOS A INICIAR EL NUEVO PROCESO DE ADMISIÓN

## MISIÓN

El plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición 2023, impulsa la formación de profesionales con capacidades de integración científica, innovadora, tecnológica y humanista, enfocado a la mejora en la alimentación y nutrición, mediante la incorporación del proceso de atención nutricional, calidad nutrimental y sanitaria de productos alimenticios, sistemas de producción de alimentos respetuosas con el ambiente y modelos de negocios sostenibles, con el objetivo de coadyuvar el bienestar y mejorar la calidad de vida en la sociedad.

## VISIÓN

Ser un programa educativo de calidad reconocido a nivel nacional para el año 2033, consolidando la interacción con la sociedad que responda a las necesidades de alimentación y nutrición a nivel local, regional y nacional, mediante la igualdad, inclusión, autorrealización y responsabilidad social.

## OBJETIVO GENERAL

Formar profesionales capaces de ofrecer atención orientada a la prevención e intervención de problemas nutricionales emergentes de salud, a través de la innovación en tecnologías y servicios de administración alimentaria, diseño de planes nutricionales, promoción de estilos de vida saludable y manejo responsable de los recursos naturales que contribuyan al bienestar social.

## PERFIL DE EGRESO

- Ser un profesional que genera e integra conocimientos de nutrición y ciencias de los alimentos, a través del proceso de atención nutricional y promoción de estilos de vida saludable en individuos y poblaciones, además brindar servicios de consultoría para la industria alimentaria, culinaria y farmacéutica mediante la aplicación de pensamiento crítico, científico, herramientas de creatividad y emprendimiento, para coadyuvar en la solución de problemas sociales con sentido humanista que lo lleven a alcanzar una vida de autorrealización.
- Genera y explica los conocimientos de su profesión con la comunidad a través de la enseñanza y promoción de la alimentación en el curso de vida.
- Explora los avances científicos- prácticos para transmitirlos y aplicarlos dependiendo de las necesidades de cada comunidad, a través de la nutriología traslacional para aspirar a la justicia social.
- Experimenta con elementos propios de su entorno próximo para responder problemas nutricios que impactan a la comunidad con un sentido científico y social.
- Prioriza, genera y moviliza elementos involucrados en una vida plena como nutriólogo(a), implementando condiciones y oportunidades requeridas para la autorrealización y el respeto a la diversidad de género y social.

## CAMPO DE DESARROLLO LABORAL

El ejercicio profesional en las áreas de nutrición clínica, nutrición poblacional, nutrición en el curso de vida y nutrición en el deporte. Participa también en actividades de promoción a la salud y prevención de enfermedades.

Los espacios laborales pueden ser instituciones u organizaciones públicas y privadas

El ejercicio laboral en el área de producción y transformación de alimentos se pueden insertar, a nivel público y privado, en instituciones de gobierno, asociaciones u organizaciones públicas y privadas con y sin fines de lucro.

En el área de Innovación y emprendimiento en función de estilos de vida saludables, dependerá de los productos y servicios que se proveen a los consumidores, industria, medios de comunicación, consultorías a empresas.

