



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Guía de Licenciatura en Nutrición



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla

Rector General

Miguel Ángel Navarro Navarro

Vicerrector Ejecutivo

José Alfredo Peña Ramos

Secretario General

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Jaime Andrade Villanueva

Rector

Rogelio Zambrano Guzmán

Secretario Académico

Saralyn López y Taylor

Secretario Administrativo

Juan Víctor Manuel Lara Vélez

Director de la División de Disciplinas Básicas

Oscar Aguirre Jáuregui

Director de la División de Disciplinas Básicas

Alfredo de Jesús Celis de la Rosa

**Directora de la División de Disciplinas para el Desarrollo, Promoción y
Preservación de la Salud**

Fabiola de Santos Ávila

Coordinación de Servicios Académicos

Luis Manuel Espinosa Castillo

**Coordinación de la Carrera de Técnico Superior Universitario en Emergencias,
Seguridad Laboral y Rescate**

MENSAJE DE BIENVENIDA

Estimado alumno de primer ingreso del ciclo 2014 B:

Me congratulo de que, a partir de hoy, seas miembro de la comunidad del **Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS)**. Sin duda has cursado tus estudios con dedicación y perseverancia, y has invertido en ello un gran esfuerzo, apoyado por maestros, familiares y amigos.

Competiste por un espacio en este centro con un gran número de compañeros que, lamentablemente, no tuvieron éxito. Si bien es nuestro deseo recibirlos a todos, las limitaciones físicas y presupuestarias impiden este empeño que como institución pública mantenemos. Miles de alumnos aspiran cada ciclo escolar a pertenecer al **CUCS**, pero sólo alrededor del diez por ciento pueden llegar a ser nuestros alumnos. Felicidades por este logro significativo.

Ser profesionales de la salud implica una gran responsabilidad, que hoy asumes y que seguirá vigente durante toda tu vida. **La Universidad de Guadalajara (U de G)** y el **CUCS** tienen también un compromiso de largo alcance al recibirte. Nuestro propósito es impartir educación con calidad, equidad y pertinencia, a fin de promover en los egresados, no sólo la excelencia profesional, sino también los valores del humanismo, la justicia y la equidad. Es nuestra esperanza que tú seas un factor de desarrollo humano y social, en el ejercicio de la profesión que elegiste.

Por ello, no escatimamos esfuerzos en proveerte de los recursos necesarios para tu formación. Encontrarás profesores altamente capacitados y en actualización continua; instalaciones dignas y con frecuencia de muy alto nivel; apoyos académicos y administrativos que nos empeñamos en mejorar de forma permanente; un importante impulso a la internacionalización que te haga ciudadano del mundo, así como un entorno promotor de estilos de vida saludable. En suma, una vida académica y social intensa y de calidad.

Como parte de este compromiso, hemos asumido el reto de revisar y actualizar los planes de estudio que vas a cursar, adecuándolos a las necesidades, siempre dinámicas del mercado laboral. Grupos de expertos en las diferentes disciplinas que se imparten en nuestro centro universitario, así como reconocidos profesionales de la educación, unieron voluntades, para desarrollar las propuestas actualizadas acordes al desarrollo científico y social que nos condiciona como profesionales de la salud y con apego al modelo de competencias profesionales integradas. Tú serás beneficiario directo de este esfuerzo.

Nuestro modelo educativo por competencias profesionales integradas apuesta a la formación integral del estudiante; serás el protagonista de tu propio aprendizaje. Se trata de que construyas el conocimiento a partir de la interacción permanente con los contextos social y natural, y el análisis de estos a la luz del conocimiento científico generado en los distintos campos disciplinarios. Esta propuesta demanda que tengas una actitud activa, crítica y consciente de tu entorno, con una perspectiva de sustentabilidad y, en particular, de rigor en el trabajo académico.

Te reitero una cordial bienvenida a este centro universitario; mi felicitación y mis deseos de éxito en tu vida como profesional de la salud. Mantén tus aspiraciones de superación, así como la disciplina y dedicación que te ha traído hasta esta posición de privilegio.

Afectuosamente

Doctor Jaime Federico Andrade Villanueva
Rector del CUCS





Historia

La historia de la Universidad de Guadalajara inició en la época colonial en la región occidental del país. Con el antecedente del Colegio de Santo Tomás, fundado en 1951 por los miembros de la Compañía de Jesús –que en 1767 fueron expulsados del país–, fray Antonio Alcalde y Barriga, obispo de la Nueva Galicia, gestionó ante el rey Carlos IV la creación de una universidad semejante a la de Salamanca. En 1791, logró que se inaugurara, solemnemente, la Real y Literaria Universidad de Guadalajara, la cual inició con las cátedras de Medicina y Derecho.

Entre 1826 y 1860, y a consecuencia de las constantes pugnas entre gobiernos conservadores y liberales, la Universidad sufrió cierres y reaperturas. En esa época, alternó su nombre entre Instituto de Ciencias del Estado y Universidad de Guadalajara, según el grupo en el poder.

En 1914 fue creada la Escuela Preparatoria de Jalisco. En 1925 se reconoció la fundación de la Universidad de Guadalajara y se expidió su primera ley orgánica; en estos últimos logros destacó la labor de José Guadalupe Zuno Hernández y del primer rector de la Universidad de Guadalajara, Enrique Díaz de León.

Durante los años ochenta, la Universidad de Guadalajara fue declarada una institución educativa nacionalista, democrática y popular. En 1989, durante el rectorado del licenciado Raúl Padilla López, se puso en marcha el proceso de reforma universitaria, el cual actualizó el modelo académico y culminó con la reestructuración de las escuelas y facultades en campus temáticos y regionales llamados centros universitarios, los cuales constituyen la Red Universitaria, que alcanza todo el territorio de Jalisco, además de integrar todas las escuelas preparatorias en el Sistema de Educación Media Superior (SEMS).

En 2005 fue creado el Sistema de Universidad Virtual (SUV), que representa el último eslabón de lo que hoy es la Red Universitaria de Guadalajara.

Plan de Desarrollo Institucional 2014- 2030 ²

Directrices estratégicas Universidad con excelencia académica en la sociedad del conocimiento.

- Universidad incluyente, equitativa e impulsora de movilidad social.
- Universidad como polo de desarrollo científico y tecnológico.
- Universidad sustentable y socialmente responsable.
- Universidad con visión global y compromiso local.
- Universidad transparente y financieramente responsable.



1 Tomado de *Tradición, formación, resultados*, de la Universidad de Guadalajara.

2 Plan de Desarrollo Institucional 2014-2030. Construyendo el futuro. (2014). México: Universidad de Guadalajara.

TU CENTRO UNIVERSITARIO

El 4 de mayo de 1994 se creó el CUCS, el cual sustituyó la tradicional organización de escuelas y facultades por la estructura departamental y el sistema de créditos como ejes fundamentales de una organización académico-administrativa de tipo matricial, con mayor flexibilidad curricular para cursar los estudios universitarios.

El CUCS es un centro temático integrado en torno a los siguientes programas educativos:

De pregrado

- Psicología
- Cirujano Dentista
- Médico Cirujano y Partero
- Cultura Física y Deportes
- Enfermería
- Técnico en Enfermería

De posgrado

- Maestría en Ciencias Biomédicas, con las orientaciones en Inmunología y Genética Humana
- Maestría en Salud Pública
- Maestría en Epidemiología
- Maestría en Ciencias Médicas
- Doctorado en Ciencias de la Salud
- Doctorado en Geriatria, Psicogeriatría y Gerontología
- Doctorado en Ciencias de la Salud Comunitaria
- Doctorado en Administración de los Servicios de la Salud

Desde su fundación, la oferta académica del CUCS se ha enriquecido con la inclusión de nuevos programas de pregrado y posgrado. En 1997 se puso en marcha la licenciatura en Nutrición, y en 2000 se reestructuró el plan de estudios en función del modelo de competencias profesionales integradas y se sumaron los programas de Técnico Superior Universitario (TSU) en Prótesis Dental y en Radiología e Imagen, ambos con una duración de dos años. Recientemente se incorporaron los programas de TSU en Terapia Física y Terapia Respiratoria, en 2012 y 2014, respectivamente.

Actualmente, el CUCS ofrece 98 programas educativos: dos de técnico medio profesional (uno semiescolarizado); cinco de técnico superior universitario; ocho licenciaturas (una semiescolarizada y una a distancia); 50 especialidades médicas; seis especialidades odontológicas; cuatro cursos posbásicos especializantes en enfermería; 16 maestrías; y ocho doctorados.

Misión

Somos la entidad de la Red Universitaria en Jalisco que forma profesionales competentes, líderes en el ámbito de las ciencias de la salud; que con un alto compromiso social y una visión internacional, genera, aplica, transfiere y difunde conocimiento científico-tecnológico innovador y pertinente. Contribuye a preservar, mejorar y restituir la salud y la calidad de vida de la población, con una perspectiva integral, sentido humano, respeto, ética y solidaridad.

Visión 2030

Ser un Centro Universitario eficiente y transparente; con un modelo educativo flexible, dinámico, incluyente y vanguardista; con liderazgo y reconocimiento global por su calidad y pertinencia en la formación de recursos humanos en salud, en la generación, aplicación, transferencia y difusión de conocimiento y en la formulación de políticas e iniciativas en salud para beneficio de la sociedad.

Objetivos

El CUCS tiene los siguientes objetivos:

- 1.- Constituir un marco integrador de los campos profesionales y las disciplinas científicas, cuyo objeto de trabajo y estudio son los procesos de salud y enfermedad en cualquiera de sus manifestaciones, niveles y complejidad.
- 2.- Formar profesionales capaces de abordar al objeto de la salud-enfermedad como un proceso integral y multideterminado en los diferentes campos que integran las ciencias de la salud.
- 3.- Producir, desarrollar y vincular el conocimiento científico y tecnológico que demandan las necesidades de la población, en los rubros de la prevención, la terapéutica, la rehabilitación y la reducción del riesgo, así como la investigación que exige el avance de las ciencias de la salud.
- 4.- Conformar un espacio académico en el que la interacción multidisciplinar e interdisciplinar sean el eje de un nuevo modelo de formación de profesionales, de producción de conocimiento científico y de vinculación con los sectores poblacionales y de salud.



Estructura académico-administrativa

La organización del CUCS se sustenta en una estructura de 19 departamentos integrados en tres divisiones, que dependen de la Rectoría del centro. Como instancias auxiliares de la Rectoría están las secretarías académica y administrativa, de las que dependen diversas coordinaciones y unidades de apoyo para el desarrollo de las actividades sustantivas del CUCS.

Organización divisional y departamental

Las divisiones son estructuras académico-administrativas que articulan los programas de docencia, investigación y extensión del centro. Para su funcionamiento, cuentan con un director, un secretario y responsables de docencia, investigación y extensión. Su máximo órgano de gobierno es el consejo de división. A las divisiones se adscriben, en función de un objeto de estudio, los diversos departamentos. La figura 2 muestra el organigrama general del CUCS.

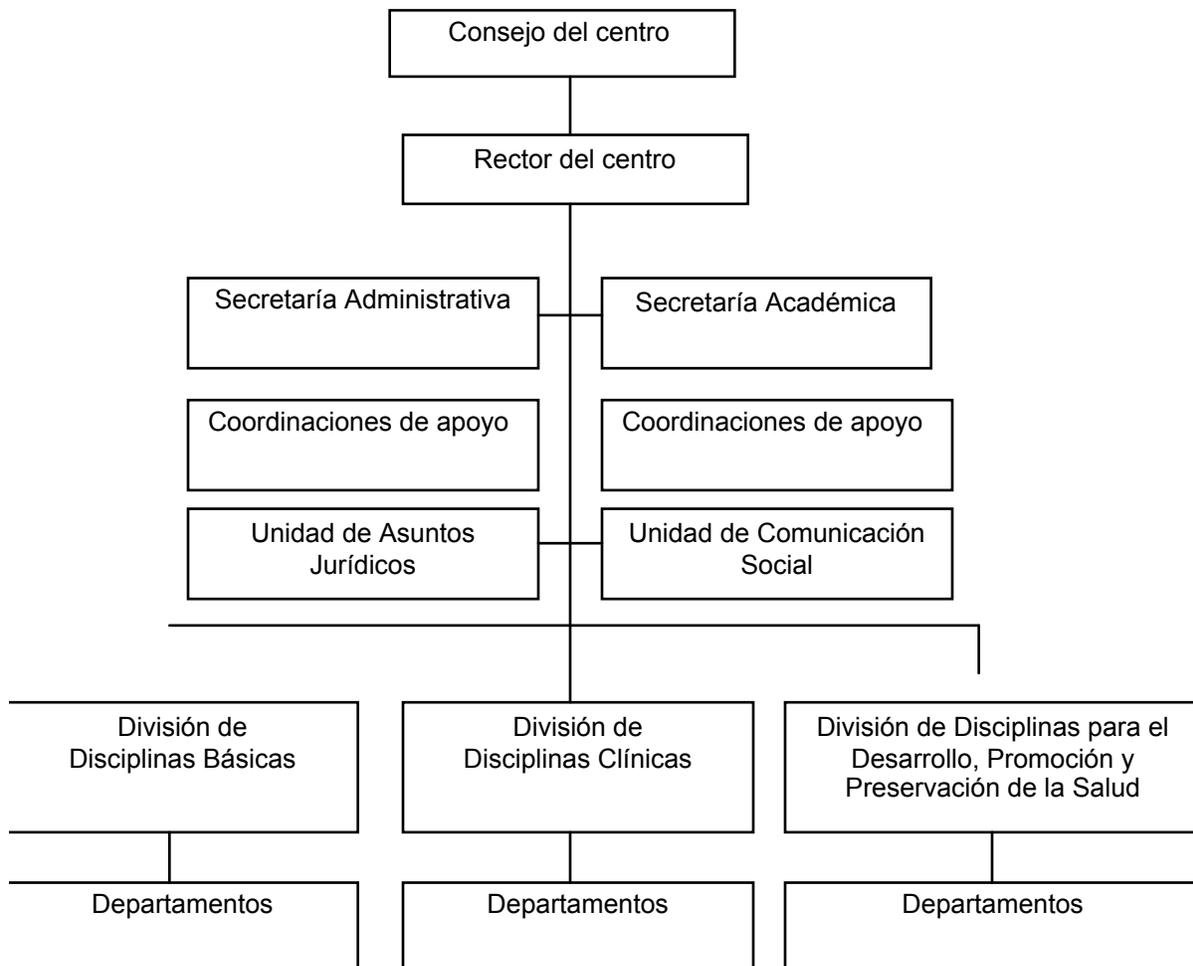


Figura 2. Organigrama general del CUCS.

