

**OBJETIVO:**

Formar Licenciados en Nutrición, líderes en su campo profesional, con capacidad para desempeñarse con responsabilidad y calidad en el diagnóstico del estado nutricional, la modificación de conductas y hábitos relacionados con la alimentación y la implementación de programas de alimentación y nutrición; con capacidad para desempeñarse como parte de grupos multidisciplinarios que contribuyan en la solución de problemas en los ámbitos de la nutrición clínica, nutrición poblacional, tecnología alimentaria y servicios de alimentos; con ética, humanismo y comprometidos con el desarrollo local, regional y nacional.

**PERFIL DEL ASPIRANTE:**

Con base a la normativa institucional, el aspirante a realizar estudios de pregrado en la Licenciatura en Nutrición deberá aplicar el examen de ingreso correspondiente. A continuación se presentan los rasgos deseables en el aspirante a ingresar a la carrera:

- Interés por el área de la salud.
- Pensamiento analítico y sintético.
- Interés por la lectura y facilidad en la comprensión de textos.
- Capacidad de observación.
- Actitud emprendedora y crítica.
- Actitud de servicio.
- Actitud de respeto hacia las personas.

**PERFIL DEL EGRESADO:**

A continuación se presenta el perfil de egreso que el estudiante desarrollará en los ámbitos de la nutrición clínica, nutrición poblacional, tecnología alimentaria, servicios de alimentos, a través de los conocimientos, habilidades, valores y actitudes que se describen enseguida:

Habilidades para:

- Diagnosticar el estado nutricional individual y colectivo.
- Realizar el cálculo energético para la elaboración y diseño del plan alimentario.
- Prescribir dietas normales y terapéuticas para mejorar o mantener el estado nutricional.
- Brindar orientación para la modificación de conductas y hábitos relacionados con la alimentación.
- Evaluar la situación nutricional a nivel comunitario para implementar programas de alimentación.
- Aplicar la normatividad y regulaciones vigentes relacionadas con la nutrición clínica, poblacional, tecnología alimentaria y servicios de alimentos.
- Crear o mejorar productos alimenticios que beneficien a la población en cuanto al costo, valor nutritivo, la disponibilidad y accesibilidad.
- Aplicar técnicas para la administración de servicios de alimentos.
- Utilizar software especializado para apoyar eficientemente los procesos relacionados con la alimentación y nutrición.
- Diseñar, promover, gestionar e implementar cursos y programas sobre alimentación de individuos y/o comunidades para distintos fines.
- Escuchar, hablar, escribir y leer en inglés con énfasis en propósitos académicos elementales.
- Realizar investigación en alimentación y nutrición.

Conocimientos de:

- Los fundamentos que explican la función de tejidos, órganos, aparatos y sistemas del cuerpo humano con énfasis en los relacionados a la alimentación y nutrición humana.
- La ciencia de la nutrición y sus fundamentos.
- Los fundamentos para el tratamiento nutricional en el individuo sano y en condiciones patológicas.
- La naturaleza de los alimentos, sus propiedades químicas, organolépticas, bromatológicas y nutritivas.
- Preparación y consumo de alimentos.

- Normatividad y regulaciones vigentes relacionadas con la nutrición clínica, poblacional, tecnología alimentaria y servicios de alimentos.
- Las condiciones políticas, económicas, sociales, culturales, psicológicas y educativas, que influyen en la conducta y hábitos alimentarios de individuos y comunidades.
- Bases pedagógicas de la enseñanza y el aprendizaje.
- Bases psicológicas consistentes en conocimientos sobre los procesos psicológicos que subyacen a las conductas.
- Fundamentos de epidemiología, salud pública e investigación.
- Bases de administración de servicios de alimentación y nutrición.
- Las herramientas metodológicas de recolección y análisis de datos estadísticos.
- Idioma inglés a nivel intermedio.

