



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Dictamen No. I/2013/517



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
VICERRECTORÍA EJECUTIVA

Oficio No. N/01/2013/066/I

Dr. Héctor Raúl Solís Gadea
Coordinador General Académico
Vicerectoría Ejecutiva
Universidad de Guadalajara
Presente

Recibí: Cynthia
Fecha: 09/01/13
Hora: 15:36

At'n. Dra. Patricia Rosas Chávez
Coordinadora de Innovación Educativa y Pregrado

Adjunto al presente me permito remitir a Usted copia del oficio número CCU 091/2012, recibido en esta Secretaría de Actas y Acuerdos el 13 de diciembre de 2012, signado por el Doctor Héctor Raúl Pérez Gómez, Rector del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, mediante el cual solicitan actualización curricular de la Licenciatura en Enfermería, en Cirujano Dentista, en Cultura Física y Deportes, en Nutrición, en Psicología, la Carrera de Enfermería, y los Técnico Superior Universitario en Emergencias, Seguridad Laboral y Rescates, Prótesis Dental, y Radiología e Imagen.

Lo anterior, con mi atenta solicitud de que el Comité de Apoyo Técnico de las Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda del H. Consejo General Universitario que Usted integra, realice el análisis sobre el particular y emita su opinión calificada sobre el tema.

Agradeciendo de antemano la atención que se sirva brindar a la presente se suscribe de Usted.

Atentamente,
"PIENSA Y TRABAJA"

Guadalajara, Jal.; 08 de Enero de 2013

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Mtro. José Alfredo Peña Ramos

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

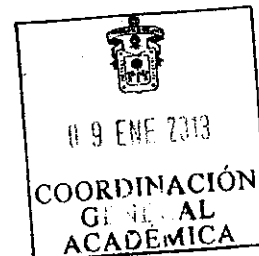


UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
SECRETARÍA DE ACTAS Y ACUERDOS

13 JAN -9 16:01

RECIBI
[Handwritten signature]

c.c.p. Dr. Marco Antonio Cortés Guardado, Rector General y Presidente de la Comisión de Educación.
c.c.p. Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro, Vicerrector Ejecutivo.
c.c.p. Dr. Héctor Raúl Pérez Gómez, Rector del Centro Universitario de Ciencias de la Salud.
c.c.p. Minutario
JAPR/JAJH/Rosy



[Handwritten signature]
15:16 hrs



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

CCU 091/2012

LIC. JOSÉ ALFREDO PEÑA RAMOS.
SECRETARIO GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Y SECRETARIO DE ACTAS Y ACUERDOS DE LAS
COMISIONES PERMANENTES DE EDUCACIÓN Y DE HACIENDA.
H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO.
Presente.-

Por este conducto me permito hacer llegar a Usted las propuestas de la actualización curricular de los programas educativos de pregrado de este Centro Universitario y que se relacionan a continuación:

Dictamen

- ✓ 316/2012 Licenciatura en Enfermería
 - ✓ 944/2012 Carrera en Enfermería
 - ✓ 942/2012 Licenciatura en Cirujano Dentista
 - ✓ 943/2012 Médico Cirujano y Partero -
 - ✓ 945/2012 Licenciatura en Cultura Física y Deportes
 - ✓ 946/2012 Licenciatura en Nutrición
 - ✓ 950/2012 Licenciatura en Psicología
 - ✓ 951/2012 TSU en Emergencias, Seguridad Laboral y Rescates
 - ✓ 947/2012 TSU en Prótesis Dental
 - ✓ 948/2012 TSU en Radiología e Imagen
- ✓ Acta de la sesión extraordinaria del Consejo de Centro Universitario del 20 de Noviembre de 2012.
 - ✓ Información electrónica.

Lo anterior para que sea presentado ante la consideración de las Comisiones Permanentes de Educación y de Hacienda del H. Consejo General Universitario para su aprobación y ejecución.

Sin otro particular por el momento, hago propicia la ocasión para enviarle un respetuoso saludo.

A T E N T A M E N T E
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara, Jal., Diciembre 13 de 2012.



DR. HÉCTOR RAÚL PÉREZ GÓMEZ
RECTOR Y PRESIDENTE
CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO
DE CIENCIAS DE LA SALUD

Consejo de Centro Universitario de
Ciencias de la Salud
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

13.1417
'12 DIC 18 13:23
Duvich

Ccp Archivo.-



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO
DE CIENCIAS DE LA SALUD
P R E S E N T E.

Dictamen No. 5/2013/517

DICTAMEN No. 946/2012

A estas Comisiones Permanentes de Educación y Hacienda, ha sido turnada por el Rector del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, un documento en el cual se plantea la modificación del programa educativo de la carrera de **LICENCIATURA EN NUTRICIÓN** para operar bajo el sistema de créditos y en la modalidad escolarizada, en virtud de la siguiente:

JUSTIFICACIÓN

- I. Que con dictamen número I/2003/625 el H. Consejo General Universitario, en sesión extraordinaria del 31 de octubre de 2003, aprobó la última modificación del plan de estudios de la carrera de **Licenciatura en Nutrición**, para operar bajo el sistema de créditos.
- II. Que con dictamen número 6756/2010, el Consejo de Centro Universitario en sesión extraordinaria del 25 de marzo de 2010 aprobó en lo general la modificación del plan de estudios de la carrera de Licenciatura en Nutrición regresándolo a las comisiones Permanentes de Educación y de Hacienda para que se atendieran las observaciones que se hicieron en dicha sesión. Por lo anterior se deja sin efecto el dictamen 6756/2010 y se elabora este dictamen en el que se encuentran atendidas dichas observaciones.
- III. Que el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, organismo desconcentrado encargado de cumplir en esta área del conocimiento y del ejercicio profesional los fines que en el orden de la cultura y la educación superior corresponden a la Universidad, tiene 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.
- IV. Que con la finalidad de hacer una evaluación exhaustiva a todos los Programas Educativos que se ofrecen en este Centro Universitario y en concordancia con el Plan de Desarrollo Institucional conforme a los principios de innovación académica y calidad de la gestión, se tomaron acciones para fortalecer las debilidades encontradas en la evaluación de los programas académicos, para proponer estrategias de organización, reestructuración curricular y evaluación permanente, en un contexto que integre las diferentes instancias colegiadas que participan en los programas mediante la propuesta de rediseño curricular.
- V. Que para responder a las necesidades y problemáticas detectadas en la evaluación del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición, inició un proceso de construcción social donde participaron los miembros del Comité Consultivo Curricular de la Licenciatura en Nutrición, asesora de parte del Comité Técnico, la Red Universidad de Guadalajara e Instituciones Incorporadas.
- VI. Que el presente documento es producto de un trabajo participativo, con base en el diálogo social como un elemento esencial en la gestión social del currículum, además es importante señalar que el equipo que elaboró esta propuesta es un reflejo de la multi, inter y transdisciplinariedad, ya que participaron miembros del equipo de salud como nutriólogos, psicólogos, médicos, enfermeras, además de ingenieros en alimentos, químicos farmacobiólogos, entre otras profesiones.
- VII. Que la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud inició en 1997 con una propuesta curricular; 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



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

bloques formativos; elaboración de insumos de apoyo académico como: análisis de unidades de aprendizaje, cargas horarias y créditos del Plan de Estudios la perspectiva de la Licenciatura en Nutrición. Posteriormente se realizó un análisis del currículum y propuso la modificación del plan de estudios, misma que fue aprobada por el H. Consejo General Universitario en Marzo del 2000 y hasta nuestros días sigue vigente, con una modificación hecha en octubre de 2003. Que en Agosto del 2006 inició la evaluación de la actual propuesta curricular, que fue presentada en marzo de 2010 y que se retomó de forma colegiada con Coordinadoras del mismo programa de la Red Universidad de Guadalajara, así como con integrantes del H. Comité Consultivo Curricular del Centro y otros integrantes de la Red y externos, como parte del trabajo que se ha generado en estos últimos años y que, a través de la presentación de este documento se proponen una serie de cambios para mejorar la pertinencia de los procesos formativos actuales.

- VIII. Que la propuesta curricular que se presentará a lo largo del documento, está bajo un enfoque por Competencias Profesionales Integradas desde una perspectiva inter paradigmática y se reconoce "la complejidad de la sociedad actual y la necesidad de un pensamiento complejo, crítico, creativo, histórico, relacional, integrador, heurístico, capaz de reconocer problemas, oportunidades y desafíos".
- IX. Que es importante señalar que la propuesta de rediseño curricular a diferencia del actual currículum, responde con pertinencia a las dimensiones analizadas durante el proceso de evaluación curricular, por lo que el cambio beneficiará, al contexto social y a los actores del proceso formativo, ya que los Licenciados en Nutrición atravesarán procesos de formación que les ayudarán a desarrollar competencias profesionales integradas que les permitan intervenir en la soluciones de problemas detectados.
- X. Que la nueva 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 los problemas identificados en la investigación y monitoreo de necesidades y demandas de las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica, actual y su contrastación con las necesidades y demandas de formación diagnosticadas en el año 2000. Con base en la reflexión de las necesidades y demandas de formación de competencias profesionales integradas, se identificaron los problemas y se construyeron propuestas de transformación para el currículum del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición.
- XI. Que 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 el Licenciado en Nutrición. Una vez realizado este ejercicio se describieron los contextos complejos de los problemas detectados, acciones a realizar y los núcleos de las acciones.
- XII. Que el **objetivo general** del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición 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, a través de la gestión 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.
- XIII. Que los **objetivos específicos** del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición, son:
1. Analizar y comprender la integralidad biopsicosocial, cultural y ecológica del humano, con una actitud de respeto para su estudio y tratamiento.
 2. 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 plan de cuidado nutricio que se aplicará a todos los campos profesionales de la LN, incluyendo también



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

aspectos de interculturalidad, y para Alimentación y Nutrición Poblacional, seguridad alimentaria y desarrollo sustentable.

3. Desarrollar CPI, a partir de su inserción en escenarios reales de práctica profesional, como son mercado laboral en: Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Ciencias de los Alimentos, Gestión de Servicios de Alimentos.
4. 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.
5. Desarrollar valores para el desempeño profesional, que permita la incorporación de los avances científico-tecnológicos para un óptimo trabajo inter profesional.
6. 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.
7. Promover una política de gestión del talento humano vinculado a las necesidades personales, institucionales y sociales en los campos de la nutrición.
8. Fortalecer la identidad profesional de alumnos, egresados, académicos y profesionales, a través de la participación en instancias colegiadas y acciones de formación continua.

XIV. Que el perfil de ingreso del Licenciado en Nutrición y de acuerdo a la reflexión y el análisis de las necesidades, demandas y problemas identificados en las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica, así como las competencias genéricas del perfil del egresado del bachillerato, se presenta el siguiente perfil de ingreso, integrado por intereses, aptitudes y actitudes (o valores).

Intereses por:

- El bienestar individual, familiar y social.
- Ampliar y aplicar conocimientos referentes a todas las áreas de la nutrición con interés en la salud individual y de la población.
- Incorporarse a la comunidad de profesionales de la salud que trabajan en la creación y aplicación del conocimiento en pro de la buena alimentación y nutrición en beneficio de 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 también tratamiento de enfermedades.
- La producción, características, propiedades, funciones, manejo y preparación de los alimentos

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 información y expresar ideas
- La creatividad.

Actitudes de:

- Servicio
- Responsabilidad
- Sentido crítico
- Humanismo
- Respeto a la diversidad
- Consciencia cívica y ética
- Respeto al contexto social y ecológico



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

- Iniciativa
- Disciplina
- Automotivación
- Adaptabilidad
- Innovación
- Trabajo colaborativo en grupos interculturales y en equipos multidisciplinares.

XV. 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 dan cuenta de las características del profesional de las Ciencias de la Salud que se forma. A continuación se expresan las competencias que el egresado de la Licenciatura en Nutrición habrá desarrollado durante su formación:

COMPETENCIAS SOCIOCULTURALES

1. 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, profesionales y sociales.
2. 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.
3. Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático. Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.

Además, como miembro de la comunidad universitaria, el nutriólogo, desarrollará y fortalecerá un conjunto de competencias socioculturales e instrumentales generales que le servirán para su desarrollo profesional. Ellas son:

COMPETENCIAS TÉCNICO-INSTRUMENTALES

4. 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.
5. Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

10. 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.
11. 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.

En razón de lo antes expuesto estas Comisiones Permanentes de Educación y Hacienda han encontrado elementos que justifican suficientemente los motivos referidos y

CONSIDERANDO

- I. Que de acuerdo con el artículo 22 de su Ley Orgánica, la Universidad de Guadalajara adoptará el modelo de Red para organizar sus actividades académicas y administrativas. Esta estructura se sustentará en Departamentos agrupados en Divisiones, para el nivel superior.
- II. Que en el marco previsto por la fracción IV del artículo 52 de la Ley Orgánica y en congruencia, la fracción I del artículo 116 del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara, corresponde a los Consejos de Centro Universitario aprobar los planes de estudio y programas de docencia investigación, difusión y servicio social del Centro, de acuerdo con los lineamientos generales aplicables; así como dictar normas y disposiciones particulares sobre la creación, transformación y supresión de programas para la formación de profesionales medios, profesionistas y graduados, respectivamente.
- III. Que la Comisión Permanente de Educación del Consejo del Centro Universitario de Ciencias de la Salud tiene atribuciones de proponer las medidas necesarias para el perfeccionamiento de los programas educativos, las normas pedagógicas y las bases específicas sobre la dirección, organización y administración académica en el Centro Universitario, en los términos previstos por los artículos 8 y 9 fracciones I y III del Estatuto Orgánico de este Centro Universitario.
- IV. Que corresponde al Consejo Universitario de este Centro aprobar las modificaciones a los programas educativos por sus Consejos Divisionales, conforme a lo dispuesto por el numeral 14 del Reglamento de General de Planes de Estudio.
- V. Que con base a las fracciones III y V del artículo 54 de la Ley Orgánica, corresponde al Rector del Centro ejecutar los acuerdos del Consejo de Centro así como promover todo lo que tienda al mejoramiento técnico, académico y patrimonial del Centro Universitario.
- VI. Que en términos de los artículos 3 y 4 del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, existen en este Centro las Divisiones de Disciplinas Básicas para la Salud; de Disciplinas Clínicas; y de Disciplinas para el Desarrollo, Promoción y Preservación de la Salud.
- VII. Que el Consejo Divisional como órgano de gobierno de la División tiene, atribuidas por la fracción II del artículo 61 de la Ley Orgánica y por el 138 fracción I del Estatuto General, las funciones de sancionar y proponer al Consejo de Centro la creación, supresión o modificación de programas de posgrado de la División.
- VIII. Que conforme lo previenen la fracción I del numeral 141, así como lo dispuesto por el artículo 142 del Estatuto General, el Director de División tiene entre sus funciones el promover y apoyar los procesos para la creación, modificación o supresión de planes y programas curriculares en los que intervenga su División, y el Secretario de la misma, las de auxiliar al Director de División, llevar a cabo sus determinaciones y las que le encomiende el Consejo Divisional.
- IX. Que por su parte los Colegios Departamentales tienen atribuciones para el diseño, ejecución y evaluación de planes y programas académicos, y tienen la atribución de elaborar propuestas de creación, modificación o



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

supresión de planes y programas docentes, de investigación y difusión en los términos de los artículos 64 y 65 fracción II de la Ley Orgánica y 145 fracción VI del Estatuto General.

En virtud de lo anteriormente expuesto y con base en los artículos 1, 5 fracción I, 6 fracción III, 22, 23, 24, 50, 52 fracción IV y 54 fracción III de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara ; el 116 fracción I de su Estatuto General, así como por los numerales 2, 5 fracción I y 9 fracción I del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, y los artículos 4 y 14 del Reglamento General de Planes de Estudios, es que estas Comisiones estiman pertinente presentar la propuesta de **modificación** del programa educativo de la carrera de **LICENCIATURA EN NUTRICIÓN** y al efecto proponen los siguientes:

RESOLUTIVOS

PRIMERO. Se aprueba la **modificación** del programa educativo de la carrera de **LICENCIATURA EN NUTRICIÓN** a partir del ciclo escolar **2013 A**, de este Centro Universitario de Ciencias de la Salud. Se aprueba el proyecto de modificación que describe de manera amplia sus fundamentos, objetivos, estructura, contenidos y forma de organización, documento que se anexa al presente dictamen como parte integrante del mismo y que se tiene aquí por reproducido en todas sus partes como si a la letra se insertase.

SEGUNDO. El programa educativo de la **Licenciatura en Nutrición** tiene las áreas de formación, carga horaria y créditos siguientes:

Distribución de horas teóricas, prácticas y créditos por áreas de formación						
ÁREAS DE FORMACIÓN	TOTAL DE HORAS	% HORAS POR ÁREA	TOTAL DE HORAS DE TEORÍA Y PRÁCTICA		CRÉDITOS UdeG	% CRÉDITOS POR ÁREA
			TEORÍA	PRÁCTICA		
Área de Formación Básico Común	384	9.1	282	102	43	11.2
Área de Formación Básico Particular	3330	78.8	1302	2028	298	77.4
Área de Formación Especializante	340	8.0	34	306*	24	6.2
Área de Formación Optativa Abierta	170	4.0	85	85	15	3.9
Servicio Social (duración de un año)					5	1.3
TOTALES	4224	100%	1703	2521	385	100%
Proporción horas teórico-prácticas			40.3 %	59.7%		

*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 (de preferencia nutriólogos). Contarán con un nombramiento honorífico, sin causar compensación económica para la UdG. Incluyendo estas horas sin pago, la proporción de horas prácticas del programa asciende a 62% del total.

[Handwritten signatures and stamps]

Dictamen No. 946/2012
Modificación carrera de
Licenciatura en Nutrición



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO COMÚN

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQUISITOS
1	Bioética y universidad	1	ABC	Formación básica	C	64	48	16	7	
2	Sociedad y salud	1	ABC	Formación básica	C	48	26	22	4	
3	Comunicación y tecnologías de la información	1	ABC	Formación básica	C	32	16	16	3	
4	Fundamentos de anatomía	1	ABC	Formación básica	C	96	80	16	12	
5	Metodología de la investigación	2	ABC	Formación básica	C	64	48	16	7	
6	Fundamentos de biología molecular	2	ABC	CA	C	80	64	16	10	Bioquímica de la nutrición

C: curso

UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO PARTICULAR (secuencia y prerrequisitos).

