

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

OBJETIVO:

Formar profesionales con conocimientos y dominio de la ciencia de la nutrición, con habilidades, destrezas y criterios para desempeñarse con calidad en su profesión; con una formación humana y ética para que participen con grupos multidisciplinarios en políticas de alimentación y nutrición para resolver con visión integral problemas de la condición nutricia en individuos y comunidades.

PERFIL DEL ASPIRANTE:

- El que aspire a cursar esta carrera es deseable que posea las siguientes características:
- Las capacidades básicas para realizar estudios de nivel superior.
- Disponibilidad de tiempo completo para estudiar la licenciatura.
- Interés por adquirir los conocimientos de una visión clara de la dinámica multifactorial que repercute en la alimentación y nutrición de la población en general.
- Interés por las ciencias de la salud.
- Inquietud por su superación personal.
- Buena salud.
- Espíritu de servicio.
- Buena conducta.
- Sentido de trabajo en equipo y de responsabilidad.
- Disposición para el estudio personal y para el trabajo en equipo.

PERFIL DEL EGRESADO:

Un profesionista que al terminar su carrera posea los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes:

CONOCIMIENTOS DE:

- Las materias del área básica de Anatomía, Fisiología y Microbiología que son fundamentos de las disciplinas aplicadas.
- La ciencia de la nutrición y sus fundamentos, requerimientos y recomendaciones, mismas que le permitan realizar evaluaciones nutricias.
- La conducta alimentaria de los individuos y las sociedades, su origen, evolución, comportamiento y relación con los alimentos.
- La naturaleza de los alimentos, sus propiedades terapéuticas, sus características bromatológicas, desde la producción hasta el consumo pasando por los procesos de conservación y preparación
- Las características químicas, organolépticas y nutritivas de los alimentos, así como sustancias nocivas, su clasificación para poder diseñar diferentes planes de alimentación en salud o enfermedad.
- Los servicios de alimentación en instituciones del sector público y privado en Hospitales, comedores, y otros.
- La condición nutricia-alimentaria en el individuo sano como en condiciones patológicas, y la población en general.
- Salud Pública para la resolución de los problemas de alimentación y nutrición.
- Los elementos psicológicos educativos, métodos, técnicas y recursos didácticos para la orientación alimentaria.
- Las condiciones políticas, económicas, sociales y culturales de la alimentación y condición nutricia-alimentaria en México y el mundo para tener una visión multifactorial.
- Las herramientas metodológicas de recolección y análisis de datos, cuantitativos y cualitativos que le permitan hacer investigación en alimentación y nutrición.
- Los fundamentos jurídicos normativos de los alimentos, la alimentación y la nutrición.
- Los programas básicos computacionales que coadyuven en el desarrollo profesional del alumno.
- El idioma inglés de acuerdo al programa del fomento al segundo idioma.

HABILIDADES PARA:

- Diagnosticar el estado nutricional individual y colectivo.
- Prescribir dietas normales y terapéuticas y tratamientos nutricio-alimentarios.
- Diseñar, aplicar y evaluar programas de mejoramiento de la alimentación, mediante el análisis, crítica y discernimiento ante la problemática actual de la Salud Pública.
- La promoción, gestión y orientación de programas de educación alimentaria.
- Asesorar al Sector Público y Privado en aquellos programas que tengan como objetivos el mejoramiento de la alimentación y la nutrición.
- Dirigir servicios de alimentación, implementando planes de alimentación de calidad que beneficien a los consumidores y al servicio.
- Aplicar los fundamentos jurídicos normativos que están relacionados con los alimentos la alimentación y la nutrición.
- Realizar lecturas y trabajos técnicos en idioma inglés, relacionados con la alimentación y nutrición.
- Interpretar los resultados de investigación en alimentación, nutrición clínica y así como los productos de los proyectos de investigación comunitaria.

ACTITUDES PARA:

- Intervenir en acciones que mostrarán convencimiento de la importancia que tiene la nutrición para la salud, el bienestar y la productividad de los individuos.
- Dar respuesta con una visión propositiva y crítica a las necesidades sociales relacionadas con la alimentación y nutrición.
- Poseer compromiso, responsabilidad y sentido humano, integrando y difundiendo los principios bioéticos inherentes a su actividad profesional.
- Actuar con conciencia en las acciones de producción de alimentos, buscando siempre el equilibrio hombre-naturaleza.
- Actualizar permanentemente los conocimientos de la alimentación y nutrición para la superación profesional.
- Respetar y guardar el secreto profesional.
- Tener y fomentar el espíritu de servicio en el desempeño de sus actividades.
- Mostrar disposición para trabajar en equipo.
- Respetar la Normatividad vigente en el área de la salud la nutrición y la alimentación.

