

Dictamen No.
1/2014/118



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA



PROYECTO DE IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE
ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN

NUTRICIÓN



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA



PROYECTO DE IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE
ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN

NUTRICIÓN

Puerto Vallarta Jalisco México Agosto del 2013

INDICE

1. Fundamentación del Proyecto	3
Puerto Vallarta en su contexto socio-histórico	3
El proceso migratorio en Puerto Vallarta	7
Entorno regional	8
Indicador económico	8
Indicador educativo	9
Indicador poblacional	12
2. Identificación de necesidades sociales	14
3. Objetivos del Proyecto	17
4. Perfil del Egresado	19
5. Metodología del diseño curricular empleada, con base en la modalidad curricular propuesta	22
6. Introducción a la propuesta curricular	29
7. Estructura del Plan de Estudios	51
8. Criterios para su implantación	62
9. Plan de evaluación y actualización curricular	70
10. Funcionamiento integrado y en red	72
11. Presupuesto de ingresos y egresos	72
12. Proyección financiera de costos por cada ciclo escolar	73
13. Planta Académica	73
14. Estrategia de readecuación y reorganización de plantilla académica	74
15. Proyección presupuestal de su operación	75
16. Convenios	76
17. Líneas de Investigación	77
18. Bibliografía	78
19. Anexos	80

1 FUNDAMENTACIÓN DEL PROYECTO

PUERTO VALLARTA EN SU CONTEXTO SOCIO-HISTÓRICO

Desde el punto de vista histórico y por razones además económicas, nuestro país a través del tiempo no ha tenido una tradición marítima, a pesar de contar con grandes extensiones de litoral

A partir de la llegada de los españoles, la principal fuente de explotación fue la minería, mismas que se encontraban principalmente en el altiplano de México esto explica que durante mucho tiempo nuestras costas se encontraban en el aislamiento

Este fue el caso de Puerto Vallarta anteriormente denominado "Puerto Las Peñas", siendo originalmente un pueblo de pescadores cuya actividad se desarrollaba principalmente a nivel de autoconsumo determinado por su condición de aislamiento- con pocas posibilidades de vincularse con las zonas de mayor desarrollo económico para fines de comercializar sus productos

Durante casi tres siglos se mantuvo en esta situación de aislamiento tanto en lo económico como en lo político realizándose posteriormente en diferentes épocas y por diversos gobiernos algunos esfuerzos por estimular el crecimiento de las poblaciones de la costa

"Al consumarse la independencia hubo algunos proyectos para recolonizar la costa y aprovechar sus recursos naturales, pero los complejos problemas de carácter político a los que se enfrentaron los dirigentes nacionales y

estatales impidieron alcanzar resultados concretos " (Colegio de Jalisco 1997)

En 1825 se promulgó una ley de colonización donde se permitía a todo inmigrante nacional o extranjero avocindarse libremente tanto en el litoral como en cualquier zona deshabitada de Jalisco. Este nuevo intento del gobierno tampoco prosperó. Fue hasta el año de 1851 en que un grupo reducido de pescadores obtuvo el permiso para fundar un rancho que posteriormente llevaría el nombre de Las Peñas, al tener una ubicación privilegiada para la navegación atrajeron en un primer momento a inmigrantes provenientes de Mascota y el Tuto, además la belleza natural del lugar atrajo a los hacendados de la región. Hacia principios del siglo XX fue aumentando la población y desarrollándose su economía, aunque continuaba en estado de aislamiento principalmente por la falta de vías de comunicación terrestre de tal manera que para 1918 debido a su nivel de crecimiento por acuerdo del Congreso de Jalisco se le otorgó la categoría de municipio con el nombre de Puerto Vallarta. Durante un período de tiempo continuó incomunicada de tal manera que tanto el intercambio mercantil como la afluencia turística fueron casi nulos y no fue hasta la mitad de este siglo cuando se abrieron los primeros caminos que comunicaron a las poblaciones del litoral con las ciudades del centro del país. A raíz de la aparición de la Segunda Guerra Mundial y siendo México un país aliado el gobierno vio la necesidad de incrementar la producción de alimentos básicos, para proveer tanto a los países en Guerra, como para proveer a la demanda nacional, este hecho contribuyó para que se diera mayor atención a las poblaciones más aisladas entre ellas la Costa de Jalisco, el primer camino a contribuir fue la carretera de Talpa a El Tuto y la de Autlan a Barra de Navidad, pues ya no solo se trataba de colonizar sino

de atraer a los inversionistas para que explotaran los recursos naturales de la región

La construcción de la infraestructura y la apertura de los establecimientos mencionados en Puerto Vallarta no fue algo casual sino fruto de su importancia económica y comercial, las nuevas obras y establecimientos, la acrecentaban, a la vez que se constituían en la base y complemento de futuros negocios e inversiones

El Estado interviene en la región de manera importante, inicialmente en la agricultura. En las áreas con mayor potencial productivo se llevaron a cabo las inversiones de capital, especialmente en obras de irrigación y mecanización de la actividad agrícola. Así, en el periodo 1954-1958 se construyó una unidad de riego en Valle de Banderas, que irrigaría una superficie de dos mil quinientas hectáreas

Asimismo se continuó con la construcción de la carretera Compostela-Puerto Vallarta (terminada diez años más tarde). La cual significó la comunicación y comercialización de los productos locales hacia el Occidente y Noroccidente del país, con costos de transportación más bajos que los acostumbrados

La intervención estatal pretendía el desarrollo económico de la costa de Compostela y su incorporación al resto del Estado de Nayarit. Jalisco hizo lo propio mediante la Comisión de la costa de Jalisco. La cual realizó la mayoría de sus trabajos en la Costa Sur Jalisciense, sin embargo en la Costa Norte (donde se localiza Puerto Vallarta) construyó una termoeléctrica, inició los trabajos de construcción del aeropuerto y trazó una brecha entre Mascota y Vallarta

Tres gobernadores fueron los impulsores del desarrollo mediante la creación de infraestructura Marcelino García Barragán, quien ante la inminente corriente migratoria -tanto de excombatientes como de repatriados Mexicanos-, al término de la Segunda Guerra Mundial consideró una estrategia viable el enviar a la costa todo el flujo migratorio que demandará tierras para trabajar

Agustín Yáñez fue otro gobernante que continuó la obra de García Barragán estimulando el desarrollo de las Costas de Jalisco aunque se favoreció en mayor grado a la Costa Sur

Francisco Medina Ascencio fue quien dio el mayor impulso a la Costa Norte principalmente a Puerto Vallarta dotó a la población de infraestructura necesaria para atender a turismo tanto nacionales como extranjeros, además fue quien gestionó el nombramiento de Puerto Vallarta a rango de Ciudad así como la instalación de un Aeropuerto Internacional, de igual modo favoreció las circunstancias para que se edificara el Hotel Camino Real -el primer hotel de gran turismo- Durante su gestión se llevó a cabo la reunión bilateral entre los Presidentes Richard Nixon (Estados Unidos) y Gustavo Díaz Ordaz (México) dicha reunión se llevó a cabo en el Hotel Delfín de Puerto Vallarta en el mes de agosto de 1970 Así mismo, por esa época se rodó la película "La noche de la iguana" con Elizabeth Taylor y Richard Burton Todo ello contribuyó a que tanto el gobierno como los empresarios le prestarán cada vez mayor atención a la costa norte de Jalisco -principalmente Puerto Vallarta- el gobierno por su parte creó el fideicomiso Bahía de Banderas a través del cual se pretendía regularizar la tenencia de la tierra así como de impulsar las obras de urbanización, esta obra fue continuada por el entonces Presidente de la República Luis

Echeverría Álvarez quien creó además el fideicomiso de Puerto Vallarta, todo ello contribuyó a desarrollar el turismo al máximo, dando lugar a un enorme flujo de capital principalmente extranjero, lo cual ha redundado en beneficios económicos tanto para la región como para el propio Estado. Sin embargo, no obstante la importancia de esta derrama económica no ha beneficiado a la mayoría de los Vallartenses, ya que se ha propiciado una serie de problemas tanto en relación con la tenencia de la tierra, con la pérdida de identidad, con las presiones que ejercen los inversionistas y con el desordenado proceso de urbanización.

Por otro lado, Puerto Vallarta además de su potencial turístico, en los últimos años ha despertado la atención como centro estratégico a nivel mundial al formar parte de la llamada Cuenca del Pacífico, siendo considerada como una región con grandes potencialidades tanto por su ubicación geográfica como por la abundancia y diversidad de sus recursos naturales.

El proceso migratorio de Puerto Vallarta

En los últimos años, se ha venido dando un fenómeno en nuestro país, que ha llevado a un proceso de crecimiento urbano en ciertas poblaciones de manera independiente a las ciudades tradicionalmente importantes desde el punto de vista de desarrollo económico y social de tal manera que, en el futuro, es de esperar un mayor número y tamaño de las ciudades que forman la estructura urbana del país. A esto se le ha denominado "transición urbana" lo cual lleva a plantear la posibilidad de una transformación en los patrones migracionales de este modo, los flujos principales que se habían

concentrado en las zonas metropolitanas y en grandes ciudades nacionales se están reorientando hacia localidades medias (Olvera, 1997)

Puerto Vallarta como ciudad media sobresale como un polo de atracción migratorio desde que inició su arranque económico en los años sesenta. En relación a los orígenes de los migrantes, se ha podido apreciar que al surgir Puerto Vallarta como centro turístico muchos provenían de lugares cercanos, pero las inversiones de los grandes capitales nacionales y extranjeros despertaron el interés de gente de localidades más lejanas, como Guadalajara y la ciudad de México.

Entorno Regional

El nivel de bienestar de la población costeña de Jalisco es producto de una diversidad de factores, entre los que destacan el desarrollo socioeconómico y la disponibilidad de recursos naturales y materiales.

El grado de desarrollo alcanzado por los municipios a nivel Jalisco es diverso. Puerto Vallarta tiene un nivel por arriba del promedio estatal, pues ocupa el 5° lugar a nivel del estado después de Guadalajara, Zapopan, Tlaquepaque y Tonalá. Si se compara entre los municipios de la región costera, se observa una disparidad muy marcada y una centralidad de crecimiento en Puerto Vallarta.

Indicador Económico

De los datos más actualizados en el INEGI, solo se tiene los referentes al censo 2000. En Puerto Vallarta existen 76.337 empleos en el año 2000 de los cuales el principal número se vincula al turismo en el rubro de servicios.

de hoteles y restaurantes con 19,064, en segundo lugar se ubica el comercio con 15,049 en tercero la construcción con 7 099, en cuarto otros servicios (excepto gobierno) con 7 026 y en quinto transportes correo y almacenamiento con 4,685 De ahí que toda la economía gira alrededor del turismo y comparandonos con el estado de Jalisco en Puerto Vallarta el 77.9% de la población se dedica al sector terciario mientras en el estado solo es el 55%, este indicador daría la visión de fortalezas, pero a la vez de las debilidades de no contar con un sector secundario y primario articulado a un modelo de sustentabilidad

Del total de la población, según el censo del INEGI 2000 la población económicamente activa son 76,905, la inactiva 52 184 y la desocupada En cuanto a salarios la población que recibe menos de un salario (pobreza) son 3,015, entre 1-2 salarios 16,923, entre 3 y 5 salarios 35,430 y 14,913, indicadores que nos remiten a que existen condiciones económicas no favorables para las familias de Puerto Vallarta

Finalmente de acuerdo al tipo de localidad de residencia al igual que la tendencia nacional Puerto Vallarta tuvo una evolución de una sociedad rural en 1950 - 1960 hacia una sociedad urbana a partir de los setenta En la actualidad, de acuerdo a la localidad de residencia la población rural es mínima 3.4% con respecto a la urbana 96.6%

Indicador Educativo

En educación Puerto Vallarta tiene en promedio 8.12 años de formación escolar y se observa que es similar a la del estado de Jalisco En cuanto a la población que cuenta con primaria completa los porcentajes son muy similares 21.6% para Jalisco y 20.0% para Puerto Vallarta Puerto Vallarta

tiene menor población con primaria incompleta (13 %) con respecto al estado que tiene 18.4%, y menor población sin instrucción 5.9 % con respecto a 8.1% de Jalisco

En cuanto a la población analfabeta (de 15 años y más) se observa que Puerto Vallarta tiene menor población en esta condición (4.1) que el estado de Jalisco (6.5)

Área Inmediata de influencia del Centro Universitario de la Costa

Región Municipio Nivel	Alumnos inscritos	Alumnos existencias	Alumnos aprobados	Alumnos egresados	Personal docente	Escuelas
IX Costa Norte	85,318	79,252	75,014	19,192	3,630	599
Preescolar	14,096	13,247	13,246	6,357	621	224
Primaria	43,279	40,342	38,992	5,794	1,382	243
Secundaria	17,543	16,124	14,371	4,571	970	89
Profesional técnico	1,383	1,239	1,177	327	66	3
Bachillerato	9,017	8,300	7,228	2,143	611	40
Cabo Corrientes	2,923	2,745	2,592	665	174	76
Preescolar	544	520	520	244	34	29
Primaria	1,490	1,396	1,283	199	66	33
Secundaria	558	518	476	141	39	11
Bachillerato	331	315	313	81	35	3
Puerto Vallarta	71,507	66,236	62,616	16,037	2,852	355
Preescolar	11,714	11,034	11,033	5,395	491	140
Primaria	36,468	33,856	32,869	4,871	1,036	134
Secundaria	14,687	13,460	11,838	3,758	787	50
Profesional técnico	1,383	1,239	1,177	327	66	3
Bachillerato	7,255	6,647	5,699	1,686	472	28
Tomatlan	10,888	10,267	9,806	2,490	604	168
Preescolar	1,838	1,693	1,693	718	96	55
Primaria	5,321	5,090	4,840	724	260	76
Secundaria	2,298	2,146	2,057	672	144	28
Bachillerato	1,431	1,338	1,216	376	104	9

Fuente: INEGI Anuario Jalisco 2010. Alumnos inscritos, existencias, aprobados y egresados, personal docente y escuelas en educación básica y media superior de la modalidad escolarizada a fin de cursos por región, municipio y nivel educativo en el ciclo escolar 2008-2009.

En cuanto a los alumnos inscritos en la educación básica y media superior se observa que en la región de la Costa Norte el municipio de Puerto Vallarta como ciudad mediana concentra el 83.81% de los servicios educativos en los presentes niveles, le continúa en segundo lugar Tomatlán con un 12.76% y en tercer lugar Cabo Corrientes con un 3.4%

Área próxima de influencia del Centro Universitario de la Costa

Región Municipio Nivel	Alumnos inscritos	Alumnos existencias	Alumnos aprobados	Alumnos egresados	Personal docente	Escuelas
X Sierra Occidental	10,016	9,615	9,308	2,499	632	225
Preescolar	1,666	1,579	1,579	667	107	76
Primaria	4,698	4,588	4,405	735	266	10*
Secundaria	2,102	2,009	1,930	642	157	41
Bachillerato	1,550	1,439	1,394	455	102	7
Mascota	4,030	3,894	3,743	1,000	243	74
Preescolar	646	615	615	251	37	26
Primaria	1,787	1,755	1,697	275	97	34
Secundaria	810	786	743	239	58	11
Bachillerato	787	728	688	235	51	3
San Sebastián del Oeste	1,679	1,609	1,562	446	146	68
Preescolar	268	254	254	114	27	23
Primaria	772	755	710	125	62	27
Secundaria	390	378	378	145	41	16
Bachillerato	249	222	220	62	16	2
Talpa de Allende	4,307	4,122	4,003	1,053	243	83
Preescolar	752	710	710	302	43	27
Primaria	2,139	2,078	1,998	335	107	40
Secundaria	902	845	809	258	58	14
Bachillerato	514	489	486	158	35	2

Fuente: INEGI, Anuario Jairoco 2010. Alumnos inscritos, existencias, aprobados y egresados, personal docente y escuelas en educación básica y media superior de la modalidad escolarizada a fin de cursos por región, municipio y nivel educativo en el ciclo escolar 2008-2009.

El Centro Universitario de la Costa tiene un área de influencia próxima en el municipio de Vallarta de donde se reciben alumnos inscritos en los diversos programas educativos. El área está conformada por los municipios de San

Sebastian del Oeste Mascota y Talpa de Allende De manera global la población de alumnos inscritos en los niveles de educación básica y media superior es de 10,016 de los cuales 1,550 son nivel educativo de Bachillerato

Indicador Poblacional

El crecimiento demográfico de los municipios de la costa y norte del estado de Jalisco, revela marcadas diferencias entre ellos En tanto que Puerto Vallarta entre 1980 y 1990 creció a una tasa promedio anual del 7%, lo cual le llevo a casi duplicar su población en una década el resto de municipios costenos crecieron a niveles cercanos al promedio estatal, es decir 3.19% en 1990 En el caso de Puerto Vallarta la razón de su acelerado crecimiento se encuentra en la inmigración positiva mas alta de la región, sumada a un alto índice de población flotante El resto de los municipios costenos muestran niveles de emigración que en el caso de Cihuatlán, llegó a ser de 3.4% anual Lo anterior puede significar que existen traslados de población desde los otros municipios de la costa hacia el polo de desarrollo de Puerto Vallarta, así como hacia otras grandes ciudades como Guadalajara y en el extranjero hacia los Estados Unidos

Según información aportada por el anuario estadístico de Jalisco (INEGI 2008), la población de Puerto Vallarta es de 220,368 habitantes En cuanto a la distribución de la población por grupos de edad, existe una distribución tipo pirámide en donde ha decrecido el subgrupo de 0 - 14 años, de ser en 1995 el 36% en el 2000 es de 34.6% El subgrupo de los 15 - 65 años ha aumentado de un 61.1% en 1995 a un 62.3% en el 2000

Mortalidad

Como indicador extremo de los daños la mortalidad permite conocer en forma general el nivel de salud alcanzado. La mortalidad en general ha mostrado un descenso notable, resultado tanto del desarrollo económico y social logrado por el estado, como de la mejoría de la cobertura y calidad de los servicios.

En el estado de Jalisco durante los últimos 45 años se ha observado una disminución sostenida en la tasa de mortalidad la cual en 1994 se ubica en 479 por 1000 habitantes. En Puerto Vallarta este comportamiento ha sido semejante, teniendo actualmente una tasa de 383 por 1000 habitantes, que es de las más bajas del estado.

Causas de Mortalidad

La primer causa de mortalidad son las enfermedades del corazón, en segundo lugar los tumores malignos y en tercer lugar los accidentes.

Morbilidad

Un análisis del diagnóstico de salud de la jurisdicción No. 8 de Puerto Vallarta nos lleva a la conclusión de que el perfil epidemiológico regional en lo general es semejante al del estado de Jalisco con persistencia de la patología de la pobreza (enfermedades infecto-contagiosas y parasitarias) y los problemas de organización y atención de los servicios (persistencia de altas tasas de morbilidad perinatal), pero agregándose además algunos padecimientos propios de países desarrollados como enfermedades crónicas degenerativas, los problemas relacionados con la

violencia y los accidentes así como la reaparición de problemas resueltos como la tuberculosis el colera y otros nuevos como el SIDA

En lo particular y debido a las condiciones ambientales, a las migraciones y a las condiciones de trabajo en la industria turística o en actividades secundarias derivadas de ella, se generan situaciones de salud-enfermedad muy especiales como enfermedades tropicales, picaduras de alacrán patología del turista, que demandan acciones de salud específicas de esta zona geográfica

2.-IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES SOCIALES PARA LA CREACIÓN DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Partiendo del objetivo central del licenciado en Nutrición que es formar Licenciados en Nutrición para incidir en el proceso alimentario-nutricio y la salud de los sujetos a través de su evaluación, diagnóstico tratamiento control, prevención y promoción tanto a nivel individual familiar y social mediante un enfoque multi inter y transdisciplinario en las áreas de Ciencias de los Alimentos Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Gestión de Servicios de Alimentos Investigación y Educación por medio del manejo del conocimiento para transformar la realidad con un enfoque científico, crítico, humanista y ecológico, y que le permita insertarse en los mercados de trabajo profesional a escala local, nacional e internacional lo que favorecerá ampliar el capital social de la Región Costa Norte y del

Estado de Jalisco, posibilitando con ello un mayor y mejor conocimiento de los fenómenos nutricionales, evaluando aspectos específicos de la salud asociados a la nutrición, así como el diseño de planes y programas de política pública orientados a prevenir enfermedades y, en general, a mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región a través de una alimentación cada vez más sana

- El profesionista de la Licenciatura en Nutrición se requiere para atender a la población de 220,368 habitantes de Puerto Vallarta, es en los ámbitos de promoción de la nutrición en general
- A la vez Puerto Vallarta por su vocación turística ofrece un área de oportunidad en el ámbito de la nutrición tanto a los turistas como a la población residente
- En el indicador educativo el licenciado en Nutrición tiene un campo profesional en la labor docente atendiendo a 85,318 alumnos de nivel básico y medio superior ubicados en 599 escuelas
- Así como hospitales públicos y privados de la región

Pertinencia de la implementación de la Licenciatura en Nutrición.

Importantes hallazgos fueron los que nos encontramos dentro del proceso de consulta para conocer las necesidades de oferta académica misma que fue aplicada en siete municipios de la región que tiene su mayor población en el municipio de Puerto Vallarta, donde esta la sede del Centro Universitario de la Costa

Parte importante en destacar es el interés mostrado dentro del estudio perfesigráfico realizado en el mes de Diciembre de 2010 realizada en 5 instituciones educativas de la región, en dicho estudio se encuestaron un total de 532 alumnos encontrandose que la licenciatura en nutrición se encuentra entre las primeras 10 carreras solicitadas como primera opción en cuarto lugar como segunda opción y en segundo lugar como tercera opción

La importancia de contar con esta nueva oferta educativa en la región, nos permite observar la necesidad de implementar la licenciatura en Nutrición y la aceptación dentro de la población aspirante, dentro del centro universitario de la costa como alternativa a los siete municipios de la región y población consultada, como son

- 1 Bahía de Banderas
- 2 Cabo Corriente
- 3 Mascota
- 4 Puerto Vallarta
- 5 San Sebastián del Oeste
- 6 Talpa de Allende
- 7 Tomatlán

Las poblaciones en general resultarán beneficiadas en el desarrollo de esta importante carrera, que viene a fortalecer la oferta educativa que oferta el centro universitario de la costa tiene disponible para el impulso de la región

3.-OBJETIVOS DEL PROYECTO

Es importante mencionar que la presente propuesta de la implementación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición a la oferta académica del Centro Universitario de la Costa "Campus Puerto Vallarta" (CUCosta) para el calendario escolar 2014 "A" se proyecta la implementación del Plan de Estudios resultado de la Reforma Curricular que se ha trabajado en Red por los Centros Universitarios en los que se oferta la Licenciatura en Nutrición, trabajos a los que se suma el CUCosta para el desarrollo curricular, por lo que los objetivos, los perfiles de ingreso y egreso, la malla curricular y el plan de estudios por competencias se presenta tal y como resultó de este arduo trabajo de evaluación curricular realizado de 2008 a 2010 y la propuesta de reestructuración curricular realizada de 2010 a 2013

Objetivos Generales:

formar Licenciados en Nutrición para incidir en el proceso alimentario-nutricio y la salud de los sujetos, a través de su evaluación diagnóstico tratamiento control, prevención y promoción, tanto a nivel individual, familiar y social mediante un enfoque multi, inter y transdisciplinario en las áreas de

Ciencias de los Alimentos, Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Gestión de Servicios de Alimentos, Investigación y Educación, por medio del manejo del conocimiento para transformar la realidad con un enfoque científico crítico humanista y ecológico, y que le permita insertarse en los mercados de trabajo profesional, a escala local nacional e internacional

Objetivos Específicos:

- a) Analizar y comprender la integralidad biopsicosocial, cultural y ecológica del humano, con una actitud de respeto para su estudio y tratamiento
- b) Incidir en el proceso alimentario-nutricio individual, familiar y social con un enfoque multi, inter y transdisciplinario, a través de acciones de educación, orientación e investigación en nutrición basadas en el proceso de cuidado nutricional que se aplicara a todos los campos profesionales de la licenciatura y que incluye aspectos de interculturalidad en el campo de Alimentación y Nutrición Poblacional, incluirá también seguridad alimentaria y desarrollo sustentable
- c) Desarrollar Competencias Profesionales Integradas a partir de su inserción en escenarios reales de práctica profesional, como son el mercado laboral en Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional Ciencias de los Alimentos y Gestión de Servicios de Alimentos

- d) Desarrollar en los egresados actitudes y valores para comprender y transformar la realidad socio-epidemiológica y laboral, con juicio crítico-científico sentido humanista y ecológico
- e) Desarrollar valores para el desempeño profesional que le permitan la incorporación de los avances científico-tecnológicos para un óptimo trabajo inter profesional
- f) Desarrollar un proceso de aprendizaje con sustento pedagógico-didactico que permita al alumno construir su propio conocimiento, con la asesoría y tutoría académica en diversos ambientes y modalidades educativas
- g) Promover una política de gestion del talento humano vinculada a las necesidades personales, institucionales y sociales en los campos de la nutrición
- h) Fortalecer la identidad profesional de alumnos, egresados académicos y profesionales, a través de la participación en instancias colegiadas y acciones de formación continua

4.-PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de esta Carrera será competente para:

A. Competencias Socioculturales:

- a Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos, respondiendo 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 considerando 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

B. 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 lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma

C. 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, considerando 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 considerando 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, considerando las características de los comensales, los recursos materiales financieros y humanos y aplicando 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 actuando con ética y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales

5.-METODOLOGIA DEL DISEÑO CURRICULAR EMPLEADA, CON BASE EN LA MODALIDAD CURRICULAR PROPUESTA

Metodología del Diseño Curricular

En la presente propuesta, se consideran los lineamientos generales y bases conceptuales que guían el trabajo educativo de nuestra institución considerando el humanismo crítico y el constructivismo socio cultural, como los fundamentos teórico metodológicos para orientar el diseño y desarrollo de la curricula del Programa de Nutrición, ya que con esta orientación pedagógica se considera el aprendizaje contextualizado dentro de las comunidades de práctica, esto permite reconsiderar que el salón de clase no es el único sitio en que se promueve el conocimiento, sino que requiere de la utilización de herramientas de origen social Por lo que los estudiantes desarrollan sus capacidades e intereses en torno a las necesidades sociales

El aula es un taller donde se diseñan proyectos para el mejoramiento individual social y comunitario en los que interactúan comunidades estudiantes y académicos en estos talleres se el conocimiento se construye

sobre problemas disciplinarios y problemas sociales que se experimentan mas allá del aula, los cuales se sistematizan discuten y resuelven con sentido crítico todo esto bajo los postulados del quehacer científico, de la construcción y reconstrucción del conocimiento Esto genera nuevos conceptos al servicio de la investigación, de la comunidad y de la sociedad que sirven de base para mejorar la calidad en la educación

Con esta orientación del constructivismo socio cultural se pretende alcanzar los referentes generales planteados en el perfil de egreso, con base en el desarrollo de competencias necesarias y congruentes con las necesidades de la nutrición, así como las diversas entidades de carácter público social y privado

Se establece como eje de desarrollo la formación integral y pertinente del estudiante para promover su autonomía, impulsando su pensamiento analítico crítico y creativo para lograr el desarrollo de habilidades intelectuales y de auto-aprendizaje adaptándose a ambientes cambiantes que demandan una constante actualización, como una alternativa eficaz, para una mejor formación profesional, toda vez que el mercado laboral no solo es a nivel nacional sino internacional

Impulsa la participación en proyectos locales, regionales nacionales e internacionales que involucren a las comunidades en una cultura de concientización, incidiendo en tres planos ético, político y social

La metodología de trabajo nos permite que de manera colegiada las academias, elijan la organización temporal, fases y etapas de los diferentes niveles de complejidad por alcanzar durante los procesos de enseñanza-aprendizaje, según las interrelaciones entre dos de sus principales actores

(académicos-estudiantes) Se retoma para la administración curricular el sistema de créditos, que se sustenta en el uso del crédito académico como unidad de valor curricular, sin dejar de lado, las características de los tipos de asignaturas, módulos seminarios

Se aborda un currículo correlacionado también denominado integral es una extensión del currículo por materias, pero en el se trata de manejar las relaciones entre dos o más materias sin destruir los límites de las mismas entre sí, es decir la comprensión de algunos fundamentos y conceptos de una materia sirven de base para el abordaje de la otra

La adquisición del conocimiento se ve favorecida por una visión más amplia y por las motivaciones que se puedan generar al descubrir las correlaciones entre materias. Considera que existe una relación inherente en los hechos, los conceptos, los fundamentos y en general en información similar con otras unidades de aprendizaje

En su diseño se toma en cuenta las denominadas relaciones verticales, es decir la secuencia epistemológica del desarrollo de cada disciplina y ciencia favoreciendo tanto la enseñanza como el acceso a los aprendizajes ya que permitirá una práctica docente diferente y la inclusión de procesos formativos a través del currículo transversal y una estrecha relación con la sociedad

Esta organización curricular correlacionada promueve la interdisciplinariedad la que tiene un gran poder estructurante ya que los conceptos, marcos teóricos procedimientos entre otros, con los que se enfrenta el estudiantado, se encuentran organizados en torno a unidades

más globales a estructuras conceptuales y metodológicas compartidas por varias disciplinas

Esta organización del currículo permite reducir la fragmentación del conocimiento, promover una visión más integradora, favorecer la interacción, suscitar aprendizajes significativos y la construcción y reconstrucción del conocimiento, todo esto, con una orientación social participativa

Se aborda el currículo transversal como una estrategia para lograr la formación integral del estudiante. Este tipo de organización curricular considera los contenidos culturales, éticos, estéticos, de bienestar, necesarios para la vida y la convivencia, así como los que potencian las habilidades intelectuales y humanas que configuran al individuo que cada sociedad requiere, lo que permitirá a nuestros egresados sensibilizarse y posicionarse ante los problemas, enjuiciarlos críticamente y actuar con compromiso, abordando todas las áreas en torno a ejes transversales. Su tratamiento es responsabilidad de todos los académicos que tendrán que consensuar sus decisiones a través de los distintos niveles de planificación y desarrollo del currículo.

