

## OBJETIVOS GENERALES DEL PLAN DE ESTUDIOS

CREAR PROFESIONISTAS CON HERRAMIENTAS CIENTÍFICAS QUE LE PERMITAN DISEÑAR, IMPLEMENTAR, DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROGRAMAS ENFOCADOS A PRESERVAR LA SALUD A TRAVÉS DE LA NUTRICIÓN Y LA GASTRONOMÍA, COLABORANDO CON SU COMUNIDAD EN EL DESARROLLO DE PROGRAMAS NUTRICIONALES QUE MEJOREN LA CALIDAD DE VIDA DE LOS NIÑOS, JÓVENES ADULTOS Y ANCIANOS, ASÍ COMO DE LOS GRUPOS ESPECIALES QUE DEMANDEN UNA ALIMENTACIÓN TÍPICA CON UN ENFOQUE PROFILÁCTICO EN LA CONSERVACIÓN DE LA SALUD GENERAL.

## PERFIL DEL EGRESADO

- CONOCE Y COMPRENDE LOS PROCESOS QUÍMICOS, LAS FUNCIONES Y SITUACIONES PATOLÓGICAS QUE INTERVIENEN EN LA NUTRICIÓN DEL INDIVIDUO.
- IDENTIFICA PROBLEMÁTICAS DE ALIMENTACIÓN EN NUTRICIÓN INDIVIDUAL Y COMUNITARIA LLEVANDO ACABO UN DIAGNÓSTICO Y UN PROGRAMA NUTRICIONAL ESPECÍFICO QUE BUSCA SOLUCIONES.
- BRINDA ORIENTACIÓN, EDUCACIÓN Y CONSULTARÍA NUTRICIONAL DE MANERA INDIVIDUAL Y COLECTIVA CON TÉCNICAS ADECUADAS DE ENSEÑANZA SEGÚN EL GRUPO DE EDAD.
- PLANEA, ELABORA Y TRATA SITUACIONES DE SALUD Y ENFERMEDAD A TRAVÉS DE PLANES DE ALIMENTACIÓN ADECUADOS A EDAD, GÉNERO, SITUACIÓN PATOLÓGICA, CULTURA Y REGIÓN.

**\$2,500**  
**por mes**