

DESCRIPCIÓN SINTÉTICA DEL PLAN DE ESTUDIOS

LICENCIATURA EN NUTRIOLOGÍA

Unidad Académica: Facultad de Estudios Superiores Zaragoza

Plan de Estudios: Licenciatura en Nutriología

Área de Conocimiento: Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud

Fecha de aprobación del plan de estudios por el H. Consejo Universitario: 31 de enero de 2018.

Perfil Profesional:

El profesional de la Licenciatura en Nutriología desarrollará funciones competentes de diagnóstico, prevención, promoción e intervención en las áreas de nutrición y ejercicio físico, con el propósito de favorecer la salud integral de las personas y colectivos. Sus principales áreas de desempeño son como nutriólogo, supervisor nutricional, consejero nutricional, investigador, coordinador de programas de salud alimenticia, planeador de programas de nutrición, supervisor de servicios alimenticios, promotor de salud, consultor para desarrollo de nuevos productos, consultor para empresas de alimentos. Realizará su actividad profesional en instituciones de salud y de seguridad social públicas en los niveles federal, estatal y municipal y en instituciones privadas, formando parte del equipo interdisciplinario de salud. También en organizaciones no gubernamentales, en comunidades y grupos con características específicas y en instituciones educativas y de investigación. Asimismo, ejerce una práctica profesional privada orientada a la asesoría y desarrollo de programas de intervención dirigidos a la promoción de la salud integral de individuos, grupos y comunidades.

Requisitos de Ingreso:

El aspirante a ingresar a la Licenciatura en Nutriología debe ser egresado de la Escuela Nacional Preparatoria, de la Escuela Nacional Colegio de Ciencias y Humanidades o de otras instituciones de educación media superior. Es conveniente que haya cursado el área de las ciencias biológicas y de la salud o el conjunto de asignaturas relacionadas con estos campos.

Para todos los casos, el perfil deseable incluye los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes:

Conocimientos

- Básicos sobre las ciencias biológicas, químicas y de la salud.
- Generales sobre la concepción del ser humano como una totalidad biopsicosocial.
- Fundamentales sobre el uso de tecnologías de la información y comunicación aplicadas a la ciencia.

- Básicos de una lengua extranjera, preferentemente del inglés, o de hablante nativo de una lengua indígena.
- Básicos sobre la historia y la situación social, económica y cultural actual de México.

Habilidades

- Capacidad de reconocer la importancia de la salud integral para el desarrollo individual y comunitario.
- Capacidad de argumentación que propicie la integración de conocimientos.
- Pericia para comunicar con claridad, de forma oral y escrita, las propias ideas con fundamentos teóricos.
- Manejo básico de las tecnologías de la información y comunicación para el aprendizaje.

Actitudes

- Interés para desarrollar propuestas innovadoras en torno a la salud.
- Apertura para comprender el concepto de ser humano y su comportamiento.
- Disposición para trabajar en equipo.
- Interés para interactuar con la comunidad y reconocer y aceptar las diferencias entre culturas.
- Disposición para realizar actividades en ambientes socioculturales diversos.
- Apertura para la utilización de los recursos tecnológicos de información y comunicación para su aprendizaje.

Asimismo, deberá el aspirante proveniente de otras instituciones, cumplir con lo siguiente:

“Artículo 2º. Para ingresar a la Universidad es indispensable:

- a) Solicitar la inscripción de acuerdo con los instructivos que se establezcan.
- b) Haber obtenido en el ciclo de estudios inmediato anterior un promedio mínimo de siete o su equivalente.
- c) Ser aceptado mediante concurso de selección, que comprenderá una prueba escrita y que deberá realizarse dentro de los periodos que al efecto se señalen.

Artículo 4º. Para ingresar al nivel de licenciatura el antecedente académico indispensable es el bachillerato, cumpliendo con lo prescrito en el artículo 8º. de este reglamento.”

Artículo 8º. Una vez establecido el cupo para cada carrera o plantel y la oferta de ingreso establecida para el concurso de selección, los aspirantes serán seleccionados según el siguiente orden:

- a) Alumnos egresados de la Escuela Nacional Preparatoria y del Colegio de Ciencias y Humanidades que hayan concluido sus estudios en un máximo de 4 años, contados a partir de su ingreso con un promedio mínimo de siete.

- b) Aspirantes con promedio mínimo de siete en el ciclo de bachillerato, seleccionados en el concurso correspondiente, a quienes se asignará carrera y plantel de acuerdo con la calificación que hayan obtenido en el concurso y hasta el límite del cupo establecido.

En cualquier caso, se mantendrá una oferta de ingreso a egresados de bachilleratos externos a la UNAM.

Requisitos extracurriculares y prerrequisitos

El alumno deberá presentarse, de manera obligatoria, a un curso de inducción que será elaborado por la coordinación de la carrera, y actualizado cuando el Comité Académico correspondiente lo considere pertinente. Tendrá una duración de 40 horas. Derivado de la experiencia de la FES Zaragoza en la implementación de planes de estudio con estructuras similares a ésta, los contenidos incluirán, entre otros, los temas: contexto educativo de la UNAM, contexto educativo de la FES Zaragoza, Modelo Educativo de la FES Zaragoza, estrategias de aprendizaje, procesos y mecanismos de construcción del conocimiento en el área de la salud.