Actitud:

- Dispuesta a la actualización permanente.
- Ética profesional.
- Respeto a la dignidad humana.
- De servicio en el desempeño de sus actividades.
- Dispuesta hacia el trabajo en equipo.

Valores:

- Autonomía y responsabilidad social.
- Pluralismo.
- Humanismo.
- Calidad.

**CAMPO DE TRABAJO:**

El profesionista 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.

**DURACIÓN:**

Ocho semestres y un año de Servicio Social que se lleva a cabo según Reglamento y Lineamientos vigentes del Sector Salud.

## PLAN DE ESTUDIOS

PLAN 2015  
CARRERA 39

Primer Semestre	T	P	C	CENTRO	DEPARTAMENTO
FUNDAMENTOS DE MORFOLOGÍA	4	2	10	C. BÁSICAS	MORFOLOGÍA
INTROD. A LA QUÍMICA GENERAL	3	2	8	C. BÁSICAS	QUÍMICA
MATEMÁTICAS BÁSICAS	3	2	8	C. BÁSICAS	MATEMÁTICAS Y FÍSICA
HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN	2	1	5	C. SOC. Y HUM.	HISTORIA
INTROD. A LA NUTRICIÓN	3	1	7	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
PSICOLOGÍA DE LA SALUD	2	2	6	C. SOC. Y HUM.	PSICOLOGÍA
-Programa Institucional de Lenguas Extranjeras					
-Programa Institucional de Formación Humanista					
<b>Segundo Semestre</b>					
FISIOLOGÍA GENERAL	4	0	8	C. BÁSICAS	FISIO. Y FARMA.
QUÍMICA ORGÁNICA	4	2	10	C. BÁSICAS	QUÍMICA
ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	3	0	6	C. ECO. Y ADM.	ECONOMÍA
NUTRICIÓN BÁSICA	3	2	8	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
DIDÁCTICA	2	3	7	C. SOC. Y HUM.	EDUCACIÓN
SOCIOANTROPOLOGÍA	3	0	6	C. SOC. Y HUM.	SOC. Y ANTROP.
NORMATIVIDAD EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	3	0	6	C. DE LA SALUD	SALUD PÚBLICA
-Programa Institucional de Lenguas Extranjeras					
-Programa Institucional de Formación Humanista					
<b>Tercer Semestre</b>					
FISIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	4	0	8	C. BÁSICAS	FISIO. Y FARMA.
BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	3	2	8	C. BÁSICAS	QUÍMICA
INTROD. A LA SALUD PÚBLICA	3	0	6	C. DE LA SALUD	SALUD PÚBLICA
NUTRICIÓN HUMANA	3	0	6	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
DIETOCÁLCULO	3	3	9	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
ORIENTACIÓN ALIMENTARIA	0	3	3	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA	3	2	8	C. BÁSICAS	MICROBIOLOGÍA
-Programa Institucional de Lenguas Extranjeras					
-Programa Institucional de Formación Humanista					
<b>Cuarto Semestre</b>					
PATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN I	4	0	8	C. DE LA SALUD	MEDICINA
COMPONENTES Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	3	2	8	C. BÁSICAS	INGENIERIA BIOQUÍMICA
BIOESTADÍSTICA (EST-B11)	2	3	7	C. BÁSICAS	ESTADÍSTICA
DIETOTERAPIA I	3	2	8	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIO	2	4	8	C. DE LA SALUD	NUT. U CULTURA FÍSICA
TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	4	0	8	C. BÁSICAS	FISIO. Y FARMA.
-Programa Institucional de Lenguas Extranjeras					
-Programa Institucional de Formación Humanista					
<b>Quinto Semestre</b>					
PATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN II	4	0	8	C. DE LA SALUD	MEDICINA
COSERVACIÓN DE ALIMENTOS	2	3	7	C. AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
EPIDEMIOLOGÍA	3	0	6	C. DE LA SALUD	SALUD PÚBLICA
DIETOTERAPIA II	3	2	8	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
METODOLOGÍA DE LA INVES. PARA LA SALUD	2	2	6	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
ADMÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	2	3	7	C. ECO. Y ADM.	TURISMO
FARMACOLOGÍA EN NUTRICIÓN	3	0	6	C. BÁSICAS	FISIO. Y FARMA.
<b>Sexto Semestre</b>					
NUTRICIÓN POBLACIONAL I	3	4	10	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
PATOLOGÍA PEDIÁTRICA	3	0	6	C. DE LA SALUD	GINECO-OBST Y PED.
TRATAMIENTO NUTRICIO EN NIÑOS	2	2	6	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
SEMINARIO DE INVES. EN NUTRICIÓN	2	2	6	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
NUTRICIÓN DEPORTIVA I	2	3	7	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
SERVICIOS DE NUTRICIÓN HOSPITALARIA	2	2	6	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
DIETOTERAPIA III	3	3	9	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA

