



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

**a) Nombre del Proyecto Curricular**

Licenciatura en Nutrición 2003

**b) Título que se otorga**

Licenciado/a en Nutrición

**c) Espacios donde se imparte**

Facultad de Medicina

Centro Universitario Amecameca

**d) Total de créditos**

411 A 416

**e) Área del conocimiento al que pertenece**

Ciencias de la Salud

**f) Calendario escolar y periodos para administrar las unidades de aprendizaje**

Calendario escolar anual, con dos periodos regulares y un intensivo

**g) Modalidad educativa en la que se impartirá**

Escolarizada con administración flexible de la enseñanza



## OBJETIVOS DE LA CARRERA

**E**l estudiante; contribuirá al desarrollo de las estrategias e intervenciones para la atención de la salud nutricional, así como para la solución de problemas alimentarios y nutricionales a nivel individual, familiar y comunitario, con un enfoque biopsicosocial.

Integrará sus habilidades y destrezas para el análisis e intervención de la problemática en salud nutricional, administrará programas de alimentación y educación evaluando el estado de nutrición a nivel individual y colectivo. Realizará investigación en las áreas de nutrición, salud y alimentación y normará su ejercicio profesional con base en los principios éticos, manteniendo la actitud que le permita continuar con una formación científica durante su vida profesional.

## PERFIL DE EGRESO

**A**l final de la licenciatura en nutrición, el egresado tendrá un dominio cognitivo con bases teóricas para la generación, aplicación y difusión de la nutriología contribuyendo a la solución de problemas de diagnóstico, tratamiento y rehabilitación mediante la atención nutricia personal y grupal; con el dominio de habilidades y destrezas dentro de un marco ético y moral respetando el bienestar, la privacidad, la dignidad, las creencias y la vida.

Será capaz de intervenir en los diferentes campos de acción de la nutrición, interactuando de manera inter y multidisciplinaria, aplicando el conocimiento en el ejercicio profesional.

Así mismo, será capaz de realizar investigación que le permita generar alternativas de solución a la problemática alimentaria y nutricional, usando adecuadamente el proceso metodológico auxiliándose de los elementos estadísticos que permitan validar sus resultados y conclusiones. Siendo capaz de proponer programas alimentarios y nutricionales que respondan a las necesidades contextuales de la población.



## ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS POR NÚCLEOS DE FORMACIÓN

### NÚCLEO BÁSICO

#### OBLIGATORIAS

| No.      | UNIDAD DE APRENDIZAJE (UA)            | HT | HP | TH | CR | ÁREA CURRICULAR          |
|----------|---------------------------------------|----|----|----|----|--------------------------|
| 1        | BASES MOLECULARES DE LA NUTRICIÓN     | 3  | 0  | 3  | 6  | BIOMÉDICA                |
| 2        | ANATOMOFISIOLOGÍA                     | 3  | 2  | 5  | 8  | BIOMÉDICA                |
| 3        | TEORÍA Y TÉCNICAS DEL CONOCIMIENTO    | 0  | 3  | 3  | 3  | INVESTIGACIÓN            |
| 4        | BIOESTADÍSTICA                        | 2  | 3  | 5  | 7  | INVESTIGACIÓN            |
| 5        | FISICOQUÍMICA                         | 2  | 3  | 5  | 7  | BIOMÉDICA                |
| 6        | MÉTODOS CUALITATIVOS DE INVESTIGACIÓN | 0  | 3  | 3  | 3  | INVESTIGACIÓN            |
| 7        | BROMATOLOGÍA                          | 3  | 3  | 6  | 9  | CIENCIA DE LOS ALIMENTOS |
| 8        | AGENTES BIOLÓGICOS                    | 5  | 3  | 8  | 13 | BIOMÉDICA                |
| 9        | INGLÉS C1                             | 2  | 2  | 4  | 6  | COMPLEMENTARIA           |
| 10       | INGLÉS C2                             | 2  | 2  | 4  | 6  | COMPLEMENTARIA           |
| 11       | COMPUTACIÓN APLICADA A LA NUTRICIÓN   | 2  | 2  | 4  | 6  | COMPLEMENTARIA           |
| SUBTOTAL |                                       | 24 | 26 | 50 | 74 |                          |

|    |                         |    |    |    |    |  |
|----|-------------------------|----|----|----|----|--|
| 11 | TOTAL DEL NÚCLEO BÁSICO | 24 | 26 | 50 | 74 |  |
|----|-------------------------|----|----|----|----|--|



