

**¿Eres trabajador o trabajadora de base del IMSS, te gustaría formar parte del cuidado nutricional y colaborar activamente en el bienestar de pacientes, del personal y de la comunidad?**

Registra, planea y calcula regímenes dietéticos, tanto normales como los relacionados a procesos patológicos.

## Profesional Técnico Bachiller en Nutrición y Dietética

Evalúa la ingesta alimentaria de pacientes hospitalizados, ambulatorios, niñas y niños en guarderías, así como del personal institucional.

Supervisa el almacenaje, consumo y control de víveres e insumos para la preparación de alimentos.

Programa y realiza el control sanitario de alimentos, personal, equipo y áreas.

Verifica que la preparación y distribución de alimentos sea correcta y oportuna.



Participa activamente en los programas institucionales relacionados con la nutrición y la salud.

**¿En qué áreas y/o servicios te desarrollarás dentro del Instituto?**

Este perfil se desarrolla en unidades médicas que cuentan con servicios de Nutrición y Dietética.



Haz de la nutrición una herramienta para transformar vidas desde el ámbito clínico y comunitario.  
¿Estás listo para comenzar tu formación en una de las áreas clave de la atención integral en salud?



Avalado por



**3** DURACIÓN  
años

