

Licenciatura en Nutrición Humana



UES

Universidad Estatal de Sonora
La Fuerza del Saber Estimulará mi Espíritu

Al término de sus estudios, el egresado será capaz de:

Evaluar el estado nutricional a nivel individual y comunitario en condiciones de salud o enfermedad en todas las etapas de la vida, para emitir un diagnóstico nutricional-alimentario, a partir del cual se elabore un plan de alimentación o programas de intervención nutricional, considerando la evidencia científica actual, para su aplicación en el área clínica, docente, investigación, deportiva y ciencia e industria de los alimentos con la finalidad de contribuir a mejorar la calidad de vida, desempeñándose con ética profesional y compromiso social.

Licenciatura en Nutrición Humana

Plan de Estudios 2021

PERFIL DE INGRESO

El aspirante a ingresar a la carrera de Licenciatura en Nutrición Humana de la UES deberá contar preferentemente con las siguientes características:

- Recomendable bachillerato con especialidad en el área químico-biológica.
- Razonamiento lógico-matemático.
- Habilidad para análisis y comprensión de textos en español e inglés.
- Habilidades de lectoescritura.
- Facilidad para comunicarse de forma asertiva.
- Habilidad para establecer relaciones interpersonales y trabajar en equipo.
- Capacidad de trabajo autónomo.
- Habilidad en el manejo de las Tecnologías de la Información y la Comunicación.
- Disposición al cambio y a la mejora continua.
- Actitud de liderazgo, capacidad para resolución de problemas y toma de decisiones.
- Actitud proactiva, propositiva y de servicio.
- Responsabilidad, sentido ético y social.

COMPETENCIAS AL EGRESAR

El Licenciado en Nutrición Humana será competente para:

- Evaluar el estado de nutrición que permita emitir un diagnóstico nutricional-alimentario a nivel individual y comunitario, así como diseñar planes de alimentación y programas de intervención nutricional para brindar atención nutricional en diferentes etapas de la vida, estado fisiológico y condiciones de salud, tomando en cuenta la actividad física, disciplina deportiva realizada y estilos de vida.
- Diseñar programas de orientación alimentaria a individuos y población considerando aspectos individuales, socioculturales, económicos, disponibilidad de alimentos y otras características específicas de la región o comunidad, a fin de promover hábitos adecuados de alimentación que contribuyan a prevenir y tratar problemas de salud pública.
- Administrar las actividades inherentes a los servicios de alimentación en instituciones públicas o privadas, a fin de ofrecer a los comensales una alimentación y dieta correctas acorde sus necesidades y recursos, así como mantener o mejorar las cualidades nutricias, organolépticas y de inocuidad y calidad de los alimentos al incorporarse en los procesos de producción, transformación, desarrollo y comercialización de estos en la industria alimentaria.
- Desarrollar proyectos de investigación científica aplicados al análisis y la resolución de problemas de salud pública relacionados con la alimentación y la nutrición, basándose en la evidencia científica y el conocimiento teórico, epidemiológico y socioeconómico más recientes, actuando siempre con alto compromiso social y ética en su desempeño profesional.

Licenciatura en Nutrición Humana

Plan de Estudios 2021

CAMPO LABORAL

El Licenciado en Nutrición Humana podrá desempeñarse en los siguientes escenarios:

Sector Privado:

- Siendo un profesional ético, con alto compromiso social y un interés genuino por contribuir al desarrollo y mejora de su comunidad, podrá desempeñarse en la práctica privada mediante la consulta y atención nutricional individual o colectiva así como la terapia nutricional pertinente, en el apoyo a atletas y personas que realicen ejercicio o actividad física demandante; en instituciones públicas del sector salud en el primer nivel de atención para la prevención de enfermedades, o bien en el desarrollo de campañas y programas de educación nutricional o de intervención nutricional, en el desarrollo e implementación de políticas públicas en sector salud o bien en empresas privadas del sector salud o que requieran de servicios de alimentación.

Sector Público:

- Podrá trabajar también en el sector educativo en el área privada o pública para la formación académica de personal relacionado con áreas de la nutrición humana o bien en centros públicos o privados de investigación relacionados con la nutrición, la alimentación sustentable, la prevención de enfermedades asociadas a la manipulación no higiénica de alimentos así en la formulación, análisis y evaluación de nuevos productos alimenticios que participen en la mejora del estado nutricional de la población.

