

Licenciatura en Nutrición Modelo Educativo Anáhuac 20-25

- **RVOE**
- **Perfil de ingreso**
- **Perfil de egreso**
- **Plan de estudios**
- **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

El candidato a ingresar a esta licenciatura debe manifestar interés por ampliar sus conocimientos, habilidades y actitudes a través del estudio en el nivel superior, para desarrollar competencias profesionales en el campo de la Nutrición con el apoyo de estudios humanísticos, interdisciplinarios y generales.

Adicionalmente, al haber cursado el Bachillerato o su equivalente en el Sistema Educativo Nacional, o en el extranjero, se considera que cuenta con los antecedentes formativos (aprendizajes) suficientes para ingresar al programa, al haber adquirido al menos algunas de estas competencias (que requieren conocimientos, habilidades y aptitudes):

- Interpreta tablas, gráficas, mapas, diagramas y textos con símbolos matemáticos y científicos.
- Obtiene, registra y organiza información para responder a preguntas de carácter científico.
- Analiza la confiabilidad de las fuentes de una manera crítica y justificada.
- Argumenta un punto de vista en público de manera precisa, coherente y creativa.
- Se comunica en una lengua extranjera mediante un discurso lógico, oral o escrito.
- Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información.
- Justifica y defiende sus posturas frente a temas relevantes contemporáneos.
- Aplica metodologías de investigación básicas para obtener información.

Perfil de egreso

El nutriólogo Anáhuac es un profesional de la salud con una sólida formación humana y profesional, que previene, evalúa, diagnostica y trata el estado de nutrición de los individuos y poblaciones, así como interactúa con otros campos relacionados con la nutrición, respondiendo a las necesidades de un entorno cambiante y globalizado.

Competencias profesionales

1. *Desarrollo humano.* Reflexiona críticamente sobre la importancia y trascendencia de la nutrición y del profesional de la nutrición en la vida de las personas y la sociedad, a partir de una formación universitaria inspirada en el humanismo cristiano y del marco legal propio, para tomar decisiones verdaderas y éticas, y así comprometerse con la actualización profesional continua, que lo guíen en el desarrollo integral de su persona y en el servicio a la comunidad.
2. *Habilidades de comunicación.* Comunica de forma libre, eficaz, responsable y con apego a la ética profesional, el valor de la nutrición a través de la lengua materna (español) y extranjera (inglés), así como de los medios de comunicación digital, para promover la salud, prevenir, diagnosticar y tratar la enfermedad en relación con el estado de nutrición de las personas y/o la comunidad.
3. *Pensamiento crítico.* Investiga y evalúa -con ética profesional, fundamentación teórica y evidencia científica, perspectiva crítica, interdisciplinaria e intercultural y con apoyo de recursos tecnológicos actuales, - los conocimientos, procesos, modelos, teorías y fenómenos que interactúan con la nutrición y la alimentación, en entornos diversos, para lograr una mejor comprensión de la realidad y poder asumir retos, innovar y proponer soluciones a los principales problemas de nutrición y alimentación en México.

Esta competencia integra la siguiente subcompetencia:

- o Bases científicas: Investiga con rigor científico y perspectiva crítica sobre nutrición clínica, nutrición poblacional, nutrición deportiva, tecnología alimentaria y servicios de alimentos, para aportar nuevos conocimientos que permitan la toma de decisiones responsables y comprometidas y ser agentes de cambio.
4. *Competitividad profesional.* Previene y/o soluciona colaborativamente problemas relacionados con la nutrición clínica, nutrición poblacional, nutrición deportiva, con la tecnología alimentaria, con servicios de alimentos y con la investigación sobre nutrición, utilizando sus conocimientos, habilidades, técnicas basadas en evidencia científica, así como los valores y actitudes profesionales para contribuir éticamente a la salud y el bienestar de la persona, de la comunidad y sus entornos, en un mundo globalizado.

Esta competencia integra las siguientes subcompetencias:

