



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

EJECUCIÓN No. IV/12/2013/3030/1

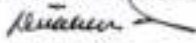
Dr. Jaime Federico Andrade Villanueva
Rector del Centro Universitario de Ciencias de la Salud
Universidad de Guadalajara
Presente

En cumplimiento a lo establecido por el artículo 35, fracción II, y 42, fracción I, de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, adjunto al presente nos permitimos remitir a sus finas atenciones, para su ejecución, el dictamen emitido por las Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda, aprobado en la sesión extraordinaria del H. Consejo General Universitario efectuada el 16 de diciembre de 2013:

Dictamen número I/2013/517: PRIMERO. Se modifica el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, bajo el sistema de créditos y en la modalidad escolarizada, para operar en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, en el Centro Universitario de los Altos, en el Centro Universitario de la Costa Sur, en el Centro Universitario del Sur, en el Centro Universitario del Norte y se autoriza su apertura los Centros Universitario de la Ciénega y de Tonalá, a partir del ciclo escolar 2014 "B".

Lo anterior, para los efectos legales a que haya lugar.

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara, Jal.; 17 de diciembre de 2013


Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla
Rector General


Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario General

c.c.p. Dr. Miguel Ángel Navaro Navara, Vicerector Ejecutivo.
c.c.p. Mtro. Gustavo A. Cárdenas Cutillo, Director de Finanzas.
c.c.p. Mtra. Mónica Almeida López, Coordinadora General Académica.
c.c.p. Mtra. Sonia Breaño Montes de Oca, Coordinadora General de Recursos Humanos.
c.c.p. Lic. Roberto Rivas Montiel, Coordinador de Control Escolar.
c.c.p. Minutario
JAPR/UAH/TCey



H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO
P R E S E N T E

A estas Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda han sido turnados los dictámenes número 946/2012, CC/488/2013 y CUA/CCU/CEDU/043/2013, de fechas 15 de noviembre de 2012, 7 de marzo de 2013 y 19 de junio de 2013, en los que los Consejos de los Centros Universitarios de Ciencias de la Salud, del Sur y de los Altos, respectivamente, proponen la modificación al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición y los dictámenes números I-II/2012/003 y CCUtonalá/CEH/03/2013, del 15 de marzo de 2012 y 05 de julio de 2013, en los que los Centros Universitario de la Ciénega y de Tonalá respectivamente, proponen la apertura de la Licenciatura en Nutrición, bajo el sistema de créditos y en la modalidad escolarizada, a partir del ciclo escolar 2014 "B" y

Resultando:

1. Que el 16 de marzo de 2000, el H. Consejo General Universitario aprobó el dictamen número I/2000/499, relacionado con la reestructuración del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar bajo el sistema de créditos, en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud.
2. Que el 11 de octubre de 2000, el H. Consejo General Universitario aprobó el dictamen número I/2000/1141, relacionado con la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario del Sur.
3. Que el 29 de enero de 2002, el H. Consejo General Universitario aprobó el dictamen número I/2002/065, relacionado con la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de los Altos.
4. Que el 31 de octubre de 2003, el H. Consejo General Universitario aprobó el dictamen número I/2003/625, relacionado con la modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar bajo el sistema de créditos, en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, en el Centro Universitario de los Altos y en el Centro Universitario del Sur.
5. Que el 21 de julio de 2006, el H. Consejo General Universitario aprobó el dictamen número I/2006/202, relacionado con la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario del Norte.



6. Que el 21 de octubre de 2006, el H. Consejo General Universitario aprobó el dictamen número I/2006/365, relacionado con la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de la Costa Sur.
7. Que el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, el Centro Universitario del Sur, el Centro Universitario de los Altos, el Centro Universitario de la Costa Sur y el Centro Universitario del Norte, son organismos desconcentrados encargados de cumplir, en el área de conocimiento de la nutrición humana- entre otras- y de su ejercicio profesional, los fines que en el orden de la cultura y la educación superior corresponden a la Universidad, y tienen la responsabilidad de formar profesionales, técnicos y especialistas que mediante su trabajo cotidiano respondan a las urgentes necesidades de prevención y preservación de la salud en la entidad.
8. Que la Universidad de Guadalajara, consciente de los cambios, así como de la necesidad de vincular el aprendizaje de sus estudiantes con las actividades laborales, ha emprendido una reforma curricular en la que se enfatiza el desarrollo de habilidades cognitivas de orden superior (pensamiento analítico, pensamiento crítico, solución de problemas y comunicación), habilidades de pensamiento complejo, alfabetización informacional, capacidad para organizar, gestionar el tiempo, tomar decisiones y trabajar colaborativamente, con responsabilidad social y creatividad.
9. Que en sesión del 19 de octubre de 2010, el Consejo de Rectores aprobó el Programa de Cambios Institucionales para el Desarrollo Académico de la Red Universitaria 2010-2013, en donde se plantea que la comunidad reflexione, proponga y participe en la actualización de los programas educativos de pregrado, así como en su estructura, contenido y estrategias didácticas que posibiliten que el modelo centrado en el aprendizaje del estudiante cobre vida en la Red. Dentro de este programa se incluyó, en el eje de Formación y Docencia "Establecer los criterios generales para la reforma curricular", en cumplimiento del objetivo 2.3 planteado en el PDI Visión 2030: "Llevar a cabo una reforma curricular basada en la innovación, la flexibilidad y las necesidades sociales".



