

## LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

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

Campus	Unidad académica donde se imparte	Situación de calidad
Campus Tijuana, Unidad Tijuana	<a href="#">Facultad de Medicina y Psicología</a>	No Evaluable

<b>Características del plan de estudios:</b>	<b>Para ingresar al Programa Educativo de Licenciatura en Nutrición.</b>
<b>Perfil de ingreso:</b>	<p>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.</p> <p><b>Con conocimientos básicos en:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Física,</li> <li>• Química,</li> <li>• Matemáticas</li> <li>• Biología</li> <li>• Formación cívica y ética</li> <li>• Inglés básico</li> </ul> <p><b>Con habilidades en:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicación oral y escrita,</li> <li>• Trabajo en equipo,</li> <li>• Facilidad para establecer relaciones interpersonales.</li> <li>• Pensamiento lógico y crítico para la resolución de casos</li> <li>• Interés por la investigación</li> </ul> <p><b>Actitudes y Valores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable, interesado y comprometido con su superación,</li> <li>• Empático.</li> <li>• Emprendedor, y</li> <li>• Disciplinado.</li> </ul>
<b>Perfil de egreso:</b>	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.

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.

**Campo profesional:**

**Sector privado.**

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

**Unidades de aprendizaje por etapa de formación:**

<b>No.</b>	<b>Asignaturas obligatorias de etapa básica</b>	<b>HC</b>	<b>HL</b>	<b>HT</b>	<b>HPC</b>	<b>HCL</b>	<b>HE</b>	<b>CR</b>	<b>RQ</b>
1	Fundamentos de Nutrición	05	--	02	--	--	05	12	
2	Morfofisiología de la Nutrición	04	02	--	--	--	04	10	
3	Bioquímica Nutricional	05	--	02	--	--	05	12	
11269	Comunicación Oral y Escrita	01	--	02	--	--	01	04	
5	Tecnología de la Información	--	--	03	--	--	--	03	
6	Bioética	01	--	01	--	--	01	03	
7	Dietética Básica	05	02	--	--	--	05	12	
8	Composición Corporal	02	02	--	--	--	02	06	
9	Bioestadística	02	--	02	--	--	02	06	
10	Antropología Nutricional	01	--	01	--	--	01	03	
11	Nutrigenómica	05	--	02	--	--	05	12	3
12	Valoración Nutricional	04	--	02	--	--	04	10	
12680	Epidemiología	--	--	04	--	--	--	04	
11275	Metodología de la Investigación	02	--	02	--	--	02	06	9
15	Fisiopatología en Enfermedades Nutricionales	05	--	02	--	--	05	12	
16	Nutrición en el Ciclo de la Vida	02	--	01	--	--	02	05	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
<b>No.</b>	<b>Asignaturas obligatorias de etapa disciplinaria</b>	<b>HC</b>	<b>HL</b>	<b>HT</b>	<b>HPC</b>	<b>HCL</b>	<b>HE</b>	<b>CR</b>	<b>RQ</b>
17	Nutrición Clínica Básica	01	--	--	03	--	01	05	
18	Dietética Aplicada	01	04	--	--	--	01	06	
19	Nutrición Basada en Evidencias	02	--	02	--	--	02	06	13
20	Desnutrición y Deficiencias Específicas	02	--	02	--	--	02	06	
21	Educación Nutricional	02	--	--	03	--	02	07	20
22	Investigación Nutricional	02	--	02	--	--	02	06	19
23	Dietoterapia de Enfermedades Crónicas Degenerativas	02	--	02	--	--	02	06	
24	Dietoterapia en	02	--	02	--	--	02	06	