Duración de la licenciatura: 4 años

Valor en créditos del plan de estudios:

Total:	389(*)
Obligatorios:	367
Optativos:	022
Seriación:	Indicativa

Organización del Plan de Estudios:

El plan de estudios propuesto tiene una duración de cuatro años y un total de 389 créditos distribuidos en 56 asignaturas, de las cuales 50 son obligatorias y seis optativas. Además, contempla un pensum académico de 4,752 horas, de las cuales 2,250 son teóricas y 2,502 prácticas.

Este proyecto educativo tiene el propósito de formar Licenciados en Nutriología, cuya práctica profesional se sustente en principios éticos y actitudes humanistas; con un interés genuino en alcanzar la proporcionalidad entre las dimensiones teóricas y prácticas.

Las características fundamentales del plan de estudios de la Licenciatura en Nutriología se pueden resumir de la siguiente forma:

- **Flexibilidad curricular y académica.** El plan de estudios es flexible, dado que el alumno tendrá la posibilidad de seleccionar asignaturas optativas desde el tercer año, con la posibilidad de cursarlas en otras entidades académicas. Además, cuenta con una mínima seriación indicativa.

- **Formación interdisciplinaria.** El estudiante podrá integrar el conocimiento teórico-metodológico y práctico en las asignaturas creadas para tal fin, que tendrán la característica de ser una actividad práctica e interdisciplinaria, en la cual se privilegia el conocimiento aplicado a partir de la experiencia y de un proceso de aprendizaje situado.

- **Formación teórico-práctica.** El estudiante podrá acceder a diversas modalidades, como cursos, seminarios, laboratorios y talleres, que le permitan equilibrar la teoría y la práctica.

- **Actividades de investigación.** A partir del cuarto año se realizarán actividades de investigación, en las cuales se espera que el estudiante aplique sus conocimientos teóricos y metodológicos para la planeación, el diseño, la aplicación y la evaluación de proyectos de intervención a nivel individual, grupal y comunitario, en diversos contextos sociales.

- **Aprendizaje situado.** El plan de estudios se fundamenta en el paradigma educativo del aprendizaje situado, en el que el estudiante se incorporará a escenarios reales durante el proceso de formación académica, donde realizará prácticas profesionales supervisadas, las cuales incrementarán su complejidad de manera gradual, de conformidad con los conocimientos y habilidades que adquiera durante su formación. El aprendizaje situado promueve el desarrollo de habilidades de pensamiento analítico, reflexivo y crítico.

- **Aprendizaje significativo.** En la Licenciatura en Nutriología se busca que los estudiantes logren un aprendizaje significativo, que es uno de los ejes rectores en el proceso de enseñanza y aprendizaje. Durante la formación profesional se busca la aplicación de los conocimientos y las habilidades que poseen y desarrollen los alumnos, en escenarios reales para la construcción de significados mediante la colaboración y la reflexión permanentes.

- **Estrategias didácticas.** La enseñanza situada, las teorías del aprendizaje social y el aprendizaje colaborativo son parte del sustento teórico-metodológico para promover una enseñanza basada en la interacción y el aprendizaje entre iguales, ya que impulsan el aprendizaje en equipos a través del trabajo cooperativo y colaborativo.

- **Perspectivas de género e interculturalidad.** Diversos programas de las asignaturas de la licenciatura se sustentan en la enseñanza de contenidos transversales de género e interculturalidad y abordan diferentes temáticas y dilemas relacionados con estas categorías, a fin de que el alumno demuestre la capacidad de analizarlos y plantear posibles soluciones de manera integral.

Un elemento que se incorpora como innovación educativa es el uso y la aplicación de las TIC y el uso de las Tecnologías del Aprendizaje y el Conocimiento (TAC). Desde el primer año académico el estudiante integrará el uso y dominio de las TIC y TAC en su proceso de aprendizaje, utilizando recursos y herramientas tecnológicas a partir de las cuales optimice sus conocimientos y potencialice sus habilidades. Además podrá adecuar a sus necesidades y estilos de aprendizaje el uso de páginas *web*, aulas virtuales, videos, *blogs*, *podcasts* y otros recursos tecnológicos.

Campos de conocimiento

El plan de estudios se construyó a partir de seis campos de conocimiento, que en conjunto promueven una visión interdisciplinaria de la realidad social y la salud.

1. Químico-Biológico. Este campo proporciona conocimientos de las ciencias básicas, que son imprescindibles para comprender el funcionamiento del organismo de los seres vivos. De igual manera, fundamenta la relación estrecha que guarda el ser humano con su entorno y da cuenta de cómo esta relación se circunscribe, desde los micro niveles hasta los macro niveles, en la homeostasis del sujeto, en campos que son necesarios para poder explicar la importancia que guarda la nutrición y la actividad física a lo largo del ciclo de vida.

2. Ciencias de la Salud. Provee estrategias para apropiarse del conocimiento a partir de la reflexión, diagnóstico, planificación y práctica del cambio respecto a los hábitos de alimentación y de práctica de actividad física, de acuerdo con decisiones locales. Aporta conocimientos de las ciencias médicas, la salud pública, la promoción de la salud, la psicología, las ciencias sociales y otras disciplinas, para entender los problemas identificados por los agentes locales, y proporciona las herramientas para el trabajo individual, con grupos, colectivos e instituciones. En conjunto, este campo dota al estudiante de herramientas para realizar una práctica dialógica, reflexiva, de investigación, planificación, acción y evaluación de la distribución, los determinantes y las prácticas de salud.