Los departamentos constituyen las unidades académicas básicas en las cuales se organizan y administran directamente las funciones sustantivas de docencia, investigación y extensión, vinculación y difusión. A ellos están adscritas las asignaturas o unidades de aprendizaje de los planes de estudio de las carreras que ofrece el centro universitario. Su adscripción o pertenencia está en razón del objeto de estudio de cada departamento.

De igual forma, se encuentran adscritos a los departamentos los programas de posgrado, laboratorios, centros e institutos de investigación que corresponden a su campo de estudio.

La organización de la docencia, la investigación y la extensión está sustentada en pequeñas células de académicos denominadas academias, las cuales se integran a partir de asignaturas afines por su contenido y orientación.

Lo anterior permite que sea el departamento el centro de la vida académica, el principal motor y generador de dinámicas de trabajo colegiado, y la primera plataforma de desarrollo académico del centro universitario. La figura 3 muestra la estructura y organización de un departamento.

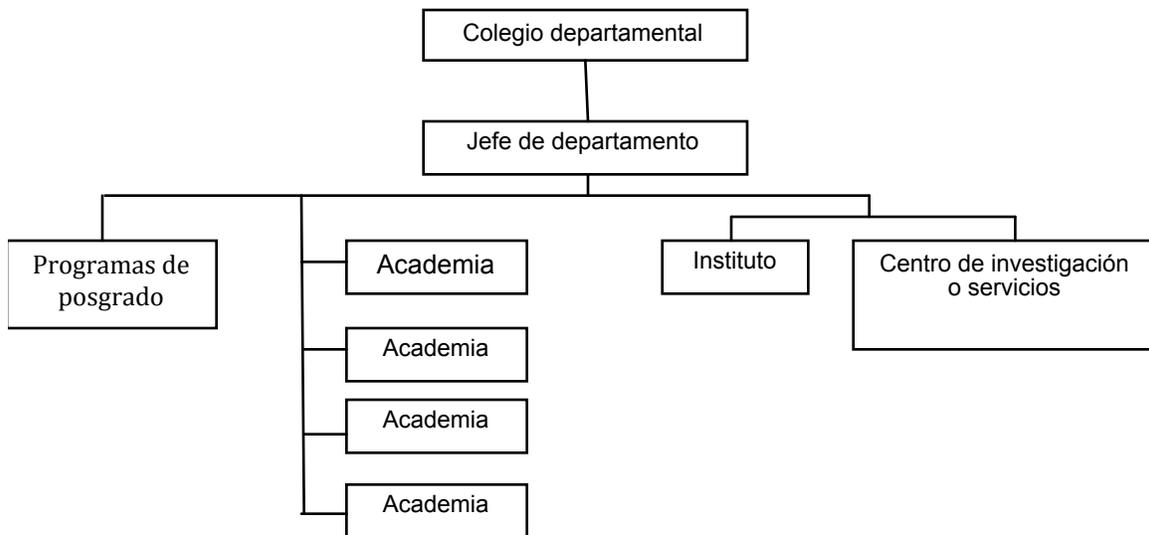


Figura 3. Estructura y organización de un departamento.

Coordinaciones de carrera

La coordinación de carrera es la responsable de articular los procesos educativos que se producen a lo largo de la trayectoria escolar de los alumnos en cada licenciatura o programa educativo.

El coordinador (a) de carrera se encarga de apoyar a los estudiantes para integrar lo mejor posible su programa personal de estudio y atiende sus necesidades académico-administrativas en relación con cada programa educativo. Además, es el representante oficial de cada programa tanto al interior como al exterior del centro. Sus funciones son las siguientes:



- Colaborar con las dependencias correspondientes para solventar las necesidades de docencia en el plan de estudios de carrera o posgrado que está bajo su responsabilidad.
- Orientar a los alumnos inscritos en la carrera en los diversos aspectos relacionados con las dependencias académicas del centro, en los planes y programas de estudio respectivos, así como informar sobre las condiciones de forma, tiempo y lugar en que los profesores ofrecen tutorías y demás servicios de asesoría académica.
- Gestionar lo necesario para el desarrollo y operación del plan y programas de estudio bajo su responsabilidad.
- Orientar a los alumnos en los trámites correspondientes a la presentación de proyectos de tesis y demás documentos terminales, trámites de titulación, revalidación, convalidación y equivalencia de estudios.
- Presentar ante las autoridades competentes un programa de actividades al inicio de cada ciclo lectivo.
- Promover la integración del programa académico a su cargo con los distintos departamentos que ofrecen los cursos de su plan de estudios.
- Procurar la continuidad y calidad del proceso educativo en su conjunto, de conformidad con los planes y programas de estudio, políticas y normas institucionales.
- Rendir un informe de actividades en los términos de la normativa aplicable.
- Promover las actividades de difusión sobre su plan de estudios.
- Apoyar las comisiones del Consejo del centro universitario relacionadas con su programa académico.
- Definir, junto con los directores de división o jefes de departamento, entre otros, los siguientes rubros:
 - a) Los requerimientos para el desarrollo de los planes y programas de estudio.
 - b) Las asignaciones de asesorías para los proyectos terminales.
 - c) Las condiciones de forma, tiempo y lugar de las asesorías de los alumnos de la carrera o de posgrado.
 - d) La promoción, cuando las circunstancias lo requieran, de la integración de los comités consultivos a los que se refiere el artículo 153 del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara.
- Apoyar los procesos de formación y actualización del personal académico.

- Proponer, junto con las academias, los criterios y estrategias de evaluación de los planes de estudio para su actualización y flexibilización.
- Coadyuvar en los procesos de innovación y diversificación educativa.
- Apoyar en los programas de investigación educativa.
- Proponer formas de evaluación y seguimiento a los procesos de titulación en el centro.
- Las demás que le asigne la normativa universitaria.

Modelo académico

Sistema matricial

Implica el tránsito del alumno por varios departamentos y con compañeros de diversas carreras, como se muestra en la figura 4.

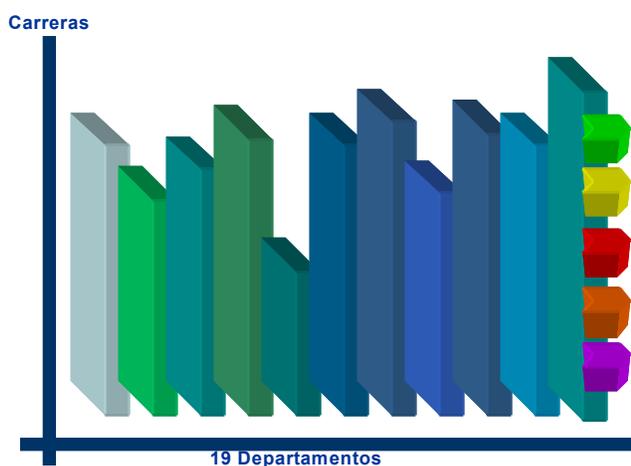


Figura 4. Sistema matricial.

Semiflexible

El modelo curricular semiflexible está integrado por tres áreas, que se ilustran en la figura 5.

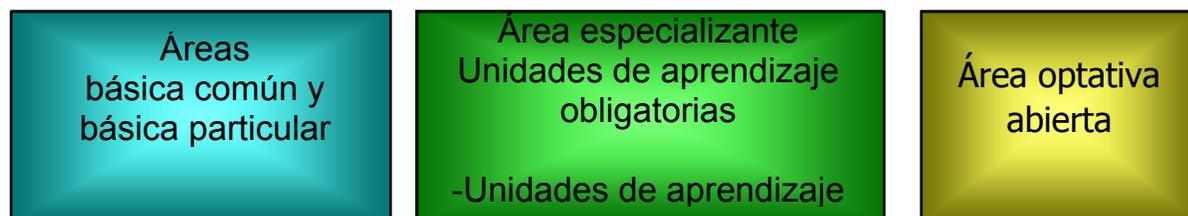


Figura 5. Áreas del modelo curricular semiflexible.

El modelo semiflexible tiene las siguientes características:

- Se pueden elegir algunas unidades de aprendizaje del plan de estudios.
- Se puede optar entre distintas orientaciones o especializaciones del plan.
- El alumno tiene que inscribirse a unidad de aprendizaje u orientación.
- En determinados puntos del plan de estudios, los alumnos de distintas carreras interactúan.
- El alumno identifica sus avances con base en el número de créditos que va acumulando.
- El modelo semiflexible exige una mayor participación y responsabilidad de los alumnos.
- El modelo demanda una mayor profesionalización de los profesores y una actualización constante de sus conocimientos, además de centrarse en los aprendizajes de los alumnos.
- El modelo implica una actualización constante de los planes de estudio.

Sistema de créditos

Para hacer efectiva esta posibilidad de elección, se requiere un sistema administrativo que contabilice y controle los avances que se van logrando en la trayectoria de estudios.

Un crédito es una unidad de medida de las horas de teoría y práctica de las asignaturas. Cada materia tiene asignado un número de créditos, según su carga horaria teórica y práctica.

Cada plan de estudios tiene un número de créditos mínimo necesario para alcanzar el título o grado. El sistema de créditos permite a los alumnos ir “acumulando puntos” conforme se van cursando las asignaturas, obligatorias u optativas, de su plan de estudios.

El enfoque educativo de las competencias profesionales integradas

Ante un contexto complejo y global como el que hoy se reconoce, uno de los retos y compromisos más importantes de las instituciones de educación superior es mejorar la calidad y pertinencia de la formación profesional. Particularmente, en nuestro caso, se deben atender los permanentes cambios en cuanto a las demandas de la sociedad en dos aspectos: uno es la formación integral de profesionales de la salud, y otro, las necesidades y los problemas que la sociedad plantea en este campo.

Para responder a las demandas de este mundo cambiante, se hace necesario innovar de manera permanente los procesos formativos. Ante ello, y buscando mejorar la calidad y pertinencia de la formación profesional, en el CUCS se ha asumido un enfoque educativo denominado por “competencias

profesionales integradas”, el cual plantea una visión integral de la educación: más allá de impartir sólo conocimientos, se trata de reconocer los valores éticos y de compromiso social que la sustentan, entre ellos: el respeto a la dignidad humana, el cuidado del ambiente y la corresponsabilidad ciudadana, así como la creatividad, la cooperación, la comunicación, la tolerancia y la honestidad.

La propuesta educativa de las competencias profesionales integradas reconoce el desarrollo de competencias para la vida cotidiana y profesional. Formar profesionales desde este enfoque implica reconocer situaciones o problemas reales a partir de los cuales se vincule la teoría a la práctica, y destacar el trabajo en equipo, cooperativo y colaborativo.

Para la institución, formar por competencias profesionales plantea la necesidad de privilegiar el aprendizaje y el papel transformador del alumno, no sólo como persona, sino como futuro profesional, que en su vida cotidiana busca comprender e interactuar en determinados contextos socioculturales, referentes con base en los cuales construye y reorienta proyectos de vida para beneficio personal con alto sentido ético y social.

Para el estudiante en ciencias de la salud, la formación integral implica promover una educación que a lo largo de la vida sea significativa, orientada a reforzar las competencias para: aprender a conocer; aprender a hacer; aprender a vivir juntos; y aprender a ser. El alumno se concibe como un ser en desarrollo permanente, en relación con los demás y con su entorno desde sus dimensiones biológica, psicológica, sociocultural e histórica; como un ser inteligente, autónomo, crítico, creativo, capaz de vivir en paz, con salud, felicidad y de manera digna.

Para los docentes, formar por competencias, requiere el desarrollo de estrategias didácticas que consideran la práctica en escenarios reales; diseñar y probar nuevas metodologías para la enseñanza, el aprendizaje y la comunicación; reforzar el uso de las tecnologías de la información y la comunicación como apoyos a este proceso. Se busca formar personas al generar ambientes de aprendizaje que favorezcan el desarrollo de sus capacidades analíticas, críticas y reflexivas; así como de competencias profesionales, responsabilidad y compromiso social. Se trata de un proceso continuo en el que la responsabilidad del aprendizaje se comparte de igual manera por alumnos y profesores. Este proceso, por otra parte, no se limita a la permanencia del alumno en la institución educativa, sino que se extiende a lo largo de la vida.

El reto es formar profesionales competentes, capaces de integrar actitudes, valores, conocimientos y habilidades en el mundo de la práctica profesional para resolver problemas de manera autónoma y flexible desde una perspectiva multidisciplinaria e interdisciplinaria.



Proceso de Actualización de los Planes de Estudio Basados en Competencias profesionales.

En el mes de agosto de 2014 todos los alumnos que ingresen a alguna de las carreras del CUCS iniciarán su formación profesional, con planes de estudio a los que denominamos “nuevos”.

Los planes de estudio son producto de un largo proceso iniciado en el año de 2007. Este proceso transitó por diversas etapas: la evaluación de los “anteriores” planes, su reestructuración y la dictaminación. Cada etapa incluyó un conjunto amplio de acciones en las que participaron prácticamente la totalidad de académicos del CUCS, de los centros universitarios regionales, en algunos casos de las escuelas incorporadas, y por supuesto, muchos alumnos; todos participaron a través de grupos de trabajo integrados para esta tarea o de órganos colegiados y de gobierno formalmente constituidos: los Comités Consultivos Curriculares de las Carreras, las Academias, los Colegios Departamentales, los Consejos de División, el Consejo de Centro y el Consejo General Universitario.

Después de intensas jornadas de análisis, discusión, reflexión y construcción de propuestas hemos arribado al año 2014 con planes de estudio cuyo común denominador es que están diseñados bajo un modelo educativo de creación propia denominado “Competencias Profesionales Integradas”. Estos planes mantienen algunas características (flexibilidad, sistema de créditos) y elementos positivos de los anteriores, pero incorporan innovaciones que nos colocan a la vanguardia en la formación de profesionales de la salud. Con estos planes la Universidad de Guadalajara formará recursos humanos con los conocimientos científicos, las habilidades y los valores que el mercado laboral actual y futuro requiere tanto en el ámbito local como nacional e incluso internacional, profesionales que sepan adecuarse a las diversas circunstancias, tiempo y espacio que la vida les marque; que enfrenten los retos con inteligencia y creatividad. Pero, ante todo, nos proponemos a través de estos planes formar ciudadanos comprometidos y solidarios con sus semejantes.

