



## 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.



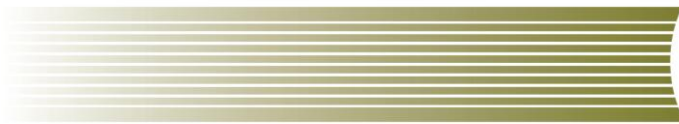
## ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS POR NÚCLEOS DE FORMACIÓN

### 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 A 47	
--	---	---	---	---------------	--

<b>14 + *</b>	<b>TOTAL DEL NÚCLEO INTEGRAL</b>	<b>32 +*</b>	<b>46 +*</b>	<b>78 +*</b>	<b>152 A 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.