3. Humanístico-Social. Este campo proporciona conocimientos científicos y metodológicos para analizar e interpretar críticamente el mundo social, intervenir, decidir y buscar su transformación a partir del trabajo con sujetos sociales. Aporta elementos para desarrollar un pensamiento contextualizado, socialmente situado, que sistematiza los condicionantes y las implicaciones políticas, económicas, sociales y culturales de la salud. Asimismo, aporta herramientas conceptuales y metodológicas que permiten al estudiante desarrollar habilidades de pensamiento creativo y reflexivo, y adquirir una visión crítica del propio conocimiento científico y tecnológico, para favorecer la inclusión de principios éticos en su práctica profesional y en su relación con los otros.

4. Metodológico. Proporciona las herramientas para reflexionar y discutir sobre el significado de la investigación, la construcción del objeto de estudio, los métodos, las prácticas y las técnicas que se emplean en diversas modalidades de investigación, así como los fundamentos epistemológicos. Se ocupa de problemas en torno a las circunstancias históricas, psicológicas y sociológicas en las que se produce el conocimiento, así como de los criterios (verdad, objetividad y realidad, entre otros) para justificarlo o invalidarlo.

5. Lengua Extranjera. La educación superior en el mundo globalizado debe ofrecer al estudiante una formación sólida que, más allá de la formación exclusiva en áreas disciplinares específicas, aborde la formación en valores y en habilidades de razonamiento y pensamiento crítico, posibilitándole un desarrollo profesional y una formación continua a lo largo de la vida. La enseñanza de una lengua extranjera en este plan de estudios considera que las competencias estarán basadas en estándares nacionales e internacionales, y que el aprendizaje de una lengua extranjera en el ambiente universitario debe relacionarse de manera directa con los

objetivos y prioridades académicas del alumno, garantizando una conexión auténtica entre lo aprendido en el aula y las demandas actuales y futuras de la disciplina.

6. Interdisciplinario. Los campos de conocimiento interactúan a lo largo del plan de estudios, dando como resultado una perspectiva interdisciplinaria que se propone como separadora de las líneas definidas por las disciplinas y representa la posibilidad de modificar la eficiencia en la resolución de problemas prácticos concretos, surgidos por el avance de las ciencias de la salud. Esta perspectiva busca transitar de una formación y visión fragmentada, hacia una integradora y centrada en la realidad, necesidades, contextos e interacciones entre la persona, los grupos y las poblaciones.

Etapas de formación

El plan de estudios está organizado en tres etapas de formación: básica, intermedia y avanzada. La etapa de formación básica corresponde al primer año, en el que se cursa un total de 15 asignaturas, de las cuales dos están organizadas en bloques de nueve semanas, tres en bloques de seis semanas, seis se cursan en bloques de 18, cuatro se cursarán durante el año escolar y dos de ellas tendrán un carácter integrador. Todas ellas son obligatorias. Durante este periodo se introduce al alumno en las temáticas básicas de las ciencias químico-biológicas, de la promoción de la salud, la psicología, la ética, la antropología y las tecnologías del aprendizaje y comunicación, relacionadas con los fundamentos de la nutrición y la actividad física. Con el fin de que haya una vinculación teoría-práctica, el alumno realizará actividades en la comunidad. La importancia de los bloques radica en el hecho de que permiten integrar el conocimiento para que, desde el inicio de la formación, el alumno pueda contar con una formación interdisciplinaria. El diseño en bloques permite también que los alumnos centren su atención de manera intensiva en una temática y en las asignaturas integradoras, con el objetivo de que logren identificar la pertinencia y aplicación de esos conocimientos en situaciones prácticas.

La etapa de formación intermedia corresponde al segundo y tercer año de la licenciatura, y se plantea como objetivo que el alumno adquiera conocimientos, habilidades y actitudes que le permitan explicar la nutrición y la actividad física desde una perspectiva compleja e interdisciplinaria. Al mismo tiempo, se busca formarlo sólidamente para la planificación, ejecución y evaluación de acciones de diagnóstico y diseño de programas nutricionales y de ejercicio para la salud integral en el ciclo de vida, así como en grupos específicos en los niveles individual, grupal y comunitario. También adquiere conocimientos sobre metodología de investigación para aplicarlos al campo de la nutrición y actividad física. El alumno deberá cursar en esta etapa 13 asignaturas en el segundo año y 14 en el tercero, de las cuales 25 son obligatorias y dos optativas para esta etapa de formación. Y dentro de las obligatorias, cursará dos de carácter integrador en segundo año y dos en tercero.

La etapa avanzada se inicia en el cuarto año con el fin de que el alumno, una vez que haya concluido la formación básica e intermedia, curse asignaturas enfocadas en consolidar su formación en las áreas clínica y comunitaria. En esta etapa el alumno tendrá la posibilidad de enfrentarse a escenarios reales de práctica clínica en el primer nivel de atención y de profundizar y fortalecer sus conocimientos y habilidades para la práctica comunitaria. Durante este ciclo, el alumno cursará un total de 14 asignaturas, de las cuales diez son obligatorias, y cuatro, optativas que enriquecen la formación en las áreas clínica y comunitaria. Para este momento, la

formación en escenarios reales estará centrada en la implementación y evaluación de programas enfocados a la alimentación y nutrición saludables, permitiendo que los alumnos cuenten con experiencias que los preparen para enfrentar la realidad.