Se contemplan 5 ejes transversales

- a) **Formación Humana y social** Ética, Cultural, salud
- b) **Desarrollo de habilidades del pensamiento** Pensamiento crítico y creativo se impulsa el trabajo cooperativo y la metacognición desarrollo de actividades que promueven la elaboración de procesos o proyectos que impacten a la comunidad

c) **Desarrollo de habilidades en el uso de las NTIC'S**

d) **Idiomas** - La UNESCO establece que el idioma no es solo una herramienta para la comunicación y el conocimiento, sino también un atributo fundamental de identidad cultural y fortalecimiento individual y grupal. Por lo tanto, el idioma es el medio de comunicación para la transmisión de conocimientos de tal manera que el aprendizaje de un Segundo idioma abre el acceso a otros sistemas y maneras de interpretar el mundo y comprensión cultural. Este eje consta de 3 dimensiones:

- a) **Comunicación**
- b) **Producción (hablar y escribir)** Utilización de la expresión oral y escrita a la hora de verbalizar o de comunicar los resultados del aprendizaje en cualquier ámbito de conocimiento.
- c) **Comprensión (escuchar y leer)** Capacidad de usar conocimientos y habilidades para aplicar lo aprendido a nuevas situaciones.

e) **Investigación.**- Se propone incorporar actividades de investigación en la práctica docente con el fin de mejorar las experiencias de aprendizaje, lo que significa un nuevo rol del académico quien ahora requiere ser un dinamizador y gestor de ambientes de aprendizaje en los que se adquieran las competencias orientadas a una cultura de indagación, el descubrimiento y la construcción de nuevos conocimientos. El desarrollo de habilidades investigativas se logra por medio de una metodología pedagógica acorde con la corriente

constructivista que considera la posibilidad de que el estudiante pueda a través de la guía del académico, aplicar, optimizar y desarrollar habilidades cognitivas a partir de involucrarse en las actividades mismas de la investigación

El desarrollo del currículo fue basado en una metodología que puede ser replicada para el desarrollo del conocimiento de competencias específicas. El contenido del curso es determinado en una manera funcional especificando tópicos.

La profundidad de la cobertura de los elementos del cuerpo del conocimiento dentro de los objetivos es progresiva. Esto permite relacionar todos los tópicos a cubrir una forma integral con repetición e incrementando la profundidad hasta que los requerimientos finales se cumplan.

Los objetivos educativos pueden ser medidos por su resultado e identificados y usados uniformemente a través de la metodología. La profundidad del conocimiento está definida e identificada de una manera consistente (Bloom 1956). Esto permite aprender el conocimiento de competencias específicas con evaluaciones continuas y retroalimentación (Argyris 1976, 1977).

Las unidades de aprendizaje proveen pequeñas unidades de diseño curricular. Ellas soportan la adaptación del curso y no están pre-escritas como un curso, y son usadas en previos modelos. Esto permite la flexibilidad por unidades individuales académicas, con la habilidad de centrarse sobre todo en los objetivos curriculares. Este acercamiento

facilita la calidad de los graduados (Denning 1992 Bemowski, 1991a, 1991b Cherkasky 1992)

La definición del nivel de conocimientos el comportamiento a ser demostrado por aquellos quienes han completado las unidades de aprendizaje del curriculum como las metas y los objetivos fueron desarrollados compatiblemente con cada nivel del conocimiento, como determinar los niveles del conocimiento previamente definidos metas y objetivos

El paradigma de cooperación (Litchfield 1996, Johnson Johnson y Houliubec, 1993) ofrece muchas ventajas a los alumnos, aunque se requiere un cambio considerable en la parte de los profesores

El paradigma de cooperación aumenta la motivacion de estudiantes y simula mejor el ambiente de trabajo en el que los graduados esperan llevar a cabo El paradigma cooperativo apoya así el desarrollo de competencias de nivel de aplicación

6.-INTRODUCCIÓN A LA PROPUESTA CURRICULAR

En la presente propuesta del diseño curricular, de la licenciatura en Nutrición se expresan los compromisos que darán respuesta a los desafíos que provienen de los cambios mundiales derivados del proceso de la globalización e internacionalización

La situación de la educación superior en México y las condiciones particulares al interior de la Universidad de Guadalajara así como los retos que se derivan de la situación particular de la región de la costa norte del estado de Jalisco

Compromisos que como Universidad pública nos obligan a unir esfuerzos hacia la construcción de una nación con mayores oportunidades de desarrollo social para todos los sectores de la población, en consecuencia, se motiva a la comunidad universitaria del Centro Universitario de la Costa (CUCOSTA), a dirigir el trabajo colegiado comprometido y permanente, orientado a la revisión y actualización de los programas educativos la incorporación de nuevas metodologías y modalidades de enseñanza – aprendizaje se asume la responsabilidad de que el estudiante, es el centro del quehacer de la Institución, enmarca el trabajo educativo, cultural y científico en un deber con la sociedad mexicana

Metas que las autoridades educativas del centro universitario de la costa, están impulsando persistentemente, convencidos de que las nuevas reformas sustentarán la formación de nuevos egresados los próximos y futuros profesionales del Siglo XXI

EVOLUCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

La Licenciatura en Nutrición inició en 1997 como una propuesta curricular del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, en 1998 se realizaron algunas modificaciones las cuales se aprobaron en abril de ese año por el H Consejo General Universitario. Estos cambios incluyeron los siguientes aspectos: análisis e identificación de los bloques formativos, elaboración de insumos de apoyo académico como análisis de unidades de aprendizaje, cargas horarias y créditos del plan de estudios, además de la perspectiva de la Licenciatura en Nutrición.

El 16 de marzo de 2000, el H Consejo General Universitario aprobó el dictamen número I/2000/499, relacionado con la reestructuración del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición para operar bajo el sistema de créditos en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud.

El 11 de octubre de 2000 el H Consejo General Universitario aprobó el dictamen número I/2000/1141, relacionado con la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición para impartirse en el Centro Universitario del Sur.

El 29 de enero de 2002 el H Consejo General Universitario aprobó el dictamen número I/2002/065, relacionado con la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de los Altos.

El 31 de octubre de 2003 el H Consejo General Universitario aprobó el dictamen número I/2003/625, relacionado con la modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición para operar bajo el sistema de créditos en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, en el Centro Universitario de los Altos y en el Centro Universitario del Sur

El 21 de julio de 2006 el H Consejo General Universitario aprobó el dictamen número I/2006/202, relacionado con la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario del Norte

El 21 de octubre de 2006 el H Consejo General Universitario aprobó el dictamen número I/2006/365, relacionado con la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de la Costa Sur

El Centro Universitario de Ciencias de la Salud el Centro Universitario del Sur el Centro Universitario de los Altos el Centro Universitario de la Costa Sur y el Centro Universitario del Norte son organismos desconcentrados encargados de cumplir en el área de conocimiento de la nutrición humana-entre otras- y de su ejercicio profesional los fines que en el orden de la cultura y la educación superior corresponden a la Universidad, y tienen la responsabilidad de formar profesionales, técnicos y especialistas que mediante su trabajo cotidiano respondan a las urgentes necesidades de prevención y preservación de la salud en la entidad

La Universidad de Guadalajara, consciente de los cambios, así como de la necesidad de vincular el aprendizaje de sus estudiantes con las actividades laborales, ha emprendido una reforma curricular en la que se enfatiza el

desarrollo de habilidades cognitivas de orden superior (pensamiento analítico, pensamiento crítico, solución de problemas y comunicación) habilidades de pensamiento complejo alfabetización informacional capacidad para organizar, gestionar el tiempo, tomar decisiones y trabajar colaborativamente con responsabilidad social y creatividad

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

Para responder a las necesidades y problemáticas detectadas en la evaluación del programa educativo de la Licenciatura en Nutrición se inició un proceso de construcción social donde participaron los miembros de los Comités Consultivos Curriculares de dicho programa, en los diferentes centros universitarios de la Red Universitaria y en la primera etapa, también en instituciones incorporadas

La propuesta curricular por competencias profesionales integradas (CPI) de la Licenciatura en Nutrición, surge de la combinación de los saberes prácticos, teórico-metodológicos y formativos de las competencias profesionales y las competencias para la vida, con sus componentes técnico

instrumentales y socioculturales que se construyeron a partir de la evaluación de problemas de la dimensión social, institucional y pedagógico-didáctico -identificados en la investigación y monitoreo- y su contrastación con las necesidades y demandas de formación diagnosticadas en el año 2000. Con base en la reflexión de lo anterior se reconocieron las carencias y se construyeron propuestas de transformación para el currículum del programa educativo de la Licenciatura en Nutrición.

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

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

El CUCS, en colaboración con los Centros Universitarios de la Red involucrados, concluyó su proceso con la integración del expediente correspondiente, la formulación del dictamen y la aprobación de la modificación al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, en la sesión extraordinaria del Consejo de Centro, del día 20 de noviembre de 2012, se solicitó la aprobación del H. Consejo General Universitario.

El diagnóstico de los programas educativos que elaboró la Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado en 2010, sustentó de la Reforma

Curricular se basó en las observaciones de los organismos evaluadores y acreditadores (de CIEES y COPAES), en diversos estudios de CENEVAL, egresados, empleadores, de prácticas docentes, de prácticas innovadoras, de percepción de los estudiantes de reprobación entre otros. Dicho estudio muestra fortalezas tales como una gran cantidad de programas evaluados y acreditados, vinculación con la sociedad, fuerte demanda de la mayoría de nuestros programas, cuerpos académicos consolidados y la capacidad para innovar y adaptarse a los nuevos contextos.

El diagnóstico revela también aspectos a mejorar que justifican la reforma. Entre estos destacan la falta de actualización de algunos programas y su poca vinculación formal con organizaciones productivas, exceso de unidades de aprendizaje y contenidos, falta de espacios curriculares para el aprendizaje de un segundo idioma, poca flexibilidad para cursar asignaturas de programas educativos de otros centros, carencia de un programa y un equipo de tutores, estudiantes con un pobre desarrollo de sus habilidades cognitivas y falta de vinculación entre pregrado y posgrado.

PERTINENCIA DEL PROGRAMA

Problemática actual

Durante el siglo XX la ciencia de la nutrición se caracterizó por dos fases principales. En la primera, los científicos especialistas en nutrición descubrieron, caracterizaron y sintetizaron varias vitaminas y determinaron a detalle sus síndromes de deficiencia. Se calcularon las necesidades dietéticas de estos nutrientes que se actualizaron de forma periódica como

aportes dietéticos recomendados (ADR) a partir de 1977 estos se reformularon como ingestas dietéticas de referencia (IDR), en las que además de las ingestas recomendadas consideradas como suficientes para cubrir las necesidades nutritivas de casi todas las personas, se incluyeron cálculos de niveles máximos tolerables. La segunda fase de la moderna ciencia de la nutrición se centra en las pruebas crecientes de las relaciones entre la dieta y el estado nutricional por un lado y las enfermedades que constituyen un problema de salud pública, como la cardiopatía isquémica, el cáncer, la desnutrición, la obesidad y otras que son causas importantes de mortalidad. Mientras que las ADR se referían a las ingestas dietéticas necesarias para evitar las deficiencias, las IDR recomiendan no solo las cantidades de nutrientes que evitan las deficiencias sino que también la que pueden promocionar la salud y prevenir la enfermedad a largo plazo ¹

Las conexiones causales entre la dieta y las enfermedades crónicas son difíciles de separar por la compleja trama de otros factores de riesgo, las primeras relaciones que se establecen entre dieta y enfermedad suelen provenir de estudios epidemiológicos, que se sustentan mediante estudios *in vitro* en animales y de intervención en humanos.

Panorama mundial

Una mala nutrición influye directamente sobre la desnutrición, el sobrepeso y la obesidad pero además la nutrición influye en un gran número de enfermedades ya sea como factor asociado a la disminución o al incremento del riesgo, como en la diabetes mellitus, la cardiopatía isquémica, el cáncer, la hipertensión, la osteoporosis, la obesidad, la desnutrición. La diverticulosis intestinal, los defectos congénitos del tubo neural, la anemia entre otras ²

Según la organización mundial de la salud (OMS) La nutrición es uno de los pilares de la salud y el desarrollo. En personas de todas las edades una buena nutrición permite reforzar el sistema inmunitario, contraer menos enfermedades y gozar de salud. Los niños sanos aprenden mejor, la gente sana es más fuerte, más productiva y está en mejores condiciones de romper el ciclo de pobreza y desarrollar al máximo su potencial. A consecuencia del alza de los precios de los alimentos y el descenso de la productividad agrícola, la seguridad alimentaria en el mundo está cada vez más amenazada, lo que podría llevar a un aumento de la desnutrición.

Un indicador clave de la malnutrición crónica es el retraso del crecimiento, es decir, cuando los niños son demasiado bajos para su grupo de edad en comparación con los patrones de crecimiento infantil de la OMS. En todo el mundo hay unos 165 millones de niños con retraso del crecimiento a causa de la escasez de alimentos, de una dieta pobre en vitamina A y minerales y de la enfermedad. Cuando el crecimiento se reduce, disminuye el desarrollo cerebral, lo que tiene graves repercusiones en la capacidad de aprendizaje. Las tasas de retraso del crecimiento entre los niños son más elevadas en África y Asia. En África del Este, por ejemplo, afecta al 42% de la población infantil, según las cifras de 2011.

La emaciación y el edema bilateral son formas graves de malnutrición causadas por una carencia aguda de alimentos y agravadas por la enfermedad. Alrededor de 15 millones de niños fallecen cada año de emaciación. Las carencias de vitamina A, zinc, hierro y yodo son motivos de gran preocupación para la salud pública. Unos 2000 millones de personas sufren de carencia de yodo en todo el mundo y la carencia de vitamina A se

asocia cada año a más de medio millón de fallecimientos de niños menores de 5 años a escala mundial

La malnutrición es uno de los factores que más contribuyen a la carga mundial de morbilidad. Más de una tercera parte de las defunciones infantiles en todo el mundo se atribuye a la desnutrición.

El aumento del sobrepeso y la obesidad en todo el mundo es uno de los principales desafíos para la salud pública. Personas de todas las edades y condiciones se enfrentan a este tipo de malnutrición a consecuencia de la cual están aumentando vertiginosamente, incluso en los países en desarrollo, las tasas de diabetes y de otras enfermedades relacionadas con el régimen alimentario. En los países en desarrollo hasta el 20% de los niños menores de 5 años tienen sobrepeso.

En los adolescentes los problemas nutricionales comienzan durante la niñez y continúan durante la vida adulta. La anemia es un problema nutricional crucial para las adolescentes. Evitar los embarazos precoces y reforzar la salud nutricional de las chicas durante el periodo de la pubertad permite reducir más tarde el número de defunciones maternas e infantiles y detener los ciclos de malnutrición de una generación a la siguiente. Tanto en las chicas como en los chicos la adolescencia es un periodo ideal para inculcar hábitos correctos en cuanto a la alimentación y a la actividad física.

Una existencia de comidas poco saludables e inactividad aumenta con el tiempo los riesgos para la salud y contribuye a que surjan enfermedades cardiovasculares, cáncer, diabetes y otros problemas. La población mundial está envejeciendo: las personas de más de 60 años de edad pasarán de los 700 millones actuales a 1000 millones en 2020. La salud nutricional en

edades avanzadas será un factor decisivo en la situación sanitaria mundial además de que se incrementa la prevalencia de enfermedades crónico degenerativas en los adultos mayores y estas enfermedades como las enfermedades cardiovasculares y la diabetes mellitus ocupan los primeros lugares en causas de mortalidad ³

Panorama nacional

México se encuentra en el lugar 14 en cuanto a superficie territorial a nivel mundial, con una población de 112 336 538 habitantes al 2010 ⁴ En 1988 se realizó la primera encuesta de nutrición con cobertura nacional dicha encuesta reveló la existencia de elevadas prevalencias de desnutrición aguda (emaciación) y de desnutrición crónica (baja talla) en niños menores de cinco años, de una gran inequidad en el estado nutricional de la población entre regiones, zonas urbanas y rurales y categorías de condiciones de bienestar, y de dietas deficientes en varios micro-nutrientes tanto en niños como en mujeres. La encuesta también mostró que los programas gubernamentales de apoyo a la nutrición y la alimentación se distribuían con criterios que no respondían a la inequidad entre subgrupos poblacionales ni a las necesidades nutricionales de la población y que el diseño de varios de los programas no se basaba en la evidencia científica disponible sobre la eficacia y efectividad de diversas acciones y programas. Las conclusiones de la encuesta fueron utilizadas para el diseño de nuevas políticas y programas para la prevención y control de la desnutrición, como el *Progreso* (actualmente *Oportunidades*), en la segunda mitad de la década de los noventa ⁵

Once años después de la primera encuesta en 1999, el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) realizó la segunda encuesta nacional probabilística

similar en diseño a la anterior con un tamaño de muestra mayor que garantizaba representatividad urbana y rural al interior de las cuatro regiones estudiadas en la cual se agregó, al grupo materno-infantil estudiado en la primera encuesta, el grupo en edad escolar en ella se obtuvo por primera vez información sobre la prevalencia de anemia y deficiencias de micro-nutrientes en una muestra probabilística de niños menores de 12 años. Los resultados de la encuesta de 1999 mostraron una disminución marcada de la desnutrición aguda en niños y mujeres y una reducción de la desnutrición crónica inferior a la lograda por países de ingresos similares. Asimismo, la encuesta reveló elevadas prevalencias de anemia en los grupos de edad estudiados, pero especialmente en los menores de tres años y en las mujeres embarazadas. Los resultados sobre desnutrición situaron a la prevención y control de la desnutrición crónica, la anemia y las deficiencias de micro-nutrientes como metas prioritarias en las agendas de los programas de salud, nutrición y desarrollo social. En dicha encuesta un resultado sorprendente y alarmante fue el descubrimiento de una verdadera epidemia de obesidad en las mujeres adultas. Los aumentos en obesidad documentados por la encuesta se encuentran entre los mayores registrados en el mundo y llevaron a la toma de conciencia por parte de las autoridades de salud, así como de la población misma, sobre la gravedad del problema.⁶

Siete años después de la segunda encuesta de nutrición, el INSP realizó la encuesta nacional de salud y nutrición (ENSANUT 2006), que abordó el estudio del estado nutricional de la población a la par que el de la situación de salud, incrementó su cobertura para lograr la representatividad de los ámbitos nacionales, regionales y de zonas urbanas y rurales, y también de las entidades federativas, los resultados sobre nutrición incluyeron a la totalidad de los grupos de edad con la inclusión de los adolescentes y

adultos de sexo masculino y las personas de la tercera edad. Los análisis para el ámbito nacional, regional y para las zonas urbanas y rurales mostraron un descenso de la desnutrición crónica en el ámbito nacional, entre 1999 y 2006, significativamente superior al observado entre la primera y la segunda encuestas, el cual fue muy superior al del periodo anterior en las regiones y en los grupos sociales más pobres (región sur, zona rural, niveles de vida bajos y población indígena), lo que sugiere que posiblemente la reformulación de los programas en la segunda mitad de la década de los noventa estaba dando resultados. La anemia no disminuyó en forma importante en general, aunque sí lo hizo en los niños de un año, el periodo de mayor vulnerabilidad por los efectos adversos de este padecimiento en el desarrollo psicomotor en dicha etapa. Este resultado posiblemente se deba a que varios de los programas han dirigido sus acciones preferentemente a este grupo poblacional. Los resultados indicaban la persistencia de importantes retos de salud pública, entre los que destacaban la desnutrición crónica en la población indígena y en el sur rural y la anemia en niños, mujeres y personas de la tercera edad. La ENSANUT 2006 también reveló que el sobrepeso y la obesidad continuaban su aumento en todas las edades, regiones y grupos socioeconómicos, con lo que se colocaron entre los problemas de salud pública más importantes.⁷

Seis años después se realiza la ENSANUT 2012, con cobertura por entidad federativa y que incluye a la totalidad de los grupos de edad, en donde se observó que la prevalencia de desnutrición crónica disminuyó de manera más acelerada entre 1999 y 2006 que entre los periodos previo (1988-1999) y el periodo más reciente (2006-2012). La disminución en desnutrición aguda (bajo peso para talla) alcanzó ya valores compatibles con la eliminación como problema de salud pública, aunque persisten focos de desnutrición aguda en ciertas regiones y grupos de edad en el país. La

desnutrición crónica (baja talla para edad) disminuyó a la mitad de la encontrada en 1988. A pesar de esta tendencia sostenida de disminución en la prevalencia de desnutrición crónica, actualmente casi 14 de cada 100 preescolares tienen baja talla para la edad, indicador de desnutrición crónica, lo que representa casi 1.5 millones de menores de cinco años.

La comparación de las encuestas a lo largo del tiempo, muestra desaceleración de la tendencia al alza en la prevalencia de peso excesivo (sobrepeso y obesidad) en niños y adolescentes. Este hallazgo es de gran relevancia dado que las encuestas previas indicaban prevalencias altas y crecientes de este problema a edades cada vez más tempranas. Atenuar esta tendencia es importante porque una tercera parte de la población entre 5 y 11 años de edad en el país presenta exceso de peso corporal (sobrepeso más obesidad) y esto persiste como un gran reto de salud. La prevalencia nacional combinada de sobrepeso y obesidad en adolescentes fue de alrededor de 35.8%; el aumento entre 2006 y 2012 fue de 5%. La prevalencia de peso excesivo en los adolescentes ha aumentado en forma notable casi tres veces en el casi un cuarto de siglo. Para los adultos mayores de 20 años la cifra también se vuelve alarmante: 7 de cada 10 adultos presentan sobrepeso y que de estos la mitad presenten obesidad constituye un serio problema de salud pública por lo que es indispensable redoblar esfuerzos para disminuir estas prevalencias que están aumentando el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles, con grandes costos directos e indirectos para el Estado.

Los resultados sobre las prácticas de lactancia materna en México muestran que están muy alejadas de lo que recomienda la OMS, y que serían las compatibles con una óptima salud y supervivencia del niño. La lactancia materna exclusiva bajó casi 8 puntos porcentuales en México entre 2006 y

2012, y el descenso en el medio rural fue mayor. Este hallazgo es preocupante para la salud pública porque la lactancia ofrece protección contra las enfermedades más comunes de la infancia que son las principales causas de mortalidad. La proporción de adolescentes que participó en la ENSANUT 2012 y que estaban en riesgo de tener un trastorno de la conducta alimentaria (>10 puntos del cuestionario aplicado), fue de 1.3% (1.9% en el sexo femenino y 0.8% en el masculino). Esta proporción fue medio punto porcentual más alta (0.9 y 0.4 puntos porcentuales para el sexo femenino y masculino respectivamente) que la registrada en la ENSANUT 2006. Al comparar la frecuencia de conductas para intentar bajar de peso entre adolescentes de ambos sexos, en las adolescentes fue más frecuente hacer ayuno, dietas, tomar pastillas, diuréticos o laxantes ($p < 0.01$). En la comparación entre grupos de edad, los varones de 14 a 19 años tuvieron una mayor prevalencia de conductas de riesgo, como comer demasiado y hacer ejercicio que los adolescentes de 10 a 13 años. Por otro lado, las adolescentes de 14 a 19 años tuvieron una mayor prevalencia de todos los trastornos de la conducta alimentaria (excepto inducir el vómito) que las adolescentes de 10 a 13 años.

Los resultados nacionales para el componente de actividad física reflejan que más de la mitad de los niños y adolescentes entre 10 y 14 años de edad no realizaron ninguna actividad formal (como deportes de equipo, organizados con entrenadores), en los últimos 12 meses previos a la encuesta y solamente 33% de los niños y adolescentes encuestados pasa menos de dos horas (el tiempo máximo recomendado) frente a pantallas.

La mayoría de los hogares mexicanos en inseguridad alimentaria se encuentran en la clasificación de inseguridad leve (41.6%). Es decir, estos hogares experimentan preocupación por el acceso a los alimentos e

inclusive pueden estar sacrificando la calidad de la dieta familiar. Un hallazgo aun más grave es que el 28.2% de los hogares que experimentan inseguridad moderada y severa (alrededor de 8 322 486 hogares en todo el país) se enfrenta al consumo de una dieta insuficiente en cantidad y en casos extremos han experimentado hambre debido a la falta de dinero u otros recursos.

Entre 1999 y 2006 México registró los mayores logros en mejoría del estado nutricional de los casi 25 años estudiados. Entre 2006 y 2012 hubo un aumento en el número de personas en condición de pobreza, de acuerdo a indicadores del Coneval basados en los ingresos corrientes. Esto fue el resultado de varios factores globales entre los que destacan la inestabilidad en los precios internacionales de alimentos y crisis económicas recurrentes que han afectado a la población más pobre.

La desnutrición en los menores de cinco años tiene efectos adversos en el crecimiento, el desarrollo y la salud de los menores y tiene efectos en el mediano y largo plazo en el rendimiento escolar e intelectual, el desarrollo de capacidades, el rendimiento en el trabajo y el ingreso laboral en los adultos, lo que repercute en el desarrollo social. La desnutrición en nuestro país ha mantenido una disminución sostenida a lo largo de casi un cuarto de siglo que separa la primera y la última encuesta de nutrición. La velocidad del descenso en los diferentes periodos que separan las cuatro encuestas ha sido heterogéneo. Estas altas prevalencias son de gran trascendencia dados los efectos adversos de la desnutrición crónica en la morbilidad, mortalidad y el desarrollo psicomotor del niño y en el desempeño intelectual y físico del escolar, el adolescente y el adulto, lo que se traduce en desventajas de por vida en el desarrollo de capacidades.

La anemia es un problema de salud pública que afecta a todos los niveles socioeconómicos tiene consecuencias importantes sobre el desarrollo cognitivo y físico de los niños y en el desempeño físico y la productividad laboral de los adultos. Se puede presentar en todas las etapas de la vida sin embargo es más frecuente en las mujeres embarazadas y en los niños menores de dos años. La causa más frecuente de anemia en México es la dieta deficiente en hierro o la dieta deficiente que además se combina con productos con un alto contenido de fitatos. Igualmente puede estar condicionada por un aumento en los requerimientos de hierro tal y como sucede durante el embarazo. La prevalencia de anemia es un indicador del estado de salud poblacional. La OMS⁴² ha definido que las prevalencias menores a 5.0% son indicativas de un buen desempeño, prevalencias de 5 a 19.9 son indicativas de un problema leve, de 20 a 39% de un problema moderado y porcentajes iguales o superiores a 40% se deben considerar como un problema grave. De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud, la prevalencia de anemia en los países deja de representar un problema de salud pública cuando es menor de 5.0%,⁴⁵ por lo tanto, nuestro país aún enfrenta el reto de llegar a esta meta.

