

Nutrición

Plan 2017-2

Este programa educativo se ofrece en las siguientes unidades académicas de la UABC:

Campus	Unidad académica	Organismo Acreditador	Situación de calidad	Vigencia
Tijuana	Facultad de Medicina y Psicología		No evaluado	
Mexicali	Facultad de Medicina			

Características del plan de estudios:

Perfil de ingreso:

Para ingresar al Programa Educativo de Licenciatura en Nutrición.

Perfil de ingreso: El aspirante a cursar la Licenciatura en Nutrición debe haber acreditado las unidades de aprendizaje correspondientes a estudios de nivel medio y medio superior, provenientes de una institución que cuente con los registros correspondientes y que lo demuestre a través de la documentación correspondiente.

Con conocimientos básicos en:

- Física,
- Química,
- Matemáticas
- Biología
- Formación cívica y ética
- Inglés básico

Con habilidades en:

- Comunicación oral y escrita,
- Trabajo en equipo,
- Facilidad para establecer relaciones interpersonales.
- Pensamiento lógico y crítico para la resolución de casos
- Interés por la investigación

Actitudes y Valores:

- Responsable, interesado y comprometido con su superación,
- Empático.
- Emprendedor, y
- Disciplinado

Perfil de egreso:

El egresado de la Licenciatura en Nutrición desarrollará un carácter humanista considerando al individuo como una entidad compleja bio-psico-social con juicio crítico y respeto a la diversidad ideológica. Aplica sus conocimientos científicos, así como su capacidad crítica, innovadora, creativa y reflexiva, sobre el proceso alimentario nutricional, con la finalidad de dar respuesta a las necesidades y demandas de su entorno, desarrollando metodologías y técnicas para realizar la evaluación del proceso alimentario nutricional en el individuo, la familia y la comunidad.

Por lo que se considera que el Licenciado en Nutrición será un profesionalista capaz de:

- Identificar necesidades de intervención nutricional, mediante la aplicación del diagnóstico nutricional basado en evidencias científicas para la prevención de enfermedades o restitución de la salud en las diferentes etapas de la vida, con honestidad y ética profesional.
- Evaluar las enfermedades crónico-degenerativas y otras enfermedades nutricionales, a través del análisis del cuadro clínico y/o bioquímico, para proporcionar el tratamiento nutricional basado en evidencias científicas y mejorar la calidad de vida de la población, con responsabilidad y respeto a la integridad.
- Evaluar hábitos alimenticios de la población a través de la aplicación de técnicas y métodos de diagnóstico basados en evidencias científicas que identifiquen su influencia sobre la salud de la población, para implementar técnicas de intervención con la finalidad de modificar actitudes y conductas, respetando su cultura.
- Diseñar programas de intervención y orientación nutricional con base en evidencias científicas y políticas nutricionales nacionales e internacionales, para mejorar la salud de la población, en un marco de respeto y responsabilidad a la comunidad.
- Evaluar el manejo de los servicios de alimentación en instituciones e industrias a través de la aplicación de las normas oficiales nacionales e internacionales para verificar el cumplimiento de los estándares de calidad de higiene y su espacio físico, con liderazgo, honestidad y respeto.

Campo profesional:

El Licenciado en Nutrición está capacitado para desempeñarse en los siguientes ámbitos laborales:

Sector público:

- Sector salud: IMSS, ISSSTE, ISSSTECALI, Secretaría de Salud.
- Estancias infantiles del sistema DIF, IMSS, ISSSTE.
- Sector educativo: Escuelas públicas.
- Centros deportivos.
- Servicios de alimentos en centros de salud.

Sector privado:

- Consulta privada.
- Hoteles y restaurantes.
- Hospitales
- Asilos.
- Orfanatos.
- Comedores escolares e industriales.
- Escuelas privadas.