En síntesis, con estos planes damos respuesta de forma equilibrada a las necesidades del mundo del trabajo y a las necesidades sociales; incorporamos los avances científicos y tecnológicos más significativos del presente siglo, enfatizamos que la teoría debe estar acompañada permanentemente por la práctica y ambas impregnadas de valores universales positivos. Tenemos la convicción de que a través de las trayectorias escolares que marcan los planes de estudio así como en cada una de las unidades de aprendizaje que los integran, se propiciará el crecimiento personal y reforzará en los futuros profesionales de la salud, la responsabilidad por su aprendizaje, responsabilidad que compartirán con sus profesores y con todos los que conformamos esta comunidad universitaria.

Servicios a estudiantes

El CUCS ofrece un conjunto de servicios dirigidos a promover el desarrollo integral de los alumnos que cursan sus programas educativos. La Coordinación de Servicios Académicos, a fin de orientar a tutores y alumnos en la localización de estos servicios, ha integrado el *Catálogo de Servicios para Estudiantes*, organizado en dos categorías generales, con sus respectivas subcategorías según se detalla a continuación:

- Servicios de apoyo académico
 - a) Atención psicopedagógica
 - b) Asesoría académica especializada
 - c) Acceso a equipamiento especializado
 - d) Servicios de información
 - e) Intercambio académico

- Servicios de atención integral a la salud
 - a) Atención en psicología
 - b) Servicios de enfermería
 - c) Atención médica general
 - d) Atención médica especializada
 - e) Atención odontológica
 - f) Análisis clínicos
 - g) Asesoría en actividad física y deporte
 - h) Atención en nutrición

El catálogo se puede consultar en línea en la página:

<http://www.cucs.udg.mx/serviciosacademicos/catalogo>

Por otra parte, la Coordinación General de Servicios a Universitarios, a través de la Coordinación de Servicios Estudiantiles, ofrece servicios y programas de apoyo a los estudiantes de toda la Red Universitaria, entre los que destacan actividades para mejorar las habilidades académicas y socioafectivas; talleres de orientación vocacional; foros culturales; afiliación al IMSS y servicios médicos gratuitos, además de consultas y asesorías en temas de interés, como educación sexual, derechos estudiantiles y prevención de adicciones. Para conocer los detalles de estos servicios, consulta la página: <http://www.estudiantes.udg>.



Bienvenida de la coordinadora de la carrera

Estimados alumnos de la licenciatura en Nutrición:

Sean bienvenidos a este programa educativo y a un nuevo ciclo en su vida. Muy probablemente habrá sentimientos encontrados, pues si bien estarán muy orgullosos de haber ingresado a la Universidad de Guadalajara, probablemente se encuentren un poco temerosos o con cierta incertidumbre acerca de lo que encontrarán en esta nueva etapa.

Como egresada de esta licenciatura, les puedo compartir que ingresan a un programa de calidad, en el que podrán desarrollarse en la medida que ustedes deseen, tanto en el ámbito profesional como personal, donde podrán aprovechar muchas oportunidades, y también muchos retos que seguramente sabrán solventar.

En el año 2008, la licenciatura en Nutrición (figura 6) fue acreditada por el Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología, AC (CONCAPREN, AC) y en enero de 2014 fue recientemente reacreditada, lo que la reconoce como un programa de calidad en el ámbito nacional (Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología, 2014b).

El objetivo del programa educativo de la licenciatura en Nutrición es desarrollar en el estudiante competencias para proveer cuidado nutricional a individuos y grupos poblacionales, mediante un modelo sistemático (proceso de atención nutricional), con un lenguaje estandarizado, pero sin descuidar la atención personalizada.

Durante su trayectoria académica, adquirirán y fortalecerán competencias, conocimientos y valores que contribuirán a ser profesionales de excelencia, con calidad humana. En particular, los cuatro campos profesionales en que puede desarrollarse un nutriólogo, son las siguientes: clínica, alimentación y nutrición poblacional, gestión de servicios de alimentos y ciencias de los alimentos, y que incluye aspectos innovadores en cada uno de ellos. Además, se integra el eje transversal de investigación, con unidades de aprendizaje que desarrollan competencias para el pensamiento crítico y la búsqueda de información científica relevante y útil para la práctica profesional.

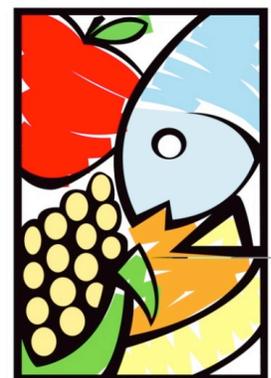
Tendrán también la oportunidad de realizar veranos de investigación, intercambios académicos y, al concluir su formación, estudios de posgrado, así como el reto de fortalecer el idioma inglés, como parte esencial para la actualización continua y la autogestión del conocimiento.

El plan de estudios de la licenciatura en Nutrición, por lo tanto, brinda elementos para un desarrollo profesional pertinente en contextos nacionales e internacionales, a través de la ética, el pensamiento crítico, habilidades y competencias de comunicación, colaboración y práctica basada en sustento científico. Por ello, es importante disfrutar cada etapa del proceso y considerar que se tiene un compromiso mutuo, para lograr el mayor de los éxitos.

Atentamente

Doctora Gabriela Macedo Ojeda
Coordinadora de la licenciatura en Nutrición

C U C S



Licenciatura
 en Nutrición

Figura 6. Logo de la licenciatura en Nutrición.

Antecedentes históricos de la licenciatura en Nutrición

En 1995, el doctor Raúl Vargas López, rector del CUCS, con el afán de promover el estudio de la nutrición, comisionó a los doctores Eusebio Angulo Castellanos y Edgar Vázquez Garibay para iniciar la planeación del anteproyecto y proyecto de la licenciatura en Nutrición en este centro.

El 21 de abril de 1997, el programa de la licenciatura fue aprobado por el H. Consejo General Universitario con el dictamen 387/97. En ese entonces, fungía como rector del CUCS el Dr. Jorge Segura Ortega, quien nombró a la licenciada Claudia Hunot Alexander como coordinadora de la carrera. En septiembre de 1997 se recibió la primera generación, compuesta de 30 alumnos de un total de 70 aspirantes; en el ciclo 2014 A, participaron 566 candidatos a 95 espacios. Hasta la fecha, 27 generaciones han egresado; la primera se graduó en agosto de 2001.

La modificación del plan de estudios, fue aprobado por el H. Consejo General Universitario en marzo 2000. De mayo de 2002 a mayo de 2006, coordinó la carrera el doctor Víctor Manuel Fletes Rábago. En junio de 2006, la maestra Claudia Hunot Alexander regresó a coordinar la carrera y logró, junto con alumnos, docentes y autoridades del centro, la acreditación de la licenciatura, en marzo de 2008. En septiembre de 2008, por razones personales, renunció al cargo y la licenciada Leyna Priscila López Torres coordinó la licenciatura hasta la conclusión esa gestión. En ese periodo se llevó a cabo un intenso trabajo en el Plan de Desarrollo Curricular (PDC), siguiendo la metodología alineada al modelo curricular. En la gestión 2010-2013, por invitación del entonces rector del CUCS, el doctor Héctor Raúl Pérez Gómez, la doctora Barbara Vizmanos Lamotte tomó el relevo en ese cargo. Durante este periodo se continuó trabajando con el H. Comité Consultivo Curricular en el nuevo plan de estudios de la licenciatura en Nutrición y se llevó a cabo el proceso de reacreditación de ésta. En mayo de 2013, se tuvo la visita de los verificadores del CONCAPREN, y en enero de 2014, se reconoció nuevamente la licenciatura como un programa de calidad en el ámbito nacional. Actualmente, desde junio de 2013, la coordinación de la licenciatura se encuentra a cargo de la doctora Gabriela Macedo Ojeda. En este periodo (diciembre de 2013) se dictaminó el nuevo plan de estudios de la licenciatura en Nutrición, vigente a partir del ciclo 2014 B (Centro Universitario de Ciencias de la Salud, 2011).

Misión, visión y objetivos

Misión

Ser una licenciatura de una institución pública con liderazgo nacional, reconocida nacional e internacionalmente, cuyo propósito es gestionar el talento humano a través de la docencia, investigación y vinculación para formar profesionales que respondan a las necesidades del contexto en los diferentes campos de la alimentación y nutrición humana, y actúen con calidad, compromiso, calidez y ética (Comité Consultivo Curricular de la licenciatura en Nutrición, 2013b).

Visión

Ser una licenciatura de excelencia con liderazgo nacional e internacional en los campos de la nutrición y alimentación humana, comprometida con los procesos educativos de calidad, vanguardia, mejora continua e innovación, que satisfaga las necesidades y demandas de los sectores sociolaboral, productivo y profesional, para contribuir a la salud de la población (Comité Consultivo Curricular de la licenciatura en Nutrición, 2013b).



Objetivo general

Formar licenciados en nutrición capaces de incidir en el proceso alimentario-nutricio, a través de su evaluación en la población, tanto a nivel comunitario como individual, con un enfoque multi e interdisciplinario en las áreas de ciencias de los alimentos, nutrición clínica y poblacional, administración de servicios de alimentos, comercialización de alimentos, y educación e investigación en nutrición, mediante la construcción de conocimientos y desarrollo de actitudes y valores para transformar su realidad con sentido científico, crítico y humanista, que les permita insertarse en los mercados de trabajo profesional, a escala local, nacional e internacional (Comité Consultivo Curricular de la licenciatura en Nutrición, 2013b).

Definición del licenciado en Nutrición

El licenciado en Nutrición es un profesional capaz de brindar atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos, así como a grupos de los diferentes sectores de la sociedad; administrar servicios y programas de alimentación y nutrición; proponer, innovar y mejorar la calidad nutricional y sanitaria de productos alimenticios.

Es capaz de integrar, generar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes que permiten su desempeño en los campos profesionales básicos: nutrición clínica (figura 7), alimentación y nutrición poblacional, gestión de servicios de alimentos, ciencias de los alimentos y otros campos transversales, como investigación, educación, administración y consultoría, y aplica métodos, técnicas y tecnologías propias de la nutrición y ciencias afines.

Fundamenta su ejercicio profesional en un marco ético y multidisciplinario para responder con calidad y compromiso a las necesidades sociales de alimentación y nutrición presentes y futuras (Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición, 2006).

Actualmente, el alumno de la licenciatura en Nutrición tiene acceso a diferentes áreas y servicios que contribuyen a su proceso formativo:

Alimentación y nutrición poblacional

- Programa de investigación en alimentación y nutrición comunitaria en el municipio de Mezquitic, Jalisco.

- Prácticas profesionales en planteles educativos a nivel preescolar, escolar y secundaria; programas de nutrición de la Secretaría de Salud (SSA) Jalisco en la Zona Metropolitana de Guadalajara (ZMG) (figura 8).



Figura 7. Alumna evaluando el estado nutricional de un adulto mayor, durante las prácticas del área clínica en el Hospital Civil de Guadalajara "Fray Antonio Alcalde".

▪ Líneas de generación de conocimientos a través del cuerpo académico UDG-CA-82 “Salud Materno-Infantil”.

Ciencias de los alimentos

- Laboratorio de Ciencias de los Alimentos (LCA) del centro: bromatología y análisis microbiológicos, así como generación de conocimientos.
- Desarrollo de nuevos productos saludables (figura 9).
- Prácticas profesionales en varias industrias de alimentos en la ZMG



Figura 8. Alumna realizando prácticas del área poblacional en la Zona Metropolitana de Guadalajara.

Gestión de servicios de alimentos

- Área para realizar prácticas de preparación, comercialización y dietoterapia.
- Prácticas profesionales en hospitales, comedores industriales y restaurantes.
- Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos (CUCSINE) del centro.



Figura 9. Alumnos presentando producto innovador en expo de mercadotecnia.

Nutrición clínica

- Laboratorio de Evaluación de Estado Nutricio (LEEN) del centro (figura 10).
- Área de clínicas de atención nutricia.
- Prácticas profesionales en hospitales
- Líneas de generación de conocimientos a través de dos cuerpos académicos consolidados: UGD-CA-65 “Nutrición Humana” y UGD-CA-454 “Alimentación y Nutrición en el Proceso Salud Enfermedad”.



Figura 10. Práctica de antropometría en el Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio del CUCS.

Perfil del aspirante

El aspirante a cursar la licenciatura en Nutrición debe contar preferentemente con (Consejo General Universitario, 2013):

- 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 con beneficios para 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 tratamiento de enfermedades; la producción, características, propiedades, funciones, manejo y preparación de los alimentos.
- Aptitudes: comunicación oral y escrita pertinente, de acuerdo a quienes sean los interlocutores en español, así como la lectocomprensión en inglés; pensamiento lógico-matemático para el análisis, síntesis, evaluación y resolución de situaciones; relaciones interpersonales y de trabajo en equipo; organización; manejo de las tecnologías de información y comunicación para obtener datos y expresar ideas; creatividad.
- Actitudes o valores: servicio, responsabilidad, sentido crítico, humanismo, respeto a la diversidad, conciencia cívica y ética, respeto al contexto social y ecológico, iniciativa, disciplina, automotivación, adaptabilidad, innovación y trabajo colaborativo en grupos interculturales y en equipos multidisciplinarios.

Dominio de una lengua extranjera

Se recomienda que los alumnos de la licenciatura en Nutrición dominen otro idioma, especialmente el inglés, que se requiere para:

- Actualización constante en ciencias de la salud.
- Obtención de becas para estudios en el extranjero.
- Como requisito de titulación.
- Para el ingreso a un posgrado.