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	Ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQUISITOS
7	Bioquímica de la nutrición	1	ABP	DE LA PROFESIÓN	C	102	85	17	12	
8	Nutrición y Salud Pública	1	ABP	DE LA PROFESIÓN	C	68	51	17	8	
9	Prácticas en actividades físicas	1	ABP	formación básica	CT	34	17	17	3	
10	Historia y epistemología de la nutriología	1	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	16	8	8	2	
11	Economía y Política Alimentaria	1	ABP	NP	CT	68	51	17	8	
12	Fisiología Humana	2	ABP	formación básica	C	170	130	40	20	Bioquímica de la nutrición
13	Bioquímica de los alimentos	2	ABP	CA	L	68	34	34	7	Bioquímica de la nutrición
14	Evaluación del Estado Nutricio	2	ABP	DE LA PROFESIÓN	L	102	51	51	10	Historia y epistemología de la nutriología
15	Cálculo dietético y Planeación de Menús	2	ABP	DE LA PROFESIÓN	L	68	17	51	5	Historia y epistemología de la nutriología



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

16	Inocuidad de los Alimentos	3	ABP	CA	CT	68	17	51	5	Bioquímica de los alimentos
17	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición	3	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	68	17	51	5	Comunicación y tecnologías de la información
18	Fundamentación de un proyecto en nutrición	3	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	68	17	51	5	Metodología de la investigación
19	Selección y preparación de alimentos	3	ABP	GSA	L	68	17	51	5	Cálculo dietético y planeación de menús
20	Fisiopatología y nutrición	3	ABP	NC	CT	68	34	34	7	Fisiología Humana
21	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	3	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	68	34	34	7	Cálculo dietético y planeación de menús

C: curso CT: curso-taller L: laboratorio S: seminario

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQUISITOS
22	Socio-Antropología de la Alimentación	3	ABP	NP	CT	68	34	34	8	Sociedad y salud
23	Bromatología	4	ABP	CA	L	68	17	51	5	Bioquímica de los Alimentos
24	Dietética	4	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	68	34	34	7	Cálculo dietético y planeación de menús
25	Protocolo de investigación en nutrición	4	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	68	17	51	5	Fundamentación de un proyecto en nutrición
26	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	4	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	34	17	17	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
27	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	4	ABP	GSA	CT	102	51	51	10	Selección y preparación de alimentos
28	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	4	ABP	NC	CT	68	34	34	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
29	Genómica Nutricional	4	ABP	NC	CT	68	51	17	8	Biología molecular



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

30	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	4	ABP	NP	CT	68	34	34	7	Nutrición y Salud Pública
31	Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	5	ABP	CA	CT	102	51	51	10	Producción y disponibilidad de alimentos
32	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	5	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	68	17	51	5	Protocolo de investigación en nutrición
33	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	5	ABP	GSA	CT	102	51	51	10	Selección y Preparación de Alimentos

CT: curso-taller

L: laboratorio

S: seminario

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQUISITOS
34	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	5	ABP	NC	CT	102	51	51	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
35	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	5	ABP	NP	CT	68	34	34	7	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
36	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	6	ABP	NC	CT	102	51	51	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
37	Proyecto de Vida	6	ABP	formación básica	CT	16	8	8	2	
38	Prevención y Terapéutica con Alimentos	6	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	34	17	17	3	Fisiopatología y Nutrición
39	Comunicación científica en nutrición	6	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	68	17	51	5	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición
40	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimentales	6	ABP	GSA	CT	68	17	51	5	Tecnología Alimentaria apropiada a poblaciones
41	Gestión de Proyectos Productivos	6	ABP	GSA	CT	68	17	51	5	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
42	Alimentación y Nutrición aplicada a poblaciones	6	ABP	NP	CT	68	17	51	5	Educación y Comunicación Social en Alimentación



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

										y Nutrición
43	Práctica profesional en Ciencias de los Alimentos	7	ABP	CA	P	170	17	153	12	Todos los créditos del ABC, los del AFOA, y los 250 primeros del ABP (sin incluir las UA de prácticas profesionales previstas en 7° ciclo).
44	Práctica profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	7	ABP	NP	P	170	17	153	12	
45	Práctica profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	7	ABP	GSA	P	170	17	153	12	
46	Práctica profesional en Nutrición Clínica	7	ABP	NC	P	170	17	153	12	

CT: curso-taller S: seminario P: prácticas profesionales

UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQUISITOS
47	Práctica profesional supervisada en ciencias de los alimentos	8	AFE	CA	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondiente al mismo campo profesional.
48	Aplicación profesional en ciencias de los alimentos	8	AFE	CA	P	170	17	153	12	
49	Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos	8	AFE	GSA	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondiente al mismo campo profesional.
50	Aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos	8	AFE	GSA	P	170	17	153	12	



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

51	Práctica profesional supervisada en nutrición clínica	8	AFE	NC	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondiente al mismo campo profesional.
52	Aplicación profesional en nutrición clínica	8	AFE	NC	P	170	17	153	12	
53	Práctica profesional supervisada en alimentación y nutrición poblacional	8	AFE	NP	P	170	17	153	12	
54	Aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional	8	AFE	NP	P	170	17	153	12	

P: prácticas

De estas unidades de aprendizaje cada alumno seleccionará dos UA (una práctica profesional supervisada y una aplicación profesional en el mismo campo profesional), de acuerdo al promedio y dividiendo a la totalidad de la generación en los cuatro campos profesionales (ciencias de los alimentos, gestión de servicios de alimentos, alimentación y nutrición poblacional o finalmente, nutrición clínica). Ambas UA deben cursarse paralela y sincrónicamente.

Deben trabajarse con los cuatro campos permanentemente, pues son UA ligadas a espacios de desempeño profesional real, en vinculación con instituciones o empresas receptoras, que permitirán al estudiante en ese ciclo, fortalecer el desarrollo de competencias del perfil de egreso, acorde a las demandas del campo laboral, y con la ayuda de los docentes.

De permitirse variar el número de alumnos por campo, según intereses de cada generación, se dificulta poder garantizar áreas con asesoría de calidad (contexto institucional y de vinculación), así como formar perfiles diversos de acuerdo a las demandas de la sociedad.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

OPTATIVA ABIERTA

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG
FC12	Arte y Salud	CT	32	16	16	3
FC13	Estadística	CT	32	16	16	3
FC14	Etimologías médicas	CT	32	16	16	4
FC15	Gestión educativa	CT	32	16	16	3
FC16	Habilidades directivas	CT	32	16	16	3
FC17	Propiedad Intelectual	CT	32	16	16	3
FC18	RCP y Terapia eléctrica	CT	32	16	16	3
FC19	Tanatología	CT	32	16	16	3
FC20	Sexualidad Humana	CT	48	32	16	5
FC21	Reanimación cardiopulmonar	CT	16	0	16	1

CT: curso-taller

L: laboratorio

S: seminario

TERCERO.- El estudiante podrá realizar actividades de aprendizaje previstas en este plan de estudios 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 éste, otros Centros Universitarios, así como en otras instituciones de educación superior, nacionales y extranjeras, para favorecer la movilidad estudiantil y la internacionalización de los planes de estudio.

CUARTO.- Los requisitos para iniciar el Servicio Social que por Ley deben brindar los alumnos de la carrera de Licenciatura en Nutrición, así como los créditos y programa académico que le corresponden son los establecidos por la normatividad universitaria vigente.

QUINTO.- Los requisitos de ingreso son el Bachillerato y los demás que marque la normatividad universitaria vigente.

SEXTO.- Los requisitos para obtener el título de la Licenciatura en Nutrición, serán los establecidos por los reglamentos de titulación correspondientes, siendo los de carácter general los siguientes

- Haber aprobado el mínimo de créditos requeridos, tal como se establece en este dictamen.
- Haber cumplido con el Servicio Social asignado, de acuerdo a la normatividad universitaria vigente; y,
- Cumplir satisfactoriamente con alguna de las modalidades de titulación establecidas en la normatividad universitaria vigente.
- Presentar examen de competencias de lectocomprensión de un segundo idioma, preferentemente inglés. B1 del Marco Común Europeo o su equivalente en otros formatos de evaluación.

SÉPTIMO.- El programa educativo aprobado con dictamen I/2003/625 por el H. Consejo General Universitario en sesión extraordinaria del 31 de octubre de 2003, estará vigente hasta que egrese la generación que haya ingresado con este plan de estudios, para lo cual se establece la siguiente tabla de equivalencias entre los valores crediticios y cargas horarias de las unidades de aprendizaje del plan de estudios y la presente modificación.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

PLAN 2000				PROPUESTA 2012		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	Horas totales	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	Horas totales	CRÉDITOS
Morfología	MF113	120	14	Fundamentos de anatomía	96	12
Bioquímica	FO164	120	13	Bioquímica de la nutrición	102	12
Psicología	PB124	60	8	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	34	3
Salud Pública	SP131	60	8	Nutrición y Salud Pública	68	8
Sociología	CS126	60	8	Sociedad y salud	48	4
Proceso Alimentario Nutricio	FO159	40	5	Historia y epistemología de la nutriología	16	2
Fisiología	FO163	180	20	Fisiología humana	170	20
Bioética y normatividad	CS146	40	5	Bioética y universidad	64	7
Fundamentos Pedagógicos Didácticos	CS135	80	9	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición (si también cursó Educación y Comunicación en Nutrición)	68	5
Bioquímica de los Alimentos	FO155	80	8	Bioquímica de los alimentos	68	7
Microbiología de los alimentos	PT129	80	9	Inocuidad de los Alimentos (si también cursó Toxicología de los Alimentos)	68	5
Metodología de la Investigación	FM135	80	11	Metodologías de la investigación científica	68	8
Evaluación del Estado Nutricio	RC129	120	12	Evaluación del Estado Nutricio	102	10
Bromatología	FO157	80	8	Bromatología	68	5
Epidemiología de la nutrición	SP128	80	9	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	68	7
Selección de alimentos	CS134	80	8	Selección y preparación de alimentos (si también cursó Técnicas Culinarias)	68	5
Toxicología de los alimentos	FO158	80	9	Inocuidad de los Alimentos (si también cursó Microbiología de los Alimentos)	68	5
Bioteología de los alimentos	FO161	80	9	Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	102	10
Fisiopatología Nutrimental	FO160	80	8	Fisiopatología y nutrición	68	7
Dietética	RC128	120	12	Dietética	68	7

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

PLAN 2000				PROPUESTA 2012		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	Horas totales	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	Horas totales	CRÉDITOS
				Cálculo dietético y Planeación de menús	68	5
Técnicas culinarias	CS137	40	3	Selección y preparación de alimentos (si también cursó Selección de Alimentos)	68	5
Seminario de Investigación en Nutrición Comunitaria I	FM130	80	8	Fundamentación de un proyecto en nutrición	68	5
Nutrición en el ciclo de la vida	RC132	120	12	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	68	7
Sistemas de producción de alimentos	FO168	80	8	Producción y disponibilidad de alimentos	68	5
Seminario de Investigación en Ciencias de los Alimentos II	FM128	80	8	Protocolo de investigación en nutrición	68	5
Bases Moleculares de la nutrición	FO156	80	9	Genómica Nutricional	68	8
Educación y comunicación en nutrición	CS139	120	10	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición (si también cursó Fundamentos Pedagógico Didácticos)	68	5
Administración de Servicios de Alimentos	CS141	120	12	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	102	10
Nutrición Clínica del Adulto y Anciano	RC131	120	12	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	102	10
Nutrición Clínica Pediátrica	RC130	120	12	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	102	10
Administración de Programas de Nutrición	CS138	80	8	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	68	7
Seminario de Investigación en Administración y Comercialización III	FM131	80	8	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	68	5
Economía y Política Alimentaria	SP130	80	8	Economía y Política Alimentaria	68	8
Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	RC127	80	8	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	68	7
Seminario de Investigación en Nutrición Clínica IV	FM129	80	8	Comunicación científica en nutrición	68	5
Nutrición Aplicada a	SP129	120	8	Alimentación y Nutrición	68	5



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

PLAN 2000				PROPUESTA 2012		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	Horas totales	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	Horas totales	CRÉDITOS
la Comunidad				aplicada a poblaciones		
Mercadotecnia y Comercialización de Alimentos	CS140	80	9	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales	68	5
Alimentación Institucional	CS142	120	12	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	102	10
Dietas Alternativas	RC135	80	8	Dietas Alternativas	68	7
Antropología de la Nutrición	CS143	80	8	Socio-Antropología de la Alimentación	68	8
Modificación de la Conducta Alimentaria	PA134	80	9	Cuidado alimentario nutricio en trastornos de Conducta Alimentaria	34	3
Nutrición Enteral y Endovenosa	RC133	80	8	Nutrición Enteral y Endovenosa	68	7
Gastronomía	RC136	40	3	Gastronomía Nacional e Internacional	34	3
Biología Molecular	FO170	80	9	Biología Molecular	85	10
Inmunología	FO173	60	6	Respuesta inmune y nutrición	68	7
Biomatemáticas	FM136	60	6	Estadística	34	3
Sexualidad Humana	RC141	80	8	Sexualidad Humana	51	7
Fisiología del Ejercicio	FO175	80	6	Fisiología de la actividad física y el ejercicio	68	7
Medicina del Deporte	MH221	40	5	Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico-Degenerativas	68	7
Propiedad Intelectual	DO638	80	7	Propiedad Intelectual	34	3

OCTAVO. Los alumnos actuales que por cualquier circunstancia sean alcanzados por el nuevo plan de estudios y que cubran los requisitos que estipula la normatividad universitaria, en caso de reingreso, podrán solicitar por escrito al Coordinador de carrera ser inscritos en el nuevo plan de estudios y se les dará de alta su historia académica conforme a la tabla de equivalencias de materias incluida en el presente dictamen.

NOVENO. El presente dictamen sustituye al dictamen 6756/2010 aprobado en lo general por el Consejo de Centro Universitario de Ciencias de la Salud en sesión extraordinaria del 25 de marzo de 2010.

DÉCIMO. Los profesores que participen en el programa deberán tener acreditada su formación y/o capacitación en el modelo de competencias profesionales.

DÉCIMO PRIMERO. Facúltase al Rector del Centro Universitario de Ciencias de la Salud para que con las atribuciones que le confiere el artículo 54 de la Ley Orgánica en su fracción I, y en cumplimiento de las funciones que le asigna el artículo 120 del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara en su fracción V, remita este dictamen como una resolución del máximo órgano de gobierno del Centro Universitario de Ciencias de la Salud y a su vez la presente ante el Consejo General Universitario, para su aprobación.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

ATENTAMENTE "PIENSA Y TRABAJA"

Guadalajara, Jal., 15 de Noviembre de 2012

COMISIÓN DE EDUCACIÓN

DR. HÉCTOR RAÚL PÉREZ GÓMEZ
PRESIDENTE

DR. JUAN VÍCTOR MANUEL LARA VÉLEZ

MTRA. LAURA MARGARITA PADILLA GUTIÉRREZ

C. FRANCISCO DANIEL REYNOSO HARO

DR. EN C. BAUDELIO LARA GARCÍA

COMISIÓN DE HACIENDA

DR. JAIME F. ANDRADE VILLANUEVA

DR. NOÉ ALFARO ALFARO

C. MARÍA FERNANDA PÉREZ GÓMEZ

MTRO. VICENTE TEÓFILO MUÑOZ FERNÁNDEZ

DR. SALVADOR CHÁVEZ RAMÍREZ
SECRETARIO



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Acta de la Sesión Extraordinaria H. Consejo de Centro Universitario de Ciencias de la Salud Noviembre 20, 2012

La sesión dio inicio a las 11:00 horas del día 20 de Noviembre de 2012 en el Auditorio Ramón Córdova de este Centro Universitario, y contando con la presencia de 40 Consejeros, el Presidente del Consejo Dr. Héctor Raúl Pérez Gómez, declara la existencia de quórum y pone a consideración de los Consejeros la siguiente

ORDEN DEL DÍA

- I. LISTA DE PRESENTES Y DECLARATORIA DE QUÓRUM.
- II. PROPUESTA DEL ORDEN DEL DÍA.
- III. LECTURA Y APROBACIÓN DE LAS ACTAS DE LA SESIONES EXTRAORDINARIA Y ORDINARIA DEL 08 DE OCTUBRE DE 2012.
- IV. PRESENTACIÓN Y EN SU CASO, APROBACIÓN DE LOS DICTÁMENES DE LAS COMISIONES CONJUNTAS DE EDUCACIÓN Y HACIENDA PARA LA ACTUALIZACIÓN CURRICULAR DE PROGRAMAS EDUCATIVOS DE PREGRADO.

El **Dr. Héctor Raúl Pérez Gómez**, Presidente del Consejo, pregunta a los miembros del Consejo, si es de aprobarse la orden del día o si hubiera algún comentario al respecto, favor de manifestarlo. No habiendo comentarios al respecto, se aprueba en votación económica y por unanimidad de votos la orden del día.

A continuación el Presidente menciona que las actas de la sesiones extraordinaria y ordinaria del 08 de octubre de 2012 fueron entregadas junto con el citatorio de esta sesión, y pregunta si se aprueba la dispensa de la lectura de las mismas, por lo que el pleno del Consejo aprueba la solicitud del Presidente y a continuación pregunta si son de aprobarse o si hubiera algún comentario a las mismas. No habiendo ningún comentario a las actas de las sesiones anteriores, se aprueban en votación económica y por unanimidad de votos.

En referencia a los dictámenes de las Comisiones conjuntas de Educación y Hacienda para la actualización curricular de programas educativos de pregrado, el Presidente del Consejo hace un reconocimiento a los Comités Curriculares de cada uno de los programas educativos de pregrado, a los Coordinadores de Carrera, a los Jefes de Departamento, a los Directores de División, a las Comisiones de Educación y Hacienda, así como a los Coordinadores de los Centros Universitarios de la Red y sus Comités Curriculares por todo el trabajo que a lo largo de muchos meses se ha venido realizado para lograr este importante objetivo, haciendo referencia que la actualización curricular es fundamental en los programa educativos de cualquier institución educativa, en particular de educación superior y sobre todo para la reacreditación de las carreras de pregrado

A continuación el Presidente del Consejo solicita al Secretario del Consejo la presentación de los dictámenes.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

COMISIONES CONJUNTAS DE EDUCACIÓN Y HACIENDA.-

Modificaciones

1. Dictamen No. **316/2012** mediante el cual se aprueba la **modificación** del programa académico de la carrera de **Licenciatura en Enfermería**, a partir del calendario escolar 2013 A.

El **Secretario del Consejo** da lectura al dictamen de modificación de la carrera de Licenciatura en Enfermería.

El **Presidente del Consejo** pone a la consideración de los señores consejeros el anterior dictamen y pregunta si hubiera alguna observación o comentario al respecto. No habiendo comentarios al respecto, se aprueba en votación económica y por unanimidad de votos.

2. Dictamen No. **942/2012** mediante el cual se aprueba la **modificación** del programa académico de la carrera de **Licenciatura en Cirujano Dentista**, a partir del calendario escolar 2013 A.