Los aumentos en las prevalencias de obesidad en México se encuentran entre los más rápidos documentados en el plano mundial. De 1988 a 2012, el sobrepeso en mujeres de 20 a 49 años de edad se incrementó de 25 a 35.3% y la obesidad de 9.5 a 35.2%. Afortunadamente en el último periodo de evaluación (de 2006 a 2012), la prevalencia agregada de sobrepeso y obesidad en adultos ha mostrado una reducción en la velocidad de aumento que era cercana al 2% anual (en el periodo 2000-2006) para ubicarse en un nivel inferior al 0.35% anual. México está inmerso en un proceso de transición donde la población experimenta un aumento inusitado de IMC.

excesivo (sobrepeso y obesidad) que afecta a las zonas urbanas y rurales, a todas las edades y a las diferentes regiones ⁸

La alimentación infantil apropiada es uno de los pilares más importantes para la promoción de la salud. Así, la lactancia materna adecuada es considerada una de las medidas más costo-efectivas para evitar enfermedad y muerte en la etapa infantil y preescolar. Asimismo, la correcta alimentación complementaria disminuye el riesgo de desnutrición y deficiencias de micronutrientes. El poco tiempo dedicado a actividades físicas moderadas o vigorosas y el excesivo tiempo de actividades sedentarias sugiere una importante contribución de la inactividad física al aumento de la prevalencia de obesidad y enfermedades crónicas observado en México en los últimos años ⁹

El indicador de inseguridad alimentaria moderada y severa, construido a través del uso de la ELCSA, ha sido incorporado desde hace algunos años como un indicador de la medición de la pobreza en México,¹⁰ pues permite definir los grupos de población que se encuentran en pobreza de ingresos y que además se perciben como carentes en el cumplimiento de uno de sus derechos sociales fundamentales: la alimentación.¹¹ Los resultados obtenidos a partir de la aplicación de la ELCSA han sido utilizados también en otros países de América Latina para desarrollar y supervisar políticas y programas relacionados con la alimentación o nutrición.¹²⁻¹⁴

Panorama estatal (Jalisco)

El estado de Jalisco ocupa el séptimo lugar a nivel nacional en superficie territorial está conformado por 125 municipios ocupa el cuarto lugar en cuanto a población con 7 350.355 habitantes y en actividad económica se ubica entre los primeros cinco estados de mayor actividad económica ^{4 15}

En la entidad en el 2009 se reportaron como principales causas de mortalidad las enfermedades del corazón tumores malignos. diabetes mellitus, accidentes, enfermedades cerebrovasculares enfermedades del hígado enfermedades respiratorias afecciones perinatales e insuficiencia renal

En la ENSANUT 2006 se reportó para Jalisco en prescolares una prevalencia de de bajo peso del 2 7% de talla baja del 7 6% y de emaciación del 1 1% y de sobrepeso del 4 5%, en escolares (5 a 11 años de edad) la prevalencia de talla baja fue del 4 7% y de sobrepeso y obesidad fue del 27 7%, en adolescentes se encontro una prevalencia de talla baja del 7% y exceso de peso una prevalencia de 35.5% (esta prevalencia es mayor a la media observada en el ámbito nacional) para los mayores de 20 años la prevalencia de sobrepeso y obesidad en el estado fue del 69% (ligeramente por arriba de la media nacional) y el 78% tiene obesidad abdominal, en contraste la prevalencia de desnutrición fue menor del 2%, las prevalencias para Hipertensión y Diabetes se encontraron ligeramente por debajo de la media nacional ¹⁶

Panorama regional (Región "costa norte" Puerto Vallarta)

El municipio de Puerto Vallarta se encuentra ubicado a los 20°55° Norte 105°20' Oeste, 104°56° Este y al Sur 20° 2' 8 Puerto Vallarta forma parte de la región Costa Norte colinda al norte con el estado de Nayarit y el municipio de San Sebastián del Oeste . al este con los municipios de San

Sebastián del Oeste y Mascota al sur con los municipios de Mascota, Talpa de Allende y Cabo Corrientes, al oeste con el municipio de Cabo Corrientes el océano Pacífico y el estado de Nayarit, su extensión territorial es de 1,096 kilómetros cuadrados que representa alrededor del 1.6% de la superficie del Estado de Jalisco y el 21.8% de la región. En su demarcación política-territorial, Puerto Vallarta pertenece al V Distrito electoral federal siendo el mismo municipio la cabecera distrital en el que participan además los siguientes municipios: Atengo, Atenguillo, Ayutla, Cabo Corrientes, Cuautla, Guachinango, La Huerta, Mascota, Mixtlan, San Sebastián del Oeste, Talpa de Allende, Tomatlán y Villa Purificación.^{15 17}

El municipio cuenta con atractivos naturales que favorecen el desarrollo turístico, como por ejemplo sus playas cuenta con una extensión aproximada de 30km de litoral, el mar, la montaña, las áreas rurales, sus ríos, su paisaje y su diversidad de fauna tanto terrestre como marina. Un atractivo adicional lo representan sus áreas protegidas.

Puerto Vallarta constituye uno de los puertos eje de la industria de cruceros en el litoral del Pacífico, es un puerto de escala obligado entre las rutas de cruceros del Pacífico Norte de América, registra una participación de 17.4% en el total de arribos a nivel nacional y de 19.3% en el total de pasajeros.¹⁸

La situación del empleo es favorable, sin embargo los niveles de ingresos son bajos, la especialización económica municipal se concentra en actividades del sector servicios, actividad que a lo largo de los años se ha ido fortaleciendo y al mismo tiempo las actividades primarias y secundarias (agricultura, ganadería, etc.) han disminuido en su escala de importancia. El sector que mayor número de unidades económicas concentra, es el sector que ofrece alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas.

que mantiene una población ocupada de 16,815 personas (44.69%) el Comercio al por menor, que presenta 13,901 personas ocupadas, en segundo lugar, el turismo es la principal actividad de Puerto Vallarta, específicamente los servicios de Hoteles y Restaurantes. De acuerdo con el INEGI para el 2008, los turistas hospedados en establecimientos de categorías turísticas de cinco, cuatro, tres, dos y una estrella fue de 1,432,052 de los cuales 56% eran nacionales y 44% fueron extranjeros.¹⁹

En Puerto Vallarta la gastronomía es variada, ofrece una amplia gama de opciones, pues existen 920 restaurantes, los cuales van desde los ubicados en la zona urbana hasta los presentes en hoteles de Gran Turismo. De ellos, 450 son con categoría turística, además de 122 negocios formalmente establecidos que brindan el servicio de bar. Se pueden encontrar los platillos típicos de la región, la alta cocina mexicana así como las mejores selecciones de comida internacional: argentina, brasileña, china, cubana, francesa, griega, italiana, japonesa, entre otras.^{20,21}

En Puerto Vallarta las principales causas de mortalidad en el año 2011 fueron las enfermedades del corazón, diabetes mellitus, enfermedades cerebrovasculares, enfermedades pulmonares, seguida de accidentes de vehículo de motor, cirrosis y otras enfermedades crónicas del hígado, afecciones perinatales, nefritis y nefrosis, agresiones (homicidios), tumor maligno de tráquea, bronquios y pulmón, VIH/SIDA, desnutrición calórico-proteica entre las principales.

De acuerdo a las estadísticas de la Secretaría de Salud Jalisco las "Principales causas de mortalidad en la Región Costa Norte" en cuanto a la mortalidad infantil, la tasa de mortalidad en el periodo 2001-2006 ha presentado un incremento, aunque mínimo. Para 2001, la tasa municipal fue

de 12.3 defunciones por cada 1 000 infantes nacidos vivos registrados. Para el 2006 la tasa fue de 12.5, lo que representa un aumento del 1.6% en comparación con el 2001. Actualmente, la tasa de mortalidad infantil municipal se encuentra levemente por arriba de la tasa estatal (12 defunciones de menores de 1 año por cada 1000 nacidos vivos)^{22,23}

En 2011 la tasa de mortalidad por 100,000 habitantes por deficiencia de la nutrición fue del 10.6, por anemia del 2.4 para la región sanitaria VIII (Puerto Vallarta) dicha región sanitaria comprende los municipios de Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Mascota, San Sebastián del Oeste, Talpa de Allende y Tomatlán.²³

En Puerto Vallarta, en la región Costa Norte y Región Sanitaria VIII de la Secretaría de Salud Jalisco, se tiene una prevalencia ligeramente por arriba de la media estatal para adolescentes y adultos.¹⁶

ANÁLISIS DEL MERCADO OCUPACIONAL

Bajo el esquema de desarrollo y las necesidades que se requieren en la actualidad, dentro de la nutrición, en la región de la costa norte del estado de Jalisco, se visualiza la posibilidad de crear una nueva licenciatura, considerando las circunstancias del campo de actuación laboral y las opiniones respecto a la necesidad de contar con una carrera profesional dentro de la Nutrición.

Las características que prevalecen en el momento y que de alguna manera en menor medida se dan actualmente, es que existan expertos en el área

de la Nutrición y otros con algún conocimiento mínimo del tema que por lo general no siempre son las personas con el perfil profesional requerido, sino personas que por sus características, desarrollaban o tenían bajo su responsabilidad la administración de un organismo, ya fuera este Público Privado o del área de la Nutrición

El campo laboral es principalmente en los ámbitos de la nutrición en Instituciones Públicas y Privadas del Sector Salud, Manejo de consultorios nutrimentales Clínicas de grupos de atención nutricional, Clínicas de reducción de peso, Centros de recuperación nutricional, Laboratorios farmacéuticos con producción de alimentos y nutrimentos Nutrición en el deporte. Asesorías en clubes privados. Manejo de consultorios con atención a deportistas Administración de servicios en la nutrición Manejo de comedores, Manejo de comedores industriales de empresas privadas Docencia, Investigación y en la Legislación, producción y mercadotecnia alimenticia

Creación y Gestión del Conocimiento.

Las universidades y centros de investigación enfocarán sus estrategias para hacer investigación, desarrollo e innovación de la Nutrición, que la población requiera en el futuro, permitiendo esto la creación de proyectos donde el sector público, sector privado sector social y universidad trabajen en conjunto

7.-ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

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

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básico Común	55	15
Área de Formación Básico Particular Obligatoria	288	75
Área de Formación Especializante Selectiva	24	6
Área de Formación Optativa Abierta	15	4
Número mínimo total de créditos para optar por el título:	382	100

Además de las 306 horas prácticas del Área de Formación Especializante que van con cargo a docente, hay 340 horas de práctica en campo profesional con supervisión externa no contabilizadas en el cuadro. Los receptores de estos alumnos en campos externos, fungirán como asesores y serán profesionales relacionados con el área de la alimentación y la nutrición (de preferencia nutriólogos). Contaran con un nombramiento honorífico. Sin incluir estas horas sin pago ni las unidades de aprendizaje optativas la proporción de horas prácticas del programa es 60% del total.

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

Área de Formación Básica Común						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
BIOÉTICA Y UNIVERSIDAD	C*	48	16	64	7	
SOCIEDAD Y SALUD	C*	26	22	48	4	

COMUNICACIÓN Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	CT	16	16	32	3	
FUNDAMENTOS DE ANATOMÍA	CT	80	16	96	12	
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	CT	48	16	64	7	
BIOQUÍMICA HUMANA	CT	80	16	96	12	
BIOLOGÍA MOLECULAR	CL	64	16	80	10	BIOQUÍMICA HUMANA
Totales		362	118	480	55	

Área de Formación Básico Particular Obligatoria						
Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA	CI	5	7	68	8	
PRACTICAS EN ACTIVIDADES FÍSICAS	CT	17	17	34	3	
HISTORIA Y EPISTEMOLOGÍA DE LA NUTRIOLOGÍA	S	8	8	16	2	
ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	CT	5	7	68	8	
FISIOLOGÍA HUMANA	C	30	40	70	20	BIOQUÍMICA HUMANA
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	C	34	34	68	7	BIOQUÍMICA HUMANA
EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIO	C	5	5	102	10	HISTORIA Y EPISTEMOLOGÍA DE LA NUTRIOLOGÍA
CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANIFICACIÓN DE MENÚS	C	17	51	68	5	HISTORIA Y EPISTEMOLOGÍA DE LA NUTRIOLOGÍA
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	CT	7	51	68	5	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN SOCIAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	C-	7	5	68	5	COMUNICACIÓN Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN
FUNDAMENTACIÓN DE UN PROYECTO EN NUTRICIÓN	5	17	5	68	5	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	C-	17	51	68	5	CÁLCULO DIETÉTICO Y ELABORACIÓN DE MENÚS
FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN	C-	34	34	68	7	FISIOLOGÍA HUMANA
PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA	C-	34	34	68	7	CÁLCULO DIETÉTICO Y ELABORACIÓN DE MENÚS

Área de Formación Básica Particular Obligatoria

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
SOCIO-ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	CI	34	34	68	7	SOCIEDAD Y SALUD
BROMATOLOGÍA	C	51	51	102	10	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
DIFETICA	CI	34	34	68	7	CÁLCULO DIETÉTICO Y PREPARACIÓN DE MENÚS
PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN	S	17	51	68	5	FUNDAMENTACIÓN DE UN PROYECTO EN NUTRICIÓN
ABORDAJE PSICOLÓGICO DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	CI	17	17	34	3	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	C	51	51	102	10	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE	CI	34	34	68	7	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
NUTRIGENÉTICA Y NUTRIGENÓMICA	C*	51	17	68	8	BIOLOGÍA MOLECULAR
EPIDEMIOLOGÍA DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	CI	34	34	68	7	ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA APROPIADA A POBLACIONES	CI	51	51	102	10	PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN	S	17	51	68	5	PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN
GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN INSTITUCIONES DE SALUD	CI	51	51	102	10	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL ADULTO Y ANCIANO ENFERMO	C*	51	51	102	10	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
GESTIÓN DE PROGRAMAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	CI	34	34	68	7	GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE SERVICIOS DE ALIMENTOS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL NIÑO Y ADOLESCENTE ENFERMO	C*	51	51	102	10	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA

Área de Formación Básico Particular Obligatoria						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
PROYECTO DE VIDA	CI	20	2	32	4	
PREVENCIÓN Y TERAPÉUTICA CON ALIMENTOS	CI	17	17	34	3	"REC. A TULO 11"
COMUNICACIÓN CIENTÍFICA EN NUTRICIÓN	S	17	51	68	5	"ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN"
MERCADOTECNIA DE SERVICIOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIO NUTRIMENTALES	CI	17	51	68	5	"TECNOLOGÍA ALIMENTARIA APROPIADA A POBLACIONES"
GESTIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS	C*	17	51	68	5	"GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS"
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADA A POBLACIONES	C*	17	51	68	5	"EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN ALIMENTARIA APLICADA A POBLACIONES"
PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS	C*	17	51	68	5	"CONDI. POLÍTICA"
PRÁCTICA PROFESIONAL EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS*	P	7	53	170	12	
PRÁCTICA PROFESIONAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL*	P	7	53	170	12	
PRÁCTICA PROFESIONAL EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS*	P	7	153	170	12	
PRÁCTICA PROFESIONAL EN NUTRICIÓN CLÍNICA*	P	17	153	170	12	
TOTALES		1229	2015	3244	288	

*Para poder cursar las unidades de aprendizaje (UA) de práctica profesional del Área de Formación Particular Obligatoria el alumno debe haber completado el total de créditos restantes en esta área de formación (240 créditos) y el 100% de los créditos del Área de Formación Básico Común y del Área de Formación Optativa Abierta. Las 4 UA de práctica profesional deberán cursarse en el mismo ciclo escolar.

Cada alumno seleccionara dos UA del Área de Formación Especializante Selectiva (una práctica profesional supervisada y una aplicación profesional en el mismo campo profesional - ambas deberán cursarse en el mismo ciclo escolar -) El alumno elegira su Área de Formación Especializante de acuerdo al promedio Se dividira la totalidad de la generacion en los cuatro campos profesionales (ciencias de los alimentos gestión de servicios de alimentos alimentación y nutrición poblacional o nutrición clínica)

Para cursar cualquier unidad de aprendizaje de esta área, el estudiante deberá haber concluido el 100% de créditos del Área de Formación Básica Común del Área de Formación Básica Particular Obligatoria y del Área de Formación Optativa Abierta

Área de Formación Especializante Selectiva en Ciencias de los Alimentos						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Creditos	Prerrequisito
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	P	17	153	170	12	
APLICACIÓN PROFESIONAL EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	P	17	153	170	12	
TOTALES		34	306	340	24	

Área de Formación Especializante Selectiva en Gestión de Servicios de Alimentos						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Creditos	Prerrequisito
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	P	17	153	170	12	

APLICACIÓN PROFESIONAL, EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	P	12	153	170	12	
TOTALES		34	306	340	24	

Área de Formación Especializante Selectiva en Nutrición Clínica

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Creditos	Prerrequisito
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN NUTRICIÓN CLÍNICA	P	12	153	170	12	
APLICACIÓN PROFESIONAL EN NUTRICIÓN CLÍNICA	P	12	153	170	12	
TOTALES		34	306	340	24	

Área de Formación Especializante Selectiva en Alimentación y Nutrición Poblacional

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Creditos	Prerrequisito
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL	P	12	153	170	12	
APLICACIÓN PROFESIONAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL	P	12	153	170	12	
TOTALES		34	306	340	24	

Área de Formación Optativa Abierta

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
GESTIÓN EDUCATIVA	CI	20	12	32	4	
HABILIDADES GERENCIALES	C*	16	0	32	3	
PROPIEDAD INTELECTUAL	C*	20	2	32	4	
SEXUALIDAD HUMANA	CI	32	16	48	5	
EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS	CL	32	32	64	6	
GASTRONOMÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	CL	16	0	32	3	
FISIOLOGÍA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL EJERCICIO	CI	48	10	64	7	FISIOLOGÍA HUMANA
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL AUTOCONSUMO	CI	32	32	64	6	
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL ADULTO MAYOR	C*	34	34	68	7	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA	CI	7	17	34	3	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
DIFAS ALTERNATIVAS	C*	34	34	68	7	DIETÉTICA
NUTRICIÓN ENTERAL Y ENDOVENOSA	CI	34	34	68	7	CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL ADULTO Y ANCIANO ENFERMO
REHABILITACIÓN FÍSICA EN ENFERMEDADES CRÓNICAS DEGENERATIVAS	C*	34	34	68	7	
RESPUESTA INMUNE Y NUTRICIÓN	C*	34	34	68	7	
SISTEMAS DE VIGILANCIA DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	CI	34	34	68	7	EPIDEMIOLOGÍA DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO
ACTUALIZACIONES EN SALUD	S	32	0	32	4	

C CURSO CT CURSO-TALLER L LABORATORIO, N CLÍNICA CL CURSO-LABORATORIO S SEMINARIO M MÓDULO T TALLER P PRÁCTICA

El estudiante podrá realizar actividades de aprendizaje no previstas en este plan de estudios, incluyendo actividades de extensión vinculación y difusión con la asesoría del tutor, o cursar unidades de aprendizaje pertenecientes a otros programas educativos del mismo nivel de estudios y de diversas modalidades educativas ofrecidas en estos u otros Centros Universitarios de la Red, así como en otras instituciones de educación superior nacionales y extranjeras, para favorecer la flexibilidad y la movilidad estudiantil y la internacionalización de los planes de estudio. Las mismas serán acreditadas mediante la elaboración de una tabla de acreditación revalidación o equivalencia, según sea el caso, elaborada por la Coordinación de la carrera, y autorizada mediante un punto de acuerdo por la Comisión de Revalidación de Estudios, Títulos y Grados del Consejo de Centro Universitario que corresponda.

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

- a) Haber aprobado la totalidad de los créditos tal como se establece en el presente dictamen,
- b) Acreditar examen de competencias de lecto-comprensión de un segundo idioma, preferentemente inglés B1 del Marco Común Europeo o su equivalente en otros formatos de evaluación,
- c) Haber cumplido con el servicio social asignado de acuerdo a la normatividad universitaria vigente
- d) Cumplir satisfactoriamente con alguna de las modalidades de titulación establecidas en la normatividad universitaria

- e) Cada Centro Universitario podrá incluir en su reglamento de titulación otros requisitos de acuerdo a las necesidades de calidad que establezca

Las modificaciones al programa educativo aprobadas bajo los dictámenes número I/2000/499 y I/2003/625 estarán vigentes hasta que egrese la generación que haya ingresado con este plan de estudios, para lo cual se anexa la tabla de equivalencias entre los valores crediticios y cargas horarias de las unidades de aprendizaje del anterior plan de estudios y la presente modificación

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

Los certificados se expedirán como Licenciatura en Nutrición, el título se expedirá como Licenciado en Nutrición

Duración del Programa Docente

La duración del programa de Licenciatura en Nutrición será de 8 (ocho) ciclos escolares además del servicio social. Para efectos de la flexibilidad curricular se aplicará lo establecido en la normatividad correspondiente

Es importante determinar el trabajo académico de los estudiantes con el propósito de ofrecer al estudiante las condiciones en tiempo para lograr el perfil de egreso si éste es excesivo es poco probable que se logren los objetivos de enseñanza - aprendizaje

El trabajo académico de los estudiantes se refiere a la posibilidad de lograr los propósitos de aprendizaje en el tiempo promedio para cursar el programa Educativo

En este sentido es necesario revisar el número de horas del trabajo académico, por cada hora de clase teoría, el estudiante necesita como mínimo una hora de estudio individual o grupal para preparar los temas las evaluaciones revisar analizar, indagar tareas, informes, entre otros

En este sentido, para facilitar el cálculo de la carga académica, en relación al estudiante se presenta el siguiente ejemplo

Concepto	Tiempo
Ciclo escolar	Semestre y un periodo de verano para adelantar o recursar asignaturas
Periodo semestral	16 a 17 semanas efectivas
Número de periodos semestrales para cursar la licenciatura considerando los 4 años promedio de acuerdo a las tendencias internacionales	8 semestres
Número de semanas de los 8 periodos semestrales	128 semanas
Número de días promedio en los 4 años (128 semanas por 5 días)	640 días

8.-CRITERIOS PARA SU IMPLANTACIÓN; Y EN SU CASO, PARA SU EQUIVALENCIA

Requerimientos del profesorado

Los miembros del profesorado deben tener una fortaleza vital en el programa de Nutrición. Sus requerimientos varían en entrenamientos académicos y de experiencia práctica. Debe haber suficientes profesores para cubrir la oferta de cursos que permitan a los estudiantes completar su licenciatura de forma puntual. Los intereses y calificaciones de los profesores deben de ser suficientes para no solo impartir los cursos sino también modificar los cursos y su currículum.

Los profesores miembros deben estar siempre actualizados en la disciplina. El desarrollo profesional y las actividades escolares son responsabilidad compartida de la institución y de cada profesor del departamento de forma individual. La institución debe soportar el desarrollo continuo de los profesores. Debido a los cambios acelerados de la tecnología es particularmente crítico que los profesores tengan suficiente tiempo para su desarrollo profesional y las actividades escolares.

Fondos - Deben asegurarse fondos para que los profesores puedan asistir regularmente a conferencias, cursos y seminarios así como participar en organizaciones académicas y profesionales. El programa se mejora significativamente cuando los profesores adquieren experiencia práctica en la profesión por medio de actividades tales como consultoría, estancias sabáticas, y programas de intercambio académico.

Los profesores también deben tener a su disposición la tecnología por lo menos equivalente o compatible con aquella disponible a los estudiantes de forma que puedan preparar material educativo para uso de los estudiantes. Adicionalmente los profesores deben estar conectados a Internet para poder tener acceso a los estudiantes y a las amplias comunidades académicas y profesionales a nivel mundial.

El número de profesores de tiempo completo requerido por el programa está influenciado por factores tales como el número de estudiantes en el programa, el número de cursos requeridos, el número de servicios y cursos especializados ofertados, y la carga de enseñanza del departamento.

Un programa debe tener un número mínimo de profesores de tiempo completo comprometidos con el programa en Nutrición para poder cubrir los requerimientos de clases y asesorías requeridas por el programa así como proveer un campo de experiencia profunda del profesorado.

Los cursos deben ser ofertados con la frecuencia suficiente para que los estudiantes puedan completar su licenciatura de forma puntual.

Las competencias profesionales de los profesores deben extenderse sobre un amplio rango de intereses en la Nutrición.

Adicionalmente, los profesores serán requeridos para enseñar aquellos cursos que provean los niveles fundamentales de conocimiento en el campus.

Requerimientos de infraestructura de cómputo e informática

La infraestructura de cómputo consiste en hardware software y soporte técnico. Las instalaciones adecuadas de cómputo son esenciales para poder impartir efectivamente la licenciatura en Nutrición.

Estos recursos normalmente involucran una mezcla de instalaciones de cómputo de diferentes competencias y complejidades. Estas deben incluir las tecnologías más recientes de redes y computadoras.

Los profesores y estudiantes deben contar con su propio equipo, en la mayoría de los casos con computadoras portátiles. Los accesos a red deben estar disponibles para los profesores y estudiantes para emplearlos en sus propios equipos de cómputo.

Los estudiantes a diferentes niveles en la currícula tendrán diferentes necesidades. Recursos sustanciales deben ser proporcionados para soportar los cursos dirigidos a todos los estudiantes.

Serán necesarios más recursos sofisticados para cubrir los diferentes niveles de especialización en la Nutrición para desarrollar las habilidades fundamentales establecidas en el programa.

Es crítico que los profesores y estudiantes tengan acceso a las instalaciones que reflejen un ambiente que los graduados esperen encontrar profesionalmente. Todos los sistemas de cómputo deben mantenerse actualizados.

Debe existir un plan para actualizar o reemplazar continuamente de forma puntual el hardware y software. Los ciclos de cambio deben ser rápidos. En algunas tecnologías se encuentra una obsolescencia cada 12 meses.

Adicional al software y hardware, uno de los factores de mayor éxito del programa reside en el soporte técnico adecuado que sea proporcionado por la institución.

Las infraestructuras modernas de computadoras son altamente complejas requiriendo un staff de soporte técnico altamente especializado para mantener el equipo.

Esto está detrás del contexto de las tareas de los profesores y no se deben desperdiciar recursos altamente valiosos del profesorado así como su experiencia para que resuelvan y den soporte a los problemas técnicos.

Requerimientos de Laboratorio

Los estudiantes deben contar con la oportunidad de utilizar material de aprendizaje en laboratorios especializados, así como en laboratorios de acceso múltiple.

Los estudiantes deben contar con la oportunidad de trabajar en conjunto, en proyectos orientados a la carrera. Las habilidades y competencias desarrolladas por el equipo son fundamentales para el crecimiento y el éxito profesional de los estudiantes en Nutrición.

El aporte tecnológico del equipo comprende las actividades y las investigaciones desarrolladas por grupo

Todos los laboratorios deben proporcionar un apoyo técnico adecuado en términos de instalaciones adecuadas y personal capacitado para el uso y mantenimiento de los equipos

El personal debe ser competente en materia de hardware y software así como en la elaboración y entrega de la documentación completa y disponible para el grupo

Los laboratorios deberán ser capaces de apoyar en los siguientes tipos de funciones

- **Laboratorios Estructurados** Un laboratorio estructurado es un laboratorio cerrado programado y supervisado por los propios estudiantes, que cuentan con la experiencia necesaria para completar las prácticas específicas. Un instructor calificado para proporcionar el apoyo necesario y la retroalimentación a los estudiantes, proporcionará la supervisión necesaria para complementar el trabajo de los estudiantes. Las prácticas a desarrollar están diseñadas para reforzar y complementar el aprendizaje teórico
- **Abrir/Laboratorios de uso múltiple** Los estudiantes que trabajan con equipo propio y computadoras personales aumenta día con día. Sin embargo los laboratorios siguen siendo esenciales para los estudiantes que no poseen equipo, además de proporcionar

recursos adicionales no disponibles en los equipos personales de los estudiantes

- **Laboratorios especializados** Las instalaciones y laboratorios de cómputo son necesarios para el apoyo a proyectos especiales y para equipo de ambientes informáticos. El acceso y la facilidad de contar con instalaciones especiales es necesario para el desarrollo de sistemas de infraestructuras de red, así como de otras tecnologías avanzadas

Salones de clase

Las aulas deben ser adecuadas y tener instalaciones equipadas con diversas tecnologías de información en materia de enseñanza

Es necesario contar con un sistema de computación con servicios multimedia para mostrar el desarrollo, implementación y aplicación de las tecnologías de información así como la realización de tutoriales, presentaciones y material didáctico

Las aulas deben contar con acceso a la Internet y redes extranet, ya sea por medio de puertos o por acceso a red inalámbrica

Biblioteca

La biblioteca es una parte importante de soporte en el programa académico ya que debe complementar el plan de estudios de la institución

Es especialmente importante para las disciplinas con rápido desarrollo de tales conocimientos como es el campo de Sistemas de Información ya que la biblioteca puede proveer tanto de acceso tradicional como de acceso digital a información variada como revistas, actas, monografías, libros de referencia entre otros siempre que sea posible

La biblioteca debe proporcionar a los estudiantes, del acceso a diferentes revistas digitales y debe proveer del servicio tanto a los alumnos de informática como a los profesores y a los alumnos en general

Tutorías Académicas

Es necesario desarrollar e implementar un Sistema de Tutorías para la Formación Integral del estudiante, en todos los niveles, especificando los propósitos y funciones en cada uno de ellos

Prácticas Profesionales

El propósito de la práctica profesional es brindar al estudiante la oportunidad de fortalecer su formación integral durante su permanencia en la Universidad, para ello el Centro Universitario de la Costa (CUC), se cuenta y se realizarán más convenios de colaboración académica con organismos de prestigio a nivel regional, estatal, nacional e internacional relacionados con la práctica disciplinaria correspondiente, en este sentido los estudiantes contarán con docentes que propicien experiencias significativas de aprendizaje en espacios de desarrollo, en donde se vincule la teoría con la práctica y la investigación disciplinaria

Titulación

La titulación juega un papel determinante en el Programa Educativo de nivel superior, ya que es determinante en la eficiencia terminal y como parámetro de evaluación para la certificación del mismo

Actualmente muchos estudiantes concluyen los créditos contemplados pero al incorporarse al ámbito laboral empiezan a posponer la obtención del grado y en algunos casos este rezago es permanente por lo que se ha contemplado considerar además de las modalidades de titulación contempladas en el Reglamento de Titulación de nuestra casa de estudios, se presenten durante el avance de su trayectoria académica, proyectos de impacto deportivo y social ofreciendo al estudiante la experiencia de participar en el diseño desarrollo o la implementación de dos o más proyectos durante su carrera según se acuerde por la academia o el Centro de Investigaciones correspondiente, cuyos requisitos básicos serían desarrollar individualmente o en equipo el trabajo, con estudiantes y profesores que generen un beneficio social

Estos proyectos pueden ser el resultado de un proyecto final de material, del trabajo de titulación, de integración social, de investigación de los espacios de desarrollo que forme el cuerpo tutorial, de cualquier otra actividad universitaria académica o social evaluada y/o acreditada por académicos de nuestra Institución

9.-PLAN DE EVALUACIÓN Y ACTUALIZACIÓN CURRICULAR.