Estudios de validez oficial en el dominio de inglés se pueden cursar en:

- Centro de Autoacceso de Idiomas (CAI) del CUCS.
- Programa Universitario de Lenguas Extranjeras (PROULEX). Empresa de la universidad que imparte cursos de inglés, francés y computación para niños, jóvenes y adultos (<http://www.proulex.com/>)

Perfil de egreso

El egresado de la licenciatura en Nutrición estará capacitado en las siguientes competencias (Consejo General Universitario, 2013):

Competencias socioculturales

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

Competencias técnico-instrumentales

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

Competencias profesionales

- a) 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, a partir de aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.
- b) 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 decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional.
- c) Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios.
- d) 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.
- e) 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, en base a su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales.



f) Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, de acuerdo a las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos, y aplica los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente.

g) 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, con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

Los alumnos adquirirán y fortalecerán competencias, conocimientos y valores durante su formación, con capacidad de desenvolverse satisfactoriamente en los cuatro campos profesionales del nutriólogo, a través de las siguientes actividades (Centro Universitario de Ciencias de la Salud, 2011):

Ciencias de los alimentos

- Aplicar los conceptos básicos sobre la estructura, funcionamiento, constantes bioquímicas, organismo y expresión molecular y biológica del humano en las etapas del ciclo de la vida.
- Realizar análisis físico-químicos y sensoriales e identificar las toxinas y agentes patógenos presentes de manera natural o adquirida, como base para elaborar un programa de control de calidad alimentaria en diversas áreas del campo profesional del nutriólogo.
- Elaborar los procesos tecnológicos y biotecnológicos que se aplican en la producción y conservación de alimentos, vinculados a equipos multi- e interdisciplinarios, y desarrollar una actitud innovadora y creativa.

Nutrición clínica

- Evaluar el estado alimentario nutricio a escala individual y colectiva.
- Realizar cálculos dietéticos en diferentes etapas del ciclo de la vida y circunstancias de salud y enfermedad.
- Establecer tratamientos, rehabilitación y pronósticos de los problemas alimentario-nutricios a escala individual y colectiva, como parte de un equipo multi e interdisciplinario, con ética profesional, calidad y excelencia (figura 11)
- Aplicar medidas de promoción y prevención en la problemática alimentario-nutricia, a través de asesoría y orientación individual y colectiva con base en el concepto de terapia médico-nutricional.



Figura 11. Alumna colocando sonda nasogástrica durante estancia en prácticas profesionales del área clínica.

Alimentación y nutrición poblacional

- Analizar los patrones alimentario-nutricios de culturas nacionales e internacionales como base para realizar educación en nutrición, con respeto a la pluralidad y diversidad étnico-cultural, de identidad y género.
- Analizar la secuencia, distribución y causalidad de los problemas alimentario-nutricios, como base para implementar un programa de vigilancia epidemiológica en la comunidad.
- Analizar las formas de organización de la comunidad, para elaborar propuestas de producción de alimentos de autoconsumo, con el concepto de desarrollo sustentable.
- Analizar las políticas y los programas alimentarios a escala nacional e internacional, como base para diseñar y administrar programas de alimentación y nutrición en los ámbitos institucional, empresarial y comunitario.

Gestión de servicios de alimentos

- Seleccionar, planear y preparar alimentos de acuerdo con sus características organolépticas y estacionales, utilizando diferentes técnicas culinarias, con respeto a la pluralidad y diversidad cultural de la población (figura 12).
- Preparar presupuestos y control de costos, en servicios de alimentación, con honestidad y sentido de responsabilidad.
- Aplicar las normas de control de calidad a la producción, distribución, almacenamiento, comercialización, preparación y consumo de alimentos, conforme a la legislación sanitaria y comercial vigente



Figura 12. Alumnos de la licenciatura en prácticas de servicios de alimentos.

Plan de estudios

Para auxiliar en la comprensión el plan de estudios se incluyen dos figuras. La figura 13 explica las abreviaturas que aparecen en las celdas superiores, a manera de encabezado, de cada área de formación.

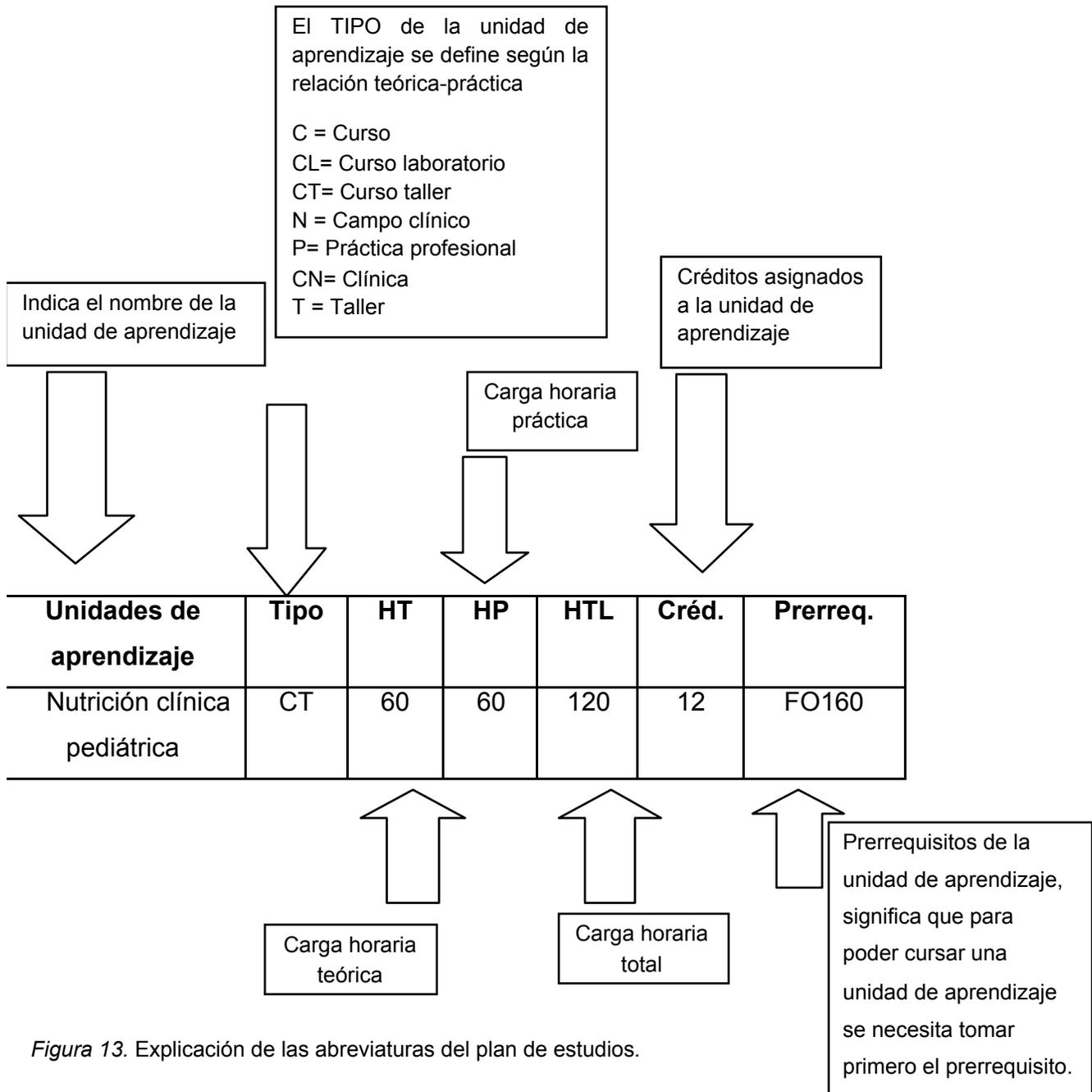


Figura 13. Explicación de las abreviaturas del plan de estudios.

La figura 14 es un esquema que presenta las áreas de formación que constituyen el plan de estudios de la licenciatura en Nutrición, así como los créditos de cada una.

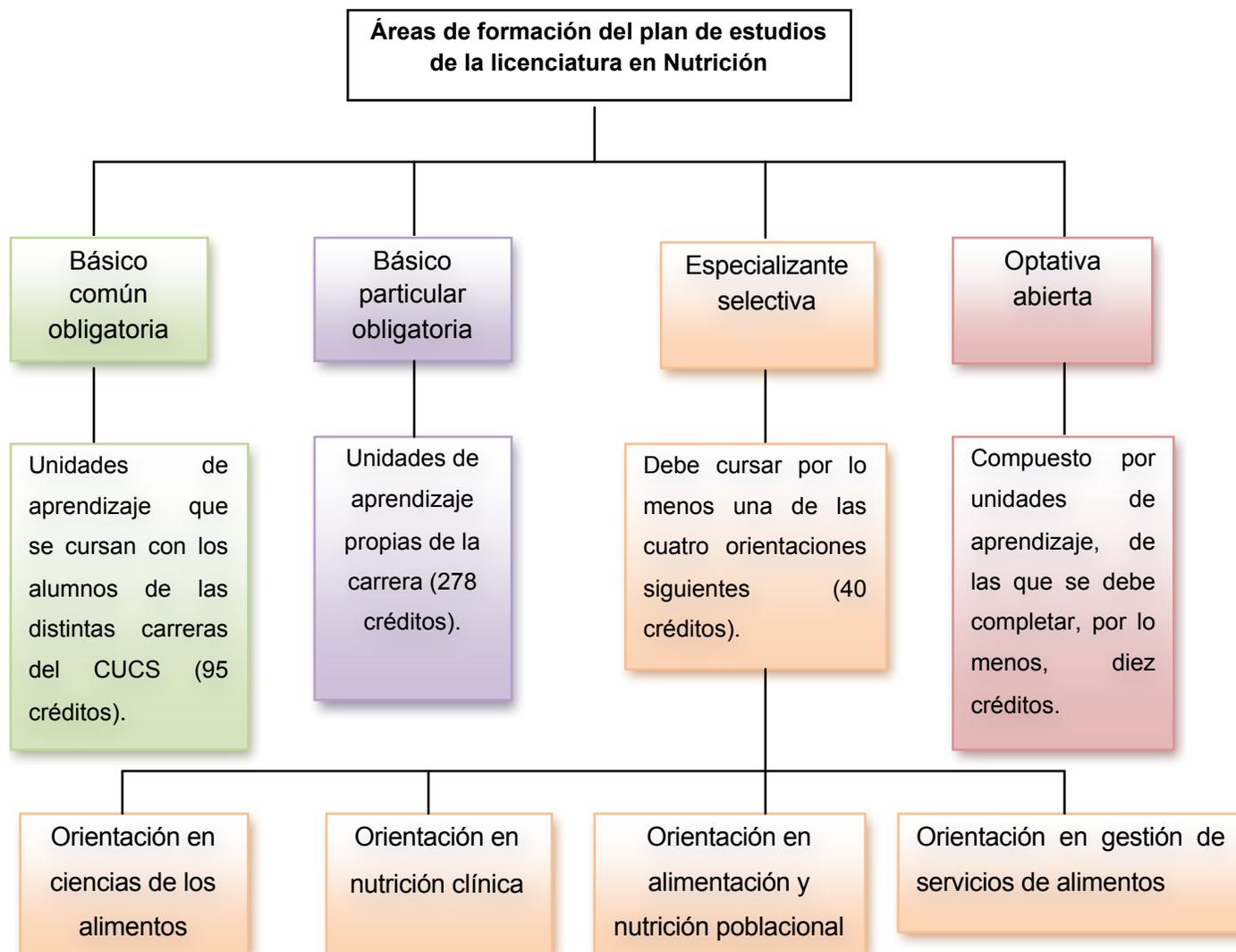


Figura 14. Esquema de las áreas de formación del plan de estudios.

La licenciatura en Nutrición cuenta con cuatro áreas de formación, que se resumen en la tabla 1. El área de formación básica común integra unidades de aprendizaje que desarrollan competencias, propias de un profesional de la salud (tabla 2); el área básico particular obligatoria incluye unidades de aprendizaje que forman al licenciado en Nutrición en los aspectos necesarios para su aplicación en cada uno de los cuatro campos profesionales y en el eje de investigación y educación (tabla 3). Por su parte, el área especializante selectiva permite que, una vez que el alumno cursó durante un ciclo la práctica profesional en los cuatro campos profesionales, elija el que más se adecúe a su preferencia, para ser desarrollado durante todo un ciclo más (tabla 4). Del área optativa abierta deberán elegirse 15 créditos (tabla 5) (Consejo General Universitario, 2013; Coordinación de Planeación del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, 2014).

Tabla 1. Áreas de formación de la licenciatura en Nutrición

Áreas de formación	Créditos	Porcentaje
Area de formación básica común	55	15
Area de formación básica particular obligatoria	288	75
Area de formación especializante selectiva	24	6
Area de formación optativa abierta	15	4
Número mínimo total de créditos para optar por el título	382	100

Tabla 2. Área de formación básico común obligatoria

Unidad de aprendizaje	Tipo	HT	HP	HTOT	CRED	Prerrequisito
Bioética y Universidad	CT	48	16	64	7	
Biología Molecular	CL	64	16	80	10	
Bioquímica Humana	CL	80	16	96	12	
Comunicación y Tecnologías de la Información	CT	16	16	32	3	
Fundamentos de Anatomía	CL	80	16	96	12	
Metodología de la Investigación	CT	48	16	64	7	
Sociedad y Salud	CT	26	22	48	4	
Totales		362	118	480	55	

CT: curso-taller CL: clase HT: horas teoría HP: horas práctica HTL: horas totales Créd: créditos Prerreq: prerrequisitos

Tabla 3. Área de formación básico particular obligatoria

Unidad de aprendizaje	Tipo	HT	HP	HTOT	CRED	Prerrequisito
Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	C	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida

Unidad de aprendizaje	Tipo	HT	HP	HTOT	CRED	Prerrequisito
Alimentación y Salud Pública	CT	51	17	68	8	
Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones	CT	17	51	68	5	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición
Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	Protocolo de Investigación en Nutrición
Bioquímica de los Alimentos	CL	34	34	68	7	Bioquímica Humana
Bromatología	CL	17	51	68	5	Bioquímica de los Alimentos
Cálculo Dietético y Planeación de Menús	CL	17	51	68	5	Historia y Epistemología de la Nutriología
Comunicación Científica en Nutrición	S	17	51	68	5	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición

Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida



Unidad de aprendizaje	Tipo	HT	HP	HTOT	CRED	Prerrequisito
Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Dietética	CT	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
Economía y Política Alimentaria	CT	51	17	68	8	
Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición	CT	17	51	68	5	Comunicación y Tecnologías de la Información
Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	Alimentación y Salud Pública
Evaluación del Estado Nutricio	CL	51	51	102	10	Historia y Epistemología de la Nutriología

Fisiología Humana	C	130	40	170	20	Bioquímica Humana
Fisiopatología y Nutrición	CT	34	34	68	7	Fisiología Humana
Fundamentación de un Proyecto en Nutrición	S	17	51	68	5	Metodología de la Investigación

Unidad de aprendizaje	Tipo	HT	HP	HTOT	CRED	Prerrequisito
Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	CT	34	34	68	7	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
Gestión de Proyectos Productivos	CT	17	51	68	5	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	CT	51	51	102	10	Selección y Preparación de Alimentos
Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	CT	51	51	102	10	Selección y Preparación de Alimentos
Historia y Epistemología de la Nutriología	S	8	8	16	2	
Inocuidad de los Alimentos	CT	17	51	68	5	Bioquímica de los Alimentos
Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales	CT	17	51	68	5	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones
Nutrigenética y Nutrigenómica	CT	51	17	68	8	Biología Molecular



Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional*	P	17	153	170	12	
Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos*	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	
Prácticas en Actividades Físicas	CT	17	17	34	3	
Prevención y Terapéutica con Alimentos	CT	17	17	34	3	Fisiopatología y Nutrición
Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	CT	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
Producción y Disponibilidad de Alimentos	CT	17	51	68	5	Economía y Política Alimentaria
Protocolo de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición
Proyecto de Vida	CT	20	12	32	4	
Selección y Preparación de Alimentos	CL	17	51	68	5	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
Socio-Antropología de la Alimentación	CT	34	34	68	7	Sociedad y Salud
Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones	CT	51	51	102	10	Producción y Disponibilidad de Alimentos
Totales		1229	2015	3244	288	

CT: curso taller; CL: curso-laboratorio; S: seminario; P: prácticas; HT: horas teoría; HP: horas práctica; HTL: horas totales; Créd: créditos; Prerreq: prerrequisitos.