El **Mtro. Álvaro Cruz González, Secretario Administrativo** del Centro Universitario hace la presentación del dictamen de modificación de la carrera de Licenciatura en Cirujano Dentista.

El **Presidente del Consejo** somete a la consideración del pleno el dictamen de la carrera de Licenciatura en Cirujano Dentista y pregunta si es de aprobarse o si hubiera observaciones al mismo. No habiendo observaciones al respecto, se aprueba en votación económica y por unanimidad de votos.

3. Dictamen No. **943/2012** mediante el cual se aprueba la **modificación** del programa académico de la carrera de **Médico Cirujano y Partero**, a partir del calendario escolar 2013 A.

El **Presidente del Consejo** hace la presentación del dictamen y lo pone a la consideración del Consejo y pregunta si es de aprobarse o si hubiera observaciones al mismo. No habiendo observaciones al respecto, se aprueba en votación económica y por unanimidad de votos.

4. Dictamen No. **944/2012** mediante el cual se aprueba la **modificación** del programa académico de la **Carrera en Enfermería**, a partir del calendario escolar 2013 A.

El **Secretario del Consejo** da lectura al dictamen de modificación de la Carrera en Enfermería

El **Presidente del Consejo** pone a la consideración de los señores consejeros el anterior dictamen y pregunta si hubiera alguna observación o comentario al respecto. No habiendo comentarios al respecto, se aprueba en votación económica y por unanimidad de votos.

5. Dictamen No. **945/2012** mediante el cual se aprueba la modificación del programa académico de la carrera de **Licenciatura en Cultura Física y Deportes**, a partir del calendario escolar 2013 A.

El **Secretario del Consejo** hace la presentación del dictamen de modificación de la carrera de Licenciatura en Cultura Física y Deportes.

El **Presidente del Consejo** pone a la consideración de los señores consejeros el dictamen y pregunta si hubiera alguna observación o comentario al respecto. No habiendo comentarios al respecto, se aprueba en votación económica y por unanimidad de votos.

6. Dictamen No. **946/2012** mediante el cual se aprueba la **modificación** del programa académico de la carrera de **Licenciatura en Nutrición**, a partir del calendario escolar 2013 A.

El **Secretario del Consejo** da lectura al dictamen de modificación de la Licenciatura en Nutrición.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

El **Presidente del Consejo** pone a la consideración de los señores consejeros el anterior dictamen y pregunta si hubiera alguna observación o comentario al respecto. No habiendo comentarios al respecto, se aprueba en votación económica y por unanimidad de votos.

El **Presidente del Consejo**, solicita un receso y declara en sesión permanente este Consejo de Centro.

Se reanuda la sesión y se continúa con la presentación de los dictámenes de la actualización curricular de programas educativos de pregrado

7. Dictamen No. **947/2012** mediante el cual se aprueba la **modificación** del programa académico de la carrera de **Técnico Superior Universitario en Prótesis Dental**, a partir del calendario escolar 2013 A.

El **Secretario Administrativo** hace la presentación del dictamen anterior.

El **Presidente del Consejo** pone a consideración de los señores consejeros el dictamen de modificación del programa académico de la carrera de Técnico Superior Universitario en Prótesis Dental y pregunta si hubiera alguna observación o comentario al respecto. No habiendo comentarios al respecto, se aprueba en votación económica y por unanimidad de votos.

8. Dictamen No. **948/2012** mediante el cual se aprueba la **modificación** del programa académico de la carrera de **Técnico Superior Universitario en Radiología e Imagen**, a partir del calendario escolar 2013 A.

El **Secretario Administrativo** da lectura al dictamen y el **Presidente del Consejo** lo pone a la consideración de los señores consejeros y pregunta si hubiera alguna observación o comentario al respecto. No habiendo comentarios al respecto, se aprueba en votación económica y por unanimidad de votos.

9. Dictamen No. **950/2012** mediante el cual se aprueba la **modificación** del programa académico de la carrera de **Licenciatura en Psicología**, a partir del calendario escolar 2013 A.

El **Secretario Administrativo** hace la presentación del dictamen anterior.

El **Presidente del Consejo** pone a consideración de los señores consejeros el dictamen de modificación del programa académico de la carrera de Licenciatura en Psicología y pregunta si hubiera alguna observación o comentario al respecto. No habiendo comentarios al respecto, se aprueba en votación económica y por unanimidad de votos.

10. Dictamen No. **951/2012** mediante el cual se aprueba la **modificación** del programa académico de la carrera de **Técnico Superior Universitario en Emergencias, Seguridad Laboral y Rescates**, a partir del calendario escolar 2013 A.

El **Secretario Administrativo** hace la presentación del dictamen anterior.

El **Presidente del Consejo** pone a consideración de los señores consejeros el dictamen de modificación del programa académico de la carrera de Técnico Superior Universitario en Seguridad Laboral y Rescates y pregunta si hubiera alguna observación o comentario al respecto. No habiendo comentarios al respecto, se aprueba en votación económica y por unanimidad de votos.

Después de la intervención de los señores Consejeros, así como de los coordinadores de cada carrera, previa autorización del pleno para hacer uso de la palabra, en donde expusieron y propusieron diversas a los programas, **los mismos se aprobaron en votación económica y por unanimidad de votos**, solicitando se realizaran todas las adecuaciones que se mencionaron en dichas interposiciones.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

CONSEJO DE CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Siendo las 16:00 horas del día 20 de noviembre de 2012, el **Presidente del Consejo** declara formalmente clausurados los trabajos de este Consejo de Centro Universitario de Ciencias de la Salud 2011-2012, agradeciendo y reconociendo a todos los Consejeros, así como a los Coordinadores de Carrera su asistencia y trabajo para el logro de este importante objetivo.



DR. HÉCTOR RAÚL PÉREZ GÓMEZ
PRESIDENTE



DR. SALVADOR CHÁVEZ RAMÍREZ
SECRETARIO



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN
DEL PLAN DE ESTUDIOS
DE LA
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Tipo de solicitud:
Modificación

Guadalajara, Jalisco, Noviembre 2012

DIRECTORIO

Dr. Marco Antonio Cortés Guardado
RECTOR GENERAL

Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro
VICERRECTOR EJECUTIVO

Lic. José Alfredo Peña Ramos
SECRETARIO GENERAL

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Dr. Héctor Raúl Pérez Gómez
RECTOR DEL C.U.C.S.

Dr. Salvador Chávez Ramírez
SECRETARIO ACADÉMICO DEL C.U.C.S.

Dr. Álvaro Cruz González
SECRETARIO ADMINISTRATIVO DEL C.U.C.S.

PARTICIPANTES PROPUESTA (2011-2012)

Coordinadoras de los Programas educativos de Licenciatura en Nutrición de la RED, Universidad de Guadalajara

Barbara Vizmanos Lamotte	Centro Universitario de Ciencias de la Salud
Berenice Sánchez Caballero	Centro Universitario del Sur
Carmen Beatriz Jiménez Ruiz	Centro Universitario de la Costa Sur
Itza Carmina Salazar Quiñones	Centro Universitario del Norte
Yesica Sughey González Torres	Centro Universitario de los Altos

Comité Consultivo Curricular de la Licenciatura en Nutrición CUCS

Presidenta: Barbara Vizmanos Lamotte

Secretaria: Gabriela Macedo Ojeda

Martha Betzaida Altamirano Martínez

Alma Hortensia Martínez Preciado

Miriam Aracely Mercado Zepeda

Fabiola Lizette Morelos Leal

Osmar Matsui Santana

Yolanda Fabiola Márquez Sandoval

Jorge Arauz Carreras

René Cristóbal Crocker Sagastume

Rosalba Ruiz Mejía

Patricia Bórquez Hernández (egresada)

Sandra Castro Gamboa (alumna)

Saúl Alejandro Gaytán González (alumno)

Tania Lizette Salinas Polanco (alumna/egresada)

Asesora externa, anteriormente, parte del Comité Técnico

Mercedes González Gutiérrez

Asesoras por parte de la CIEP, UdeG

María del Sol Orozco Aguirre / Marisol Luna Rizo

Evaluadora Externa

Mtra. Loredana Tavano Colaizzi, NC

Coordinadora de la Lic. en Nutrición y Ciencias de los Alimentos de la Universidad Iberoamericana, Ciudad de México, Santa Fe.

2011-2012

OTROS PARTICIPANTES DE LA RED UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Isabel Cristina Marín Arriola
Eva Alicia Pérez Caraveo
Óscar Morán Arroyo
Blanca Zuamí Villagrán de la Mora
Jennifer Guadalupe Ruíz Anaya
Noé Albino González Gallegos

OTROS PARTICIPANTES DEL CUCS

Patricia Josefina López Uriarte
Norma Patricia Rodríguez Rocha
Luz Elena Moreno Gaspar
Óscar Loreto Garibay
Martha Cuicani Rivera Rodríguez
Ana Luz Orozco Ramos
Álvaro Meza Cuadros Barajas
Irene Solís Torres
Irma Jazmín Plascencia Plascencia

Aarón Ponce Montoya
Jesús Lomelí Garza
Jazmín Enedina Franquez López
Nayeli Montserrat Real Estrada
Laura Enif Martínez Almanza
Karla Guadalupe Ruiz Villa
Tania Ivelisse Castrejón Peredo
Marisol Copitztlí Hernández Almada
Ma. Concepción González Dávila

**EGRESADOS QUE PARTICIPARON EN EL TALLER PARA VALIDAR EL PERFIL DEL
EGRESADO Y QUE LABORABAN EN OTRAS INSTITUCIONES**

Karla Jeanette Nuño Anguiano (CUCEI, Universidad de Guadalajara)
Thalía Trejo Ibarra (LCA-CUCS, consulta privada)
Alejandra Matías Serrano (Secretaría de Salud)
Elizabeth Bustos Cortés (DIF Jalisco)
Sandra Elizabeth León Estrada (La Buena Mesa)
Rosa Mercedes Sahagún Barjau (Sodexo)
Verónica Bautista Olgún (La Buena Mesa)
María Fernanda Bernal Orozco (Omnilife)
Liliana Iveth Robles González (Hospital Civil Fray Antonio Alcalde)
Montserrat González Gómez (Diseño y Planeación en Investigación Médica, SC)

Lógicamente, además de este directorio correspondiente al periodo 2011-2012, existe el directorio correspondiente a los responsables de todo el trabajo realizado y conjuntado en el periodo 2008-2010, en el documento titulado: "Currículum de la Licenciatura en Nutrición y Alimentos" aprobado en lo general, en marzo de 2010, por el H. Consejo de Centro Universitario, con el dictamen N°6756/2010.

Contenido del documento

I.	Nombre de la Institución:	4
II.	Nombre del Programa Educativo:	4
III.	Título que confiere:	5
IV.	Antecedentes académicos necesarios para el ingreso de los alumnos:.....	6
	1. Perfil de ingreso	6
	2. Requisitos de ingreso.	8
V.	Objetivo general del plan de estudios:.....	9
VI.	Objetivos específicos:	9
VII.	Líneas de formación o ejes curriculares:.....	11
VIII.	Modalidad académica en que se sustenta el plan de estudios:	13
IX.	Estructura del plan de estudios:	14
	1. Perfil del egresado	14
	2. Carga horaria y créditos	19
	3. Unidades de aprendizaje	21
	4. Unidades de competencia de cada unidad de aprendizaje	29
X.	Fundamentación de las áreas formativas y de sus unidades de aprendizaje:.....	47
	1. Fundamentación de las áreas formativas.	47
	2. Fundamentación del nuevo plan de estudios.	48
	A. ASPECTOS SOCIALES	49
	B. ASPECTOS INSTITUCIONALES	64
	C. ASPECTOS PEDAGÓGICOS-DIDÁCTICOS	69
	3. Cuadro que resume la fundamentación de las unidades de aprendizaje (UA), de acuerdo a las competencias del perfil de egreso a las que cada UA le abonan	85
	4. Metodología empleada para el diseño curricular	87
XI.	Requisitos y modalidades de seriación entre las áreas formativas:	101
XII.	Relación de áreas y grupos de unidades de aprendizaje:.....	104
	1. Opciones de UA que se pueden cursar (de menor a mayor):	104
	2. Malla curricular del plan de estudios:	105
	3. Mapa curricular	107
	4. Ubicación de las UA según los ejes curriculares institucionales	110
	5. Ruta sugerida general para el plan de estudios	110

XIII.	Criterios y sistema de evaluación para acreditar una unidad de aprendizaje:.....	114
XIV.	Periodos de preinscripción e inscripción y cupo en cursos:.....	115
XV.	Estrategia de evaluación y seguimiento del plan de estudios:	117
	1. Criterios para su implementación:	117
	Aprendizaje	117
	Investigación, extensión y vinculación	120
	2. Prácticas profesionales	121
	3. Planta académica y perfil de profesores:	126
	4. Programas institucionales de apoyo (tutorías y formación docente)	132
	5. Infraestructura física y apoyo administrativo:	134
	6. Recursos financieros para su operación (fuente de financiamiento):	142
	7. Propuesta de transición entre planes de estudio:	145
	8. Plan de evaluación del programa:	145
	DIMENSIÓN SOCIAL	148
	DIMENSIÓN INSTITUCIONAL	148
	DIMENSIÓN PEDAGÓGICA-DIDÁCTICA	148
XVI.	Criterios de orientación del servicio social:	150
XVII.	Condiciones y propuestas para la asignación de tutores académicos:....	154
XVIII.	Requisitos para obtener el título o grado:	160
XIX.	Tabla de equivalencias respecto al plan anterior:.....	162
XX.	Otra información complementaria:	170

I. Nombre de la Institución:

Universidad de Guadalajara (UdeG)
Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS).

Tipo de institución: Pública

Entidad federativa: Jalisco

II. Nombre del Programa Educativo:

Licenciatura en Nutrición.

Tipo de programa: Profesionalizante

Duración de la trayectoria escolar: 8 ciclos escolares
semestrales y un año de
servicio social

En esta re-estructuración curricular, el nombre del programa educativo aprobado en lo general, en 2010 por el H. Consejo de Centro Universitario, con el dictamen N°6756/2010, se modificó de acuerdo a la revisión metódica y sistemática del documento originalmente aprobado. No se encontraron elementos suficientes que justificaran el nombre originalmente propuesto en 2010 de "Licenciatura en Nutrición y Alimentos".

Además, fruto de dos talleres realizados por la Asociación Mexicana de Miembros, Facultades y Escuelas de Nutrición, AC, en el que participaron las actuales Coordinadoras del Programa Educativo del CUCS y del Centro Universitario del Sur, como representantes de estos centros, integrantes de esta asociación, se acordó, por mayoría, que en el marco de la construcción del Modelo de Formación Nacional del Nutriólogo, recientemente publicado (2012), el nombre del programa educativo y el título que confiere, no deberían llevar "apellidos" y debían quedar como Licenciatura en Nutrición y Licenciado en Nutrición, respectivamente.

III. Título que confiere:

Licenciado en Nutrición.

IV. Antecedentes académicos necesarios para el ingreso de los alumnos:

Este apartado se divide en dos subtemas: 1.- Perfil de ingreso y 2.-Requisitos de ingreso.

1. Perfil de ingreso

El perfil de ingreso del Licenciado en Nutrición, es una propuesta que se elaboró en un proceso de construcción social con la participación de los miembros del CCC de la LN del CUCS, la Asesora del CT, la Red Universidad de Guadalajara y otros participantes, señalado en documento aprobado en marzo de 2010, por el H. Consejo de Centro Universitario, con el dictamen N°6756/2010. Este perfil fue analizado de acuerdo a una revisión del contexto externo e interno, actualizada, como se explicará en la fundamentación y metodología de la propuesta.

De acuerdo a la reflexión y el análisis de las necesidades, demandas y problemas identificados en las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica, así como las competencias genéricas del perfil del egresado del bachillerato, se presenta el siguiente perfil de ingreso, integrado por intereses, aptitudes y actitudes (o valores).

INTERESES¹ POR:

- El bienestar individual, familiar y social.
- Ampliar y aplicar conocimientos referentes a todas las áreas de la nutrición con interés en la salud individual y de la población.
- Incorporarse a la comunidad de profesionales de la salud que trabajan en la creación y aplicación del conocimiento en pro de la buena alimentación y nutrición en beneficio de 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 también tratamiento de enfermedades.
- La producción, características, propiedades, funciones, manejo y preparación de los alimentos

¹ Intereses se refiere al gusto o inclinación por algo.

APTITUDES² 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 información y expresar ideas
- La creatividad.

ACTITUDES³ 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.

² Aptitud es entendida como la capacidad y disposición para el buen desempeño de ciertas actividades.

³ Actitud se concibe como disposición manifestada de algún modo. Es la forma de actuar o comportamiento que emplea un sujeto para hacer las cosas. Pueden llamarse también **VALORES**.

2. Requisitos de ingreso.

La admisión de los alumnos al PE de la LN estará sujeta a lo que señala el Reglamento general de ingreso de alumnos a la UdeG. Incluye que:

- a) El aspirante tenga el certificado de nivel medio superior, como evidencia de conclusión del ciclo de estudios anterior (Bachillerato). Asimismo, es deseable que posea las competencias de egreso planteadas en el Programa Nacional del Bachillerato (ver anexo "Acuerdo número 442 de la Secretaría de Educación Pública, por el que se establece el Sistema Nacional de Bachillerato en un marco de diversidad").
- b) El alumno deberá realizar los trámites administrativos que la normatividad prevé para el ingreso a la UdeG (véase artículo 8 del Reglamento General de Ingreso de alumnos a la Universidad de Guadalajara), entregando Certificado original de educación media superior y acta de nacimiento.
- c) Solicitar el ingreso de acuerdo a la guía de aspirantes, que al efecto expida la UdeG.
- d) Presentar y acreditar los exámenes previstos en el artículo 14 de este ordenamiento (examen de aptitud de la UdeG, actualmente *College Board*, o el que la Universidad determine).
- e) Ser aceptado mediante el proceso que establezca la UdeG.
- f) Cubrir la aportación económica correspondiente y demás (aranceles y otros derechos que se determinen), establecidas por el dictamen que aprueba el correspondiente plan de estudios.
- g) Cubrir los demás requisitos que se fijen en el calendario de trámites correspondiente.

V. Objetivo general del plan de estudios:

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, a través de la gestión 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.

VI. Objetivos específicos:

Los objetivos curriculares son los propósitos educativos generales que persigue un sistema específico de enseñanza aprendizaje (Aguilar-Morales, 2010). Por ello, deben ir orientados a lograr el objetivo general del PE, y por lo tanto, en este caso concreto, a formar un nutriólogo, pero, con las características de un profesional del área de la salud.

