

BOLETÍN No. 505 ->>

Licenciatura en Nutrición celebra 10° aniversario con nuevo espacio para prácticas académicas. Profesión en nutrición necesaria para una mejor calidad de vida de personas con o sin patologías.

A sólo 10 años de la creación de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, este programa académico se ha consolidado como un centro de formación y excelencia académica, lo cual permite preparar profesionistas de gran calidad para la atención de la salud de la población; comentó el rector Mario Andrade Cervantes, al inaugurar el laboratorio de Dietoterapia.

En este nuevo espacio que se encuentra al interior de la Clínica de Rehabilitación Integral de la UAA, Andrade Cervantes manifestó que la población requiere de especialistas en nutrición para combatir otras enfermedades que padecen un gran porcentaje de las y los mexicanos, como la diabetes; patologías que pueden ser prevenidas por medio de estilos de vida más saludables.

De esta forma, el rector de la Máxima Casa de Estudios felicitó a estudiantes y egresados de la Licenciatura en Nutrición, por ser responsables del bienestar nutricional de la población, promover hábitos saludables y difundir las bondades de la actividad física.

En su momento, el decano del Centro de Ciencias de la Salud, Raúl Franco Díaz de León, apuntó que la Clínica de Rehabilitación Integral se enriquece con el nuevo laboratorio de Dietoterapia, con lo que se ofrecerá una atención más integral a los usuarios de este servicio universitario.

Asimismo, manifestó que el cuidado nutricional no debe ser únicamente para personas que sufren de ciertas patologías, como hipertensión o diabetes, sino que la nutrición debe ser para todos y en todos los días, como un hábito indispensable para una mejor calidad de vida.

Por su parte, la jefa del departamento de Nutrición y Cultura Física, Leticia Guel Serna, explicó que en el nuevo laboratorio los estudiantes pondrán en práctica sus conocimientos sobre cálculos y distribución de requerimientos nutricios, pues no sólo deben plasmarse en la prescripción de menús, sino que deben materializarse en platillos para comprender a las y los pacientes.

Finalmente, indicó que las y los profesionistas en Nutrición no sólo se dedican a la realización de dietas para bajar de peso, sino que también planean regímenes alimenticios para perfiles especiales como personas que sufren de altos niveles de azúcar o colesterol, deportistas de alto rendimiento, anémicas, mujeres embarazadas, por mencionar algunos.