Adicionalmente, durante los cuatro años, los alumnos cursarán asignaturas de formación integral con la finalidad de desarrollar habilidades de pensamiento complejo que les permitan plantear y resolver problemas a partir del pensamiento reflexivo y creativo, haciendo realidad el desarrollo en las dimensiones física, biológica, afectiva y artística, con el fin de contribuir a una cultura permanente en favor de la salud. Al mismo tiempo, este grupo de asignaturas promoverá principios que favorezcan la convivencia plural, responsable y democrática, así como el respeto a los derechos de los otros para generar situaciones incluyentes y de bienestar social, ubicando al alumno en los contextos nacional, global y universal para poder reflexionar sobre su papel en la sociedad.

El alumno deberá cursar ocho asignaturas de lengua extranjera de manera obligatoria. La lengua establecida como prioritaria en el plan de estudios es el inglés, en el cual deberá lograr como mínimo el nivel B1, de acuerdo con el Marco Común Europeo de Referencia (MCER). Estos cursos tendrán seriación indicativa y valor en créditos, y será fundamental el apoyo de las nuevas tecnologías en el proceso de enseñanza y aprendizaje. Aquellos estudiantes con un nivel mayor al B1 del MCER, tendrán la oportunidad de cursar también otra lengua.

En todas sus etapas, el plan de estudios se concibe como una propuesta innovadora en función de los siguientes elementos:

1. Se formula como un plan flexible, abierto y con una mínima seriación de asignaturas (solo indicativa).
2. Se fundamenta en un modelo educativo centrado en el alumno, que privilegia estrategias de aprendizaje situado, incorporando desde el inicio de la formación del estudiante prácticas profesionales en escenarios reales, integrando así la teoría y la práctica.
3. Articula los conocimientos de la nutriología y la actividad física para formar un profesional integral que responda a las necesidades y realidades epidemiológicas de nuestro país.
4. Las perspectivas de género e interculturalidad se presentan a lo largo de los cuatro años de formación.
5. Incorpora el aprendizaje de una lengua extranjera como asignatura obligatoria, a fin de que el alumno desarrolle habilidades lingüísticas, comunicativas, discursivas e interculturales, que le permitan insertarse en contextos académicos y profesionales plurilingües y pluriculturales.
6. Integra el empleo de las TIC y TAC como herramientas para favorecer el aprendizaje, la innovación de la docencia, la investigación y la formación del estudiante.
7. Incorpora, de manera sistemática y gradual, la reflexión y formación del estudiante en metodologías de investigación centradas en el análisis de la nutriología, considerando la nutrición y la actividad física.
8. Incorpora asignaturas orientadas a la formación integral del estudiante.

Requisitos para la titulación:

Para obtener el título profesional, el alumno deberá cumplir con lo señalado en el Reglamento General de Estudios Universitarios, en el Reglamento General de Servicio Social y en el Reglamento General de Exámenes de la Universidad Nacional Autónoma de México, que ordenan lo siguiente:

- Haber aprobado el 100% de los créditos que se establecen en el plan de estudios y el número total de asignaturas obligatorias y optativas que lo conforman.
- Tener acreditado el Servicio Social (Artículo 68° del Reglamento General de Estudios Universitarios, el cual refiere a la Ley Reglamentaria del Artículo 5° Constitucional y su Reglamento, al Reglamento General del Servicio Social de la Universidad; lo obtendrá una vez que haya cubierto al menos 480 horas de servicio social. Podrá iniciarse al tener, como mínimo, 70% de los créditos cubiertos señalados en el plan de estudios.

Modalidades de titulación de acuerdo con el Reglamento General de Exámenes

El procedimiento para la titulación en esta licenciatura se sujetará a las condiciones establecidas por el Reglamento General de Exámenes de la UNAM en su artículo 20, que a la letra señala:

Artículo 20.- Las opciones de titulación que podrán ser adoptadas son las siguientes:

Apartado "A"

1 Titulación mediante tesis o tesina y examen profesional. Comprenderá una tesis individual o grupal o una tesina individual, y su réplica oral, que deberá evaluarse de manera individual. La evaluación se realizará de conformidad con los artículos 21°, 22° y 24° de este Reglamento.

2 Titulación por actividad de investigación. Podrá elegir esta opción el alumno que se incorpore al menos por un semestre a un proyecto de investigación registrado previamente para tales fines en su entidad académica. Deberá entregar un trabajo escrito que podrá consistir en una tesis, en una tesina o en un artículo académico aceptado para su publicación en una revista arbitrada, de acuerdo con las características que el consejo técnico o comité académico correspondiente haya determinado. En el caso de la tesis o de la tesina, la réplica oral se realizará conforme se establece en los artículos 21°, 22° y 24° de este reglamento. En el caso del artículo académico, la evaluación se realizará conforme con lo dispuesto en el artículo 23° de este Reglamento.

3 Titulación por seminario de tesis o tesina. Esta opción posibilitará que, dentro de los tiempos curriculares, se incluya una asignatura de seminario de titulación. La evaluación se realizará mediante la elaboración del trabajo final aprobado por el titular del seminario y la realización del examen profesional, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 22° de este Reglamento.

4 Titulación mediante examen general de conocimientos. Comprenderá la aprobación de un examen escrito, que consistirá en una exploración general de los conocimientos del estudiante, de su capacidad para aplicarlos y de su criterio profesional. Podrá efectuarse en una o varias sesiones. La normatividad que regule esta opción será determinada por el consejo técnico correspondiente o, en el caso de las licenciaturas en campus universitarios foráneos, por el comité académico que corresponda.

