



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA  
DE AGUASCALIENTES

Centro de Ciencias de la Salud

Lic. en Nutrición

 <b>Título:</b>	<b>Lic. en Nutrición</b>
 <b>Plan:</b>	<b>2022</b>
 <b>Carrera:</b>	<b>39</b>
 <b>Duración:</b>	<b>8 semestres 1 año de servicio social</b>
 <b>Créditos:</b>	<b>367</b>
 <b>Modalidad:</b>	<b>Presencial</b>
 <b>Lugar de impartición:</b>	<b>Campus Central</b>



## OBJETIVO

Formar Licenciados en Nutrición competentes y líderes en su campo profesional, que se desempeñen con calidad y rigor científico en el diagnóstico del estado nutricional en individuos sanos, en riesgo y enfermos, la modificación de conductas y hábitos relacionados con la alimentación, la administración de servicios de alimentos y la implementación de programas de alimentación y nutrición, tanto de forma individualizada como colectiva; con capacidad para trabajar en grupos inter y multidisciplinarios, así como actitud de servicio y conscientes de la responsabilidad ética y social en su desempeño profesional.

## PERFIL DE INGRESO

Con base en la normatividad institucional, el aspirante aplicará el examen de ingreso de conocimientos y habilidades para lograr los objetivos del plan de estudios.

Además, es deseable que el aspirante muestre las siguientes características:

- Interés por las ciencias de la salud
- Interés por las ciencias naturales y exactas
- Habilidad para uso de software y nuevas tecnologías
- Habilidad de razonamiento lógico-matemático
- Capacidad de autoaprendizaje
- Capacidad de observación, análisis y síntesis de información
- Actitud de servicio
- Disposición para el trabajo individual y grupal

Asimismo, el aspirante deberá cumplir el proceso y los requisitos señalados por el Reglamento General de Docencia vigente.

## PERFIL DEL EGRESADO

### Habilidades para:

- Evaluar y diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos, en riesgo y enfermos para implementar el tratamiento clínico nutricional de acuerdo con la patología para disminuir complicaciones y prevenir la desnutrición hospitalaria.
- Diseñar y dar seguimiento a los planes de alimentación que consideren las necesidades nutricionales, gustos y preferencias alimentarias con la finalidad de mejorar o mantener el estado nutricional del individuo con el apoyo de software especializado y recursos tecnológicos.
- Orientar a pacientes y familiares en nutrición y alimentación para promover hábitos saludables y una alimentación correcta que mejore su calidad de vida.
- Desarrollar y colaborar en protocolos de investigación en alimentación y nutrición para dar diagnósticos, generar conocimientos y evaluar impactos de la nutrición.
- Evaluar y diagnosticar el estado nutricional de diferentes colectividades a través de indicadores nutricionales, con la finalidad de identificar grupos prioritarios y en riesgo de padecer problemas nutricionales.
- Desarrollar programas de nutrición y alimentación a colectividades y grupos de individuos para combatir problemas de salud y promover hábitos de alimentación saludables.
- Generar políticas y estrategias de intervención alimentaria a través de la participación en grupos interdisciplinarios para mejorar el estado nutricional de poblaciones en riesgo y/o grupos prioritarios.
- Evaluar y diagnosticar el estado nutricional de deportistas para desarrollar programas y estrategias de alimentación que cubran sus necesidades específicas con el fin de maximizar el rendimiento deportivo.
- Administrar servicios de alimentos para lograr un eficiente servicio, asegurando la inocuidad de los alimentos, cubriendo necesidades nutrimentales, y apegados a la normatividad vigente, que permita alcanzar los objetivos del servicio de alimentación y/o empresa.
- Evaluar y diagnosticar el estado nutricional y las necesidades nutrimentales de la colectividad para proteger o mejorar la salud, mediante diseño y planeación de menús, desarrollo de minutas, supervisión y evaluación de servicios de alimentos en procesos operativos y atención a comensales.
- Desarrollar servicios de alimentación para diferentes grupos, que ofrezcan menús con perfiles nutrimentales adecuados para promover una alimentación correcta y cubrir sus necesidades.
- Asesorar sobre la calidad nutrimental de alimentos y bebidas, e insumos para la salud de uso especial, con la finalidad de ofrecer productos que ayuden a mantener o mejorar la salud.
- Comunicarse de manera oral y escrita a nivel básico en idioma inglés.

