



## **Misión, metas y objetivos de la Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos**

---

## **Misión.**

La Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos (LNCA) busca formar profesionales, con calidad humana e intelectual, capaces de identificar, interpretar, prevenir y atender las principales necesidades y problemas de salud, nutrición y alimentación de individuos, grupos y poblaciones diversas y vulnerables a partir de un trabajo interdisciplinario, del uso de evidencia científica sólida y vigente y del apoyo de las nuevas tecnologías en intervenciones alimentarias, nutricias y de actividad física, que contribuyan en la promoción de estilos de vida saludables y sustentables.

## **Metas y Objetivos.**

### **Meta 1:**

Los egresados del programa tendrán un impacto positivo en la alimentación y en la condición nutricional de los individuos y grupos con los que trabajen.

#### Objetivos:

1. Al menos el 80 % de los estudiantes completan los requisitos del programa en un plazo de 6 años (150 % de la duración planificada del programa).
2. De los egresados que buscan empleo, al menos el 70 % estará empleado en el área de nutrición y dietética o en campos relacionados dentro de los 12 meses posteriores a la graduación.
3. Al menos el 60 % de los egresados del programa obtendrá su cédula profesional dentro de los 12 meses posteriores a la finalización del programa.
4. Al menos el 70 % de los empleadores estará satisfecho con el desempeño de los egresados.

### **Meta 2:**

Formar egresados conscientes del contexto social y personal de los individuos y grupos a los que prestan servicio, y que actúen conforme a principios humanistas.

#### Objetivos:

1. Al menos el 85 % de los egresados estará satisfecho con la formación social y ética recibida.
2. Al menos el 80 % de los egresados aplicará principios humanistas en su práctica profesional cotidiana.



## **Mission, goals, and objectives of the Bachelor's Degree in Nutrition and Food Science**

---

### **Mission.**

The aim of the Bachelor's Degree in Nutrition and Food Science (LNCA) is to train professionals who have human an intellectual quality, capable of identifying, interpreting, preventing, and attending the main health, nutrition, and food needs and issues of diverse and vulnerable individuals, groups, and populations, with interdisciplinary work, solid and current scientific evidence, and support from new food, nutritional, and physical activities technologies and interventions that contribute to the promotion of healthy and sustainable lifestyles.

### **Goals and Objectives.**

#### **Goal 1:**

Program graduates will have a positive impact on the food and the nutritional condition of the individuals and groups with whom they work.

#### Objectives:

1. At least 80% of students complete program requirements within 6 years (150% of planned program length).
2. Of graduates who seek employment, at least 70 percent are employed in nutrition and dietetics or related fields within 12 months of graduation.
3. At least 60 percent of program graduates obtain their professional license within 12 months of program completion.
4. At least 70 % of employers are satisfied with performance of the graduates .

#### **Goal 2:**

To prepare graduates who are mindful of the social and personal context of the individuals and groups they serve, and who conduct themselves according to humanistic principles

#### Objectives:

1. At least 85% of graduates are satisfied with the social and ethical formation they have received.
2. At least 80% of graduates apply humanistic principles in their daily professional practice.