

Licenciatura en Ciencias de la Nutrición

- **RVOE**
- **Perfil de ingreso**
- **Perfil de egreso**
- **Requisitos Académicos**

RVOE:

Con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de la Secretaría de Educación Pública (SEP) por Decreto Presidencial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de noviembre de 1982.

Perfil de ingreso:

Egresado de Bachillerato o equivalente.

Perfil de egreso:

Al concluir la licenciatura el alumno podrá:

ÁREA MORFOLÓGICA

1. Analizar la anatomía del cuerpo humano, y la relación que guarda con la nutrición.
2. Reconocer los principales aspectos biológicos que intervienen en el funcionamiento humano y su relación con la nutrición.
3. Analizar la estructura y funcionamiento de la célula y los procesos que en ella se efectúan.

ÁREA FISIOLÓGICA

4. Relacionar los procesos bioquímicos y fisiológicos humanos involucrados en la digestión, absorción, transporte, utilización y eliminación de los nutrimentos.
5. Reconocer la química, microbiología y parasitología de los alimentos, las reacciones químicas que se producen bajo diferentes condiciones y la relación que estas guardan con el funcionamiento del organismo.
6. Evaluar la calidad de los productos alimenticios, desde el punto de vista microbiológico.

7. Detectar modificaciones en los alimentos, por agentes físicos, químicos o microbianos.
8. Analizar los fundamentos de la terapéutica de los alimentos en el proceso de salud-enfermedad.

ÁREA CLÍNICA

9. Elaborar regímenes de alimentación de acuerdo con los requerimientos fisiológicos, patológicos, psicológicos, económicos y culturales de las personas.
10. Elaborar programas de alimentación con alta calidad sanitaria, sensorial y nutrimental.
11. Evaluar el estado nutricional de la población en los niveles individual y social así como interpretar puntualmente indicadores clínicos, bioquímicos y antropométricos relacionados con el estado metabólico-nutricio de los pacientes.
12. Detectar oportunamente el problema de la desnutrición aplicando técnicas de diagnóstico de vanguardia y con fundamento científico sólido.
13. Participar en equipos multidisciplinarios para la atención integral de los pacientes.
14. Evaluar los principales problemas relacionados con el metabolismo, la respuesta metabólica sistémica al trauma, la sepsis y el ayuno y su relación con el estado nutricio-metabólico del paciente.
15. Interactuar con el equipo multidisciplinario encargado de administrar apoyo nutricional especializado tanto en el ámbito hospitalario como en la comunidad de una manera segura y costo-efectiva, siempre en el beneficio del paciente.
16. Coadyuvar con el equipo multidisciplinario de apoyo nutricional en la prevención de las principales complicaciones relacionadas con la administración de la nutrición artificial.

ÁREA SOCIOMÉDICA

17. Determinar los principales problemas de salud pública en nuestro medio.
18. Intervenir en acciones de promoción de salud y prevención de enfermedades en las comunidades humanas, sirviendo como promotor y educador de la salud con alto sentido de responsabilidad, compromiso y ética profesional.
19. Desarrollar actividades de docencia para la formación de recursos humanos en nutrición en diferentes niveles educacionales y áreas de la nutrición.
20. Proponer normatividad específica en diferentes aspectos de la nutrición y alimentación.
21. Administrar programas de alimentación colectivos e individuales.

22. Analizar la cultura comunitaria, la legislación que protege la higiene y la salud, así como, la naturaleza humana tanto en su despliegue social como trascendente.
23. Analizar la participación que tiene el nutriólogo en el desarrollo de productos y actividades nutricionales que se lleven a cabo en la industria alimentaria.
24. Administrar de forma eficaz y cuidando las normas de higiene y calidad, los distintos servicios de alimentación: restaurantes, comedores industriales o cafeterías.