- **Nutrición clínica:** Realiza una evaluación del estado de nutrición a personas sanas, en riesgo y/o enfermas, a través de la interpretación de los indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos, estilo de vida y aspectos psicológicos, socioculturales y económicos, con el fin de elaborar diagnósticos nutricios integrales y dar seguimiento al proceso de cuidado nutricional.
 - **Nutrición poblacional:** Diseña, organiza, gestiona y evalúa programas de alimentación, de acuerdo con las normas oficiales mexicanas correspondientes y con base en el análisis de factores sociales, culturales, económicos y políticos que influyen en el comportamiento alimentario, con el fin de proponer políticas y programas que ayuden a mejorar el estado de nutrición y la calidad de vida de la persona y de la población.
 - **Tecnología Alimentaria:** Identifica, analiza y evalúa la calidad nutrimental y sanitaria de los alimentos, de con base en el análisis de sus componentes y los lineamientos para el desarrollo de nuevos productos establecidos en las normas nacionales e internacionales, con el fin de promover y favorecer el uso de la tecnología y la ciencia al servicio de la nutrición de las personas y la comunidad.
 - **Servicios de Alimentos:** Desarrolla e implementa procesos y procedimientos de verificación de la calidad, administración de recursos humanos, materiales y financieros que permiten cuidar y promover la salud de las personas en servicios de alimentos en escenarios educativos, gubernamentales, organismos privados y asociaciones civiles, con la finalidad de mejorar la producción, desarrollo y comercialización de alimentos, garantizando la seguridad y calidad.
5. **Liderazgo y emprendimiento:** Diseña, gestiona y/o emprende proyectos en el aula y en escenarios profesionales con equipos multi y transdisciplinarios y con enfoque intercultural en las áreas de la nutrición clínica, nutrición poblacional, nutrición deportiva, tecnología alimentaria, servicios de alimentos e investigación, ejerciendo un liderazgo colaborativo con responsabilidad social, innovación y vanguardia tecnológica, para contribuir al desarrollo integral de las personas y al bien común.

Plan de estudios

BLOQUE ANÁHUAC OBLIGATORIO

| LISTA DE ASIGNATURAS BLOQUE ANÁHUAC OBLIGATORIO | CLAVE | PRE- REQUISITO | REQUISITO CONCURRENTE | CRÉDITOS |
|--|---------|-------------------|--------------------------|-----------|
| Antropología fundamental | HUM1402 | HUM1401 | | 6 |
| Ética | HUM1404 | HUM1402 | | 9 |
| Humanismo clásico y contemporáneo | HUM1405 | HUM1404 | | 6 |
| Liderazgo y desarrollo personal | LDR1401 | | | 6 |
| Liderazgo y equipos de alto desempeño | LDR2401 | LDR1401 | | 3 |
| Persona y trascendencia | HUM1403 | HUM1402 | | 6 |
| Ser universitario | HUM1401 | | | 6 |
| SUMA TOTAL DE CRÉDITOS | | | | 42 |

BLOQUE ANÁHUAC ELECTIVO

Puedes elegir de la oferta aquellas asignaturas que sean de tu interés. Recuerda que debes cubrir un total de **12 créditos**.

Consulta el catálogo de asignaturas electivas que se ofrecerán cada semestre.

BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO

| LISTA DE ASIGNATURAS BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO | CLAVE | PRE- REQUISITO | REQUISITO CONCURRENTE | CRÉDITOS |
|--|---------|-------------------|--------------------------|----------|
| Alimentos funcionales | NUT4407 | | | 6 |
| Anatomía | SLD1401 | | | 6 |
| Anatomía y fisiología del aparato digestivo | NUT1405 | | | 6 |
| Bases de biología | SLD1411 | | | 6 |
| Bases de la investigación para la salud | INV1408 | | | 3 |
| Bases de química orgánica | NUT1403 | | | 6 |
| Bioética aplicada en la nutrición | NUT3406 | HUM1404 | | 3 |
| Bioquímica de la nutrición | SLD2404 | QUI1406 | | 6 |
| Bioquímica general | QUI1406 | NUT1403 | | 6 |
| Bromatología y análisis de los alimentos | NUT1406 | | | 6 |
| Cálculo dietético | NUT1404 | | | 6 |
| Ciencias ómicas y nutrición | NUT4408 | | | 3 |
| Comunicación, calidad y seguridad del paciente | SLD2402 | | | 3 |
| Crecimiento y desarrollo | NUT1402 | | | 6 |