Para evaluar el Plan de Estudios de la licenciatura en Nutrición se tendrá que realizar cada semestre por parte del comité consultivo de carrera, a su vez es importante contar con la opinión de expertos en el área con el fin de que retroalimenten y actualicen curricularmente al programa, tanto en su estructura curricular como en los programas de asignatura. A su vez se deberá invitar a egresados y especialistas para actualizar los temas emergentes en la región, nacionales e internacionales.

A corto plazo el comité deberá realizar un estudio de seguimiento de sus egresados en donde podrá obtener datos de la práctica profesional del área disciplinar.

A la par otro indicador obligatorio es la asistencia a reuniones y congresos a nivel Nacional e Internacional con el fin de estar actualizados temáticamente y orientar todos los factores académicos que intervienen en la formación de los estudiantes. A la vez la Comisión deberá estar al tanto de los avances y publicaciones más recientes en el área.

Implantación del programa educativo.

Considerando que la apertura de la Licenciatura en Nutrición es fundamental para el desarrollo de la región, es necesario y pertinente la creación e integración de una dependencia que permita el crecimiento ordenado en materia administrativa y de control, para lograr el cumplimiento de los objetivos y propósitos de la carrera.

Por lo que hace necesario contar con una estructura administrativa que permita, llevar los controles y la administración de la carrera, y contar con un respaldo hacia la atención de los alumnos y que sea un soporte eficaz, eficiente y efectivo, dentro del desarrollo de la nueva oferta educativa en la región

Parte importante para el desarrollo de la carrera de Nutrición es la implementación de la creación de un coordinador de la misma, que permita, la atención a los alumnos y necesidades que la dinámica misma requiere para el desempeño correcto de quienes intervienen el cumplimiento de los objetivos de la creación de esta importante oferta educativa que permitirá abatir las brechas que requiere la sociedad en materia de prevención

Por lo que se tiene la necesidad de tener una estructura orgánica basada en

- 1 Un (1) coordinador de la carrera
- 2 Un (1) auxiliar administrativo
- 3 Dos (2) Profesores de tiempo Completo

Contar con esta respaldo administrativo, permitirá dar un seguimiento al desarrollo de la carrera de Nutrición

10.-FUNCIONAMIENTO INTEGRADO Y EN RED.

Parte importante en la implementación de la carrera de la licenciatura en Nutrición dentro del Centro Universitario de la Costa (CUCosta) es la vinculación y el trabajo en red, así como de manera integral entre las coordinaciones,

En las estructuras académicas del CUCosta participan la coordinación académica la división de ciencias biológicas y de la salud, así como el departamento de ciencias médicas mismas que colaboran y participan en el proceso de desarrollo de la implementación de la licenciatura en Nutrición en el CUCosta

11.-PRESUPUESTO DE INGRESOS Y EGRESOS

Parte fundamental para el funcionamiento y la operación de la licenciatura en Nutrición es la presentación y estudio del presupuesto, con el que se tendrá que contar para un desarrollo sin contratiempos y de manera optimizada cada una de las acciones proyectadas para un buen desempeño

La parte fundamental de donde se tiene visualizada y proyectada en el presupuesto es en los ingresos que tendrá la carrera a partir de las inscripciones de los alumnos y sus respectivos aranceles que deben cubrir para poder contar con los recursos necesarios para el buen funcionamiento

de la carrera Cabe señalar que faltan los diversos ingresos por los subsidios de orden estatal y federal

11.-PROYECCIÓN FINANCIERA DE COSTOS POR CADA CICLO ESCOLAR.

Importante es contar con una base financiera de los costos de cada uno de los distintos ciclos escolares que comprenden la carrera de la licenciatura en Nutrición, para poder soportar el funcionamiento y operación de la misma

Los distintos ciclos y las diversas cargas académicas en los créditos planeados dentro de cada uno de ellos nos permite contar con que cada programa de aprendizaje requiere un soporte y respaldo de la actividad docente, para el cumplimiento del curso el diseño de las diversas asignaturas dentro de cada ciclo escolar así como las carga horaria y por consiguiente la necesidad de cobertura en la parte docente y que atienda a los diversos alumnos en cada uno de los ciclos

Por lo que se propone una aportación especial semestral para los alumnos de la carrera sera por un equivalente a 20 días de salario mínimo vigente en la Zona Metropolitana de Guadalajara Esta aportación deberá realizarse semestralmente durante toda la carrera y sera utilizada en la construcción, equipamiento mantenimiento y operación de las áreas académicas de la carrera

13.- PLANTA ACADÉMICA.

Parte importante en la atención a los alumnos que estará cursando la carrera en nutrición es la planta docente misma que cuenta con la

experiencia y capacidad de nuestros profesores de tiempo completo medio tiempo y de asignatura

Requiriéndose para la adecuada impartición del Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición la Incorporación de 2 (dos) profesores de tiempo completo al plantel docente del Departamento de Ciencias Médicas

14.-ESTRATEGIA DE READECUACIÓN Y REORGANIZACIÓN DE PLANTILLA ACADÉMICA.

Las condiciones que se tienen y se cuentan en relación a la plantilla de docentes, para la apertura de la carrera de la licenciatura en Nutrición esta basada en nuestros profesores de tiempo completo, profesores de medio tiempo y de asignatura correspondientes a los diversos departamentos con los que cuenta el CUCosta

A través de los docentes existentes, en el CUCosta, en el que se cuenta con una plantilla importante que nos permite adecuar sus actividades para poder crear la plantilla requerida para el desarrollo de las asignaturas correspondientes, así como la implementación y desarrollo de los programas de aprendizaje en cada ciclo escolar de los que consta el programa educativo de la carrera de la licenciatura en Nutrición

Para optimizar los docentes el CUCosta cuenta con una serie de profesores de tiempo completo que se incorporan con el propósito de disminuir los gastos en nuevas plazas de asignaturas, lo que sin duda alguna beneficia a los alumnos, con su experiencia y sus diversas investigaciones que han realizado en diversas áreas del conocimiento

De igual manera se cuenta con algunos profesores de medio tiempo y un grupo de profesores de asignatura que nos van a permitir dar cobertura y disminuir costos en el pago de profesores

Es importante la contratación de profesores de asignatura para la impartición de unidades de aprendizaje específicas y especializantes de la carrera de Licenciatura en Nutrición

15.-POYECCIÓN PRESUPUESTAL DE SU OPERACIÓN.

Importante es considerar los diversos proyectos presupuestales para fortalecer la operación y funcionamiento de la carrera de la licenciatura en Nutrición como parte de la oferta educativa, en la cobertura de las necesidades que tiene la sociedad como una opción académica, a través de este programa educativo

Debemos de considerar las diversas áreas de trabajo como son en la parte de infraestructura física, equipamiento, planta académica administrativos coordinador del programa y fuentes de financiamiento

Incremento de la Plantilla académica del Departamento de Ciencias Medicas para el plan de estudios

Presupuesto para la planta docente se estima en la siguiente tabla

semestre	Bolsa de horas totales por semestre	Costo por hora	Costo por semestre
		Semana/mes	
Primer semestre	525	\$ 277 24	\$ 145,551 00
Segundo semestre	525	\$ 277 24	\$ 145,551 00
Tercer semestre	525	\$ 277 24	\$ 145,551 00
Cuarto semestre	525	\$ 277 24	\$ 145,551 00
Quinto semestre	525	\$ 277 24	\$ 145,551 00
Sexto semestre	525	\$ 277 24	\$ 145,551 00
Septimo semestre	525	\$ 277 24	\$ 145,551 00
Octavo semestre	525	\$ 277 24	\$ 145,551 00
TOTALES	4.200	\$ 277 24	\$ 1 164 408 00

Esto nos permite considerar el funcionamiento y desarrollo del PE que se implementa como una nueva opción dentro del CUCosta por lo que se basa en su totalidad en los recursos que sean asignados para la operación y se logren los diversos objetivos que se buscan al introducir la carrera

En la que se considera al personal operativo en la siguiente tabla

CONCEPTO	EGRESOS	MONTO
Costo de inmatriculación durante ocho semestres		\$ 1'164.408.00
Salario bruto de 1 coordinador de Carrera, Auxiliar Administrativo y auxiliar operativo durante ocho semestres		\$ 1'.340.030.40
Gastos adicionales de implementación del PF durante los primeros ocho semestres		\$ 400.000.00
		\$ 2',904.438.40

16.-CONVENIOS

Una parte fundamental para la operación y funcionamiento de la carrera de la licenciatura en Nutrición, es contar con los distintos apoyos que facilitan las relaciones interinstitucionales y permiten tener diversos accesos a los programas, infraestructuras y la operación de los mismos ante la celebración de convenios entre el CUCosta y otras instituciones y organismos que permiten el intercambio y la participación de nuestros estudiantes en el uso y disponibilidad de las mismas

Actualmente se cuentan con una serie de convenios entre los que se pueden mencionar con el ISSSTE Ayuntamiento de Puerto Vallarta, OPD Servicios de Salud Jalisco Delegación Municipal de Las Juntas Puerto

Vallarta Hospital San Javier en Puerto Vallarta y el Ayuntamiento de San Sebastián del Oeste

Lo que sin duda permite apoyarnos en una importante colaboración y cooperación entre las diversas instituciones

17.-LINEAS DE INVESTIGACIÓN.

Las líneas de investigación que se pretenden abordar de manera inicial en la apertura de la carrera de la licenciatura en Nutrición, como parte de la implementación del programa de investigación que tendrá la carrera serán en el ámbito de la investigación biomédica así como se pretende la colaboración en proyectos de investigación con los Centros Universitarios de la RED Universitaria

17 -BIBLIOGRAFÍA

- 1 - Food and Nutrition Board Institute of medicine Dietary Reference Intakes Disponible en <http://www.nal.usda.gov/fnic/etext/000105.html>
- 2 Bjelakovic G Nikolova D Gluud LL et al Mortality in randomized trial of antioxidant supplements for primary and secondary prevention Systematic review and meta-analysis JAMA 2007 297 842-857
- 3 - <http://www.who.int/features/factfiles/nutrition/es/index.html>
- 4 - INEGI Estados Unidos Mexicanos Censo de Población y Vivienda 2010 Resultados definitivos tabulados básicos En www.inegi.org.mx
- 5 - Encuesta nacional de nutrición (ENN) 1988 consultado en <http://www.nutricionenmexico.com/encuestas/ENN-99>
- 6 - Rivera-Dommarco J Shamah-Levy I Villaipando-Hernandez S Gonzalez-de Cossio I Hernandez-Prado B Sepulveda J Encuesta Nacional de Nutrición 1999 Estado nutricional en niños y mujeres en México Cuernavaca, Morelos Mexico Instituto Nacional de Salud Publica 2001
- 7 - Olaz G Rivera J Shamah T et al Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006 Resultados Nacionales Cuernavaca Morelos Mexico Instituto Nacional de Salud Publica (MX) Secretaria de Salud 2006
- 8 - Gutierrez JP Rivera J Shamah T et al Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012 Resultados Nacionales Cuernavaca Morelos Mexico Instituto Nacional de Salud Publica (MX) Secretaria de Salud 2012
- 9 - World Health Organization Prevalence of insufficient physical activity Global Health Observatory (GHO) 2011
- 10 Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) Metodología para la medición multidimensional de la pobreza en México Mexico Coneval 2009
- 11 Perez-Escamilla R Dessalines M Finnigan M Pachon E, Hromi-Fiedler A Gupta N Haiti Household Food Insecurity is associated with childhood malnutrition in rural Haiti The Journal of Nutrition 2009 139 (11), pp.2132-2138
- 12 - Segall A, Panigassi G Sampaio MF Mann L Perez R Validación de instrumento de medida de la inseguridad alimentaria y hambre En El contexto de las políticas brasileñas de combate al hambre Brasil 2003-2004 Perspectivas en nutrición humana 2007
- 13 Carrasco B Peinador R Aparicio R La Escala Mexicana de Seguridad Alimentaria en la ENIGH Evidencias de la relación entre la inseguridad alimentaria y la calidad de la dieta en hogares mexicanos Estimaciones del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) Módulo de Condiciones Socioeconómicas de la ENIGH 2008 (MCS-ENIGH) Mexico CONEVAL/INEGI 2010

14 - Meigar Quinonez H Samayoa L Prevalencia de inseguridad del hogar en Guatemala Encuesta Nacional de Condiciones de Vida 2011 Escala Latinoamericana y Caribena de Seguridad Alimentaria (ELCSA) Guatemala SESAN/INE/FAO 2012

15 - Instituto de Información Territorial del Estado de Jalisco En línea Disponible en <http://iit.app.jalisco.gob.mx/sitios/jalisco/index.html>

16 - Rodriguez MH Lazcano E Hernandez P Oropeza C Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006 Resultados por entidad federativa Jalisco Instituto Nacional de Salud Pública (MX) Secretaría de Salud 2006

17 - INEGI Anuario estadístico de los Estados Unidos Mexicanos 2010

Dato obtenido del documento emitido por el Comité Técnico Regional de la Costa Norte del Estado de Jalisco para el apartado I Una región Tres Municipios 1 Situación Geográfica Tres

Municipios en la Bahía de Banderas Población Económica de un Pasado Común 2008

18. http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/soc/int/nav/ae/08/jal/c14_02.xls

19 - INEGI, Anuario Estadístico de Jalisco 2009 Llegada de turistas a establecimientos de hospedaje por centro turístico según residencia cuadro 20 ?

20 - Datos obtenidos del Padrón Anual de Giros 2009 Base de datos de Restaurantes de La oficialía Mayor de Padrón y Licencias, H Ayuntamiento de Puerto Vallarta, Jalisco

21 - Datos obtenidos del Anuario estadístico de Jalisco 2009 Tomo II Establecimientos de preparación y servicio de alimentos y bebidas con categoría turística por región y municipio

22 - Datos obtenidos del Plan Regional de Desarrollo Costa Norte 2030

Cuaderno Estadístico 2012/1, Dirección General de Planeación, Dirección de Programación y Evaluación, Departamento de Estadística, Coordinación de Integración de Información, de la Secretaría de Salud, Jalisco Consultado en <http://www1.jalisco.gob.mx/wps/wcm/connect/673ec0804d08482d9cd5f141dc14b618/informaci%C3%B3n+relevante--2012.pdf?MOD=AJPERES>

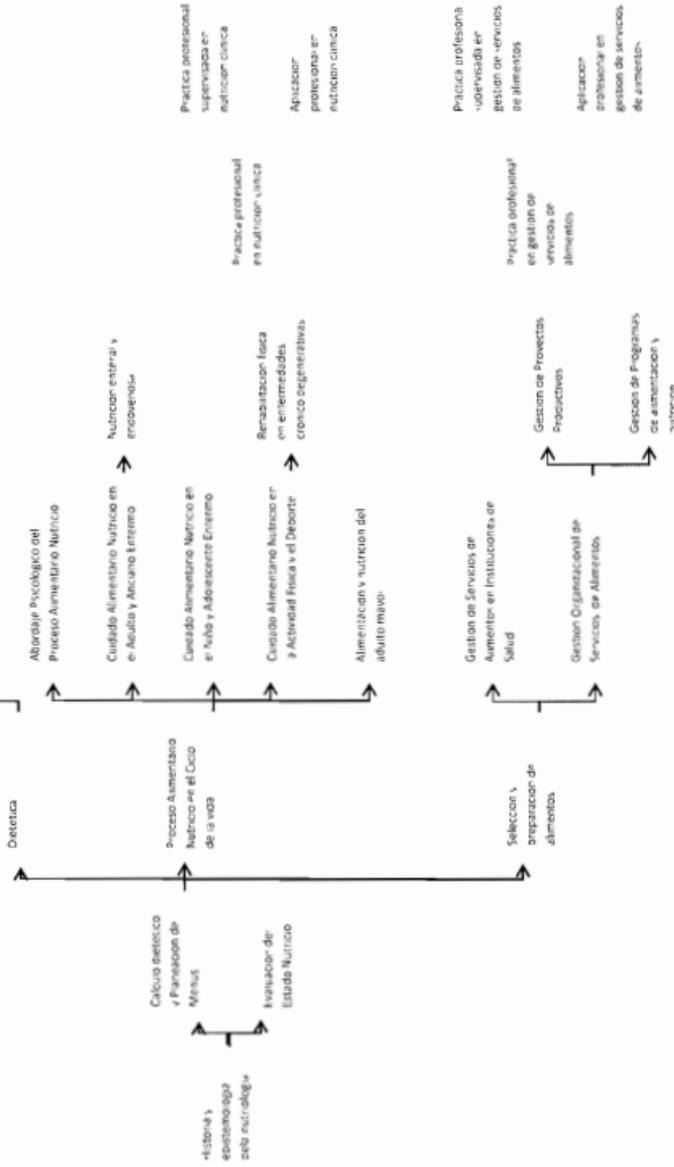
ANEXOS

Malla Curricular - Propuesta de Modificación del Plan de Estudios de la Lic. en Nutrición

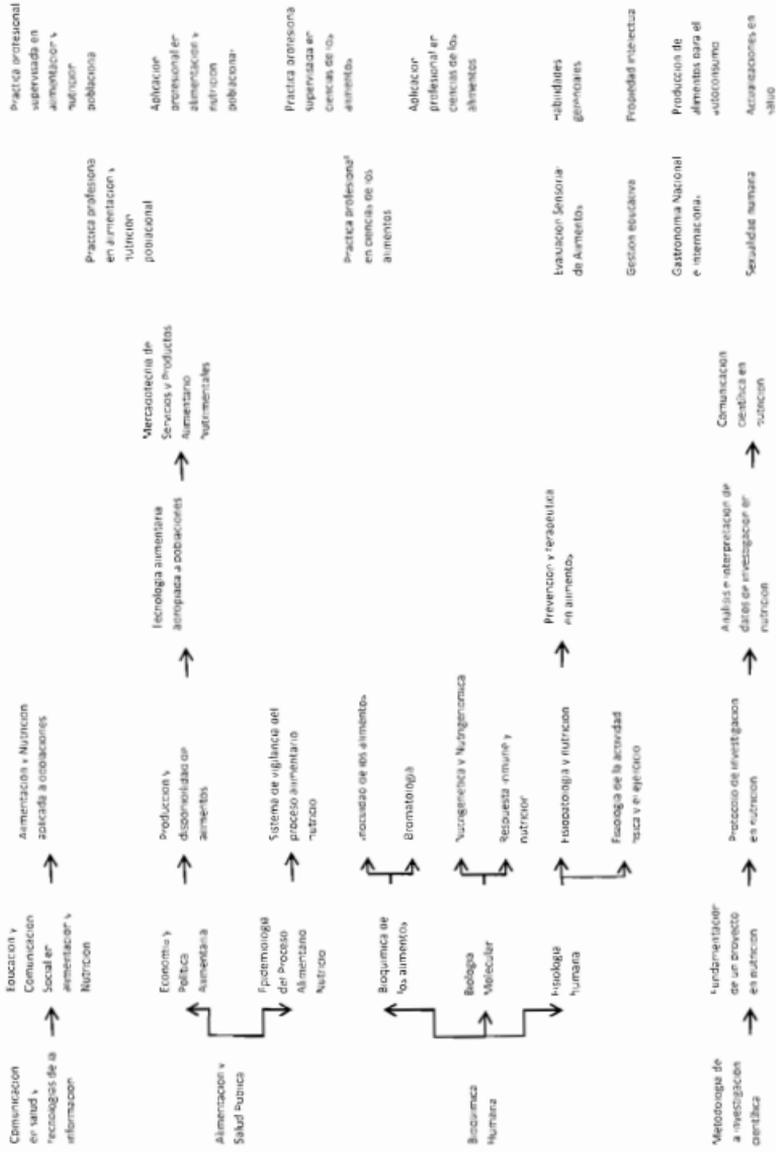
Fundamento de Anatomía

Biología y Universidad

Sociedad y valor Socio-Antropología de la alimentación

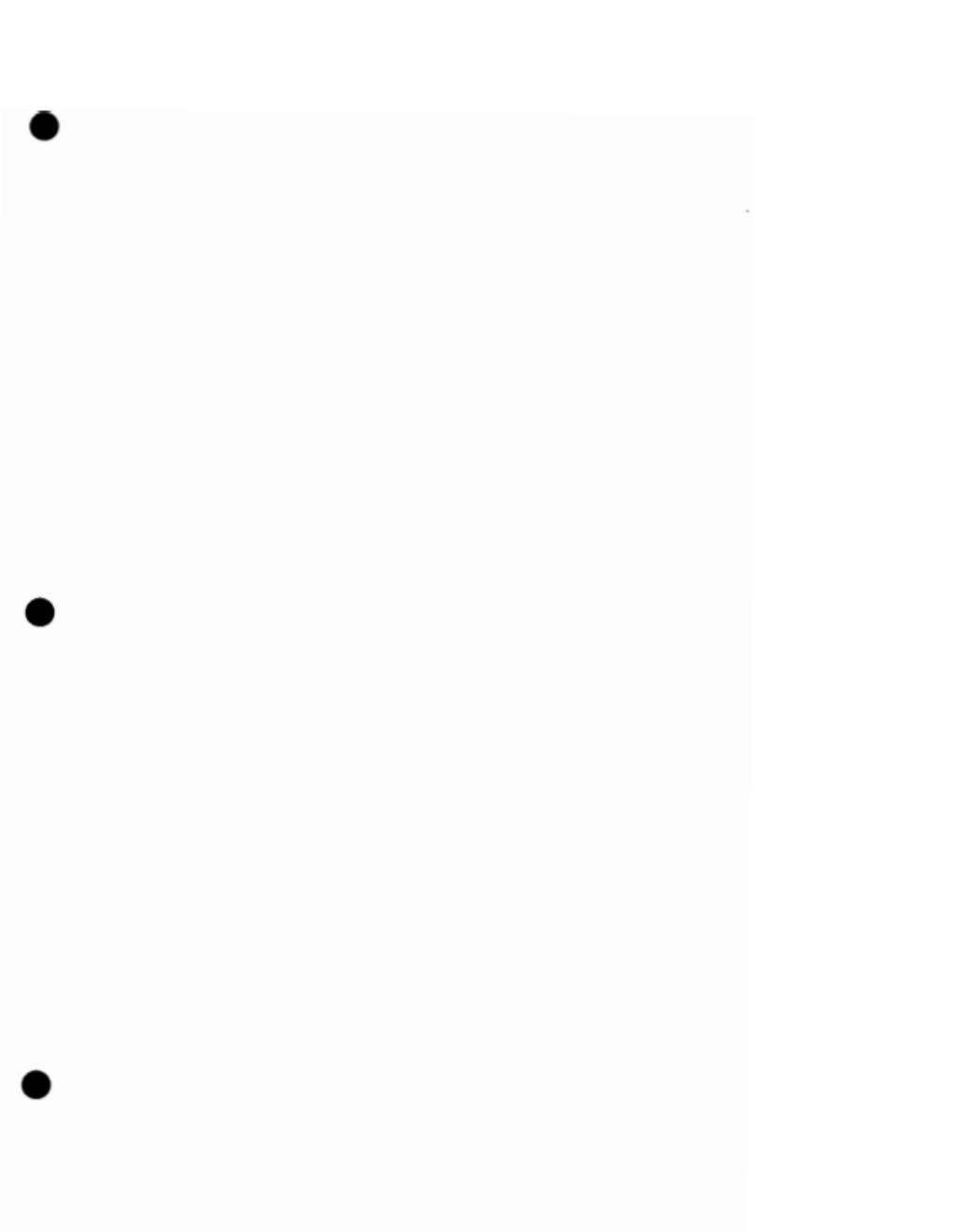


Mapa Curricular - Propuesta de Modificación del Plan de Estudios de la Lic. en Nutrición



