



Universidad Autónoma  
de Baja California

Licenciatura en  
**Nutrición**

Plan de Estudios 2017-2



# ¿Cuál es la actividad profesional de quien tenga la Licenciatura en Nutrición?

---

Son profesionistas que se centran en la salud y el bienestar a través de la alimentación, evalúan la dieta de las personas, identifican deficiencias nutricionales y desarrollan planes de alimentación para promover la salud y prevenir enfermedades relacionadas con la dieta.

Trabajan en hospitales, clínicas, escuelas y empresas, educan sobre la alimentación saludable y adaptan planes nutricionales a las necesidades individuales, desempeñan un papel vital en la promoción de una alimentación adecuada y en el tratamiento de enfermedades dietéticas.

Enfrentan desafíos como la obesidad y la malnutrición, además, están al tanto de tendencias alimentarias cambiantes y aprovechan la tecnología para brindar consejos y rastrear la dieta de las personas, promoviendo así una sociedad más saludable.



Universidad Autónoma  
de Baja California

# ¿Cómo se estructura la formación profesional en la UABC?

El plan de estudios se estructura de tres etapas de formación:

La etapa básica contribuye a la formación elemental e integral estudiantil de las ciencias básicas con una orientación eminentemente formativa, para la adquisición de conocimientos de las diferentes disciplinas que promueven competencias contextualizadoras, metodológicas, instrumentales y cuantitativas; en la etapa disciplinaria se tiene la oportunidad de conocer, profundizar y enriquecerse de los conocimientos teórico-metodológicos y técnicos de la profesión orientados a un aprendizaje genérico del ejercicio profesional; en la etapa terminal se refuerzan los conocimientos teórico-instrumentales específicos; se incrementan los trabajos prácticos y se desarrolla la participación en el campo profesional, explorando las distintas orientaciones a través de la integración y aplicación de los conocimientos adquiridos para enriquecerse en áreas afines y distinguir los aspectos relevantes de las técnicas y procedimientos en la solución de problemas o generación de alternativas.



Duración de 4 años



48 Asignaturas



340 Créditos

248 Obligatorios

92 Optativos



Movilidad estudiantil

Más de 65 años de experiencia formando profesionistas

Licenciatura en **Nutrición**



# ¿Cuál es el perfil que debo tener para ingresar a la Licenciatura en Nutrición?

Debe poseer las siguientes características:

## Conocimientos generales en:

- ▶ Física
- ▶ Química
- ▶ Matemáticas
- ▶ Biología
- ▶ Formación cívica y ética

## Habilidades:

- ▶ Comunicación oral y escrita
- ▶ Trabajo en equipo
- ▶ Facilidad para establecer relaciones interpersonales
- ▶ Pensamiento lógico y crítico para la resolución de casos
- ▶ Interés por la investigación

## Actitudes y valores:

- ▶ Responsabilidad, interés y compromiso con la superación
- ▶ Empatía
- ▶ Emprendimiento
- ▶ Disciplina



## ¿Qué competencias voy a desarrollar?

- ▶ Identificar necesidades de intervención nutricional, mediante la aplicación del diagnóstico nutricional basado en evidencias científicas para la prevención de enfermedades o restitución de la salud en las diferentes etapas de la vida, con honestidad y ética profesional.
- ▶ Evaluar las enfermedades crónico-degenerativas y otras enfermedades nutricionales, a través del análisis del cuadro clínico y/o bioquímico, para proporcionar el tratamiento nutricional basado en evidencias científicas y mejorar la calidad de vida de la población, con responsabilidad y respeto a la integridad.
- ▶ Evaluar hábitos alimenticios de la población a través de la aplicación de técnicas y métodos de diagnóstico basados en evidencias científicas que identifiquen su influencia sobre la salud de la población, para implementar técnicas de intervención con la finalidad de modificar actitudes y conductas, respetando su cultura.
- ▶ Diseñar programas de intervención y orientación nutricional con base en evidencias científicas y políticas nutricionales nacionales e internacionales, para mejorar la salud de la población, en un marco de respeto y responsabilidad a la comunidad.
- ▶ Evaluar el manejo de los servicios de alimentación en instituciones e industrias a través de la aplicación de las normas oficiales nacionales e internacionales para verificar el cumplimiento de los estándares de calidad de higiene y su espacio físico, con liderazgo, honestidad y respeto.