Así, los objetivos específicos del plan de estudios están orientados a lograr mediante el programa:

1. Analizar y comprender la integralidad biopsicosocial, cultural y ecológica del humano, con una actitud de respeto para su estudio y tratamiento.
2. 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 plan de cuidado nutricio que se aplicará a todos los campos profesionales de la LN, incluyendo también aspectos de interculturalidad, y para Alimentación y Nutrición Poblacional, seguridad alimentaria y desarrollo sustentable.
3. Desarrollar CPI, a partir de su inserción en escenarios reales de práctica profesional, como son mercado laboral en: Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Ciencias de los Alimentos, Gestión de Servicios de Alimentos..

4. 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.
5. Desarrollar valores para el desempeño profesional, que permita la incorporación de los avances científico-tecnológicos para un óptimo trabajo inter profesional.
6. 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.
7. Promover una política de gestión del talento humano vinculado a las necesidades personales, institucionales y sociales en los campos de la nutrición.
8. Fortalecer la identidad profesional de alumnos, egresados, académicos y profesionales, a través de la participación en instancias colegiadas y acciones de formación continua.

VII. Líneas de formación o ejes curriculares:

Las líneas de formación o ejes curriculares son un elemento de la organización curricular en el modelo de competencias profesionales integradas (MCPI). Estos ejes transversales corresponden al conjunto de saberes que de manera longitudinal y con dificultad y complejidad creciente estarán presentes a lo largo de la formación del alumno.

En el Modelo Educativo del Centro Universitario de Ciencias de la Salud (Crocker, et al., 2009a), los ejes curriculares propuestos, serán desde el inicio hasta el final de la formación de todos los profesionales de la salud y con ellos se identificará prioritariamente cada unidad de aprendizaje.

Estos **ejes curriculares institucionales, para la formación de un profesional de ciencias de la salud**, son cuatro:

1. **Científico** (epistémico-metodológico): se ubican las UA que aportan elementos conceptuales e instrumentales para el trabajo del LN.
2. **Educación y Comunicación Social e Intercultural**: integra las UA que fortalecen el desarrollo de las competencias socioculturales y para la vida.
3. **Práctico** (experimental, social y profesional): agrupa las UA que apoyan al desarrollo de las CPI del LN.
4. **Gestión de proyectos** (profesional, laboral y de vida): se ubican las UA que aportan al desarrollo de las competencias socioculturales y para la vida.

En el siguiente diagrama se esquematizan esos ejes (Crocker, et al., 2009a).



Además de estos ejes curriculares institucionales, para el programa educativo de la Licenciatura en Nutrición, las áreas de formación básico particular y el área de formación especializante, se subdividen en **cuatro ejes formativos disciplinares**, correspondientes a los campos profesionales del LN propuestos por AMMFEN en el 2006, que son los siguientes:

1. Ciencias de los Alimentos
2. Alimentación y Nutrición Poblacional
3. Nutrición Clínica
4. Gestión de Servicios de Alimentos.

Además, en esta propuesta se identifica también un eje disciplinar formativo propio de la profesión, y también dos ejes formativos más, que son llamados campos transversales por la Asociación Mexicana de Miembros, Facultades y Escuelas de Nutrición, AC (AMMFEN, AC). Estas dos áreas o campos transversales de la formación del nutriólogo, corresponden a dos de los ejes curriculares institucionales, arriba mencionados:

- **Educación**, empatado con el eje curricular institucional llamado "Educación y comunicación social e intercultural"
- **Investigación**, empatado con el eje curricular institucional llamado "Científico".

La estructura del programa educativo considera por tanto estos dos grupos de ejes curriculares o líneas de formación: los ejes institucionales para formar un egresado de ciencias de la salud y los ejes disciplinares, correspondientes a los campos profesionales del licenciado en Nutrición.

VIII. Modalidad académica en que se sustenta el plan de estudios:

Este plan de estudios se realizará de manera ESCOLARIZADA.

De acuerdo al artículo 26 del Reglamento General de planes de estudios, para efectos de la flexibilidad curricular el plazo máximo para cursar el plan de estudios de licenciatura será el doble de su duración normal prevista. Este plazo se contará a partir de la primera inscripción.

El plazo mínimo para cursar la totalidad de los créditos de un plan de estudios de licenciatura, con una duración prevista de ocho ciclos lectivos, no podrá ser menor de seis.

En marzo 2012, se establecieron los lineamientos para favorecer la flexibilidad curricular y quedaron expresados en el acuerdo RGS/001/2012. Este acuerdo contribuye a la flexibilidad de contenidos y de espacios (incluyendo la posibilidad de que los alumnos tomen cursos en los programas virtuales y viceversa). Con esa fecha se estableció el acuerdo décimo tercero que plantea próximamente una actualización normativa correspondiente.

IX. Estructura del plan de estudios:

Este apartado se divide en cuatro subtemas:

- 1.- Perfil del egresado
- 2.- Carga horaria y créditos del plan de estudios
- 3.- Unidades de aprendizaje
- 4.- Unidades de competencia por unidad de aprendizaje.

1. Perfil del egresado

El perfil del egresado señala en forma genérica los conocimientos, aptitudes, actitudes, valores, capacidades y habilidades que se espera tenga quien haya concluido el plan de estudios de que se trate (artículo 9 del RGPE).

Así, el diseño del **perfil de egreso** del Licenciado en Nutrición, se construyó en varias etapas. Primero se trabajó, a partir de las Competencias Profesionales Integradas (CPI) que se pueden compartir con diferentes profesiones de la salud, y la segunda etapa, correspondió a la parte disciplinar. Finalmente, se integró todo en un único perfil que incluye las características del profesional de las Ciencias de la Salud, en formación.

En la posterior etapa de revisión, se trabajó este perfil de egreso, con directrices propuestas por la Coordinación de Innovación y Pregrado, y estas competencias se revisaron y conjuntaron, pasando de 24 CPI a 20. En diciembre 2011, se convocó un taller con egresados que estaban laborando en los diferentes campos profesionales de la nutrición y se les solicitó revisaran dicho perfil, señalando qué competencias requerían para su práctica laboral y que añadieran aquellos aspectos o sub-competencias, que fueran necesarios para su desempeño profesional. De esta manera, con esta validación por egresados, que garantiza la vinculación con el mundo laboral, es que concluyó la construcción de este perfil de egreso, que a su vez, fue aprobado colegiadamente, por los integrantes del H. CCC y por todas las Coordinadoras del PE equivalente en la Red UdeG.

Sin embargo, y respondiendo a la recomendación hecha por el H. Comité de Educación del CUCS en noviembre del 2012, se analizaron y sintetizaron a 12 las competencias de egreso.

El perfil de egreso se divide en tres (3) competencias **socioculturales**, dos (2) competencias **técnico-instrumentales** y siete (7) competencias **profesionales**.

Los dos primeros grupos de competencias (socioculturales y técnico-instrumentales), son competencias transversales. Estas podrían caracterizar a un profesional de la salud.

Las competencias propias de la profesión, que se consideran para el licenciado en nutrición, son las llamadas propiamente "profesionales".

A continuación se detallan las 12 CPI según si son socioculturales, técnico-instrumentales y profesionales.

A cada competencia, se le antepondría "El egresado de la Licenciatura en Nutrición...".

Competencias socioculturales

1. 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, profesionales y sociales.
2. 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.
3. Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.

Competencias técnico-instrumentales

4. 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.
5. Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

Competencias profesionales

6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

11. 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.
12. 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.

Estas 12 CPI, tras la publicación del Nuevo Modelo de Formación Nacional del Nutriólogo, elaborado por la AMMFEN, AC (2012), fueron contrastadas con las competencias propuestas en este programa de estudios, mediante un trabajo colegiado con integrantes de la Red UdeG.

A continuación se anexa una matriz en tamaño reducido en las que se contrastaron estas competencias del perfil de egreso propuesto con las propuestas por AMMFEN en el marco del Nuevo Modelo de Formación Nacional del Nutriólogo, y que se dividen en transversales y profesionales.

2. Carga horaria y créditos

Se presenta la carga horaria y créditos a cubrir por el estudiante del plan de estudios (incluye las UA del área de formación optativa abierta).

Un aspecto muy importante para este programa educativo es que de acuerdo a los lineamientos del Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología, A.C. (CONCAPREN), los programas educativos para formar licenciados en nutrición, deben tener una carga práctica que supere el 60% del total de horas del mismo. A nivel internacional esa práctica, también tendiente a ser mayoritaria, debe ser supervisada, lo que le permite a los estudiantes desarrollar y fortalecer las competencias del nutriólogo, en los distintos campos profesionales.

En total, se requieren mínimo, 385 créditos UdG para poder optar al título de la Licenciatura en Nutrición, con un total de horas para el alumno de 4224 y un año de servicio social.

En el anexo “Distribución de cargas horarias”, se muestra el análisis de carga horaria, de acuerdo a las áreas de formación, según los ejes curriculares institucionales, según los ejes curriculares disciplinares, según el ciclo, y también, de acuerdo a ciclo y eje curricular disciplinar.

Carga horaria y créditos a cubrir por el estudiante del plan de estudios (incluye UA del AFOA).

La estructura del plan de estudios para el alumno, se sintetiza en el cuadro siguiente. Se muestra la carga total de horas de acuerdo a las áreas de formación del plan de estudios. En los créditos, se incluye el servicio social, por ser parte de la formación del Licenciado en Nutrición, pero únicamente de manera significativa, sin equivalente en horas y sin asignación docente. Se refleja también la relación de horas teóricas y prácticas, con mayor dominio de estas últimas para este programa que es profesionalizante.

ÁREAS DE FORMACIÓN	TOTAL DE HORAS	% HORAS POR ÁREA	TOTAL DE HORAS DE TEORÍA Y PRÁCTICA		CRÉDITOS UdeG	% CRÉDITOS POR ÁREA
			TEORÍA	PRÁCTICA		
Área de Formación Básico Común	384	9.1	282	102	43	11.2
Área de Formación Básico Particular	3330	78.8	1302	2028	298	77.4
Área de Formación Especializante	340	8.0	34	306*	24	6.2
Área de Formación Optativa Abierta	170	4.0	85	85	15	3.9
Servicio Social (duración de un año)					5	1.3
TOTALES	4224	100%	1703	2521	385	100%
Proporción horas teórico-prácticas			40.3 %	59.7%		

*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 (de preferencia nutriólogos). Contarán con un nombramiento honorífico, sin causar compensación económica para la UdG. Incluyendo estas horas sin pago, la proporción de horas prácticas del programa asciende a 62% del total.

3. Unidades de aprendizaje

El orden programático de este plan de estudios, se establece en este apartado, inicialmente, de acuerdo a las áreas formativas (que se fundamentan más adelante).

También se señala, en la columna de la derecha, el valor en créditos de acuerdo a la métrica propuesta por el Reglamento General de Planes de Estudios de la Universidad de Guadalajara (artículo 22).

UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO COMÚN
(secuencia y prerrequisitos).

Todas estas UA son comunes a diferentes programas de formación de profesionales de la Salud en la UdeG.

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQUISITOS
1	Bioética y universidad	1	ABC	formación básica	C	64	48	16	7	
2	Sociedad y salud	1	ABC	Formación básica	C	48	26	22	4	
3	Comunicación y tecnologías de la información	1	ABC	formación básica	C	32	16	16	3	
4	Fundamentos de Anatomía	1	ABC	formación básica	C	96	80	16	12	
5	Metodología de la investigación	2	ABC	formación básica	C	64	48	16	7	
6	Fundamentos de Fundamentos de biología molecular	2	ABC	CA	C	80	64	16	10	Bioquímica de la nutrición

C: curso

**UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO
PARTICULAR (secuencia y prerrequisitos).**

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQUISITOS
8	Bioquímica de la nutrición	1	ABP	DE LA PROFESIÓN	C	102	85	17	12	
9	Nutrición y Salud Pública	1	ABP	DE LA PROFESIÓN	C	68	51	17	8	
10	Prácticas en actividades físicas	1	ABP	formación básica	CT	34	17	17	3	
11	Historia y epistemología de la nutriología	1	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	16	8	8	2	
12	Economía y Política Alimentaria	1	ABP	NP	CT	68	51	17	8	
13	Fisiología Humana	2	ABP	formación básica	C	170	130	40	20	Bioquímica de la nutrición
14	Bioquímica de los alimentos	2	ABP	CA	L	68	34	34	7	Bioquímica de la nutrición
15	Evaluación del Estado Nutricio	2	ABP	DE LA PROFESIÓN	L	102	51	51	10	Historia y epistemología de la nutriología
16	Cálculo dietético y Planeación de Menús	2	ABP	DE LA PROFESIÓN	L	68	17	51	5	Historia y epistemología de la nutriología
17	Inocuidad de los Alimentos	3	ABP	CA	CT	68	17	51	5	Bioquímica de los alimentos
18	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición	3	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	68	17	51	5	Comunicación y tecnologías de la información
19	Fundamentación de un proyecto en nutrición	3	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	68	17	51	5	Metodología de la investigación
20	Selección y preparación de alimentos	3	ABP	GSA	L	68	17	51	5	Cálculo dietético y planeación de menús
21	Fisiopatología y nutrición	3	ABP	NC	CT	68	34	34	7	Fisiología Humana
22	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	3	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	68	34	34	7	Cálculo dietético y planeación de menús

C: curso

CT: curso-taller

L: laboratorio

S: seminario

**UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO
PARTICULAR (secuencia y prerrequisitos).**

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQUISITOS
23	Socio-Antropología de la Alimentación	3	ABP	NP	CT	68	34	34	8	Sociedad y salud
24	Bromatología	4	ABP	CA	L	68	17	51	5	Bioquímica de los Alimentos
25	Dietética	4	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	68	34	34	7	Cálculo dietético y planeación de menús
26	Protocolo de investigación en nutrición	4	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	68	17	51	5	Fundamentación de un proyecto en nutrición
27	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	4	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	34	17	17	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
28	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	4	ABP	GSA	CT	102	51	51	10	Selección y preparación de alimentos
29	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	4	ABP	NC	CT	68	34	34	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
30	Genómica Nutricional	4	ABP	NC	CT	68	51	17	8	Fundamentos de biología molecular
31	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	4	ABP	NP	CT	68	34	34	7	Nutrición y Salud Pública
32	Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	5	ABP	CA	CT	102	51	51	10	Producción y disponibilidad de alimentos
33	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	5	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	68	17	51	5	Protocolo de investigación en nutrición
34	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	5	ABP	GSA	CT	102	51	51	10	Selección y Preparación de Alimentos

CT: curso-taller

L: laboratorio

S: seminario

**UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO
PARTICULAR (secuencia y prerrequisitos).**

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQUISITOS
35	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	5	ABP	NC	CT	102	51	51	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
36	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	5	ABP	NP	CT	68	34	34	7	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
37	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	6	ABP	NC	CT	102	51	51	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
38	Proyecto de Vida	6	ABP	formación básica	CT	16	8	8	2	
39	Prevención y Terapéutica con Alimentos	6	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	34	17	17	3	Fisiopatología y Nutrición
40	Comunicación científica en nutrición	6	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	68	17	51	5	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición
41	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimentales	6	ABP	GSA	CT	68	17	51	5	Tecnología Alimentaria apropiada a poblaciones
42	Gestión de Proyectos Productivos	6	ABP	GSA	CT	68	17	51	5	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
43	Alimentación y Nutrición aplicada a poblaciones	6	ABP	NP	CT	68	17	51	5	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición
44	Práctica profesional en Ciencias de los Alimentos	7	ABP	CA	P	170	17	153	12	Todos los créditos del ABC, los del AFOA, y los 250 primeros del ABP (sin incluir las UA de prácticas profesionales previstas en 7° ciclo).
45	Práctica profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	7	ABP	NP	P	170	17	153	12	
46	Práctica profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	7	ABP	GSA	P	170	17	153	12	
47	Práctica profesional en Nutrición Clínica	7	ABP	NC	P	170	17	153	12	

CT: curso-taller

S: seminario

P: prácticas profesionales

UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE
(secuencia y prerrequisitos).

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQUISITOS
48	Práctica profesional supervisada en ciencias de los alimentos	8	AFE	CA	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondiente al mismo campo profesional.
49	Aplicación profesional en ciencias de los alimentos	8	AFE	CA	P	170	17	153	12	
50	Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos	8	AFE	GSA	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondiente al mismo campo profesional.
51	Aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos	8	AFE	GSA	P	170	17	153	12	
52	Práctica profesional supervisada en nutrición clínica	8	AFE	NC	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondiente al mismo campo profesional.
53	Aplicación profesional en nutrición clínica	8	AFE	NC	P	170	17	153	12	
54	Práctica profesional supervisada en alimentación y nutrición poblacional	8	AFE	NP	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondiente al mismo campo profesional.
55	Aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional	8	AFE	NP	P	170	17	153	12	

P: prácticas

De estas unidades de aprendizaje **cada alumno seleccionará dos UA** (una práctica profesional supervisada y una aplicación profesional en el mismo campo profesional), de acuerdo al promedio y dividiendo a la totalidad de la generación en los cuatro campos profesionales (ciencias de los alimentos, gestión de servicios de alimentos, alimentación y nutrición poblacional o finalmente, nutrición clínica). Ambas UA deben cursarse **paralela y sincrónicamente**.

Deben trabajarse con los cuatro campos permanentemente, pues son UA ligadas a espacios de desempeño profesional real, en vinculación con instituciones o empresas receptoras, que permitirán al estudiante en ese ciclo, fortalecer el desarrollo de competencias del perfil de egreso, acorde a las demandas del campo laboral, y con la ayuda de los docentes.

De permitirse variar el número de alumnos por campo, según intereses de cada generación, se dificulta poder garantizar áreas con asesoría de calidad (contexto institucional y de vinculación), así como formar perfiles diversos de acuerdo a las demandas de la sociedad.

UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN OPTATIVA ABIERTA
(listado posible actualmente identificado, dentro de las inicialmente relacionadas con el programa educativo). En este caso no se señala el ciclo en el que se sugiere cursar. Esto puede verse en el mapa curricular propuesto. Hay 11 de la profesión y otras de la Salud.

El alumno debe cursar, obligatoriamente, como mínimo, 15 créditos (UdeG) de esta área de formación optativa abierta. De acuerdo a las características de la propia Red Universitaria, se podrán cursar las unidades de aprendizaje en el propio Centro Universitario de inscripción, o en otro centro de la Red, e incluso, puede cursar estas u otras UA en otras instituciones de educación superior nacionales o extranjeras.