*Para poder cursar las unidades de aprendizaje de práctica profesional del área de formación particular obligatoria, el alumno debe haber cursado y aprobado el 100 % de los créditos de las áreas de formación básica común y optativa abierta, así como 240 créditos del área de formación particular obligatoria. Las cuatro unidades de aprendizaje de práctica profesional deberán cursarse en el mismo ciclo escolar.

Tabla 4. Área de formación especializante selectiva

Orientación en alimentación y nutrición poblacional

Unidad de aprendizaje	Tipo	HT	HP	HTOT	CRED	Prerrequisito
Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional
Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional
Total		34	306	340	24	

P: prácticas; HT: horas teoría; HP: horas práctica; HTL: horas totales; Créd: créditos; Prerreq: prerrequisitos.

Orientación en ciencias de los alimentos

Unidad de aprendizaje	Tipo	HT	HP	HTOT	CRED	Prerrequisito
Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos
Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos
Total		34	306	340	24	

P: prácticas; HT: horas teoría; HP: horas práctica; HTL: horas totales; Créd: créditos; Prerreq: prerrequisitos.



Orientación en gestión de servicios de alimentos

Unidad de aprendizaje	Tipo	HT	HP	HTOT	CRED	Prerrequisito
Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos
Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos
Total		34	306	340	24	

P: prácticas; HT: horas teoría; HP: horas práctica; HTL: horas totales; Créd: créditos; Prerreq: prerrequisitos.

Orientación en nutrición clínica

Unidad de aprendizaje	Tipo	HT	HP	HTOT	CRED	Prerrequisito
Aplicación Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica
Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Nutrición Clínica
Total		34	306	340	24	

P: prácticas; HT: horas teoría; HP: horas práctica; HTL: horas totales; Créd: créditos; Prerreq: prerrequisitos.

Para acreditar el área de formación especializante selectiva, el alumno deberá cursar el total de unidades de aprendizaje de la orientación elegida y completar los 24 créditos requeridos. Para iniciar esta área el estudiante deberá haber concluido el 100 % de créditos de las áreas de formación básica común, básica particular obligatoria y optativa abierta. Las dos unidades de aprendizaje de la orientación elegida deberán cursarse en el mismo ciclo escolar.

Tabla 5. Área de formación optativa abierta

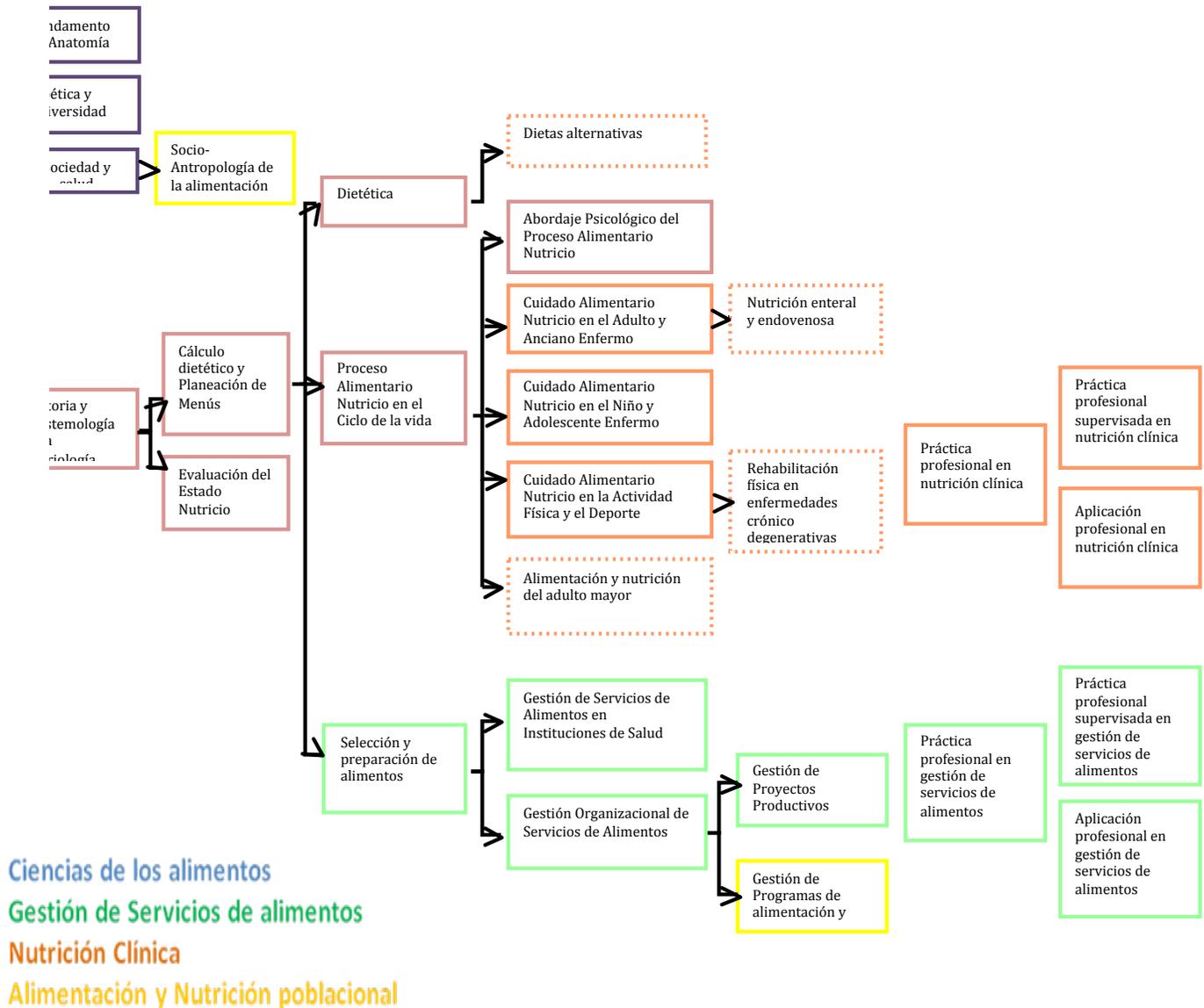
Unidad de aprendizaje	Tipo	HT	HP	HTOT	CRED	Prerrequisito
Actualidades en Salud	S	32	0	32	4	
Alimentación y Nutrición en el Adulto Mayor	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Cuidado Alimentario Nutricio en Trastornos de Conducta Alimentaria	CT	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Dietas Alternativas	CT	34	34	68	7	Dietética
Evaluación Sensorial de Alimentos	CL	32	32	64	6	
Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio	CT	48	16	64	7	
Gastronomía Nacional e Internacional	CL	16	16	32	3	
Gestión Educativa	CT	20	12	32	4	
Habilidades Gerenciales	CT	16	16	32	3	
Nutrición Enteral y Endovenosa	CT	34	34	68	7	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo
Producción de Alimentos para el Autoconsumo	CL	32	32	64	6	
Propiedad Intelectual	CT	20	12	32	4	
Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico-Degenerativas	CT	34	34	68	7	
Respuesta Inmune y Nutrición	CT	34	34	68	7	
Sexualidad Humana	CT	32	16	48	5	
Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario	CT	34	34	68	7	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio

CT: curso-taller; CL: curso-laboratorio; S: seminario; HT: horas teoría; HP: horas práctica; HTL: horas totales; Créd: créditos; Prerreq: prerrequisitos



Mapa curricular

A continuación se presenta el mapa curricular (figura 15), con los diferentes colores de las unidades de aprendizaje que señalan el bloque del campo profesional al que corresponden (Comité Consultivo Curricular de la licenciatura en Nutrición, 2013a):



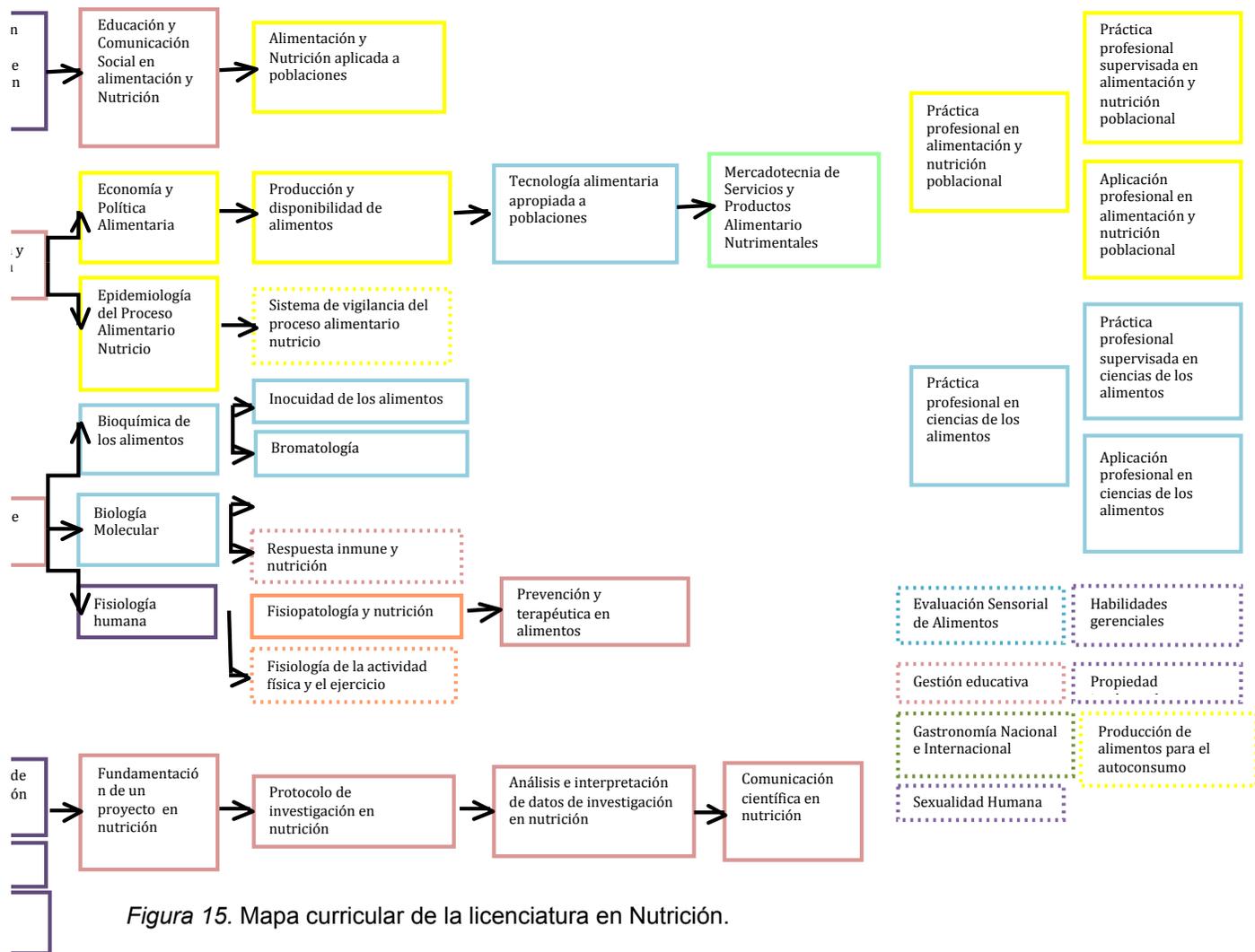


Figura 15. Mapa curricular de la licenciatura en Nutrición.