## NÚCLEO SUSTANTIVO

### OBLIGATORIAS

| No. | UNIDAD DE APRENDIZAJE                                 | HT | HP | HT | CR | ÁREA CURRICULAR          |
|-----|---|----|----|----|----|--------------------------|
| 1   | EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN                                | 2  | 3  | 5  | 7  | NUTRICIÓN COMUNITARIA    |
| 2   | PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS                 | 2  | 2  | 4  | 6  | CIENCIA DE LOS ALIMENTOS |
| 3   | BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN                            | 3  | 2  | 5  | 8  | BIOMÉDICA                |
| 4   | BASES ESENCIALES DE LA NUTRICIÓN                      | 3  | 1  | 4  | 7  | PROPEDEÚTICA             |
| 5   | FISIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN                            | 3  | 2  | 5  | 8  | BIOMÉDICA                |
| 6   | DIAGNOSTICO DEL ESTADO DE NUTRICIÓN                   | 3  | 5  | 8  | 11 | PROPEDEÚTICA             |
| 7   | TALLER DE DIETOCÁLCULO                                | 0  | 5  | 5  | 5  | CIENCIA DE LA NUTRICIÓN  |
| 8   | NUTRICIÓN NORMAL PEDIÁTRICA                           | 5  | 3  | 8  | 13 | CIENCIA DE LA NUTRICIÓN  |
| 9   | NUTRICIÓN DEL ADULTO Y ADULTO EN PLENITUD SANOS       | 6  | 2  | 8  | 14 | CIENCIA DE LOS ALIMENTOS |
| 10  | NUTRICIÓN ENTERAL Y ENDOVENOSA                        | 3  | 2  | 5  | 8  | CIENCIA DE LA NUTRICIÓN  |
| 11  | MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS                        | 4  | 2  | 6  | 10 | CIENCIA DE LOS ALIMENTOS |
| 12  | TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS                          | 3  | 1  | 4  | 7  | CIENCIA DE LOS ALIMENTOS |
| 13  | CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS                         | 2  | 3  | 5  | 7  | CIENCIA DE LOS ALIMENTOS |
| 14  | PATOLOGÍA NUTRICIONAL                                 | 5  | 2  | 7  | 12 | PROPEDEÚTICA             |
| 15  | DIETOTERAPIA EN LAS ALTERACIONES SISTÉMICAS           | 4  | 2  | 6  | 10 | CIENCIA DE LA NUTRICIÓN  |
| 16  | DIETOTERAPIA DE LAS ALTERACIONES DIGESTIVAS           | 4  | 2  | 6  | 10 | CIENCIA DE LA NUTRICIÓN  |
| 17  | ADMINISTRACIÓN APLICADA A LA ALIMENTACIÓN             | 3  | 1  | 4  | 7  | ADMINISTRATIVA           |
| 18  | ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA | 1  | 4  | 5  | 6  | ADMINISTRATIVA           |
| 19  | TECNOLOGÍA E INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS       | 3  | 4  | 7  | 10 | CIENCIA DE LOS ALIMENTOS |
| 20  | DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS                        | 1  | 4  | 5  | 6  | CIENCIA DE LOS ALIMENTOS |



| No. | UNIDAD DE APRENDIZAJE                  | HT | HP | HT  | CR  | ÁREA CURRICULAR |
|-----|--|----|----|-----|-----|-----------------|
| 21  | NUTRICIÓN CLÍNICA BASADA EN EVIDENCIAS | 1  | 4  | 5   | 6   | CLÍNICA         |
| 22  | FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN               | 3  | 1  | 4   | 7   | BIOMÉDICA       |
|     | SUBTOTAL                               | 64 | 57 | 121 | 185 |                 |

|    |                                    |    |    |     |     |  |
|----|------------------------------------|----|----|-----|-----|--|
| 22 | <b>TOTAL DEL NÚCLEO SUSTANTIVO</b> | 64 | 57 | 121 | 185 |  |
|----|------------------------------------|----|----|-----|-----|--|