---

## CENTRO DE CIENCIAS DE LA SALUD

---

### LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

---

#### Séptimo Semestre

NUTRICIÓN POBLACIONAL II	2	4	8	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
TRATAMIENTO NUTRICIO EN EL ADULDO MAYOR	2	2	6	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
TRATAMIENTO NUTRICIO EN LA OBESIDAD	2	2	6	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
NUTRICIÓN DEPORTIVA II	2	3	7	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
DIETOTERAPIA IV	3	3	9	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
ÉTICA PROFESIONAL	2	2	6	C. SOC. Y HUM.	FILOSOFÍA
OPTATIVA PROFESIONALIZANTE					

#### Octavo Semestre

SEMINARIO DE NUTRICIÓN CLÍNICA	2	3	7	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
SEMINARIO DE NUTRICIÓN POBLACIONAL	2	3	7	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
BIOÉTICA	2	2	6	C. DE LA SALUD	MEDICINA
PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	0	21	21	C. DE LA SALUD	NUT. Y CULTURA FÍSICA
OPTATIVA PROFESIONALIZANTE					

### PROGRAMAS INSTITUCIONALES

El plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición 2014 incluye el cumplimiento de los programas institucionales que se mencionan a continuación y a los cuáles deberá apegarse el estudiante con base en la reglamentación vigente.

- Programa Institucional de Formación Humanista
- Programa Institucional de Lenguas Extranjeras
- Programa Institucional de Tutorías
- Programa Institucional de Intercambio Académico

### REQUISITOS DE TITULACIÓN

De acuerdo a lo establecido en el Capítulo XIV Art. 155 y 156 del Reglamento General de Docencia de la Universidad Autónoma de Aguascalientes en la tabla N° 17 están identificados los Requisitos de Titulación:

Una vez acreditadas todas las materias y requisitos señalados en el plan de estudios de las carreras de nivel técnico, técnico superior y licenciatura, el egresado podrá solicitar la expedición de su título en el Departamento de Control Escolar, luego de cumplir con los siguientes elementos:

- I. Haber cumplido con los requisitos de Servicio Social<sup>1</sup>, Formación Humanista, Prácticas Profesionales<sup>2</sup> y Lenguas Extranjeras, definidos en los programas institucionales;
- II. Comprobar que no se tiene adeudo alguno con la Universidad Autónoma de Aguascalientes;
- III. Haber cubierto la cuota establecida en el plan de arbitrios para la obtención del título; y
- IV. Haber presentado el examen de egreso (Aprobado por el H. Consejo Universitario en sesión ordinaria celebrada el día 25 de diciembre de 2011).

**Nota:** El Servicio Social se lleva a cabo según Reglamento y Lineamientos vigentes del Sector Salud.

---

<sup>1</sup>Se apega a la normativa del Sector Salud.

<sup>2</sup> Se exceptúan para este Plan de Estudios, el Programa Institucional de Prácticas Profesionales se hace mención de dicha excepción para las carreras del Centro de Ciencias de la Salud, que se rigen por el Sector Salud.