

## TÉCNICO EN DIETÉTICA

La carrera que aquí se describe, Técnico en Dietética, proporciona las herramientas necesarias para que el alumno adquiera conocimientos, desarrolle habilidades y destrezas; asuma una actitud responsable para ejercer profesionalmente en el ámbito de la Salud y el Desarrollo Humano, demostrando que tiene capacidad para Integrar la Dietética y Nutrición en el desarrollo del ser humano mediante el diseño de planes de alimentación con eficiencia y eficacia; todo ello bajo la reglamentación, estándares, normas y especificaciones que reclama el ámbito laboral en cuestión.

Permite al técnico incorporarse al ámbito laboral en diversos sitios de inserción como: servicios de comedor para empresas e instituciones, escuelas del sector privado que combinan diversos niveles de educación, escuelas del sector público que combinan diversos niveles de educación, guarderías del sector privado, guarderías del sector público, orfanatos y otras residencias de asistencia social del sector privado, orfanatos y otras residencias de asistencia social del sector público, asilos y otras residencias del sector privado para el cuidado de ancianos, asilos y otras residencias del sector público para el cuidado de ancianos, consultorios de nutriólogos y dietistas del sector privado, consultorios de nutriólogos y dietistas del sector público, hospitales del sector privado y otras especialidades, hospitales del sector público y otras especialidades médicas, hospitales generales del sector privado y hospitales del sector público.

Cuando se plantea la necesidad de formar un técnico en Dietética, nos damos a la tarea de investigar sobre las tendencias, la tecnología y las dinámicas laborales del sector. Es así que se identifica que:

Los principales cambios observados en el estado nutricional de la población mexicana se relacionan con los rasgos de la transición epidemiológica y demográfica experimentados en los últimos 20 años. Estrategias públicas como los programas de ampliación de servicios e intervención de atención primaria de salud (como vacunaciones e hidratación oral), incorporación de paquetes básicos y programas de educación en salud y alimentación, enmarcadas en la política gubernamental, permitieron aumentar el promedio de la esperanza de vida y modificar las principales causas de muerte. En el campo epidemiológico estos cambios se ponen de manifiesto en la comparación de los datos de las encuestas nacionales de nutrición en zonas rurales y urbanas, las cuales muestran un descenso en el país de la prevalencia del retardo del crecimiento (de 23% a 18%), la insuficiencia ponderal (de 14% a 7%) y la emaciación (de 6% a 2%) pero a cambio registraron un aumento en el sobrepeso y obesidad; implicando complicaciones de los individuos en edad adulta que se reflejarán en problemas de salud tales como hipertensión y diabetes.

Lo anterior ilustra una característica de la transición demográfica no sólo nacional sino mundial: conforme la gente migra hacia las ciudades cada vez más pobladas del mundo, cambia el mapa del hambre. Según señala la SOFI, profundos cambios demográficos y económicos están transformando rápidamente los sistemas alimentarios y los problemas nutricionales en todo el mundo, en particular en los países en desarrollo.

En el entendimiento de que la alimentación es un proceso bio-psicosocial, resulta evidente entonces que se pueda observar una influencia sobre los cambios que se producen en cada etapa de desarrollo de la vida humana.

### PERFIL DE EGRESO

La formación que ofrece la carrera de Técnico en dietética permite al egresado, a través de la articulación de saberes de diversos campos, realizar actividades dirigidas al manejo de servicios de alimentos aplicando la normatividad, a la elaboración de programas de educación en salud alimentaria, al diseño de planes de alimentación en las diferentes etapas de la vida, así como de planes de alimentación en enfermedades crónicas y en diferentes patologías.

