

PERFIL DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN



Diseño: Elizabeth Elton Puente

Julio 2008



El Licenciado en Nutrición es un profesional capaz de brindar atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos, así como a grupos de los diferentes sectores de la sociedad; de administrar servicios y programas de alimentación y nutrición; de proponer, innovar y mejorar la calidad nutricional y sanitaria de productos alimenticios.

Capaz de integrar, generar y aplicar conocimiento, habilidades y actitudes que permiten su desempeño en los campos profesionales básicos: **nutrición clínica, nutrición poblacional, servicios de alimentos, tecnología alimentaria** y otros campos transversales como: **investigación, educación, administración y consultoría** aplicando métodos, técnicas y tecnologías propias de la nutrición y ciencias afines.

Fundamenta su ejercicio profesional en un marco ético y multidisciplinario para responder con calidad y compromiso a las necesidades sociales de alimentación y nutrición presentes y futuras.

AMMFEN 2007

Nutrición Clínica

Se caracteriza por la evaluación y atención nutricional de individuos sanos, en riesgo o enfermos a través del diseño, implementación y evaluación del plan de cuidado nutricional. Las actividades que realiza el nutricionista van desde la promoción, prevención, tratamiento, control y rehabilitación. Se desarrollan en unidades del sector público y del privado.

Nutrición Poblacional

Se caracteriza por la aplicación de la Nutrición en la Salud Pública. Las acciones prioritarias son identificar y evaluar problemas nutricionales de grupos poblacionales; así como diseñar, organizar, implementar, evaluar programas de nutrición; participar en el planteamiento de políticas de alimentación y nutrición. Se desarrolla en instituciones públicas, privadas y de la sociedad civil.

Servicios de alimentos

Se caracteriza por la planeación, dirección, control y evaluación de las actividades de un servicio de alimentos, con la finalidad de asegurar los estándares de calidad a los consumidores que demandan el servicio. Las actividades que se desarrollan incluyen: administración de recursos, planeación de menús, operación, verificación sanitaria, evaluación del servicio, capacitación del personal y orientación al consumidor. Se desarrolla en servicios institucionales y comerciales.

Tecnología Alimentaria

Se caracteriza por controlar, evaluar y mejorar la calidad nutricional y sanitaria de los alimentos durante su producción, distribución, transformación, desarrollo, comercialización, aceptación y consumo con el fin de promover la salud así como participar en la innovación de productos. Se desarrolla en fábricas y empresas públicas y privadas de la industria alimentaria.

Campos transversales

Estos campos son complementarios y de soporte en el desempeño profesional, común a otros profesionistas; en el caso del nutricionista, enriquece los campos propios de la disciplina y amplían las oportunidades en el mercado laboral; se caracterizan por el manejo de elementos teórico-metodológicos en las áreas de **investigación** a través del método científico y de la generación y aplicación de conocimientos, de la **educación** mediante la aplicación de técnicas didácticas y de comunicación en la formación de recursos humanos y la orientación alimentaria de la población; la **administración** para el manejo y optimización de recursos, la planeación estratégica y la **consultoría** para el manejo de técnicas de negociación, toma de decisiones y planteamiento de estrategias para la solución de problemas. Estos campos transversales se desarrollan en los ámbitos de desempeño de los campos básicos.