10. Que el diagnóstico de los programas educativos que elaboró la Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado en 2010, sustento de la reforma curricular, se basó en las observaciones de los organismos evaluadores y acreditadores (de CIEES y COPAES), en diversos estudios de CENEVAL, egresados, empleadores, de prácticas docentes, de prácticas innovadoras, de percepción de los estudiantes, de reprobación, entre otros. Dicho estudio muestra fortalezas tales como una gran cantidad de programas evaluados y acreditados, vinculación con la sociedad, fuerte demanda de la mayoría de nuestros programas, cuerpos académicos consolidados y la capacidad para innovar y adaptarse a los nuevos contextos.
11. Que sin embargo, el citado diagnóstico revela también aspectos a mejorar que justifican la reforma. Entre estos destacan la falta de actualización de algunos programas y su poca vinculación formal con organizaciones productivas, exceso de unidades de aprendizaje y contenidos, falta de espacios curriculares para el aprendizaje de un segundo idioma, poca flexibilidad para cursar asignaturas de programas educativos de otros centros, carencia de un programa y un equipo de tutores, estudiantes con un pobre desarrollo de sus habilidades cognitivas y falta de vinculación entre pregrado y posgrado.
12. Que la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud inició en 1997 con una propuesta curricular; en 1998 se realizaron algunas modificaciones, las cuales se aprobaron en abril de ese año por el H. Consejo General Universitario. Estos cambios incluyeron los siguientes aspectos: análisis e identificación de los bloques formativos; elaboración de insumos de apoyo académico como: análisis de unidades de aprendizaje, cargas horarias y créditos del plan de estudios, además de la perspectiva de la Licenciatura en Nutrición. Posteriormente se realizó un análisis del curriculum y se propuso una modificación que fue aprobada por el H. Consejo General Universitario en marzo de 2000, y que sigue vigente hasta nuestros días (con un ajuste posterior hecho en octubre de 2003). En agosto de 2006 inició la evaluación de la actual propuesta curricular, que fue presentada en marzo de 2010 y que se retomó de forma colegiada por coordinadoras del programa, integrantes del Comité Consultivo Curricular del Centro y otros miembros de la Red y externos; esto se hizo como parte del trabajo generado en los últimos años y que, a través de la presentación de este documento, tiene el propósito de mejorar la pertinencia de los procesos formativos actuales.



13. Que tras hacer una evaluación exhaustiva a todos los Programas Educativos que se ofrecen en estos Centros Universitarios, en concordancia con el Plan de Desarrollo Institucional y conforme a los principios de innovación académica y calidad de la gestión, se tomaron acciones para fortalecer las debilidades encontradas en los programas académicos, para proponer estrategias de organización, reestructuración curricular y evaluación permanente, en un contexto que integre las diferentes instancias colegiadas que participan en los programas, mediante la propuesta de rediseño curricular.
14. Que para responder a las necesidades y problemáticas detectadas en la evaluación del programa educativo de la Licenciatura en Nutrición, se inició un proceso de construcción social donde participaron los miembros de los Comités Consultivos Curriculares de dicho programa, en los diferentes centros universitarios de la Red Universitaria y, en la primera etapa, también en instituciones incorporadas.
15. Que el presente documento es producto de un trabajo participativo, con base en el diálogo social como un elemento esencial en la gestión del currículum. Además, es importante señalar que el equipo que elaboró esta propuesta es reflejo de la multi, inter y transdisciplinariedad, ya que participaron miembros del área de salud como nutriólogos, psicólogos, médicos y enfermeras, además de ingenieros en alimentos, químicos farmacobiólogos, entre varios profesionistas de otros ramos.
16. Que en sesión extraordinaria del 25 de marzo de 2010, el Consejo de Centro Universitario de Ciencias de la Salud aprobó en lo general el dictamen número 6756/2010, relacionado con la modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición. Dicho trabajo fue realizado en colaboración con la Red y se regresó a las Comisiones Permanentes de Educación y de Hacienda para que se atendieran las puntualizaciones. Por lo anterior, se dejó sin efecto el dictamen 6756/2010 y se elaboró el dictamen 946/2012, a partir nuevamente del trabajo colaborativo y habiendo atendido a las previas observaciones.
17. Que la propuesta curricular que se presenta corresponde a un modelo educativo con el enfoque de Competencias Profesionales Integradas, desde una perspectiva inter paradigmática y constructivista que reconoce "la complejidad de la sociedad actual y la necesidad de un pensamiento crítico, creativo, histórico, relacional, integrador, heurístico, capaz de reconocer problemas, oportunidades y desafíos".



18. Que es importante señalar que la propuesta de rediseño, a diferencia del actual curriculum, responde con pertinencia a las dimensiones analizadas durante el proceso de evaluación curricular, por lo que el cambio beneficiará al contexto social y a los actores del proceso formativo. Los Licenciados en Nutrición atravesarán procesos de formación que les ayudarán a desarrollar competencias profesionales integradas para intervenir apropiadamente en la solución de problemas.
19. Que la nueva propuesta curricular por competencias profesionales integradas (CPI) de la Licenciatura en Nutrición, surge de la combinación de los saberes prácticos, teórico-metodológicos y formativos de las competencias profesionales y las competencias para la vida, con sus componentes técnico instrumentales y socioculturales que se construyeron a partir de la evaluación de problemas de la dimensión social, institucional y pedagógico-didáctico- identificados en la investigación y monitoreo- y su contrastación con las necesidades y demandas de formación diagnosticadas en el año 2000. Con base en la reflexión de lo anterior, se reconocieron las carencias y se construyeron propuestas de transformación para el curriculum del programa educativo de la Licenciatura en Nutrición.
20. Que la fundamentación del proyecto de esta licenciatura se elaboró a partir de la identificación de las necesidades y problemas futuros (2013-2020) y presentes (2008-2013) que deben ser atendidos por el profesional de la salud y, específicamente, por el licenciado en nutrición. Una vez realizado el ejercicio se describieron los contextos complejos de los problemas detectados, acciones a realizar y los núcleos de las mismas.
21. Que en la fase de dictaminación también se consideró el acuerdo RGS/001/2012, del Rector General sobre los "Lineamientos para Promover la Flexibilidad Curricular, el Acuerdo de Movilidad y el Programa de Fortalecimiento del Sistema de Administración Escolar".
22. Que el CUCS, en colaboración con los demás Centros Universitarios de la Red Involucrados, concluyó su proceso con la integración del expediente correspondiente, la formulación del dictamen y la aprobación de la modificación al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, en la sesión extraordinaria del Consejo de Centro, el día 20 de noviembre de 2012; se solicitó la aprobación del H. Consejo General Universitario.
23. Que el Centro Universitario del Sur concluyó su proceso con la integración del expediente correspondiente, la formulación del dictamen y la aprobación de la modificación al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, en la sesión 152 del Consejo de Centro, el día 7 de marzo de 2013; se solicitó la aprobación del H. Consejo General Universitario.