Licenciatura en Nutrición Humana

Plan de Estudios 2021

MALLA CURRICULAR

1 Semestre	2 Semestre	3 Semestre	4 Semestre	5 Semestre	6 Semestre	7 Semestre	8 Semestre	9 Semestre
094CB012 Introducción al Campo Profesional de la LNH	091CP003 Fisiología	095CP006 Salud Pública	031CP018 Psicología, Alimentación y Nutrición	095CP004 Políticas Alimentarias en Salud y Nutrición	094CP010 Dietoterapia	094CE027 Proyectos de Intervención en Alimentación y Nutrición	094CE017 Nutrición Enteral y Parenteral	022CE025 Servicio Social
3.75	6.56 091CP001	6.56	4.69	5.63	7.50 094CP008	9.38 094CE018	7.50 094CE014	20
032CB002 Comunicación Oral y Escrita	053CP023 Bioestadística	091CP004 Fisiopatología	095CP002 Epidemiología	094CP028 Taller de Evaluación del Estado Nutricio	042CP054 Operación de Servicios de Alimentos	094CE020 Nutrición y Alimentación en Enfermedades Crónicas no Transmisibles	094CE021 Nutrición y Alimentación en Geriatría	
6.56	5.63	5.63	4.69	7.50 094CP011	5.63	6.56	6.56	
001CB001 Aprendizaje y Gestión del Conocimiento	051CP058 Microbiología de los Alimentos	052CP006 Bromatología y Análisis de los Alimentos	072CP047 Selección, Preparación y Conservación de los Alimentos	094CP002 Alimentación y Nutrición en la Actividad Física	094CE018 Nutrición Poblacional	094CE022 Nutrición y Alimentación en Pediatría	094CE024 Nutrigenómica	
6.56	6.56	7.50	6.56	5.63	7.50	6.56	5.63	
062CB001 Tecnologías de la Información y la Comunicación	051CP007 Biología Celular y Molecular	095CP003 Interculturalidad en Salud y Alimentación	094CP009 Dietología	042CP010 Administración de Servicios de Alimentos	081CE002 Alimentación Sostenible	094CE014 Nutrición Clínica	Práctica Profesional III	
6.56	5.63	4.69	6.56	6.56	6.56	7.50		
053CB001 Matemáticas Básicas	094CP025 Nutriología I	094CP026 Nutriología II	052CP054 Toxicología de los Alimentos	094CP008 Cálculo Dietético	001CP005 Metodología de la Investigación II	Práctica Profesional II	Optativa III	
6.56	6.56	6.56 094CP025	6.56	6.56	4.69 001CP002			
022CB001 Inglés I	051CP012 Bioquímica para Nutrición	091CP002 Crecimiento y Desarrollo Humano	094CP003 Alimentación y Nutrición en las Diferentes Etapas de la Vida	001CP008 Estrategias Didácticas para la Orientación Alimentaria	Práctica Profesional I	Optativa II		
7.50	6.56 052CP047	6.56	6.56	5.63				
052CP047 Química para Nutrición	022CB002 Inglés II	022CB003 Inglés III	094CP011 Evaluación del Estado Nutricio	022CB005 Inglés V	Optativa I			
6.56	7.50 022CB001	7.50 022CB002	6.56	7.50 022CB004				
091CP001 Anatomía	095CB001 Cuidado de la Salud	031CB001 Género, Cultura y Sociedad	022CB004 Inglés IV	001CP002 Metodología de la Investigación I				
4.69	4.69	4.69	7.50 022CB003	4.69				

Licenciatura en Nutrición Humana

Plan de Estudios 2021

EXPERIENCIAS FORMATIVAS

CRÉDITOS OPTATIVOS

CLAVE	ASIGNATURA	CRÉDITOS
095CE007	Taller Para la Validación de las Competencias de Egreso	6.56
022CB009	Inglés con Propósitos Específicos: Nutrición	7.50
094CE001	Alimentación y Nutrición en el Deporte	7.50
101CE028	Gastronomía Nacional e Internacional	7.50
041CE036	Diseño de Nuevos Productos Alimenticios	5.63
041CE033	Desarrollo Empresarial	6.56
094CE007	Apoyo Nutricio del Paciente con Discapacidad	7.50
081CE068	Planeación Estratégica en Seguridad Alimentaria	6.56
012CE001	Desarrollo de Habilidades Docentes en Nutrición	6.56
095CE005	Políticas Públicas para la Promoción de Alimentación Saludable	5.63
095CE001	Educación y Cuidado en Diabetes	6.56
094CE004	Alimentación y Nutrición en Procesos Bariátricos	6.56
095CE008	Técnicas de Investigación Social en Nutrición	6.56

El estudiante deberá cubrir un mínimo de **18 créditos optativos** a través de las asignaturas que podrá elegir del siguiente listado. En caso de que una de las optativas aporte los créditos suficientes para cubrir el mínimo requerido, deberá cursar por lo menos dos asignaturas. Para cursar una asignatura optativa deberá haber cubierto los antecedentes académicos de la misma.

ÁREAS DE COMPETENCIA

Básicas

Profesionales o Profesionalizantes

Específicas o Especializantes

CRÉDITOS MÍNIMOS REQUERIDOS

Asignaturas Obligatorias	311.07
Créditos Optativos	18
Servicio Social	20
Práctica Profesional	30
Total	379.07

PRÁCTICAS PROFESIONALES

CLAVE	PRÁCTICA	ANTECEDENTE
101CE050	Servicio de Alimentos	072CP047
		052CP054
		042CP010
094CE019	Nutrición Poblacional	094CP003
		094CP011
		095CP004
		001CP008
094CE015	Nutrición Clínica	094CE018
		094CP028
		094CP008
		094CE020
094CE014		

El estudiante deberá aprobar **3 Prácticas Profesionales** distintas con un valor de **10 créditos** cada una. Para cursar una Práctica Profesional deberá haber acreditado los antecedentes de la misma.

FORMACIÓN INTEGRAL

CLAVE	ASIGNATURA	CRÉDITOS
095CB001	Cuidado de la Salud	5
031CB001	Género, Cultura y Sociedad	5

El estudiante deberá cursar de manera obligatoria **2 asignaturas** de formación integral, con un valor de **5 créditos** cada una.

SERVICIO SOCIAL

El estudiante debe realizar un mínimo de **960 horas** de Servicio Social conforme a los lineamientos especificados por la Institución.

Para iniciar el Servicio Social el estudiante deberá haber acreditado el **100% de los créditos** correspondientes a asignaturas obligatorias y optativas, así como de las Prácticas Profesionales.

El número de créditos está definido con base al Acuerdo 17-11-17, el cual establece, en su Artículo 11, que: Por **1 hora** efectiva de actividad de aprendizaje, bajo la conducción de un docente o de manera independiente, se asignarán 0.0625 créditos.