Proyecto de tesis

Prácticas en



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

3

4

5

6

7

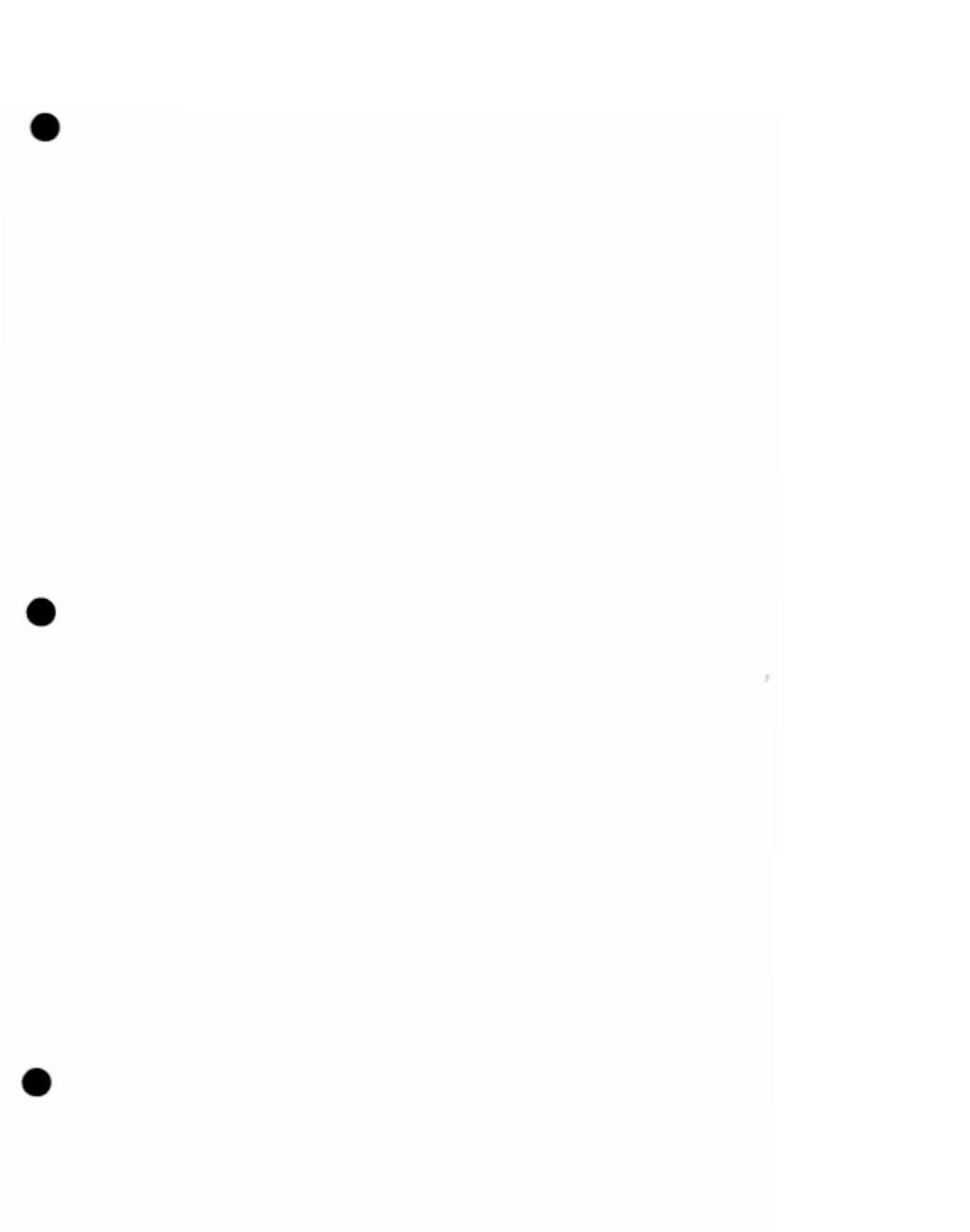
8

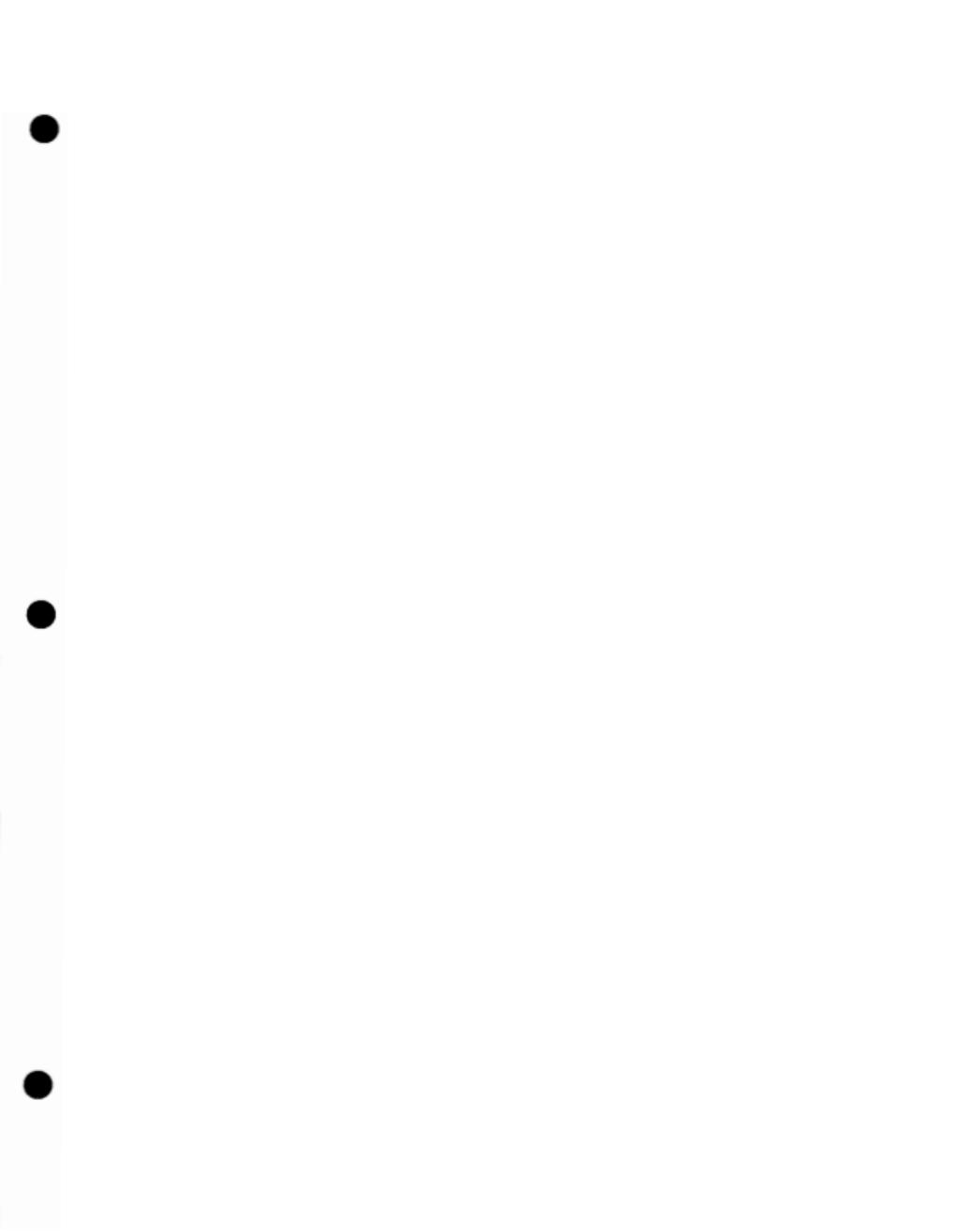
9

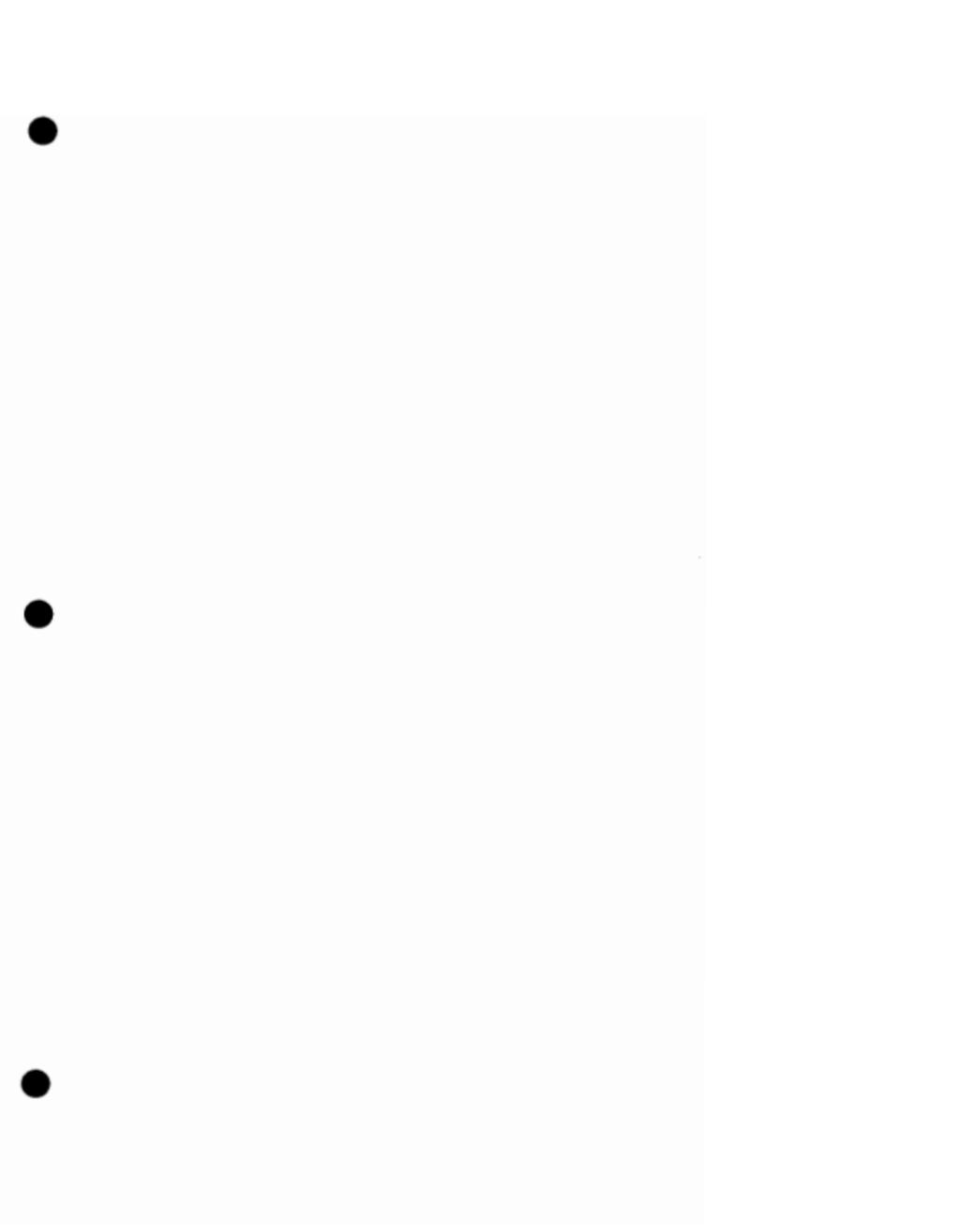
10

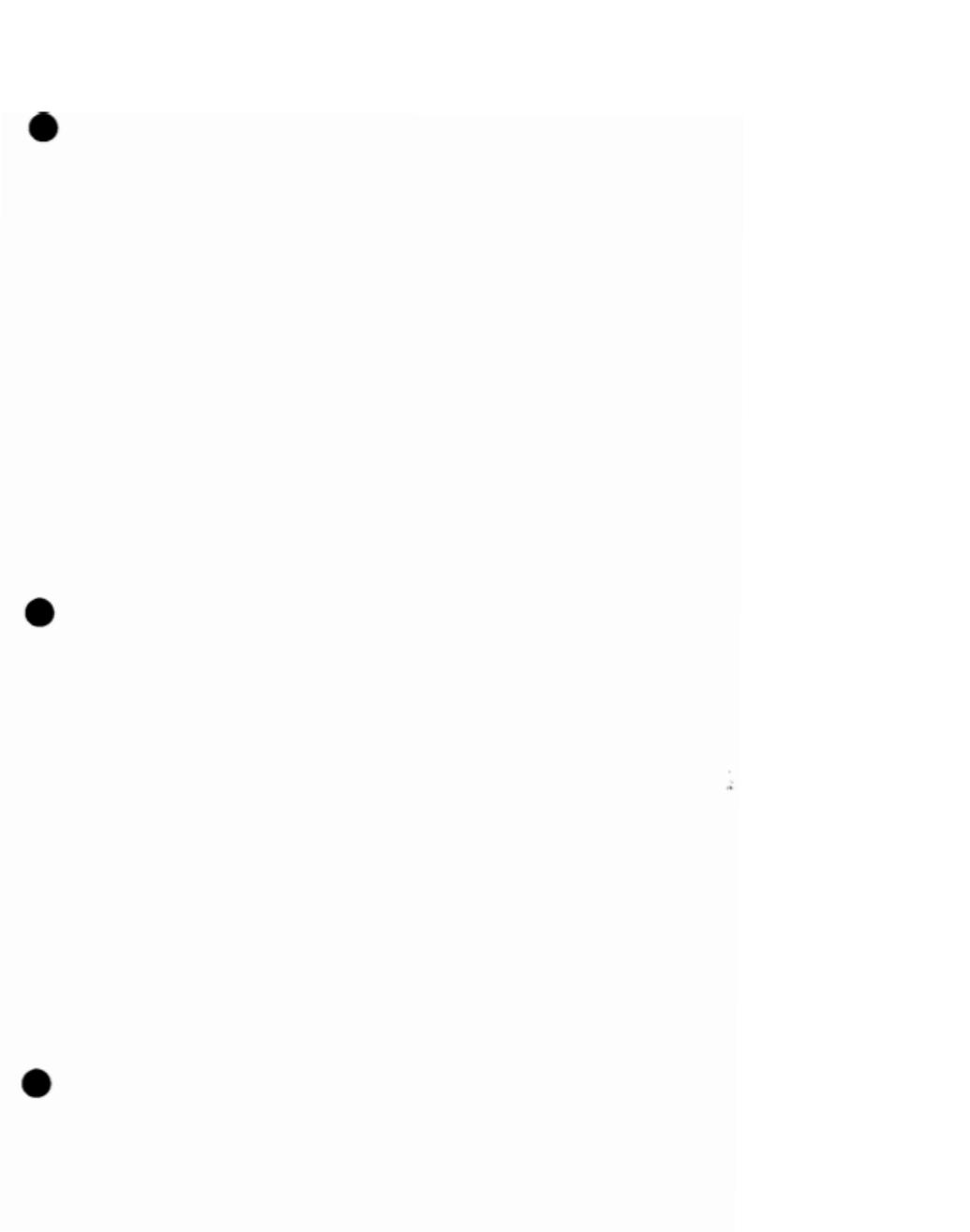
11

12











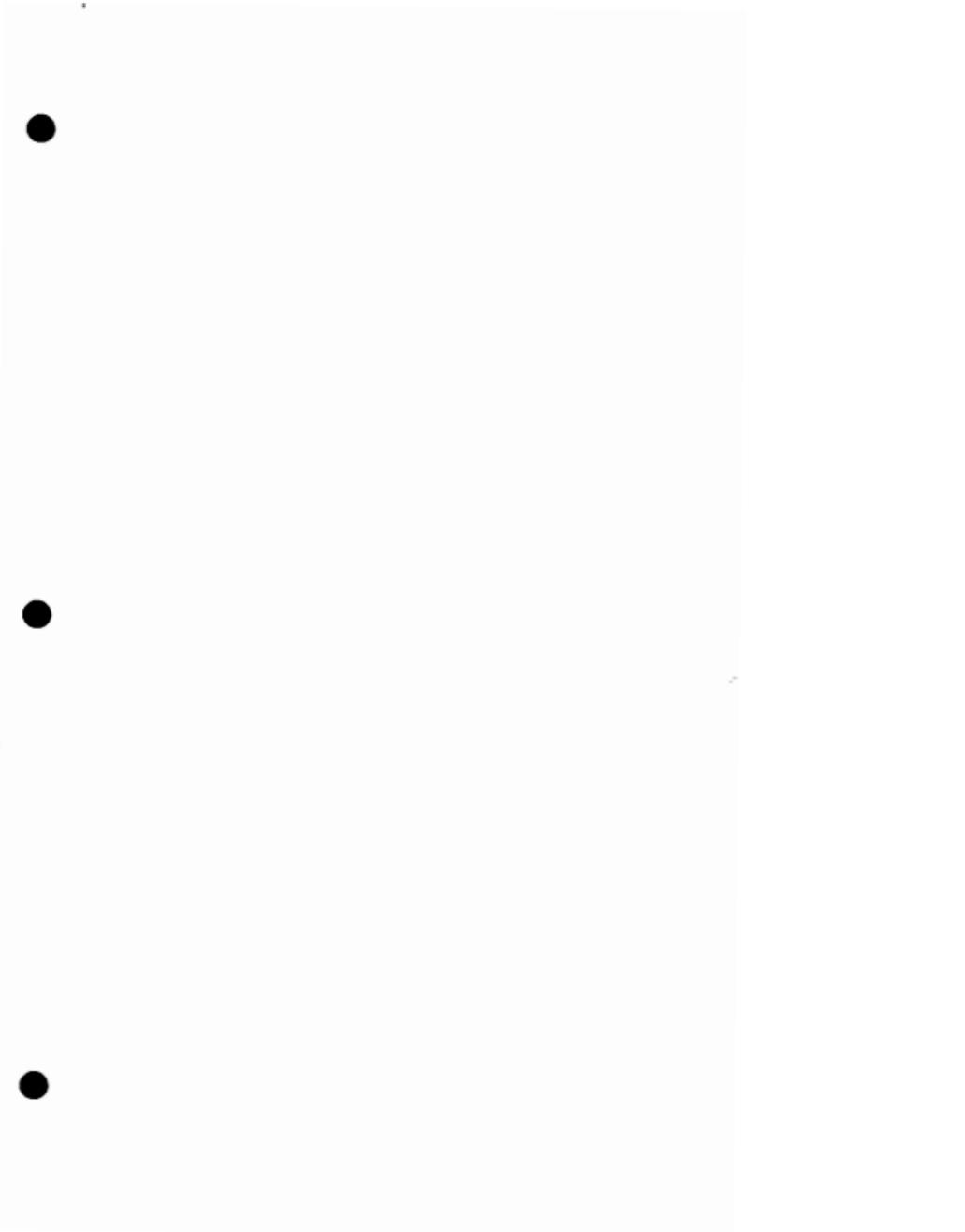


:

:











UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp 021
Número 1/2003/625

H CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO P R E S E N T E

A esta Comisión Permanente de Educación, ha sido turnada por el Rector General un documento del Centro Universitario de Ciencias de la Salud en el que se plantea la modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición para quedar administrado bajo el sistema de créditos, en virtud de los siguientes

Resultandos

- 1 Que el H Consejo General Universitario con fecha del 16 de marzo del 2000, bajo el dictamen número 1/2000/499 de la Comisión de Educación aprobó la reestructuración del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar bajo el sistema de créditos a partir del calendario 2000 "A" para el Centro Universitario de Ciencias de la Salud
- 2 Que el H Consejo General Universitario con fecha del 11 de octubre del 2000, bajo el dictamen número 1/2000/1141 de la Comisión de Educación, aprobó la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar bajo el sistema de créditos a partir del calendario 2001 "A" para el Centro Universitario del Sur
- 3 Que el H Consejo General Universitario con fecha del 29 de enero del 2002 bajo el dictamen número 1/2002/065 de las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda aprobó la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar bajo el sistema de créditos a partir del calendario 2002 "A" para el Centro Universitario de los Altos
- 4 Que en el resolutivo Tercero, en el Área de Formación Especializante Selectiva y de acuerdo a la estructura de cargas horarias, existen dificultades operativas para su implementación, debido a la excesiva carga de horas prácticas (600 horas) que quedaron erróneamente asignadas a cada una de las unidades de aprendizaje
- 5 Que por error de interpretación se consideraron para cada una de las orientaciones el total de la carga horaria asignada al Área de Formación Especializante Selectiva sin considerar que dicha carga horaria sería dividida entre las cuatro orientaciones propuestas (150)

AV. JUAREZ No 970, Piso 11 S. J. C. P. 44100
TEL. DIRECTOS 3134-2243, 3134-2273
CONMUTADOR 3825-8888, EXT. 2243, 2438, 2432
FAX. 3134-2278 y 79
GUADALAJARA, JALISCO, MEXICO



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

6. Que en consecuencia de lo anterior, los créditos a cubrir por orientación serán 10, lo que significa que no se vería afectado el total de los créditos a cubrir ya que el alumno deberá cursar las cuatro orientaciones por lo tanto el área de formación especializante selectiva deberá ser área de formación especializante obligatoria
7. Que el error detectado debe subsanarse a fin de evitar problemas administrativos. En virtud de los resultados antes expuestos, esta Comisión Permanente de Educación, encuentra los elementos que justifican la existencia a las necesidades referidas

Considerandos

- I. Que la Universidad de Guadalajara es una institución de educación superior reconocida oficialmente por el Gobierno de la República, habiendo sido creada en virtud del Decreto número 2721 de H Congreso del Estado de Jalisco, de fecha 7 de septiembre de 1925 lo que posibilitó la promulgación de la primera Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara el día 25 del mismo mes y año
- II. Que la Universidad de Guadalajara es un organismo descentralizado del Gobierno del Estado, con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1º, de su Ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local del día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto número 15319 del H Congreso del Estado de Jalisco
- III. Que como lo señalan las fracciones I, II y IV del artículo 5º de la Ley Orgánica de la Universidad, en vigor, son fines de esta Casa de Estudios, la formación y actualización de los técnicos bachilleres, técnicos profesionales, profesionistas, graduados y demás recursos humanos que requiere el desarrollo socio-económico del Estado, organizar, realizar, fomentar y difundir la investigación científica, tecnológica y humanística, y coadyuvar con las autoridades educativas competentes en la orientación y promoción de la educación media superior y superior, así como en el desarrollo de la ciencia y la tecnología
- IV. Que es atribución de la Universidad, realizar programas de docencia, investigación y difusión de la cultura, de acuerdo con los principios y orientaciones previstos en el artículo 3º de la Constitución Federal, así como la de establecer las aportaciones de cooperación y recuperación por los servicios que presta, tal y como lo estipula en las fracciones III y XII del artículo 6º de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara
- V. Que conforme lo dispone la fracción VII del artículo 21º de la Ley Orgánica citada son obligaciones de los alumnos cooperar mediante sus aportaciones



económicas, al mejoramiento de la Universidad, para que ésta pueda cumplir con mayor amplitud su misión

- VI Que es atribución del Consejo General Universitario de acuerdo a lo que indica el último párrafo del artículo 21o de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudios, fijar las aportaciones respectivas a que se refiere la fracción VII del numeral antes citado
- VII Que es atribución del Consejo General Universitario, crear, suprimir o modificar carreras y programas de posgrado, como lo dispone la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, en la fracción VI del artículo 31º
- VIII Que el Consejo General Universitario funciona en pleno o por comisiones, las que pueden ser permanentes o especiales, como lo señala el artículo 27o del multicitado ordenamiento legal, y
- IX Que es facultad del Rector General de conformidad con el artículo 35º fracciones I y X de su Ley Orgánica, dirigir el funcionamiento de la Universidad, cumplir y hacer cumplir, en el ámbito de su competencia, las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la particular del Estado de Jalisco, de esta Ley Orgánica, de sus Estatutos y de sus Reglamentos, así como promover todo lo que tienda al mejoramiento académico, administrativo y patrimonial de la Universidad

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 1o., 5o fracciones I y II, 6o fracciones III y XII, 21o fracción VII y último párrafo, 27o., 31o., fracción VI y 35o fracciones I y X de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, nos permitimos proponer los siguientes

Resolutivos

PRIMERO Se aprueba la modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, que se imparte en los Centros Universitarios de Ciencias de la Salud del Sur y de los Altos, a partir del ciclo escolar 2003 "B"

SEGUNDO Se modifica el resolutivo segundo del dictamen de reestructuración del Centro Universitario de Ciencias de Salud y del dictamen de apertura para los Centros Universitarios del Sur y de los Altos, en el Área de Formación Especializante Selectiva, para quedar de la siguiente manera.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básico Común Obligatoria	95	22.45
Área de Formación Básico Particular Obligatoria	278	65.72
Área de Formación Especializante Obligatoria	40	9.45
-Orientación en Ciencias de los Alimentos -Orientación en Nutrición Clínica -Orientación en Nutrición Comunitaria -Orientación en Administración de Servicios de Alimentación y Comercialización de Alimentos		
Área de Formación Optativa Abierta	10	2.36
Número mínimo de créditos requeridos para optar por el título	423	100

TERCERO Se modifica el nombre y el total de la carga horana asignada al Área de Formación Especializante Selectiva para quedar de la siguiente manera

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE OBLIGATORIA

ORIENTACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	HORAS TOTALES	CREC	PRERREQ
Prácticas e Investigación en Ciencias de los Alimentos	FO171	P	0	150	150	10	FO155

ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	HORAS TOTALES	CREC	PRERREQ
Prácticas e Investigación en Nutrición Clínica	RC134	P	0	150	150	10	RC131

ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN COMUNITARIA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	HORAS TOTALES	CREC	PRERREQ
Prácticas e Investigación en Nutrición Comunitaria	SP135	P	0	150	150	10	SP126

ORIENTACIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	HORAS TOTALES	CREC	PRERREQ
Prácticas e Investigación en Administración de Servicios de Alimentación y Comercialización de Alimentos	CS145	P	0	150	150	10	CS141

AV JUÁREZ No. 976, Piso 11, S. J. C.P. 44100
TELS. DIRECTOS 3134-2243, 3134-2273,
COMUNIDADOR 3625-8888, EXT. 2243, 2428, 2427
FAX 3134-2276 y 79
GUADALAJARA, JALISCO, MEXICO



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

CUARTO Facúltese al Rector General de la Universidad de Guadalajara para que ejecute el presente dictamen en los términos del Artículo 35o fracción II de la Ley Orgánica Universitaria

ATENTAMENTE
"PIENSA Y TRABAJA"

Guadalajara, Jalisco, 7 de octubre de 2003
COMISIÓN DE EDUCACIÓN



LIC JOSÉ TRINIDAD PADILLA LÓPEZ
PRESIDENTE



DR JUAN MANUEL DURÁN JUÁREZ

LIC JOSÉ ALFREDO PEÑA RAMOS



MTRD CARLOS CURIEL GUTIÉRREZ



C VÍCTOR ALFONSO VILLALOBOS
ROMO



MTRD CARLOS JORGE BRISEÑO TORRES
SECRETARIO

AV JUAREZ No 976, Pto II S. J C.P. 44100
TELS. DIRECTOS 3134-2243, 3134-2273
CONMUTADOR 3825-8988, EX1 2243, 2428, 2432
FAX. 3134-2278 y 79
GUADALAJARA, JALISCO, MEXICO



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

RECTORIA GENERAL

EJECUCIÓN No. 4/05/2006/705/1
ASUNTO: EJECUCIÓN DEL DICTAMEN No. U2006/202

MTRO. JOSE ALBERTO CASTELLANOS GUTIERREZ
RECTOR DEL CENTRO UNIVERSITARIO DEL NORTE
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
P R E S E N T E

De conformidad con lo previsto en los artículos 35 último párrafo y 42 fracción I de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara se remite a sus finas atenciones para su ejecución el dictamen emitido por las comisiones conjuntas de Educación y Hacienda del Consejo General Universitario el 23 de mayo de 2006.

Dictamen num. U/2006/202. Mediante el cual se aprueba la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición para operar bajo el sistema de créditos adscrito al Departamento de Bienestar y Desarrollo Sustentable de la División de Cultura y Sociedad del Centro Universitario del Norte a partir del ciclo escolar 2006-07.

Lo anterior, para los efectos legales a que haya lugar.

A t e n t a m e n t e
"PIENSA Y TRABAJA"

2006 Año del Bicentenario del nacimiento del Benemérito de las Américas

Don Benito Juárez García

Guadalajara Jalisco, 21 de mayo de 2006


LIC. JOSE TRINIDAD PADILLA LOPEZ
RECTOR GENERAL


MTRO. CARLOS JORGE BRISEÑO TORRES
SECRETARIO GENERAL

c.c.p. Vicerrectoría Ejecutiva
c.c.p. Coordinación General Académica
c.c.p. Coordinación de Ciclo Escolar
c.c.p. Dirección de Finanzas
c.c.p. Oficina Meca
CJRMALOR/mys



Exp 021
Dictamen Num. I/2006/202

H CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO P R E S E N T E

A estas Comisiones Conjuntas de Educacion y Hacienda ha sido turnado por el Rector General un documento del Centro Universitario de Norte en el que se plantea la apertura de pion de estudios de la Licenciatura en Nutricion para operar bajo el Sistema de Estudios en virtud de los siguientes

Resultados

1. Que la Universidad de Guadalajara adopta el modelo de rectoria para organizar sus actividades academicas y administrativas. Que esta estructura se sustenta en unidades academicas, escuelas para el Sistema de Educacion Media Superior y Departamentos agrupados en Divisiones para los Centros Universitarios y que la organizacion en rectoria tendra a lograr una distribucion racional y equilibrada de la matricula y de los servicios educativos en el territorio del Estado a fin de contribuir a la prevencion y satisfaccion de los requerimientos educativos, culturales, cientificos y profesionales de la sociedad.
2. Que el Centro Universitario de Norte es un organismo desconcentrado encargado de cumplir en la zona territorial denominada "El Norte del Estado de Jalisco" los fines que en orden de la cultura y educacion superior corresponden a este Casa de Estudios.
3. Que la mision del Centro Universitario de Norte es ofrecer servicios educativos no convencionales, innovadores, pertinentes y congruentes a las condiciones de multiculturalidad de la Region Norte de Jalisco y Sur de Zacatecas a traves de un modelo centrado en el estudiante con un enfoque internacional apoyado en el uso de las nuevas tecnologias para el aprendizaje. Desarrolla actividades de creacion, conservacion, extension y difusion cultural a traves de un dialogo horizontal e incluyente de la institucion con la comunidad y realiza trabajos de generacion, divulgacion y aplicacion de conocimiento. El cumplimiento de sus funciones esta orientado por los valores de justicia social, cuidado del medio ambiente, respeto a la diversidad, dignidad humana, libertad pluralidad y democracia.
4. Que en el ambito institucional se traduce en la responsabilidad de la Universidad de Guadalajara a traves del Centro Universitario del Norte de ofrecer conocimientos contextualizados buscando garantizar un modelo pertinente acorde a las necesidades del entorno que rescate las manifestaciones de diversidad de cultura de



los distintos Municipios de la Región la cual cuenta con una gran variedad de elementos entre los que destaca la presencia más fuerte de comunidades indígenas en nuestro Estado. El compromiso es todavía mayor ante esta circunstancia ya que implica lograr un diálogo incluyente de la institución con la comunidad, que permita una adecuada comunicación entre sistema-entorno lo cual debe traducirse en una oferta académica que sea factible a las necesidades y expectativas sociales y la incorporación de manera transversal en el diseño de los cursos con elementos que aborden aspectos de la problemática específica de la región.

5. Que en este sentido y de acuerdo con la encuesta regional de demanda educativa aplicada en la región del Norte las carreras que son más necesarias son las del área de la salud mencionando entre ellas a la de Nutrición.
6. Que es preciso destacar, que la propuesta de implementación de la licenciatura en Nutrición ha sido resultado de un detallado análisis llevado a cabo por especialistas en la materia, en el que han considerado entre otros aspectos la evaluación de recursos humanos para ejercer las funciones sustantivas que el programa requiere la demanda estudiantil, la infraestructura necesaria y los contenidos establecidos en el plan de estudios de las carreras. En este orden de ideas y dado que el currículo de la carrera de Nutrición se estructura a partir de un tronco común con la carrera de Enfermería por lo que este Centro Universitario cuenta con personal académico e infraestructura adecuada para iniciar este programa.
7. Que en el contexto socioeconómico y político de nuestro país se observa una polarización epidemiológica caracterizada por la profundización de viejos problemas de carencias nutricionales en la mayoría de la población afectada por el grave déficit de poder adquisitivo y la poca cobertura de programas de bienestar social aunado a incremento de enfermedades por consumo inadecuado de alimentos.
8. Que en el estado de Jalisco el problema de la obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) tales como la diabetes, enfermedades cardiovasculares, cáncer e hipertensión son ya un grave problema de salud pública que va en aumento día con día afectando no solo a los sectores más desfavorecidos de la población sino que también a los más favorecidos dejando de ser un padecimiento exclusivo de adultos y adultos mayores sino que también está afectando a niños y adolescentes.
9. Que los datos más recientes presentados por el Sistema Nacional de Salud y la Secretaría de Salud en el 2004 dentro de las 10 principales causas de muerte y las 25 principales causas de diagnóstico en la Región Norte del Estado de Jalisco se encuentran la hipertensión arterial, diabetes mellitus, insuficiencia cardíaca, infarto al miocardio y destrucción, lo que se traduce a que el 50% de las causas de mortalidad.



se debe a problemas generados por una mala alimentación sin dejar de recordar que en su gran mayoría estas enfermedades se desarrollan por la presencia de obesidad. A partir de estos datos también podemos deducir que el 50% de estas causas de muertes pueden ser prevenibles con una buena alimentación.