	Pediatría								
25	Seguridad Alimentaria	02	--	02	--	--	02	06	
26	Nutrición Comunitaria	02	--	--	04	--	02	08	
27	Dietoterapia en Enfermedades Digestivas	02	--	02	--	--	02	06	
28	Química y Conservación de los Alimentos	03	--	02	--	--	03	08	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
<b>No.</b>	<b>Asignaturas obligatorias de etapa terminal</b>	<b>HC</b>	<b>HL</b>	<b>HT</b>	<b>HPC</b>	<b>HCL</b>	<b>HE</b>	<b>CR</b>	<b>RQ</b>
29	Programas de Intervención Nutricional	02	--	04	--	--	02	08	
30	Higiene y Legislación de Alimentos	03	--	02	--	--	03	08	
31	Administración de Servicios de Alimentos	03	--	02	02	--	03	10	
32	Nutrición Clínica Aplicada	02	--	--	06	--	02	10	
33	Evaluación de Programas	01	--	04	--	--	01	06	
34	Prácticas Profesionales	--	--	--	--	10	--	10	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
	Optativa	--	--	--	--	--	--	VR	
<b>No.</b>	<b>Asignaturas optativas de etapa básica</b>	<b>HC</b>	<b>HL</b>	<b>HT</b>	<b>HPC</b>	<b>HCL</b>	<b>HE</b>	<b>CR</b>	<b>RQ</b>
35	Interacción Fármaco Nutrimiento	02	--	02	--	--	02	06	
36	Química de los Alimentos	02	02	--	--	--	02	06	