5 Titulación por totalidad de créditos y alto nivel académico. Podrán elegir esta opción los alumnos que cumplan los siguientes requisitos:

I. Haber obtenido el promedio mínimo de calificaciones que haya determinado el consejo técnico o comité académico que corresponda, el cual no será menor de 9.5;

II. Haber cubierto la totalidad de los créditos de su plan de estudios en el periodo previsto en el mismo;

III. No haber obtenido calificación reprobatoria en alguna asignatura o módulo.

6 Titulación por actividad de apoyo a la docencia. Consistirá en la elaboración de material didáctico y/o la crítica escrita al programa de alguna asignatura o actividad académica del plan de estudios de licenciatura o de bachillerato, o de este en su totalidad. El comité designado, de conformidad con el artículo 23º de este reglamento, deberá evaluar el conocimiento del alumno sobre la materia y efectuar una exploración general de sus conocimientos, su capacidad para aplicarlos y su criterio profesional.

7 Titulación por trabajo profesional. Esta opción podrá elegirla el alumno que, durante o al término de sus estudios, se incorpore al menos por un semestre a una actividad profesional. Después de concluir el periodo correspondiente, el alumno presentará un informe escrito que demuestre su dominio de capacidades y competencias profesionales, avalado por escrito por un responsable que esté aprobado y registrado para estos fines en su entidad académica. El consejo técnico o comité académico determinará la forma específica de evaluación de esta opción.

8 Titulación mediante estudios en posgrado. El alumno que elija esta opción deberá:

I. Ingresar a una especialización, maestría o doctorado impartidos por la UNAM, cumpliendo los requisitos correspondientes;

II. Acreditar las asignaturas o actividades académicas del plan de estudios de un posgrado afín, de acuerdo con los criterios y condiciones en general que el consejo técnico o el comité académico de las licenciaturas en campus universitarios foráneos haya definido para cada Programa de Posgrado.

9 Titulación por ampliación y profundización de conocimientos. En esta opción, el alumno deberá haber concluido la totalidad de los créditos de su licenciatura, y cada consejo técnico o comité académico determinará las características académicas que deberán cubrirse para estar en posibilidad de elegir una de las siguientes alternativas:

I. Haber concluido los créditos de la licenciatura con un promedio mínimo de 8.5 y aprobar un número adicional de asignaturas de la misma licenciatura o de otra afín impartida por la UNAM, equivalente a cuando menos el diez por ciento de créditos totales de su licenciatura, con un promedio mínimo de 9.0. Dichas asignaturas se considerarán como un semestre adicional, durante el cual el alumno obtendrá conocimientos y capacidades complementarias a su formación.

II. Aprobar cursos o diplomados de educación continua impartidos por la UNAM, con una duración mínima de 240 horas, especificados como opciones de titulación en su licenciatura.

10 Titulación por servicio social. Los consejos técnicos y los comités académicos, según corresponda, determinarán los casos en los que el servicio social pueda considerarse una opción de titulación; para ello, el alumno deberá:

I. Entregar una tesina sobre las actividades realizadas, y

II. Ser evaluado satisfactoriamente, conforme con lo dispuesto en el artículo 23º de este Reglamento.

k) Las demás que cada consejo técnico o comité académico determine según las necesidades específicas de cada carrera, con previa opinión favorable del consejo académico de área correspondiente.

LICENCIATURA EN NUTRIOLOGÍA

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS

PRIMER AÑO

*CL. CR. NOMBRE DE LA ASIGNATURA

0102	08	Biología Molecular
0103	08	Bioquímica
0104	08	Bioquímica Metabólica
0105	04	Determinantes Sociales de la Salud
0106	03	Ética
0107	12	Formación Integral
0108	08	Genética y Biología Molecular
0109	12	Intervención en Nutriología
0110	06	Lengua Extranjera I
0111	06	Lengua Extranjera II
0112	16	Morfofisiología
0113	08	Nutriología I
0114	03	Promoción de la Salud
0115	04	Psicología de la Salud
0116	03	Tecnologías para Aprendizaje y el Conocimiento

SEGUNDO AÑO

- 0202 08 Antropología
- 0203 16 Ciclo de Vida
- 0204 12 Cognición y Solución de Problemas
- 0205 03 Estadística
- 0206 08 Higiene y Toxicología
- 0207 08 Interacción Fármaco-Nutrimiento
- 0208 06 Lengua Extranjera III
- 0209 06 Lengua Extranjera IV
- 0210 08 Microbiología de los Alimentos
- 0211 08 Nutriología II
- 0212 12 Nutriología y Ciclo de Vida
- 0213 04 Psicología del Desarrollo
- 0214 08 Química de Alimentos

TERCER AÑO

- 0302 08 Alimentación en México
- 0303 12 Comunicación y Cultura
- 0304 12 Diseño de Programas de Nutriología
- 0305 08 Enfermedades Metabólicas
- 0306 06 Epidemiología
- 0307 06 Lengua Extranjera V
- 0308 06 Lengua Extranjera VI
- 0309 06 Metodología de la Investigación
- 0310 04 Microbiota
- 0311 08 Preparación de Alimentos I
- 0312 03 Psicología y Alimentación
- 0313 04 Trastornos del Comportamiento Alimentario
- Optativa
- Optativa

CUARTO AÑO

- 0402 12 Desarrollo y Evaluación de Programas de Nutriología
- 0403 04 Evaluación y Control de la Salud
- 0404 12 Formación Humanística
- 0405 06 Lengua Extranjera VII
- 0406 06 Lengua Extranjera VIII
- 0407 06 Modelos de Promoción de la Salud
- 0408 03 Prácticas de Riesgo para la Salud
- 0409 08 Preparación de Alimentos II
- 0410 03 Psicología Comunitaria
- 0411 08 Seminario de Investigación
- Optativa
- Optativa
- Optativa
- Optativa