10. Que el licenciado en Nutrición es un profesional capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigaciones en estas áreas e integrarse a equipos multi inter y transdisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricional, mediante acciones de prevención, promoción y atención.
11. Que el objetivo general de la licenciatura será el de formar Licenciados en Nutrición, capaces de incidir en el proceso alimentario nutricional, a través de su evaluación en la población tanto a nivel comunitario como individual, mediante un enfoque multi, inter y transdisciplinario en las áreas de las ciencias de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentación, comercialización de los alimentos y educación e investigación en nutrición, a través de la construcción de conocimientos y desarrollo de actitudes y valores para transformar la realidad con sentido científico, crítico y humanista, que le permitan insertarse en los mercados de trabajo profesional, a escala local, nacional e internacional.
12. Que el avance de la ciencia y el desarrollo tecnológico han contribuido a la generación de un cúmulo de conocimientos que el profesional en general debe aprender a consultar y a manejar para mantenerse actualizado. La identidad profesional del nutriólogo se incrementará a medida que tenga una mayor especialización, lo que contribuirá a mejorar su estatus, a adquirir más confianza en su trabajo y será visto con más reconocimiento por sus colegas nutriólogos y por otros profesionales con los que se relaciona en su campo.
13. Que el egresado tendrá el perfil idóneo para su ejercicio profesional, principalmente en las áreas de ciencias de alimentos, nutrición clínica, nutrición comunitaria, administración de servicios de alimentación, comercio y empresarial e investigador y educación.
14. Que el egresado desarrollará capacidades científicas, críticas, innovadoras, creativas y reflexivas sobre el proceso comunitario nutricional, para su aplicación en la satisfacción de necesidades y demandas, además de adquirir los elementos epistemológicos, metodológicos y técnicos para realizar la evaluación del proceso alimentario nutricional en el individuo, la familia y la comunidad, elaborar ensayos científicos en el campo de la nutrición humana, elaborar y aplicar protocolos de investigación utilizando metodologías cualitativas y cuantitativas con énfasis en sus



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

areas de especialización clínica comunitaria de administración de servicios alimentarios tecnología de los alimentos y comunicar sus ensayos e investigaciones en distintos espacios científicos

- 15. Que el egresado deberá manejar los métodos, técnicas y procedimientos propios del campo de la nutrición para contribuir a la solución de los problemas de salud enfermades de la población sin omitir el entorno. Desarrollar un carácter humanista considerando al individuo como una entidad compleja bio-psico-social con juicio crítico y respecto a la diversidad biológica.
- 16. Que el Centro Universitario del Norte cuenta ya con la infraestructura, equipo y personal académico necesario para la administración del programa.

En virtud de los resultados antes expuestos, estas Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda, encuentran los elementos que justifican la existencia o las necesidades referidas.

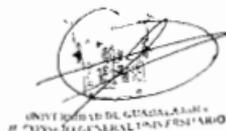
Considerandos

I. Que la universidad de Guadalajara es una institución de educación superior reconocida oficialmente por el Gobierno de la República, habiendo sido creada en virtud del Decreto número 2771 de H. Congreso del Estado de Jalisco, de fecha 7 de septiembre de 1925, lo que possibilitó la promulgación de la primera Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara el día 25 del mismo mes y año.

II. Que la universidad de Guadalajara es un organismo descentralizado del Gobierno del Estado, con autonomía personal, jurídica y patrimonio propio de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1º de su Ley Orgánica promulgada por el Ejecutivo local del día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto número 1531º del H. Congreso de Estado de Jalisco.

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

IV. Que es atribución de la universidad, realizar programas de docencia, investigación y difusión de la cultura, de acuerdo con los principios y orientaciones previstos en el





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

artículo 3º de la Constitución Federal así como la de establecer las aportaciones de cooperación y recuperación por los servicios que presta tal y como lo estipula en las fracciones III y XII del artículo 6º de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara

- v) Que conforme a dispone la fracción VII del artículo 21º de la Ley Orgánica citada son obligaciones de los alumnos cooperar mediante sus aportaciones económicas al mejoramiento de la Universidad para que esta pueda cumplir con mayor amplitud su misión
- vi) Que es atribución del Consejo General Universitario, de acuerdo a lo que indica el último párrafo del artículo 21º de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudios fijar las aportaciones respectivas a que se refiere la fracción VII del numeral antes citado
- vii) Que es atribución del Consejo General Universitario, crear, suprimir o modificar carreras y programas de posgrado como lo dispone la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara en la fracción vi del artículo 31º
- viii) Que el Consejo General Universitario funciona en pleno o por comisiones las que pueden ser permanentes o especiales como lo senala el artículo 27º del multicitado ordenamiento legal y
- x) Que es facultad del Rector General de conformidad con el artículo 35º fracciones I y X de su Ley Orgánica dirigir el funcionamiento de la Universidad, cumplir y hacer cumplir, en el ámbito de su competencia las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos la particular del Estado de Jalisco de esta Ley Orgánica, de sus Estatutos y de sus Reglamentos así como promover todo o que tienda al mejoramiento académico, administrativo y patrimonial de la Universidad

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 1º, 5º, 6º fracciones I y II, 6º fracciones III y XII, 21º fracción VII y último párrafo 27º, 31º, fracción VI y 35º fracciones I y X de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara nos permitimos proponer las siguientes:

RESOLUTIVOS

PRIMERO Se aprueba la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición para operar bajo el sistema de créditos adscrito al Departamento de Bienestar y Desarrollo Sustentable de la División de Cultura y Sociedad del Centro Universitario del Norte, a partir del ciclo escolar 2006 "B"

SEGUNDO El Centro Universitario del Norte se ajustará al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición aprobado para el Centro Universitario de Ciencias de la Salud de conformidad al

W. HAREZ No. 976, Pisos 1 y 2, C.P. 44100
TEL: 3336 1133-2242 3134-2278
FAX: 3134-2278 y 9
GUADALAJARA, JALISCO, MEXICO



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

dictamen numero I/2000/499 aprobado por el H. Consejo General Universitario con fecha del 17 de marzo del 2000 y la modificacion segun dictamen I/2003/625 aprobado por el H. Consejo General Universitario con fecha del 7 de octubre del 2003 mismos que se anexa al presente dictamen

TERCERO Con la finalidad de darle la atencion a la demanda de manera oportuna el programa de la Licenciatura en Nutricion se ofrecera anualmente

CUARTO El costo de operacion e implementacion de este programa educativo sera cargado al techo presupuestal que tiene autorizado el Centro Universitario del Norte

QUINTO Facitese al Rector General de la universidad de Guadalajara para que ejecute el presente dictamen en los terminos de: Articulo 35o ultimo parrafo de la Ley Organica Universitaria

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"

"2006 Año del Bicentenario del natalicio del Benemérito de las Américas

Don Benito Juárez García"

Guadalajara, Jalisco, 23 de mayo de 2006

Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

LIC. JOSÉ TRINIDAD PADILLA LOPEZ
PRESIDENTE

MTRO. CARLOS JORGE BRISEÑO TORRES

LIC. JOSÉ ALFREDO PENAYRAMOS

MTRO. EDUARDO ÁNGEL MADRIGAL DE LEÓN

DR. RAÚL VARGAS LÓPEZ

DR. JUAN MANUEL DURÁN JUÁREZ

CARLOS MANUEL GROZCO SANTILLAN

NESTOR FRANCISCO MARTÍN LÓPEZ

CARLOS CORONA MARTÍN DEL CAMPO

MTRO. CARLOS JORGE BRISEÑO TORRES
SECRETARIO

AV. BLAS / No 976, Piso 1 S J C P 44100
TEL.5 DIRECTOS 2134-2283 313-2277
CONSEJADOR 0825-8096 EXT. 2423 2429 2442
FAX 313-2278 y 39
GUADALAJARA, JALISCO, MEXICO



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

6. Que existe una demanda educativa importante en la región como lo muestra entre otros el hecho de que del total de la población encuestada de los menores de 23 años aproximadamente las dos terceras partes piensa que estudiar una carrera universitaria es la mejor opción personal en la actualidad
7. Que actualmente se presentan posiciones diversas incluso antagonicas respecto al papel futuro de las universidades que los cambios que ha tenido la Universidad de Guadalajara en los últimos años y la transformación por la que atraviesa en la coyuntura actual, plantea la necesidad de reflexionar sobre la formación de sus profesionales en las distintas carreras y niveles educativos
8. Que el Centro Universitario de Los Altos plantea una alternativa educativa para la formación de profesionales sustentada en una visión holística del sujeto, en un enfoque pedagógico-didáctico ligado a las necesidades de aprendizaje del futuro profesional y en las necesidades de formación que plantean tanto el desarrollo de la disciplina como la evolución de los mercados ocupacionales esta alternativa parte de dos conceptos esenciales el de competencias integradas y del currículum integral
9. Que en el calendario escolar 2000 "A" fue aprobada la reestructuración de la Licenciatura en Nutrición por el H. Consejo General Universitario vigente desde entonces en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud
10. Que nuestra Universidad se propone organizar su oferta académica con base en un sistema de créditos dando a los actuales planes de estudio mayor flexibilidad diversificando la oferta terminal de las carreras y centrando en el alumno la responsabilidad de su propia formación profesional
11. Que en este sentido y de acuerdo con la encuesta regional de demanda educativa aplicada en la región de Los Altos, las carreras que son más necesarias son las del área de la salud mencionando entre ellas a la de Nutrición
12. Que es preciso destacar, asimismo que la propuesta de implementación de la Licenciatura en Nutrición, ha sido resultado de un detallado análisis llevado a cabo por especialistas en la materia en el que han considerado entre otros aspectos la evaluación de recursos humanos para ejercer las funciones sustantivas que el programa requiere, la demanda estudiantil la infraestructura necesaria y los contenidos establecidos en el plan de estudios de las carreras. En este orden de ideas y dado que el currículo de la carrera de Nutrición se estructura a partir de un tronco común con la carrera de enfermería por lo que este Centro Universitario cuenta con personal académico e infraestructura adecuada para iniciar este programa
13. Que la propuesta de implementación de la carrera de Nutrición en este Centro Universitario considera la necesidad, para el primer año de funcionamiento de la misma de contar adicionalmente con dos profesores de tiempo completo así como con un presupuesto de \$500,000.00 (quinientos mil pesos 00/100)



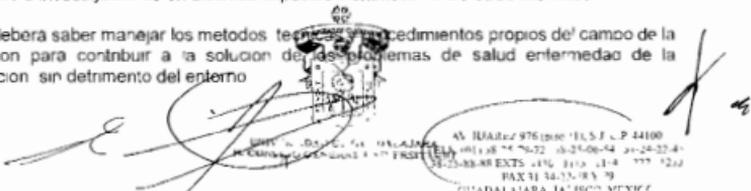
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

mediante un enfoque multi e interdisciplinario en las áreas de ciencias de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentación comercialización de los alimentos y educación e investigación en nutrición a través de la construcción de conocimientos y desarrollo de actitudes y valores para transformar su realidad con sentido científico crítico y humanista que le permitan insertarse en los mercados de trabajo profesional a escala local nacional e internacional

21. Que esta propuesta se basa en las siguientes necesidades de formación de la profesión del nutriólogo: a) Certificar competencias profesionales flexibles de acuerdo a las normas de calidad nacionales e internacionales. b) Incorporarse con éxito a los distintos segmentos del mercado laboral del nutriólogo: ciencias de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentos y comercialización de alimentos, docencia e investigación. c) Resolver los problemas alimentario nutricios de la población mexicana con énfasis en los grupos de riesgo de los distintos niveles y espacios sociales de atención a la salud en lo individual y colectivo. d) Abordar los problemas alimentario nutricios de forma integral con enfoque multidisciplinar e interdisciplinar y con respecto a la identidad cultural y de género de la población. e) Dar respuestas profesionales fundamentadas en desarrollo sustentable a los problemas de deterioro ecológico en la producción de alimentos y f) Apoyar los esfuerzos para consolidar la construcción de la identidad del nutriólogo a escala local, regional y nacional, asumiendo su trabajo con ética profesional e incorporándose a los esfuerzos colegiados de su gremio.
22. Que el avance de la ciencia y el desarrollo tecnológico han contribuido a la generación de un cúmulo de conocimientos, que el profesional en general debe aprender a consultar y a manejar para mantenerse actualizado. La identidad profesional del nutriólogo se incrementará a medida que tenga una mayor especialización, lo que contribuirá a mejorar su status, a adquirir más confianza en su trabajo y será visto con más reconocimientos por sus colegas nutriólogos y por otros profesionales con los que se relacione en su campo laboral.
23. Que el egresado tendrá perfiles idóneos para su ejercicio profesional, principalmente en las áreas de ciencias de los alimentos, nutrición clínica, nutrición comunitaria, administración de servicios de alimentación comercial y empresarial, e investigación y educación.
24. Que será capaz de desarrollar capacidades científicas críticas, innovadoras, creativas y reflexivas sobre el proceso alimentario nutricional, para su aplicación en la satisfacción de necesidades y demandas, además de adquirir los elementos epistemológicos, metodológicos y técnicos para realizar la evaluación del proceso alimentario nutricional en el individuo, la familia y la comunidad; elaborar ensayos científicos en el campo de la nutrición humana; elaborar y aplicar protocolos de investigación utilizando metodologías cuantitativas y cualitativas con énfasis en sus áreas especializantes: clínica, comunitaria, de administración de servicios alimentarios, tecnología de los alimentos y comunicar sus ensayos e investigaciones en distintos espacios científicos entre otros aspectos.
25. Que deberá saber manejar los métodos, técnicas y procedimientos propios del campo de la nutrición para contribuir a la solución de los problemas de salud enfermedad de la población sin detrimento del entorno.

ca



AV. GUADALUPE 976 (PISO 11, S.F.) C.P. 44100
TEL: (461) 28 74 76-77 35-24-00-54 33-24-32-41
33-25-88-88 EXTS. 2116 2115 2114 777 7242
FAX: (461) 34-73-83 39
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

II CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO



- VII. Que es atribución del Consejo General Universitario, crear, suprimir o modificar carreras y programas de posgrado como lo dispone la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara en la fracción VI del artículo 31º
- VIII. Que el Consejo General Universitario funciona en pleno o por comisiones, las que pueden ser permanentes o especiales, como lo señala el artículo 27º del multicitado ordenamiento legal, y
- IX. Que es facultad del Rector General de conformidad con el artículo 35º fracciones I y X de su Ley Orgánica, dirigir el funcionamiento de la Universidad, cumplir y hacer cumplir en el ámbito de su competencia, las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la particular del Estado de Jalisco de esta Ley Orgánica de sus Estatutos y de sus Reglamentos, así como promover todo lo que tienda al mejoramiento académico, administrativo y patrimonial de la Universidad.

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 1o, 5o fracciones I y II 6o fracción III y XII, 21o fracción VII y último párrafo 27o, 31o, fracción VI y 35o fracciones I y X de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, nos permitimos proponer los siguientes

Resolutivos

PRIMERO. Se aprueba la **apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición**, para operar bajo el sistema de créditos, en el Centro Universitario de los Altos a partir del calendario escolar 2002 "A".

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

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básico Común Obligatoria	95	22.45
Área de Formación Básico Particular Obligatoria	278	65.72
Área de Formación Especializante Selectiva	40	9.45
-Orientación en Ciencias de los Alimentos		
-Orientación en Nutrición Clínica		
-Orientación en Nutrición Comunitaria		
-Orientación en Administración de Servicios de Alimentación y Comercialización de Alimentos		
Área de Formación Optativa Abierta	10	2.36
Número mínimo de créditos requeridos para optar por el título:	423	100

TERCERO. La lista de asignaturas correspondiente a cada área es como se describe enseguida

ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO COMUN OBLIGATORIA

MATERIAS	CLAVE DE MATERIAS	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRED	PRERREQ
----------	-------------------	----------------	---------------	------	---------



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H CONSEJO GENERAL UNIVFRSTARIO

Morfología	MF113	Cl	100	20	120	14	
Fisiología	FO163	Cl	130	50	180	20	MF113
Bioquímica	FO164	Cl	76	42	120	13	
Psicología	PH124	C	60	0	60	8	
Metodología de la Investigación	FM135	C	80	0	80	11	
Salud Pública I	SP131	C	60	0	60	8	
Bioética y Normatividad	GS146	C	40	0	40	5	
Sociología	GS126	C	60	0	60	8	
Farmacología	FO165	C	60	0	60	8	FO163
Totales:			666	112	780	95	

ÁREA DE FORMACION BASICO PARTICULAR OBLIGATORIA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRÉD	PRERREQ
Bioquímica de los Alimentos	FO155	CT	40	40	80	8	FO164
Bases Moleculares de la Nutrición	FO156	CT	60	20	80	9	FO164
Bromatología	FO157	CT	40	40	80	8	FO155
Toxicología de los Alimentos	FO158	Cl	60	20	80	9	FO167
Dietecnología de los Alimentos	FO161	Cl	60	20	80	9	FO164
Microbiología de los Alimentos	PI129	Cl	60	20	80	9	
Sistemas de Producción de Alimentos	FO168	CT	40	40	80	8	FO155
Proceso Alimentario Nutricio	FO169	C	40	0	40	5	
Seminario de Investigación en Ciencias de los Alimentos	FM128	C*	40	40	80	8	FO167
Dietética	RC128	Cl	50	50	100	12	RC129
Evaluación del Estado Nutricio	RC129	CT	50	60	110	12	FO164
Fisiopatología Nutricional	FO160	CT	40	40	80	8	FO163
Nutrición de la Actividad Física y del Deporte	RC137	Cl	40	40	80	8	RC129 O SP133
Nutrición Clínica Pediátrica	RC130	Cl	60	60	120	12	FO160
Nutrición Clínica del Adulto y Anciano	RC131	Cl	60	60	120	12	FO160
Nutrición en el Ciclo de la Vida	RC132	CT	60	60	120	12	RC128
Seminario de Investigación en Nutrición Clínica	FM129	C*	40	40	80	8	RC131
Fundamentos Pedagógico Didáctico	CS135	CT	60	20	80	9	
Cultura Alimentaria Nacional e Internacional	CS136	Cl	60	20	80	9	
Epidemiología de la Nutrición	SP128	CT	50	20	80	9	SP131
Economía y Política Alimentaria	SP130	CT	40	40	80	8	CS136
Administración de Programas de Nutrición	CS138	Cl	40	40	80	8	SP128
Nutrición Aplicada a la Comunidad	SP129	CT	10	110	120	8	CS138
Educación y Comunicación en Nutrición	CS139	CT	20	100	120	10	CS135
Seminario de Investigación en Nutrición Comunitaria	FM130	Cl	40	40	80	8	SP128
Selección de Alimentos	CS134	CT	40	40	80	8	FO155
Técnicas Culinarias	CS137	CT	10	30	40	3	CS134
Mercadotecnia y Comercialización de Alimentos	CS140	Cl	60	20	80	9	
Administración de Servicios de Alimentos	CS141	Cl	60	60	120	12	CS137
Alimentación Institucional	CS142	Cl	60	60	120	12	CS137
Seminario de Investigación en Administración y Comercialización	FM131	CT	40	40	80	8	CS141
Totales			1460	1300	2760	278	

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA ORIENTACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRÉD	PRERREQ
Prácticas e Investigación en Ciencias de los Alimentos	FO171	CT	600	600	600	40	FO155

ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA

SECRETARÍA DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVFRSTARIO

AL JUARIS 976 (piso 1) - S.F.C.P. 44100
TEL: 361 35 21 79 77 - 36 34 46 44 - 36 34 46 44
FAX: 36 34 46 44 - 36 34 46 44
E-MAIL: 36 34 46 44 - 36 34 46 44



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

II CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRED	PRERREQ
Prácticas e Investigación en Nutrición Clínica	RC134	P	0	600	600	40	RC131

ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN COMUNITARIA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRED	PRERREQ
Prácticas e Investigación en Nutrición Comunitaria	SP135	P	0	600	600	40	SP128

ORIENTACIÓN EN ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRED	PRERREQ
Prácticas e Investigación en Administración de Servicios de Alimentación y Comercialización de Alimentos	CS145	P	0	600	600	40	CS144

El alumno solo podrá cursar una de las 4 orientaciones.

AREA DE FORMACION OPTATIVA ABIERTA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRED	PRERREQ
Dietas Alternativas	RC135	CT	40	40	80	8	RC126
Antropología de la Nutrición	CS143	CT	40	40	80	8	CS126
Modificación de la Conducta Alimentaria	PA134	CT	60	20	80	9	HB124
Nutrición Enteral y Endovenosa	RC133	CT	40	40	80	8	RC128
Gastroenterología	RC136	CT	10	30	40	3	CS137
Biología Molecular	FO170	CI	50	30	80	9	FO164
Inmunología	FO173	CL	40	20	60	6	FO164
Biometemáticas	FM136	CT	40	20	60	6	
Sexualidad Humana	RC141	CT	40	40	80	8	
Fisiología del Ejercicio	FO175	CT	60	20	80	9	FO163
Medicina del Deportista	MH221	C	40	0	40	5	MF113

CUARTO. Además del bloque de cursos presentado será válido en este programa en equivalencia a cualquiera de las áreas de Formación cursos que a juicio y con aprobación del Comité Consultivo de la Carrera tomen los estudiantes en este y de otros Centros Universitarios de la Universidad de Guadalajara y en otras Instituciones de Educación Superior Nacionales y Extranjeras para favorecer la movilidad estudiantil y la internacionalización de los planes de estudio

QUINTO. Los aspectos relativos al servicio social están supeditados a lo establecido por la legislación universitaria aplicable

SEXTO. El servicio social se llevará a cabo de preferencia al área de especialización seleccionada por el alumno

SEPTIMO. Para la planeación de su carrera el alumno contará con el apoyo de tutoría académica la cual es un proceso de acompañamiento en su formación profesional

OCTAVO Para garantizar la calidad implementación y desarrollo del programa habrá solo una promoción anual hasta el egreso de la primera generación posteriormente y de conformidad con la evaluación externa al programa la Comisión de Educación, considerará la pertinencia de mantener esta disposición

[Handwritten signatures and initials]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

I. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO



NOVENO. Los antecedentes académicos necesarios para el ingreso son el bachillerato y los demás que marque la legislación vigente de la Universidad de Guadalajara

DECIMO. Los requisitos para obtener el Título además de los establecidos por la normatividad universitaria aplicable son los siguientes

- 1) Haber aprobado el cien por ciento de los créditos previstos en el plan de estudios correspondiente
- 2) Cumplir con el servicio social conforme a la normatividad vigente
- 3) Optar por alguna de las modalidades de Titulación definidas para las carreras del Centro Universitario de Ciencias de la Salud

DECIMO PRIMERO. Facultese al Rector General de la Universidad de Guadalajara para que ejecute el presente dictamen en los términos del Artículo 35º fracción II de la Ley Orgánica Universitaria

ATENCIÓN
PIENSA Y TRABAJA

Guadalajara Jalisco, 29 de enero del 2002

LIC. JOSE TRINIDAD PADILLA LÓPEZ
Presidente de la Comisión

COMISION DE EDUCACION

DR. JUAN MANUEL DURAN JLAREZ

MTRO. HECTOR E. SALGAO RODRIGUEZ

MTRO. CARLOS CURIEL GUTIERREZ

C. FERNANDO JAVIER ARMENDARIZ RIVERA

MTRO. CARLOS J. ROBERTO SEÑO TORRES

SECRETARIO

COMISION DE HACIENDA

MTRO. I. TONATIUH BRAVO PADILLA

DR. RAUL VARGAS LÓPEZ

ING. ENRIQUE SOLORZANO CARRILLO

RICARDO VILLANUEVA LOMELI

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
R. CUERPO FACULTATIVO DE ESTUDIOS



Of. I/2000/1942

**LIC. EN BIOL. JESUS ESPINOSA ARIAS
RECTOR DEL CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
P R E S E N T E**

De conformidad con lo previsto en los artículos 35 fracción II y 42 fracción I de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, se remite a sus fines atenciones para su ejecución los siguientes dictámenes emitidos por la Comisión de Educación y aprobado en la Sesión Extraordinaria del H. Consejo General Universitario del día 28 de octubre de 2000

DICTAMEN No. I/2000/1137 de fecha 11 de octubre de 2000 que consta de 10 hojas impresas por una sola cara, por el que se aprueba la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Enfermería para operar bajo el sistema de créditos en el Centro Universitario del Sur a partir del calendario escolar 2001 "A"

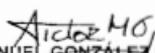
DICTAMEN No. I/2000/1141 de fecha 11 de octubre de 2000 que consta de 10 hojas impresas por una sola cara, por el que se aprueba la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar bajo el sistema de créditos en el Centro Universitario del Sur, a partir del calendario escolar 2001 "A"

DICTAMEN No. I/2000/1215 de fecha 11 de octubre de 2000, que consta de 10 hojas impresas por una sola cara, por el cual se aprueba la creación de la Carrera de Técnico Superior Universitario en Turismo Alternativo para ser operada bajo el sistema de créditos adscrita al Departamento de Estudios Sociales y Humanidades de la División de Ciencias Sociales y Humanidades del Centro Universitario del Sur a partir del calendario escolar 2001 "A"

Lo anterior para los efectos legales a que haya lugar

**ATENTAMENTE
"PIENSA Y TRABAJA"
"Año Irene Robledo García"**

Guadalajara, Jalisco 30 de octubre de 2000


**VÍCTOR MANUEL GONZÁLEZ ROMERO
RECTOR GENERAL**


**LIC. JOSE TRINIDAD PADILLA LOPEZ
SECRETARIO GENERAL**

c.c.p. Vicerrectoría Ejecutiva Presente
c.c.p. Coordinación General Académica Presente
c.c.p. Coordinación de Control Escolar Presente
JTP/Luz



Exp 021
Num I/2000/1141

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO P R E S E N T E.

A esta Comisión Permanente de Educación, ha sido turnado por el Rector General un documento del Centro Universitario del Sur, donde se propone la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición para operar bajo el sistema de créditos en virtud de los siguientes

Resultados

- 1 Que actualmente se presenta posiciones diversas, incluso antagónicas respecto al papel futuro de las universidades los cambios que ha tenido la Universidad de Guadalajara en los últimos años y la transformación por la que atraviesa en la coyuntura actual plantea la necesidad de reflexionar sobre la formación de sus profesionales en las distintas carreras y niveles educativos
- 2 Que como parte de dicha reflexión surgen algunos cuestionamientos sobre nuestro Centro Universitario tales como ¿si está preparado para enfrentar los retos del presente y la construcción del futuro ¿cuál es la situación actual de los programas académicos que ofrece?, ¿que cambios son necesarios hacer y en qué instancias curriculares es importante incorporarlos?, ¿qué otras ofertas profesionales presentes y futuras se requieren implementar para las necesidades sociales y disciplinares? y ¿cuál es el proyecto futuro de formación profesional requerido o pertinente para los profesionales de la salud?
- 3 Que en ese contexto se puso en marcha el Programa de Desarrollo Curricular en Septiembre de 1998 con el propósito de establecer y organizar los diversos esfuerzos que permitan la evaluación permanente de las carreras del Centro Universitario de Ciencias de la Salud para que los perfiles profesionales estén actualizados de acuerdo a las demandas y necesidades que se le plantean a los egresados en el campo de las ciencias de la salud además de lograr un conocimiento sistematizado de los procesos que vivimos actualmente para poder hacer un balance encaminado a generar proyectos curriculares sólidos, que atiendan las necesidades y tendencias en la formación del profesional universitario del próximo siglo
- 4 Que esta necesidad de realizar tareas en torno a los curricular es sentida por académicos alumnos y autoridades Por lo que los primeros esfuerzos es materia de trabajo curricular realizados en el contexto del Centro Universitario de Ciencias de la Salud surgen a finales de 1994 cuando las coordinaciones de carrera inician algunas actividades tendentes a la instalación del sistema de créditos
- 5 Que el Centro Universitario del Sur plantea una alternativa educativa para la formación de profesionales sustentada en una visión holística del sujeto, en un enfoque didáctico



pedagógico ligado a las necesidades de aprendizaje de futuro profesional, y en las necesidades de formación que plantean tanto el desarrollo de la disciplina como la evolución de los mercados ocupacionales. Esta alternativa parte de dos conceptos esenciales: competencias integradas y currículum integral.

