



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUERRERO

Secretaría General

Ficha Técnica del Plan

AV. JAVIER MÉNDEZ APONTE No 1 COL SERVIDOR AGRARIO C P 39070
TELS: 01 (747) 47 1 93 10 Ext. 3020, 3035 3036 y 3037 49 4 52 56 (FAX) CHILPANCINGO, GRO.

de estudio:

PLAN DE ESTUDIO: LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD ACADÉMICA: CAMPUS REGIONAL MONTAÑA-HUAMUXTITLÁN; NORTE-TAXCO; ACAPULCO-LLANO LARGO.
CARRERA O PROGRAMA EDUCATIVO: LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
TIPO DE EDUCACION: MEDIA SUPERIOR: ___ SUPERIOR: X
NIVEL EDUCATIVO: BACHILLERATO: ___ LICENCIATURA: X ESPECIALIDAD: ___ MAESTRÍA ORIENTACIÓN PROFESIONAL: ___
 MAESTRÍA ORIENTACIÓN A LA INVESTIGACIÓN: ___ DOCTORADO TRADICIONAL: ___ DOCTORADO DIRECTO: ___
MODALIDAD: ESCOLARIZADA: X SEMIESCOLARIZADA: ___ ABIERTA: ___ A DISTANCIA (virtual): ___ MIXTA: ___
TOTAL DE UNIDADES DE APRENDIZAJE DE LA CARRERA: 55 (especificar para cada salida terminal u opción formativa, si el PE lo oferta)
DURACIÓN DE LA CARRERA: SEMESTRES: 9 AÑOS: 4.5 (16 semanas mínimo por semestre)
HORAS DE LA CARRERA: TEÓRICAS: 1968 CRÉDITOS: 123; PRÁCTICAS: 1824 CRÉDITOS: 114; INDEPENDIENTES 1968 CRÉDITOS: 123; OTRAS HORAS: ___ CRÉDITOS ___ HORAS DE PRÁCTICAS PROFESIONALES: 400 CRÉDITOS: 8 HORAS DE ACTIVIDADES NO ESCOLARES: 150 CRÉDITOS: 3 HORAS DE SERVICIO SOCIAL: 480 CRÉDITOS: 10 HORAS DE ESTANCIA ___ CRÉDITOS ___ OTRA: ___
TOTAL DE HORAS DE LA CARRERA: 6786 (especificar por cada salida terminal u opción formativa si el PE lo oferta)
TOTAL DE CRÉDITOS DE LA CARRERA: 381 (especificar por cada salida terminal u opción formativa, si el PE lo oferta)
REQUISITO DE INGRESO: SECUNDARIA: BACHILLERATO: X LICENCIATURA: ___ MAESTRÍA: ___
PLAN APROBADO POR EL HCU EN SESION: 07/02/2014
FECHA DE INICIO: 18/08/2014

ETAPA DE FORMACIÓN INSTITUCIONAL

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HD		HI	CRED	OH	CRED	TH	H	TOT
	HT	HP						SEMESTR E	CRÉD
Inglés I	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Inglés II	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Manejo de las tecnologías de la información y comunicación	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Habilidades para la comunicación de las ideas	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Pensamiento lógico, heurístico y creativo	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Análisis del mundo contemporáneo	2	2	2	6	0	0	6	96	6
TOTAL POR ETAPA	24	24	12	36	0	0	36	576	36

**ETAPA DE FORMACIÓN PROFESIONAL
(NÚCLEO DE FORMACIÓN BÁSICO POR ÁREA DISCIPLINAR)**

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HD		HI	CRED	OH	CRED OH	TH	H	TOT
	HT	HP						SEMESTRE	CRÉD
Nutrición y salud	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Anatomía y fisiología	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Genética humana	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Introducción a la nutrición y ciencia de los alimentos	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Bioquímica	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Patología humana	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Microbiología y Parasitología	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Farmacología aplicada a la nutrición	3	2	3	8	0	0	8	128	8
TOTAL POR ETAPA	40		24	64	0	0	64	1024	64

(NÚCLEO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA)