ASIGNATURAS OPTATIVAS

TERCER AÑO

- 0002 03 Acondicionamiento Físico
- 0003 03 Actividad Física y Discapacidad
- 0004 03 Actividad Física y Recreación
- 0005 03 Administración de Servicios de Alimentos
- 0006 03 Comunicación e Información Nutricional
- 0007 03 Habilidades y Destrezas en la Comunicación
- 0008 03 Metodología para la Elaboración de Manuscritos Científicos
- 0009 03 México Nación Multicultural
- 0010 03 Normas de Higiene
- 0011 03 Perspectiva de Género

ASIGNATURAS OPTATIVAS

CUARTO AÑO

- 0012 04 Adherencia al Tratamiento Nutricional
- 0013 04 Atención a Personas con ECNT No Controladas
- 0014 04 Diseño de Materiales Didácticos
- 0015 04 Educación para la Salud
- 0016 04 Intervención Socioeducativa
- 0017 04 Sistemas Informáticos

DESCRIPCIÓN SINTÉTICA DE LAS ASIGNATURAS

LICENCIATURA EN NUTRIOLOGÍA

***CL. CR. NOMBRE DE LA ASIGNATURA**

0002 03 ACONDICIONAMIENTO FÍSICO

Identificar las capacidades físicas del ser humano para establecer programas de acondicionamiento que propicien su desarrollo o mantengan un estado de salud favorable.

0003 03 ACTIVIDAD FÍSICA Y DISCAPACIDAD

Elaborar propuestas para integrar a personas con discapacidad a un estado de vida saludable a través de la actividad física.

0004 03 ACTIVIDAD FÍSICA Y RECREACIÓN

Diseñar un programa físico-recreativo acorde con las características y necesidades de la población objeto de estudio.

0005 03 ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

Explicar la planeación estratégica en la operación y organización de los servicios de alimentos.

0006 03 COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Valorar la importancia del etiquetado como mecanismo de información y comunicación nutrimental, así como el apego a la normatividad nacional e internacional vigente que garantice la seguridad en los alimentos.

0007 03 HABILIDADES Y DESTREZAS EN LA COMUNICACIÓN

Desarrollar habilidades de comprensión, comunicación, confianza y seguridad para realizar exposiciones académicas, con la finalidad de multiplicar los espacios de participación académica en torno a temas clave de la nutriología y la actividad física.

0008 03 METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE MANUSCRITOS CIENTÍFICOS

Seleccionar las herramientas teórico-metodológicas y técnicas para la elaboración y presentación de manuscritos científicos, con el fin de publicar y difundir investigaciones que contribuyan al desarrollo del campo de la nutriología.

0009 03 MÉXICO NACIÓN MULTICULTURAL

Analizar la situación actual de los pueblos indígenas y su diversidad cultural, así como los esfuerzos que se realizan para construir el México del Siglo XXI, por medio de la discusión sobre el México profundo, sus pueblos originarios y sus culturas.

0010 03 NORMAS DE HIGIENE

Evaluar la normatividad nacional vigente sobre higiene de alimentos y su impacto en los criterios de calidad.

0011 03 PERSPECTIVA DE GÉNERO

Explicar, con base en la perspectiva de género, las relaciones de poder entre mujeres y hombres y entre grupos hegemónicos y minorías, basadas en paradigmas culturales discriminatorios y excluyentes que devienen en desigualdad.

0012 04 ADHERENCIA AL TRATAMIENTO NUTRICIONAL

Proponer acciones de evaluación e intervención psicológica para facilitar la adherencia terapéutica en personas que están bajo tratamiento nutricional.

0013 04 ATENCIÓN A PERSONAS CON ECNT NO CONTROLADAS

Integrar un programa de atención a personas con enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT), no controladas, bajo el marco de las necesidades nutricias del paciente para ofrecer los alimentos y dietas adecuadas a sus requerimientos.

0014 04 DISEÑO DE MATERIALES DIDÁCTICOS

Establecer diferentes herramientas teórico-prácticas para el diseño y la elaboración de materiales didácticos, con el fin de realizar campañas de promoción de la salud y la actividad física, tanto para la divulgación de la ciencia como para los procesos de enseñanza y de aprendizaje en diversos ámbitos y grupos poblacionales.

0015 04 EDUCACIÓN PARA LA SALUD

Desarrollar la intervención en diferentes comunidades, a través de estrategias de educación centradas en la nutrición y la difusión de la importancia de la actividad física para la promoción de salud.

0016 04 INTERVENCIÓN SOCIOEDUCATIVA

Diseñar estrategias teóricas y metodológicas de intervenciones socioeducativas para la promoción de la salud y la actividad física.

0017 04 SISTEMAS INFORMÁTICOS

Utilizar sistemas informáticos en la promoción de la salud nutricional y la actividad física.

0102 08 BIOLOGÍA MOLECULAR

Explicar a nivel molecular la estructura y función de la célula, en lo general, y de sus componentes, en lo particular.

0103 08 BIOQUÍMICA

Relacionar los diferentes componentes moleculares y su función en la célula, así como el metabolismo de cada biomolécula.

0104 08 BIOQUÍMICA METABÓLICA

Describir las rutas metabólicas para explicar su interrelación en la síntesis y asimilación de biomoléculas.

