

**Profesional Técnico Técnico-Bachiller en
Nutrición y dietética**

PERFIL DE EGRESO

Al egresar, el alumno habrá obtenido las competencias que le brindarán una formación integral para incorporarse a la vida cotidiana, así como desempeñarse en diferentes ambientes laborales, ejerciendo la toma de decisiones con una actitud crítica, creativa, ética y responsable, y participando activamente en el mercado productivo con desempeño competitivo en el mundo del trabajo.

Formación disciplinar básica:

A través del logro de los aprendizajes esperados de los módulos de la formación disciplinar básica, el egresado contará con las competencias descritas en los siguientes ámbitos:

1. Lenguaje y comunicación

Se expresa con claridad de forma oral y escrita tanto en español como en su lengua indígena, en caso de hablarla. Identifica las ideas clave en un texto o un discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

2. Pensamiento matemático

Construye e interpreta situaciones reales, hipotéticas o formales que requieren la utilización del pensamiento matemático. Formula y resuelve problemas, aplicando diferentes enfoques. Argumenta la solución obtenida de un problema con métodos numéricos, gráficos o analíticos.

3. Exploración y comprensión del mundo natural y social

Obtiene, registra y sistematiza información, consultando fuentes relevantes, y realiza los análisis e investigaciones pertinentes. Comprende la interrelación de la ciencia, la tecnología, la sociedad y el medio ambiente en contextos históricos y sociales específicos. Identifica problemas, formula preguntas de carácter científico y plantea hipótesis necesarias para responderlas.

4. Pensamiento crítico y solución de problemas

Utiliza el pensamiento lógico y matemático, así como los métodos de las ciencias para analizar y cuestionar críticamente fenómenos diversos. Desarrolla argumentos, evalúa objetivos, resuelve problemas, elabora y justifica conclusiones y desarrolla innovaciones. Asimismo, se adapta a entornos cambiantes.

5. Habilidades socioemocionales y proyecto de vida

Es autoconsciente y determinado, cultiva relaciones interpersonales sanas, ejerce el autocontrol, tiene capacidad para afrontar la adversidad y actuar con efectividad y reconoce la necesidad de solicitar apoyo. Fija metas y busca aprovechar al máximo, sus recursos. Toma decisiones que le generan bienestar presente, oportunidades y sabe manejar riesgos futuros.

6. Colaboración y trabajo en equipo

Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable. Propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

7. Convivencia y ciudadanía

Reconoce la diversidad tiene lugar en un espacio democrático, con inclusiones e igualdad de derechos de todas las personas. Siente amor por México. Entiende las relaciones entre sucesos locales, nacionales e internacionales. Valora y practica la interculturalidad. Reconoce las instituciones y la importancia del Estado de derecho.

8. Apreciación y expresión artísticas

Valora y experimenta las artes porque le permiten comunicarse y le aportan un sentido a su vida. Comprende la contribución de estas al desarrollo integral de las personas. Aprecia la diversidad de las expresiones culturales.

9. Atención al cuerpo y la salud

Asume el compromiso de mantener su cuerpo sano, tanto en lo que toca a su salud física como mental. Evita conductas y prácticas de riesgo para favorecer un estilo de vida activo y saludable.

10. Cuidado del medio ambiente

Comprende la importancia de la sustentabilidad y asume una actitud proactiva para encontrar soluciones. Piensa globalmente y actúa localmente. Valora el impacto social y ambiental de las innovaciones y los avances científicos.

11. Habilidades digitales

Utiliza adecuadamente las tecnologías de la información y la comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

Formación profesional:

Las competencias profesionales del egresado de la carrera de **PT-B en Nutrición y dietética** son:

- ❑ Liderar acciones emprendedoras e innovadoras de acuerdo con los requerimientos personales y laborales en el marco de la sostenibilidad.
- ❑ Realizar la evaluación del estado nutricional del individuo, familia y grupos sociales, en los tres niveles de atención, integrando conceptos y fundamentos de la dietoterapia y de las ciencias médicas, para intervenir en la solución de problemas de salud nutricional de la población que atiende.
- ❑ Realizar actividades de promoción para la salud y educación nutricional en el medio hospitalario y en la comunidad, mediante la estrategia de atención primaria de salud y utilizando como ejes de atención: el proceso salud-enfermedad, el perfil epidemiológico, el diagnóstico de salud, para intervenir con estrategias orientadas a promover una cultura de autocuidado y estilos de vida saludables que contribuyan a resolver favorablemente problemas de nutrición en la sociedad donde se desarrolle.
- ❑ Proporcionar atención nutricional al niño, al binomio madre-hijo, al adulto joven y adulto mayor, sano y enfermo, basado en principios éticos, legales, técnico-científicos y humanísticos, sustentados en un modelo de atención pertinente y de calidad, que contribuya a la prevención, control y solución de problemas de salud relacionados con la nutrición.
- ❑ Diseñar planes nutricionales integrando la evaluación nutricional, cálculo dietético y recomendaciones nutricionales acorde con el diagnóstico médico y nutricional, proceso salud-enfermedad, ciclo de vida, considerado la interacción fármaco-nutrimiento a pacientes

hospitalizados y de consulta externa, con un enfoque holístico, con la finalidad de otorgar atención pertinente y de calidad que contribuya a la prevención, control y solución de problemas de salud relacionados con la nutrición.

- ❑ Proporcionar apoyo metabólico especializado, estableciendo prioridades del paciente, para realizar las intervenciones correspondientes acorde con el diagnóstico médico y nutricional para coadyuvar a la solución de problemas de salud y nutrición.
- ❑ Realizar procesos administrativos y de gestión en los servicios de nutrición, de acuerdo con su nivel de responsabilidad, las políticas de salud vigentes, verificar el control de calidad de los alimentos considerando el proceso de transformación que sufren los alimentos desde la planeación hasta la distribución al comensal orientados a la mejora continua del proceso de atención.
- ❑ Realizar promoción para la salud y educación nutricional a individuos y grupos específicos, a través del desarrollo de procedimientos y técnicas en el campo de la salud pública, utilizando como medios; el proceso salud-enfermedad, la epidemiología, la investigación, el diagnóstico de salud, para contribuir con estrategias que promuevan una cultura de control y autocuidado con la finalidad de ayudar a resolver favorablemente problemas de nutrición.
- ❑ Elaborar y ejecutar programas de acción para mejorar la salud nutricional individual y comunitaria, considerando elementos; éticos, legales, humanísticos, técnicos, científicos y metodológicos. Participando en la sociedad, orientando sus actividades para el cumplimiento de la estrategia de atención primaria a la salud en materia de nutrición y formar una conciencia y corresponsabilidad del cuidado de la salud entre individuos, familias y grupos sociales.
- ❑ Supervisar la recepción de los alimentos en cuanto a las condiciones físicas y organolépticas, la elaboración de platillos y técnicas culinarias, acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.
- ❑ Capacitar al personal operativo para el manejo higiénico de los alimentos, mediante estrategia de acción para prevenir intoxicaciones alimentarias, evitar riesgos y problemas de salud entre los grupos a los que otorga el servicio de alimentación.
- ❑ Coordinar recursos humanos, materiales, técnicos y financieros, optimizar materia prima mediante la aplicación de control de costos y el proceso administrativo.
- ❑ Colaborar con el avance y el desarrollo científico de la disciplina, desarrollando proyectos de investigación.