## PERFIL DEL EGRESADO

### Conocimientos:

- Teorías del comportamiento alimentario del ser humano.
- Fundamentos de anatomía, bioquímica, fisiología, patología y nutrición.
- Propiedades químicas, organolépticas, nutritivas y bromatológicas de los alimentos.
- Técnicas, herramientas e instrumentos para la evaluación del estado nutricional y tratamiento nutricional en el individuo sano, en riesgo y en condiciones patológicas.
- Técnicas, herramientas e instrumentos para la evaluación y diagnóstico situacional de poblaciones. Fundamentos de salud pública, epidemiología y problemáticas alimentarias nutricionales en diferentes grupos poblacionales.
- Legislación alimentaria y nutricional en el panorama internacional, nacional y local.
- Principios de la nutrición deportiva.
- Principios de administración de comedores y de servicios de alimentos hospitalarios.
- Fundamentos para el diseño y planeación de menús a través de métodos convencionales y haciendo uso de software especializado y recursos tecnológicos.
- Estrategias educativas para brindar orientación y capacitación alimentaria.
- Metodología de la investigación en nutrición y alimentación.
- Idioma inglés a nivel básico.

## ACTITUDES

- Espíritu emprendedor
- Ética profesional
- Crítica y autocrítica
- Innovador
- Servicio
- Trabajo colaborativo
- Actualización permanente
- Proactividad

## VALORES

- Responsabilidad social
- Humanismo
- Calidad
- Innovación
- Autonomía
- Pluralismo
- Igualdad y equidad
- Respeto



