

Quinto semestre

- Dietoterapia del sistema digestivo nutricio y práctica
- Fisiopatología del sistema digestivo
- Psicopatología
- Diagnostico comunitario
- Producción de alimentos de origen vegetal
- Producción de alimentos de origen animal
- Educación nutricional
- Diseño de protocolo investigación

Sexto semestre

- Dietoterapia del sistema cardiovascular, renal, endócrino y su práctica
- Fisiopatología en el síndrome metabólico
- Bioquímica clínica
- Tecnología de alimentos
- Toxicología
- Diseño de proyectos
- Investigación y comercialización

Séptimo semestre

- Nutrición del paciente en fase crítica y su práctica dietética
- Evaluación de programa nutricios
- Salud y legislación
- Nutrición aplicada a campos profesionales
- Innovación de productos nutritivos
- Socioantropología
- Sociedad, economía y cultura de Chiapas
- Seminario de investigación en campos profesionales

Octavo semestre

- Seminario de servicio social (aplicación)
- Asesoría tutorada para titulación (fase de aplicación)
- Seminario de apoyo en estadística para la investigación

Noveno semestre

- Seminario de apoyo a la redacción del documento recepcional
- Seminario de servicio social (integración)
- Asesoría tutorada en investigación para de titulación (integración)



Mayores informes:

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos. UNICACH

Edificio 11 y 12 Ciudad Universitaria
Libramiento Norte Poniente 1150
Colonia Lajas Maciel
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
Tel. 01 (961) 61 7 04 40, extensión: 4260

Visita nuestra página de Internet:

www.unicach.mx

Febrero de 2017



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

Licenciatura en Nutriología



T U X T L A G U T I É R R E Z

www.unicach.mx

Licenciatura en Nutriología

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

Título profesional que se obtiene:

Licenciado en Nutriología.

Descripción:

Profesionista que estudia el estado nutricional y la alimentación tanto a nivel individual como colectivo, bajo el contexto económico, cultural, político, social y ecológico, con aplicación de carácter multidisciplinario, distinguiendo al ser humano y a sus problemáticas de salud desde una perspectiva integral que involucra el contexto biológico, social y ambiental.

Propósito:

Formar profesionales en los campos clínico, comunitario, desarrollo educativo e investigación, desarrollo tecnológico y de servicios de alimentación, para resolver la problemática alimentaria nutricional regional, nacional e internacional; con un enfoque epidemiológico y de servicio comunitario, con pertinencia social y valores fundamentales como la responsabilidad, honestidad, compromiso, respeto, humanismo, solidaridad, identidad con la disciplina.

Las demandas y necesidades detectadas en la realidad social y precisadas en los distintos campos; asimismo, el enfoque dialógico, la visión y la misión de la Facultad y de la licenciatura en Nutriología y las características del modelo educativo institucional, proporcionan los elementos intelectuales, metodológicos, técnicos, actitudinales y relacionales para construir el perfil de egreso que le dé sentido y unidad a todos los componentes del currículum formal y a las acciones del currículum real o vivido; en este sentido se conforma el perfil de ingreso, como conciencia real de los sujetos que compendian la problemática de su entorno y el perfil de egreso, como conciencia posible, en donde los sujetos adquieren las capacidades necesarias y suficientes para presentar soluciones relacionadas con los problemas explicitados en los campos referidos.

Áreas de conocimiento requerida:

Ciencias químico-biológicas o ciencias sociales y humanidades.

Perfil de ingreso:

El aspirante a cursar la licenciatura en Nutriología deberá tener:

- Capacidad de análisis, síntesis y evaluación (pensamiento lógico).
- Capacidad para realizar trabajo individual y en equipo.
- Aptitud para trabajar de manera integral y especializada en los distintos campos del ejercicio profesional del nutriólogo.
- Hábitos de lectura y capacidad de comunicación oral y escrita.
- Responsabilidad centrada en el esfuerzo y deseo de superación.
- Espíritu solidario y de servicio.
- Respeto y cuidado a la vida, al individuo mismo y a sus derechos.