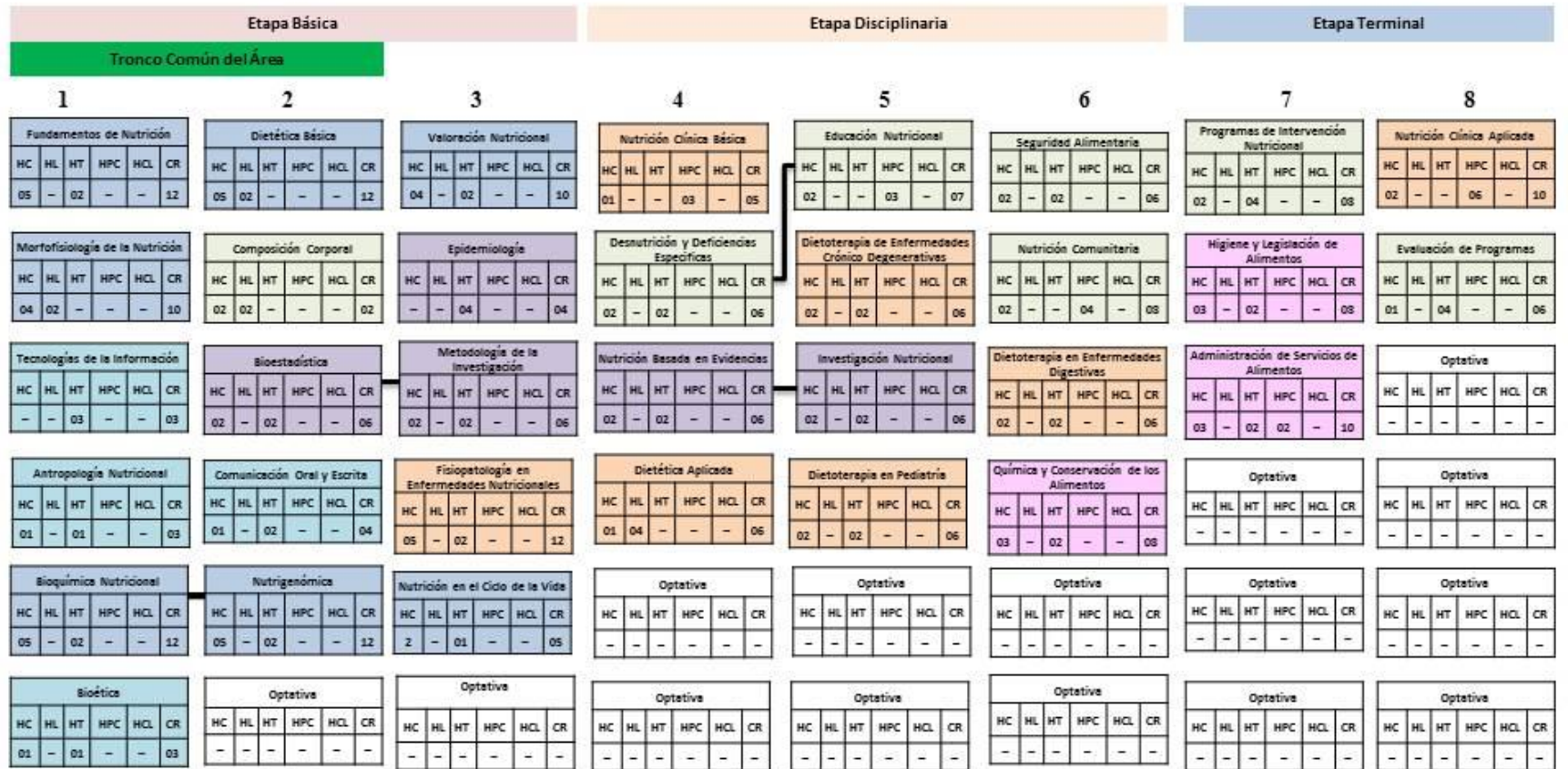
Unidades de aprendizaje por etapa de formación:

Clave	Asignaturas obligatorias	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CR	RQ
Etapa Básica									
23580	Fundamentos de Nutrición	05	--	02	--	--	05	12	
23581	Morfofisiología de la Nutrición	04	02	--	--	--	04	10	
23582	Bioquímica Nutricional	05	--	02	--	--	05	12	
11269	Comunicación Oral y Escrita	01	--	02	--	--	01	04	
23583	Tecnologías de la Información	--	--	03	--	--	--	03	
23584	Bioética	01	--	01	--	--	01	03	
23585	Dietética Básica	05	02	--	--	--	05	12	
23586	Composición Corporal	02	02	--	--	--	02	06	
23587	Bioestadística	02	--	02	--	--	02	06	
23588	Antropología Nutricional	01	--	01	--	--	01	03	
23589	Nutrigenómica	05	--	02	--	--	05	12	3
23590	Valoración Nutricional	04	--	02	--	--	04	10	
12680	Epidemiología	--	--	04	--	--	--	04	
11275	Metodología de la Investigación	02	--	02	--	--	02	06	9
23591	Fisiopatología en Enfermedades Nutricionales	05	--	02	--	--	05	12	
23592	Nutrición en el Ciclo de la Vida	02	--	01	--	--	02	05	
Etapa Disciplinaria									
23593	Nutrición Clínica Básica	01	--	--	03	--	01	05	
23594	Dietética Aplicada	01	04	--	--	--	01	06	
23595	Nutrición Basada en Evidencias	02	--	02	--	--	02	06	13
23596	Desnutrición y Deficiencias Específicas	02	--	02	--	--	02	06	
23597	Educación Nutricional	02	--	--	03	--	02	07	20
23598	Investigación Nutricional	02	--	02	--	--	02	06	19
23599	Dietoterapia de Enfermedades Crónicas Degenerativas	02	--	02	--	--	02	06	
23600	Dietoterapia en Pediatría	02	--	02	--	--	02	06	
23601	Seguridad Alimentaria	02	--	02	--	--	02	06	
23602	Nutrición Comunitaria	02	--	--	04	--	02	08	
23603	Dietoterapia en Enfermedades Digestivas	02	--	02	--	--	02	06	
23604	Química y Conservación de los Alimentos	03	--	02	--	--	03	08	
Etapa Terminal									
23605	Programas de Intervención Nutricional	02	--	04	--	--	02	08	
23606	Higiene y Legislación de	03	--	02	--	--	03	08	