Propuesta de trayectoria escolar por ciclo

Primer ciclo

Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
SP	Alimentación y Salud Pública	CT	51	17	68	8	
CS	Bioética y Universidad	CT	48	16	64	7	
BM	Bioquímica Humana	CL	80	16	96	12	
FM	Comunicación y Tecnologías de la Información	CT	16	16	32	3	
CS	Economía y Política Alimentaria	CT	51	17	68	8	
MF	Fundamentos de Anatomía	CL	80	16	96	12	
FM	Historia y Epistemología de la Nutriología	S	8	8	16	2	
MH	Prácticas en Actividades Físicas	CT	17	17	34	3	
CS	Sociedad y Salud	CT	26	22	48	4	
Total			377	145	522	59	

Segundo ciclo

Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
BM	Biología Molecular	CL	64	16	80	10	Bioquímica Humana
BM	Bioquímica de los Alimentos	CL	34	34	68	7	Bioquímica Humana
RC	Cálculo Dietético y Planeación de Menús	CL	17	51	68	5	Historia y Epistemología de la Nutriología

Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
RC	Evaluación del Estado Nutricio	CL	51	51	102	10	Historia y Epistemología de la Nutriología
FO	Fisiología Humana	C	130	40	170	20	Bioquímica Humana
FM	Metodología de la Investigación	CT	48	16	64	7	
Total			344	208	552	59	

Tercer ciclo

Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
CS	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición	CT	17	51	68	5	Comunicación y Tecnologías de la Información
FO	Fisiopatología y Nutrición	CT	34	34	68	7	Fisiología Humana
FM	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición	S	17	51	68	5	Metodología de la Investigación
MP	Inocuidad de los Alimentos	CT	17	51	68	5	Bioquímica de los Alimentos
RC	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	CT	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
SP	Producción y Disponibilidad de Alimentos	CT	17	51	68	5	Economía y Política Alimentaria
CS	Selección y Preparación de Alimentos	CL	17	51	68	5	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
CS	Socio-Antropología de la Alimentación	CT	34	34	68	7	Sociedad y Salud
Total			187	357	544	46	



Cuarto ciclo

Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
PA	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	CT	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
BM	Bromatología	CL	17	51	68	5	Bioquímica de los Alimentos
RC	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo De la Vida
RC	Dietética	CT	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
SP	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	Alimentación y Salud Pública
CS	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	CT	51	51	102	10	Selección y Preparación de Alimentos
BM	Nutrigenética y Nutrigenómica	CT	51	17	68	8	Biología Molecular
FM	Protocolo de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición
Total			255	289	544	52	

Quinto ciclo

Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
FM	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	Protocolo de Investigación en Nutrición
RC	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida

Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
CS	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	CT	34	34	68	7	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
CS	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	CT	51	51	102	10	Selección y Preparación de Alimentos
BM	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones	CT	51	51	102	10	Producción y Disponibilidad de Alimentos
Total			204	238	442	42	

Sexto ciclo

Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
SP	Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones	CT	17	51	68	5	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición
FM	Comunicación Científica en Nutrición	S	17	51	68	5	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición
RC	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
CS	Gestión de Proyectos Productivos	CT	17	51	68	5	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
CS	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimentales	CT	17	51	68	5	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones
RC	Prevención y Terapéutica con Alimentos	CT	17	17	34	3	Fisiopatología y Nutrición
PB	Proyecto de Vida	CT	20	12	32	4	
Total			156	284	440	37	



Séptimo ciclo

Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
SP	Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Haber cursado y aprobado el 100 % de los créditos de las áreas de formación básica común y optativa abierta, así como 240 créditos del área de formación particular obligatoria.
BM	Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	
CS	Práctica Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	
RC	Práctica Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	
Total			68	612	680	48	

Octavo ciclo

Elegir una orientación, cursar 24 créditos.

Orientación en nutrición clínica							
Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
RC	Aplicación Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica
RC	Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Nutrición Clínica
Total			34	306	340	24	

Orientación en gestión de servicios de alimentos							
Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
CS	Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos
CS	Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos
Total			34	306	340	24	

Orientación en alimentación y nutrición poblacional							
Depto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
SP	Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional
SP	Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional
Total			34	306	340	24	

Orientación en ciencias de los alimentos							
Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot	CR	Prerrequisitos
BM	Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos
BM	Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Ciencias de



Modalidades y opciones de titulación

Se reconocen como modalidades de titulación para la licenciatura en Nutrición las siguientes (Centro Universitario de Ciencias de la Salud, 2014):

Desempeño académico sobresaliente

Excelencia académica. Es la obtención automática del título al tener un promedio global mínimo de 95 y aprobar un máximo de diez por ciento de las asignaturas en periodo extraordinario.

Titulación por promedio. Esta modalidad permite la obtención automática del título al haber tenido un promedio global mínimo de 90 y acreditar todas las unidades de aprendizaje correspondientes al plan de estudios durante los periodos ordinarios de exámenes.

Exámenes

Examen del Centro Nacional de Evaluación de la Educación Superior (CENEVAL). Es una prueba escrita a escala nacional que permite la valoración de los conocimientos que adquieren los alumnos en su formación, así como la forma en que son capaces de relacionarlos y aplicarlos a situaciones concretas de su quehacer profesional.

Producción de material educativo

Consiste en el conjunto de medios materiales o técnicos que facilitan el proceso de enseñanza-aprendizaje. Esta modalidad de trabajo de titulación puede realizarse de forma individual o en equipo de dos integrantes como máximo.

- Paquete didáctico. Es el producto de una investigación educativa cuyo resultado es un material que tiene como función principal servir de apoyo didáctico para una disciplina específica.

Tesis, tesina e informes

- Tesis. Es un trabajo de investigación inédito cuyo objetivo es presentar nuevos conocimientos, métodos o interpretaciones sobre cualquier aspecto de la nutrición.
- Informe de prácticas profesionales. Es un documento en el que el pasante expone los problemas a los que se enfrentó en relación con las exigencias sociales y materiales que demanda el ejercicio de su profesión y las medidas implementadas para resolverlas o intentar solucionarlas. El pasante debe acreditar, al menos, dos años de práctica profesional.

Observaciones

- En las modalidades de tesis y producción de materiales educativos, el alumno debe presentar un protocolo ante la Comisión de Titulación de la carrera para su aprobación. Dicho documento se entrega al responsable de titulación de la carrera y tiene una validez de dos años, a partir de su aceptación, para la presentación final del examen. Para elegir la fecha de examen final, de nuevo se acude con el responsable de titulación de la carrera para seguir los pasos necesarios.
- Al presentar el documento final, se debe entregar en la Coordinación de la carrera un original de la tesis o producción de material educativo, así como una copia en archivo electrónico.

- Para todas las modalidades se debe entregar una constancia de calificaciones y kárdex original (expedida por la Coordinación de Control Escolar, edificio N, puerta 3).

Nota: para solicitar la carta de no adeudo es necesario presentar, en Control Escolar (ventanilla de Nutrición), la copia de la última orden de pago.

A continuación se desarrolla el procedimiento a seguir para titularse como licenciado en nutrición del CUCS (figura 16).

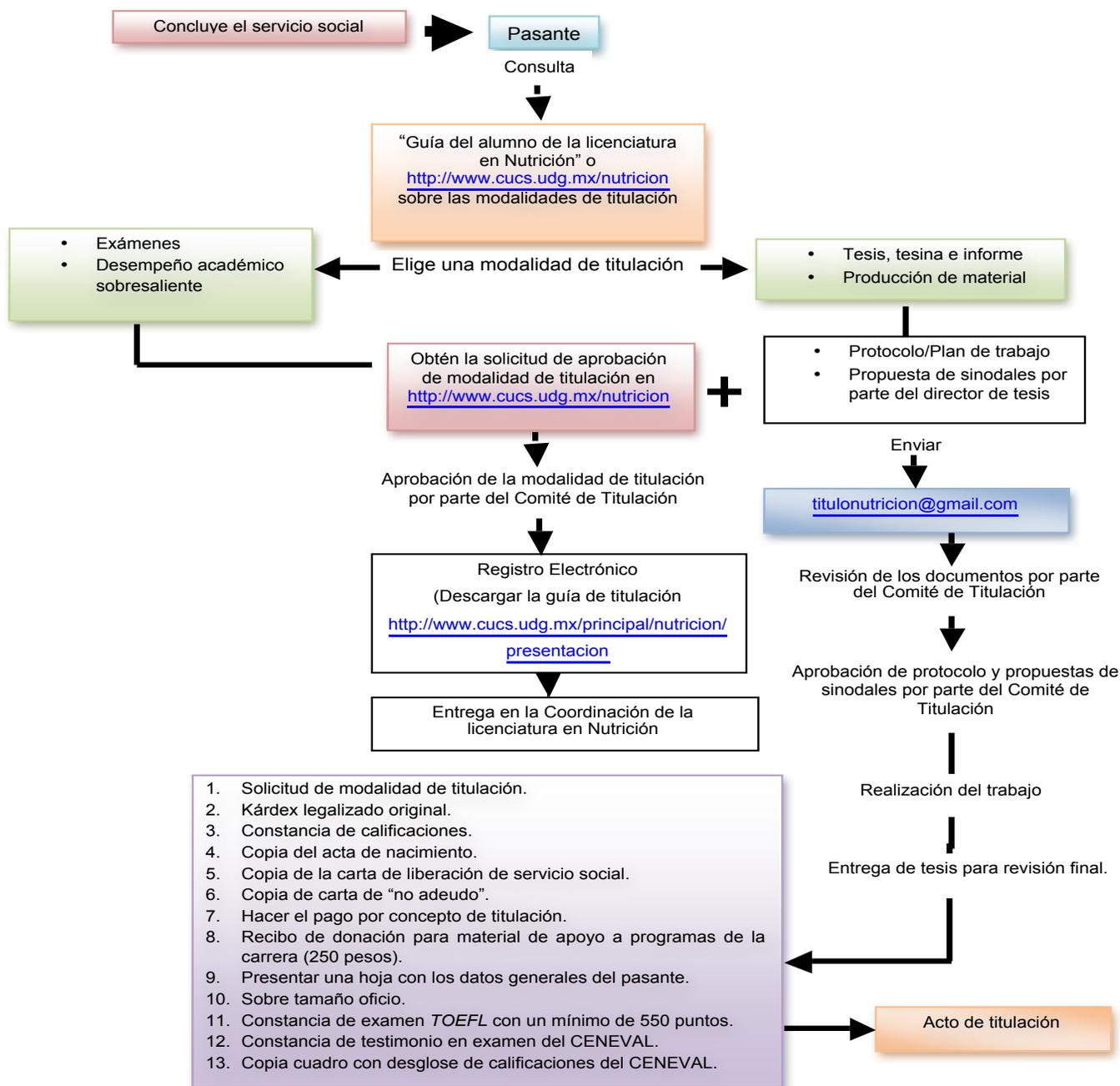


Figura 16. Procedimiento académico-administrativo para titulación.



Tutoría

La tutoría académica es un proceso de acompañamiento personal y académico al estudiante, a lo largo de su trayectoria; beneficia la formación integral del alumno al identificar conjuntamente los factores que pudiesen dificultar o enriquecer su aprendizaje así como las estrategias para evitar el rezago o la deserción, por una parte, y, por otra, para favorecer el desarrollo de competencias, la eficiencia terminal y de titulación (Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado, 2010).

En la licenciatura en Nutrición, se identifican principalmente dos tipos de tutoría, acordes al Programa Institucional de Tutoría (PIT):

- Individual: consiste en la atención personalizada a un estudiante, por parte del tutor que lo acompañará durante su trayectoria escolar, con el propósito de mejorar sus condiciones de aprendizaje, desarrollar valores, actitudes, hábitos y habilidades que contribuyan a la integralidad de su formación profesional y humana.
- Grupal: brinda atención a un grupo de estudiantes, según el ciclo escolar en el que se encuentra. Esta forma de tutoría tiene el propósito de tratar asuntos generales que competen al grupo, pero también está orientada a detectar los casos que requieren atención individualizada.

Los momentos de la tutoría se dan en tres etapas: la primera, al inicio (tutoría de inducción); la segunda, durante el desarrollo de su actividad estudiantil (tutoría de trayectoria); y la tercera ya para concluir su etapa escolarizada (tutoría de egreso).

Acciones que debe realizar el tutorado

- Presentarse con su tutor asignado.
- Reportar sus datos de contacto al tutor.
- Asistir con puntualidad a las sesiones programadas para tutoría, en la fecha y horario asignados.
- Cuando exista algún impedimento para asistir a la sesión de tutorías, notificar oportunamente a su tutor, vía telefónica o por correo electrónico.
- El tutorado (alumno) que desee cambiar de tutor, podrá hacerlo acudiendo a la Coordinación de la Licenciatura.

Acreditación de la licenciatura

El CONCAPREN tiene como misión garantizar la calidad y otorgar reconocimiento público a los programas educativos en nutriología de las instituciones de educación superior públicas y privadas, a través de un proceso de evaluación, verificación y acreditación; objetivo, congruente, transparente, confiable y pertinente, sustentado en un marco ético y humanístico (CONCAPREN, 2014a).

Objetivos de la acreditación

- Establecer estándares de calidad para el mejoramiento de los programas educativos en nutriología.

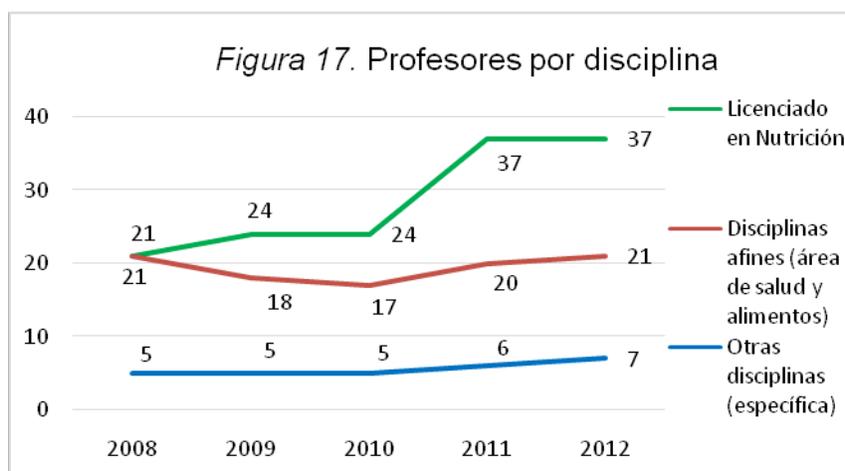
- Definir la metodología para el proceso de acreditación de programas educativos en nutriología.
- Difundir los estándares de calidad para la formación profesional en nutriología, entre instituciones educativas, empleadores, organismos públicos y privados.

