



■ BÁSICA COMÚN
■ BÁSICA PARTICULAR
■ OBLIGATORIA
■ ESP. SELECTIVA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL
■ ESP. SELECTIVA CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
■ ESP. EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS
■ ESP. SELECTIVA NUTRICIÓN CLÍNICA
■ OPTATIVA ABIERTA
 * REQUIEREN PRERREQUISITO

COMPETENCIAS PROFESIONALES

- P1** Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integra a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria;
- P2** Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones. la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional;
- P3** Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios;

- P4** Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria-, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político, nacional e internacional;
- P5** Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo. a través de la gestión de proyectos. construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales;
- P6** Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas. considerando las características de los comensales. los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente;
- P7** Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición. así como en 1 educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto la Identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

COMPETENCIAS TÉCNICO INSTRUMENTALES

- TI1** Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral escrito) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;
- TI2** Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

COMPETENCIAS SOCIOCULTURALES

- SC1** Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los Individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;
- SC2** Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones;
- SC3** Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.