



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013

## H. Consejo del Centro Universitario de los Altos

Presente

A esta Comisión Permanente de Educación ha sido turnado oficio número DCBI/021/2013 proveniente de la División de Ciencias Biomédicas en Ingeniería, en el cual se plantea la modificación del Plan de Estudios de la licenciatura en Nutrición que se imparte en el Centro Universitario de los Altos a partir del ciclo escolar 2014 A, con base en los siguientes

### R e s u l t a n d o s:

- 1.- Que con dictamen número I/2000/499, con fecha del 16 de marzo del 2000, el H. Consejo General Universitario, aprobó la reestructuración del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar bajo el sistema de créditos, en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud.
- 2.- Que el H. Consejo General del Centro Universitario de los Altos, en su sesión de octubre del 2001, bajo el dictamen número CUA/EDUC/030/1, aprobó la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de los Altos, en el calendario 2002A.
- 3.- Que el H. Consejo General Universitario, en su sesión del 29 de enero del 2002, bajo el dictamen número I/2002/065, aprobó la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de los Altos.
- 4.- Que el H. Consejo General Universitario, en su sesión del 31 de octubre del 2003, bajo el dictamen número I/2003/625, aprobó la modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Centro Universitario de los Altos y Centro Universitario del Sur.
- 5.- Que el Centro Universitario de los Altos, organismo desconcentrado encargado de cumplir en esta área del conocimiento y del ejercicio profesional los fines que en el orden de la cultura y la educación superior corresponden a la Universidad, tiene responsabilidad de formar profesionales, técnicos y especialistas que mediante su trabajo cotidiano respondan a las urgentes necesidades de prevención y preservación de la salud en la entidad.

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

6.- Que con la finalidad de hacer una evaluación exhaustiva a todos los Programas Educativos que se ofrecen en este Centro Universitario y en concordancia con el Plan de Desarrollo Institucional conforme a los principios de innovación académica y calidad de la gestión, se tomaron acciones para fortalecer las debilidades encontradas en la evaluación de los programas académicos, para proponer estrategias de organización, reestructuración curricular y evaluación permanente, en un contexto que integre las diferentes instancias colegiadas que participan en los programas mediante la propuesta de rediseño curricular.

7.- Que para responder a las necesidades y problemáticas detectadas en la evaluación del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición, el Centro Universitario de los Altos se sumó al proceso de construcción social donde participaron los miembros del Consultivo Curricular de la Licenciatura en Nutrición del CUCS, una asesora de parte del Comité Técnico, la Red Universidad de Guadalajara e Instituciones Incorporadas.

8.- Que el presente documento es producto de un trabajo participativo, con base en el diálogo social como un elemento esencial en la gestión social del currículum, además es importante señalar que el equipo que elaboró esta propuesta es un reflejo de la multi, inter y transdisciplinariedad, ya que participaron miembros del equipo de salud como nutriólogos, psicólogos, médicos, enfermeras, además de ingenieros en alimentos, químicos farmacobiólogos, entre otras profesiones.

9.- Que la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud inició en 1997 con una propuesta curricular; en 1998 se realizaron algunas modificaciones, las cuales se aprobaron en abril de ese año por el H. Consejo General Universitario, estos cambios incluyeron los siguientes aspectos: análisis e identificación de los bloques formativos; elaboración de insumos de apoyo académico como: análisis de unidades de aprendizaje, cargas horarias y créditos del Plan de Estudios la perspectiva de la Licenciatura en Nutrición. Posteriormente se realizó un análisis del currículum y propuso la modificación del plan de estudios, misma que fue aprobada por el H. Consejo General Universitario en Marzo del 2000 y hasta nuestros días sigue vigente, con una modificación hecha en octubre de 2003. Que en Agosto del 2006 inició la evaluación de la actual propuesta curricular, que fue presentada en marzo de 2010 y que se retomó de forma colegiada con Coordinadoras del mismo programa de la Red Universidad de Guadalajara, así como con integrantes del H. Comité Consultivo Curricular del Centro y otros integrantes de la Red y externos, como parte del trabajo que se ha generado en estos últimos años y que, a través de la presentación de este documento se proponen una serie de cambios para mejorar la pertinencia de los procesos formativos actuales.

10.- Que la propuesta curricular que se presentará a lo largo del documento, está bajo un enfoque por Competencias Profesionales Integradas desde una perspectiva interparadigmática y se reconoce "la complejidad de la sociedad actual y la necesidad de un Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

pensamiento complejo, crítico, creativo, histórico, relacional, integrador, heurístico, capaz de reconocer problemas, oportunidades y desafíos”.

