



Casa abierta al tiempo

## UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

### UNIDAD XOCHIMILCO

#### División de Ciencias Biológicas y de la Salud

#### Licenciatura en Nutrición Humana

Título: Licenciado en Nutrición Humana o Licenciada en Nutrición Humana.

#### PLAN DE ESTUDIOS

##### I. OBJETIVO GENERAL

Formar profesionales creativos y críticos, capaces de realizar actividades científicas apoyados en principios éticos para enfrentar en el nivel individual y colectivo los problemas de alimentación y nutrición y su relación con la salud, con una perspectiva multidisciplinaria y utilizando enfoques y metodologías propias de las ciencias biológicas y sociales.

##### II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Tener profesionales con suficientes bases científicas y habilidades para que se incorporen a los diferentes campos profesionales, haciendo énfasis en la nutrición poblacional, nutrición clínica y servicios de alimentación.
2. Formar profesionales para proponer soluciones a los problemas de alimentación y nutrición con una perspectiva de las ciencias biológicas y ciencias sociales tanto a nivel individual como poblacional.
3. Formar profesionales que desarrollen modelos de atención para prevenir y tratar problemas nutricionales en todas las etapas de la vida con un enfoque interdisciplinario, haciendo énfasis en el primer nivel de atención.
4. Tener profesionales con capacidad de dar atención nutricional a personas sanas y enfermas en las diferentes etapas de la vida.
5. Tener profesionales con conocimientos teóricos y metodológicos para participar en investigaciones en nutrición y alimentación.

### **III. PERFIL DE INGRESO Y EGRESO**

#### **1. PERFIL DE INGRESO**

Además de cumplir con los requisitos de ingreso establecidos por la Universidad Autónoma Metropolitana para todas las carreras de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, la Licenciatura en Nutrición Humana considera fundamental contar con un perfil de primer ingreso que incluya las características deseables en los alumnos en términos de conocimientos, habilidades y actitudes favorables para cursar y concluir con éxito el plan y los programas de estudio. El perfil de ingreso propuesto enfatiza la conveniencia de que los alumnos de nuevo ingreso tengan las siguientes características:

- Vocación y motivación para realizar una carrera profesional en el área de la salud, lo cual incluye la preocupación por la nutrición y alimentación de los individuos y el bienestar de las colectividades.
- Dirigir su actuar con principios éticos.
- Constancia, dedicación y deseos de superación personal y profesional.
- Interés por aplicar el método científico para el entendimiento de problemas y el desarrollo de soluciones.
- Motivación para desarrollar habilidades de lectura y estudio.
- Capacidad de pensamiento analítico y sintético.
- Tener conocimientos suficientes en las áreas de biología, química y matemáticas, así como conocimientos básicos en el área de las ciencias sociales y humanidades.
- Disposición para trabajar en equipo.

#### **2. PERFIL DE EGRESO**

La formación obtenida por los egresados de la Licenciatura en Nutrición de la UAM-Xochimilco los capacitará para insertarse como profesionales en diversos ámbitos del mercado de trabajo y de manera privilegiada en:

- a) Espacios institucionales de atención a la salud, tanto públicos como privados
- b) Espacios académicos de docencia e investigación
- c) Servicios de alimentos
- d) Instituciones responsables del diseño de políticas sociales e instrumentación de programas

La formación obtenida a lo largo de la Licenciatura en Nutrición Humana proporcionará a los egresados bases científicas sólidas para ubicar los problemas de su campo y actividad profesional en el ámbito de la salud pública, tanto en poblaciones urbanas como rurales.

Tendrán conocimientos sobre los elementos del contexto socio-económico y cultural que condicionan el acceso de los diferentes sectores y grupos sociales a la alimentación saludable, así como sobre las relaciones que existen entre la situación alimentario-nutricional que prevalece en el país y los perfiles de salud-enfermedad de la población mexicana.

Asimismo, obtendrán una visión crítica acerca de los modelos de atención a la salud vigentes y contarán con los elementos suficientes para plantear y desarrollar alternativas que contribuyan tanto a la reorientación de los servicios públicos de salud como al mejoramiento de su calidad.