24. Que el Centro Universitario de los Altos concluyó su proceso con la integración del expediente correspondiente, la formulación del dictamen y la aprobación de la modificación al plan de estudios de la licenciatura, en el acta de la sesión extraordinaria del Consejo de Centro, el día 26 de junio de 2013; se solicitó la aprobación del H. Consejo General Universitario.
25. Que los demás Centros Universitarios- de la Costa Sur y del Norte-, han participado en los trabajos académicos de revisión curricular presentados por el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, el Centro Universitario del Sur y el Centro Universitario de los Altos.
26. Que el Colegio Departamental de Ciencias Médicas y de la Vida, del Centro Universitario de la Ciénega, aprobó la apertura de este programa educativo- lo cual se encuentra consignado en el acta correspondiente del día 2 de febrero de 2012- turnándolo a la consideración del Consejo Divisional de la División de Desarrollo Biotecnológico de ese Centro Universitario, y siendo aprobada mediante dictamen 002/27022012/CPCEyH, de fecha 27 de febrero del mismo año.
27. Que la zona de la Ciénega se caracteriza por una creciente población urbana. Solamente hay un municipio con una población menor a los 10 mil habitantes, en tanto que 5 de ellos se ubican en un rango de los 15 mil a los 25 mil. Encontramos otro grupo de 6 municipios que albergan una población comprendida en un rango de entre los 35 mil y los 65 mil, y uno más con más de 90 mil habitantes. Este crecimiento representa un reto, tanto en la concentración de los servicios, como en cuanto al aumento cuantitativo en la demanda de los mismos.
28. Que la matrícula de educación media superior de la región se estima en 13,187 alumnos, concentrándose principalmente en las localidades de mayor población, como: Ocotlán (32,69), La Barca (2,157), Atotonilco el Alto (1,836), Jocotepec (1,442), Poncitlán (1,226), Ayotlán (728), Tizapán el Alto (670), Chapala (616), Degollado (483), Tototlán (332), Jamay (264), Tuxcueca (83) y Zapotlán del Rey (82). Esta población escolar representa una demanda potencial para los diferentes programas educativos del Centro Universitario.
29. Que la formación profesional de la nutrición permitirá ampliar el capital social de la Región Ciénega y del Estado de Jalisco, posibilitando con ello un mayor y mejor conocimiento de los fenómenos nutricionales, evaluando aspectos específicos de la salud asociados a la nutrición, así como el diseño de planes y programas de política pública orientados a prevenir enfermedades y, en general, a mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región, a través de una alimentación cada vez más sana.



30. Que el Colegio Departamental de Ciencias de la Salud del Centro Universitario de Tonalá, aprobó la apertura de este programa educativo- lo cual se encuentra consignado en el acta correspondiente del día 2 de septiembre de 2012- turnándolo a la consideración del Consejo Divisional de Ciencias de ese Centro Universitario, y siendo aprobada mediante dictamen CCUTonalá/CEH/03/2013, de fecha 05 de julio de 2013,
31. Que la formación de profesionales en nutrición permitirá ampliar el capital social de la región de Tonalá y del Estado de Jalisco, posibilitando con ello un mayor y mejor conocimiento de los fenómenos nutricionales, evaluación de aspectos específicos de la salud asociados a la nutrición, así como al diseño de planes y programas de política pública, orientados a prevenir enfermedades y en general, mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región, a través de una alimentación cada vez mas sana.
32. Que se impulsará la movilidad intercentros y la formación integral. El nuevo PE considera, además de la adquisición de conocimientos propios de la carrera, la posibilidad de aplicar el inglés como otra forma de comunicación, logrando habilidades efectivas. Se contempla que el estudiante procure conocimientos más selectivos de cultura y deporte; de ahí la propuesta de los cursos opcionales de movilidad. Importante también es el programar cursos fuera del plan de estudios, que le permitan al alumno mejorar su aprendizaje y otros que le ayuden a proponer un plan de vida y las estrategias para alcanzarlo.
33. Que el objetivo general de este programa educativo es: formar licenciados en nutrición para incidir en el proceso alimentario-nutricio y la salud de los sujetos, a través de su evaluación, diagnóstico, tratamiento, control, prevención y promoción, tanto a nivel individual, familiar y social, mediante un enfoque multi, inter y transdisciplinario en las áreas de Ciencias de los Alimentos, Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Gestión de Servicios de Alimentos, Investigación y Educación, por medio del manejo del conocimiento para transformar la realidad con un enfoque científico, crítico, humanista y ecológico, y que le permita insertarse en los mercados de trabajo profesional, a escala local, nacional e internacional.
34. Que los objetivos específicos del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición son:



- a. Analizar y comprender la integralidad biopsicosocial, cultural y ecológica del humano, con una actitud de respeto para su estudio y tratamiento;
 - b. Incidir en el proceso alimentario-nutricio individual, familiar y social, con un enfoque multi, inter y transdisciplinario, a través de acciones de educación, orientación e investigación en nutrición, basadas en el proceso de cuidado nutricio que se aplicará a todos los campos profesionales de la licenciatura y que incluye aspectos de interculturalidad; en el campo de Alimentación y Nutrición Poblacional, incluirá también seguridad alimentaria y desarrollo sustentable;
 - c. Desarrollar Competencias Profesionales Integradas a partir de su inserción en escenarios reales de práctica profesional, como son el mercado laboral en: Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Ciencias de los Alimentos y Gestión de Servicios de Alimentos;
 - d. Desarrollar en los egresados actitudes y valores para comprender y transformar la realidad socio-epidemiológica y laboral, con juicio crítico-científico, sentido humanista y ecológico;
 - e. Desarrollar valores para el desempeño profesional que le permitan la incorporación de los avances científico-tecnológicos para un óptimo trabajo inter profesional;
 - f. Desarrollar un proceso de aprendizaje con sustento pedagógico-didáctico que permita al alumno construir su propio conocimiento, con la asesoría y tutoría académica en diversos ambientes y modalidades educativas;
 - g. Promover una política de gestión del talento humano vinculada a las necesidades personales, institucionales y sociales en los campos de la nutrición;
 - h. Fortalecer la identidad profesional de alumnos, egresados, académicos y profesionales, a través de la participación en instancias colegiadas y acciones de formación continua.
35. Que el perfil de ingreso al programa educativo de Licenciatura en Nutrición está basado en la reflexión y el análisis de las necesidades, demandas y problemas identificados en la dimensión social, institucional y pedagógico-didáctica, así como en las competencias genéricas del perfil del egresado del bachillerato y está estructurado a partir de los siguientes atributos:



a. Intereses por:

- El bienestar individual, familiar y social;
- Ampliar y aplicar conocimientos referentes a todas las áreas de la nutrición, con interés en la salud individual y de la población;
- Incorporarse a la comunidad de profesionales de la salud que trabaja en la creación y aplicación del conocimiento, en pro de la buena alimentación y nutrición con beneficios para la salud, como parte de su proyecto de vida;
- Hábitos de alimentación y estilos de vida saludables personales y de los demás, para prevención y tratamiento de enfermedades;
- La producción, características, propiedades, funciones, manejo y preparación de los alimentos.

b. Aptitudes para:

- La comunicación oral y escrita pertinente, de acuerdo a quienes sean los interlocutores en español, así como la lecto-comprensión en inglés;
- El pensamiento lógico-matemático para el análisis, síntesis, evaluación y resolución de situaciones;
- Las relaciones interpersonales y de trabajo en equipo;
- La organización;
- El manejo de las tecnologías de información y comunicación para obtener datos y expresar ideas;
- La creatividad.

c. Actitudes o valores de:

- Servicio;
- Responsabilidad;
- Sentido crítico;
- Humanismo;
- Respeto a la diversidad;
- Consciencia cívica y ética;
- Respeto al contexto social y ecológico;
- Iniciativa;
- Disciplina;
- Automotivación;
- Adaptabilidad;
- Innovación;
- Trabajo colaborativo en grupos interculturales y en equipos multidisciplinarios.



36. Que el diseño del perfil de egreso se construyó en dos momentos: uno a partir de las competencias profesionales integradas que se comparten por las diferentes profesiones, y otro que corresponde a la parte disciplinar; ambos se articulan en un mismo perfil que da cuenta de las características del profesional de las Ciencias de la Salud. A continuación se expresan las competencias que el egresado de la Licenciatura en Nutrición habrá desarrollado durante su formación.

A. Competencias socioculturales:

- a. Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;
- b. Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones;
- c. Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.

B. Competencias técnico-instrumentales:

- a. Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación [oral y escrita] apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;
- b. Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.



C. Competencias profesionales:

- a. Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria;
- b. Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional;
- c. Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios;
- d. Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo- con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria-, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político, nacional e internacional;
- e. Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo, a través de la gestión de proyectos, construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales;
- f. Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente;
- g. Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.



37. Que para la puesta en marcha de la Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario de la Ciénega, se consideraron las instalaciones de la sede Ocotlán, sitio que alberga 14 de los 15 programas educativos de licenciatura y cuenta con las aulas, biblioteca, cafetería, laboratorios, centro de cómputo y demás servicios que requiere la operación del programa.
38. Que las prácticas de laboratorio se realizarán, de inicio, en los espacios existentes en dicha sede (previo equipamiento), en tanto que se efectúa la adecuación completa o construcción de laboratorios específicos para el desarrollo de todas las prácticas de los cursos.
36. Que con esta modificación al plan de estudios, se requerirá de la implementación de un programa de formación docente que prepare al maestro. Esto, en primer lugar, para el conocimiento del nuevo plan de estudios; igualmente, para favorecer sus habilidades de elaboración de los programas de las unidades de aprendizaje, así como para su interpretación pedagógica y didáctica, y la subsecuente realización de prácticas educativas fundamentadas. En este sentido, los profesores que participan en el programa deberán tener, preferentemente acreditada, su formación y/o capacitación en el modelo de competencias profesionales y será obligatorio para los profesores de nuevo ingreso.

En virtud de los resultandos antes expuestos, y

Considerando:

- I. Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 de su Ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local el día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto número 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco.
- II. Que como lo señalan las fracciones I, II y IV del artículo 5 de la Ley Orgánica de la Universidad, en vigor, son fines de esta Casa de Estudios la formación y actualización de los técnicos, bachilleres, técnicos profesionales, profesionistas, graduados y demás recursos humanos que requiere el desarrollo socio-económico del Estado; organizar, realizar, fomentar y difundir la investigación científica, tecnológica y humanística; y coadyuvar con las autoridades educativas competentes en la orientación y promoción de la educación media superior y superior, así como en el desarrollo de la ciencia y la tecnología.



- III. Que es atribución de la Universidad realizar programas de docencia, investigación y difusión de la cultura, de acuerdo con los principios y orientaciones previstos en el artículo 3 de la Constitución Federal, así como la de establecer las aportaciones de cooperación y recuperación por los servicios que presta, tal y como se estipula en las fracciones III y XII del artículo 6 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara.
- IV. Que es atribución del H. Consejo General Universitario, de acuerdo a lo que indica el último párrafo del artículo 21 de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudios, fijar las aportaciones respectivas a que se refiere la fracción VII del numeral antes citado.
- V. Que el H. Consejo General Universitario funciona en pleno o por comisiones, las que pueden ser permanentes o especiales, como lo señala el artículo 27 de la Ley Orgánica.
- VI. Que es atribución del Consejo General Universitario, conforme lo establece el artículo 31, fracción VI de la Ley Orgánica y el artículo 39, fracción I del Estatuto General, crear, suprimir o modificar carreras y programas de posgrado y promover iniciativas y estrategias para poner en marcha nuevas carreras y posgrados.
- VII. Que es atribución de la Comisión de Educación conocer y dictaminar acerca de las propuestas de los Consejeros, el Rector General o de los Titulares de los Centros, Divisiones y Escuelas, así como proponer las medidas necesarias para el mejoramiento de los sistemas educativos, los criterios de innovaciones pedagógicas, la administración académica y las reformas de las que estén en vigor, conforme lo establece el artículo 85, fracciones I y IV del Estatuto General.
- VIII. Que la Comisión de Educación, tomando en cuenta las opiniones recibidas, estudiará los planes y programas presentados y emitirá el dictamen correspondiente -que deberá estar fundado y motivado-, y se pondrá a consideración del H. Consejo General Universitario, según lo establece el artículo 17 del Reglamento General de Planes de Estudio de esta Universidad.
- IX. Que de conformidad al artículo 86, fracción IV del Estatuto General, es atribución de la Comisión de Hacienda proponer al Consejo General Universitario el proyecto de aranceles y contribuciones de la Universidad de Guadalajara.



