



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

El 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

Al 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	DIAGNÓSTICO 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	TOTAL DEL NÚCLEO SUSTANTIVO	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 ALIMENTARIA	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

NUTRICIÓN 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	
--	---	---	---	---------------	--

14 + *	TOTAL DEL NÚCLEO INTEGRAL	32 +*	46 +*	78 +*	152 A 157	
--------	---------------------------	----------	----------	----------	-----------------	--

*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.