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQUISITOS
FC1	Evaluación Sensorial de Alimentos	CA	L	68	34	34	7	
FC2	Respuesta inmune y nutrición	DE LA PROFESIÓN	CT	68	34	34	7	Fundamentos de Fundamentos de biología molecular
FC3	Gastronomía Nacional e Internacional	GSA	L	34	17	17	3	
FC4	Alimentación y Nutrición del Adulto Mayor	NC	CT	68	34	34	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
FC5	Dietas Alternativas	NC	CT	68	34	34	7	Dietética
FC6	Nutrición Enteral y Endovenosa	NC	CT	68	34	34	7	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo
FC7	Cuidado alimentario nutricio en trastornos de conducta alimentaria	NC	CT	34	17	17	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
FC9	Fisiología de la actividad física y el ejercicio	NC	CT	68	34	34	7	Fisiología Humana
FC10	Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico-Degenerativas	NC	CT	68	34	34	7	Cuidado Nutricio en la Actividad Física y el Deporte
FC11	Sistemas de Vigilancia del Proceso	NP	CT	68	34	34	7	Epidemiología del proceso alimentario nutricio

Estructura del plan de estudios – Unidades de aprendizaje.

	Alimentario Nutricio							
FC12	Producción de alimentos para el autoconsumo	NP	L	68	34	34	7	

CT: curso-taller

CP: curso práctico

L: laboratorio

UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN OPTATIVA ABIERTA (listado posible actualmente identificado, dentro de las inicialmente relacionadas con el programa educativo). En este caso no se señala el ciclo en el que se sugiere cursar. A continuación se presentan UA más relacionadas con un egresado en ciencias de la salud.

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG
FC12	Arte y Salud	CT	32	16	16	3
FC13	Estadística	CT	32	16	16	3
FC14	Etimologías médicas	CT	32	16	16	4
FC15	Gestión educativa	CT	32	16	16	3
FC16	Habilidades directivas	CT	32	16	16	3
FC17	Propiedad Intelectual	CT	32	16	16	3
FC18	RCP y Terapia eléctrica	CT	32	16	16	3
FC19	Tanatología	CT	32	16	16	3
FC20	Sexualidad Humana	CT	48	32	16	5
FC21	Reanimación cardiopulmonar	CT	16	0	16	1

CT: curso-taller

4. Unidades de competencia de cada unidad de aprendizaje

A continuación se desglosan las unidades de competencia de cada unidad de aprendizaje.

En la versión sintética del programa de estudio de las UA, se presentan los elementos básicos de las UA que servirán como base para la elaboración final de los programas por CPI de las UA del PE de la LN, al interior de las academias.

En los formatos correspondientes se nomina la UA, se presentan los datos de identificación del curso (nombre del PE, área de formación, total de horas y créditos, nivel académico y modalidad, quién participó en la elaboración y la fecha de la misma).

Además, se detalla la unidad de competencia, el aporte al perfil de egreso y los saberes (teóricos-metodológicos, prácticos y formativos) a desarrollar durante el curso, para finalizar con las referencias bibliográficas, hemerográficas y páginas de internet básicas para el programa.

Para la elaboración de los programas de las UA, los docentes de las academias dispondrán de: a) las necesidades y demandas traducidas a problemas de la formación y de la práctica profesional; b) el perfil de ingreso; c) las CPI del perfil de egreso; d) las unidades de competencia (Pérez, et al., 2009, p. 24) y e) las versiones sintéticas del programa construidos y revisados de acuerdo a las modificaciones hechas colegiadamente.

De acuerdo a lo anterior, los docentes miembros de las academias, diseñarán los programas para cada UA.

Estos programas contendrán:

1. Datos para la identificación
2. Presentación.
3. Unidad de competencia
4. Saberes teóricos-metodológicos, prácticos, y formativos (incluye valores)
5. Contenidos teórico-prácticos
6. Metodología del proceso enseñanza-aprendizaje por CPI
7. Evaluación del aprendizaje
8. Referencias bibliohemerográficas y vínculos digitales de consulta
9. Áreas de prácticas y horas prácticas en laboratorio o área de práctica

10. Material, recursos didácticos y equipo requerido para el proceso educativo.
11. Perfil del profesor para la UA

Las especificaciones para desarrollar cada uno de los apartados del programa, se desarrollarán en función de la Guía propuesta para tal fin (Pérez, et al., 2009, p. 24). En el caso de este programa educativo, la propuesta que se acaba de plantear, incluye los puntos que solicita el organismo acreditador, CONCAPREN. A continuación se desglosa lo que solicita el organismo acreditador a nivel nacional y, entre paréntesis, los puntos de la propuesta que lo abarcan:

- Datos de identificación del programa (cumple punto 1.)
- Fundamentación (presentación cumple 2.)
- Objetivos (unidad de competencia cumple 3.)
- Contenidos temáticos (cumple 4 y 5)
- Metodología (cumple 6, 9 y 10)
- Criterios de evaluación (cumple 7)
- Perfil del profesor (cumple 11)
- Bibliografía (cumple 8)

A continuación, se desglosan las unidades de competencia de cada unidad de aprendizaje.

Las UA se construyeron a partir de las CPI del perfil de egreso y de las problemáticas detectadas en el contexto social, institucional y pedagógico-didáctico que se exponen más adelante, en la fundamentación de las mismas.

Se enlistan las UA de la propuesta curricular del PE de la LN y la unidad de competencia de cada una, de acuerdo a las áreas de formación.

ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO COMÚN

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
Bioética y universidad	Actúa como ciudadano y profesionista responsable y con pertinencia social haciendo suyos los principios filosóficos y sociales de la Universidad de 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.
Metodologías de la investigación científica	Conoce las bases epistemológicas de la ciencia y aplica el conocimiento de las diversas aproximaciones metodológicas para la generación del conocimiento científico en el análisis de publicaciones especializadas y proyectos de investigación, con la finalidad de evaluar las aplicaciones, 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.
Comunicación en Salud y tecnologías de la información	Aplica las habilidades de la comunicación oral y escrita y utiliza las tecnologías de la información de manera ética y pertinente, en el mejoramiento de sus procesos de formación, incremento de su acervo científico cultural y en el desempeño de sus intervenciones profesionales en Salud, con la finalidad de sustentar las mismas y brindar mejores servicios a los usuarios de los servicios que brinda su profesión.
Fundamentos de anatomía	Comprende y describe la estructura morfológica y el funcionamiento del cuerpo humano de manera integral.
Fisiología humana	Domina los conocimientos respecto a la función de las células, órganos y sistemas que le permiten correlacionar los aspectos generales entre salud y enfermedad.
Fundamentos de biología molecular	Comprende los procesos de Fundamentos de biología molecular básicos en el funcionamiento del ser humano.

TOTAL: 6 UA del Área de Formación Básico Común.

ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO PARTICULAR

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
Economía y política alimentaria	Analiza la relación del proceso alimentario-nutricio con la producción, disponibilidad y consumo de alimentos y su impacto en las políticas y programas alimentario-nutrimientales que ha impulsado el Estado y la sociedad, para resolver las necesidades del perfil epidemiológico de la población en el contexto de las relaciones de la macroeconomía y su impacto en la canasta básica familiar, desarrollando su conciencia social sobre los problemas de la población mexicana.
Sociedad y Salud	Comprende las diferentes posturas teóricas sociológicas que intervienen en la explicación del fenómeno salud-enfermedad.
Nutrición y Salud Pública	Analiza y comprende la causalidad del proceso salud – enfermedad como una situación compleja, histórica, biopsico y social, así como la respuesta social organizada, en un contexto de sustentabilidad ambiental.
Prácticas de actividades físicas	Realiza actividades físicas con orientación hacia la salud para mejorar las capacidades físicas y favorecer la interacción social.
Bioquímica de la nutrición	Domina los procesos bioquímicos normales y los relacionados con el metabolismo del ser humano, profundizando en el proceso alimentario-nutricio con juicio crítico.
Bioquímica de los alimentos	Identifica la composición química de los alimentos y los cambios derivados de su procesamiento y los aplica en las recomendaciones nutrimentales y la elaboración de productos saludables, actuando con ética en el uso de patrones de referencia nacionales e internacionales.
Evaluación del estado nutricio	Interpreta los indicadores del proceso alimentario-nutricio de un individuo o una comunidad, para emitir un diagnóstico alimentario y nutrimental, con un enfoque humanístico y ético.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
Historia y epistemología de la nutriología	Analiza el desarrollo histórico de las epistemologías de abordaje del campo disciplinar de la nutrición vinculándola con la profesión del nutriólogo.
Genómica nutricional	Aplica e integra el conocimiento del genoma humano y su relación con las respuestas metabólicas a alimentos y nutrimentos, a través de las metodologías propias, actuando con ética y apego a la normatividad.
Dietética	Desarrolla menús y cálculos dietéticos modificando composición, gramaje y textura de los alimentos, según las necesidades individuales y colectivas, considerando aspectos éticos y humanísticos.
Abordaje psicológico del proceso alimentario nutricional	Utiliza conocimientos y habilidades relacionados al manejo de herramientas y estrategias psicológicas que faciliten la relación nutriólogo-paciente, así como la identificación de rasgos comportamentales que afecten al paciente o lo sitúen en riesgo de padecer trastornos psicológicos relacionados con el proceso alimentario-nutricional, tanto a nivel clínico como poblacional, todo ello con un abordaje ético y humanístico.
Prevención y terapéutica con alimentos	Recomienda alimentos, suplementos y/o complementos nutrimentales, de acuerdo a las necesidades de los individuos y poblaciones, actuando con ética profesional y juicio crítico.
Fundamentación de un proyecto de investigación en nutrición	Domina la elaboración de un anteproyecto estructurado de investigación científica, de acuerdo a la detección y priorización de problemas empíricos pertinentes a su realidad socio-laboral.
Protocolo de investigación en nutrición	Elabora un protocolo de investigación científica, de acuerdo a los lineamientos vigentes y propuestos por la Coordinación de la Licenciatura y según su anteproyecto elaborado previamente.
Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	Realiza el trabajo de campo para su investigación, utilizando como base su protocolo e instrumentos de recolección de datos previamente creados, guiándose por los valores y principios éticos que guían la práctica científica. Crea, captura y analiza bases de datos por medio de programas de cómputo diseñados especialmente para la

Estructura del plan de estudios – Unidades de competencia por unidad de aprendizaje.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
	investigación cuantitativa o cualitativa, para la posterior interpretación y redacción de un informe de investigación.
Comunicación científica en nutrición	Difunde a través de medios orales y escritos los resultados y hallazgos de su investigación estructurando diversos productos para ámbitos científicos, laborales y populares, a partir de la teoría y metodología de la comunicación oral y escrita y en las normas para la difusión de la ciencia.
Cálculo dietético y planeación de menús	Aplica con juicio crítico los diferentes sistemas y tablas de alimentos, de acuerdo con las referencias nacionales e internacionales para el cálculo dietético y diseño de menús, aplicado a individuos y colectividades, todo ello con juicio crítico y ética profesional.
Selección y preparación de alimentos	Aplica y sugiere diferentes fundamentos culinarios y gastronómicos para la preparación de alimentos, de acuerdo a la cultura e identidad de los individuos y las poblaciones, con un enfoque humanístico y ético.
Gestión organizacional de servicios de alimentos	Evalúa y mejora los procesos de los servicios de alimentos aplicando las teorías de la gestión y la normatividad vigente, con juicio crítico y ética profesional, colaborando en equipos multi, inter y transdisciplinarios.
Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud	Integra la gestión y la planeación estratégica en los servicios de alimentación de organizaciones de salud, con ética profesional.
Gestión de proyectos productivos	Genera, implementa y desarrolla un proyecto productivo acorde a su proyecto de vida, utilizando las teorías de la gestión, leyes y metodologías del mercado de servicios y productos nutrimentales, con espíritu emprendedor, ética profesional y competitividad, de acuerdo a la normatividad vigente.
Producción y disponibilidad de alimentos	Analiza los sistemas de producción de alimentos, a través del estudio de la producción agropecuaria de una población, en el marco de las buenas prácticas agropecuarias, de la estrategia de seguridad, bioseguridad y soberanía alimentaria con un enfoque ético.
Inocuidad de los alimentos	Desarrolla y ejecuta programas de vigilancia de bioseguridad alimentaria y nutricional, que aplicará para

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
	asegurar que se realicen las buenas prácticas higiénicas durante la producción, transformación, comercialización, y consumo de alimentos, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente en el ámbito nacional, local e internacional.
Bromatología	Conoce e identifica las características organolépticas, composición química y nutrimental de los alimentos, de acuerdo al análisis fisicoquímico y conforme a la normatividad nacional e internacional vigente, para comprender los cambios que sufren los productos alimenticios al ser sometidos a un procesamiento de tipo físico, químico o bioquímico, antes de ser consumidos por las personas, aplicando principios éticos.
Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	Desarrolla nuevos productos alimenticios al aplicar los principales métodos de conservación e industrialización de alimentos, acordes a las buenas prácticas de manufactura, para lograr un mejor aprovechamiento de los mismos, y adecuados para las poblaciones, aplicando la ética profesional y actuando de acuerdo con la legislación vigente y comercial local, nacional e internacional, referente a la transformación y comercialización de alimentos.
Mercadotecnia de servicios y productos alimentario-nutrimientales	Desarrolla y/o forma parte de empresas o comercios que ofrecen productos, bienes y servicios del área de Nutrición, a través de la aplicación de la teoría y la metodología adecuada, además de los estudios de mercadotecnia para comercializar bienes y servicios, actuando con ética profesional y de acuerdo con la legislación sanitaria y comercial local, nacional e internacional en la regulación, producción y comercialización de alimentos.
Fisiopatología de la nutrición	Conoce y analiza los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades alimentario-nutrimientales y crónicas degenerativas, considerando la ética profesional y el desarrollo de una actitud crítica.
Proceso alimentario nutricio en el ciclo de la vida	Conoce y analiza el proceso alimentario nutricio y lo aplica en las diferentes etapas del ciclo de la vida, con una actitud humanística y de servicio, que incluya al equipo multi, trans e interdisciplinario de la salud, buscando calidad y ética

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
	profesional.
Cuidado alimentario nutricio en el niño y adolescente enfermo	Aplica el manejo nutrimental integral mediante el proceso de cuidado nutricio en niños y adolescentes enfermos, tomando en cuenta los aspectos fisiopatológicos, con una actitud humanística y de servicio, que incluya al equipo multi, trans e interdisciplinario de la salud, buscando calidad y ética profesional.
Cuidado alimentario nutricio en el adulto y anciano enfermo	Aplica el manejo nutrimental integral mediante el proceso de cuidado nutricio en adultos y ancianos enfermos, tomando en cuenta los aspectos fisiopatológicos, con una actitud humanística y de servicio, que incluya al equipo multi, trans e interdisciplinario de la salud, buscando calidad y ética profesional.
Cuidado alimentario nutricio en la actividad física y deporte	Aplica oportunamente el manejo nutrimental integral mediante el proceso de cuidado nutricio en los individuos en actividad física y deportistas de alto rendimiento, con una actitud humanística y de servicio, que incluya al equipo multi, trans e interdisciplinario de la salud, buscando calidad y ética profesional.
Socio-Antropología de la Alimentación	Adquiere conocimientos, habilidades, destrezas, metodologías y valores de la antropología y comprende las diferentes posturas teóricas sociológicas para estudiar las costumbres, hábitos y valores alimentarios de las etnias locales, regionales, nacionales e internacionales que le proporcionen elementos para construir propuestas alimentario-nutrimientales para conservar los elementos positivos de la identidad alimentaria mexicana, tomando elementos saludables de otras culturas del contexto global en el que vivimos, todo ello con un enfoque humanístico.
Educación y comunicación social en alimentación y nutrición	Comprende las metodologías y técnicas de la comunicación social y educación en nutrición y las aplica en la planeación, ejecución y evaluación de programas educativos y de medios de información relacionados con el campo de la Nutrición colectiva para propiciar cambios deseables en los hábitos y costumbres alimentario-nutrimientales de individuos, familia y sociedad, aplicando principios éticos y

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
	humanísticos.
Epidemiología del proceso alimentario nutricional	Realiza el diagnóstico del perfil epidemiológico alimentario-nutricional de una población y lo compara con el programa de vigilancia epidemiológica de una institución de salud con énfasis en los riesgos y problemas alimentario-nutricionales prioritarios, utilizando los conceptos de la epidemiología de la nutrición y el método clínico-epidemiológico-sociocultural y ecológico, actuando con juicio crítico científico, respeto a la diversidad cultural y de género de la población, con ética en el manejo de datos y espíritu para trabajar en equipos colaborativos.
Gestión de programas en alimentación y nutrición	Aplica los fundamentos teórico-metodológicos de la gestión administrativa dirigidos a los programas de nutrición en cualquier ámbito laboral (público o privado) desarrollando las capacidades indispensables para el control, seguimiento y evaluación de dichos programas con liderazgo y calidad en el servicio, actuando con respeto a la diversidad cultural y de género de la población.
Alimentación y nutrición aplicada a poblaciones	Realiza diagnóstico, pronóstico, terapéutica, asesoría y orientación de los problemas alimentario-nutricionales de los individuos y familias del Programa de Alimentación y Nutrición Comunitaria, utilizando el método clínico-epidemiológico y sociocultural, actuando con ética profesional, juicio crítico-científico y respeto a la identidad de género y étnica de sus pacientes y familias.
Proyecto de vida	Aplica los principios de gestión y planeación estratégica para el desarrollo de un proyecto de vida que garantice un bienestar intelectual, emocional, físico y social.
Práctica profesional en ciencias de los alimentos	Se integra en campo de desempeño real y participa en la producción y transformación de alimentos a gran escala, en el ámbito local, nacional e internacional, y acorde a las Buenas Prácticas de Higiene y las Buenas Prácticas de Manufactura, al desarrollar técnicas innovadoras y creativas en el procesamiento de alimentos con la finalidad de mejorar su calidad nutritiva, de acuerdo a la normatividad vigente y con principios éticos.
Práctica profesional en gestión de servicios de alimentos	Se integra en campo de desempeño real y participa en la evaluación de servicios de alimentos, la implementación de

Estructura del plan de estudios – Unidades de competencia por unidad de aprendizaje.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
	<p>propuestas de mejora continua a través del dominio de aspectos metodológicos, instrumentales y profesionales en el área de Servicios de Alimentos, para satisfacer las necesidades de los consumidores, y que se involucra en equipos multi, inter y transdisciplinarios, actuando con calidez, respeto y ética profesional, de acuerdo a la normatividad y políticas de calidad de las organizaciones.</p>
<p>Práctica profesional en nutrición clínica</p>	<p>Se integra en campo de desempeño real y participa en la aplicación del proceso de cuidado nutricional y en la resolución de problemas clínicos de acuerdo a la nutrición basada en evidencias, mostrando una actitud humanística y de servicio, buscando calidad y ética profesional, propositiva y de participación activa, así como de trabajo colaborativo multi, inter y transdisciplinario.</p>
<p>Práctica profesional en alimentación y nutrición poblacional</p>	<p>Se integra en campo de desempeño real y participa en la aplicación de los conocimientos, habilidades, destrezas y valores adquiridos en las unidades de aprendizaje del área de Alimentación y Nutrición Poblacional, que le permitan desarrollar y consolidar su práctica profesional relacionada con el diagnóstico, prevención, detección oportuna, asesoría, orientación nutricional y referencia de casos a los diferentes niveles de atención del proceso alimentario-nutricional a escala individual, familiar y colectiva.</p>

TOTAL: 37 UA del Área de Formación Básico Particular.