0105 04 DETERMINANTES SOCIALES DE LA SALUD I

Explicar la determinación social de la alimentación y la actividad física en la población mexicana a través de diferentes enfoques, con el fin de generar alternativas de intervención contextualizadas.

0106 03 ÉTICA

Valorar la función social de la ética y de la bioética, así como la relación y distinción que guardan con otros ámbitos que regulan el comportamiento humano, para tomar conciencia de la importancia de estas dos disciplinas tanto en el cuidado de sí mismo y del entorno, como en el desempeño de la vida personal, profesional y social.

0107 12 FORMACIÓN INTEGRAL

Desarrollar las capacidades básicas y aptitudes analíticas hacia la formación integral en las dimensiones física-biológica, afectiva y artística, con el fin de establecer una cultura permanente en favor de la activación física y la salud.

0108 08 GENÉTICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR

Explicar las interacciones entre los elementos genéticos y los nutrimentos y la actividad física, como factores para conservar el buen estado de salud.

0109 12 INTERVENCIÓN EN NUTRIOLOGÍA

Explicar el proceso del cuidado nutricional y de formulación de propuestas para el fortalecimiento y mejora de la nutrición y la actividad física, desde una perspectiva multidimensional.

0110 06 LENGUA EXTRANJERA I

Reconocer en idioma inglés diferentes tipos de situaciones en pasado, empleando diversas estrategias cognitivas y lingüísticas para la actualización en su área disciplinaria.

0111 06 LENGUA EXTRANJERA II

Reconocer en idioma inglés diferentes tipos de situaciones en pasado y presente, empleando diversas estrategias cognitivas y lingüísticas para la descripción y actualización en su área disciplinaria.

0112 16 MORFOFISIOLOGÍA

Describir las características anatómicas y funcionales de los diferentes aparatos y sistemas del organismo humano y su relación con los procesos de nutrición desde una perspectiva biopsicosocial.

0113 08 NUTRIOLOGÍA I

Desarrollar planes de alimentación mediante las técnicas y herramientas propias de la nutriología.

0114 03 PROMOCIÓN DE LA SALUD

Elaborar una propuesta de promoción de la salud para la nutrición y activación física con base en los elementos teóricos y metodológicos para atender a una población específica.

0115 04 PSICOLOGÍA DE LA SALUD

Analizar la relación mente-cuerpo en la alimentación, desde un marco de la salud integral, con el fin de brindar una atención adecuada en una visión holística del ser humano.

0116 03 TECNOLOGÍAS PARA APRENDIZAJE Y EL CONOCIMIENTO

Reconocer las tecnologías del aprendizaje y del conocimiento (TAC) como herramienta para enriquecer los procesos de enseñanza y de aprendizaje.

0202 08 ANTROPOLOGÍA

Explicar el impacto del proceso bio-psico-socio-eco-cultural de la alimentación humana sobre los procesos de evolución y organización de las sociedades, a través de argumentos justificados a partir de la investigación con el fin de comprender la relación entre la nutriología y la antropología.

0203 16 CICLO DE VIDA

Describir los cambios anatómico-funcionales que experimentan los sistemas del organismo humano durante el crecimiento y desarrollo en las diferentes etapas del ciclo de vida.

0204 12 COGNICIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Desarrollar habilidades de pensamiento complejo que le permitan plantear y resolver problemas, a partir del pensamiento reflexivo y creativo.

0205 03 ESTADÍSTICA

Aplicar los conocimientos de la estadística moderna y clásica para un adecuado manejo de los datos relacionados con la investigación en el campo de la nutriología.

0206 08 HIGIENE Y TOXICOLOGÍA

Explicar las fuentes de contaminación biótica de los alimentos, así como las sustancias tóxicas generadas en el transcurso de su producción, procesamiento, traslado hasta el lugar de venta o de consumo.

0207 08 INTERACCIÓN FÁRMACO-NUTRIMENTO

Analizar la relación benéfica o perjudicial de los fármacos con la nutrición humana y la actividad física para diseñar tratamientos de manera integral.

0208 06 LENGUA EXTRANJERA III

Explicar diferentes tipos de situaciones en idioma inglés, a través de diversas estrategias cognitivas y lingüísticas para la actualización en su área disciplinaria.

0209 06 LENGUA EXTRANJERA IV

Expresar diferentes tipos de situaciones utilizando el idioma inglés, empleando diversas estrategias cognitivas y lingüísticas para la actualización en su área de conocimiento y disciplinar.

0210 08 MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Explicar los microorganismos que alteran las propiedades de los alimentos, así como sus efectos en la salud de las personas.

0211 08 NUTRIOLOGÍA II

Explicar las condiciones fisiopatológicas y nutricias del paciente para el diseño de la dieta terapia adecuada a sus requerimientos.

0212 12 NUTRIOLOGÍA Y CICLO DE VIDA

Proponer acciones de cuidado nutricional y de actividad física, acordes con cada etapa de la vida mediante la integración de los conocimientos del desarrollo biológico, psicológico, social y cultural del ciclo vital humano.

0213 04 PSICOLOGÍA DEL DESARROLLO

Relacionar los procesos psicológicos con la nutrición y la actividad física en el ciclo vital, con el fin de atender a la población de forma personal y específica en cada una de las etapas del desarrollo.

0214 08 QUÍMICA DE ALIMENTOS

Asociar los conceptos básicos de la química de los alimentos con el diseño de programas nutricionales, considerando a éstos como los principales promotores de la salud.