11.- Que es importante señalar que la propuesta de rediseño curricular a diferencia del actual currículum, responde con pertinencia a las dimensiones analizadas durante el proceso de evaluación curricular, por lo que el cambio beneficiará, al contexto social y a los actores del proceso formativo, ya que los Licenciados en Nutrición atravesarán por procesos de formación que les ayudarán a desarrollar competencias profesionales integradas que les permitan intervenir en la soluciones de problemas detectados.

12.- Que la nueva propuesta curricular por competencias profesionales integradas (CPI) de la Licenciatura en Nutrición surge de la combinación de los saberes prácticos, teórico-metodológicos y formativos de las competencias profesionales y las competencias para la vida, con sus componentes técnico instrumentales y socioculturales, que se construyeron a partir de la evaluación de los problemas identificados en la investigación y monitoreo de necesidades y demandas de las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica actual y su contrastación con las necesidades y demandas de formación diagnosticadas en el año 2000. Con base en la reflexión de las necesidades y demandas de formación de competencias profesionales integradas, se identificaron los problemas y se construyeron propuestas de transformación para el currículum del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición.

13.- Que la fundamentación del proyecto de la Licenciatura en Nutrición se elaboró a partir de la identificación de las necesidades y problemas futuros (2013-2020) y presentes (2008-2013), que deben ser atendidos por el profesional de la salud y el Licenciado en Nutrición. Una vez realizado este ejercicio se describieron los contextos complejos de los problemas detectados, las acciones a realizar y los núcleos de las acciones.

14.- Que en sesión de fecha 19 de octubre de 2010 el Consejo de Rectores aprobó el Programa de Cambios Institucionales para el Desarrollo Académico de la Red Universitaria 2010-2013 en el que se plantea que la comunidad universitaria reflexione, proponga y participe en la actualización de los programas educativos de pregrado, así como en su estructura, contenido y estrategias didácticas que posibiliten que el modelo educativo centrado en el aprendizaje del estudiante cobre vida en la Red Universitaria. Dentro de este programa se incluyó en el eje de Form y Docencia “Establecer los criterios generales para la reforma curricular” en cumplimiento del objetivo 2.3 planteado en el PDI Visión 2030: “llevar a cabo una reforma curricular basada en la innovación, la flexibilidad y las necesidades sociales”.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

15.- Que la Universidad de Guadalajara, consciente de los citados cambios, así como de la necesidad de vincular el aprendizaje de sus estudiantes con las actividades laborales, ha emprendido una reforma curricular, en la que se enfatiza el desarrollo de habilidades cognitivas de orden superior (pensamiento analítico, pensamiento crítico, solución de problemas y comunicación), habilidades de pensamiento complejo, alfabetización informacional, capacidad para organizar, gestionar el tiempo, tomar decisiones y trabajar colaborativamente, responsabilidad social, y creatividad.

16.- Que el diagnóstico de los programas educativos que elaboró la Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado en 2010, sustento de la Reforma Curricular, se basó en las observaciones de los organismos evaluadores y acreditadores (de CIEES y COPAES).

17.- Que en la fase de dictaminación también se consideró el acuerdo RGS/001/2012, del Rector General sobre los "Lineamientos para Promover la Flexibilidad Curricular, el Acuerdo de Movilidad y el Programa de Fortalecimiento del Sistema de Administración Escolar".

18.- Que el Centro Universitario de los Altos, se suma al proyecto académico que sustenta los trabajos de revisión curricular de la Licenciatura en Nutrición, producto del trabajo colaborativo en la Red Universitaria.

19.- Que el objetivo general del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición es: formar Licenciados en Nutrición para incidir en el proceso alimentario-nutricio y la salud de los sujetos, a través de su evaluación, diagnóstico, tratamiento, control, prevención y promoción, tanto a nivel individual, familiar y social, mediante un enfoque multi, inter y transdisciplinario en las áreas de Ciencias de los Alimentos, Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Gestión de Servicios de Alimentos, Investigación y Educación, a través de la gestión del conocimiento, para transformar la realidad con un enfoque científico, crítico, humanista y ecológico, y que le permita insertarse en los mercados de trabajo profesional, a escala local, nacional e internacional.

20.- Que los objetivos específicos del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición, son:

- a. Analizar y comprender la integralidad biopsicosocial, cultural y ecológica del humano, con una actitud de respeto para su estudio y tratamiento.
- b. Incidir en el proceso alimentario-nutricio individual, familiar y social, con un enfoque multi, inter y transdisciplinario, a través de acciones de educación, orientación e investigación en Nutrición, basadas en el plan de cuidado nutricio que se aplicará a todos los campos profesionales de la LN, incluyendo también aspectos de interculturalidad, y para Alimentación y Nutrición Poblacional, seguridad alimentaria y desarrollo sustentable.