CAMPO DE TRABAJO:

El profesionista que egrese de esta carrera será capaz de desarrollarse profesionalmente en:

- Hospitales y Clínicas públicas y privadas.
- Instituciones de Salud Pública.
- Investigación y Docencia.
- Práctica privada.
- Comedores industriales.
- Asesoría nutricional y alimentaria.
- Apoyo en producción y tecnología de alimentos.
- Nutrición comunitaria.
- Nutrición en el deporte.
- Instituciones gubernamentales.
- Educación para la Salud.
- Industria farmacéutica.

DURACIÓN:

Ocho semestres

PROGRAMA DE FORMACIÓN HUMANISTA:

El programa promueve el desarrollo de conocimientos, habilidades y actitudes que fortalecen las capacidades fundamentales del ser humano, aspirando a un alto desempeño profesional y un comportamiento ético y de servicio a la sociedad.

Los alumnos deben cubrir los créditos de formación humanista señalados en su plan de estudios, por medio de los cursos intensivos o extensivos y de modalidad básica o complementaria, que se programan para tal fin. Es obligatorio que al menos uno de los cursos sea de la modalidad básica.

PROGRAMA EMPRENDEDORES:

Una de las preocupaciones importantes de la educación superior es que el estudiante “Aprenda a emprender” con un espíritu de iniciativa, para la resolución de cualquier tarea ya sea personal o profesional, de tal forma que se convierta en una actitud de vida y parte de la cultura emprendedora.

Este programa ofrece semestralmente cursos optativos que tienen valor en créditos humanistas.

PROGRAMA DE DESARROLLO DE HABILIDADES INTELECTUALES:

Ofrece un apoyo a los estudiantes con alternativas metodológicas que buscan la adquisición y/o desarrollo de estrategias de aprendizaje, que les facilite desempeñarse con mayor posibilidad de éxito ante los desafíos de su formación académica.

Este programa ofrece semestralmente cursos optativos que tienen valor en créditos humanistas.

SERVICIO SOCIAL:

Su duración será de un año y se realizará de acuerdo con la Normatividad vigente del Sector Salud.

PROGRAMA DE FOMENTO A LAS LENGUAS EXTRANJERAS:

El objetivo del Programa de Fomento a las Lenguas Extranjeras es apoyar la formación de los estudiantes de pregrado en el aprendizaje de una lengua extranjera, acorde a las declaraciones del ideario y el modelo educativo institucional, así como una sociedad cada vez más globalizada. El proyecto fue aprobado por el H. Consejo Universitario en su sesión ordinaria celebrada el día 28 de septiembre de 2000. El estudiante deberá cumplir lo establecido por las políticas institucionales que se encuentran vigentes. Es importante resaltar que la acreditación de una lengua extranjera es requisito para obtener el título, es una actividad extracurricular y sin valor crediticio.

