

Asignaturas ETAPA DISCIPLINARIA			
Simbología: Clases (C), Laboratorio (L), Taller (T), Horas extracurriculares (HE), Tronco común (TC)	Horas		Créditos (CRE)
	C	L/T	

6to Semestre TC			
Seguridad Alimentaria	2	0/2	6
Nutrición Comunitaria	2	-	8
Dietoterapia en Enfermedades Digestivas	2	0/2	6
Química y Conservación de Alimentos	3	0/2	8
Optativa	-	-	VR
Optativa	-	-	VR
Optativa	-	-	VR
Optativa	-	-	VR
Optativa	-	-	VR
Optativa	-	-	VR

Asignaturas ETAPA TERMINAL			
7mo semestre			
Programas de intervención nutricional	2	0/4	8
Higiene y legislación de alimentos	3	0/2	8
Administración de servicios de alimentos	3	0/2	10

8vo semestre			
Nutrición clínica aplicada	2	-	10
Evaluación de programas	1	0/4	6
Prácticas profesionales	-	-	10
Optativas	-	-	VR
Optativas	-	-	-
Optativas	-	-	-
Optativas	-	-	-
Optativas	-	-	-
Optativas	-	-	-

Optativas ETAPA BÁSICA			
Interacción Fármaco Nutrimiento	2	0/2	6
Química de los alimentos	2	2/0	6
Farmacología	2	0/2	6
Terminología de la Salud	0	0/2	2
Química General	2	0/2	6
Química Orgánica	2	0/2	6
Bioquímica	4	2/0	10
Desarrollo Humano	0	0/2	2
Sexualidad Humana	0	0/2	2
Medios de Comunicación Masiva	2	0/2	6
Interpretación de Resultados de laboratorio	2	0/2	6

Optativas ETAPA DISCIPLINARIA			
Trastornos de la Conducta Alimentaria	2	0/2	6
Alimentos Funcionales	2	0/2	6
Nutrición y Deporte	2	0/2	6
Alergias Alimentarias	2	0/2	6
Estandarización de Métodos Dietéticos	2	0/2	6
Diseño de Instrumentos de Evaluación	2	0/2	6
Endocrinología	2	0/2	6
Fisiopatología de la Obesidad	2	0/2	6
Diabetes	2	0/2	6
Técnicas Básicas Culinarias	1	4/0	6
Bromatología de los Alimentos	1	4/0	6
Fisiología y Dietoterapia del Adulto y Senectud	2	0/2	6
Estandarización Antropométrica	1	0/4	6
Cultura Física	2	0/2	6
Farmacognosia y condimentos vegetales	2	2/0	6

Optativas ETAPA TERMINAL			
Nutrición Enteral y Paraenteral	2	2/0	6
Nutrición en el paciente Oncológico	2	0/0	6
Revisión Sistemática en Nutrición	1	0/4	6
Programas computacionales para nutrición	1	0/4	6
Bioestadística Aplicada a la Nutrición	2	0/2	6
Nutrición Materno Infantil	2	0/2	6
Gerencia en servicios de alimentos	2	0/2	6
Proceso Administrativo en la Restauración Colectiva	2	0/2	6

Visítanos en:
 Calzada Universidad, No. 14418
 Parque Industrial Internacional, Tijuana, B. C.

Teléfonos:
 Conmutador: 979-7500 al 05
 Tel. de la FMP: 682-1233

Página electrónica de la FMP:
<http://medicina.tij.uabc.mx/>

Dr. Juan Manuel Ocegueda Hernández
 Rector

Dr. Alfonso Vega López
 Secretario General

Dra. María Eugenia Pérez Morales
 Vicerrectora Campus Tijuana

Dr. Arturo Jiménez Cruz
 Director

Dra. Julieta Yadira Islas Limón
 Subdirectora

Dra. Ana Lilia Armendáriz Anguiano
 Coordinadora de la carrera de Nutrición



Licenciado en Nutrición



¡BIENVENIDO A ESTA UNIDAD ACADÉMICA!

Introducción:

El programa de estudios está integrado por 8 semestres, organizado en 3 etapas de formación: básica, disciplinaria y terminal, consta de 248 créditos, así como 92 créditos optativos sumando un total de 340 créditos para acreditación de la carrera.