| | | | | |
|---|---------|-----------------------------------|--|------------|
| Desarrollo de proyectos de investigación | INV3404 | INV1408 | | 6 |
| Dietoterapia | NUT2407 | NUT1404 / NUT2403 / NUT2401 | | 9 |
| Epidemiología y salud pública | SLD2401 | SD1403 | | 6 |
| Evaluación del estado nutricional | NUT2401 | | | 9 |
| Farmacología en nutrición | NUT3402 | | | 6 |
| Fisiología | SLD1405 | | | 6 |
| Fisiopatología en la nutrición | NUT2402 | SLD1405 | | 6 |
| Formación universitaria A | CUL1411 | | | 3 |
| Formación universitaria B | CUL1412 | | | 3 |
| Gestión en servicios de alimentos | NUT3407 | | | 6 |
| Gestión y dirección de servicios de salud | ADM4403 | | | 3 |
| Inmunonutrición | NUT4406 | | | 3 |
| Legislación en salud y en alimentos | NUT4405 | | | 3 |
| Microbiología de alimentos | NUT1407 | | | 6 |
| Nutrición artificial | NUT4402 | | | 6 |
| Nutrición de la persona en condiciones especiales | NUT3401 | NUT2407 | | 12 |
| Nutrición en competencias deportivas | NUT3404 | NUT2409 | | 3 |
| Nutrición en el individuo sano | NUT2403 | NUT1404 | | 9 |
| Nutrición poblacional | NUT2408 | | | 6 |
| Nutrición y deporte | NUT2409 | | | 6 |
| Nutrición y sustentabilidad | NUT4401 | | | 3 |
| Nutrigenética | NUT4403 | | | 3 |
| Nutrimarketing | NUT2410 | | | 3 |
| Nutriología | NUT1401 | | | 6 |
| Planeación y diseño de menús | NUT3408 | | | 6 |
| Políticas públicas y economía alimentaria | NUT4404 | | | 6 |
| Practicum I: Nutrición en las etapas de la vida | INT3411 | NUT2407 | | 12 |
| Prácticum II: Nutrición en condiciones especiales | INT3414 | INT3411 | | 12 |
| Prácticum III: Nutrición en el campo profesional | INT4476 | INT3414 | | 6 |
| Preparación de los alimentos | NUT2404 | | | 6 |
| Probabilidad y estadística para la salud | SLD1403 | | | 6 |
| Psicología de la nutrición | PSI2418 | | | 6 |
| Tecnología de los alimentos | NUT2411 | NUT1406 | | 6 |
| Tópicos avanzados de nutrición | NUT4409 | | | 3 |
| Toxicología de los alimentos | NUT2405 | | | 6 |
| Asignaturas con enfoque regional | | | | 12 |
| SUMA TOTAL DE CRÉDITOS | | | | 291 |

ASIGNATURAS CON ENFOQUE REGIONAL

| LISTA DE ASIGNATURAS CON ENFOQUE REGIONAL | CLAVE | PRE-REQUISITO | REQUISITO CONCURRENTES | CRÉDITOS |
|---|---------|---------------|------------------------|----------|
| Educación nutricional | NUT3403 | | | 6 |
| Gastronomía local | NUT3405 | | | 6 |
| Regional A: Nutrición | NUT1408 | | | 6 |
| Regional B: Nutrición | NUT1409 | | | 6 |

BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO

Está conformado por **24 créditos**.

Consulta la oferta de minors que se ofrecerán en cada Escuela o Facultad.

BLOQUE INTERDISCIPLINARIO OBLIGATORIO

| LISTA DE ASIGNATURAS BLOQUE INTERDISCIPLINARIO OBLIGATORIO | CLAVE | PRE-REQUISITO | REQUISITO CONCURRENTES | CRÉDITOS |
|--|---------|---------------|------------------------|-----------|
| Emprendimiento e innovación | EMP1402 | EMP1401 | | 6 |
| Habilidades para el emprendimiento | EMP1401 | LDR1401 | | 3 |
| Responsabilidad social y sustentabilidad | SOC3401 | HUM1404 | | 6 |
| SUMA TOTAL DE CRÉDITOS | | | | 15 |

BLOQUE INTERDISCIPLINARIO ELECTIVO

Se conforma de asignaturas, talleres y actividades que puedes elegir de acuerdo a tus propios intereses y que complementan tu formación integral; pueden ser cursadas por los alumnos de todas las carreras:

- **18 créditos de asignaturas interdisciplinarias electivas** (de la oferta institucional), con contenidos de actualidad y vanguardia, en los ámbitos político, social, cultural, económico, financiero, tecnológico, ecológico y de salud, en grupos de alumnos de diversas licenciaturas y avance.
- **9 créditos de talleres o actividades electivos** de arte, cultura, deporte, acción social y liderazgo, con valor curricular, que te permiten interactuar con otros

alumnos, en áreas diversas a las estrictamente académicas y que favorecen tu desarrollo y formación integral.

En total debes cursar **27 créditos** en este bloque.

La oferta de este bloque es variable en cada semestre y puedes consultarla en la página web de la Universidad o con tu coordinador.

Requisitos académicos

Deberás cubrir los siguientes requisitos académicos durante tu carrera:

- Acreditar la materia de **Habilidades universitarias para la comunicación (ESP0401)** durante el primer año de tu carrera. Este curso es **pre-requisito** de la materia de **Responsabilidad social y sustentabilidad (SOC3401)**.
- Acreditar el nivel de inglés que corresponda a tu carrera.
- Como parte de tu formación profesional, debes cursar **mínimo cinco asignaturas en inglés**, lo que requiere domines el idioma lo más temprano posible*
- Durante tus estudios universitarios, deberás cursar **cinco asignaturas en línea**, las cuales se señalan en el mapa curricular*
- Debes acreditar el **Programa de Competencias Digitales Anáhuac**, ya que es un requisito para tu titulación. Te sugerimos inscribir este programa desde el primer semestre.
- Cubrir por lo menos 480 horas de **prácticas profesionales** durante tu carrera.
- Acreditar el Examen de Egreso de Licenciatura (EGEL); solo para los programas para los que existe este examen, o su equivalente institucional.

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