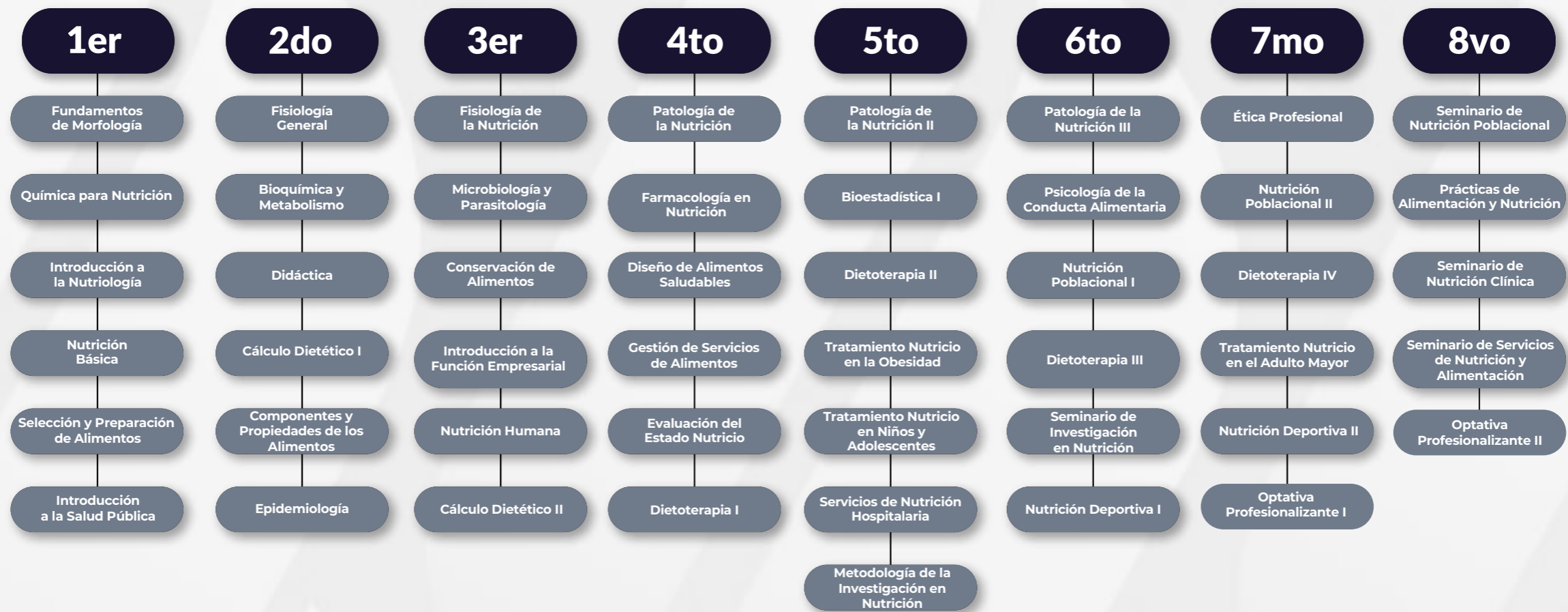
## CAMPO DE TRABAJO

El profesionalista egresado de la Licenciatura en Nutrición será capaz de desarrollarse profesionalmente en:

- Hospitales y Clínicas Públicas y Privadas.
- Instituciones de Salud Pública.
- Servicios de Alimentos.
- Consulta privada.
- Investigación.
- Industria de alimentos.
- Instituciones del Deporte.
- Instituciones Asistenciales.
- Instituciones Educativas.
- Industria Farmacéutica.



# Lic. en Nutrición



Programa Institucional de Lenguas Extranjeras  
Programa Institucional de Formación Humanista

## Requisitos de Egreso y Titulación

Materias Obligatorias  
Materias Optativas Profesionalizantes

**355 créditos**  
**12 créditos**

Programa Institucional de Formación Humanista  
Programa Institucional de Lenguas Extranjeras  
Programa Institucional de Prácticas Profesionales  
Servicio Social  
Examen de Egreso

**9 créditos** <sup>1</sup>  
**Acreditar 1**  
**N/A** <sup>2</sup>  
**Año** <sup>3</sup>  
**1 examen**

<sup>1</sup> Con base en la aprobación del Programa Institucional de Formación Humanista (PIFH) por parte del H. Consejo Universitario el día 15 de diciembre de 2011, donde se establece que los contenidos de este requisito de titulación pueden ser incluidos en los Planes de Estudio, y atendiendo la tipología de PRODEP, respecto a Científico-práctico (CP), son programas cuyos egresados se dedicarán en su mayoría a la práctica profesional. Sus planes de estudio tienen una proporción considerable de cursos orientados a comunicar las experiencias prácticas y otra, también significativa, de cursos básicos de ciencias o de humanidades. Ejemplos de estos programas son las licenciaturas en las ingenierías, la medicina y algunas ciencias sociales como la economía. Los estudiantes que cursen este Plan de Estudios, darán cumplimiento a los 9 créditos que contempla el Programa de la siguiente forma:

- **3 créditos** a través de los contenidos de las materias de: Fundamentos de Morfología, Introducción a la Nutriología, Nutrición Básica, Selección y Preparación de Alimentos, Introducción a la Salud Pública, Fisiología General, Bioquímica y Metabolismo, Didáctica, Epidemiología, Fisiología de la Nutrición, Conservación de Alimentos, Introducción a la Función Empresarial, Nutrición Humana, Diseño de Alimentos Saludables, Gestión de Servicios de Alimentos, Metodología de la Investigación en Nutrición, Psicología de la Conducta Alimentaria, Nutrición Deportiva I, Ética Profesional, Nutrición Deportiva II.  
- **6 créditos** que deberán acreditar del primero al cuarto semestre a través del resto de las modalidades que plantea el PIFH: Cursos, actividades personales y/o eventos validados por el Centro Académico ante el DAFI.

<sup>2</sup> Se exceptúan el cumplimiento del Programa Institucional de Prácticas Profesionales para el Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición; dicha excepción es para las carreras del Centro de Ciencias de la Salud, las cuales se rigen por la Normatividad del Sector Salud.

<sup>3</sup> Los egresados de la carrera realizan un año de Servicio Social según los lineamientos del Centro de Ciencias de la Salud, el cual se alinea a la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y la Normatividad del Sector Salud.