La etapa básica se compone de un total de 132 créditos (120 créditos obligatorios y 12 créditos optativos). La etapa disciplinaria se compone de un total de 112 créditos (76 créditos obligatorios y 36 créditos optativos). La etapa terminal tiene 86 créditos (42 obligatorios y 44 créditos optativos). Además, en esta etapa el alumno deberá acreditar sus prácticas profesionales (10 créditos), liberar su servicio social profesional y podrá hacer Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos Optativos.

Perfil de ingreso del Licenciado en

Nutrición:

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

Conocimientos básicos de:

Biología, química, física, matemáticas, formación cívica y ética.

Habilidades para:

La comunicación oral y escrita, trabajo en equipo, facilidad para establecer relaciones interpersonales, pensamiento lógico y crítico para la resolución de casos e interés por la investigación.

Actitudes positivas hacia:

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

Perfil de egreso del Licenciado en

Nutrición:

Se considera que el Licenciado en Nutrición será un profesional competente para:

1.– Identificar necesidades de intervención nutricional, mediante la aplicación del diagnóstico nutricional basado en evidencias científicas para la prevención de enfermedades o restitución de la salud en las diferentes etapas de la vida, con honestidad y ética profesional.

2.– Evaluar las enfermedades crónico-degenerativas y otras enfermedades nutricionales, a través del análisis del cuadro clínico y/o bioquímico, para proporcionar el tratamiento nutricional basado en evidencias científicas y mejorar la calidad de vida de la población, con responsabilidad y respeto a la integridad.

3.– Evaluar hábitos alimenticios de la población a través de la aplicación de técnicas y métodos de diagnóstico basados en evidencias científicas que identifiquen su influencia sobre la salud de la población, para implementar técnicas de intervención con la finalidad de modificar actitudes y conductas, respetando su cultura. Diseñar programas de intervención y orientación nutricional con base en evidencias científicas y políticas nutricionales nacionales e internacionales, para mejorar la salud de la población, en un marco de respeto y responsabilidad a la comunidad.

4.– Evaluar el manejo de los servicios de alimentación en instituciones e industrias a través de la aplicación de las normas oficiales nacionales e internacionales para verificar el cumplimiento de los estándares de calidad de higiene y su espacio físico, con liderazgo, honestidad y respeto.

Campo profesional:

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

Sector público:

- Instituciones de Servicios de Salud Pública Federal y Estatal.
- Estancias infantiles del sistema DIF, IMSS, ISSSTE.
- Sector educativo: Escuelas públicas.
- Centros deportivos.
- Servicios de alimentos en centros de salud.

Sector privado:

- Consulta privada.
- Hoteles y restaurantes.
- Hospitales
- Asociaciones civiles.
- Comedores escolares e industriales.
- Escuelas privadas.

PLAN DE ESTUDIOS 2017-I

Asignaturas ETAPA BASICA			
Simbología: Clases (C), Laboratorio (L), Taller (T), Horas Extracurriculares (HE), Tronco Común (TC)	Horas		Créditos
	C	L/T	(CRE)
1er Semestre TC			
Fundamentos de la Nutrición	5	0/2	12
Morfofisiología de la Nutrición	4	2/0	10
Bioquímica Nutricional	5	0/2	12
Antropología Nutricional	1	0/1	3
Tecnologías de la información	-	0/3	3
Bioética	1	0/1	3
2do semestre TC			
Dietética Básica	5	2/0	12
Composición Corporal	2	2/0	6
Bioestadística	2	0/2	6
Comunicación Oral y Escrita	1	0/2	4
Nutrigenómica	5	0/2	12
3er semestre			
Valoración Nutricional	4	0/2	10
Epidemiología	-	0/4	4
Metodología de la Investigación	2	0/2	6
Fisiopatología en Enfermedades Nutricionales	5	0/2	2
Nutrición en el Ciclo de la Vida	2	0/1	5
Optativa	-	-	VR
Optativa	-	-	VR
Asignaturas ETAPA DISCIPLINARIA			
4to semestre			
Nutrición Clínica	1	-	5
Dietética Aplicada	1	4/0	6
Nutrición Basada en Evidencias	2	0/2	6
Desnutrición y deficiencias Específicas	2	0/2	6
5to semestre			
Educación Nutricional	2	-	7
Investigación Nutricional	2	0/2	6
Dietoterapia de Enfermedades Crónico Degenerativas	2	0/2	6
Dietoterapia en Pediatría	2	0/2	6