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

- c. Desarrollar CPI, a partir de su inserción en escenarios reales de práctica profesional, como son mercado laboral en: Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Ciencias de los Alimentos, Gestión de Servicios de Alimentos.
- d. Desarrollar en los egresados actitudes y valores para comprender y transformar la realidad socio-epidemiológica y laboral, con juicio crítico-científico, sentido humanista y ecológico.
- e. Desarrollar valores para el desempeño profesional, que permita la incorporación de los avances científico-tecnológicos para un óptimo trabajo inter profesional.
- f. Desarrollar un proceso de aprendizaje con sustento pedagógico-didáctico, que permita al alumno construir su propio conocimiento, con la asesoría y tutoría académica en diversos ambientes y modalidades educativas.
- g. Promover una política de gestión del talento humano vinculado a las necesidades personales, institucionales y sociales en los campos de la nutrición.
- h. Fortalecer la identidad profesional de alumnos, egresados, académicos y profesionales, a través de la participación en instancias colegiadas y acciones de formación continua.

21.- Que el perfil de ingreso del Licenciado en Nutrición y de acuerdo a la reflexión y el análisis de las necesidades, demandas y problemas identificados en las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica, así como las competencias genéricas del perfil del egresado del bachillerato, se presenta el siguiente perfil de ingreso, integrado por intereses, aptitudes y actitudes (o valores).

a. Intereses por:

- El bienestar individual, familiar y social.
- Ampliar y aplicar conocimientos referentes a todas las áreas de la nutrición con interés en la salud individual y de la población.
- Incorporarse a la comunidad de profesionales de la salud que trabajan en la creación y aplicación del conocimiento en pro de la buena alimentación y nutrición en beneficio de la salud como parte de su proyecto de vida.
- Hábitos de alimentación y estilos de vida saludables personales y de los demás, para prevención y también tratamiento de enfermedades.
- La producción, características, propiedades, funciones, manejo y preparación de los alimentos

b. Aptitudes para:



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

- La comunicación oral y escrita pertinente, de acuerdo a quienes sean los interlocutores en español, así como la lecto-comprensión en inglés
- El pensamiento lógico-matemático para el análisis, síntesis, evaluación y resolución de situaciones
- Las relaciones interpersonales y de trabajo en equipo
- La organización de las actividades propias para la mejora de su aprendizaje.
- El manejo de las tecnologías de información y comunicación para obtener información y expresar ideas
- La creatividad que le permita realizar aportaciones innovadoras.

#### c. Actitudes o valores de:

- Servicio
- Responsabilidad
- Sentido crítico
- Humanismo
- Respeto a la diversidad
- Consciencia cívica y ética
- Respeto al contexto social y ecológico
- Iniciativa
- Disciplina
- Automotivación
- Adaptabilidad
- Innovación
- Trabajo colaborativo en grupos interculturales y en equipos multidisciplinarios.

El Centro Universitario de los Altos establecerá los mecanismos internos de evaluación complementarios a los establecidos institucionalmente, que le permitan validar el perfil de ingreso.

22.- Que el diseño del perfil de egreso se construyó en dos momentos, uno a partir de las competencias profesionales integradas que se comparten por las diferentes profesiones, y otro que corresponde a la parte disciplinar, ambos se articulan en un mismo perfil que dan cuenta de las características del profesional que se forma. A continuación se expresan las competencias que el egresado de la Licenciatura en Nutrición habrá desarrollado durante su formación:

#### a. COMPETENCIAS SOCIOCULTURALES



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

- Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, así como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales.
- Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones.
- Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.

Además, como miembro de la comunidad universitaria, el nutriólogo, desarrollará y fortalecerá un conjunto de competencias socioculturales e instrumentales generales que le servirán para su desarrollo profesional. Ellas son:

#### b. COMPETENCIAS TÉCNICO-INSTRUMENTALES

- Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional, con ética, responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social.
- Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

#### c. COMPETENCIAS PROFESIONALES

- Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.
- Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional.

- Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinarios relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios.
- Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo, con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político nacional e internacional.
- Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo, a través de la gestión de proyectos, construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales.
- Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos, y aplicando los estándares de calidad nacionales así como la normatividad vigente.
- Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

En virtud de los resultados antes expuestos, y

#### Considerando:

I.- Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 de su Ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local del día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto número 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco.