Categorías que evalúa el CONCAPREN

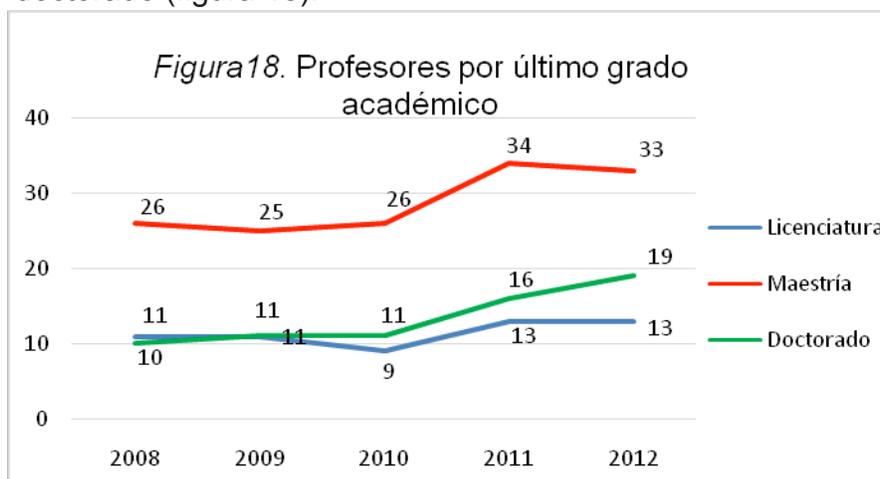
- Profesores
- Currículum
- Servicios de apoyo al aprendizaje
- Estudiantes
- Infraestructura y equipamiento
- Investigación
- Vinculación
- Normativa institucional
- Conducción académico-administrativa
- Proceso de planeación y evaluación
- Gestión administrativa y financiera

La evolución de algunos indicadores fue la siguiente:

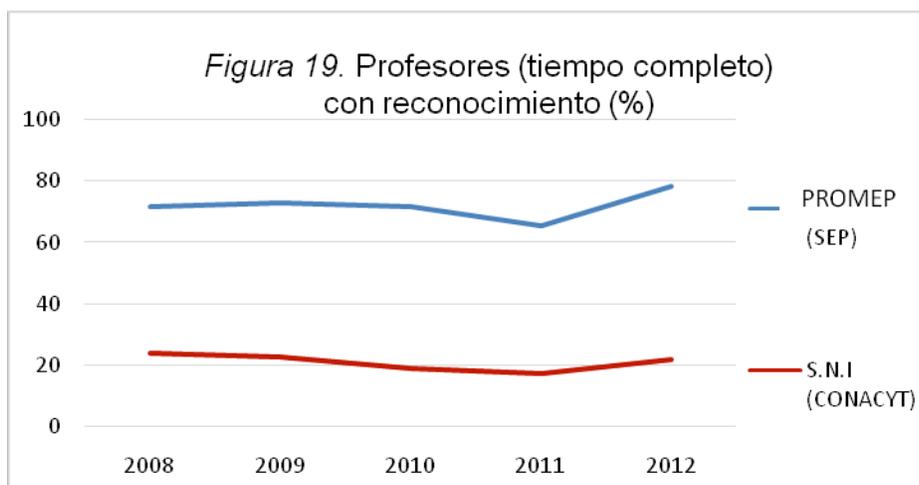
Los profesores (licenciados en nutrición), han incrementado sustancialmente, mediante el fortalecimiento de los procesos enseñanza-aprendizaje con su experiencia profesional (figura 17).



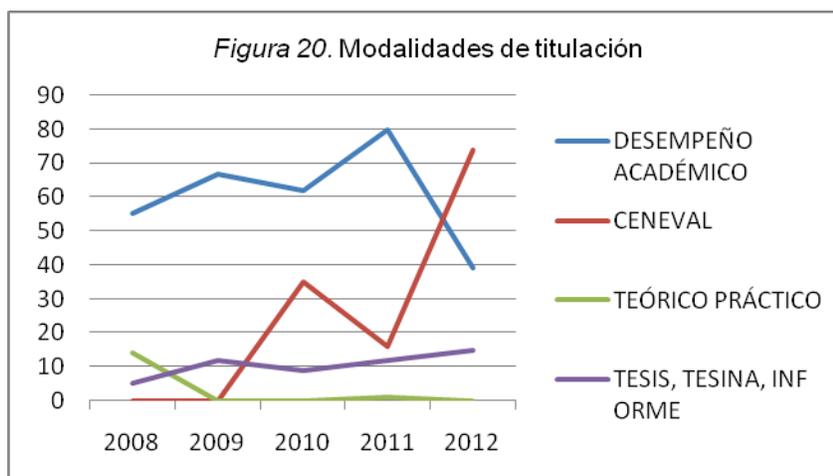
El número de profesores con posgrado ha evolucionado desde el 2008, pues existe mayor cantidad con maestría y doctorado (figura 18).



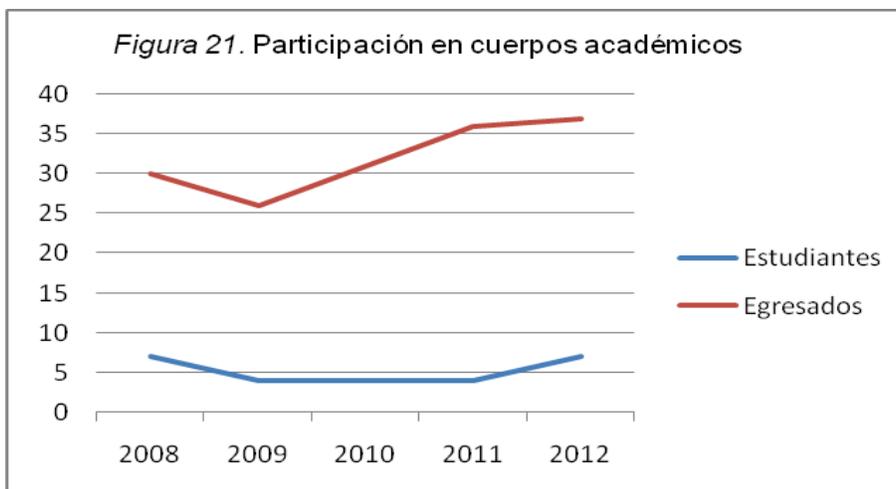
En la figura 19, se observa el porcentaje de profesores con reconocimiento del Programa de Mejoramiento del Profesorado (PROMEP), de la Secretaría de Educación Pública (SEP), así como de quienes pertenecen al Sistema Nacional de Investigadores (SNI).



En cuanto a las modalidades de titulación elegidas, en el 2008 fueron, en su mayoría, por desempeño académico. En el 2012, la mayoría de los alumnos se tituló por examen del CENEVAL. Por su parte, las titulaciones por tesis han incrementado (figura 20).



La participación de alumnos y egresados en cuerpos académicos y sus proyectos de investigación, también se ha acrecentado (figura 21).



Estos son solo algunos ejemplos de la evolución de los indicadores de la licenciatura en Nutrición, evaluados en la última visita de reacreditación. Sin embargo, es un esfuerzo constante el que se requiere para que los números no se queden en eso, sino que tengan un impacto positivo en el proceso enseñanza-aprendizaje y en el desarrollo y fortalecimiento de las competencias propias del licenciado en nutrición.

Opciones laborales de desempeño profesional

Nutrición clínica

Este campo se caracteriza por la evaluación y asesoría nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos, a través del diseño, implementación y evaluación del plan de cuidado nutricional. Las actividades van desde promoción, prevención, tratamiento, control y rehabilitación. Se desarrolla en unidades y servicios de salud del sector público y privado.

Alimentación y nutrición poblacional

Este campo se caracteriza por la aplicación de la nutriología en la salud pública. Las acciones prioritarias son identificar y evaluar problemas nutricionales de grupos poblacionales; diseñar, organizar, implementar y evaluar programas de nutrición; y participar en el planteamiento de políticas de alimentación y nutrición. Se desarrolla en instituciones públicas, privadas y de la sociedad civil (figura 22).



Figura 22. Prácticas en alimentación y nutrición poblacional con adultos mayores del programa PREVENIMMS.

Gestión de servicios de alimentos

Se caracteriza por la planeación, dirección, control y evaluación de las actividades de un servicio de alimentación, a fin de asegurar los estándares de calidad a los comensales que demandan el servicio. Las actividades incluyen: administración de recursos; planeación de menús; operación y evaluación del servicio; y capacitación del personal y orientación al consumidor. Se desarrolla en servicios de alimentación institucional y comercial.

Ciencias de los alimentos

Se caracteriza por controlar, evaluar y mejorar la calidad nutricional y sanitaria de los alimentos durante su producción, distribución, transformación, desarrollo, comercialización, aceptación y consumo, a fin de promover la salud, así como participar en la innovación de productos. Se desarrolla en fábricas y empresas públicas y privadas de la industria alimentaria (figura 23).



Figura 23. Alumno realizando análisis bromatológico en Laboratorio de Ciencias de los Alimentos del CUCS.

Campos transversales

Estos campos son complementarios y de soporte en el desempeño profesional. En el caso del nutriólogo, enriquecen los campos propios de la disciplina y amplían las oportunidades en el mercado laboral. Se caracterizan por el manejo de elementos teórico-metodológicos en las áreas de:

- Investigación, a través del método científico y la generación y aplicación de conocimientos.
- Educación, mediante la aplicación de técnicas didácticas.
- Comunicación, en la formación de recursos humanos y la orientación alimentaria de la población.
- Administración, en el manejo y optimización de recursos, planeación estratégica y consultoría sobre técnicas de negociación, toma de decisiones y planteamiento de estrategias para la solución de problemas.

Estos campos transversales se desarrollan en los ámbitos de desempeño de los campos básicos (Centro Universitario de Ciencias de la Salud, 2011).

Incorporación temprana de los alumnos al proceso de investigación científica

Uno de los objetivos de la licenciatura en Nutrición es promover y facilitar habilidades para la investigación científica. Para ello, el alumno transitará, a lo largo de su formación, por unidades de aprendizaje que reforzarán estas competencias. Además, se involucrarán en actividades como foros de presentación de sus avances en investigación y eventos de difusión de veranos de investigación, en los que se les dará a conocer el propósito de este tipo de estancias académicas, las opciones de beca que existen para realizarlas y los trámites necesarios para acceder a ellas.

Opciones de posgrado

Son diversos los posgrados que la Red Universitaria ofrece y en los cuales un egresado de la licenciatura en Nutrición puede continuar sus estudios. Algunos están en el Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC) del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT):

- Maestría en Nutrición Humana, orientación Materno-Infantil (CUCS)
- Maestría en Farmacología (CUCS)
- Maestría en Administración de Negocios (CUCS)
- Maestría en Psicología (CUCS)
- Maestría en Ciencias de la Salud Pública (CUCS)
- Maestría en Biología Molecular (CUCS)
- Maestría en Enseñanza del Inglés como Lengua Extranjera (Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades –CUCSH–)
- Maestría en Gestión y Desarrollo Social (Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades –CUCSH–)
- Maestría en Ciencias del Comportamiento con orientación en Alimentación y Nutrición (Centro Universitario del Sur –CUSUR–).

Otros posgrados a los que el egresado puede acceder en otras universidades:

- Maestría en Ciencias de la Educación (Instituto Superior de Investigación y Docencia para el Magisterio –ISIDM–)
- Maestría en Nutrición Clínica (Universidad del Valle de México –UVM–)
- Maestría en Nutrición Deportiva (Universidad del Valle de México –UVM–)
- Maestría en Educación (Universidad del Valle de Atemajac –UNIVA–)
- Máster Oficial en Ciencias Farmacéuticas (Universidad Complutense de Madrid)
- Maestría en Educación en el área de Docencia e Investigación (Universidad Santander)



- Health Education and Management (Ewha Womans University)
- Doctorado en Alimentación y Nutrición (Universidad de Barcelona)

Para mayor información sobre este tema, revisar la página de la Coordinación de Posgrado <http://www.cucs.udg.mx/posgrado> o en la Coordinación de la licenciatura en Nutrición, donde se podrá consultar el catálogo de posgrados a los que han accedido algunos de los egresados.

Servicios particulares de la licenciatura en Nutrición

Áreas de servicios y sus características

- Afiliación al seguro facultativo de estudiantes. La Universidad de Guadalajara ofrece por ley la oportunidad de que, como alumno, disponga de un seguro médico. Para hacer uso de este beneficio, visita la página: www.cucs.udg.mx/escolar
- Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio (LEEN), adscrito al Departamento de Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil. Dirección: calle Centro Médico, puerta 18, edificio L, primer nivel, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44340.
- Unidad de Estudios de Nutrición Infantil (UENI), adscrito al Hospital Civil de Guadalajara “Dr. Juan I. Menchaca”. Dirección: calle Salvador de Quevedo y Zubieta número 750, esquina Sierra Nevada, tercer piso, colonia Independencia, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44340.
- Área de Dietología, adscrita al Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio del Departamento de Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil. Dirección: calle Sierra Mojada número 950, puerta 8, edificio C, primer nivel, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44340.
- Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos del Departamento de Ciencias Sociales. Dirección: calle Sierra Mojada número 950, puerta 8, edificio C, planta baja, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44340.
- Huerto Experimental de Agroecología, dependiente del Programa de Salud, Alimentación y Nutrición Comunitaria del Departamento de Salud Pública. Dirección: calle Sierra Mojada número 950, puerta 3, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44340.
- Laboratorio de Ciencias de los Alimentos (Bromatología) del Departamento de Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil. Dirección: calle Sierra Mojada número 950, puerta 8, edificio C, planta baja, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44340.

Referencias bibliográficas y páginas de Internet

Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición. (2006). Perfil profesional de la licenciatura en Nutrición. México, D.F. Recuperado de: http://www.ammfen.org.mx/?page_id=16

Centro Universitario de Ciencias de la Salud. (2011). Guía de inducción 2011 B de la licenciatura en Nutrición. Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara. Recuperado de: <http://www.cucs.udg.mx/guiasAlumnos/nutricion.pdf> .

Centro Universitario de Ciencias de la Salud. (2014). Modalidades de titulación de la licenciatura en Nutrición. Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara. Recuperado de: <http://www.cucs.udg.mx/principal/nutricion/titulacion>

Comité Consultivo Curricular de la licenciatura en Nutrición. (2013a). Documento en extenso de modificación del plan de estudios de la licenciatura en Nutrición. Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara.

Comité Consultivo Curricular de la licenciatura en Nutrición. (2013b). Plan estratégico de la Licenciatura en Nutrición 2013-2022. Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara.

Consejo General Universitario. (2013). Dictamen de modificación del plan de estudios de la licenciatura en Nutrición, ejecución número IV/12/2013/3030/I. Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara.

Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología. (2014a). Inicio. México, D.F. Recuperado de: <http://www.concapren.com.mx/index.php>

Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología. (2014b). Programas educativos acreditados en nutriología. México, D.F. Recuperado de: <http://www.concapren.com.mx/seccion.php?sec=4>

Coordinación de Planeación del Centro Universitario de Ciencias de la Salud. (2014). Base de datos de planes de estudio 2014 (actualizada al 4 de julio de 2014). Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara.

Coordinación en Innovación Educativa y Pregrado. (2010). Programa Institucional de Tutoría (PIT). Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara. Recuperado de: <http://ciep.cga.udg.mx/tutoria/PI-TUdeG2011.pdf>

Plan de Desarrollo Institucional 2014-2030. Construyendo el futuro. (2014). México: Universidad de Guadalajara.