- X. Que tal y como lo prevé la fracción I, artículo 10 del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, de los Altos, de la Ciénega, de la Costa Sur, del Sur y Norte, es atribución de la Comisión de Educación dictaminar sobre la pertinencia y viabilidad de las propuestas para la creación, modificación o supresión de carreras y programas de posgrado, a fin de remitirlas, en su caso, al Consejo General Universitario y

Por lo antes expuesto y fundado, estas Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda tienen a bien proponer al pleno del H. Consejo General Universitario los siguientes

Resolutivos:

PRIMERO. Se modifica el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, bajo el sistema de créditos y en la modalidad escolarizada, para operar en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, en el Centro Universitario de los Altos, en el Centro Universitario de la Costa Sur, en el Centro Universitario del Sur, en el Centro Universitario del Norte y se autoriza su apertura en los Centros Universitarios de la Ciénega y de Tonalá, a partir del ciclo escolar 2014 "B".

SEGUNDO. El plan de estudios contiene áreas determinadas con un valor de créditos asignados a cada materia y un valor global de acuerdo con los requerimientos establecidos por área, para ser cubiertos por los alumnos- y se organiza conforme a la siguiente estructura:

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básica Común	55	15
Área de Formación Básica Particular Obligatoria	288	75
Área de Formación Especializante Selectiva	24	6
Área de Formación Optativa Abierta	15	4
Número mínimo total de créditos para optar por el título:	382	100



TERCERO. Las unidades de aprendizaje de la Licenciatura en Nutrición, correspondientes a cada área de formación, se organizan como se describe enseguida:

Área de Formación Básica Común						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Bioética y universidad	CT	48	16	64	7	
Sociedad y salud	CT	26	22	48	4	
Comunicación y tecnologías de la información	CT	16	16	32	3	
Fundamentos de anatomía	CL	80	16	96	12	
Metodología de la investigación	CT	48	16	64	7	
Bioquímica humana	CL	80	16	96	12	
Biología molecular	CL	64	16	80	10	Bioquímica humana
Totales		362	116	480	55	



Área de Formación Básica Particular Obligatoria						
Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Alimentación y salud pública	CT	51	17	68	8	
Prácticas en actividades físicas	CT	17	17	34	3	
Historia y epistemología de la nutrición	S	8	8	16	2	
Economía y política alimentaria	CT	51	17	68	8	
Fisiología humana	C	130	40	170	20	Bioquímica humana
Bioquímica de los alimentos	CL	34	34	68	7	Bioquímica humana
Evaluación del estado nutricional	CL	51	51	102	10	Historia y epistemología de la nutrición
Cálculo dietético y planeación de menús	CL	17	51	68	5	Historia y epistemología de la nutrición
Inocuidad de los alimentos	CT	17	51	68	5	Bioquímica de los alimentos
Educación y comunicación social en alimentación y nutrición	CT	17	51	68	5	Comunicación y tecnologías de la información
Fundamentación de un proyecto en nutrición	S	17	51	68	5	Metodología de la investigación
Selección y preparación de alimentos	CL	17	51	68	5	Cálculo dietético y planeación de menús
Fisiopatología y nutrición	CT	34	34	68	7	Fisiología humana
Proceso alimentario nutrición en el ciclo de la vida	CT	34	34	68	7	Cálculo dietético y planeación de menús



Área de Formación Básica Particular Obligatoria						
Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Socio-antropología de la alimentación	CT	34	34	68	7	Sociedad y salud
Bromatología	CL	17	51	68	5	Bioquímica de los alimentos
Dietética	CT	34	34	68	7	Cálculo dietético y planeación de menús
Protocolo de investigación en nutrición	S	17	51	68	5	Fundamentación de un proyecto en nutrición
Abordaje psicológico del proceso alimentario nutricional	CT	17	17	34	3	Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida
Gestión organizacional de servicios de alimentos	CT	51	51	102	10	Selección y preparación de alimentos
Cuidado alimentario nutricional en la actividad física y el deporte	CT	34	34	68	7	Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida
Nutrigenética y nutrigenómica	CT	51	17	68	8	Biología molecular
Epidemiología del proceso alimentario nutricional	CT	34	34	68	7	Alimentación y salud pública
Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	CT	51	51	102	10	Producción y disponibilidad de alimentos
Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	S	17	51	68	5	Protocolo de investigación en nutrición
Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud	CT	51	51	102	10	Selección y preparación de alimentos
Cuidado alimentario nutricional en el adulto y anciano enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida
Gestión de programas en alimentación y nutrición	CT	34	34	68	7	Gestión organizacional de los servicios de alimentos
Cuidado alimentario nutricional en el niño y adolescente enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida



Área de Formación Básica Particular Obligatoria						
Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Proyecto de vida	CT	20	12	32	4	
Prevención y terapéutica con alimentos	CT	17	17	34	3	Fisiopatología y nutrición
Comunicación científica en nutrición	S	17	51	68	5	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición
Mercadotecnia de servicios y productos alimentario nutrimentales	CT	17	51	68	5	Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones
Gestión de proyectos productivos	CT	17	51	68	5	Gestión organizacional de los Servicios de alimentos
Alimentación y nutrición aplicada a poblaciones	CT	17	51	68	5	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición
Producción y disponibilidad de alimentos	CT	17	51	68	5	Economía y política alimentaria
Práctica profesional en ciencias de los alimentos*	P	17	153	170	12	
Práctica profesional en alimentación y nutrición poblacional*	P	17	153	170	12	
Práctica profesional en gestión de servicios de alimentos*	P	17	153	170	12	
Práctica profesional en nutrición clínica*	P	17	153	170	12	
TOTALES:		1229	2015	3244	288	

*Para poder cursar las unidades de aprendizaje (UA) de práctica profesional del Área de Formación Particular Obligatoria, el alumno debe haber cursado y aprobado el 100% de los créditos de las Áreas de Formación Básica Común y Oportativa Abierta, así como 240 créditos del Área de Formación Particular Obligatoria. Las cuatro unidades de aprendizaje de práctica profesional deberán cursarse en el mismo ciclo escolar.