II.- Que como lo señalan las fracciones I, II y IV del artículo 5 de la Ley Orgánica de la Universidad, en vigor, son fines de esta Casa de Estudios la formación y actualización de los técnicos, bachilleres, técnicos profesionales, profesionistas, graduados y demás recursos humanos que requiere el desarrollo socio-económico del Estado; organizar, realizar, fomentar y difundir la investigación científica, tecnológica y humanística; y coadyuvar con



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

las autoridades educativas competentes en la orientación y promoción de la educación media superior y superior, así como en el desarrollo de la ciencia y la tecnología.

III.- Que es atribución de la Universidad realizar programas de docencia, investigación y difusión de la cultura, de acuerdo con los principios y orientaciones previstos en el artículo 3 de la Constitución Federal, así como la de establecer las aportaciones de cooperación y recuperación por los servicios que presta, tal y como se estipula en las fracciones III y XII del artículo 6 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara.

IV.- Que es atribución del H. Consejo General Universitario, de acuerdo a lo que indica el último párrafo del artículo 21 de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudios, fijar las aportaciones respectivas a que se refiere la fracción VII del numeral antes citado.

V.- Que el H. Consejo General Universitario funciona en pleno o por comisiones, las que pueden ser permanentes o especiales, como lo señala el artículo 27 de la Ley Orgánica.

VI.- Que es atribución del Consejo General Universitario, conforme lo establece el artículo 31, fracción VI de la Ley Orgánica y el artículo 39, fracción I del Estatuto General, crear, suprimir o modificar carreras y programas de posgrado y promover iniciativas y estrategias para poner en marcha nuevas carreras y posgrados.

VII.- Que es atribución de la Comisión de Educación conocer y dictaminar acerca de las propuestas de los Consejeros, el Rector General o de los Titulares de los Centros, Divisiones y Escuelas, así como proponer las medidas necesarias para el mejoramiento de los sistemas educativos, los criterios de innovaciones pedagógicas, la administración académica y las reformas de las que estén en vigor, conforme lo establece el artículo 85, fracciones I y IV del Estatuto General.

VIII.- Que la Comisión de Educación, tomando en cuenta las opiniones recibidas, estudiará los planes y programas presentados y emitirá el dictamen correspondiente -que deberá estar fundado y motivado-, y se pondrá a consideración del H. Consejo General Universitario, según lo establece el artículo 17 del Reglamento General de Planes de Estudio de esta Universidad.

IX.- Que de conformidad al artículo 86, fracción IV del Estatuto General, es atribución de la Comisión de Hacienda proponer al Consejo General Universitario el proyecto de aranceles y contribuciones de la Universidad de Guadalajara.

X.- Que tal y como lo prevé la fracción I, artículo 10 del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de los Altos, es atribución de la Comisión de Educación dictaminar sobre la pertinencia y viabilidad de las propuestas para la creación, modificación o supresión de carreras y programas de posgrado, a fin de remitirlas, en su caso, al Consejo General Universitario; y



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Por lo anteriormente expuesto y fundado, esta Comisión Permanente de Educación propone los siguientes

### Resolutivos:

**PRIMERO.** Se aprueba proponer al H. Consejo General Universitario la modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, bajo el sistema de créditos y en la modalidad escolarizada, para operar en el Centro Universitario de los Altos, a partir del ciclo escolar 2014 A.

**SEGUNDO.** El plan de estudios contiene áreas determinadas - con un valor de créditos asignados a cada materia y un valor global de acuerdo con los requerimientos establecidos por área, para ser cubiertos por los alumnos- y se organiza conforme a la siguiente estructura:

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básico Común	43	11.32
Área de Formación Básico Particular Obligatoria	298	78.42
Área de Formación Especializante Selectiva	24	6.32
Área de Formación Optativa Abierta	15	3.95
<b>Número mínimo total de créditos para optar por el título:</b>	<b>380</b>	<b>100%</b>

\*Además de las 306 horas prácticas del Área de Formación Especializante que van con cargo a un docente, hay 340 horas de práctica en campo profesional con supervisión externa, no contabilizadas en el cuadro. Los receptores de estos alumnos en campos externos, fungirán como asesores y serán profesionales relacionados con el área de la alimentación (de preferencia nutriólogos). Contarán con un nombramiento honorífico, sin causar compensación económica para la Udg. Incluyendo estas horas sin pago, la proporción de horas prácticas del programa asciende a 62% del total.

**TERCERO.** Las unidades de aprendizaje de la Licenciatura en Nutrición, correspondientes a cada área de formación, se organizan como se describe enseguida:

Área de Formación Básica Común						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas	Horas	Horas	Créditos.	Prerrequisito.