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HD		HI	CRED	OH	CRED OH	TH	H	TOT
	HT	HP						SEMESTRE	CRÉD
Bioestadística nutricional	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Taller del nutrición del adolescente	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Ética, legislación y políticas alimentarias	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Taller de nutrición materna	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Bromatología I	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Química general de los alimentos	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Dietología materna	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Sanidad, higiene alimentaria I	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Toxicología de los alimentos	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Epidemiología nutricional	3	4	3	10	0	0	10	160	10
Taller de nutrición en el adulto	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Dietología infantil	2	3	2	7	0	0	7	112	7
Taller de nutrición infantil	2	3	2	7	0	0	7	112	7
Bromatología II	3	3	3	9	0	0	9	144	9
Educación para la Nutrición y la Salud	3	3	3	9	0	0	9	144	9
Dietología del adulto mayor	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Investigación epidemiológica en nutrición	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Seminario de titulación I	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Gestión de los servicios de nutrición	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Dietología del adolescente	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Nutrición clínica y comunitaria	3	4	3	10	0	0	10	160	10
Sistemas de producción alimentaria	3	3	3	9	0	0	9	144	9
Psicología aplicada a la nutrición	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Taller de nutrición en el adulto mayor	3	3	3	9	0	0	9	144	9
Dietología del adulto	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Optativas I	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Optativas II	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Optativas III	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Optativas IV	3	2	3	8	0	0	8	128	8
TOTAL POR ETAPA	137		69	206	0	0	198	3168	206

ETAPA DE INTEGRACIÓN Y VINCULACIÓN

UNIDAD DE APRENDIZAJE	HD		HI	CRED	OH	CRED OH	TH	H	TOT
	HT	HP						SEMESTRE	CRÉD
Seminario de titulación II	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Antropometría de la nutrición	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Evaluación nutricional	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Sociedad e Interculturalidad alimentaria	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Taller de salud comunitaria en nutrición	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Proyecto de vinculación de nutrición	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Sanidad, higiene alimentaria II	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Servicio social							30	480	10
Prácticas profesionales							25	400	8
Actividades no escolares								150	3
Electiva I	2	2	2	6	0	0	6	96	6
Electiva II	2	2	2	6	0	0	6	96	6
TOTAL POR ETAPA	36		18	54	0	0	109	1894	75

UNIDADES DE APRENDIZAJE OPTATIVAS

OPTATIVA I									
Bioética	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Taller de emprendedores innovadores	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Proceso de salud enfermedad	3	2	3	8	0	0	8	128	8
OPTATIVA II									
Administración y mercadotecnia en servicios de alimentación	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Enfermedades metabólicas de la nutrición	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Temas selectos de nutrición	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Tópicos selectos de alimentación comunitaria	3	2	3	8	0	0	8	128	8
OPTATIVA III									
Control sanitario y servicios de alimentos	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Nutrición clínica por aparatos y sistemas	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Nutrición en el deporte	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Calidad de los alimentos industrializados	3	2	3	8	0	0	8	128	8
OPTATIVA IV									
Tratamiento integral de enfermedades crónicas	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Tratamiento integral de la desnutrición	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Tratamiento integral del sobrepeso y obesidad	3	2	3	8	0	0	8	128	8
Manejo integral de cultivo de traspatio	3	2	3	8	0	0	8	128	8

PERFIL DE EGRESO:

El egresado de **La Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos** cuenta con los conocimientos, las competencias, actitudes y valores que le permiten identificar las necesidades de salud nutricional comunitaria y los factores que la condicionan, a través de la elaboración de diagnósticos de salud comunitaria integrales y el diseño de talleres y proyectos de vinculación en el ámbito de la alimentación, para determinar los diferentes tipos de alimentos y sus características organolépticas, conociendo su composición química y las propiedades físico-químicas, para diseñar dietas alimentarias balanceadas para el desarrollo del hombre en función de los requerimientos nutricionales de las diferentes etapas de la vida, con la aplicación de alternativas científicas y el conocimiento del valor nutrimental de los alimentos, y sus características sociales y culturales; mejorando la

dieta y la nutrición equilibrada del organismo en sus diferentes ciclos de vida, materna, infantil, del adolescente, del adulto y del adulto mayor,; así mismo, diseña sistemas de higiene y seguridad alimentaria y métodos de nutrición clínica y comunitaria, aplicando los principios de antropología de la nutrición, valores de interculturalidad alimentaria y parámetros de evaluación nutricional; participa en equipos multidisciplinarios para la búsqueda de soluciones a los problemas detectados en la transformación y comercialización de alimentos.

