

## PLAN DE ESTUDIOS

### UNIVERSIDAD TOLTECA DE MÉXICO A.C.

NOMBRE DEL SOLICITANTE (PERSONA FÍSICA O R.L. DE LA PERSONA MORAL)

### LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

NIVEL Y NOMBRE DEL PLAN DE ESTUDIOS

LICENCIATURA O EQUIVALENTE ANTECEDENTES ACADÉMICOS DE INGRESO
--

MODALIDAD:	ESCOLARIZADO
DURACION DEL CICLO:	(SEMESTRAL) 16 SEMANAS
VIGENCIA DEL PLAN DE ESTUDIOS:	A PARTIR DEL CICLO ESCOLAR 2017-2018
CLAVE DEL PLAN DE ESTUDIOS:	2015

#### OBJETIVOS GENERALES DEL PLAN DE ESTUDIOS

FORMAR PROFESIONALES POLIVALENTES, ALTAMENTE CAPACITADOS PARA IMPACTAR FAVORABLEMENTE EN LOS PROCESOS QUE REPERCUTEN EN EL ESTADO NUTRICIONAL DEL INDIVIDUO, FAMILIA, GRUPO Y COMUNIDAD, ACTUANDO EN LAS DIFERENTES ÁREAS DONDE APLICA EL CAMPO DE LA NUTRICIÓN

#### PERFIL DEL EGRESADO

EL EGRESADO DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN SERÁ UN PROFESIONAL CON SÓLIDA FORMACIÓN QUE EXPRESARÁ MEDIANTE:

**CONOCIMIENTOS PARA:**

REALIZAR EL DIAGNÓSTICO DEL ESTADO NUTRICIONAL A NIVEL DE INDIVIDUO, GRUPO O COMUNIDAD.  
 CREAR PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.  
 BRINDAR ATENCIÓN A PACIENTES QUE REQUIERAN UN MANEJO DIETO-TERAPÉUTICO COMO UN SOSTÉN NUTRICIONAL EN TRASTORNOS DE DESNUTRICIÓN, MALOS HÁBITOS ALIMENTICIOS O ENFERMEDAD.  
 RESOLVER DE FORMA PERTINENTE LOS PROBLEMAS QUE SE PRESENTEN EN LA PRÁCTICA PROFESIONAL, APLICANDO LOS PRINCIPIOS Y MÉTODOS CIENTÍFICOS PROPIOS DEL CAMPO DE CONOCIMIENTO.

**HABILIDADES PARA:**

REALIZAR PRESCRIPCIONES DIETÉTICAS DE ACUERDO A LAS NECESIDADES NUTRICIAS EN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL CICLO DE VIDA.  
 ADMINISTRAR SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.  
 PARTICIPAR EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN EN LAS ÁREAS DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y EDUCACIÓN.  
 ESTABLECER UNA COMUNICACIÓN RESPETUOSA Y ASERTIVA, EN EL MARCO DE LOS DERECHOS HUMANOS QUE ASISTEN A TODOS.

**ACTITUDES PARA:**

TRABAJAR EN EQUIPO, DE FORMA COLABORATIVA, INTERDISCIPLINARIA Y MULTIDISCIPLINARIA.  
 ACTUAR CON ÉTICA PROFESIONAL, ANTEPONIENDO EL BIENESTAR DE LAS PERSONAS QUE SE ATIENDAN  
 EJERCER LA PROFESIÓN EN EL MARCO NORMATIVO QUE LO RIGE.

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACION	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
PRIMER SEMESTRE	QUÍMICA GENERAL	UNB01		64	64	8	A-L
	ESTADÍSTICA APLICADA	UNB02		64	64	8	A
	ANTROPOLOGÍA Y PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	UNB03		64	64	8	A
	BIOLOGÍA GENERAL	UNB04		64	64	8	A-L
	FISIOLOGÍA HUMANA	UNB05		64	64	8	A
	DEONTOLOGÍA	UNE01		64	48	7	A
	INGLÉS I	UNB06		48	48	6	A

SUMA PARCIAL 432	SUMA PARCIAL 416	SUMA PARCIAL 53
---------------------	---------------------	--------------------

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACION	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
SEGUNDO SEMESTRE	BIOQUÍMICA GENERAL	UNB07	UNB01	64	64	8	A-L
	ANÁLISIS INSTRUMENTAL Y SENSORIAL DE ALIMENTOS	UNE02		64	64	8	A
	EDUCACIÓN NUTRICIONAL	UNE03		64	64	8	A
	ANATOMIA HUMANA	UNB08		64	64	8	A
	METABOLISMO	UNB09	UNB05	64	64	8	A-L
	GESTIÓN DE LA CALIDAD	UNE04		64	48	7	A
	INGLÉS II	UNB10	UNB06	48	48	6	A

SUMA PARCIAL 432	SUMA PARCIAL 416	SUMA PARCIAL 53
---------------------	---------------------	--------------------

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACION	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
TERCER SEMESTRE	COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	UNB11		64	64	8	A-L
	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	UNB12		80	48	8	A-L
	NUTRICIÓN Y SALUD	UNE05		64	64	8	A
	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	UNE06		64	64	8	A-L
	FISIOPATOLOGÍA	UNE07		80	48	8	A
	MARKETING, ECONOMÍA Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	UNE08	UNE04	48	48	6	A
	INGLÉS III	UNB13	UNB10	48	48	6	A