0302 08 ALIMENTACIÓN EN MÉXICO

Problematizar la construcción de la cultura alimentaria en México por medio del análisis de los recursos alimenticios, su aprovechamiento y sus formas de obtención a lo largo de la historia del país reflexionando sobre los principales cambios derivados de los avances tecnológicos y el comercio mundial, además de reconocer las implicaciones que tiene en el proceso de nutrición de la población.

0303 12 COMUNICACIÓN Y CULTURA

Proponer estrategias que favorezcan la convivencia plural, responsable y democrática, así como el respeto a los derechos de los otros, con la finalidad de generar contextos incluyentes y de bienestar social.

0304 12 DISEÑO DE PROGRAMAS DE NUTRIOLOGÍA

Diseñar programas de intervención y atención grupales y comunitarios, enfocados en sus diversas necesidades y condiciones de salud y enfermedad que mejoren su calidad de vida.

0305 08 ENFERMEDADES METABÓLICAS

Explicar las características de las enfermedades metabólicas y su relación con la nutrición y la actividad física.

0306 06 EPIDEMIOLOGÍA

Aplicar los conocimientos básicos de epidemiología en el desarrollo de proyectos epidemiológicos descriptivos, observacionales o de intervención para incidir en los fenómenos relacionados con la nutrición.

0307 06 LENGUA EXTRANJERA V

Proponer diferentes tipos de situaciones utilizando el idioma inglés, que propicien su aprendizaje para la actualización en su área de conocimiento y disciplinar.

0308 06 LENGUA EXTRANJERA VI

Elaborar de forma oral y escrita diferentes tipos de situaciones utilizando el idioma inglés, que propicien su aprendizaje para la actualización en su área de conocimiento.

0309 06 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Desarrollar un proyecto de investigación, congruente con la ética y la metodología propios de la disciplina, que permita la construcción de conocimiento sobre la nutriología.

0310 04 MICROBIOTA

Diseñar tratamientos para diferentes patologías, con base en el conocimiento de la microbiota y el papel que juega en la fisiología del huésped.

0311 08 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS I

Aplicar los principios básicos de higiene, seguridad y sustentabilidad en la preparación de alimentos para garantizar un producto de calidad de acuerdo con las necesidades nutrimentales del ser humano.

0312 03 PSICOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN

Proponer estrategias de intervención nutricional personalizada tomando en cuenta componentes de la psicología de la alimentación y la actividad física, con el fin de realizar una atención integral.

0313 04 TRASTORNOS DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO

Diseñar un tratamiento individual con base en los elementos teórico-prácticos que constituyen el diagnóstico para dar seguimiento a pacientes con trastornos del comportamiento alimentario.

0402 12 DESARROLLO Y EVALUACIÓN DE PROGRAMAS DE NUTRIOLOGÍA

Estructurar un programa de promoción de la salud centrado en la nutrición y actividad física, a partir del proceso de diseño, implementación y evaluación del mismo, en un escenario real dirigido a grupos o comunidades.

0403 04 EVALUACIÓN Y CONTROL DE LA SALUD

Desarrollar estrategias para la evaluación y el control de la salud en el primer nivel de atención desde la perspectiva de la Nutriología.

0404 12 FORMACIÓN HUMANÍSTICA

Integrar de forma práctica conceptos de la filosofía, con base en el análisis de la condición humana, para reflexionar sobre el lugar que se ocupa en los contextos nacional, global y universal.

0405 06 LENGUA EXTRANJERA VII

Estructurar de forma oral y escrita diferentes tipos de situaciones utilizando el idioma inglés, que propicien su aprendizaje disciplinar a través del desarrollo de habilidades que permitan su uso como estrategias cognitivas y lingüísticas para la actualización en su área de conocimiento.

0406 06 LENGUA EXTRANJERA VIII

Estructurar de forma oral y escrita diferentes tipos de situaciones utilizando el idioma inglés, que propicien su aprendizaje disciplinar, a través del desarrollo de habilidades que permitan su uso como estrategias cognitivas y lingüísticas para la actualización en su área de conocimiento.

0407 06 MODELOS DE PROMOCIÓN DE LA SALUD

Explicar diferentes modelos de promoción de la salud para la atención en la nutrición y la actividad física.

0408 03 PRÁCTICAS DE RIESGO PARA LA SALUD

Desarrollar programas para modificar los comportamientos relacionados con el riesgo y la protección de la salud en el contexto de la alimentación.

0409 08 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS II

Diseñar propuestas de menús saludables dirigidos a la prevención y control de enfermedades crónico-degenerativas.

0410 03 PSICOLOGÍA COMUNITARIA

Explicar los principios teórico-metodológicos de la psicología comunitaria como una herramienta para la promoción de la salud alimentaria y la actividad física, con la finalidad de poder atender las necesidades de diversas comunidades.

0411 08 SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN

Desarrollar un proyecto de investigación en nutriología, congruente con los aspectos metodológicos y con los requerimientos del método científico.

(*) Crédito es la unidad de valor o puntuación de una asignatura, que se computa en la siguiente forma:

a) En actividades que requieren estudio o trabajo adicional del alumno, como en clases teóricas o seminarios, una hora de clase semana-semester corresponde a dos créditos.

b) En actividades que no requieren estudio o trabajo adicional del alumno, como en prácticas, laboratorio, taller, etcétera, una hora de clase semana-semester corresponde a un crédito.

c) El valor en créditos de actividades clínicas y de prácticas para el aprendizaje de música y artes plásticas, se computará globalmente según su importancia en el plan de estudios, y a criterio de los consejos técnicos respectivos y del Consejo Universitario.