GOBIERNO DE MÉXICO

ISSSTE
INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO

ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN
Dr. José Quintín Olascoaga Moncada
Fundada en 1945

"Tradición y Vanguardia en la Enseñanza de la Nutrición en México"

Licenciatura en Dietética y Nutrición

Plan de Estudios

Estudios con Validez Oficial de conformidad con el Artículo 10 de la Ley General de Educación, Articulo 17 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal y Articulo 2 del Reglamento Orgánico de la Escuela de Dietética y Nutrición del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado que establecen que es competencia de la Escuela de Dietética y Nutrición planear, normar, controlar y llevar a cabo las actividades relacionadas con la formación, capacitación y actualización de recursos humanos para la salud en materias de alimentación dietética y nutrición; inscritos en la Sección Primera del Libro 71-V a fojas 74 de Instituciones Educativas de la Dirección General de Profesiones de la Secretaría de Educación Pública.

Objetivo General del Plan de Estudios

Formar nutriólogos que atiendan con profundo compromiso social, de forma individual y colectiva, los problemas en alimentación y nutrición a través de investigación interdisciplinaria e integradora y que desarrollen estrategias en nutrición para la promoción y protección de la salud, así como para la prevención de la enfermedad; con capacidades y valores para participar activamente en diversos foros nacionales e internacionales, contribuyendo a la definición y orientación de la toma de decisiones en políticas alimentarias.

Duración de la Licenciatura

• Cinco años incluidos el servicio social y la titulación

Requisitos de Ingreso

* Bachillerato o equivalente
* EXANI-II

Perfil de Ingreso

El aspirante a la Licenciatura en Dietética y Nutrición debe tener atributos cognitivos, afectivos, éticos, sociales y morales.

Conocimientos generales de:

• Ciencias de la salud y Química.

Capacidades

• Razonamiento lógico matemático
• Razonamiento verbal escrito
• Expresión escrita
• Comunicación
• Adaptación

Habilidades

• Trabajar en equipo
• Interpretar
• Redactar
• Dialogar

Actitudes

• Ser una persona ética, responsable, organizada, comprometida, tolerante y discreta
• Inclinación y motivación por el estudio en el área de la salud
• Perseverancia, dedicación y deseo de superación
• Disposición de servicio y solidaridad
• Calidad humana
• Facilidad para establecer relaciones interpersonales
• Creatividad
• Interés por obtener un título profesional y ejercer la profesión







Informes: Callejón Vía San Fernando N°12, Col. San Pedro Apóstol, Alcaldía. Tlalpan., C.P. 14070 Ciudad de México
https://edn.issste.gob.mx - Teléfonos: 55 5606 0532 - 55 5665 8056 - 55 5666 7278



La Licenciatura en Dietética y Nutrición tiene una duración de 10 semestres teórico-prácticos, incluye el servicio y social y la titulación.

1° semestre

- Bases de la Nutrición y Cálculo Dietético y Laboratorio
- Morfofisiología Humana
- Patrimonio Cultural de la Alimentación
- Psicología de la Alimentación I

2° semestre

- Química de Alimentos y Laboratorio
- Nutrición, Cálculo Dietético en el Ciclo de Vida y Laboratorio
- Educación en Nutrición
- Psicología de la Alimentación II
- Ecología y Nutrición

3° semestre

- Microbiología de Alimentos y Laboratorio
- Dimensiones Humanas en la Alimentación
- Nutrición, Cálculo Dietético Familiar y en Grupos Especiales y Laboratorio
- Bioquímica de la Nutrición y Laboratorio
- Patología en Nutrición I
- Bases Pedagógicas de la Nutrición
- Bioestadística I
- Ética

4° semestre

- Evaluación del Estado de Nutrición y Laboratorio
- Nutrición Molecular y Laboratorio
- Patología de la Nutrición II y Laboratorio
- Dietoterapia y Cálculo en Adultos y Laboratorio
- Bioestadística II
- Prácticas I Alimentación y Nutrición
- Optativa I
- Optativa II



5° semestre

- Fisiología de la Nutrición
- Dietoterapia y Cálculo Pediátrico y Laboratorio
- Epidemiología de la Nutrición en México y en el Mundo
- Farmacología y Propiedades Terapéuticas de los Alimentos
- Antropología Social de la Alimentación
- Prácticas II Dietoterapia en Adultos
- Optativa III
- Optativa IV

6° semestre

- Administración de los Servicios de Alimentación
- Seminario de Estandarización Antropométrica
- Dietoterapia y Cálculo en el Adulto Mayor y Laboratorio
- Metodologías Epidemiológicas Aplicadas a la Nutrición
- Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición y Laboratorio
- Prácticas III Dietoterapia Pediátrica y del Adulto Mayor
- Optativa V
- Optativa VI



7° semestre

- Higiene y Legislación de Alimentos
- Salud Pública en Nutrición I
- Clínica Nutriológica Integral I
- Políticas de Alimentación y Nutrición
- Taller de Investigación I
- Prácticas IV Administración de Servicios
- Optativa VII
- Optativa VIII

8° semestre

- Salud Pública en Nutrición II
- Clínica Nutriológica Integral II
- Diversidad de la Cultura Alimentaria
- Taller de Investigación II
- Desarrollo Empresarial
- Prácticas V Nutrición Comunitaria
- Optativa IX
- Optativa X

9° semestre

- Seminario de Investigación I
- Servicio Social

10° semestre

- Servicio Social (total 960 horas)
- Seminaio de Investigación II



Optativas Bloque A

Eligen cuatro de 9 optativas a cursar en 4° y 5° semestre

- Gastronomía
- Control de Calidad
- Crecimiento y Desarrollo del Niño y Adolescente
- Género y Modas en Alimentación
- Información Científica en Nutrición
- Generación de Recursos Didácticos en Nutrición
- Arte y Nutrición
- Docencia en Nutrición
- Desarrollo Humano

Optativas Bloque B

Eligen seis de 12 optativas a cursar en 6° y 8° semestre

- Fortificación y Enriquecimiento de Alimentos
- Nutrición y Deporte
- Apoyo Nutricio Especializado
- Manejo Integral del Paciente Obeso
- Manejo Integral del Paciente Diabético
- Manejo Integral del Paciente con Trastornos Inmunológicos
- Manejo Integral del Paciente con Cáncer
- Instrumentación y Equipamiento en Antropometría
- Desarrollo y Diseño de Encuestas Dietéticas
- Administración de Recursos Humanos en Servicios de Alimentación y Nutrición
- Manejo Integral del Paciente con Trastornos de la Alimentación
- Manejo Integral del Paciente Geriátrico