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA

El alumno, en el 8° ciclo, elegirá para un único campo profesional, la UA correspondiente a la Aplicación profesional (AMI) y la simultánea, que cursará paralelamente, correspondiente a Prácticas profesionales supervisadas del mismo campo profesional.

Por lo tanto, en este ciclo cursará dos UA de forma paralela y relativas al mismo campo profesional para integrar su experiencia y analizar su práctica profesional.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
Aplicación profesional en ciencias de los alimentos	Colabora en el desarrollo de nuevos alimentos, con la finalidad de mejorar su calidad nutritiva, sensorial e inocuidad, involucrándose dentro de grupos multi e interdisciplinarios. Coopera en la implementación de técnicas de mercadotecnia, con el objetivo de informar responsablemente del consumo de alimentos a la sociedad. Participa en la implementación de sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria, con la finalidad de que se ofrezcan a los consumidores productos de calidad aceptable e inocuos, involucrándose dentro de grupos multi e interdisciplinarios, con ética profesional. Asesora y apoya la formación de los alumnos de semestres inferiores, ejecutando estas acciones con ética profesional, actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos que apliquen.
Prácticas profesionales supervisadas en ciencias de los alimentos	Integra las competencias adquiridas en el área de Ciencias de los Alimentos, analizando junto con el docente y sus pares, los desarrollos de nuevos alimentos, la participación en la implementación de sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria así como la implementación de técnicas de mercadotecnia para informar responsable y éticamente a la sociedad, reforzando sus acciones para la formación de los alumnos de semestres inferiores.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
Aplicación profesional en Nutrición Clínica	Aplica el proceso de cuidado nutricional y resuelve problemas clínicos de acuerdo a la nutrición basada en evidencias, mostrando una actitud humanística y de servicio, buscando calidad y ética profesional, propositiva y de participación activa, así como de trabajo colaborativo multi, inter y transdisciplinario. Asesora y apoya la formación de los alumnos de semestres inferiores, ejecutando estas acciones con ética profesional, respeto a la identidad cultural y de género de los pacientes, trabajando en equipos multidisciplinares, y actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos relacionadas con la investigación científica en humanos.
Prácticas profesionales supervisadas en Nutrición Clínica	Integra las competencias adquiridas en el área de Nutrición Clínica, analizando junto con el docente y sus pares, la aplicación del proceso de cuidado nutricional y la resolución de problemas clínicos de acuerdo a la nutrición basada en evidencias, mostrando una actitud humanística y de servicio, reforzando sus acciones para la formación de los alumnos de semestres inferiores, buscando calidad y ética profesional, propositiva y de participación activa, así como de trabajo colaborativo multi, inter y transdisciplinario.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
Aplicación profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	Realiza la vigilancia epidemiológica de los principales problemas alimentario-nutrimientales a escala individual, familiar y colectiva, además de estimular a las familias y población a la producción de alimentos de autoconsumo con criterios ecológicos y éticos. Aplica metodología científica en el campo de la Nutrición Comunitaria a través de analizar, sistematizar y difundir sus resultados de investigación previamente recopilados, con ética profesional, respeto a la identidad cultural y de género de los pacientes, familias y comunidades, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos. Asesora y apoya la formación de los alumnos de semestres inferiores, ejecutando estas acciones con ética profesional, respeto a la identidad cultural y de género de los pacientes, familias y comunidades, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos.
Prácticas profesionales supervisadas en Alimentación y Nutrición Poblacional	Integra las competencias adquiridas en el área de Nutrición Poblacional, analizando junto con el docente y sus pares, la vigilancia epidemiológica de los principales problemas alimentario-nutrimientales a escala individual, familiar y colectiva, la aplicación de metodología científica en el área reforzando sus acciones para la formación de los alumnos de semestres inferiores, y ejecutando estas acciones con ética profesional, respeto a la identidad cultural y de género de los pacientes, familias y comunidades.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
<p>Aplicación profesional en Gestión de Servicios de Alimentos</p>	<p>Realiza seguimiento eficaz a las oportunidades de mejora diagnosticadas en servicio de alimentos, según los principios de las teorías contemporáneas de la administración (calidad, sistemas y contingencias), para satisfacer las necesidades de los consumidores. Gestiona (planea, implementa, evalúa y mejora) a través del dominio de aspectos epistemológicos, metodológicos e instrumentales y profesionales de servicios de alimentos en organizaciones públicas y/o privadas, para satisfacer las necesidades y superar las expectativas de los consumidores. Asesora y apoya la formación de los alumnos de semestres inferiores, ejecutando estas acciones con ética profesional, respeto, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos vigentes. También se involucra en equipos multi, inter y transdisciplinarios, y todo lo anterior, lo realiza actuando con calidez, respeto y ética profesional, de acuerdo a la normatividad y políticas de calidad de las organizaciones.</p>
<p>Prácticas profesionales supervisadas en Gestión de Servicios de Alimentos</p>	<p>Integra las competencias adquiridas en el área de Gestión de Servicios de Alimentos, analizando junto con el docente y sus pares, el seguimiento eficaz a las oportunidades de mejora diagnosticadas en servicio de alimentos, para satisfacer las necesidades de los consumidores, la implementación de sistemas de gestión que permitan el aseguramiento de la calidad en los procesos de manufactura de alimentos, a través del dominio de aspectos profesionales, instrumentales y metodológicos y la gestión a través del dominio de aspectos epistemológicos, metodológicos e instrumentales y profesionales de servicios de alimentos en organizaciones públicas y/o privadas.</p>

TOTAL: 8 UA del Área de Formación Especializante Selectiva.

ÁREA DE FORMACIÓN OPTATIVA ABIERTA

Las UA de esta área tienen nombre genérico “FORMACIÓN COMPLEMENTARIA 1”, “FORMACIÓN COMPLEMENTARIA 2”, 3 y así sucesivamente, con el fin de que se facilite la flexibilidad curricular.

Se muestran a continuación las UA propuestas, algunas de la profesión, otras para el profesional de la salud, y es posible, que se cursen UA de otros centros, e incluso instituciones, pudiéndose hacer válidas como formación optativa abierta, dado que es una formación complementaria, y no forzosamente la misma para todos, ni limitada a lo que abajo se propone.

Esto se ve amparado en el acuerdo de la UdeG, RGS/001/2012, de marzo 2012, que establece los lineamientos para promover la flexibilidad curricular.

a) Propias de la profesión

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
Dietas alternativas	Conoce, analiza y utiliza las dietas alternativas en la salud y enfermedad con una actitud humanística y de servicio, que incluya al equipo multi, trans e interdisciplinario de la salud, con calidad y ética profesional.
Alimentación y nutrición del adulto mayor	Aplica el proceso de cuidado nutricional en adultos mayores enfermos, tomando en cuenta los aspectos fisiopatológicos, con una actitud humanística y de servicio, que incluya al equipo multi, trans e interdisciplinario de la salud, buscando calidad y ética profesional.
Nutrición enteral y endovenosa	Indica el soporte nutricional en los individuos en las diferentes etapas del ciclo de la vida, tomando en cuenta los aspectos fisiopatológicos, con una actitud humanística y de servicio, buscando calidad y ética profesional.
Cuidado alimentario nutricional en trastornos de conducta alimentaria	Aplica el manejo nutricional integral en pacientes con trastorno de conducta alimentaria con una actitud humanística y de servicio, que incluya al equipo multi, trans e interdisciplinario de la salud, buscando calidad y ética profesional.
Gastronomía nacional e internacional	Conoce y aplica los fundamentos culinarios y gastronómicos nacionales e internacionales.

Estructura del plan de estudios – Unidades de competencia por unidad de aprendizaje.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
Producción de alimentos para el autoconsumo	Analiza los sistemas de producción de alimentos, a través del estudio de la producción agropecuaria en poblaciones, dentro del marco de las buenas prácticas agropecuarias, la estrategia de seguridad, bioseguridad y soberanía alimentaria, para garantizar la autosuficiencia alimentaria familiar–poblacional, aplicando principios éticos y humanísticos.
Evaluación sensorial de los alimentos	Desarrolla y ejecuta el análisis sensorial de los alimentos con el fin de controlar la calidad antes y después de que sean sometidos a un procesamiento de tipo físico, químico o bioquímico, conforme a la normatividad nacional e internacional vigente.
Sistemas de vigilancia del proceso alimentario-nutricio	Desarrolla sistemas de información con los indicadores de producción, disponibilidad, consumo y aprovechamiento de alimentos, para ofrecer elementos suficientes para generar acciones y programas de educación y promoción de la nutrición, que lleven a mejorar la calidad de vida del individuo, la familia y la sociedad, actuando con ética, compromiso social y tolerancia, en equipos colaborativos.
Respuesta inmune y nutrición	Comprende la respuesta inmunológica en forma integral, así como la función de la nutrición en la misma, considerando al individuo en el proceso de salud y enfermedad.

b) Enriquecedoras para un perfil del área de la salud

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
Arte y salud	Comprende los diversos contextos y escenarios económico-político y social, con una postura propositiva e integra en forma holística y transdisciplinar, elementos teórico-metodológicos en la construcción de una identidad personal, social y universitaria en un mundo global.
Sexualidad humana	Identifica la sexualidad humana como parte esencial de la identidad del ser humano, en las diferentes etapas de la vida y en diversos contextos históricos y socioculturales, favoreciendo la aceptación, el respeto y la flexibilidad en la diversidad, desde un enfoque integral con prioridad hacia el fomento de la salud sexual y reproductiva del individuo y la sociedad.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
Etimologías en ciencias de la salud	Aplica las habilidades de la comunicación oral y escrita, en el que utiliza las tecnologías de la información de manera ética y pertinente, para el mejoramiento de sus procesos de formación, incremento de su acervo científico cultural y en el desempeño de sus intervenciones profesionales, con la finalidad de sustentar las mismas y brindar mejores servicios a los usuarios de los servicios que brinda su profesión.
Habilidades directivas	Interpreta los objetivos de la organización y los transforma en habilidades de gestión y dirección coherentes con la complejidad de la naturaleza humana en el marco de la globalización.
Tanatología	<p>Comprende el proceso de muerte e implementa la intervención brindando al enfermo aquellos cuidados que le permitan estar con el mínimo dolor y sufrimiento.</p> <p>Comprende que el estado terminal, es la suma de los acontecimientos previos a la muerte y que representan el deterioro progresivo y generalizado del organismo y sus funciones a consecuencia de una enfermedad.</p>
Gestión educativa	Conoce y analiza los objetivos de las instituciones y los transforma en habilidades de la gestión educativa para el campo de Ciencias de la Salud.
Propiedad intelectual	Comprende el marco jurídico y administrativo de la propiedad intelectual y el derecho de autor para registrar sus aportaciones a la ciencia, la tecnología o protección de su creación intelectual como autor, actuando con ética profesional.
Estadística	Crea, captura y analiza bases de datos, por medio de programas de cómputo diseñados especialmente para la investigación cuantitativa y cualitativa, para la posterior interpretación y redacción de un informe de investigación.
Reanimación cardiopulmonar (RCP)	Conoce el ámbito del profesional de la salud para la atención de personas con emergencias cardiovasculares en ambientes intrahospitalarios y extrahospitalarios, aplicando el protocolo de atención a las situaciones específicas del enfermo grave mediante las maniobras de RCP.

Estructura del plan de estudios – Unidades de competencia por unidad de aprendizaje.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	UNIDAD DE COMPETENCIA
Fisiología de la actividad física y el ejercicio	Comprende y aplica los conocimientos relacionados con el desempeño humano desde sus particularidades fisiológicas en la realización de actividad física, ejercicio y deporte, en diferentes edades y contextos.
Rehabilitación física en enfermedades crónico-degenerativas	Conoce y analiza los aspectos fisiológicos de las enfermedades crónico-degenerativas en los individuos en actividad física y deporte, considerando la ética profesional.
RCP y terapia eléctrica	Conoce los principios de atención a la salud en situación de accidentes y sabe aplicar los elementos básicos de Reanimación Cardio-Pulmonar y de terapia eléctrica en las situaciones que lo requieren.

TOTAL: 21 UA del Área Optativa Abierta⁴.

⁴ El alumno deberá cursar, como mínimo, 15 créditos de esta área de formación.

X. Fundamentación de las áreas formativas y de sus unidades de aprendizaje:

En este apartado, se revisarán cuatro grandes subtemas:

- 1.- Fundamentación de las áreas formativas propiamente dichas,
- 2.- Fundamentación del nuevo plan de estudios y por tanto, de su concepción,
- 3.- Cuadro que resume la fundamentación de las unidades de aprendizaje (UA), de acuerdo a las competencias del perfil de egreso a las que cada UA le abonan, y finalmente,
- 3.- Metodología seguida para la re-estructuración curricular de los planes de estudio del área de Ciencias de la Salud.

1. Fundamentación de las áreas formativas.

Acorde con el Reglamento General de Planes de Estudios de la Universidad de Guadalajara (RGPE) (Universidad de Guadalajara, 2006), la estructura del plan de estudios de la LN, incluye cuatro áreas de formación (artículo 20), que son las siguientes:

- **Área de Formación Básica Común.** Integra las UA comunes a varias carreras de un mismo campo temático. Asimismo, las que constituyen herramientas teóricas, metodológicas o instrumentales, necesarias para el ejercicio de una profesión.
- **Área de Formación Básica Particular.** Comprende las UA centradas en la profesión y no se comparten con otras carreras; se orientan a un aprendizaje genérico del ejercicio profesional.
- **Área de Formación Especializante.** Comprende bloques de UA articuladas entre sí, respecto a un ámbito del ejercicio profesional.

El alumno cursará una UA de cada campo profesional en el 7° ciclo, y en el 8° ciclo, elegirá una de las cuatro áreas, cursando cuatro unidades de aprendizaje, en las que se desarrollará en campos profesionales reales, con supervisión:

1. Área de Formación Especializante en Ciencias de los Alimentos
2. Área de Formación Especializante en Alimentación y Nutrición Poblacional

3. Área de Formación Especializante en Nutrición Clínica
4. Área de Formación Especializante en Gestión de Servicios de Alimentos.

- **Área de Formación Optativa Abierta.** Comprende UA diversas que pueden tener ciertos niveles de seriación, orientada a enriquecer y complementar las formaciones profesionales.

Esta es el área de formación que le proporciona semi-flexibilidad al plan de estudios.

2. Fundamentación del nuevo plan de estudios.

La fundamentación de las UA se estableció a partir de una metodología propuesta en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud que se detalla en el documento en extenso de la Re-estructuración Curricular de la propuesta realizada y aprobada por el H. Consejo de Centro Universitario con el dictamen N°6756/2010, y que se retoma a continuación.

El programa educativo de la Licenciatura en Nutrición y todas sus unidades de aprendizaje, se fundamentan en tres grandes aspectos: sociales, institucionales y pedagógico-didácticos.

A continuación, se mencionan los elementos que constituyen cada uno de los apartados de esta fundamentación, y que, posteriormente, son detallados para fundamentar la creación de este plan de estudios.

A). Aspectos SOCIALES

Incluyen el contexto económico y político en el desempeño y formación del profesional de la nutrición; entre ellos:

- Impacto de la globalización en la profesión del LN.
- Implicaciones del contexto epidemiológico-social en el desempeño y formación del profesional de la nutrición.
- Implicaciones del mercado laboral en el desempeño y formación del nutriólogo.
- Implicaciones del contexto científico-tecnológico en el desarrollo del campo disciplinar de la alimentación y la nutrición.
- Implicaciones de la profesión en los procesos formativos del nutriólogo.
- Implicaciones de la competitividad de la LN en el mercado de servicios educativos.

B). Aspectos INSTITUCIONALES

Se analiza desde una perspectiva internacional hasta llegar a aspectos locales.

- Políticas educativas internacionales
- Políticas educativas nacionales
- Políticas educativas institucionales
- Políticas educativas del CUCS

C). Aspectos PEDAGÓGICO-DIDÁCTICOS.

Se plantean diferentes aspectos que contribuyeron a fundamentar el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición y que se enlistan a continuación.

- Organización del diseño curricular y planeación de programas de las UA
- Práctica docente
- Prácticas profesionales y servicio social
- Tutorías
- Suficiencia, adecuación y pertinencia de los recursos
- Congruencia entre la normatividad y el modelo por Competencias Profesionales Integradas (MCPI).

Con estos elementos, que a continuación se detallan, es como se fundamentó el presente programa educativo.

A. ASPECTOS SOCIALES

Se considera dimensión social a los factores del contexto económico, político, laboral, profesional, disciplinar, epidemiológico y sociocultural, que generan necesidades y demandas de formación para la institución educativa, que permita a sus egresados adquirir las CPI necesarias para analizar y solucionar los problemas surgidos de esta dimensión y tener un desempeño competitivo.

A continuación, se exponen todos los factores identificados que impactan en la formación del Licenciado en Nutrición:

A.1. Implicaciones del contexto económico y político en el desempeño y formación del profesional de la nutrición.

a) Impacto de la globalización en la profesión del nutriólogo.

La Globalización y la Tercera Revolución Científico-Tecnológica (TRCT), han modificado la vida cotidiana, las instituciones sociales, las características de las naciones y los gobiernos en casi todo el mundo, incluyendo México. De este impacto no se han escapado los procesos formativos que se construyen en las Instituciones de Educación Superior (IES) (Crocker, Cuevas, Hunot, González & López, 2009)

Relacionado con la TRCT y la Tercera Revolución Industrial se da el fenómeno de la Globalización Neoliberal, comprendida como la hegemonía del capitalismo a escala mundial, que surgió como una necesidad de reproducción del capital transnacional.

Ligado a los procesos de globalización, ha tomado fuerza a partir de los ochenta, lo que se conoce como la Teoría del Capital Humano. Ésta, rápidamente ha permeado las estrategias y orientaciones de la educación superior y las actividades ligadas a la generación del conocimiento científico. Como consecuencia, se generaron procesos de evaluación de las IES y sus productos, así como de los investigadores y la investigación científica, basados principalmente en parámetros de productividad y costo-beneficio.

El neoliberalismo expresado en el ámbito educativo, privilegia el binomio costo-beneficio en los procesos de formación de profesionales. En esta relación, la calidad se mide por el impacto que se logra en la inserción en el mercado laboral y, por ende, en la oportunidad de empleo.