MODALIDAD DE TITULACIÓN:

El alumno egresado de la Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos, podrá realizar los trámites para su titulación de acuerdo con lo contemplado en el Artículo 75 del Reglamento Escolar, el cual establece que las dos formas para obtener el título correspondiente son la titulación expedita y por examen profesional.

- **Titulación expedita**

En el Artículo 77 se especifica que el alumno tiene derecho a la titulación expedita, siempre y cuando los estudiantes no hayan reprobado más de tres Unidades de Aprendizaje, y hayan obtenido un promedio general de ocho punto cinco.

- **Examen Profesional**

El Artículo 82 establece que el examen profesional será presentado por el estudiante que haya aprobado el total de las Unidades de Aprendizaje, o su equivalente en créditos, del Plan de Estudios de la Licenciatura. El examen profesional podrá presentarse de manera individual o grupal, y comprenderá las siguientes opciones:

Elaboración y defensa de un trabajo de investigación original, que por el nivel de complejidad, calificado así previamente por la academia, puede ser individual o colectivo, con un máximo de hasta tres participantes. La evaluación en este caso se hará de manera oral, mediante replica ante un jurado integrado por tres académicos, y el resultado será: aprobado o no aprobado.

Para este caso se requiere constancia de aprobación de dicho trabajo por el Consejo de Unidad Académica, y la impresión de los ejemplares para los integrantes del sínodo así como para la biblioteca central de la Unidad Académica respectiva. El trabajo de investigación debe incluir un resumen de una página, a espacio sencillo, así como las palabras clave bajo las cuales se puede realizar su búsqueda en línea.

- a. Presentación del examen teórico-práctico en un área determinada de la licenciatura, el cual comprenderá dos etapas: la etapa escrita, mediante la presentación de un trabajo de investigación, y la etapa oral, que consistirá en la exposición sobre el trabajo de investigación, y la réplica de preguntas o reactivos sobre

aspectos temáticos del área en la que se examina. El resultado de este examen en la etapa escrita se evaluará de manera numérica, en la escala de cero al diez, siendo la calificación mínima aprobatoria la de siete. y en la etapa oral; el sustentante será calificado como aprobado o no aprobado.

- b. Examen General de Egreso de Licenciatura, previo convenio entre la universidad y los organismos de la evaluación profesional, cuyos resultados serán refrenados mediante los criterios académicos para titulación, establecidos por la universidad.
- c. Memoria de las actividades relacionadas con la profesión, en un periodo de tres años contados a partir de que se adquiere la pasantía; avalada por un profesionista titulado dedicado al ejercicio de su profesión y protocolizada ante el jurado nombrado por la Unidad Académica.
- d. Seminario de Titulación, cuya duración se establecerá en el programa respectivo, consistente en un curso intensivo teórico-práctico de actualización dirigido a egresados que desarrollan actividades propias de su profesión.

Examen Profesional

El examen profesional representa el momento culminante de toda carrera profesional, y también, la etapa última y formal del proceso educativo en los estudiantes. Como ya se explicó anteriormente, las modalidades para presentar este examen están establecidas en el Reglamento Escolar vigente. Para este momento, el alumno debe de tener su certificado de calificaciones y haber cubierto todos los derechos que marca la normatividad para presentarlo; la modalidad principal consiste en la presentación escrita y oral, ante un jurado, de un determinado tipo de trabajo, ya sea tesis de investigación o trabajos de actividades profesionales; finalmente el jurado emitirá el dictamen de **aprobado o no aprobado** y le confiere al estudiante el estatus de profesional titulado.

Nombre, firma del director (o coordinador del PE) y sello

**DR. JOEL RAMIREZ ESPINOSA
COORDINADOR DE REGIONALIZACION**

Lugar y fecha

Chilpancingo Gro, a 27 enero 2014