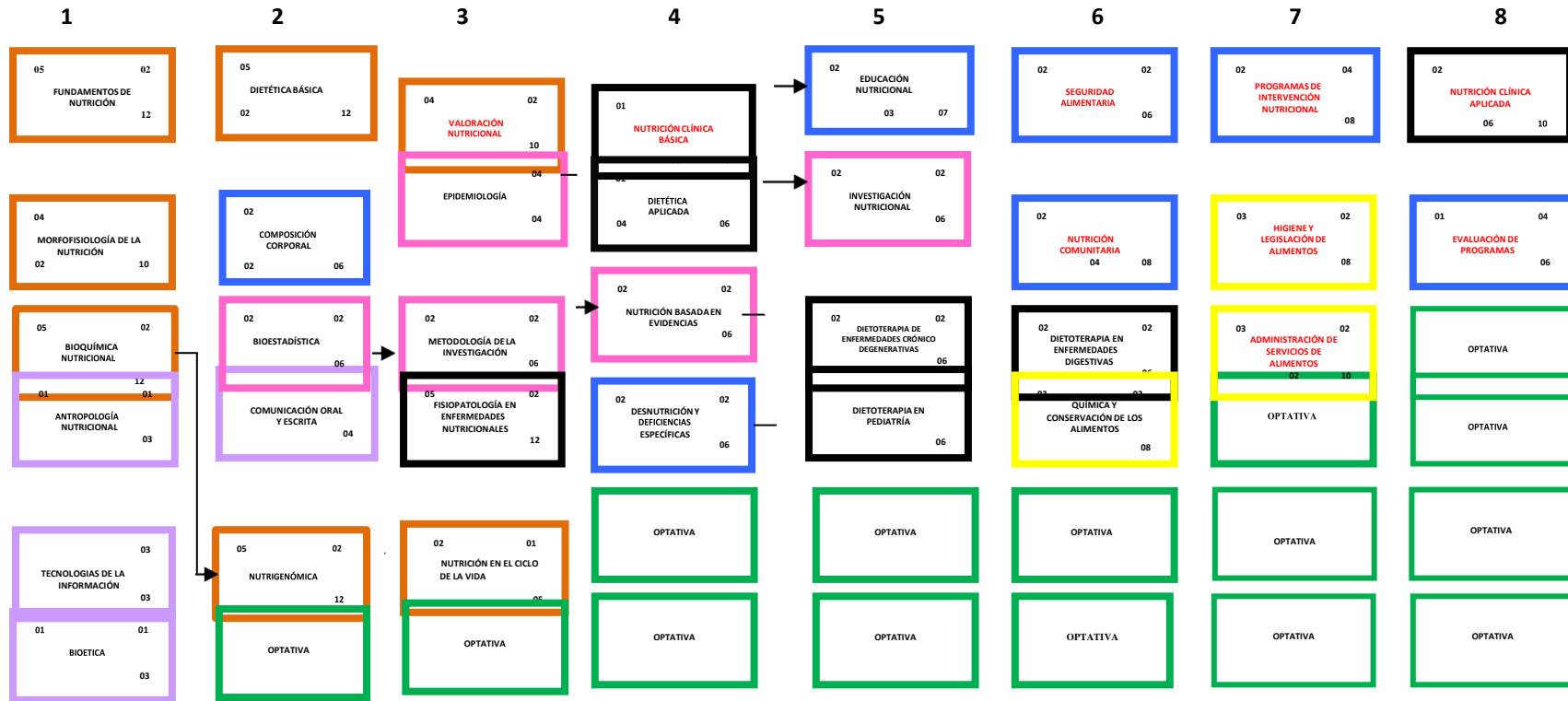
37	Farmacología	02	--	02	--	--	02	06	
11270	Terminología de la Salud	--	--	02	--	--	--	02	
39	Química General	02	--	02	--	--	02	06	
40	Química Orgánica	02	--	02	--	--	02	06	
41	Bioquímica	04	02	--	--	--	04	10	
12661	Desarrollo Humano	--	--	02	--	--	--	02	
12670	Sexualidad Humana	--	--	02	--	--	--	02	
44	Medios de Comunicación Masiva	02	--	02	--	--	02	06	
45	Interpretación de Resultados de Laboratorio	02	--	02	--	--	02	06	
<b>No.</b>	<b>Asignaturas optativas de etapa disciplinaria</b>	<b>HC</b>	<b>HL</b>	<b>HT</b>	<b>HPC</b>	<b>HCL</b>	<b>HE</b>	<b>CR</b>	<b>RQ</b>
46	Trastornos de la Conducta Alimentaria	02	--	02	--	--	02	06	
47	Alimentos Funcionales	02	--	02	--	--	02	06	
48	Nutrición y Deporte	02	--	02	--	--	02	06	
49	Alergias	02	--	02	--	--	02	06	
50	Estandarización de Métodos Dietéticos	02	--	02	--	--	02	06	
51	Diseño de Instrumentos de Evaluación	02	--	02	--	--	02	06	
52	Endocrinología	02	--	02	--	--	02	06	
53	Fisiopatología de la Obesidad	02	--	02	--	--	02	06	
54	Diabetes	02	--	02	--	--	02	06	
55	Técnicas Básicas Culinarias	01	04	--	--	--	01	06	
56	Bromatología de los Alimentos	01	04	--	--	--	01	06	
57	Fisiología y Dietoterapia del Adulto y Senectud	02	--	--	02	--	02	06	
58	Estandarización Antropométrica	01	--	04	--	--	01	06	
59	Cultura Física	02	--	02	--	--	02	06	
60	Farmacognosia y Condimentos Vegetales	02	02	--	--	--	02	06	
<b>No.</b>	<b>Asignaturas optativas de etapa terminal</b>	<b>HC</b>	<b>HL</b>	<b>HT</b>	<b>HPC</b>	<b>HCL</b>	<b>HE</b>	<b>CR</b>	<b>RQ</b>
61	Nutrición Enteral y Parenteral	02	02	--	--	--	02	06	
62	Nutrición en el Paciente Oncológico	02	--	--	--	02	02	06	



**ETAPA: BÁSICA**

**ETAPA: DISCIPLINARIA**

**ETAPA: TERMINAL**



- NUTRICIÓN BÁSICA NUTRICIÓN
- CLÍNICA NUTRICIÓN
- POBLACIONAL SERVICIOS DE
- ALIMENTOS INTEGRADORAS
- ANÁLISIS CRÍTICO
- SOCIO-MÉDICAS
- ➔ SERIACIÓN OBLIGATORIA

HC	HT
HL	HPC
	CRE

<b>CRÉDITOS REQUERIDOS</b>	
Por plan de estudios	
Créditos obligatorios:	238
Créditos optativos:	92
Prácticas profesionales:	10

<b>Prácticas profesionales</b>	10
<b>Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos</b>	02