En la década de los ochenta, el gobierno federal realizó cambios radicales en sus políticas de alimentación y nutrición, como consecuencia de la implementación del modelo neoliberal. Desde 1986, se puso en práctica una estrategia que reestructuró los apoyos, buscando de manera simultánea aumentar la eficiencia y atender a los grupos más necesitados (Crocker, Cuevas, Hunot, González & López, 2009b, p. 154).

En los 80's disminuyó la producción de muchos alimentos básicos. A esta situación, le siguió una reducción de la productividad por hectárea, menor cantidad de tierra cultivada y rebajas a las partidas presupuestales de la producción" (Crocker et al., 2009b, p. 155).

Así, Crocker et al., (2009b) señalaban con datos de los años 80, la situación nutricia de México:

“En años recientes, el estancamiento en la fabricación de productos básicos se suma a la caída de la industria pesquera. La producción de trigo, de fruta y de vegetales fue la excepción, pues presentó aumentos. Como resultado de esta situación, México empezó a depender cada vez más de la importación de alimentos entre 1970 y 1979. En correspondencia, hay una gran preocupación sobre los efectos de la crisis y los cambios de las políticas alimentarias sobre el bienestar nutricional de los mexicanos. Algunas estimaciones señalan que el 48% de la población vivió por debajo de los niveles mínimos aceptables de nutrición, en 1988. Esto significa que, de aproximadamente 39 millones de personas, el 27.5% que viven en áreas rurales, están desnutridas, en comparación con los 35 millones que había en 1979. La desnutrición y la anemia, causa de muerte infantil en niños menores de un año de edad, aumentaron durante la primera mitad de los ochenta, especialmente en la Ciudad de México y en los estados del Sur. Estas estimaciones, basadas en investigaciones sobre hogares urbanos conducidas por el Instituto Nacional del Consumidor sobre series de muestreos no representativos, señalan que las familias pobres, cambiaron sus hábitos alimentarios de origen animal a otros más baratos de origen vegetal, a la par que disminuyeron sus gastos generales, en tanto que estiraron sus presupuestos para cubrir los altos costos fijados en las rentas, electricidad y transporte. El consumo de alimentos básicos decreció, como fue el caso del frijol. El gasto de leche aumentó ligeramente, pero se estima que el 40% de los habitantes no ingiere este alimento regularmente. Las áreas rurales y las más pobres en el sur y el centro de México se vieron gravemente afectadas” (pp. 155-156).

El gobierno mexicano respondió a la necesidad de realizar recortes fiscales y, en algunos casos, eliminando subsidios generalizados a los alimentos. También se utilizó la reorganización institucional para disminuir los gastos de bienestar. Al mismo tiempo, el gobierno creó apoyos controlados para algunos de los grupos más necesitados.

Con este panorama, ya se veía necesaria la implementación de acciones de formación de recursos humanos calificados en nutrición, para analizar, atender e intervenir en problemas y políticas de esta área.

No obstante, esta situación epidemiológica ha cambiado radicalmente, en parte también debido a los fenómenos de internacionalización de los intercambios comerciales, culturales y de información, y actualmente, se habla en el mundo de la transición epidemiológico-nutricia. Fabiola Márquez y colaboradores expresan las dos últimas etapas de las cinco propuestas por Barry Popkin en 2006, de la siguiente manera (Márquez et al., 2011):

“La etapa contemporánea para una gran mayoría de países en desarrollo de enfermedades crónicas o degenerativas, con uso intensivo de tecnología en la industria y un estilo de vida marcadamente sedentario. Se generaron cambios en los patrones de alimentación y de actividad física. La dieta se caracteriza en una

mayor abundancia de grasa (especialmente proveniente de productos de origen animal), incremento en el consumo de azúcar y alimentos procesados, así como un bajo consumo de fibra. Debido al gran desarrollo de la tecnología a partir de la Revolución Industrial, los trabajos que realiza la población fueron de menor exigencia física, disminuyendo así la cantidad de actividad física realizada en el día. Con ello, aparecieron nuevas enfermedades que incrementaron la discapacidad de la sociedad, proporcionando una expectativa de vida más amplia, pero con una baja calidad.

La etapa de cambios de actitud, estilos de vida y alimentación, orientados hacia la prevención en salud –etapa transitada sólo por unos pocos países–. Este es un periodo que busca una vejez de calidad. Se caracteriza por una dieta con una alta calidad de las grasas ingeridas, reducción del consumo de hidratos de carbono refinados, aumento del consumo de cereales integrales, así como de frutas y verduras. Es decir, se impulsa a la población a regresar a una dieta como en la etapa 1 (cazador-recolector). Se promueve también el incremento de la actividad de recreación para combatir el sedentarismo. Con ello, se espera un mantenimiento de la salud y una alta expectativa de vida de calidad”.

Actualmente, en los albores del siglo XXI, existe un contexto social heterogéneo, con grandes diferencias en el tejido social, tanto en aspectos educativos, como de calidad de vida, acceso a los servicios de salud, trabajo y retribución del mismo, y como no, también respecto a la alimentación. Así, existen grupos desfavorecidos que acceden generalmente a alimentos de bajo costo, alta densidad energética y que son poco saludables, mientras que otros sujetos con elevado poder adquisitivo, pueden seleccionar exquisiteces y lograr una alimentación saludable independientemente de su costo.

A continuación, se enlistan las necesidades, demandas, problemas y acciones de formación que se identificaron (Crocker et al, 2008), con respecto a estos aspectos sociales.

- Globalización de estilos de vida.
- Mayor desarrollo profesionalizante para cubrir las demandas empresariales globalizadas.
- Necesidad de modelos, políticas y estrategias educativas alternas para la incorporación de la cultura indígena y popular.
- Hay producción y distribución de semillas y alimentos transgénicos que ponen en peligro los alimentos locales y provocan dependencia de empresas extranjeras.

- Los efectos de la globalización se evidencia en distintos niveles: culturales, económicos, alimentarios, sociopolíticos, etc.
- Necesidad de gestionar talento humano con capacidad de internacionalización, tanto desde el punto de vista lingüístico, como de respeto y adaptación a culturas, procesos, y maneras de trabajar distintas.
- Mercados laborales cambiantes y emergentes, que deben ser identificados y abordados como potenciales opciones de trabajo para el Licenciado en Nutrición.

Las modificaciones en la economía han impactado en las políticas públicas en educación a escala internacional y nacional, principalmente en la propuesta de competencias clave para la vida formuladas por organismos internacionales, como la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico (OCDE) y la *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization* (UNESCO) (Crocker et al., 2008), y por diversos autores que trabajan el área educativa con enfoques complejos y que deben ser adquiridas por los nutriólogos.

Derivado de la problemática del impacto de la globalización en la profesión del nutriólogo, se proponen las siguientes acciones para ser consideradas en el proceso educativo de la propuesta curricular de la LN y/o retomadas por las organizaciones gremiales de la profesión:

- Incorporar las propuestas de competencias transversales que presentó la Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición (AMMFEN), quien recomienda considerarlas en los currícula de Nutrición del país (AMMFEN, 2006). Estas competencias transversales se definen de la siguiente manera:

“Estos campos son complementarios y de soporte en el desempeño profesional, común a otros profesionistas; en el caso del nutriólogo, enriquece los campos propios de la disciplina y amplían las oportunidades en el mercado laboral; se caracterizan por el manejo de elementos teórico-metodológicos en las áreas de investigación a través del método científico y de la generación y aplicación de conocimientos, de la educación mediante la aplicación de técnicas didácticas y de comunicación en la formación de recursos humanos y la orientación alimentaria de la población; la administración para el manejo y optimización de recursos, la planeación estratégica y la consultoría para el manejo de técnicas de negociación, toma de decisiones y planteamiento de estrategias para la solución de problemas. Estos campos transversales se desarrollan en los ámbitos de desempeño de los campos básicos”.

- Valorar que la propuesta del documento "Modelo Nacional de Formación del Licenciado en Nutrición" de la AMMFEN (2012), quede incluida en la modificación de esta re-estructuración curricular.
- Fomentar y promover campañas de revalorización de la alimentación y estilos de vida regionales saludables.
- Desarrollar el aprendizaje de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria y nutrimental.
- Promover acciones educativas con pedagogías participativas y de comunicación social sustentadas en pedagogías ascendentes.
- Desarrollar las competencias transversales interculturales que permitan la pertinencia local y la competitividad global del PE y de los sujetos sociales de la LN.

a) Implicaciones del contexto epidemiológico-social en el desempeño y formación del profesional de la nutrición.

Se conceptualiza contexto epidemiológico-social como la distribución, causalidad y consecuencias de la problemática alimentario-nutricia y su impacto en el perfil epidemiológico de salud-enfermedad de la población a escala regional y nacional. Esta problemática fue analizada en el diagnóstico realizado por un equipo especializado del Instituto Regional de Investigación en Salud Pública (IRISP) del CUCS (Vázquez, Crocker, Morelos & Villanueva, 2008, p75 - 85), y que se resume a continuación:

- Actualmente existe una transición epidemiológica caracterizada por problemas emergentes, crónico-degenerativos y carenciales.
- Es necesaria la identificación de líneas de investigación y acción emergentes para la aplicación y control de los problemas de salud-nutrición.
- Existe una inversión de la pirámide poblacional denominada "transición demográfica", con aumento en la expectativa de vida y disminución de la población productiva, lo que genera una mayor atención al adulto mayor y necesidad de nutriólogos en el área de geriatría.
- Se observa la postergación de la maternidad y disminución de la fertilidad producto del desarrollo humano de las poblaciones.

- Hay un aumento en la prevalencia de enfermedades crónico-degenerativas y cáncer.
- Persisten estilos de vida inadecuados, como sedentarismo y estrés.
- En México, hay un desconocimiento de la prevalencia de problemas emergentes, como son los trastornos de la conducta alimentaria.
- Se percibe un menor grado de desnutrición infantil. Sin embargo, cada vez se observan más niños obesos-desnutridos, en zonas urbanas y rurales.
- Existe el deterioro de la nutrición materno-infantil de los pueblos originarios⁵ por la implementación de políticas a-culturizadoras que ignoran los saberes de estos pueblos.
- Se observa la exclusión del nutriólogo en la participación de acciones de prevención para enfermedades crónico-degenerativas.
- Se identifica una formación del nutriólogo algo débil respecto al proceso histórico-epistemológico de su profesión.
- Se identifica la necesidad de desarrollar la capacidad de reflexión sobre las demandas y cambios del gremio del nutriólogo, dentro del proceso de modernización, globalización e internacionalización.

De acuerdo al análisis de las implicaciones del contexto epidemiológico-social en el desempeño y formación del profesional de la nutrición, se identifican las siguientes acciones de formación de la propuesta educativa de la LN:

- Fortalecer el área de formación de investigación cultural para rescatar las costumbres y pensamientos tanto indígenas como populares.
- Realizar el diagnóstico situacional de la población con una visión holística que considere aspectos socioeconómicos, antropológicos, culturales, ecológicos y psicológicos, respecto a sus prácticas alimentarias y estilos de vida, relacionándolas con las necesidades de la población y el desarrollo sustentable.
- Mediante una formación básica más sólida, considerar en el análisis y solución de problemas de salud de la población, el proceso alimentario-nutricio, sus relaciones con la calidad y estilos de vida saludables y su impacto en las enfermedades crónico-degenerativas.

⁵ Se considera pueblos originarios a las comunidades que han habitado América previo a los procesos de colonización y neocolonización de esta región.

- Estudiar el vínculo de las enfermedades carenciales alimentario-nutrimientales con los procesos infecciosos, principalmente de la obesidad combinada con desnutrición crónica que padecen las comunidades marginadas tanto urbanas como rurales y pueblos originarios, desde el enfoque de la seguridad alimentaria-nutricional y desarrollo sustentable, respetando la cosmovisión de las poblaciones.
- Analizar los problemas alimentario-nutrimientales emergentes relacionados con trastornos de la conducta alimentaria, cáncer y bioseguridad alimentaria.
- A partir de elementos de formación básica sólidos, profundizar el abordaje de los problemas alimentario-nutrimientales relacionados con la atención clínico-epidemiológica de los enfermos crónicos, principalmente la diabetes, nefropatías, enfermedades cardiovasculares, desnutrición, enfermedades emergentes y re-emergentes, a partir de una formación básica sólida y profunda.

b) Implicaciones del mercado laboral en el desempeño y formación del profesional de la nutrición.

Se define mercado laboral, como los segmentos donde se insertan los egresados de la LN. Este contexto fue investigado desde tres unidades de análisis: estudio de egresados, demanda de empleadores y dinámica del mercado laboral (Crocker, Korzi & Pulido, 2008, p. 95).

Recientemente, se actualizó la información relativa a egresados del Centro Universitario de Ciencias de la Salud. La información corresponde a la situación de egresados del plan de estudios vigente (de la generación que inició en el ciclo 2000 A hasta 2005 A), que contestaron la encuesta que se les mandó, en primavera 2011.

A continuación, se enlistan las necesidades, demandas y problemas identificados:

- La construcción de redes sociales, es uno de los factores principales de negociación de empleo de los egresados de la LN.
- Se observa la contracción de algunos segmentos del mercado laboral, principalmente, en instituciones públicas (clínico y poblacional).
- Existe desarrollo de algunos segmentos emergentes del mercado laboral privado (deportes, comercialización de alimentos y docencia).

- Los salarios bajos son un factor que genera multiempleo y subempleo profesional del nutriólogo.
- Es necesario que el nutriólogo participe en equipos colaborativos interdisciplinarios, multiprofesionales y transdisciplinarios.
- Se requiere el fortalecimiento de la formación integral, que fomente el desempeño profesional en conjunción con las labores sociales y personales.
- Se recomienda fortalecer la participación en equipos multidisciplinarios.
- Es necesario el fortalecimiento de la formación del nutriólogo para el autoempleo.
- Se carece de una sociedad de egresados que facilite el contacto con los mismos y su inserción en la sociedad para solventar problemas de salud.

Respecto a esta problemática identificada en las implicaciones del mercado laboral, en el desempeño y formación del profesional de la nutrición, se proponen las siguientes acciones:

- Apoyar el desarrollo del capital sociocultural, simbólico y político de los alumnos, para la construcción de redes sociales de empleo desde la perspectiva de género y de su proyecto de vida durante el proceso formativo.
- Desarrollar el espíritu emprendedor y proyectos productivos para mejorar la competitividad en el empleo.
- Impulsar el desarrollo de habilidades, destrezas y competencias para la autogestión del empleo en todas las áreas de la nutrición.
- Desarrollar la competencia para ejercer la docencia en los egresados, lo que implica la formación pedagógico-didáctica básica para dicho ejercicio profesional.
- Ofertar cursos de actualización profesional (como es el programa de educación continua), así como opciones de posgrados y especializaciones en las diferentes áreas, para lograr una mejor inserción al mercado laboral.
- Es recomendable que de acuerdo a las necesidades socio-laborales, la LN de la Red Universidad de Guadalajara, enfoque sus procesos formativos en la búsqueda de un plus de competitividad de los egresados en su ejercicio profesional en los mercados laborales, sin dejar de lado el rigor en la formación integral de acuerdo al desarrollo de los campos disciplinares. Esto tiene implicaciones al desarrollar el sentido universal del nutriólogo, sin perder su pertinencia nacional y local, es decir, un nutriólogo preparado para el mundo global, con un sentido local y regional.

- Promover el desarrollo de la conciencia política de los estudiantes para incorporarse a las organizaciones de alumnos y, a su egreso, a los gremios profesionales para la defensa de los derechos laborales y sociopolíticos de la profesión.
- Impulsar el desarrollo de actividades inter centros e inter instituciones que fortalezcan los lazos entre estudiantes (por ejemplo, prácticas, eventos científicos, actividades deportivas y culturales, etc.).
- Procurar que el egresado disponga de áreas de oportunidad laboral, contribuyendo y participando en los análisis de políticas nacionales y participando en los órganos colegiados nacionales que trabajan en beneficio de la profesión.

c) Implicaciones del contexto científico–tecnológico en el desarrollo del campo disciplinar de la Nutrición.

La TRCT caracterizada por el auge de la nanotecnología, biotecnología y robótica, ha propiciado el desarrollo de las fuerzas productivas y la sociedad del conocimiento con impacto en el desarrollo del campo disciplinar de la nutrición, a escala global. Este nuevo contexto ha generado cambios en los paradigmas educativos para formar nutriólogos, así como el desarrollo de nuevas competencias transversales para propiciar el desarrollo de competencias para la vida y el ejercicio profesional de los egresados.

El campo disciplinar de la Nutrición se ha desarrollado a través de los avances producidos por el auge de nuevas tecnologías y paradigmas, así como por el intercambio en la sociedad del conocimiento. De acuerdo a lo anterior, este contexto demanda formar al Licenciado en Nutrición con una visión interparadigmática integral, que incluye la visión clínico-biológica, multicausal, económico-política, sociocultural y ecológica, en el que hegemonice la visión sociocultural y ecológica en combinación con el enfoque clínico-biológico, debido a las necesidades del contexto complejo (Crocker et al., no publicado).

Lo anterior, implica apropiarnos de las grandes corrientes del pensamiento disciplinar de la Nutrición generadas en algunas organizaciones, como la *Food and Agriculture Organization* (FAO), el Instituto Nacional de Centroamérica y Panamá (INCAP), la *American Dietetic Association* (ADA) actualmente denominada *Academy of Nutrition and Dietetics* (AND) y la *European Federation of the Association of Dietitians* (EFAD). También están las líneas de reflexión propuestas por la OMS y la OPS, que centran la salud en varios aspectos relacionados con la alimentación y la nutrición.

A nivel nacional, existen espacios nacionales como el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ) y el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP). Por su parte, a escala local, está el Instituto Regional de Investigación en Salud Pública (IRISP) (Crocker, Hunot, Moreno & Ybarra, 2008, p. 129), el Instituto de Nutrición Humana (INHU), ambos del CUCS, así como el Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN), en el CUSUR de la UdeG.

Así, esta propuesta de plan de estudios de Licenciatura en Nutrición se debe precisamente a que esta formación, no subyace a un paradigma hegemónico, sino que es permeada por una visión holística e interparadigmática que supera las epistemologías neopositivistas, interpretativas y socio-históricas, acorde al nuevo contexto complejo.

El objeto de estudio de la Nutrición deberá analizarse no sólo desde un enfoque clínico-biológico, basado en la epistemología neopositivista, como se han estudiado las ciencias de la salud (Valencia et al., 1999, p. 6), sino que se deberán considerar otros enfoques como el multicausal, que se sustenta en el enfoque sociológico estructural funcionalista y en la Teoría de Sistemas, derivado del neopositivismo (Knox, 1981, p. 113), el enfoque histórico-social, basado en la epistemología crítica desarrollados por Timio (1980) y Breilh (1989, pp. 117-222) y el enfoque sociocultural y ecológico, desarrollado por organismos como la FAO y grupos ecologistas.