6. Que posteriormente el 1º De Septiembre de 1995 se asume el compromiso de modificar los planes de estudio incorporando las equivalencias de créditos por horas sin modificar los contenidos de la currícula, pero que permito concretar uno de los propósitos de la Reforma Universitaria: flexibilizar la oferta educativa del nivel superior siendo aprobados en febrero de 1996 por el Consejo General Universitario los nuevos planes de estudio. Posteriormente los departamentos y comités curriculares continúan con el trabajo de revisión de los planes de Estudio, elaborando Fe de erratas de los mismos y concluyendo en abril de 1998.
7. Que en abril de 1997 fue aprobada la creación de la Carrera de la Licenciatura en Nutrición por el H Consejo General Universitario.
8. Que en junio de 1997 fue creada la Coordinación del Programa Docente de la Licenciatura en Nutrición y se instaló el Comité Curricular del Consejo Consultivo, quien realizó una evaluación del diseño curricular original, organizando la estructura y el mapa curricular del Plan de Estudios aprobado en abril de 1998 por el H Consejo General Universitario.
9. Que a mediados de 1998 las licenciaturas de Cirujano Dentista, Cultura Física y Deporte, Enfermería, Medicina y Nutrición son sometidas a evaluación por los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior, evidenciando la necesidad de analizar la currícula por lo que se integra un equipo para coordinar el trabajo curricular en el Centro, el cual elabora el Programa de Desarrollo Curricular del Centro Universitario del Sur, planteando como primer objetivo el evaluar la situación actual de la currícula del Pregrado, tanto en sus componentes internos como externos.
10. Que nuestra Universidad se propone organizar su oferta académica con base en un sistema de créditos, dando a los actuales planes de estudio mayor flexibilidad, diversificando la oferta terminal de las carreras, y centrando en el alumno la responsabilidad de su propia formación profesional.
11. Que el conjunto de la comunidad universitaria del Centro integrada en la división y departamentos, los coordinadores de carrera y los comités consultivos, de éste Centro Universitario, atendiendo a las políticas generales en materia de administración académica y a las particulares características que presenta el desarrollo de las disciplinas de la salud y a la dinámica de su entorno, llevo a cabo una reforma curricular del campus, buscando particularmente elevar la calidad en la formación del egresado, optimizar recursos, aprovechar la especialización de conocimientos de las diferentes áreas de que dispone y mediante una administración escolar pertinente dar mejores alternativas de cursos y ciclos escolares para completar una Carrera.



- 12 Que en el contexto socioeconómico y político de nuestro país se observa una polarización epidemiológica, caracterizada por la profundización de viejos problemas, de carencias nutricionales en la mayoría de la población afectada por el grave deterioro del poder adquisitivo y la eliminación de programas de bienestar social, aunando al incremento de enfermedades por consumo inadecuado de alimentos
- 13 Que la nutrición estudia el conjunto de fenómenos involucrados en la obtención por el organismo y en la asimilación y transformación metabólica por las células de las sustancias energéticas estructurales y catalíticas, necesarias para la vida. Es un proceso celular que ocurre continuamente y está determinado por factores genéticos y ambientales. La suma e interacción de la nutrición de los diferentes tejidos constituye la nutrición del individuo y de la misma manera el concepto puede ampliarse a la nutrición de una comunidad o de un país al integrar la nutrición de los individuos
- 14 Que el Licenciado en Nutrición es un profesionalista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigaciones en estas áreas e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricional mediante acciones de prevención, promoción y atención
- 15 Que con base en lo anterior, el objetivo general de la Licenciatura en Nutrición será el de formar licenciados en nutrición, capaces de incidir en el proceso alimentario nutricional a través de su evaluación en la población tanto a nivel comunitario como individual, mediante un enfoque multi e interdisciplinario en las áreas de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentación, comercialización de los alimentos y educación e investigación en nutrición, a través de la construcción de conocimientos y desarrollo de actitudes y valores para transformar su realidad con sentido científico, crítico y humanista, que le permitan insertarse en los mercados de trabajo profesional, a escala local, nacional e internacional
- 16 Que la propuesta de modificación se basa en las siguientes necesidades de formación de la profesión del nutriólogo: a) Certificar competencias profesionales flexibles, de acuerdo a las normas de calidad nacionales e internacionales; b) Incorporarse con éxito a los distintos segmentos del mercado laboral del nutriólogo: ciencias de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentos y comercialización de alimentos, docencia e investigación; c) Resolver los problemas alimentarios nutricionales de la población mexicana con énfasis en los grupos de riesgo de los distintos niveles y espacios sociales de atención a la salud en lo individual y colectivo; d) Abordar los problemas alimentarios nutricionales de forma integral con enfoque multidisciplinario e interdisciplinario y con respecto a la identidad cultural y de género de la población; e) Dar respuestas profesionales fundamentadas en desarrollo sustentable a los problemas de deterioro ecológico en la producción de alimentos; y f) Apoyar los esfuerzos para consolidar la construcción de la identidad del nutriólogo a escala local, regional y nacional, asumiendo su trabajo ético con profesional e incorporándose a los esfuerzos colegiados de su gremio

Nov

11/11/11

UH

[Firma]



- 17 Que el avance de la ciencia y el desarrollo tecnologico ha contribuido a la generacion de un cumulo de conocimientos que el profesional en general debe aprender a consultar y a manejar para mantenerse actualizado La identidad profesional del nutrologo se incrementará a medida que tenga una mayor especialización, lo que contribuirá a mejorar su status a adquirir más confianza en su trabajo y será visto con más reconocimientos por sus colegas nutrologos y por otros profesionales con los que se relacione en su campo laboral
- 18 Que el egresado tendrá perfiles idóneos para su ejercicio profesional principalmente en las areas de ciencias de los alimentos, nutrición clínica, nutrición comunitaria, administración de servicios de alimentacion, comercial y empresarial e investigación y educación
- 19 Que será capaz de desarrollar capacidades científicas, críticas innovadoras, creativas y reflexivas sobre el proceso alimentario nutricional para su aplicación en la satisfacción de necesidades y demandas además de adquirir los elementos epistemologicos, metodologicos y técnicos para realizar la evaluación del proceso alimentario nutricional en el individuo la familia y la comunidad, elaborar ensayos científicos en el campo de la nutrición humana, elaborar y aplicar protocolos de investigación utilizando Metodologías cuantitativas y cualitativas con énfasis en sus áreas especializantes clínica comunitaria de administración de servicios de alimentos y tecnología de los alimentos y comunicar sus ensayos e investigaciones en distintos espacios científicos entre otros aspectos
- 20 Que debera saber manejar los metodos, tecnicas y procedimientos propios del campo de la nutrición para contribuir a la solución de los problemas de salud enfermedad de la poblacion sin detrimento del entorno
- 21 Que desarrollará un carácter humanista considerando al individuo como una entidad compleja biopsicosocial, con juicio critico y respeto a la diversidad ideologica
- 22 Que el Centro Universitario del Sur plantea una alternativa educativa para la formacion de profesionales, sustentada en una visión holística del sujeto, en un enfoque didáctico pedagógico ligado a las necesidades de aprendizaje del futuro profesional y en las necesidades de formación que plantean tanto el desarrollo de la disciplina como la evolución de los mercados ocupacionales Esta alternativa parte de dos conceptos esenciales competencias integradas y curriculum integral
- 23 Que el Centro Universitario del Sur en base a las anteriores modificaciones tiene bajo su responsabilidad en la zona las siguientes carreras Médico Cirujano y Partero, Médico Veterinario Zootecnista Enfermería, Abogado Licenciado en Psicología, Maestría en Ciencias de los Alimentos y la Maestría en Administración, Licenciado en Negocios Internacionales, Técnico Superior Universitario en Emergencias Seguridad Laboral y Rescates Técnico Superior Universitario en Administración de Redes de Computo, con base en los programas de estudios aprobados por el H. Consejo General Universitario



- 24 Que obedeciendo a los principios y objetivos de la Universidad de Guadalajara se ha dado a la tarea de efectuar estudios de diagnostico tendientes a detectar necesidades educativas con la finalidad de que partiendo de los resultados obtenidos, se integren las carreras que mayor demanda tengan y que a su vez justifiquen su apertura. En un estudio efectuado por el Centro de Estudios de Opinión de la Universidad de Guadalajara realizado en el mes de enero del presente año, denominado "Estudio de la factibilidad de nuevas ofertas educativas en el Centro Universitario del Sur", aplicado a padres de familia, estudiantes de bachillerato y posibles empleadores, la Lic. en Nutrición fue mencionada por bachilleres y empleadores.
- 25 Que la propuesta para la creación de la Lic. en Nutrición ha sido resultado de un detallado análisis llevado a cabo por especialistas en la materia, en el que han considerado la evaluación de recursos humanos para ejercer las funciones sustantivas que el programa requiere, demanda estudiantil, infraestructura existente y contenidos establecidos en el plan de estudios de la carrera.
- 26 Que los objetivos del Plan de estudios son
- Optimizar recursos financieros y materiales para formar recursos humanos competitivos bajo esquemas metodológicos conceptuales y prácticos que respondan a los requerimientos de la visión y misión del Centro Universitario del Sur, el cual se encuentra inmerso en un contexto social demandante.
 - Establecer la modificación de planes y programas de acuerdo a las tendencias de la educación para dar respuesta a los requerimientos del mercado ocupacional recuperando los avances científicos y tecnológicos con base en las demandas sociales en salud locales, nacionales e internacionales mediante un enfoque de competencias integradas en el ámbito profesional de nutrición, y
 - Construir un plan de estudios de las carreras de Nutrición, con un enfoque de competencias integradas, para formar profesionales capaces de intervenir en la solución de la problemática social, en el ámbito regional, nacional e internacional en su área profesional.

En virtud de los resultados antes expuestos, esta Comisión Permanente de Educación, encuentra elementos justificativos que acreditan la existencia de las necesidades referidas.

Considerandos

- Que la Universidad de Guadalajara es una institución de educación superior reconocida oficialmente por el Gobierno de la República, habiendo sido creada en virtud del Decreto número 2721 de H. Congreso del Estado de Jalisco de fecha 7 de septiembre de 1925, lo que posibilita la promulgación de la primera Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara el día 25 del mismo mes y año.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

II. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

- I Que la Universidad de Guadalajara es un organismo descentralizado del Gobierno del Estado con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propios, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 de su Ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local del día 15 de enero de 1994 en ejecución del decreto número 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco
- II Que como lo señalan las fracciones I y IV del artículo 5 de la Ley Orgánica de la Universidad, en vigor, son fines de esta Casa de Estudios, la formación y actualización de los técnicos bachilleres, técnicos profesionales profesionistas graduados y demás recursos humanos que requiere el desarrollo socio-económico del Estado organizar realizar, fomentar y difundir la investigación científica, tecnológica y humanística, y coadyuvar con las autoridades educativas competentes en la orientación y promoción de la educación media superior y superior, así como en el desarrollo de la ciencia y la tecnología
- IV Que es atribución de la Universidad realizar programas de docencia, investigación y difusión de la cultura, de acuerdo con los principios y orientaciones previstos en el artículo 3 de la Constitución Federal, así como la de establecer las aportaciones de cooperación y recuperación por los servicios que presta, tal y como lo estipula en las fracciones III y XII del artículo 6 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara
- V Que conforme lo dispone la fracción VII del artículo 21 de la Ley Orgánica citada son obligaciones de los alumnos cooperar mediante sus aportaciones económicas, al mejoramiento de la Universidad, para que ésta pueda cumplir con mayor amplitud su misión
- VI Que es atribución del Consejo General Universitario de acuerdo a lo que indica el último párrafo del artículo 21 de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudios, fijar las aportaciones respectivas a que se refiere la fracción VII del numeral antes citado
- VII Que es atribución del Consejo General Universitario crear suprimir o modificar carreras y programas de posgrado como lo dispone la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, en la fracción VI del artículo 31
- VIII Que el Consejo General Universitario funciona en pleno o por comisiones, las que pueden ser permanentes o especiales, como lo señala el artículo 27 del multicitado ordenamiento legal, y
- IX Que es facultad del Rector General de conformidad con el artículo 35 fracciones I y X de su Ley Orgánica, dirigir el funcionamiento de la Universidad, cumplir y hacer cumplir, en el ámbito de su competencia, las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos la particular del Estado de Jalisco de esta Ley Orgánica de sus Estatutos y de su Reglamentos, así como promover todo lo que tienda al mejoramiento académico administrativo y patrimonial de la Universidad



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

II CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 1 5 fracciones I y II, 6 fracción III y XII, 21 fracción VII y último párrafo, 27, 31 fracción VI y 35 fracciones I y X de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara nos permitimos proponer los siguientes

Resolutivos

PRIMERO. Se aprueba la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar bajo el sistema de créditos en el Centro Universitario del Sur a partir del calendario escolar 2001 'A'

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

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básico Común Obligatoria	95	22.45
Área de Formación Básico Particular Obligatoria	278	65.72
Área de Formación Especializante Selectiva -Orientación en Ciencias de los Alimentos -Orientación en Nutrición Clínica -Orientación en Nutrición Comunitaria -Orientación en Administración de Servicios de Alimentación y Comercialización de Alimentos	40	9.45
Área de Formación Optativa Abierta	10	2.36
Número mínimo de créditos requeridos para optar por el título	423	100

TERCERO. La lista de asignaturas correspondiente a cada área es como se describe enseguida

ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO COMUN OBLIGATORIA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORÍA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRÉD	PRERREQ
Morfología	MF113	CL	100	20	120	14	
Fisiología	FO163	CL	130	50	180	20	MF113
Bioquímica	FO164	CL	78	42	120	13	
Psicología	PB124	C	60	0	60	8	
Metodología de la Investigación	FM135	C	60	0	60	11	
Salud Pública I	SP131	C	60	0	60	8	
Bioética y Normatividad	CS146	C	40	0	40	5	
Sociología	CS126	C	60	0	60	8	
Farmacología	FO155	C	60	0	60	8	FO163
Totales:			668	112	780	95	



ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO PARTICULAR OBLIGATORIA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRÉD	PRERREQ
Biología de los Alimentos	FO155	CT	40	40	80	8	FO164
Bases Moleculares de la Nutrición	FO156	CT	60	20	80	9	FO164
Bromatología	FO157	CT	40	40	80	8	FO155
Toxicología de los Alimentos	FO158	CT	60	20	80	9	FO157
Biotecnología de los Alimentos	FO161	CT	60	20	80	9	FO164
Microbiología de los Alimentos	PT129	CT	60	20	80	9	
Sistemas de Producción de Alimentos	FO168	CT	40	40	80	8	FO155
Proceso Alimentario Nutricio	FO159	C	40	0	40	5	
Seminario de Investigación en Ciencias de los Alimentos	FM128	CT	40	40	80	8	FO161
Dietética	RC128	CT	60	60	120	12	RC129
Evaluación del Estado Nutricio	RC128	CT	60	60	120	12	FO164
Fisiopatología Nutricional	FO160	CT	40	49	80	8	FO163
Nutrición de la Actividad Física y del Deporte	RC137	CT	40	40	80	8	RC129 O SP133
Nutrición Clínica Pediátrica	RC130	CT	60	60	120	12	FO160
Nutrición Clínica del Adulto y Anciano	RC131	CT	60	60	120	12	FO160
Nutrición en el Cuido de la Vida	RC132	CT	60	60	120	12	RC128
Seminario de Investigación en Nutrición Clínica	FM129	CT	40	40	80	8	RC131
Fundamentos Pedagógicos Didáctico	CS135	CT	60	20	80	9	
Cultura Alimentaria Nacional e Internacional	CS136	CT	60	20	80	9	
Epidemiología de la Nutrición	SP128	CT	60	20	80	9	SP131
Economía y Política Alimentaria	SP130	CT	40	40	80	8	CS136
Administración de Programas de Nutrición	CS138	CT	40	40	80	8	SP128
Nutrición Aplicada a la Comunidad	SP129	CT	110	110	220	8	CS138
Educación y Comunicación en Nutrición	CS139	CT	20	100	120	10	CS135
Seminario de Investigación en Nutrición Comunitaria	FM130	CT	40	40	80	8	SP128
Selección de Alimentos	CS134	CT	40	40	80	8	FO155
Técnicas Culinarias	CS137	CT	10	30	40	3	CS134
Merchandising y Comercialización de Alimentos	CS140	CT	60	20	80	9	
Administración de Servicios de Alimentos	CS141	CT	60	60	120	12	CS137
Alimentación Institucional	CS142	CT	60	60	120	12	CS137
Seminario de Investigación en Administración y Comercialización	FM133	CT	40	40	80	8	CS141
Totales:			1460	1300	2760	278	

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA

ORIENTACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRÉD	PRERREQ
Prácticas e Investigación en Ciencias de los Alimentos	FO177	P	0	600	600	40	FO155

ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRÉD	PRERREQ
Prácticas e Investigación en Nutrición Clínica	RC134	P	0	600	600	40	RC131

ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN COMUNITARIA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRÉD	PRERREQ
Prácticas e Investigación en Nutrición Comunitaria	SP135	P	0	600	600	40	SP128

U...
C...

Star

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

[Handwritten signature]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

II CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

ORIENTACIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRED	PRERREQ
Prácticas e Investigación en Administración de Servicios de Alimentación y Comercialización de Alimentos	CS145	P	0	600	600	40	CS141

El alumno solo podrá cursar una de las 4 orientaciones.

AREA DE FORMACIÓN OPTATIVA ABIERTA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS TEORIA	HORAS PRACTICA	HORAS TOTALES	CRED	PRERREQ
Dietas Alternativas	RC135	CT	40	40	80	8	RC128
Antropología de la Nutrición	CS143	CT	40	40	80	8	CS126
Modificación de la Conducta Alimentaria	PA134	CT	60	20	80	9	PB124
Nutrición Enteral y Enteroavenosa	RC133	CT	40	40	80	8	RC128
Gastronomía	RC136	CT	10	30	40	3	CS137
Biología Molecular	FO170	CL	50	30	80	9	FO164
Inmunología	FO173	CL	40	20	60	6	FO164
Biomatemáticas	FM136	CT	40	20	60	6	
Sexualidad Humana	RC141	CT	40	40	80	8	
Fisiología del Ejercicio	FO175	CT	60	20	80	9	FO163
Medicina del Deporte	MH221	C	40	0	40	5	MF113

CUARTO. Además del bloque de cursos presentado será válido en este programa en equivalencia a cualquiera de las áreas de Formación, cursos que a juicio y con aprobación de la Coordinación de Carrera tomen los estudiantes en este y de otros Centros Universitarios de la Universidad de Guadalajara, y en otras Instituciones de Educación Superior Nacionales y Extranjeras para favorecer la movilidad estudiantil y la internacionalización de los planes de estudio

QUINTO. Los aspectos relativos a: servicio social, están supeditados a lo establecido por la legislación universitaria aplicable

SEXTO. El servicio social se llevará a cabo de preferencia a: área de especialización seleccionada por el alumno

SEPTIMO. Para la planeación de su carrera el alumno contará con el apoyo de tutoría académica por parte de la coordinación de carrera y/o tutores designados durante su formación profesional

OCTAVO. Los antecedentes académicos necesarios para el ingreso son el bachillerato y los demás que marque la legislación vigente de la Universidad de Guadalajara

NOVENO. Los requisitos para obtener el título, además de los establecidos por la normatividad universitaria aplicable son los siguientes

- 1) Haber aprobado el cien por ciento de los créditos previstos en el plan de estudios correspondiente.
- 2) Cumplir con el servicio social conforme a la normatividad vigente.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

EL CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

- 3) Optar por alguna de las modalidades de Titulación definidas para las carreras del Centro Universitario del Sur

DECIMO. Facultese al Rector General de la Universidad de Guadalajara para que ejecute el presente dictamen en los términos del Artículo 35 fracción II de la Ley Organica Universitaria

ATENTAMENTE
"PIENSA Y TRABAJA"
"Año Irene Robledo García"
Guadalajara Jalisco 11 de octubre del 2000

Victor MG
VÍCTOR MANUEL GONZÁLEZ ROMERO
Presidente de la Comisión

Ruth Padilla
Q.F.B. RUTH PADILLA MUÑOZ

Carlos
MTRO. CARLOS CURIÉL GUTIÉRREZ

Liz Rodolfo
LIZ RODOLFO GUTIÉRREZ ZERMENO

Verónica
VERÓNICA DEL R. CITLALI CARRANZA
MAGAÑA

José Trinidad Padilla
LIC. JOSÉ TRINIDAD PADILLA LÓPEZ
Secretario

Unidad de aprendizaje Metodología de la investigación

Nombre del Programa Educativo.	Licenciatura en Nutrición
Area de Formación:	Basico Comun Obligatoria
Eje Curricular/transversal:	Científico (epistemico - experimental)
Total de horas:	Horas practicas 16 / horas teoría 48
Total de créditos:	7
Nivel académico y modalidad:	Licenciatura escolarizada
Elaborado por:	CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL UTEG UNE) y academia de Filosofico - Metodológicas e Instrumentales
Fecha de elaboración.	Julio del 2009
	Fecha de revision marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes practicos (saber hacer)	Saberes teoricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Metodología de la investigación	Conoce las bases epistemológicas de la ciencia y aplica el conocimiento de las diversas aproximaciones metodológicas para la generación del	<ul style="list-style-type: none"> Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso 	<ul style="list-style-type: none"> Identifica los principios y procedimientos metodológicos de enfoques cuali y cuantitativos de la combinación de ambas 	<ul style="list-style-type: none"> Conoce los fundamentos teóricos epistemológicos de las metodologías cuantitativas 	Se conduce de manera colaborativa con actitud proactiva y participativa en el trabajo escolar que demanda el logro de la unidad de

	<p>conocimiento científico en el análisis de publicaciones especializadas y proyectos de investigación con la finalidad de evaluar las aplicaciones y ventajas y desventajas de cada aproximación en función de los objetos de estudio abordados en el campo de las ciencias de la salud y otros campos disciplinares a través de la reflexión y generación de pensamiento crítico-analítico para la aplicación en su vida cotidiana y profesional</p>	<p>alimentario-nutrición 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</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma • Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social • Desarrolla la capacidad de participar dirigidamente e integrarse a grupos colaborativos multi-inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica los principios y procedimientos de las aproximaciones metodológicas en el análisis y evaluación de proyectos de investigación y trabajos publicados • Investiga y analiza las metodologías que de manera predominante se han aplicado en la generación y aplicación del conocimiento científico en su campo profesional en los últimos años • Realiza ejercicios de selección de metodologías de generación de conocimiento científico a partir de diversos objetos de estudio 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce los procedimientos técnicos y aplicaciones de las aproximaciones metodológicas cuantitativas • Conoce los fundamentos teóricos epistemológicos de las metodologías cualitativas • Conoce los procedimientos técnicos y aplicaciones de las aproximaciones metodológicas cualitativas • Conoce la estrategia de la triangulación metodológica 	<p>competencia</p>
--	--	---	---	--	--------------------

		<p>democrático</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se compromete con el ejercicio de su profesion considerando aspectos etico normativos aplicables en la atencion de la salud asi como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales 		
--	--	--	--	--

Bibliografía básica:

- 1 INTRODUCCIÓN A LA METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN** Autor Zorrilla Arena Santiago Editorial Nexos Sociedad Ciencia Y Lit Año Edicion 2009
- 2 INTRODUCCIÓN A LA METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA** Autor García Aviles Alfredo Editorial Plaza Y Valdes Editores Año Edicion 2007
- 3 METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION CIENTIFICA** Autor Estrada Lara Juan Manuel Editorial Public Adm Contab Jurid (Pacj) Año Edicion 2008
- 4 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA** Autor Perez Martinez Ramon Alberto Editorial Trillas, Editorial (Me) Año Edicion 2008
- 5 DICCIONARIO DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACION CIENTÍFICA** Autor Ortiz Uribe Frida Gisela Editoral Limusa S A De C V Editorial Año Edición 2008

Unidad de aprendizaje Bioética y universidad

Nombre del Programa Educativo:	Licenciatura en Nutrición
Area de Formación:	Basico Comun Obligatoria
Eje Curricular/transversal:	Gestión de proyectos (profesional, laboral y de vida)
Total de horas:	Horas practicas 16 / horas teoría 48
Total de créditos:	7
Nivel académico y modalidad:	Licenciatura escolarizada
Elaborado por:	CCC de la LN Asesores Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL UTEG UNE) y academia de Ciencias Sociales
Fecha de elaboración:	Julio del 2009
	Fecha de revision marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes minimos a desarrollar		
			Saberes practicos (saber hacer)	Saberes teoricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Bioética y universidad	Actúa como ciudadano y profesionista responsable y con pertinencia social haciendo suyos los principios filosoficos y sociales de la Universidad de	<ul style="list-style-type: none">Se compromete con el ejercicio de su profesion considerando aspectos etico normativos aplicables en la atencion de la salud as-	<ul style="list-style-type: none">Identifica problemas eticos en la practica cotidiana del profesional de la salud y aplica el razonamiento y el juicio critico en su resolucionIdentifica los	<ul style="list-style-type: none">Conoce el concepto de profesional de la salud su relevancia social en dimension eticaConoce los Codigos	<ul style="list-style-type: none">Proteger el interes del bienestar de ser humano sobre cualquier beneficio particularReconoce la importancia del respeto al ser

	<p>Guadalajara comprendiendo y comprometiéndose con los aspectos éticos normativos aplicables en el ejercicio profesional para la atención de la salud con apego a los derechos humanos y respeto a la diversidad</p>	<p>como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos respondiendo con calidez a las demandas laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsable y visión humanística en el contexto profesional y 	<p>conceptos de Axiología, Deontología y Gnoseología</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifica los corrientes deontológicas en donde se implica el profesional de la salud Identifica el desarrollo histórico de la ética en la sociedad de bienestar Aplica en su relación asistencial el consentimiento informado, en la aplicación de prácticas que impliquen la salud moral de las personas Conoce la organización del Sistema Sanitario y el impacto de las políticas socio-sanitarias en la práctica profesional Identifica los organismos gubernamentales y no gubernamentales que apoyan y/o sancionan el ejercicio de su profesión Identifica su actividad profesional apegada a la normatividad en 	<p>deontológicos, conocimiento de funciones y límites del profesional de la salud</p> <ul style="list-style-type: none"> Comprende los paradigmas éticos contemporáneos en la sociedad del bienestar del pensamiento hermenéutico a la postmodernidad Conoce la declaración universal de los derechos humanos promovida por la ONU Conoce los Derechos Humanos y garantías individuales. La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos Valora la importancia de reconocer los derechos económicos, sociales y culturales desde una perspectiva de género. Los principios de Montreal (Derechos 	<p>humano como persona garantizando su dignidad</p> <ul style="list-style-type: none"> Comprende las disposiciones normativas que condicionan el ejercicio del profesional de la salud en los campos de la investigación y la asistencia, deberá efectuarse dentro del respeto a las normas y obligaciones éticas
--	---	--	--	---	--

		<p>social</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplica metodologías pedagógicas didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición así como en la educación de individuos, familias y sociedad actuando con ética y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales 	<p>la intervención en el campo de la salud con responsabilidad</p>	<p>sexuales y reproductivos derecho a la educación libre de estereotipos de género etc.) la discapacidad y los niños</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoce la normatividad específica del ejercicio de su profesión sus alcances y sus limitaciones 	
--	--	---	--	--	--

Bibliografía básica:

- 1 **BIOÉTICA**, Gascón Abellán, Marina Lora Deltoro Pablo de Editorial Alianza 2009 1ª edición
- 2 **ETICA** Juan J Abad Pascual McGraw Hill Interamericana, Edic 2009 1ª edición
- 3 **ETICA Y DERECHOS HUMANOS**, Zaragoza E Lure Editores, Edic 2006 1ª edición
- 4 **SALUD MENTAL Y DERECHOS HUMANOS A CONCRETAR**, Carlos A Carranza Casares Educa edic Jun 2007 - 1ª edición
- 5 **ORIGEN DE LA NORMATIVIDAD, DEMOCRACIA Y REVOLUCIONES**, Schmill Ordoñez Ulises Distribuciones Fontamara, Edic 2009 - 1ª edición
- 6 **CONCEPTOS DE BIOETICA Y RESPONSABILIDAD MÉDICA**, Gispert Cruells, Jorge Manual Moderno 2005