A su egreso de la Universidad, los profesionales de la nutrición humana habrán obtenido una formación integral, amplia y actualizada, que les proporcionará las herramientas conceptuales, metodológicas y técnicas necesarias para:

- Abordar los problemas del campo profesional de la nutrición desde una perspectiva integral, interdisciplinaria y ética que incorpore los enfoques biomédicos, clínicos y socio-epidemiológicos.
- Desarrollar alternativas de intervención dieto-terapéutica y de actividad física con énfasis en el primer nivel de atención a la salud, que respondan de manera integral a las características y necesidades específicas de los individuos en las distintas etapas del ciclo vital.
- Planear y desarrollar acciones colectivas de promoción de la salud, educación nutricional y actividad física que contribuyan a la prevención y/o solución de los problemas nutricionales que afectan a distintos sectores y grupos sociales.
- Participar en el trabajo de equipos de salud multiprofesional en los distintos niveles de atención y propiciar un mayor reconocimiento social e institucional de los profesionales formados en el campo de la nutrición humana.
- Participar en proyectos de investigación y docencia que aborden problemas socialmente relevantes del campo de la nutrición desde los enfoques biomédico, clínico y socio-epidemiológico.
- Promover su formación académica a través de su incorporación a programas de posgrado.

#### **IV. ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS**

##### **1. PRIMER NIVEL: TRONCO GENERAL**

###### **1.1 PRIMER SUBNIVEL: TRONCO INTERDIVISIONAL**

###### **a) Objetivos:**

Que el alumno desarrolle las características individuales necesarias para obtener una actitud crítica y una concepción creativa y de interdisciplinariedad de los fenómenos a través del manejo del método científico, que sirva como fundamento para su práctica profesional.

###### **b) Trimestres: Uno (I).**

###### **c) Unidades de enseñanza-aprendizaje:**

CLAVE	NOMBRE	OBL/OPT	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	CRÉDITOS	TRIMESTRE	SERIACIÓN
300000	Conocimiento y Sociedad 1. El proceso histórico de la ciencia y su filosofía. 2. La diferenciación de las ciencias. 3. Introducción al proceso de la investigación científica. 4. Papel de la educación superior en la sociedad.	OBL.	12	4	28	I	

## 1.2 SEGUNDO SUBNIVEL: TRONCO DIVISIONAL.

### a) Objetivo:

Que el alumno consolide las características individuales necesarias para obtener una actitud crítica y una concepción científica, creativa y de interdisciplinariedad, mediante la identificación y estudio de problemas relacionados con los procesos biológicos fundamentales que rigen las interrelaciones de los seres vivos y su medio ambiente, enfatizando el proceso salud-enfermedad enmarcado dentro del contexto social vigente. Introducir al alumno a la metodología seguida en las Ciencias Biológicas.

### b) Trimestres: Dos (II y III).

### c) Unidades de enseñanza-aprendizaje:

CLAVE	NOMBRE	OBL/OPT	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	CRÉDITOS	TRIMESTRE	SERIACIÓN
3300002	Procesos Celulares Fundamentales	OBL.	15	12	42	II	300000
3300003	Energía y Consumo de Substancias Fundamentales	OBL.	15	12	42	III	3300002
<b>TOTAL DE CRÉDITOS DE ESTE NIVEL</b>					<b>112</b>		

## 2. SEGUNDO NIVEL: TRONCO BÁSICO PROFESIONAL

### a) Objetivos:

Formar profesionales de la nutrición con un enfoque en salud pública que dé respuesta a los problemas de alimentación y nutrición y su relación con la salud. Este profesional será capaz de realizar actividades de evaluación, diagnóstico, prevención, tratamiento y

rehabilitación en el campo de la nutrición humana a nivel individual y colectivo en todas las etapas de la vida con énfasis en el primer nivel de atención a la salud.

- b) Trimestres: Nueve (IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI y XII).
- c) En cada uno de las UEA del Tronco Básico Profesional el alumno realizará una investigación en torno a un problema concreto del campo de la nutrición.

## 2.1 PRIMER SUBNIVEL: PROCESOS DE ALIMENTACIÓN-NUTRICIÓN.

- a) Objetivo:

Introducir al alumno a los campos de las ciencias biomédicas básicas y de las ciencias sociales aplicadas a la salud, así como proporcionarles herramientas propias de estos enfoques, necesarias para la comprensión integral de los fenómenos y procesos relacionados con la alimentación y la nutrición.