### NÚCLEO INTEGRAL

#### OBLIGATORIAS

| No. | UNIDAD DE APRENDIZAJE                              | HT | HP | HT | CR  | ÁREA CURRICULAR         |
|-----|--|----|----|----|-----|-------------------------|
| 1   | SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN                          | 4  | 2  | 6  | 10  | NUTRICIÓN COMUNITARIA   |
| 2   | NUTRICIÓN COMUNITARIA                              | 3  | 8  | 11 | 14  | NUTRICIÓN COMUNITARIA   |
| 3   | EPIDEMIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN                      | 4  | 2  | 6  | 10  | NUTRICIÓN COMUNITARIA   |
| 4   | PROMOCIÓN A LA SALUD ENFOCADA A LA NUTRICIÓN       | 1  | 4  | 5  | 6   | NUTRICIÓN COMUNITARIA   |
| 5   | DIAGNÓSTICO DEL ESTADO DE NUTRICIÓN EN COMUNIDADES | 1  | 4  | 5  | 6   | NUTRICIÓN COMUNITARIA   |
| 6   | PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN COMUNITARIA              | 2  | 6  | 8  | 10  | NUTRICIÓN COMUNITARIA   |
| 7   | ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN                    | 3  | 2  | 5  | 8   | NUTRICIÓN COMUNITARIA   |
| 8   | PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN                      | 3  | 2  | 5  | 8   | CLÍNICA                 |
| 9   | SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN                      | 2  | 2  | 4  | 6   | NUTRICIÓN COMUNITARIA   |
| 10  | ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARÍA                    | 2  | 2  | 4  | 6   | NUTRICIÓN COMUNITARIA   |
| 11  | SEMINARIO DE NUTRICIÓN                             | 0  | 7  | 7  | 7   | CLÍNICA                 |
| 12  | SEMINARIO DE TITULACIÓN                            | 3  | 3  | 6  | 9   | INVESTIGACIÓN           |
| 13  | ÉTICA Y HUMANISMO                                  | 2  | 0  | 2  | 4   | PROPEDEÚTICA            |
| 14  | NUTRICIÓN EN INDIVIDUOS CON CAPACIDADES DIFERENTES | 2  | 2  | 4  | 6   | CIENCIA DE LA NUTRICIÓN |
|     | SUBTOTAL   | 32 | 46 | 78 | 110 |                         |



## OPTATIVAS

**LÍNEAS DE ACENTUACIÓN:** ACREDITAR LAS UA NECESARIAS DE LA COMBINACIÓN DE LAS LÍNEAS DE ACENTUACIÓN PARA CUBRIR DE 42 A 47 CRÉDITOS.

### NUTRICIÓN CLÍNICA

| No. | UNIDAD DE APRENDIZAJE                      | HT | HP | HT | CR | ÁREA CURRICULAR |
|-----|--|----|----|----|----|-----------------|
| 1   | TEMAS SELECTOS EN NUTRICIÓN CLÍNICA        | 2  | 3  | 5  | 7  | CLÍNICA         |
| 2   | NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA               | 2  | 2  | 4  | 6  | CLÍNICA         |
| 3   | NUTRICIÓN Y DEPORTE                        | 2  | 2  | 4  | 6  | CLÍNICA         |
| 4   | TALLER DE ANTROPOMETRÍA                    | 0  | 6  | 6  | 6  | CLÍNICA         |
| 5   | QUÍMICA ORGÁNICA                           | 2  | 2  | 4  | 6  | BIOMÉDICA       |
| 6   | COMPUTACIÓN                                | 1  | 2  | 3  | 4  | COMPLEMENTARIA  |
| 7   | SEXUALIDAD HUMANA                          | 2  | 1  | 3  | 5  | COMPLEMENTARIA  |
| 8   | TALLER DE AUTOESTUDIO, LECTURA Y REDACCIÓN | 0  | 4  | 4  | 4  | COMPLEMENTARIA  |