SUMA PARCIAL 448	SUMA PARCIAL 384	SUMA PARCIAL 52
---------------------	---------------------	-----------------------

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACION	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
CUARTO SEMESTRE	FARMACOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS	UNB14		80	48	8	A-L
	ELABORACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS	UNE09		64	64	8	A-L
	NUTRICIÓN CLÍNICA	UNM01		80	48	8	A-L
	SALUD PÚBLICA	UNE10		64	64	8	A
	EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL	UNE11		80	64	9	A
	DIETÉTICA	UNM02		80	48	8	L-O
	NUTRICIÓN EN EL DEPORTE Y LA ACTIVIDAD FÍSICA	UNE12		64	64	8	A

SUMA PARCIAL 512	SUMA PARCIAL 400	SUMA PARCIAL 57
---------------------	---------------------	-----------------------

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACION	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
QUINTO SEMESTRE	HIGIENE ALIMENTARIA	UNE13		64	48	7	A
	NUTRICIÓN PEDIATRICA	UNM03		80	48	8	A-O
	OPTATIVA 1	OPT1					
	PRÁCTICAS PROFESIONALES	UNM04		64	192	16	O
	DIETOTERAPIA	UNM05		80	48	8	L-O

SUMA PARCIAL 288	SUMA PARCIAL 336	SUMA PARCIAL 39
---------------------	---------------------	-----------------------

	LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	SERIACION	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
				CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
SEXTO SEMESTRE	OPTATIVA 2	OPT2					
	PRÁCTICAS PROFESIONALES	UNM06		80	304	24	O
	SEMINARIO DE TESIS	UNM07		48	48	6	A

SUMA PARCIAL 128	SUMA PARCIAL 352	SUMA PARCIAL 30
---------------------	---------------------	-----------------------

SUMA TOTAL 2400	SUMA TOTAL 2400	SUMA TOTAL 300
--------------------	--------------------	-------------------

LISTA DE ASIGNATURAS O UNIDADES DE APRENDIZAJE OPTATIVAS	CLAVE	SERIACION	HORAS		CRÉDITOS	INSTALACIONES
			CON DOCENTE	INDEPENDIENTES		
OPTATIVA 1						
ADITIVOS ALIMENTARIOS	OPT1		80	48	8	A-L
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL PACIENTE QUIRURGICO	OPT1		80	48	8	A-L
INDICADORES DE SITUACIÓN NUTRICIONAL	OPT1		80	48	8	A-L
OPTATIVA 2						
NUEVAS TENDENCIAS EN ALIMENTACIÓN	OPT2		80	48	8	A-L
ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES	OPT2		80	48	8	A-L
INMUNONUTRICIÓN	OPT2		80	48	8	A-L

NÚMERO MINIMO DE HORAS QUE SE DEBERÁN ACREDITAR EN LAS ASIGNATURAS OPTATIVAS BAJO LA CONDUCCIÓN DE UN DOCENTE

160

NÚMERO MINIMO DE CRÉDITOS QUE SE DEBERÁN ACREDITAR EN LAS ASIGNATURAS OPTATIVAS

16

**PROPUESTA DE EVALUACION Y ACTUALIZACION PERIODICA DEL PLAN DE ESTUDIOS**

LA EVALUACIÓN DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS TOMARÁ EN CONSIDERACIÓN LOS RESULTADOS TANTO DE INDICADORES PREVIAMENTE ESTABLECIDOS, ASÍ COMO LAS APORTACIONES DE TODA LA COMUNIDAD EDUCATIVA Y LAS INSTITUCIONES, EMPRESAS U ORGANIZACIONES EN DONDE SE ENCUENTREN LABORANDO LOS EGRESADOS; DE LA MISMA MANERA SE CONSIDERARÁ LA PROPIA ACTIVIDAD ACADÉMICA GENERADA EN LA UNIVERSIDAD. LO ANTERIOR EN EL MARCO DE LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA.

DICHA EVALUACIÓN TOMARÁ EN CONSIDERACIÓN LOS SIGUIENTES ASPECTOS: LA CONGRUENCIA ENTRE LOS OBJETIVOS CURRICULARES EN SU CORRESPONDENCIA Y PROPORCIÓN ENTRE ELLOS, ASÍ COMO ENTRE LAS ÁREAS, TÓPICOS Y CONTENIDOS ESPECÍFICOS; VIGENCIA DE LOS OBJETIVOS CON BASE EN LA INFORMACIÓN OBTENIDA DE LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL, DE LOS AVANCES DISCIPLINARIOS Y CAMBIOS SOCIALES, Y LA RATIFICACIÓN DE ÉSTOS; VIABILIDAD DEL CURRÍCULO A PARTIR DE LOS RECURSOS HUMANOS Y MATERIALES EXISTENTES; ACTUALIZACIÓN DE TÓPICOS, CONTENIDOS Y BIBLIOGRAFÍA CON BASE EN LOS PUNTOS ANTERIORES; Y, ANÁLISIS DE LOS FACTORES RELACIONADOS CON EL RENDIMIENTO ACADÉMICO DE LOS ESTUDIANTES, PUNTUALIZANDO EN CAUSAS E ÍNDICES DE DESERCIÓN, NIVEL DE LOGRO ACADÉMICO, ASÍ COMO ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE, FACTORES DE MOTIVACIÓN Y RASGOS PERSONALES ASOCIADOS AL RENDIMIENTO ACADÉMICO. ESTA EVALUACIÓN PERMITIRÁ LA REVISIÓN DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS AL TÉRMINO DE TRES AÑOS.

**PATRICIA CARMEN GABRIELA VÁZQUEZ DEL MERCADO HERRERA  
SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA**