

Licenciado en 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:

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.
- 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	23582
23590	Valoración Nutricional	04	--	02	--	--	04	10	
12680	Epidemiología	--	--	04	--	--	--	04	
11275	Metodología de la Investigación	02	--	02	--	--	02	06	23587
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	12680
23596	Desnutrición y Deficiencias Específicas	02	--	02	--	--	02	06	
23597	Educación Nutricional	02	--	--	03	--	02	07	23596
23598	Investigación Nutricional	02	--	02	--	--	02	06	23595
23599	Dietoterapia de Enfermedades Crónico 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 Alimentos	03	--	02	--	--	03	08	

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	

ETAPA BÁSICA

ETAPA DISCIPLINARIA

ETAPA TERMINAL

I					II					III					IV					V					VI					VII					VIII														
Fundamentos de Nutrición					Dietética Básica					Valoración Nutricional					Nutrición Clínica Básica					Educación Nutricional					Seguridad Alimentaria					Programas de Intervención Nutricional					Nutrición Clínica Aplicada														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR
05	--	02	--	12	05	02	--	--	12	04	--	02	--	10	01	--	--	03	05	02	--	--	03	07	02	--	02	--	06	02	--	04	--	08	02	--	--	06	10										
Morfofisiología de la Nutrición					Composición Corporal					Epidemiología					Desnutrición y Deficiencias Específicas					Dietoterapia de Enfermedades Crónicas Degenerativas					Nutrición Comunitaria					Higiene y Legislación de Alimentos					Evaluación de Programas														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR
04	02	--	--	10	02	02	--	--	06	--	--	04	--	04	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	02	--	--	04	08	03	--	02	--	08	01	--	04	--	06										
Tecnologías de la Información					Bioestadística					Metodología de la Investigación					Nutrición Basada en Evidencias					Investigación Nutricional					Dietoterapia en Enfermedades Digestivas					Administración de Servicios de Alimentos					Optativa														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR
--	--	03	--	03	02	--	02	--	06	02	--	--	--	06	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	03	--	02	02	10	--	--	--	--	Vr					
Comunicación Oral y Escrita					Antropología Nutricional					Fisiopatología en Enfermedades Nutricionales					Dietética Aplicada					Dietoterapia en Pediatría					Química y Conservación de los Alimentos					Optativa					Optativa														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR
01	--	02	--	04	01	--	01	--	03	05	--	02	--	12	01	04	--	--	06	02	--	02	--	06	03	--	02	--	08	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr										
Bioquímica Nutricional					Nutrigenómica					Nutrición en el Ciclo de la Vida					Optativa					Optativa					Optativa					Optativa					Optativa														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR
05	--	02	--	12	05	--	02	--	12	02	--	01	--	05	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr					
Bioética					Optativa					Optativa					Optativa					Optativa					Optativa					Optativa																			
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR
01	--	01	--	03	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr					

Áreas de Conocimiento

NUTRICIÓN BÁSICA SOCIO-MÉDICA SERVICIOS DE ALIMENTOS

NUTRICIÓN CLÍNICA NUTRICIÓN POBLACIONAL ANÁLISIS CRÍTICO

— Seriación obligatoria

- - - Seriación recomendada

HC= HORAS CLASE
HL= HORAS LABORATORIO
HT= HORAS TALLER
HPC= HORAS PRÁCTICA
CR= CRÉDITOS

Prácticas Profesionales 10 CR

Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos 2CR