Área de Formación Especializante Selectiva						
Orientación en Ciencias de los Alimentos						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Práctica profesional supervisada en ciencias de los alimentos	P	17	153	170	12	Simultanea a aplicación profesional en ciencias de los alimentos
Aplicación profesional en ciencias de los alimentos	P	17	153	170	12	Simultanea a práctica profesional supervisada en ciencias de los alimentos
TOTALES:		34	306	340	24	
Orientación en Gestión de Servicios de Alimentos						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos	P	17	153	170	12	Simultanea a aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos
Aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos	P	17	153	170	12	Simultanea a práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos
TOTALES:		34	306	340	24	



Orientación en Nutrición Clínica						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Práctica profesional supervisada en nutrición clínica	P	17	153	170	12	Simultanea a aplicación profesional en nutrición clínica
Aplicación profesional en nutrición clínica	P	17	153	170	12	Simultanea a práctica profesional supervisada en nutrición clínica
TOTALES:		34	306	340	24	
Orientación en Alimentación y Nutrición Poblacional						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Práctica profesional supervisada en alimentación y nutrición poblacional	P	17	153	170	12	Simultanea a aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional
Aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional	P	17	153	170	12	Simultanea a práctica profesional supervisada en alimentación y nutrición poblacional
TOTALES:		34	306	340	24	

Para acreditar el Área de Formación Especializante Selectiva, el alumno deberá cursar el total de Unidades de Aprendizaje de la Orientación elegida y completar los 24 créditos requeridos. Para iniciar esta área el estudiante deberá haber concluido el 100% de créditos de las Áreas de Formación Básica Común, Básica Particular Obligatoria y Optativa Abierta. Las dos unidades de aprendizaje de la Orientación elegida deberán cursarse en el mismo ciclo escolar.



Área de Formación Optativa Abierta						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Gestión educativa	CT	20	12	32	4	
Habilidades gerenciales	CT	16	16	32	3	
Propiedad intelectual	CT	20	12	32	4	
Sexualidad humana	CT	32	16	48	5	
Evaluación sensorial de alimentos	CL	32	32	64	6	
Gastronomía nacional e internacional	CL	16	16	32	3	
Fisiología de la actividad física y el ejercicio	CT	48	16	64	7	
Producción de alimentos para el autoconsumo	CL	32	32	64	6	
Alimentación y nutrición en el adulto mayor	CT	34	34	68	7	Proceso alimentario nuticio en el ciclo de la vida
Cuidado alimentario nuticio en trastornos de conducta alimentaria	CT	17	17	34	3	Proceso alimentario nuticio en el ciclo de la vida
Dietas alternativas	CT	34	34	68	7	Dietética
Nutrición enteral y endovenosa	CT	34	34	68	7	Cuidado alimentario nuticio en el adulto y anciano enfermo
Rehabilitación física en enfermedades crónico degenerativas	CT	34	34	68	7	
Respuesta inmune y nutrición	CT	34	34	68	7	
Sistemas de vigilancia del proceso alimentario nuticio	CT	34	34	68	7	Epidemiología del proceso alimentario nuticio
Actualidades en salud	S	32	0	32	4	

C: curso; Ct: curso-taller; L: laboratorio; N: Clínica; Cl: Curso-laboratorio; S: Seminario; M: Módulo; T: Taller; P: Práctica.



CUARTO. El estudiante podrá realizar actividades de aprendizaje no previstas en este plan de estudios, incluyendo actividades de extensión, vinculación y difusión con la asesoría del tutor, o cursar unidades de aprendizaje pertenecientes a otros programas educativos del mismo nivel de estudios y de diversas modalidades educativas, ofrecidas en estos u otros Centros Universitarios de la Red, así como en otras instituciones de educación superior, nacionales y extranjeras, para favorecer la flexibilidad y la movilidad estudiantil y la internacionalización de los planes de estudio. Este tipo de situaciones se revisarán mediante la elaboración de una tabla de acreditación, revalidación o equivalencia, según sea el caso, a cargo de la coordinación de la carrera y autorizada mediante un punto de acuerdo por la Comisión de Revalidación de Estudios, Títulos y Grados del Consejo de Centro Universitario que corresponda.

QUINTO. Los requisitos de ingreso son el bachillerato y los demás que marque la normatividad universitaria vigente.

SEXTO. Bajo los lineamientos que determine la Rectoría del Centro, a través de la Secretaría Académica, se establecerán los respectivos procedimientos de seguimiento y acreditación del nivel de competencia requerida de lengua extranjera.

SÉPTIMO. Los requisitos para obtener el título de Licenciado en Nutrición, además de los establecidos en la normatividad universitaria vigente, serán los siguientes:

- a) Haber aprobado la totalidad de los créditos, tal como se establece en el presente dictamen;
- b) Acreditar examen de competencias de lecto-comprensión de un segundo idioma, preferentemente inglés B1 del Marco Común Europeo, o su equivalente en otros formatos de evaluación;
- c) Haber cumplido con el servicio social asignado, de acuerdo a la normatividad universitaria vigente;
- d) Cumplir satisfactoriamente con alguna de las modalidades de titulación establecidas en la normatividad universitaria; y
- e) Cada Centro Universitario podrá incluir en su reglamento de titulación otros requisitos, de acuerdo a las necesidades de calidad que establezca.



OCTAVO. Las modificaciones al programa educativo aprobadas bajo los dictámenes número I/2000/499 y I/2003/625 estarán vigentes hasta que egrese la generación que haya ingresado con ese plan de estudios, para lo cual se anexa la tabla de equivalencias entre los valores crediticios y cargas horarias de las unidades de aprendizaje del anterior plan y la presente modificación.