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013

Página 10



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

		Teoría	Práctica	Totales		
BIOÉTICA Y UNIVERSIDAD	C	48	16	64	7	
SOCIEDAD Y SALUD	C	26	22	48	4	
COMUNICACIÓN Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	C	16	16	32	3	
FUNDAMENTOS DE ANATOMÍA	C	80	16	96	12	
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	C	48	16	64	7	
FUNDAMENTOS DE BIOLOGÍA MOLECULAR	C	64	16	80	10	BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN
<b>Totales</b>		<b>282</b>	<b>102</b>	<b>384</b>	<b>43</b>	

#### Área de Formación Básico Particular Obligatoria

Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Cred.	Prerreq.
BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	C	85	17	102	12	
NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA	C	51	17	68	8	
PRÁCTICAS EN ACTIVIDADES FÍSICAS	CT	17	17	34	3	
HISTORIA Y EPISTEMOLOGÍA DE LA NUTRIOLOGÍA	S	8	8	16	2	
ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	CT	51	17	68	8	
FISIOLOGÍA HUMANA	C	130	40	170	20	BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	L	34	34	68	7	BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN
EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIO	L	51	51	102	10	HISTORIA Y EPISTEMOLOGÍA DE LA NUTRIOLOGÍA
CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS	L	17	51	68	5	HISTORIA Y EPISTEMOLOGÍA DE LA NUTRIOLOGÍA
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	CT	17	51	68	5	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN SOCIAL EN	CT	17	51	68	5	COMUNICACIÓN Y TECNOLOGÍAS DE LA

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN						INFORMACIÓN
FUNDAMENTACIÓN DE UN PROYECTO EN NUTRICIÓN	S	17	51	68	5	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	L	17	51	68	5	CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS
FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN	CT	34	34	68	7	FISIOLOGÍA HUMANA
PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA	CT	34	34	68	7	CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS
SOCIO-ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	CT	34	34	68	7	SOCIEDAD Y SALUD
PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS	CT	17	51	68	5	ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA
BROMATOLOGÍA	L	17	51	68	5	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
DIETÉTICA	CT	34	34	68	7	CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS
PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN	S	17	51	68	5	FUNDAMENTACIÓN DE UN PROYECTO EN NUTRICIÓN
ABORDAJE PSICOLÓGICO DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	CT	17	17	34	3	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	CT	51	51	102	10	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE	CT	34	34	68	7	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
GENÓMICA NUTRICIONAL	CT	51	17	68	8	FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA MOLECULAR
EPIDEMIOLOGÍA DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	CT	34	34	68	7	NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA APROPIADA A POBLACIONES	CT	51	51	102	10	PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN	S	17	51	68	5	PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN INSTITUCIONES DE SALUD	CT	51	51	102	10	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL ADULTO Y ANCIANO ENFERMO	CT	51	51	102	10	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
GESTIÓN DE PROGRAMAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	CT	34	34	68	7	GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL NIÑO Y ADOLESCENTE ENFERMO	CT	51	51	102	10	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
PROYECTO DE VIDA	CT	8	8	16	2	
PREVENCIÓN Y TERAPÉUTICA CON ALIMENTOS	CT	17	17	34	3	FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
COMUNICACIÓN CIENTÍFICA EN NUTRICIÓN	S	17	51	68	5	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN
MERCADOTECNIA DE SERVICIOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIO NUTRIMENTALES	CT	17	51	68	5	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA APROPIADA A POBLACIONES
GESTIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS	CT	17	51	68	5	GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APlicada A POBLACIONES	CT	17	51	68	5	EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN SOCIAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
PRÁCTICA PROFESIONAL EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	P	17	153	170	12	TODOS LOS CRÉDITOS DEL ABC, LOS DEL AFOA, Y LOS 250 PRIMEROS DEL ABP (SIN INCLUIR LAS UA DE PRÁCTICAS PROFESIONALES PREVISTAS EN 7º CICLO).
PRÁCTICA PROFESIONAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL	P	17	153	170	12	
PRÁCTICA PROFESIONAL EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	P	17	153	170	12	
PRÁCTICA PROFESIONAL EN NUTRICIÓN CLÍNICA	P	17	153	170	12	
<b>TOTALES:</b>		<b>1285</b>	<b>1977</b>	<b>3262</b>	<b>298</b>	