Durante el proceso de formación de los cinco módulos, el estudiante desarrollará o reforzará las siguientes competencias profesionales:

- Maneja servicios de alimentos aplicando la normatividad
- Desarrolla programas de educación en salud alimentaria
- Diseña planes de alimentación en las diferentes etapas de la vida
- Diseña planes de alimentación en enfermedades crónicas
- Diseña planes de alimentación en diferentes patologías

Y las competencias de productividad y empleabilidad:

- Trabajo en equipo
- Comunicación efectiva
- Planeación y organización
- Atención al proceso

**SEP**

SECRETARÍA DE  
EDUCACIÓN PÚBLICA



**Secretaría de Educación Pública**  
**Subsecretaría de Educación Media Superior**  
**Dirección General de Educación Tecnológica Industrial**  
Dirección Técnica  
Subdirección Académica

- Ética Profesional
- Adaptabilidad
- Orientación a la mejora continua
- Relaciones interpersonales

El egresado de la carrera de Técnico en dietética está en posibilidades de demostrar las competencias genéricas como:

- Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.
- Elige y practica estilos de vida saludable.
- Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.
- Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
- Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.

**PLAN DE ESTUDIO  
TÉCNICO EN DIETÉTICA**

SEMESTRE I	HORAS A LA SEMANA
Algebra	4
Química I	4
Lectura, Expresión Oral y Escrita I	4
Inglés I	3
Tecnologías de la Información y la Comunicación	3
Lógica	4
	<b>22</b>

  

SEMESTRE II	
Geometría y Trigonometría	4
Química II	4
Lectura, Expresión Oral y escrita II	4
Inglés II	3
<b>MÓDULO I: Maneja servicios de alimentos aplicando la normatividad</b>	17
	<b>32</b>

  

SEMESTRE III	
Geometría Analítica	4
Biología	4
Inglés III	3
Ética	4
<b>MÓDULO II: Desarrolla programas de educación en salud alimentaria</b>	17
	<b>32</b>

  

SEMESTRE IV	
Cálculo Diferencial	4
Física I	4
Ecología	4
Inglés IV	3
<b>MÓDULO III: Diseña planes de alimentación en las diferentes etapas de la vida</b>	17
	<b>32</b>

**PLAN DE ESTUDIO  
TÉCNICO EN DIETÉTICA**

SEMESTRE V	HORAS A LA SEMANA
Cálculo Integral	5
Física II	4
Inglés V	5
Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores	4
<b>MÓDULO IV : Diseña planes de alimentación en enfermedades crónicas</b>	12
	<b>30</b>

SEMESTRE VI	
Probabilidad y Estadística	5
Temas de Filosofía	5
Asignatura Propedéutica (1-12)	5
Asignatura Propedéutica (1-12)	5
<b>MÓDULO V: Diseña planes de alimentación en diferentes patologías</b>	12
	<b>32</b>
	<b>180</b>

- \*Las asignaturas propedéuticas no tienen prerrequisitos de asignaturas o módulos previos.
- \*Las asignaturas propedéuticas no están asociadas a módulos o carreras específicas del componente profesional.
- \*\*El alumno cursará dos asignaturas del área propedéutica que elija.

**SEP**SECRETARÍA DE  
EDUCACIÓN PÚBLICASecretaría de Educación Pública  
Subsecretaría de Educación Media Superior  
Dirección General de Educación Tecnológica Industrial  
Dirección Técnica  
Subdirección Académica**ÁREAS PROPEDEÚTICAS**

Áreas de Conocimiento	Asignaturas	Horas a la Semana
Físico-Matemática	(1) Temas de Física	5
	(2) Dibujo Técnico	5
	(3) Matemáticas Aplicadas	5
Económico-Administrativa	(4) Temas de Administración	5
	(5) Introducción a la Economía	5
	(6) Introducción al Derecho	5
Químico-Biológica	(7) Introducción a la Bioquímica	5
	(8) Temas de Biología Contemporánea	5
	(9) Temas de Ciencias de la Salud	5
Humanidades y Ciencias Sociales	(10) Temas de Ciencias Sociales	5
	(11) Literatura	5
	(12) Historia	5