Unidad de aprendizaje Fundamentos de Anatomía

Nombre del Programa Educativo:	Licenciatura en Nutrición
Área de Formación:	Básico Común Obligatoria
Eje Curricular/transversal:	Científico (epistémico-metodológico)
Total de horas:	Horas prácticas 16 / horas teoría 80
Total de créditos:	12
Nivel académico y modalidad:	Licenciatura escolarizada
Elaborado por:	CCC de la LN, Asesores Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL UTEG UNE) y academia de Morfología
Fecha de elaboración:	Julio 2009
	Fecha de revisión marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Fundamentos de anatomía	Comprende y describe la estructura morfológica y el funcionamiento del cuerpo humano de manera integral	<ul style="list-style-type: none"> Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional en situaciones de salud-enfermedad y considerando 	Identifica la estructura y funcionamiento básico del cuerpo humano desde las células, los tejidos, los órganos y los sistemas	<ul style="list-style-type: none"> Conoce el proceso de formación del cuerpo humano Describe la estructura del cuerpo humano durante el ciclo vital 	Con respeto al ser humano en su integridad o en su circunstancia

		<p>aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales, psicológicos y propios de individuo o poblaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma. 			
--	--	--	--	--	--

Bibliografía básica:

- 1 **ANATOMIA HUMANA 1**, Autor Latarjet Michel Editorial Ed Medica Panamericana Año Edición 2008
- 2 **ANATOMIA HUMANA 2**, Autor Latarjet, Michel, Editorial Ed Medica Panamericana, Año Edición 2008
- 3 **ANATOMIA HUMANA**, Autor Garcia Porrero Juan A Editorial Mcgraw Hill/Intera, Año Edición 2007
- 4 **ANATOMIA ESENCIAL ILUSTRADA**. Autor Parkin Ian Editorial McGraw Hill De Mexico Año Edición 2009
5. **ANATOMIA HUMANA 3 VOLS.**, Autor Fernando Quiroz Gutierrez, Editorial Editorial Porrúa, Año 2007

Unidad de aprendizaje Bioquímica Humana

Nombre del Programa Educativo:	Licenciatura en Nutrición
Área de Formación:	Básico Particular Obligatoria
Eje Curricular/transversal:	Práctico (experimental social y profesional)
Total de horas:	Horas prácticas 16 / horas teoría 80
Total de créditos:	12
Nivel académico y modalidad:	Licenciatura escolarizada
Elaborado por:	CCC de la LN Asesores Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL UTEG, UNE) y academia de Biología Molecular
Fecha de elaboración:	Julio de 2009
	Fecha de revisión: Marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Bioquímica Humana	Domina los procesos bioquímicos y metabólicos del ser humano profundizando en las vías metabólicas de los macro y micronutrientes	Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos.	<ul style="list-style-type: none"> Realiza correlaciones de las constantes bioquímicas normales con el metabolismo y el proceso alimentario nutricional del individuo utilizando diversos patrones de 	<ul style="list-style-type: none"> El alumno utilizará el lenguaje técnico y Científico del campo de la Bioquímica para comprender las características físico-químicas estructurales y funcionales de las biomoléculas del humano Serán capaces 	<ul style="list-style-type: none"> Capaz de realizar búsquedas de información en los diferentes medios Habilidad del pensamiento para correlacionar de

		<p>históricos sociales y culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones</p> <p>Aplica habilidades de lecto comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <p>Evalúa el proceso alimentario nutricional del individuo las familias y la sociedad con una visión integral a través de la aplicación del método clínico epidemiológico sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud enfermedad considerando aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p>	<p>referencia</p> <ul style="list-style-type: none"> Realiza análisis de los perfiles bioquímicos en voluntarios humanos 	<p>de comprender y analizar la composición y estructura de las biomoléculas y relacionar de manera adecuada con otros diferentes procesos biológicos que contribuyen a la preservación de la homeostasis en el ser humano</p> <ul style="list-style-type: none"> El conocimiento de los aspectos bioquímicos facilitará al alumno a entender y diferenciar el funcionamiento bioquímico normal a través de la interpretación de las vías metabólicas 	<p>teoría práctica</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollará habilidades mentales para analizar y discutir situaciones concretas de salud y enfermedad o relacionadas con el campo de la Bioquímica con capacidad de análisis, síntesis, discusión y juicio crítico Trabajar en equipo con disciplina y sentido de responsabilidad Desarrollará un sentido ético y respeto a sus compañeros
--	--	--	---	---	--

Bibliografía básica:

- 1 Horton RH Moran LA Scrimgeour G Perry M Rawn D Principios de bioquímica 4 ed Prentice Hall, 2008
- 2 Diaz Zagoya J Juarez Oropeya MA Bioquímica Un enfoque básico aplicado a las ciencias de la vida 1 ed Mc Graw Hill 2007
- 3 Bellido Guerrero D de Luis D Manual de nutrición y metabolismo 1 ed Diaz de Santos, 2006

Unidad de aprendizaje Biología molecular

Nombre del Programa Educativo:	Licenciatura en Nutrición
Área de Formación:	Básico Común Obligatoria
Eje Curricular/transversal:	Científico (epistémico –metodológico)
Total de horas:	Horas prácticas 16 / horas teoría 64
Total de créditos:	10
Nivel académico y modalidad:	Licenciatura escolarizada
Elaborado por:	CCC de la LN, Asesores Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL UTEG UNE) y academia de Biología Molecular
Fecha de elaboración:	Julio de 2009
Fecha de revisión:	Marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Biología Molecular	Comprende los procesos de biología molecular básicos en el funcionamiento del ser humano	Se compromete con el ejercicio de su profesión considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud así como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales	<ul style="list-style-type: none">• Describir a la célula con base en sus funciones moleculares• Describe las bases moleculares	<ul style="list-style-type: none">• Comprende la composición estructural y organización de las biomoléculas	<ul style="list-style-type: none">• Actúa con respeto con ética con discreción y apegado a la normatividad• Realiza búsquedas de información en diferentes

	<p>profesionales y sociales</p> <p>Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional en situaciones de salud enfermedad y considerando aspectos biológicos históricos sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones</p> <p>Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética</p> <p>Responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social</p> <p>Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <p>Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo las familias y la sociedad con una visión integral a través de la aplicación del método clínico epidemiológico sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud enfermedad considerando aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta</p>	<p>y genéticas en la estructura de las células los tejidos y los sistemas</p> <ul style="list-style-type: none"> Relaciona los diferentes procesos biológicos de preservación de la homeostasis en el ser humano 	<ul style="list-style-type: none"> Conoce los procesos que se desarrollan a nivel molecular en el ser humano Conoce las moléculas del medio interno y sus biotransformaciones 	<p>medios</p> <ul style="list-style-type: none"> Muestra capacidad de razonamiento y habilidad para analizar y discutir situaciones de salud enfermedad así como la relación que tiene con la bioquímica Trabaja en grupos interdisciplinarios con disciplina y responsabilidad
--	---	---	---	---

	<p>alimentaria</p> <p>Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi-nter 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</p> <p>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</p>			
--	---	--	--	--

Bibliografía básica:

1. **BIOQUÍMICA ILUSTRADA**, Robert K Murray Harper Manual Moderno 2007, Edición Cartone.
2. **FUNDAMENTOS MOLECULARES EN MEDICINA**, Lizcano Losada Fernando Manual Moderno 2005, 1ª edición
3. **TÉCNICAS EN HISTOLOGÍA Y BIOLOGÍA CELULAR**, Montuenga L , 1 ed 2009 Editado por Elsevier-Masson
4. **BIOQUÍMICA ILUSTRADA**, Campbell P N Editado por Elsevier-Masson, 2009



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

SECRETARÍA GENERAL

COORDINACIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS

CGRH/IX/254/2014

Mtro. José Alfredo Peña Ramos

Secretario General y

Secretario de Actas y Acuerdos de la Comisión de Educación
de la Universidad de Guadalajara

Presente

Por este medio le envío un cordial saludo y en atención a su oficio Núm. IV/05/2014/739/I mediante el cual nos solicitan el análisis en la apertura dos Carreras, la **Licenciatura en Nutrición** en el Centro Universitario de la Costa e **Ingeniería en Instrumentación Electrónica y Nanosensores** en el Centro Universitario de los Valles, hago llegar a Usted impresa la opinión por parte de esta Coordinación

Esperando que la información sea de su utilidad, me despido quedando a la orden para cualquier duda o aclaración

Atentamente
"Piensa y Trabaja"

"Año del Centenario de la Escuela Preparatoria de Jalisco"

Guadalajara, Jalisco, 14 de mayo de 2014

SECRETARÍA GENERAL
COORDINACIÓN
GENERAL
DE RECURSOS
HUMANOS

Mtra. Sonia Briseño Montes de Oca

Coordinadora General de Recursos Humanos.

c.c.p. Archivo
SBMDO/OFL/iaert



Secretaría
General

CDR
13^o MAY 14^o
10^o 38

38604

CUCOSTA

LICENCIATURA EN NUTRICION

BOLSA DE HORAS, COSTO Y PROYECCIÓN PROGRAMA EDUCATIVO

- a) El Dictamen argumenta que el costo por implementación será sufragado por ingresos propios del Centro, ofertándose a partir del ciclo 2014-B, así mismo el plan de estudios se ajustara al que opera en CUCS se presenta un estimado en base al total de créditos

TOTAL DE UNIDADES DE APREDIZAJE EN BASE A TOTAL DE CREDITOS

	CREDITOS	HORAS PROMEDIO
Area de Formación Básica Obligatoria	95	39.00
Area de Formación Básica Particular Selectiva	278	138.00
Area de Formación Especializante Selectiva	40	20.00
Area de Formación Optativa Abierta	10	8.00
TOTAL	423	205.00

- b) No especifican numero de alumnos que admitirán, ni un estimado de horas, el ejercicio se hizo en Base al total de horas promedio de la Licenciatura en CUCS, el cual maneja un aproximado de 205 hrs totales de toda la carrera x Grupo, los datos utilizados seran supuestos en base a lo ideal, tomando en cuenta que es un centro foráneo, siendo el promedio ideal por grupo entre 25 alumnos.

CICLO ESCOLAR	2014-B 1er Sem	2015-A 2do Sem	2015-B 3er Sem	2016-A 4to Sem	2016-B 5to Sem	2017-A 6to Sem	2017-B 7mo Sem	2018-A 8vo Sem
GRUPOS	1	2	3	4	5	6	7	8
Alumnos Ideal	25	50	75	100	125	150	175	200

- c) La Bolsa de Horas que requiere por grupo por semestre promedio es de 25.62 hrs y al hacer el análisis cada grupo tendría entre 6 y 7 matenas, proyectando una Bolsa de Horas promedio de 205 hrs si solo es atendido por profesores de asignatura

Iniciara con	Núm de grupos (25 alumnos x Gpo)	HORAS promedio x Gpo x Semestre
25 alumnos	1 grupos 1er Sem	25.62 hrs. x1 Gpo

PROYECCIÓN DEL COSTO DE BOLSA DE HORAS PROMEDIO DE ASIGNATURA

CICLO ESCOLAR	ALUMNOS IDEAL	GRUPOS (25 alumnos x Gpa)	PROPUESTA HORAS PROMEDIO	*COSTO X MES X ASIG B (\$ 330.56)	COSTO X SEMESTRE	COSTO INTEGRADO X SEMESTRE
1er Semestre	25	1	25.62	\$8,468.95	\$50,813.68	\$111,790.10
2do Semestre	50	2	51.24	\$16,937.89	\$101,627.37	\$223,580.21
3er Semestre	75	3	76.86	\$25,406.84	\$152,441.05	\$335,370.31
4to Semestre	100	4	102.48	\$33,875.79	\$203,254.73	\$447,160.41
5to Semestre	125	5	128.1	\$42,344.74	\$254,068.42	\$558,950.52
6to Semestre	150	6	153.72	\$50,813.68	\$304,882.10	\$670,740.62
7mo Semestre	175	7	179.34	\$59,282.63	\$355,695.78	\$782,530.72
8vo Semestre	200	8	204.96	\$67,751.58	\$406,509.47	\$894,320.82
COSTO TOTAL				\$304,882.10	\$1,829,292.60	\$4,024,443.71

*El costo de Asignatura B considera tabulador del año 2014



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

COORDINACIÓN GENERAL ACADÉMICA

COORDINACIÓN GENERAL ACADÉMICA COORDINACIÓN DE INNOVACIÓN EDUCATIVA Y PREGRADO APOYO TÉCNICO

CGA/CIEP/497/2014

Mayo 2 del 2014

Para: **MTRO. JOSE ALFREDO PEÑA RAMOS**
SECRETARIO GENERAL Y SECRETARIO DE ACTAS Y ACUERDOS
DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN DEL H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
P R E S E N T E .

Asunto: Por este conducto remito a sus finas atenciones en impresión y vía electrónica, las siguientes propuestas: apertura de la Lic. en Nutrición en el Centro Universitario de la Costa, apertura de Ing Mecánica Eléctrica en el Centro Universitario del Norte y creación de Ing en Instrumentación Electrónica y Nanosensores del Centro Universitario de los Valles

Sin otro particular queda de Usted



MTRO. MARCOS ANTONIO RAMÍREZ MARTÍNEZ
COORDINADOR
DE INNOVACIÓN
EDUCATIVA Y PREGRADO

ESCUELA MILITAR DE AVIACION NO 16, C.P 44600
COL LADRÓN DE GUEVARA, GUADALAJARA, JALISCO, MEXICO
Tel (33) 31342222 Ext 11400, 11401 (33) 35403021

www.ciep.cga.udg.mx

3414

posy

Violeta

07/05/14

18:48



H CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO
P R E S E N T E

A estas Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y Hacienda ha sido turnado, por el Consejo del Centro Universitario de la Costa, el dictamen No. CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13, del 15 de octubre de 2013, en el que propone la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, en la modalidad escolarizada y bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2014 "B", y

Resultando

1. Que el Centro Universitario de la Costa, Campus Puerto Vallarta, es el órgano desconcentrado encargado de cumplir, en su ámbito de competencia, los fines que en el orden de la cultura y la educación superior corresponden a esta Casa de Estudios, de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica
2. Que la finalidad principal del Centro Universitario de la Costa, es la formación de los profesionistas, los investigadores y los docentes que requiere la sociedad Jalisciense para promover su desarrollo integral, en particular en aquellas áreas orientadas para el desarrollo sustentable de la región y del país
3. Que el Centro Universitario de la Costa plantea una alternativa educativa para la formación de profesionales sustentada en una visión holística del sujeto, en un enfoque didáctico pedagógico ligado a las necesidades de aprendizaje del futuro profesional, y en las necesidades de formación que plantean tanto el desarrollo de la disciplina como la evolución de los mercados ocupacionales. Esta alternativa parte de dos conceptos esenciales: competencias integradas y currículum integral
4. Que el Centro Universitario de la Costa tiene un área de influencia próxima en el municipio de Vallarta de donde se reciben alumnos inscritos en los diversos programas educativos. El área está conformada por los municipios de San Sebastián del Oeste, Mascota y Talpa de Allende. De manera global la población de alumnos inscritos en los niveles de educación básica y media superior es de 10,016 de los cuales 1,550 son nivel educativo de bachillerato.
5. Que en Puerto Vallarta las principales causas de mortalidad en el año 2011 fueron las enfermedades del corazón, diabetes mellitus, enfermedades cerebrovasculares, enfermedades pulmonares, seguida de accidentes de vehículo de motor, cirrosis y otras enfermedades crónicas del hígado, afecciones perinatales, nefritis y nefrosis, agresiones (homicidios), tumor maligno de tráquea, bronquios y pulmón, VIH/SIDA, desnutrición calórico-proteica entre las principales

Página 1 de 11



6. Que en 2011 la tasa de mortalidad por 100,000 habitantes por deficiencia de la nutrición fue del 10.6, por anemia del 2.4, para la región sanitaria VIII (Puerto Vallarta), dicha región sanitaria comprende los municipios de Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Mascota, San Sebastián del Oeste, Talpa de Allende y Tomatlán. En Puerto Vallarta, en la región Costa Norte y Región Sanitaria VIII de la Secretaría de Salud Jalisco, se tiene una prevalencia ligeramente por arriba de la media estatal para adolescentes y adultos
7. Que la formación de licenciados en Nutrición en el Centro Universitario de la Costa, favorecerá la ampliación del capital social de la Región Costa Norte y del Estado de Jalisco, posibilitando con ello un mayor y mejor conocimiento de los fenómenos nutricionales, evaluando aspectos específicos de la salud asociados a la nutrición, así como el diseño de planes y programas de políticas públicas orientados a prevenir enfermedades y en general, a mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región, a través de una alimentación sana
8. Que la Región de Puerto Vallarta, requiere de profesionista de la Licenciatura en Nutrición para atender a la población de 220,368 habitantes, en los ámbitos de promoción de la nutrición en general. A la vez Puerto Vallarta por su vocación turística ofrece un área de oportunidad en el ámbito de la nutrición tanto a los turistas como a la población residente y en el indicador educativo, el Licenciado en Nutrición tiene un campo profesional en la labor docente atendiendo a 85,318 alumnos de nivel básico y medio superior ubicados en 599 escuelas, así como hospitales públicos y privados de la región
9. Que importantes hallazgos fueron los que se encontraron dentro del proceso de consulta para conocer las necesidades de oferta académica, misma que fue aplicada en siete municipios de la región (Bahía de Banderas, Cabo Corriente, Mascota, Puerto Vallarta, San Sebastián del Oeste, Talpa de Allende y Tomatlán), que tiene su mayor población en el municipio de Puerto Vallarta donde está la sede del Centro Universitario de la Costa. Parte importante en destacar, es el interés mostrado dentro del estudio profesiográfico realizado en el mes de Diciembre del 2010 en cinco instituciones educativas de la región, en dicho estudio se encuestaron un total de 532 alumnos encontrándose que la licenciatura en nutrición se encuentre entre las primeras 10 carreras solicitadas como primera opción, en cuarto lugar como segunda opción y en segundo lugar como tercera opción
10. Que el H Consejo General Universitario, en su sesión del 16 de diciembre del 2013, aprobó bajo el dictamen número I/2013/517, la modificación al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, en



el Centro Universitario de los Altos, en el Centro Universitario de la Costa Sur, en el Centro Universitario del Sur, en el Centro Universitario del Norte y se autoriza su apertura en los Centros Universitarios de la Ciénega y de Tonalá, a partir del ciclo escolar 2014 "B"

11. Que el Centro Universitario de la Costa, en la onceava sesión extraordinaria del H. Consejo del Centro, llevada a cabo el 7 de octubre del 2013, se aprobó bajo el dictamen número 18/1213/13, la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición.
12. Que la propuesta curricular corresponde a un modelo educativo con el enfoque de Competencias Profesionales Integradas, desde una perspectiva inter paradigmática y constructivista que reconoce "la complejidad de la sociedad actual y la necesidad de un pensamiento crítico, creativo, histórico, relacional, integrador, heurístico, capaz de reconocer problemas, oportunidades y desafíos".
13. Que se impulsará la movilidad intercentros y la formación integral. El nuevo PE considera, además de la adquisición de conocimientos propios de la carrera, la posibilidad de aplicar el inglés como otra forma de comunicación, logrando habilidades efectivas. Se contempla que el estudiante procure conocimientos más selectivos de cultura y deporte, de ahí la propuesta de los cursos opcionales de movilidad. Importante también es el programar cursos fuera del plan de estudios, que le permitan al alumno mejorar su aprendizaje y otros que le ayuden a proponer un plan de vida y las estrategias para alcanzarlo.
14. Que el objetivo general de este programa educativo es, formar licenciados en nutrición para incidir en el proceso alimentario-nutricio y la salud de los sujetos, a través de su evaluación, diagnóstico, tratamiento, control, prevención y promoción, tanto a nivel individual, familiar y social, mediante un enfoque multi, inter y transdisciplinario en las áreas de Ciencias de los Alimentos, Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Gestión de Servicios de Alimentos, Investigación y Educación, por medio del manejo del conocimiento para transformar la realidad con un enfoque científico, crítico, humanista y ecológico, y que le permita insertarse en los mercados de trabajo profesional, a escala local, nacional e internacional.
15. Que los objetivos específicos del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición son
 - a. Analizar y comprender la integralidad biopsicosocial, cultural y ecológica del humano, con una actitud de respeto para su estudio y tratamiento;



- b. Incidir en el proceso alimentario-nutricio individual, familiar y social, con un enfoque multi, inter y transdisciplinario, a través de acciones de educación, orientación e investigación en nutrición, basadas en el proceso de cuidada nutricio que se aplicará a todos los campos profesionales de la licenciatura y que incluye aspectos de interculturalidad, en el campo de Alimentación y Nutrición Poblacional, incluirá también seguridad alimentaria y desarrollo sustentable,
- c. Desarrollar Competencias Profesionales Integradas a partir de su inserción en escenarios reales de práctica profesional, como son el mercado laboral en: Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Ciencias de los Alimentos y Gestión de Servicios de Alimentos;
- d. Desarrollar en los egresados actitudes y valores para comprender y transformar la realidad socio-epidemiológica y laboral, con juicio crítico-científico, sentido humanista y ecológico;
- e. Desarrollar valores para el desempeño profesional que le permitan la incorporación de los avances científico-tecnológicos para un óptimo trabajo inter profesional;
- f. Desarrollar un proceso de aprendizaje con sustento pedagógico-didáctico que permita al alumno construir su propio conocimiento, con la asesoría y tutoría académica en diversos ambientes y modalidades educativas;
- g. Promover una política de gestión del talento humano vinculada a las necesidades personales, institucionales y sociales en los campos de la nutrición,
- h. Fortalecer la identidad profesional de alumnos, egresados, académicos y profesionales, a través de la participación en instancias colegiadas y acciones de formación continua
16. Que el perfil de ingreso al programa educativo de Licenciatura en Nutrición está basado en la reflexión y el análisis de las necesidades, demandas y problemas identificados en la dimensión social, institucional y pedagógico-didáctica, así como en las competencias genéricas del perfil del egresado del bachillerato y está estructurado a partir de los siguientes atributos

a. Intereses por:

- El bienestar individual, familiar y social;
- Ampliar y aplicar conocimientos referentes a todas las áreas de la nutrición, con interés en la salud individual y de la población,
- Incorporarse a la comunidad de profesionales de la salud que trabaja 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

b. Aptitudes para:

- La comunicación oral y escrita pertinente, de acuerdo a quienes sean los interlocutores en español, así como la lecto-comprensión en inglés,
- El pensamiento lógico-matemático para el análisis, síntesis, evaluación y resolución de situaciones,
- Las relaciones interpersonales y de trabajo en equipo,
- La organización,
- El manejo de las tecnologías de información y comunicación para obtener datos y expresar ideas,
- La creatividad

c. Actitudes o valores de:

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

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



A. Competencias socioculturales:

- a. Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo 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 considerando 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

B. 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 lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma

C. 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, considerando 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, considerando 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, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando 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, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

18. Que el campo laboral del Licenciado en Nutrición será

Principalmente en los ámbitos de la nutrición en Instituciones Públicas y Privadas del Sector Salud, Manejo de consultorios nutrimentales, Clínicas de grupos de atención nutricia, Clínicas de reducción de peso, Centros de recuperación nutricia, Laboratorios farmacéuticos con producción de alimentos y nutrimentos, Nutrición en el deporte, Asesorías en clubes privados, Manejo de consultorios con atención a deportistas, Administración de servicios en la nutrición, Manejo de comedores, Manejo de comedores industriales de empresas privadas, Docencia, Investigación, y en la Legislación, producción y mercadotecnia alimenticia

19. Que el Centro Universitario de la Costa cuenta con los apoyos de infraestructura, equipamiento, así como los recursos humanos necesarios para la implementación del proyecto curricular



En virtud de los resultandos antes expuestos, y

Considerando

- I. Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado de Jalisco, con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 de su Ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local del día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto número 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco
- II. Que como lo señalan las fracciones I, II y IV, artículo 5, de la Ley Orgánica de la Universidad, en vigor, son fines de esta Casa de Estudios la formación y actualización de los técnicos, bachilleres, técnicos profesionales, profesionistas, graduados y demás recursos humanos que requiere el desarrollo socio-económico del Estado; organizar, realizar, fomentar y difundir la investigación científica, tecnológica y humanística, y coadyuvar con las autoridades educativas competentes en la orientación y promoción de la educación media superior y superior, así como en el desarrollo de la ciencia y la tecnología
- III. Que es atribución de la Universidad, realizar programas de docencia, investigación y difusión de la cultura, de acuerdo con los principios y orientaciones previstos en el artículo 3 de la Constitución Federal, así como la de establecer las aportaciones de cooperación y recuperación por los servicios que presta, tal y como se estipula en las fracciones III y XII del artículo 6 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara
- IV. Que es atribución del H. Consejo General Universitario, de acuerdo a lo que indica el último párrafo del artículo 21 de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudios, fijar las aportaciones respectivas a que se refiere la fracción VII del numeral antes citado.
- V. Que el H. Consejo General Universitario funciona en pleno o por comisiones, las que pueden ser permanentes o especiales, como lo señala el artículo 27 de la Ley Orgánica.
- VI. Que es atribución del Consejo General Universitario, conforme lo establece el artículo 31, fracción VI de la Ley Orgánica y el artículo 39, fracción I del Estatuto General, crear, suprimir o modificar carreras y programas de posgrado y promover iniciativas y estrategias para poner en marcha nuevas carreras y posgrados



- VII Que es atribución de la Comisión de Educación conocer y dictaminar acerca de las propuestas de los Consejeros, el Rector General o de los Titulares de los Centros, Divisiones y Escuelas, así como proponer las medidas necesarias para el mejoramiento de los sistemas educativos, los criterios de innovaciones pedagógicas, la administración académica y las reformas de las que estén en vigor, conforme lo establece el artículo 85, fracciones I y IV, del Estatuto General
- VIII Que la Comisión de Educación, tomando en cuenta las opiniones recibidas, estudiará los planes y programas presentados y emitirá el dictamen correspondiente -que deberá estar fundado y motivado-, y se pondrá a consideración del H Consejo General Universitario, según lo establece el artículo 17 del Reglamento General de Planes de Estudio de esta Universidad
- IX Que de conformidad al artículo 86, fracción IV, del Estatuto General, es atribución de la Comisión de Hacienda proponer al Consejo General Universitario el proyecto de aranceles y contribuciones de la Universidad de Guadalajara
- X Que como lo establece el Estatuto General en su artículo 138 fracción I, como atribución de los Consejos Divisionales, sancionar y remitir a la autoridad competente propuestas de los Departamentos para la creación, transformación y supresión de planes y programas de estudio en licenciatura y posgrado
- XI Que tal y como lo prevé la fracción I, artículo 10 del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de la Costa, es atribución de la Comisión de Educación dictaminar sobre la pertinencia y viabilidad de las propuestas para la creación, modificación o supresión de carreras y programas de posgrado, a fin de remitirlas, en su caso, al Consejo General Universitario.

Por lo anteriormente expuesto y fundado, estas Comisiones Permanentes Conjuntas nos permitimos proponer al pleno del H. Consejo General Universitario los siguientes

Resolutivos

PRIMERO Se aprueba la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, en la modalidad escolarizada y bajo el sistema de créditos, para impartirse en el Centro Universitario de la Costa, a partir del ciclo escolar 2014 "B".

SEGUNDO El Centro Universitario de la Costa se ajustará al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, que opera en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, de conformidad al dictamen número I/2013/517, aprobado por el H. Consejo General Universitario el 16 de diciembre del 2013, mismo que se anexa al presente dictamen



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp.021
Dictamen Núm. I/2013/

TERCERO. El costo de operación e implementación de este programa educativo, incluyendo los eventuales nombramientos de cualquier tipo, no implicará incremento al techo presupuestal actual del Centro Universitario de la Costa, por lo que en todo caso deberán ser sufragados con ingresos propios que el Centro obtenga.

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

A t e n t a m e n t e
"PIENSA Y TRABAJA"

"Año del Centenario de la Escuela Preparatoria de Jalisco
Guadalajara Jalisco 20 de enero de 2014
Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

Mtro Itzcóatl Tonatuh Bravo Padilla
Presidente



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp.021
Dictamen Núm. I/2013/

Dr. Héctor Raúl Solís Gadea Mtro. Javier Espinoza de los
Monteros Cárdenas

Dra. Leticia Leal Moya Mtro. José Alberto Castellanos
Gutiérrez

Dr. Héctor Raul Pérez Gómez Dr. Martín Vargas Magaña

C. Dejanira Zirahuen Romero
Lupercio

Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario de Actas y Acuerdos

PROPUESTA: VERSIÓN ENERO 20 DE 2014
COORDINACIÓN DE INNOVACIÓN EDUCATIVA Y PREGRADO
MTRO. MARCOS ANTONIO RAMÍREZ MARTÍNEZ
COMITÉ DE APOYO TÉCNICO
AIFC