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Área de Formación Especializante Selectiva						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Cred.	Prerreq.
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	P	17	153	170	12	COBERTURA 100% CRÉDITOS ABP (INCLUYE TAMBIÉN MÍNIMO DE 16 CRÉDITOS DE AFOA). SIMULTÁNEA Y SINCRÓNICA A LA APLICACIÓN (O PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA) CORRESPONDIENTE AL MISMO CAMPO PROFESIONAL.
APLICACIÓN PROFESIONAL EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	P	17	153	170	12	COBERTURA 100% CRÉDITOS ABP (INCLUYE TAMBIÉN MÍNIMO DE 16 CRÉDITOS DE AFOA). SIMULTÁNEA Y SINCRÓNICA A LA APLICACIÓN (O PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA) CORRESPONDIENTE AL MISMO CAMPO PROFESIONAL.
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	P	17	153	170	12	COBERTURA 100% CRÉDITOS ABP (INCLUYE TAMBIÉN MÍNIMO DE 16 CRÉDITOS DE AFOA). SIMULTÁNEA Y SINCRÓNICA A LA APLICACIÓN (O PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA) CORRESPONDIENTE AL MISMO CAMPO PROFESIONAL.
APLICACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	P	17	153	170	12	COBERTURA 100% CRÉDITOS ABP (INCLUYE TAMBIÉN MÍNIMO DE 16 CRÉDITOS DE AFOA). SIMULTÁNEA Y SINCRÓNICA A LA APLICACIÓN (O PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA) CORRESPONDIENTE AL MISMO CAMPO PROFESIONAL.
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN NUTRICIÓN CLÍNICA	P	17	153	170	12	COBERTURA 100% CRÉDITOS ABP (INCLUYE TAMBIÉN MÍNIMO DE 16 CRÉDITOS DE AFOA). SIMULTÁNEA Y SINCRÓNICA A LA APLICACIÓN (O PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA) CORRESPONDIENTE AL MISMO CAMPO PROFESIONAL.
APLICACIÓN PROFESIONAL EN NUTRICIÓN CLÍNICA	P	17	153	170	12	COBERTURA 100% CRÉDITOS ABP (INCLUYE TAMBIÉN MÍNIMO DE 16 CRÉDITOS DE AFOA). SIMULTÁNEA Y SINCRÓNICA A LA APLICACIÓN (O PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA) CORRESPONDIENTE AL MISMO CAMPO PROFESIONAL.
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL	P	17	153	170	12	COBERTURA 100% CRÉDITOS ABP (INCLUYE TAMBIÉN MÍNIMO DE 16 CRÉDITOS DE AFOA). SIMULTÁNEA Y SINCRÓNICA A LA APLICACIÓN (O PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA) CORRESPONDIENTE AL MISMO CAMPO
APLICACIÓN PROFESIONAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL	P	17	153	170	12	COBERTURA 100% CRÉDITOS ABP (INCLUYE TAMBIÉN MÍNIMO DE 16 CRÉDITOS DE AFOA). SIMULTÁNEA Y SINCRÓNICA A LA APLICACIÓN (O PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA) CORRESPONDIENTE AL MISMO CAMPO

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

						PROFESIONAL.
--	--	--	--	--	--	--------------

De estas unidades de aprendizaje cada alumno seleccionará dos UA (una práctica profesional supervisada y una aplicación profesional en el mismo campo profesional), de acuerdo al promedio y dividiendo a la totalidad de la generación en los cuatro campos profesionales (ciencias de los alimentos, gestión de servicios de alimentos, alimentación y nutrición poblacional o finalmente, nutrición clínica). Ambas UA deben cursarse paralela y sincrónicamente.

Deben trabajarse con los cuatro campos permanentemente, pues son UA ligadas a espacios de desempeño profesional real, en vinculación con instituciones o empresas receptoras, que permitirán al estudiante en ese ciclo, fortalecer el desarrollo de competencias del perfil de egreso, acorde a las demandas del campo laboral, y con la ayuda de los docentes.

De permitirse variar el número de alumnos por campo, según intereses de cada generación, se dificulta poder garantizar áreas con asesoría de calidad (contexto institucional y de vinculación), así como formar perfiles diversos de acuerdo a las demandas de la sociedad.

Área de Formación Optativa Abierta						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Cred.	Prerreq.
Evaluación Sensorial de Alimentos	L	34	34	68	7	
Respuesta inmune y nutrición	CT	34	34	68	7	Fundamentos de Biología Molecular
Gastronomía Nacional e Internacional	L	17	17	34	3	
Alimentación y Nutrición del Adulto Mayor	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Dietas Alternativas	CT	34	34	68	7	Dietética
Nutrición Enteral y Endovenosa	CT	34	34	68	7	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo
Cuidado alimentario nutricio en trastornos de conducta alimentaria	CT	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Fisiología de la actividad física y el ejercicio	CT	34	34	68	7	Fisiología Humana

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico-Degenerativas	CT	34	34	68	7	Cuidado Nutricio en la Actividad Física y el Deporte
Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	Epidemiología del proceso alimentario nutricio
Producción de alimentos para el autoconsumo	L	34	34	68	7	
Temas selectos	CT	26	22	48	4	
Tópicos selectos	CT	26	22	48	4	

C= Curso, CT =Curso Taller, CL = Curso Laboratorio N Práctica clínica, Md = Modular

**CUARTO.** El estudiante podrá realizar actividades de aprendizaje previstas en este plan de estudios o cursar unidades de aprendizaje pertenecientes a otros programas educativos del mismo nivel de estudios y de diversas modalidades educativas ofrecidas en este Centro Universitario, en otros Centros Universitarios de la Red, así como en otras instituciones de educación superior nacionales y extranjeras, para favorecer la movilidad estudiantil y la internacionalización de los planes de estudio. Con ese fin, las actividades extra-curriculares que se establezcan con valor crediticio podrán ser acreditadas, con la evaluación y autorización de la Secretaría Académica.