	Alimentos								
23607	Administración de Servicios de Alimentos	03	--	02	02	--	03	10	
23608	Nutrición Clínica Aplicada	02	--	--	06	--	02	10	
23609	Evaluación de Programas	01	--	04	--	--	01	06	
23610	Prácticas Profesionales	--	--	--	--	10	--	10	
Clave	Asignaturas optativas	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CR	RQ
Etapa Básica									
23611	Interacción Fármaco Nutrimiento	02	--	02	--	--	02	06	
23612	Química de los Alimentos	02	02	--	--	--	02	06	
23613	Farmacología	02	--	02	--	--	02	06	
11270	Terminología de la Salud	--	--	02	--	--	--	02	
23614	Química General	02	--	02	--	--	02	06	
23615	Química Orgánica	02	--	02	--	--	02	06	
23616	Bioquímica	04	02	--	--	--	04	10	
12661	Desarrollo Humano	--	--	02	--	--	--	02	
12670	Sexualidad Humana	--	--	02	--	--	--	02	
23617	Medios de Comunicación Masiva	02	--	02	--	--	02	06	
23618	Interpretación de Resultados de Laboratorio	02	--	02	--	--	02	06	
Clave	Asignaturas optativas	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CR	RQ
Etapa Disciplinaria									
23619	Trastornos de la Conducta Alimentaria	02	--	02	--	--	02	06	
23620	Alimentos Funcionales	02	--	02	--	--	02	06	
23621	Nutrición y Deporte	02	--	02	--	--	02	06	
23622	Alergias Alimentarias	02	--	02	--	--	02	06	
23623	Estandarización de Métodos Dietéticos	02	--	02	--	--	02	06	
23624	Diseño de Instrumentos de Evaluación	02	--	02	--	--	02	06	
23625	Endocrinología	02	--	02	--	--	02	06	
23626	Fisiopatología de la Obesidad	02	--	02	--	--	02	06	
23627	Diabetes	02	--	02	--	--	02	06	
23628	Técnicas Básicas Culinarias	01	04	--	--	--	01	06	
23629	Bromatología de los Alimentos	01	04	--	--	--	01	06	
23630	Fisiología y Dietoterapia del Adulto y Senectud	02	--	--	02	--	02	06	
23631	Estandarización Antropométrica	01	--	04	--	--	01	06	
23632	Cultura Física	02	--	02	--	--	02	06	
23633	Farmacognosia y Condimentos Vegetales	02	02	--	--	--	02	06	
Clave	Asignaturas optativas	HC	HL	HT	HPC	HCL	HE	CR	RQ
Etapa Terminal									

23634	Nutrición Enteral y Parenteral	02	02	--	--	--	02	06	
23635	Nutrición en el Paciente Oncológico	02	--	--	--	02	02	06	
23636	Revisión Sistemática en Nutrición	01	--	04	--	--	01	06	
23637	Programas Computacionales para Nutrición	01	--	04	--	--	01	06	
23638	Bioestadística Aplicada a la Nutrición	02	--	02	--	--	02	06	
23639	Nutrición Materno Infantil	02	--	02	--	--	02	06	
23640	Gerencia en Servicios de Alimentos	02	--	02	--	--	02	06	
23641	Proceso Administrativo en la Restauración Colectiva	02	--	02	--	--	02	06	

Mapa Curricular



- Nutrición Básica
- Nutrición Clínica
- Nutrición
- Poblacional Servicios
- Análisis
- Critico Socio-Médicas
- De Alimentos Integradores

ÁREAS DE CONOCIMIENTO

— Seriación obligatoria

Créditos Requeridos Por plan de estudios	
Créditos obligatorios	238
Créditos	92
Practicas profesionales	10

Prácticas Profesionales 10 CR

Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos (PVVC) 2CR