# ¿Cuál será mi campo laboral?

---

Quien egrese del programa educativo Licenciatura en Nutrición podrá desempeñarse como:

## **Sector público:**

- ▶ Instituciones de Servicios de Salud Pública
- ▶ Federal y Estatal
- ▶ Estancias infantiles del sistema DIF, IMSS, ISSSTE
- ▶ Sector educativo: Escuelas públicas
- ▶ Centros deportivos
- ▶ Servicios de alimentos en centros de salud

## **Sector privado:**

- ▶ Consulta privada
- ▶ Hoteles y restaurantes
- ▶ Hospitales
- ▶ Asociaciones civiles
- ▶ Comedores escolares e industriales
- ▶ Escuelas privadas.



# Mapa Curricular

ETAPA BÁSICA					ETAPA DISCIPLINARIA					ETAPA TERMINAL																																		
I		II			III			IV			V		VI			VII			VIII																									
<b>Fundamentos de Nutrición</b>					<b>Dietética Básica</b>			<b>Valoración Nutricional</b>			<b>Nutrición Clínica Básica</b>			<b>Educación Nutricional</b>			<b>Seguridad Alimentaria</b>			<b>Programas de Intervención Nutricional</b>			<b>Nutrición Clínica Aplicada</b>																					
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
05	--	02	--	12	05	02	--	--	12	04	--	02	--	10	01	--	--	03	05	02	--	--	03	07	02	--	02	--	06	02	--	04	--	08	02	--	--	06	10					
<b>Morfofisiología de la Nutrición</b>					<b>Composición Corporal</b>			<b>Epidemiología</b>			<b>Desnutrición y Deficiencias Específicas</b>			<b>Dietoterapia de Enfermedades Crónicas Degenerativas</b>			<b>Nutrición Comunitaria</b>			<b>Higiene y Legislación de Alimentos</b>			<b>Evaluación de Programas</b>																					
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
04	02	--	--	10	02	02	--	--	06	--	--	04	--	04	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	02	--	--	04	08	03	--	02	--	08	01	--	04	--	06					
<b>Tecnologías de la Información</b>					<b>Bioestadística</b>			<b>Metodología de la Investigación</b>			<b>Nutrición Basada en Evidencias</b>			<b>Investigación Nutricional</b>		<b>Dietoterapia en Enfermedades Digestivas</b>			<b>Administración de Servicios de Alimentos</b>			<b>Optativa</b>																						
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
--	--	03	--	03	02	--	02	--	06	02	--	--	--	06	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	03	--	02	02	10	--	--	--	--	Vr					
<b>Comunicación Oral y Escrita</b>					<b>Antropología Nutricional</b>			<b>Fisiopatología en Enfermedades Nutricionales</b>			<b>Dietética Aplicada</b>			<b>Dietoterapia en Pediatría</b>			<b>Química y Conservación de los Alimentos</b>			<b>Optativa</b>			<b>Optativa</b>																					
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
01	--	02	--	04	01	--	01	--	03	05	--	02	--	12	01	04	--	--	06	02	--	02	--	06	03	--	02	--	08	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr					
<b>Bioquímica Nutricional</b>					<b>Nutrigenómica</b>			<b>Nutrición en el Ciclo de la Vida</b>			<b>Optativa</b>			<b>Optativa</b>		<b>Optativa</b>			<b>Optativa</b>			<b>Optativa</b>																						
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
05	--	02	--	12	05	--	02	--	12	02	--	01	--	05	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr
<b>Bioética</b>					<b>Optativa</b>			<b>Optativa</b>			<b>Optativa</b>			<b>Optativa</b>		<b>Optativa</b>			<b>Optativa</b>			<b>Optativa</b>																						
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
01	--	01	--	03	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr

Áreas de Conocimiento		
NUTRICIÓN BÁSICA	SOCIO-MÉDICA	SERVICIOS DE ALIMENTOS
NUTRICIÓN CLÍNICA	NUTRICIÓN POBLACIONAL	ANÁLISIS CRÍTICO

— Seriación obligatoria

HC= HORAS CLASE
HL= HORAS LABORATORIO
HT= HORAS TALLER
HPC= HORAS PRÁCTICA CAMPO
CR= CRÉDITOS

Prácticas Profesionales 10CR
------------------------------

Proyectos de Vinculación con Valor en Créditos 2CR
--



## Contacto



<https://medicina.tij.uabc.mx/oferta-educativa/licenciatura-en-nutricion-2/>

<https://fmed.mx1.uabc.mx/licenciatura-nutricion.php>



Facultad de Medicina y Psicología, Tijuana  
+52 (664) 682-1233

Facultad de Medicina, Mexicali  
+52 (686) 557-1622

POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL SER