**QUINTO.** Los requisitos para iniciar el Servicio Social que por Ley deben brindar los alumnos de la Licenciatura en Nutrición por un año, son los establecidos por la normatividad universitaria vigente, si bien, para los alumnos del área de ciencias de la salud, éstos seguirán considerándose vinculados al programa educativo para efectos legales y de cobertura sanitaria.

**SEXTO.** Los requisitos de ingreso son el Bachillerato y los demás que marque la normatividad universitaria vigente.

**SÉPTIMO.** Los requisitos para obtener el título de Licenciado en Nutrición, además de los establecidos en la normatividad universitaria vigente, serán los siguientes:



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

- a) Haber aprobado la totalidad de los créditos, tal como se establece en el presente dictamen;
- b) Presentar examen de competencias de lecto-comprensión de un segundo idioma, preferentemente inglés. A2 del Marco Común Europeo o su equivalente en otros formatos de evaluación;
- c) Haber cumplido con el servicio social asignado, de acuerdo a la normatividad universitaria vigente;
- d) Cumplir satisfactoriamente con alguna de las modalidades de titulación establecidas en la normatividad universitaria vigente.

**OCTAVO.** Las modificaciones al programa educativo aprobadas bajo el dictamen número I/2003/625 estará vigente hasta que egrese la generación que haya ingresado con este plan de estudios, para lo cual se anexa la tabla de equivalencias entre los valores crediticios y cargas horarias de las unidades de aprendizaje del anterior plan de estudios y la presente modificación.

**NOVENO.** Los alumnos actuales que por cualquier circunstancia sean alcanzados por el nuevo plan de estudios y que cubran los requisitos que estipula la normatividad universitaria, en caso de reingreso, podrán solicitar por escrito al Coordinador de carrera ser inscritos en el nuevo plan de estudios y se les dará de alta su historia académica conforme a la tabla de equivalencias de materias incluida en el presente dictamen.

**DÉCIMO.** Los certificados se expedirán como Licenciatura en Nutrición; el título se expedirá como Licenciado en Nutrición.

**DÉCIMO PRIMERO.** El costo de operación e implementación de este programa educativo será cargado al techo presupuestal que tiene autorizado el Centro Universitario de los Altos.

**DÉCIMO SEGUNDO.** A la par de la implementación del nuevo plan de estudios se deberán llevar a cabo acciones de evaluación continua que permitan retroalimentar y enriquecer el proceso.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS  
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

**DÉCIMO TERCERO.** De conformidad a lo dispuesto en el último párrafo del artículo 35 de la Ley Orgánica, solicítese al C. Rector General resuelva provisionalmente la presente propuesta, en tanto la misma es aprobada por el pleno del H. Consejo General Universitario.

Atentamente  
"PIENSA Y TRABAJA"

Tepatitlán, Jal.; 19 de junio de 2013

Comisión Permanente de Educación

Dra. I. Leticia Leal Moya  
Presidente

Mtra. Hermelinda Jiménez Gómez

Mtra. Blanca Fabiola Márquez Gómez

C. Armida Guadalupe González Castrejón

Dr. Jesús Rodríguez Rodríguez

Secretario CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS  
CONSEJO DE CENTRO





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Tabla de equivalencias del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, respecto del dictamen I/2003/625.

PLAN 2003				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	HORAS TOTALES	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS
MORFOLOGÍA	MF113	120	14	FUNDAMENTOS DE ANATOMÍA	96	12
BIOQUÍMICA	FO164	120	13	BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	102	12
PSICOLOGÍA	PB124	60	8	ABORDAJE PSICOLÓGICO DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	34	3
SALUD PÚBLICA	SP131	60	8	NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA	68	8
SOCIOLOGÍA	CS126	60	8	SOCIEDAD Y SALUD	48	4
PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	FO159	40	5	HISTORIA Y EPISTEMOLOGÍA DE LA NUTRIOLOGÍA	16	2
FISIOLOGÍA	FO163	180	20	FISIOLOGÍA HUMANA	170	20
BIOÉTICA Y NORMATIVIDAD	CS146	40	5	BIOÉTICA Y UNIVERSIDAD	64	7
FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS DIDÁCTICOS	CS135	80	9	EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN SOCIAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (SI TAMBIÉN CURSÓ EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN)	68	5
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	FO155	80	8	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	68	7
MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	PT129	80	9	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (SI TAMBIÉN CURSÓ TOXICOLOGÍA DE LOS	68	5