- b) Trimestres: Dos (IV y V).
- c) Unidades de enseñanza-aprendizaje:

CLAVE	NOMBRE	OBL/OPT	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	CRÉDITOS	TRIMESTRE	SERIACIÓN
3350017	Alimentación del Individuo Sano Unidades temáticas: 1. Panorama de la nutriología en México. 2. Los alimentos en la dieta del ser humano. 3. Procesos bioquímicos de la nutrición. 4. Alimentación del individuo sano. 5. La consulta nutricional. 6. Estructura y funcionamiento del cuerpo humano en relación con la alimentación. 7. Composición y estructura de los alimentos.	OBL.	17	8	42	IV ó V	3300003

3350018	Evaluación del Estado de Nutrición de los Grupos Humanos Unidades temáticas: 1. Situación alimentaria y nutricional de la población mexicana. 2. Determinantes de la problemática alimentaria y nutricional. 3. Evaluación del estado de nutrición de grupos humanos. 4. Análisis de datos sobre alimentación y nutrición de grupos humanos. 5. Sistemas de vigilancia alimentaria y nutricional.	OBL.	13	10	36	IV ó V	3300003
---------	---	------	----	----	----	--------	---------

**TOTAL DE CRÉDITOS EN ESTE SUBNIVEL**

**78**

**2.2 SEGUNDO SUBNIVEL: NUTRICIÓN Y SALUD EN LAS DISTINTAS ETAPAS DEL CICLO DE VIDA.**

a) Objetivo:

Proporcionar al alumno las herramientas teórico-metodológicas necesarias para comprender y abordar de manera integral los procesos relacionados con la alimentación, la nutrición y la salud en las diferentes etapas del ciclo de vida.

b) Trimestres: Cinco (VI, VII, VIII, IX, X).

c) Unidades de enseñanza-aprendizaje:

<b>CLAVE</b>	<b>NOMBRE.</b>	<b>OBL/OPT</b>	<b>HORAS TEORÍA</b>	<b>HORAS PRÁCTICA</b>	<b>CRÉDITOS</b>	<b>TRIMESTRE</b>	<b>SERIACIÓN</b>
3350019	Nutrición, Género y Salud Reproductiva Unidades temáticas: 1. Indicadores epidemiológicos, género y educación nutricia en el área de la salud reproductiva. 2. La nutrición en las diferentes etapas de la vida reproductiva. 3. La nutrición de la mujer durante el embarazo.	OBL.	15	10	40	VI	3350017 y 3350018

	4. La nutrición de la mujer durante la etapa de lactancia.						
3350020	Nutrición en las Etapas Tempranas de la Vida Unidades temáticas: 1. Las condiciones de nutrición y de salud de la población menor de cinco años en México. 2. Alimentación y nutrición de neonatos. 3. Alimentación y nutrición en el primer año de vida. 4. Alimentación y nutrición en el preescolar sano. 5. Alimentación y nutrición en las patologías más frecuentes en el neonato, primer año de vida y preescolar.	OBL.	15	8	38	VII	3350019
3350021	Nutrición, Crecimiento y Desarrollo en la Etapa Escolar y Adolescente Unidades temáticas: 1. Situación alimentaria y nutricional de los escolares y adolescentes mexicanos. 2. Fisiología del crecimiento y desarrollo en la edad escolar y adolescente. 3. Evaluación del estado de nutrición y factores que afectan la nutrición de escolares y adolescentes. 4. Evaluación y beneficios de la actividad física en escolares y adolescentes. 5. La importancia de la nutrición en la población escolar y adolescente. 6. Alimentación adecuada y orientación alimentaria en escolares y adolescentes.	OBL.	18	5	41	VIII	3350020
3350022	Nutrición y Salud de la Población Adulta Unidades temáticas: 1. El contexto social y económico de la nutrición y su relación con la salud de la población adulta. 2. El trabajo como determinante del estado de nutrición y salud de la población adulta.	OBL.	19	7	45	IX	3350021

3. Condiciones de nutrición y salud en la población adulta a nivel individual.
4. Condiciones de nutrición y salud de la población adulta a nivel colectivo.
5. Importancia de la actividad física y la condición física en la prevención y tratamiento de las enfermedades crónicas no transmisibles y las relacionadas con el trabajo.