- Habilidad propositiva, disposición hacia las innovaciones tecnológicas.
- Inclínación hacia los procesos de construcción del conocimiento científico.
- El perfil de ingreso será evaluado, a través de:
- Evaluación Cuantitativa: Examen CENEVAL: Conocimientos generales, conocimiento de acuerdo a áreas específicas: Química, Ciencias Naturales, Ciencias sociales y humanidades (valor 34%).
- Evaluación Cualitativa: ENTREVISTA, diseñada con preguntas dirigidas para identificar en el aspirante las aptitudes, actitudes, habilidades, destrezas, hábitos de lectura, conocimiento general de la disciplina que desea estudiar, así como detectar a través de la charla su relación social y emocional; esta entrevista se diseñó con 20 preguntas sencillas y ubicadas en forma de cascada para el momento de responderlas; y será aplicado por los propios docentes de la Licenciatura en Nutriología de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, previa capacitación por el grupo de expertos en psicología (valor 33%).
- EXAMEN PSICOMÉTRICO: diseñado a través de test psicológico, a través del cual se identifica habilidades, destrezas, pensamiento lógico matemático, personalidad, actitud y aptitud hacia la disciplina que pretende estudiar; está conformado de cuatro pruebas. Y será aplicado y analizado por personal especializado (valor 33%).

Perfil del egreso:

El Licenciado en Nutriología al egresar de la Licenciatura en Nutriología será capaz de:

- Evaluar el estado nutricional a nivel individual o colectivo en la población rural o urbana, estatal, nacional e internacional; con el propósito de prevenir, diagnosticar, tratar y/o rehabilitar a los sujetos de dichos ámbitos, aplicando la metodología de investigación apropiada.
- Administrar sistemas de monitoreo y vigilancia epidemiológica, programas de educación alimentaria, conservación y servicio de alimentos, en el ámbito nacional e internacional.
- Participar activamente en equipos de trabajo interdisciplinario y multidisciplinario, en ámbitos nacionales e internacionales, al investigar, gestionar, planear, ejecutar y evaluar proyectos y programas sobre seguridad alimentaria.
- Proponer alternativas viables que incidan en la seguridad alimentaria nacional e internacional, desde los ámbitos de: disponibilidad, accesibilidad, comportamiento alimentario, saneamiento ambiental y utilización de los nutrimentos de acuerdo a su competencia profesional.
- Comprender en forma clara, precisa y propia en español e inglés en aspectos relacionados con la disciplina y a través de medios cibernéticos.
- Manifestar sensibilidad social en el campo laboral nacional e internacional en que se desempeñe, actuando con respeto, honestidad y ética profesional que debe caracterizar a los chiapanecos.
- En esta fase curricular el alumno de manera progresiva se va adentrando a los conocimientos fundamentales de la Nutriología, de acuerdo a las 4, 5 o 6 unidades de aprendizaje ofertadas en el semestre correspondiente; en estos tres primeros cursos se cubren 103 horas (68 teóricas y 35 prácticas) y 103 créditos, siendo 5 unidades de aprendizaje con seriación evidente en la malla curricular.

Campo laboral:

El egresado podrá desempeñarse profesionalmente en: Instituciones privadas como clínicas, hospitales, comedores de empresas, guarderías, consultorios, industria de alimentos, instituciones gubernamentales y educativas, en dependencias como SEMARNAT, IMSS, DIF, ISSSTE, SSA, PEMEX, Instituciones de educación superior, Instituto Nacional Indigenista, Centros de investigación, INDEJ, IDH, FAO, OMS, UNICEF, Institutos de investigación en nutrición.

Duración de la carrera: 9 semestres, incluyendo el servicio social y titulación

Primer semestre

- Nutrición y Dietética básica
- Morfología y Fisiología General
- Higiene y salud
- Microbiología General
- Inglés I
- Comunicación oral y escrita I
- Tecnologías de información y comunicación
- Estadística

Segundo semestre

- Técnicas culinaria
- Morfología y Fisiología aplicada a la Nutrición
- Salud Pública
- Bases moleculares de la bioquímica
- Inglés II
- Comunicación oral y escrita II
- Pedagogía y Didáctica
- Estadística aplicada a la alimentación nutrición

Tercer semestre

- Nutrición y dietética Materno Infantil
- Nutriología del preescolar al adulto mayor
- Epidemiología
- Bioquímica de los alimentos
- Microbiología de los Alimentos
- Inglés III
- Lengua Originaria
- Educación en Nutrición y Salud

Cuarto semestre

- Dietología del Preescolar al Adulto Mayor
- Evaluación nutricional y composición corporal
- Farmacología en la nutrición
- Epidemiología para la nutrición
- Análisis de alimentos
- Administración de servicio de alimentos
- Inglés IV
- Psicología del desarrollo

Plan de estudios