### NÚTRICIÓN COMUNITARIA

| No. | UNIDAD DE APRENDIZAJE                                | HT | HP | HT | CR | ÁREA CURRICULAR          |
|-----|--|----|----|----|----|--------------------------|
| 1   | TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA AUTOCONSUMO | 1  | 3  | 4  | 5  | CIENCIA DE LOS ALIMENTOS |
| 2   | COMUNICACIÓN FRENTE A GRUPOS                         | 1  | 4  | 5  | 6  | NUTRICIÓN COMUNITARIA    |
| 3   | MEDIOS MASIVOS DE COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN          | 1  | 2  | 3  | 4  | NUTRICIÓN COMUNITARIA    |
| 4   | TEMAS SELECTOS DE NUTRICIÓN COMUNITARIA              | 2  | 3  | 5  | 7  | NUTRICIÓN COMUNITARIA    |
| 5   | CULTURA UNIVERSAL                                    | 1  | 0  | 1  | 2  | COMPLEMENTARIA           |



## ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

| No. | UNIDAD DE APRENDIZAJE   | HT | HP | HT | CR | ÁREA CURRICULAR          |
|-----|---|----|----|----|----|--------------------------|
| 1   | TEMAS SELECTOS DE ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN   | 2  | 3  | 5  | 7  | ADMINISTRATIVA           |
| 2   | MERCADOTECNIA Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS               | 2  | 2  | 4  | 6  | ADMINISTRATIVA           |
| 3   | GESTIÓN Y NORMATIVIDAD EN EL ÁREA DE LA SALUD Y LA ALIMENTACIÓN | 2  | 2  | 4  | 6  | ADMINISTRATIVA           |
| 4   | MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS                                   | 2  | 2  | 4  | 6  | CIENCIA DE LOS ALIMENTOS |
| 5   | PLANEACIÓN ESTRATÉGICA Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL              | 0  | 2  | 2  | 2  | ADMINISTRATIVA           |
| 6   | PROGRAMA EMPRENDEDOR  | 2  | 0  | 2  | 4  | ADMINISTRATIVA           |
| 7   | CALIDAD   | 0  | 2  | 2  | 2  | ADMINISTRATIVA           |

|  |   |   |   |               |  |
|--|---|---|---|---------------|--|
| SUBTOTAL DE OPTATIVAS DE LÍNEAS DE ACENTUACIÓN | * | * | * | 42<br>A<br>47 |  |
|--|---|---|---|---------------|--|

|               |                                  |                  |                  |                  |                          |  |
|---------------|----------------------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------------|--|
| <b>14 + *</b> | <b>TOTAL DEL NÚCLEO INTEGRAL</b> | <b>32<br/>+*</b> | <b>46<br/>+*</b> | <b>78<br/>+*</b> | <b>152<br/>A<br/>157</b> |  |
|---------------|----------------------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------------|--|

\*LA CARGA HORARIA DE LAS UA OPTATIVAS QUE NO SE CONTABILIZA, YA QUE VARIA DE ACUERDO A LA ELECCIÓN DEL ALUMNO.

| TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS |           |
|----------------------------|-----------|
| UA OBLIGATORIAS            | 47        |
| UA OPTATIVAS               | *         |
| UA A ACREDITAR             | 47 + *    |
| CRÉDITOS                   | 411 A 416 |

\* EL NÚMERO DE UA OPTATIVAS, QUE VARIA DE ACUERDO A LA ELECCIÓN DEL ALUMNO.