NOVENO. Los alumnos actuales que por cualquier circunstancia sean alcanzados por el nuevo plan y que cubran los requisitos que estipula la normatividad universitaria, en caso de reingreso, deberán solicitar por escrito a la Coordinación de Control Escolar del Centro Universitario ser inscritos en el nuevo programa, petición que será evaluada por la Coordinación de Carrera y de ser autorizada, se les dará de alta su historia académica, conforme a la tabla de equivalencias de materias incluida en el presente dictamen.

DÉCIMO. Los requisitos para iniciar el Servicio Social que por Ley deben brindar los alumnos de la Licenciatura en Nutrición por un año, son los establecidos por la normatividad universitaria vigente; si bien, para los alumnos del área de ciencias de la salud, éstos seguirán considerándose vinculados al programa educativo para efectos legales y de cobertura sanitaria.

DÉCIMO PRIMERO. Los certificados se expedirán como Licenciatura en Nutrición; el título se expedirá como Licenciado en Nutrición.

DÉCIMO SEGUNDO. Las Escuelas con Reconocimiento de Validez Oficial que imparten este programa educativo, implementarán gradualmente este plan de estudios, a partir del calendario 2015 A*.

DÉCIMO TERCERO. La duración del programa de Licenciatura en Nutrición será de 8 (ocho) ciclos escolares, además del servicio social. Para efectos de la flexibilidad curricular se aplicará lo establecido en la normatividad correspondiente.

DÉCIMO CUARTO. El costo de operación e implementación de este programa educativo será cargado al techo presupuestal que tienen autorizado los centros universitarios. Para la operación de bolsa de horas en los Centros Universitarios de la Ciénega y Tonalá, se considerará un promedio de horas por grupo de 23.13 horas, situación que sucede así sucesivamente hasta alcanzar 185.04 horas (8 ciclos), cuyo importe deberá asignarse a la partida de servicios personales de la Red Universitaria.



DÉCIMO QUINTO. Facúltese al Rector General de la Universidad de Guadalajara para que ejecute el presente dictamen en los términos de la fracción II, artículo 35 de la Ley Orgánica Universitaria.


Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"

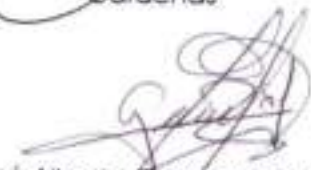
Guadalajara, Jal; 10 de diciembre de 2013
Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda


Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla
Presidente


Dr. Héctor Raúl Solís Gadea


Mtro. Javier Espinoza de los Monteros
Cárdenas


Dra. Leticia Leal Moya


Mtro. José Alberto Castellanos Gutiérrez


Dr. Héctor Raúl Pérez Gómez


Dr. Martín Vargas Maraña


C. Dejanira Zirahuen Romero Lupercio


C. Marco Antonio Núñez Becerra

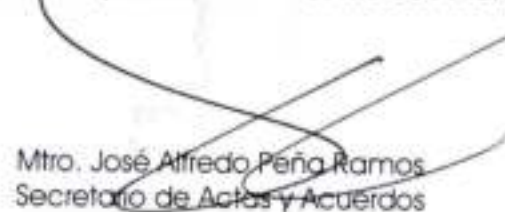

Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario de Actas y Acuerdos



Tabla de equivalencias del plan de estudios de la **Licenciatura en Nutrición**, respecto del dictamen I/2000/499 y I/2003/625.

PLAN 2000						PLAN 2014				
UA	CLAVE UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS	UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS
Administración de programas de nutrición	CS138	40	40	80	8	Gestión de programas en alimentación y nutrición	34	34	68	7
Administración de servicios de alimentos	CS141	60	60	120	12	Gestión organizacional de servicios de alimentos	51	51	102	10
Alimentación institucional	CS142	60	60	120	12	Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud	51	51	102	10
Antropología de la nutrición	CS143	40	40	80	8	Socio-antropología de la alimentación	34	34	68	7
Bases moleculares de la nutrición	FO156	60	20	80	9	Nutigenética y nutrigenómica	51	17	68	8
Bioética y normatividad	CS146	40	0	40	5	Bioética y universidad	48	16	64	7
Biología molecular	FO170	50	30	80	9	Biología molecular	64	16	80	10
Bioquímica	FO164	78	42	120	13	Bioquímica humana	80	16	96	12
Bioquímica de los alimentos	FO155	40	40	80	8	Bioquímica de los alimentos	34	34	68	7
Biomatemáticas	FM136	40	20	60	6	Sin equivalencia				
Biotecnología de los alimentos	FO161	60	20	80	9	Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	51	51	102	10
Bromatología	FO157	40	40	80	8	Bromatología	17	51	68	5
Cultura alimentaria nacional e internacional	CS136	60	20	80	9	Sin equivalencia				
Dietas alternativas	RC136	40	40	80	8	Dietas alternativas	34	34	68	7
Dietética	RC128	60	60	120	12	Cálculo dietético y planeación de menús	17	51	68	5
						Dietética	34	34	68	7
Economía y política alimentaria	SP130	40	40	80	8	Economía y política alimentaria	51	17	68	8
Educación y comunicación en nutrición	CS139	20	100	120	10	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición (si también cursó Fundamentos pedagógico didácticos)	17	51	68	5