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

PLAN 2003				PLAN 2013					
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	HORAS TOTALES	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS			
				ALIMENTOS)					
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	FM135	80	11	METODOLOGÍAS DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	68	8			
EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIO	RC129	120	12	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIO	102	10			
BROMATOLOGÍA	FO157	80	8	BROMATOLOGÍA	68	5			
EPIDEMIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	SP128	80	9	EPIDEMIOLOGÍA DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	68	7			
SELECCIÓN DE ALIMENTOS	CS134	80	8	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (SI TAMBIÉN CURSÓ TÉCNICAS CULINARIAS)	68	5			
TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	FO158	80	9	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (SI TAMBIÉN CURSÓ MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS)	68	5			
BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	FO161	80	9	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA APROPIADA A POBLACIONES	102	10			
FISIOPATOLOGÍA NUTRIMENTAL	FO160	80	8	FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN	68	7			
DIETÉTICA	RC128	120	12	DIETÉTICA	68	7			
				CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS	68	5			
TÉCNICAS CULINARIAS	CS137	40	3	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (SI TAMBIÉN CURSÓ SELECCIÓN DE	68	5			

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

PLAN 2003				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	HORAS TOTALES	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS
ALIMENTOS)						
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN COMUNITARIA I	FM130	80	8	FUNDAMENTACIÓN DE UN PROYECTO EN NUTRICIÓN	68	5
NUTRICIÓN EN EL CICLO DE LA VIDA	RC132	120	12	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA	68	7
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	FO168	80	8	PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS	68	5
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS II	FM128	80	8	PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN	68	5
BASES MOLECULARES DE LA NUTRICIÓN	FO156	80	9	GENÓMICA NUTRICIONAL	68	8
EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	CS139	120	10	EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN SOCIAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (SI TAMBIÉN CURSÓ FUNDAMENTOS PEDAGÓGICO DIDÁCTICOS)	68	5
ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	CS141	120	12	GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	102	10
NUTRICIÓN CLÍNICA DEL ADULTO Y ANCIANO	RC131	120	12	CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL ADULTO Y ANCIANO ENFERMO	102	10
NUTRICIÓN CLÍNICA	RC130	120	12	CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL NIÑO Y ADOLESCENTE	102	10

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

PLAN 2003				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	HORAS TOTALES	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS
PEDIÁTRICA				ENFERMO		
ADMINISTRACIÓN DE PROGRAMAS DE NUTRICIÓN	CS138	80	8	GESTIÓN DE PROGRAMAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	68	7
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN ADMINISTRACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN III	FM131	80	8	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN	68	5
ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	SP130	80	8	ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	68	8
NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE	RC127	80	8	CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE	68	7
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA IV	FM129	80	8	COMUNICACIÓN CIENTÍFICA EN NUTRICIÓN	68	5
NUTRICIÓN APLICADA A LA COMUNIDAD	SP129	120	8	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADA A POBLACIONES	68	5
MERCADOTECNIA Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	CS140	80	9	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIO NUTRIMENTALES	68	5
ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL	CS142	120	12	GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN INSTITUCIONES DE SALUD	102	10
DIETAS ALTERNATIVAS	RC135	80	8	DIETAS ALTERNATIVAS	68	7

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

### H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

PLAN 2003				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	HORAS TOTALES	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS
ANTROPOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	CS143	80	8	SOCIO-ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	68	8
MODIFICACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA	PA134	80	9	CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA	34	3
NUTRICIÓN ENTERAL Y ENDOVENOSA	RC133	80	8	NUTRICIÓN ENTERAL Y ENDOVENOSA	68	7
GASTRONOMÍA	RC136	40	3	GASTRONOMÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	34	3
BIOLOGÍA MOLECULAR	FO170	80	9	BIOLOGÍA MOLECULAR	85	10
INMUNOLOGÍA	FO173	60	6	RESPUESTA INMUNE Y NUTRICIÓN	68	7
BIOMATEMÁTICAS	FM136	60	6	ESTADÍSTICA	34	3
SEXUALIDAD HUMANA	RC141	80	8	SEXUALIDAD HUMANA	51	7
FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO	FO175	80	6	FISIOLOGÍA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL EJERCICIO	68	7