

## PLAN DE ESTUDIOS POR OBJETIVOS

**Universidad Tolteca de México A.C.**

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN

**Maestría en Formación Alimentaria**

NIVEL Y NOMBRE DEL PLAN DE ESTUDIOS

### Licenciaturas

ANTECEDENTES ACADÉMICOS DE INGRESO

MODALIDAD:

**Escolarizada**

DURACIÓN DEL CICLO:

**Cuatrimestral (16 semanas)**

VIGENCIA DEL PLAN DE ESTUDIOS:

CLAVE DEL PLAN DE ESTUDIOS:

### OBJETIVO GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

Formar posgraduados, actualizados y con capacidad para generar estrategias encaminadas a estudiar el sostenimiento alimentario en el ser humano, contribuyendo con las instancias que dedican sus esfuerzos en la atención y prevención a través de proyectos técnicos y socialmente eficaces.

### PERFIL DE EGRESO

El egresado de la Maestría en Formación Alimentaria poseerá capacidad para:

- Desarrollar un ejercicio profesional analítico vinculado con la aplicación de conocimientos de la nutrición y los alimentos.
- Generar alternativas para el sostenimiento alimentario, en diversas áreas, incluida la educación.
- Comunicar los nuevos conocimientos a la población en general, mediante la elaboración de escritos científicos, de divulgación y difusión.
- Formar nuevos profesionistas con conocimientos actuales sobre la alimentación humana, así como capacitar a personal de diferentes niveles académicos, que ejecutan programas de atención e intervención en esta área.
- Actuar de forma ética, crítica y propositiva en cada una de sus acciones, contribuyendo a la realización de estrategias y acciones interdisciplinarias e interinstitucionales, con las cuales se dé una respuesta integral y eficaz a las necesidades sociales relacionadas con la alimentación.

Áreas para el ejercicio profesional:

- Docente en programas de enseñanza reglada y no reglada dirigido al personal relacionado con el área.
- Gerentes o responsables de empresas relacionadas al área.
- Investigador científico en temas relacionados con la alimentación.
- Desarrollo comercial en empresas alimentarias o con líneas de productos funcionales.

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE
PRIMER CUATRIMESTRE	Seminario de Investigación I: Metodológico	UM1
	Taller de Comunicación	TC1
	Estudio y Composición de los Alimentos	UB1
	Planificación y Estimación de los Alimentos	UB2

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE
SEGUNDO CUATRIMESTRE	Seminario de Investigación II: Trabajo de Campo	UM2
	Seminario de Habilidades Básicas para la Docencia	TC2
	Macronutrientes y Energía	UB3
	Micronutrientes y otros Componentes de los Alimentos	UB4

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE
TERCER CUATRIMESTRE	Taller para el Trabajo Interdisciplinario	TC3
	Seminario de Creatividad y Calidad	TC4
	Seminario de Investigación III: Análisis e Interpretación	UM3
	Estimación del Bienestar Alimenticio	UB5

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE
CUARTO CUATRIMESTRE	Industrialización en la Alimentación	UM4
	Informática Aplicada	UM5
	Alimentación Funcional	UE1
	Alimentación en las etapas de la vida	UE2

LISTA DE ASIGNATURAS O  
UNIDADES DE APRENDIZAJE

QUINTO  
CUATRIMESTRE

Alimentación y Bienestar  
Avances en Alimentación  
Alimentación en grupos específicos  
Hábitos Alimentarios y Prevención

LISTA DE ASIGNATURAS O  
UNIDADES DE APRENDIZAJE

SEXTO  
CUATRIMESTRE

Estrategias Alimentarias  
Seminario De Tesis  
Conocimiento de Frontera