ÁREA HUMANÍSTICA

25. Desarrollar una actitud de identificación y de compromiso con el ser humano y con la sociedad en la que se desenvuelve, fundamentada con el análisis del problema de la persona humana, del conocimiento, de la sociedad y de Dios, a través de su evolución histórica y orientada a la evolución del mundo futuro.
26. Desarrollar una actitud de compromiso con la verdad, para que sea buscada, observada y demostrada, reconociendo los límites del conocimiento humano.
27. Demostrar una cultura adecuada a las necesidades de su época.
28. Realizar la expresión de sus experiencias y conocimientos, con lenguaje oral y escrito con propiedad y corrección, haciéndole consciente de que su responsabilidad de liderazgo le exige esta habilidad.
29. Demostrar una actitud de satisfacción personal y de seguridad del conocimiento, respecto a la vivencia de su fe Cristiana.
30. Poseer una actitud crítica, creativa, innovadora y en constante actualización hacia el proceso alimentario y nutricional.

INVESTIGACIÓN

31. Participar en investigaciones orientadas a la obtención de resultados acerca del metabolismo de nutrimentos, efectos protectores de distintos alimentos, relación de la alimentación con la salud o detección de hábitos de alimentación de la población.
32. Diseñar y/o evaluar protocolos de investigación.

Plan de estudios

BLOQUE ANÁHUAC

LISTA DE ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Antropología fundamental	6
Ética y bioética	6
Habilidades de comunicación	6
Historia de occidente	6
Historia del pensamiento	6
Introducción a los Estudios Universitarios	6
Persona y trascendencia	6
Responsabilidad social	6
SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE	48

BLOQUE PROFESIONAL

LISTA DE ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Administración en servicios de alimentos	6
Administración en servicios de salud	3
Análisis de alimentos	6
Anatomía	6
Anatomía y fisiología del aparato digestivo	6

Antropología de la nutrición	6
Bioestadística	6
Biofísica	9
Biología celular	9
Bioquímica	6
Bioquímica de la nutrición	9
Bromatología	7
Cálculo dietético	6
Calidad en salud	3
Crecimiento y desarrollo	6
Dietoterapia	9
Diseño y evaluación de proyectos sustentables	3
Ecología humana	9
Economía alimentaria	6
Educación nutricional	6
Epidemiología	3
Ética de la salud	6
Evaluación del estado nutricional en el adulto y en el adulto mayor	7
Evaluación del estado nutricional en la infancia y la adolescencia	7
Farmacología en nutrición	6
Fisicoquímica	6
Fisiología general	9
Fisiopatología	6
Formación de recursos humanos para la salud	3

Habilidades de liderazgo en ciencias de la salud	6
Legislación en salud	3
Metodología de la investigación para la salud	6
Nutrición artificial	6
Nutrición del adolescente con patologías y en condiciones especiales	6
Nutrición del adulto con patologías y en condiciones especiales	6
Nutrición del adulto mayor con patologías y en condiciones especiales	6
Nutrición del infante con patologías y en condiciones especiales	6
Nutrición en el individuo sano	9
Nutrición poblacional	9
Nutriología	6
Políticas públicas en alimentación	6
Practicum 1: Nutrición	6
Practicum 2: Nutrición	6
Practicum 3: Nutrición	6
Practicum 4: Nutrición	6
Preparación de alimentos	6
Producción de alimentos	6

Psicología de la nutrición	6
Salud pública	3
Selección y conservación de alimentos	6
Sistemas de información en salud basados en evidencias	3
Toxicología	6
SUMA TOTAL Bloque Profesional Asignaturas Obligatorias	315

Requisitos Académicos:

Requisitos académicos que deberás cubrir en tu plan de estudios:

- Acreditar el nivel de inglés que corresponda a tu licenciatura.
- Cursar y acreditar al menos una asignatura totalmente en inglés.
- Además deberás cursar dos asignaturas en modalidad semipresencial y una asignatura totalmente en línea.

Consulta con tu Tutor o tu Coordinador qué asignaturas ofrecerán en tu licenciatura bajo estas modalidades.

- Acreditar el Examen de Egreso de Licenciatura (EGEL). Solo para los programas para los que existe este examen.

Modelo Anáhuac:

Conoce el Modelo Anáhuac.