PLAN DE ESTUDIOS

PLAN 2003
CARRERA 39

Primer Semestre	T	P	C	CENTRO	DEPARTAMENTO
FUNDAMENTOS DE MORFOLOGÍA HUMANA	3	2	8	C. BÁSICAS	MORFOLOGÍA
QUÍMICA GENERAL	3	2	8	C. BÁSICAS	QUÍMICA
PSICOLOGÍA DEL DESARROLLO	2	2	6	C. SOC. Y HUM.	PSICOLOGÍA
MATEMÁTICAS APLICADAS	3	2	8	C. BÁSICAS	MAT. Y FÍSICA
INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN	3	2	8	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL	2	4	8	C. AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
Segundo Semestre					
ADMINISTRACIÓN	4	0	8	C. ECO. ADMVO.	ADMÓN. BÁSICA
QUÍMICA ORGÁNICA	4	2	10	C. BÁSICAS	QUÍMICA
PSICOLOGÍA EDUCATIVA	2	2	6	C. SOC. Y HUM.	PSICOLOGÍA
ESTADÍSTICA	3	2	8	C. BÁSICAS	ESTADÍSTICA
NUTRICIÓN I	3	2	8	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
SALUD PÚBLICA	3	0	6	C. BIOMÉDICAS	SALUD PÚBLICA
Tercer Semestre					
BIESTADÍSTICA	3	2	8	C. BÁSICAS	ESTADÍSTICA
PEDAGOGÍA Y DIDÁCTICA	3	0	6	C. SOC. Y HUM.	EDUCACIÓN
BIOQUÍMICA	3	3	9	C. BÁSICAS	QUÍMICA
NUTRICIÓN II ETAPAS DE LA VIDA	3	2	8	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
DIETOCÁLCULO	3	2	8	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
FISIOLOGÍA GENERAL	4	0	8	C. BÁSICAS	FISIO. Y FARMA.
Cuarto Semestre					
SOCIOANTROPOLOGÍA	2	2	6	C. SOC. Y HUM.	SOC. Y ANTROP.
TALLER DE EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIO	3	3	9	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA	3	2	8	C. BÁSICAS	MICROBIOLOGÍA
DIETOTERAPIA I	3	3	9	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
PATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN I	3	0	6	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
ADMÓN. DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	2	3	7	C. ECO. ADMVO.	TURISMO
Quinto Semestre					
PATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN II	3	0	6	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
DIETOTERAPIA II	3	3	9	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
TALLER DE EDN. EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	2	2	6	C. SOC. Y HUM.	EDUCACIÓN
EPIDEMIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	2	3	7	C. BIOMÉDICAS	SALUD PÚBLICA
BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	3	0	6	C. BÁSICAS	QUÍMICA
TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS	2	3	7	C. AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	3	0	6	C. BÁSICAS	FISIO. Y FARMA.
Sexto Semestre					
NUT. EN NIÑO Y ADOLES. EN CONDICIONES PATOL.	3	2	8	C. BIOMÉDICAS	SALUD MAT. INFANTIL
METODOLOGÍA DE LA INVE. PARA LA SALUD	2	2	6	C. BIOMÉDICAS	SALUD PÚBLICA
ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	3	0	6	C. ECO. ADMVO.	ECONOMÍA
TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS PECUARIOS	2	3	7	C. AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
NUTRICIÓN COMUNITARIA	2	6	10	C. BIOMÉDICAS	SALUD PÚBLICA
LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN Y ALIMENTOS	2	2	6	C. BIOMÉDICAS	SALUD PÚBLICA
OPTATIVAS PROFESIONALIZANTES	0	0	6		
Séptimo Semestre					
NUTRICIÓN ARTIFICIAL	2	3	7	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
SEMINARIO – TALLER DE INV. PARA LA SALUD	2	3	7	C. BIOMÉDICAS	SALUD PÚBLICA
PROGRAMAS DE NUTRICIÓN EN COMUNIDAD	2	4	8	C. BIOMÉDICAS	SALUD PÚBLICA
BIOÉTICA	3	0	6	C. SOC. Y HUM.	FILOSOFÍA
SEMINARIO TALLER DE INTEGRACIÓN	2	3	7	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
ADMÓN. DE SERVICIOS DE NUTRICIÓN HOSP.	2	3	7	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
OPTATIVAS PROFESIONALIZANTES	0	0	6		

Octavo Semestre	T	P	C	CENTRO	DEPARTAMENTO
PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	0	21	21	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
SEMINARIO DE NUTRICIÓN EN EL DEPORTE	2	4	8	C. BIOMÉDICAS	MEDICINA
HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN	3	2	8	C. SOC. Y HUM.	HISTORIA
OPTATIVAS PROFESIONALIZANTES	0	0	8		

MATERIAS OPTATIVAS PROFESIONALIZANTES

ÉNFASIS SOCIAL

ÉNFASIS ECONÓMICA ADMINISTRATIVA

ÉNFASIS AGROINDUSTRIAL

ÉNFASIS CLÍNICA

REQUISITOS DE EGRESO

- Aprobar la totalidad de materias de la licenciatura.
- Haber concluido el Servicio Social. Su duración será de un año y se realizará de acuerdo con la Normatividad vigente del Sector Salud.
- La acreditación del idioma inglés según los lineamientos y políticas institucionales, del programa "Fomento al segundo idioma" antes de realizar su Servicio Social
- Como requisito previo al Servicio Social los alumnos habrán acreditado Computación al nivel establecido en el Centro de Ciencias Biomédicas.