3350023 Nutrición de la Población Mayor de Sesenta Años OBL. 16 7 39 X 3350022

Unidades temáticas:

1. Transición demográfica y proceso de envejecimiento de la población.
2. Teoría y Biología del envejecimiento.
3. Importancia de la alimentación en las personas mayores de sesenta años.
4. Nutrición, composición corporal y salud en las personas mayores de sesenta años.
5. Nutrición, promoción de la salud y envejecimiento activo.

**TOTAL DE CRÉDITOS EN ESTE SUBNIVEL**

**203**

### 2.3 TERCER SUBNIVEL: CAMPOS DE APLICACIÓN DE LA NUTRICIÓN.

a) **Objetivos:**

Facilitar el acercamiento del alumno a campos particulares del ejercicio profesional, procurando la integración de contenidos teóricos y metodológicos abordados en los Subniveles previos del Tronco Básico Profesional.

El alumno deberá cubrir 80 créditos en este Subnivel.

b) **Trimestres:** Dos (XI y XII).

c) **Unidades de enseñanza-aprendizaje:**

CLAVE	NOMBRE	OBL/OPT	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	CRÉDITOS	TRIMESTRE	SERIACIÓN
3350024	Políticas Alimentarias y Programas de Alimentación y Nutrición Unidades temáticas: 1. Contexto histórico de las políticas alimentarias y de los programas de alimentación y nutrición. 2. Diseño y evaluación de programas de alimentación y nutrición. 3. Diversos enfoques en el desarrollo de las políticas y programas de alimentación y nutrición.	OPT.	15	10	40	XI ó XII	3350023
3350025	Manejo Nutricio Integral Unidades temáticas: 1. El nutriólogo en la clínica. 2. El reto del diagnóstico nutricional a nivel hospitalario. 3. La alimentación hospitalaria. Diseño de intervenciones nutricionales I. 4. Apoyo nutricional especializado. Diseño de intervenciones nutricionales II. 5. Fundamentos de bioética en el apoyo nutricio especializado.	OPT.	13	14	40	XI ó XII	3350023
3350026	Control Sanitario y Servicios de Alimentos Unidades temáticas: 1. Características de los servicios de alimentos y aspectos legales. 2. Higiene y toxicología de los alimentos. 3. Control de calidad de los alimentos. 4. Procesos en los servicios de alimentación. 5. Principios aplicables para la conservación de alimentos.	OPT.	14	12	40	XI ó XII	3350023
<b>TOTAL DE CRÉDITOS A CURSAR EN ESTE SUBNIVEL</b>					<b>80</b>		
<b>TOTAL DE CRÉDITOS EN EL SEGUNDO NIVEL:</b>					<b>361</b>		

## V. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS

PRIMER NIVEL: TRONCO GENERAL	112
SEGUNDO NIVEL: TRONCO BÁSICO PROFESIONAL	
PRIMER SUBNIVEL: PROCESO DE ALIMENTACIÓN-NUTRICIÓN	78
SEGUNDO SUBNIVEL: NUTRICIÓN Y SALUD EN LAS DISTINTAS ETAPAS DEL CICLO DE VIDA	203
TERCER SUBNIVEL: CAMPOS DE APLICACIÓN DE LA NUTRICIÓN	80
<b>TOTAL DE CRÉDITOS DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>	<b>473</b>

## VI. NÚMERO DE CRÉDITOS QUE SE PODRÁN CURSAR POR TRIMESTRE

TRIMESTRE	MÍNIMO	NORMAL	MÁXIMO
I	28	28	28
II	42	42	42
III	42	42	42
IV	42	42	42
V	36	36	36
VI	40	40	40
VII	38	38	38
VIII	41	41	41
IX	45	45	45
X	39	39	39
XI	40	40	40
XII	40	40	40

## **VII. REQUISITOS PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADO O LICENCIADA EN NUTRICIÓN HUMANA**

1. Haber cubierto un total de 473 créditos.
2. Cumplir con el Servicio Social de acuerdo con el Reglamento de Servicio Social a Nivel Licenciatura de la UAM y demás lineamientos aprobados por los órganos colegiados correspondientes.
3. Presentar constancia de lectura y comprensión técnica del idioma inglés, expedida y/o avalada por el Taller de Lenguas Extranjeras de la Unidad Xochimilco de la Universidad Autónoma Metropolitana.

## **VIII. DURACIÓN PREVISTA PARA LA LICENCIATURA**

La duración prevista para cursar la Licenciatura será de 12 trimestres.