PLAN 2000						PLAN 2014				
UA	CLAVE UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS	UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS
Epidemiología de la nutrición	SP128	60	20	80	9	Epidemiología del proceso alimentario nutricional	34	34	68	7
Evaluación del estado nutricional	RC129	60	60	120	12	Evaluación del estado nutricional	51	51	102	10
Farmacología	FO165	60	0	60	6	Sin equivalencia				
Fisiología	FO163	130	50	180	20	Fisiología humana	130	40	170	20
Fisiología del ejercicio	FO175	40	20	60	6	Fisiología de la actividad física y el ejercicio	48	16	64	7
Fisiopatología nutricional	FO160	40	40	80	8	Fisiopatología y nutrición	34	34	68	7
Fundamentos pedagógicos didácticos	CS135	60	20	80	9	Educación y comunicación social en alimentación y Nutrición (si también cursó Educación y comunicación en nutrición)	17	51	68	5
Gastronomía	RC136	10	30	40	3	Gastronomía nacional e internacional	16	16	32	3
Inmunología	FO173	40	20	60	6	Sin equivalencia				
Medicina del deporte	MH221	40	0	40	5	Sin equivalencia				
Marketing y comercialización de alimentos	CS140	60	20	80	9	Marketing de servicios y productos alimentarios nutritivos	17	51	68	5
Metodología de la investigación	FM135	80	0	80	11	Metodología de la investigación	48	16	64	7
Microbiología de los alimentos	PI129	60	20	80	9	Inocuidad de los alimentos (si también cursó Toxicología de los alimentos)	17	51	68	5
Modificación de la conducta alimentaria	PA134	60	20	80	9	Sin equivalencia				
Morfología	MF113	100	20	120	14	Fundamentos de anatomía	80	16	96	12
Nutrición aplicada a la comunidad	SP129	10	110	120	8	Alimentación y nutrición aplicada a poblaciones	17	51	68	5
Nutrición clínica del adulto y anciano	RC131	60	60	120	12	Cuidado alimentario nutricional en el adulto y anciano enfermo	51	51	102	10



PLAN 2000						PLAN 2014				
UA	CLAVE UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS	UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS
Nutrición clínica pediátrica	RC130	60	60	120	12	Cuidado alimentario nutricional en el niño y adolescente enfermo	51	51	102	10
Nutrición en el ciclo de la vida	RC132	60	60	120	12	Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida	34	34	68	7
Nutrición en la actividad física y el deporte	RC137	40	40	80	8	Cuidado alimentario nutricional en la actividad física y el deporte	34	34	68	7
Nutrición enteral y endovenosa	RC133	40	40	80	8	Nutrición enteral y endovenosa	34	34	68	7
Prácticas e investigación en administración de servicios de alimentación y comercialización de alimentos	CS145	0	150	150	10	Sin equivalencia				
Prácticas e investigación en ciencias de los alimentos	FO171	0	150	150	10	Sin equivalencia				
Prácticas e investigación en nutrición clínica	RC134	0	150	150	10	Sin equivalencia				
Prácticas e investigación en nutrición comunitaria	SP135	0	150	150	10	Sin equivalencia				
Proceso alimentario nutricional	FO159	40	0	40	5	Historia y epistemología de la nutriología	8	8	16	2
Propiedad intelectual	DO638	30	50	80	7	Propiedad intelectual	20	12	32	4
Psicología	PS124	60	0	60	8	Abordaje psicológico del proceso alimentario nutricional	17	17	34	3
Salud pública	SP131	60	0	60	8	Alimentación y salud pública	51	17	68	8
Selección de alimentos	CS134	40	40	80	8	Selección y preparación de alimentos (si también cursó técnicas culinarias)	17	51	68	5
Seminario de investigación en administración y comercialización	FM131	40	40	80	8	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	17	51	68	5
Seminario de investigación en ciencias de los alimentos	FM128	40	40	80	8	Protocolo de investigación en nutrición	17	51	68	5
Seminario de investigación en nutrición clínica	FM129	40	40	80	8	Comunicación científica en nutrición	17	51	68	5
Seminario de investigación en nutrición comunitaria	FM130	40	40	80	8	Fundamentación de un proyecto en nutrición	17	51	68	5



PLAN 2000						PLAN 2014				
UA	CLAVE UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS	UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS
Sexualidad humana	RC141	40	40	80	8	Sexualidad humana	32	16	48	5
Sin Equivalencia						Comunicación y tecnologías de la información	16	16	32	3
Sin equivalencia						Gestión de proyectos productivos	17	51	68	6
Sin equivalencia						Práctica profesional en alimentación y nutrición poblacional	17	153	170	12
Sin equivalencia						Práctica profesional en ciencias de los alimentos	17	153	170	12
Sin equivalencia						Práctica profesional en gestión de servicios de alimentos	17	153	170	12
Sin equivalencia						Práctica profesional en nutrición clínica	17	153	170	12
Sin equivalencia						Prácticas en actividades físicas	17	17	34	3
Sin equivalencia						Prevención y terapéutica con alimentos	17	17	34	3
Sin equivalencia						Proyecto de vida	20	12	32	4
Sin equivalencia						Aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional	17	153	170	12
Sin equivalencia						Aplicación profesional en ciencias de los alimentos	17	153	170	12
Sin equivalencia						Aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos	17	153	170	12
Sin equivalencia						Aplicación profesional en nutrición clínica	17	153	170	12
Sin equivalencia						Práctica profesional supervisada en alimentación y nutrición poblacional	17	153	170	12
Sin equivalencia						Práctica profesional supervisada en ciencias de los alimentos	17	153	170	12
Sin equivalencia						Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos	17	153	170	12



PLAN 2000						PLAN 2014				
UA	CLAVE UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS	UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS
Sin equivalencia						Práctica profesional supervisada en nutrición clínica	17	153	170	12
Sin equivalencia						Actualidades en salud	32	0	32	4
Sin equivalencia						Alimentación y nutrición en el adulto mayor	34	34	68	7
Sin equivalencia						Cuidado alimentario nutricional en trastornos de conducta alimentaria	17	17	34	3
Sin equivalencia						Evaluación sensorial de los alimentos	32	32	64	6
Sin equivalencia						Gestión educativa	20	12	32	4
Sin equivalencia						Habilidades gerenciales	16	16	32	3
Sin equivalencia						Producción de alimentos para el autoconsumo	32	32	64	6
Sin equivalencia						Rehabilitación física en enfermedades crónicas degenerativas	34	34	68	7
Sin equivalencia						Respuesta inmune y nutrición	34	34	68	7
Sin equivalencia						Sistemas de vigilancia del proceso alimentario nutricional	34	34	68	7
Sistemas de producción de alimentos	FO168	40	40	80	8	Producción y disponibilidad de alimentos	17	51	68	5
Sociología	CS126	60	0	60	8	Sociedad y salud	26	22	48	4
Técnicas culinarias	CS137	10	30	40	3	Selección y preparación de alimentos (si también cursó Selección de alimentos)	17	51	68	5
Toxicología de los alimentos	FO158	60	20	80	9	Inocuidad de los alimentos (si también cursó microbiología de los alimentos)	17	51	68	5