Universidad de Guadalajara. Tradición, formación resultados (2010). México: Universidad de Guadalajara.

Universidad de Guadalajara-CUCS (2007). Capítulo II. El Centro Universitario de Ciencias de la Salud, en Guía del alumno 2007 "A". México: Universidad de Guadalajara.



Páginas de interés

- Página de la Universidad de Guadalajara.
<http://www.udg.mx/>
- Página del Centro Universitario de Ciencias de la Salud.
<http://www.cucs.udg.mx/>
- Página de la Coordinación de la licenciatura en Nutrición
<http://www.cucs.udg.mx/nutricion>
- Página de la Coordinación General de Cooperación e Internacionalización de la Universidad de Guadalajara.
<http://www.cgci.udg.mx>
- Página de la Coordinación de Servicios Académicos del Centro Universitario de Ciencias de la Salud.
<http://www.cucs.udg.mx/serviciosacademicos>
- Página del Sistema Integral de Información y Administración Universitaria
<http://www.siiu.udg.mx/>

Directorio

RECTORÍA

Rector

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio A, colonia Independencia
1058-5200

Secretaria particular del rector

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio A, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33606

Secretario técnico de Rectoría

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio A, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33601

Comunicación Social

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio A, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33991

Relaciones Públicas y Protocolo

1058-5200, ext. 33604

SECRETARÍA ACADÉMICA

Secretario académico

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio A, colonia Independencia
1058-5225, 1058-5226 y 1058-5227

Coordinación de Planeación

Mtra. Irma Susana Pérez García

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio Q, primer nivel, colonia Independencia
1058-5200 y 1058-5866, exts. 33861 y 33862

Coordinación de Investigación

Dr. Adrián Daneri Navarro

Sierra Mojada 950, edificio P, primer nivel, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33871



Coordinación de Posgrado
Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio P, cuarto nivel, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33912

Coordinación de Especialidades
Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio V, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33866

Coordinación de Servicios Académicos
Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio Q, primer nivel, colonia Independencia
1058-5315, ext. 33894, fax: 33896

Unidad de Atención a Estudiantes
Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio Q, segundo nivel, colonia Independencia
1058-5200, ext. 34163

Unidad de Becas e Intercambio Académico
Terraza Norte de la Asociación Médica de Jalisco
Sierra Nevada 910, colonia Independencia
1058-5249 directo, y 1058-5200, exts. 33776 y 33775

Unidad de Desarrollo Bibliotecario
Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio R, colonia Independencia
1058-5256 directo, y 1058-5200, ext. 33772

Coordinación de Tecnologías para el Aprendizaje
Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio Q, piso -1, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33780

Coordinación de Extensión
Sierra Nevada 1067, colonia Independencia
1058-5241 directo, ext. 33943

Unidad Editorial
Centro Médico, puerta 18, edificio L, colonia Independencia
1058-5200, ext. 34128

SECRETARÍA ADMINISTRATIVA

Secretario administrativo
Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio A, planta alta, colonia Independencia
1058-5200

Coordinación de Control Escolar
Sierra Mojada 950, puerta 3, edificio N, planta baja, colonia Independencia
1058-5234 y 1058-5200, exts. 33810 y 33809

Unidad de Ingreso

Sierra Mojada 950, puerta 3, edificio N, planta baja, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33816

Unidad de Atención a Pasantes

Sierra Mojada 950, puerta 3, edificio N, planta baja, colonia Independencia
1058-5234 y 1058-5200, ext. 33815

Coordinación de Servicios Generales

Sierra Mojada 950, puerta 18, edificio K, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33837

Unidad de Mantenimiento y Conservación

Sierra Mojada 950, puerta 18, edificio K, colonia Independencia
1058-5200, ext. 34048

Unidad de Adquisiciones y Suministros

Sierra Mojada 950, puerta 18, edificio K, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33840

Coordinación de Finanzas

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio Q, primer nivel, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33825

Unidad de Nómina

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio Q, primer nivel, colonia Independencia
1058-5251, ext. 33826

Unidad de Contabilidad

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio Q, primer nivel, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33831

Unidad de Presupuesto

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio Q, primer nivel, colonia Independencia
1058-5251 y 1058-5200, ext. 33832

Coordinación de Personal

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio A, planta baja, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33846

Unidad de Personal Académico

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio A, planta baja, colonia Independencia
1058-5243, ext. 33850

Unidad de Personal Administrativo

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio A, planta baja, colonia Independencia
1058-5243, ext. 33852



DIVISIÓN DE DISCIPLINAS BÁSICAS PARA LA SALUD

Director de División

Sierra Mojada 950, puerta 1, edificio N, planta baja, colonia Independencia
1058-5258 y 1058-5200, ext. 33625

Secretario de la División

Sierra Mojada 950, puerta 3, edificio N, planta baja, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33624

Departamento de Psicología Básica

Sierra Mojada 950, puerta 16, edificio I, colonia Independencia
1058-5200, exts. 33945 y 33947

Departamento de Morfología

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio C, primer nivel, colonia Independencia
1058-5322, exts. 33631 y 33632

Departamento de Fisiología

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio P, primer nivel, colonia Independencia
1058-5322, ext. 33643

Departamento de Microbiología y Patología

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio O, planta baja, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33663

Departamento de Neurociencias

Sierra Mojada 950, puerta 3, edificio N, planta baja, colonia Independencia
1058-5200, exts. 33675, 33674; fax: 33676

Departamento de Ciencias Sociales

Sierra Mojada 950, puerta 3, edificio N, primer nivel, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33683

Departamento de Disciplinas Filosófico, Metodológico e Instrumentales

Sierra Mojada 950, edificio N, planta alta, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33697

Departamento de Biología Molecular y Genómica

Sierra Mojada 950, edificio P, planta baja, colonia Independencia
1058-5287 y 1058-5800, exts. 33644 y 33648

DIVISIÓN DE DISCIPLINAS CLÍNICAS PARA LA SALUD

Director de División

Juan Díaz Covarrubias y Salvador Quevedo y Zubieta, edificio C, planta baja
1058-5302 y 1058-5200, ext. 33702; fax: 33704

Secretario de División

Juan Díaz Covarrubias y Salvador Quevedo y Zubieta, edificio C, planta baja
1058-5200, ext. 33703

Departamento de Clínicas Médicas

Hospital 320, Antiguo Hospital Civil de Guadalajara
1058-7422, ext. 33976

Departamento de Clínicas de la Salud Mental

Sierra Mojada 950, puerta 16, edificio I, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33738

Departamento de Clínicas Odontológicas Integrales

José Ma. Echaury y Juan Díaz Covarrubias, puerta 8, edificio B, segundo nivel
1058-5200, ext. 33745

Departamento de Enfermería Clínica Integral Aplicada

Sierra Nevada y Monte Cáucaso, puerta 12, edificio G, primer nivel, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33751

Departamento de Clínicas Quirúrgicas

Hospital 320, planta baja, colonia El Retiro
1058-7420, ext. 33973

Departamento Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil

Dra. Norma Argelia Quezada Figueroa
Hospital 320, planta alta, colonia El Retiro
1058-5200, ext. 33978

DIVISIÓN DE DISCIPLINA PARA EL DESARROLLO, PROMOCIÓN Y PRESERVACIÓN DE LA SALUD

Directora

Sierra Mojada 950, puerta 1, módulo T, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33758

Secretario de la División

Sierra Mojada 950, puerta 1, modulo T, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33758

Departamento de Salud Pública

Sierra Mojada 950, puerta 1, edificio N, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33900

Departamento de Odontología para la Preservación de la Salud

Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio C, primer nivel, colonia Independencia
1058-5246, ext. 33787



Departamento de Ciencias del Movimiento Humano, Educación, Deporte, Recreación y Danza
Boulevard Gral. Marcelino García Barragán 1421, esq. Calzada Olímpica, edificio C, planta baja, colonia Olímpica
3562-4143, exts. 33971 y 33972

Departamento de Psicología Aplicada
Sierra Nevada 950, puerta 16, edificio I, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33650

Departamento de Enfermería para la Atención, Desarrollo y Preservación de la Salud Comunitaria
Sierra Nevada y Monte Cáucaso, puerta 12, colonia Independencia
1058-5285, ext. 33795

COORDINACIONES DE CARRERA

Coordinación de la licenciatura en Psicología
Sierra Mojada 950, puerta 16, edificio I, planta baja, colonia Independencia
1058-5254, ext. 33917

Coordinación de la licenciatura en Cultura Física y Deportes
3562-4141, ext. 33970

Coordinación de la licenciatura en Enfermería
Sierra Nevada y Monte Cáucaso, puerta 12, edificio F, planta alta
1058-5200, ext. 33958; fax 3126-3620

Coordinación de la licenciatura en Odontología
Juan Díaz Covarrubias y José María Echauri, edificio B, planta baja, colonia Independencia
1058-5299, ext. 33925

Coordinación de la licenciatura en Nutrición
Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio P, tercer nivel, colonia Independencia
1058-5310, ext. 33878

Coordinación de la licenciatura en Medicina
Sierra Mojada 950, puerta 7, edificio Q, primer nivel, colonia Independencia
1058-5200, ext. 33887

Coordinación de la licenciatura en Enfermería Semiescolarizada
Sierra Nevada y Monte Cáucaso, puerta 12, edificio F, planta alta
1058-5200, ext.33957; fax 3126-3620

Coordinación de la Carrera en Enfermería
Sierra Nevada y Monte Cáucaso, edificio G, aula 6
conmutador: 1058-5200; directo: 1058-5281, ext. 33956

Coordinación de la Carrera de Técnico Superior Universitario en Radiología e Imagen
Hospital 320, planta baja, colonia El Retiro
1199-4922, ext. 33974

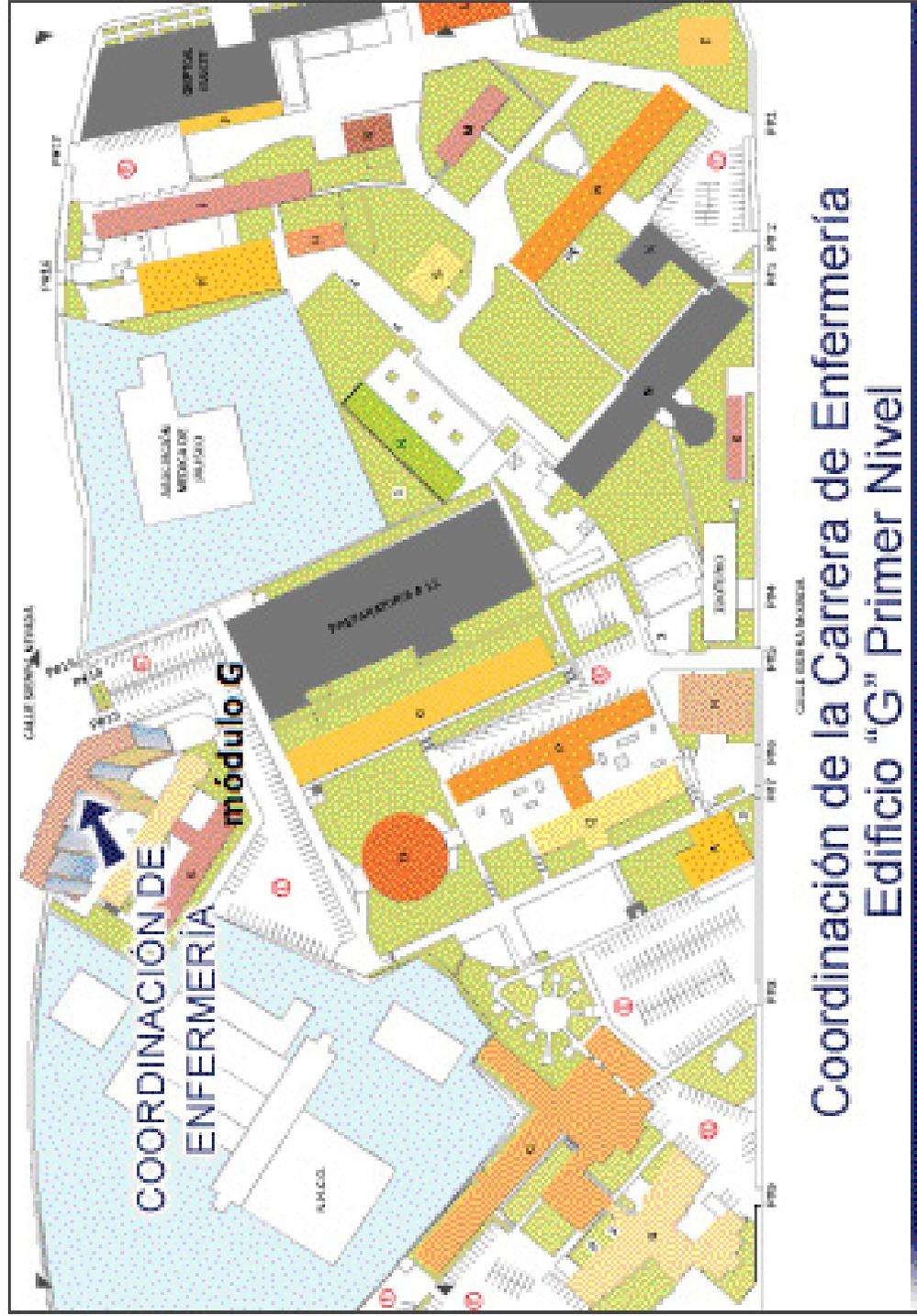
Coordinación de la Carrera de Técnico Superior Universitario en Prótesis Dental
Salvador Quevedo y Zubieta, puerta 10, edificio C, segundo nivel
1058-5200, ext.33804

Coordinación de Enfermería Básica Semiescolarizada
Sierra Nevada y Cáucaso, edificio E, puerta 13
1058-5200, ext. 33961

Coordinación de la carrera de Técnico Superior Universitario en Emergencias, Seguridad Laboral y Rescates
Juan Díaz Covarrubias y Salvador Quevedo y Zubieta, edificio C, planta baja,
1058-5200, ext. 33819



Mapa del CUCS



Coordinación de la Carrera de Enfermería Edificio "G" Primer Nivel

Sierra Mojada No. 950,
Col. Independencia C.P. 44348
Guadalajara, Jalisco, México
Teléfono(s): 10585200, 10585234 y 35