El concepto de proceso alimentario-nutricio, es comprendido como un proceso complejo en el que se integran las determinantes y condicionantes socio-históricas, culturales, psicológicas y ecológicas, de producción, disponibilidad, consumo y aprovechamiento de los alimentos, que se expresa como fenómeno nutricio en el individuo, a través de manifestaciones clínico-dietéticas y metabólicas en la distribución y frecuencia del perfil epidemiológico de las poblaciones, como parte de un mismo problema u objeto de estudio.

De acuerdo al resultado de la autoevaluación curricular de la LN en el año 2008 y las implicaciones del contexto científico-tecnológico en el desarrollo del campo disciplinar de la Nutrición, se identificaron las siguientes necesidades, demandas y problemas:

- Actualmente, existe en el contexto nacional, el predominio del enfoque clínico-dietético y biomédico que hegemoniza la formación del Licenciado en Nutrición.
- Uso de algunas tecnologías de aprendizaje no actuales para la formación de nutriólogos.
- Existen algunas debilidades en las habilidades de investigación en todas las áreas de la Nutrición.

- No se fortalecen sistemáticamente las competencias transversales para la vida y disciplinares, que permitan al alumno desarrollarse en un mundo globalizado.
- Las áreas formativas del campo disciplinar muchas veces funcionan aisladamente, debido al escaso desarrollo educativo y de investigación en las mismas.
- Persisten deficiencia en la formación del nutriólogo en el campo ecológico-cultural, así como las disciplinas relacionadas con la biotecnología, tecnología apropiada y con la seguridad alimentaria.

Conforme a la problemática detectada, se sugieren las siguientes acciones a considerarse en el currículum de la LN, basados en la autoevaluación del año 2008:

- Consolidar la formación de nutriólogo en el área de Ciencias de los Alimentos para dar respuesta a la necesidad de formación de Licenciados en Nutrición en ese campo profesional, al que pueden aportar y complementar desde el punto de vista de la alimentación, nutrición y salud, a otros profesionales.
- Incorporar al proceso formativo de los nutriólogos un enfoque inter paradigmático y transdisciplinar que complemente el enfoque clínico-dietético y biomédico en la formación del Licenciado en Nutrición.
- Desarrollar el campo disciplinar de la alimentación en relación a alimentos vinculados con la inmunología de los mismos, la genética molecular y la terapéutica con alimentos, para así fortalecer la formación del LN.
- Introducir y aplicar el pensamiento ecológico a la producción de alimentos, a través de los conceptos de seguridad y soberanía alimentaria, desarrollo sustentable y la cosmovisión de los pueblos originarios en el campo disciplinar de la antropología cultural de los alimentos.
- Estimular la incorporación temprana de estudiantes a la investigación en las prioridades nacionales, regionales e institucionales, a través de programas de gestión de talento humano.
- Desarrollar una cultura de manejo y dominio de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC), integrando el uso de nuevas tecnologías al proceso educativo de la Licenciatura, sin dejar de fortalecer la formación humanística.
- Desarrollar competencias transversales para la expresión oral y escrita en el propio y en un segundo idioma.
- Establecer estrategias para el trabajo colaborativo entre las áreas formativas con los investigadores disciplinares y educativos.

d) Implicaciones de la profesión en los procesos formativos del nutriólogo

La profesión del nutriólogo de acuerdo a la teoría de las profesiones, está en construcción en función de diversos factores, como son la demanda social del campo profesional, la sistematización de procesos formativos, la organización gremial y el reconocimiento legal de su ejercicio (CUCS, Licenciatura en Nutrición, 2000).

En los diferentes estudios realizados a escala nacional y local, analizados durante el proceso de evaluación curricular, se identificaron las siguientes necesidades, demandas y problemas:

- Existen desventajas en el posicionamiento del nutriólogo como profesional de la salud, por problemáticas de defensa gremial en la contratación y los espacios de ejercicio en la práctica profesional.
- Se observa la hegemonía del gremio médico sobre el resto de las disciplinas de salud por el prestigio social y político de la profesión, así como su relación con la producción de plusvalía en salud.
- Se perciben deficiencias en la construcción de la identidad y pertenencia institucional del egresado de la LN, durante y después de la formación académica.
- Existe el desconocimiento por parte de los alumnos de los campos en los que se puede desempeñar laboralmente el nutriólogo.
- Hay una escasa interacción del nutriólogo en el equipo multidisciplinario de la salud, para la atención integral de la problemática alimentario-nutricional de la población.
- Se detectó en el año 2006, escasa incorporación de las dos primeras generaciones de egresados del Centro Universitario de Ciencias de la Salud en la realización de estudios de posgrado. No obstante, en el año 2012, 62% de los LN docentes de este programa, tienen maestría y/o doctorado. Además, en una reciente encuesta a egresados del plan de estudios 2000, 44% mencionaron estudiar un posgrado (la mitad, de ellos, una maestría).
- En 2006, se mencionaba por parte de los alumnos desconocimiento de los campos profesionales. Sin embargo, en la actualidad, la formación del nutriólogo se orienta de manera equilibrada no solo a la clínica, sino también al área de

Ciencias de los Alimentos, Alimentación y Nutrición Poblacional y Administración de Servicios de Alimentos. Además, los egresados ya se incorporan e interactúan en equipos multidisciplinarios, lo que evidencia la importancia de seguir fortaleciendo el trabajo que se ha venido haciendo.

- Recientemente ya se han incorporado nutriólogos en los procesos de evaluación de la calidad nutrimental y sanitaria de los alimentos, durante el proceso alimentario-nutricio (producción de alimentos, procesamiento, industrialización, distribución, comercialización y consumo).
- Es necesario ofrecer cursos de formación y actualización disciplinar, a alumnos, egresados y profesores, para adquirir habilidades orientadas a la comprensión del perfil de egreso del nutriólogo.
- El Colegio Mexicano de Nutriólogos (CMN), en acuerdo con los colegios de profesiones de la Secretaria de Educación Pública (SEP) y la AMMFEN, deben participar en la regulación del ingreso y creación de las escuelas de nutrición del Estado, de acuerdo a sus estatutos.
- Existe la necesidad de fomentar la asociación de los nutriólogos en sus organismos gremiales, tales como el CMN y otras asociaciones a nivel internacional.
- El CMN debe regular la calidad del ejercicio profesional, a través del establecimiento de normas de certificación y re-certificación profesional para el ingreso, permanencia y promoción del profesional de la Nutrición, en acuerdo con los segmentos del mercado laboral.
- Es necesario delimitar el campo de competencia profesional del nutriólogo para solicitar con oportunidad la intervención de otro profesional.

A partir de la problemática detectada en las implicaciones de la profesión en los procesos formativos del nutriólogo, se sugieren las siguientes acciones:

- Desarrollar en el nutriólogo una actitud de liderazgo para lograr el posicionamiento profesional en el equipo multi e interdisciplinario de la salud.
- Promover la incorporación de estudiantes y profesionales de la Nutrición a procesos de investigación nacional e internacional.
- Establecer Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento (LGAC) que aporten alternativas de solución los problemas alimentario-nutricios de la población.

- Fomentar el desarrollo de formación de posgrado (especialidad, maestría y doctorados) en los estudiantes y egresados del PE.
- Impulsar el desarrollo de actividades que involucren a distintos profesionistas y/o estudiantes de diferentes licenciaturas que fortalezcan el trabajo colaborativo multi, inter y transdisciplinario entre las diferentes disciplinas (por ejemplo, prácticas, eventos científicos, etc.).
- Elaborar propuestas multiprofesionales para la transición del modelo actual de salud en el que se reconozca la función del nutriólogo en el equipo.

e) Implicaciones de la competitividad de la Licenciatura en Nutrición en el mercado de servicios educativos

La competitividad en el sistema educativo, es considerada como la capacidad que tiene una institución en mantener ciertas ventajas sobre otras instituciones. Desde esta perspectiva teórica, el análisis de las escuelas de Nutrición facilita la identificación de los factores e indicadores principales que permiten reconocer a una institución como competente (Crocker, Hunot, Ybarra, Moreno, Cabrera, 2008, pp. 115-116).

Se analizaron los resultados de la evaluación del PE de la LN publicados en el capítulo "El mercado de servicios educativos del nutriólogo. Análisis de la competitividad de las escuelas y facultades de nutrición en el Estado de Jalisco" (Crocker, et al., 2008, pp. 115-127) en el que se identificaron las siguientes necesidades, demandas y problemas:

- Es deseable que las diferentes universidades del Estado donde se imparte el PE, mejoren la calidad en la formación del nutriólogo, relacionada con infraestructura de laboratorios, tecnología instruccional, prácticas profesionales, así como mejoras salariales en su planta docente, con la finalidad de aumentar la competitividad.
- Existe la necesidad de una visión de calidad educativa nacional e internacional para elaborar programas de desarrollo de los procesos formativos, de acuerdo a indicadores y estándares de competitividad, sin perder la identidad educativa institucional.

Respecto a la problemática detectada en las implicaciones de la competitividad del programa de la LN en el mercado de servicios educativos, se sugieren las siguientes acciones:

- Desarrollar el proceso de gestión académica, a través de un sistema de monitoreo e investigación educativa para la toma de decisiones estratégicas de la LN, fundamentado en evidencias empírico-científicas y la valoración de la

competitividad con indicadores de calidad (ver capítulo IX. "Evaluación y seguimiento del Programa Educativo").

- Aumentar la movilidad estudiantil y de académicos a escuelas con mayor desarrollo a nivel nacional e internacional, en los campos disciplinares de la Nutrición.
- Desarrollar en el nutriólogo una actitud competitiva y de liderazgo para lograr el posicionamiento profesional en el equipo multi e interdisciplinario.

B. ASPECTOS INSTITUCIONALES

La dimensión institucional, parte del análisis de la relación entre las políticas internacionales y nacionales en educación con los ejes del PDI (Universidad de Guadalajara, 2005), actualizado al Plan de Desarrollo Institucional 2030 (Copladi, Universidad de Guadalajara, 2010) y el Plan Estratégico de Desarrollo de la LN del CUCS (CUCS, Licenciatura en Nutrición, 2007).

B.1. Políticas educativas internacionales

De acuerdo a lo planteado en el documento de la evaluación curricular de la LN, titulado, "Análisis de las políticas educativas nacionales e internacionales y su impacto en los procesos de formación de recursos humanos en salud", las políticas educativas internacionales son impulsadas desde organismos internacionales como son la UNESCO, la OCDE y el Banco Mundial (BM). Además, éstas coinciden en su interés por evaluar la calidad educativa de los países (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2005, p. 89).

En particular, la UNESCO plantea seis objetivos, entre los que es importante resaltar los referidos al aprendizaje de jóvenes y adultos, a la igualdad de género y a la calidad educativa (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2005, p. 175).

Mientras que en la propuesta de la UNESCO resalta la equidad y el desarrollo humano, además de la mejora de la calidad respecto con la mejora de procesos pedagógico-didácticos (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2005, p. 175), la OCDE concibe el modelo de calidad con el que se identifican las políticas educativas promovidas en México a través de la SEP, así como de la aplicación de las Normas de *International Organization for*

Standardization 9001:2000 (ISO 9001:2000), para certificar Sistemas de Gestión de Calidad, en su versión educativa *International Workshop Agreement 2* (IWA 2).

B.2. POLÍTICAS EDUCATIVAS NACIONALES

La universalidad de la escolarización y la oferta pertinente de educación no bastan de por sí para garantizar la eficacia y el éxito, ya que estos dependen también de la calidad (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, 2005, p. 89). Algunos factores de la calidad de la educación se han podido determinar desde hace mucho tiempo y guardan una estrecha relación con el gasto en educación, especialmente, el público.

La calidad educativa es un referente de competitividad entre las IES y de la medición de ésta, depende en gran medida el apoyo (especialmente financiero), que reciben los PE.

La necesidad de evaluar la calidad, llevó a la SEP, a promover procesos de evaluación de las IES públicas a través de diversas propuestas como son las evaluaciones realizadas por los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES), las acreditaciones a través de organismos reconocidos por el Consejo para la Acreditación de la Educación Superior (COPAES) y por el Programa Integral de Fortalecimiento Institucional (PIFI), que tienen por objetivo la mejora de la calidad de la educación superior en el país.

Gracias a estas evaluaciones y acreditaciones, el PE de la LN ha recibido apoyo sustancial para el fortalecimiento de laboratorios, planta docente e investigación.

Las categorías que solicitó el Sistema de Seguimiento a la Calidad de los Programas Educativos (SISECA) de la Universidad de Guadalajara, en la pasada captura de información en línea (noviembre, 2011) fueron: Conducción Académico-Administrativa, Extensión y Vinculación, Gestión Administrativa y Financiera, Infraestructura, Equipamiento y Protección Civil, Normatividad Institucional, Planes de Estudio, Programas de Asignatura y Programación Académica, y finalmente, la categoría Profesores.

De manera similar los aproximadamente 50 indicadores considerados en el ejercicio PIFI 2008-2009, se integraron a nivel institucional en las categorías de: Capacidad y competitividad académica, Autoevaluación institucional, Actualización de la planeación y finalmente, Elaboración de proyecto. Los aproximadamente 30 indicadores PIFI para evaluar el desarrollo de las dependencias de las IES, tienen que ver con su estructura y funcionamiento, el estatus de sus PE de pregrado y posgrado (evaluados, evaluables y no evaluables), personal académico, matrícula en programas educativos de calidad,

procesos y resultados educativos, generación y aplicación del conocimiento e infraestructura (cómputo, acervos, cubículos), y se integran en las mismas categorías consideradas para la Institución. Finalmente, los indicadores para un PE, se agrupan en cuatro categorías: matrícula, personal académico, procesos educativos y resultados.

En el caso de la LN, la evaluación de la calidad se realiza a través del COPAES y del Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología, A.C. (CONCAPREN). La Licenciatura en Nutrición del CUCS y de CUSUR fueron de los primeros programas educativos de licenciatura en Nutrición acreditados por su calidad en abril de 2008 (hasta el 31 de marzo de 2013). Recientemente, la Licenciatura del Centro Universitario de los Altos también fue acreditada por el mismo organismo (vigencia del 6 de julio de 2012 al 5 de julio de 2017).

En este escenario se tomó como base el PDI de la UdeG (Universidad de Guadalajara, 2005), como marco de referencia para construir el Plan Estratégico de Desarrollo (PED) de la LN del CUCS (CUCS, Licenciatura en Nutrición, 2007).

B.3. Políticas educativas institucionales

Los seis ejes de desarrollo institucional señalados en el PDI, Visión 2010, y sobre el que se trabajó el PED de la LN en el año 2007, eran: innovación educativa, investigación, internacionalización, extensión, gestión y gobierno.

Sin embargo, de acuerdo al PDI de la UdeG, visión 2030, se establecen las siguiente líneas estratégicas: 1) Investigación; 2) Formación y docencia; 3) Extensión y vinculación; 4) Gestión y gobierno; 5) Dimensiones transversales (Universidad de Guadalajara, 2009). De acuerdo a sus políticas, objetivos y estrategias, es el eje de innovación educativa (Universidad de Guadalajara, 2005) o el de docencia (Universidad de Guadalajara, 2009), los que directamente impactan el desarrollo de un Programa Educativo (PE) por CPI.

B.4. Políticas educativas del CUCS

El CUCS, al igual que las otras dependencias de la Red Universitaria y otras IES, participa en el mercado de servicios educativos a nivel local, regional, nacional, y avanza en el ámbito internacional.

Para esto, se ha venido trabajando, desde el periodo de gestión anterior, en los siguientes objetivos generales:

1. Lograr una revisión y evaluación del proyecto educativo y el Programa de Desarrollo Curricular (PDC) del CUCS.

2. Mejorar las condiciones de desempeño de la docencia, investigación, extensión y difusión de la cultura, a través de un reordenamiento de infraestructura, equipamiento, limpieza y seguridad, así como mejorar el clima organizacional; emprender un proceso de simplificación administrativa y de rendición de cuentas, revisando y actualizando nuestra normatividad.
3. Participar con instituciones nacionales e internacionales, con el gobierno federal, estatal y municipal, así como con las organizaciones de la sociedad civil, para el mejoramiento de la salud humana y, en especial, de nuestra entidad.
4. Diseñar e impulsar políticas, programas y estrategias para la innovación educativa, la investigación y el posgrado, la internacionalización, la gestión administrativa y el uso de nuevas tecnologías.

Para dar respuestas a estas áreas estratégicas, el CCC de la LN del CUCS elaboró el Plan Estratégico de Desarrollo (PED) de la Licenciatura en Nutrición, 2007-2012 (CUCS, Licenciatura en Nutrición, 2007), en el que se establecieron cinco ejes estratégicos:

1. Acreditación nacional e internacional del Programa
2. Internacionalización del Programa
3. Desarrollo del Modelo por Competencias Profesionales Integradas (MCPI)
4. Gestión del talento humano
5. Gestión del conocimiento

En ese momento, el Plan Estratégico de Desarrollo de la Licenciatura en Nutrición del CUCS 2007-2012, se alineaba de acuerdo a los ejes estratégicos del PDI de la UdeG, visión 2010, tal y como se muestra en el cuadro siguiente.

Fundamentación de las áreas formativas y de sus unidades de aprendizaje

		Ejes estratégicos del Plan de Desarrollo Institucional Universidad de Guadalajara, Visión 2030					
		1. Innovación Educativa	2. Investigación	3. Internacionalización	4. Extensión	5. Gestión	6. Gobierno
Ejes Estratégicos del Plan Estratégico de Desarrollo. Actualización 2007-2012, Licenciatura en Nutrición	1. Acreditación nacional e internacional del Programa.	X	X	X	No aplica	X	X
	2. Internacionalización del Programa.	X	X	X	X	X	X
	3. Desarrollo del modelo de competencias profesionales integradas.	X	X	X	X	X	No aplica
	4. Gestión del talento humano	X	X	X	X	X	No aplica
	5. Gestión del conocimiento	X	X	X	X	X	No aplica

Este PED de la LN se evaluó en el ciclo 2010 B y se alinearon los programas de acuerdo al nuevo PDI, visión 2030, que considera las mismo primeras cinco líneas estratégicas de desarrollo arriba mencionadas (a excepción de la línea 6. Gobierno).

A continuación se presenta el cuadro en el que los ejes estratégicos del PED 2007-2012, se alinean con las líneas estratégicas del PDI, visión 2030. Se está trabajando actualmente con el PED 2012-2022, que sigue, los mismos ejes estratégicos del PDI, visión 2030, para su organización y desarrollo.

		Ejes estratégicos del Plan de Desarrollo Institucional Universidad de Guadalajara, Visión 2030				
		1. Investigación	2. Docencia	3. Extensión y vinculación	4. Gestión y Gobierno	5. Dimensiones transversales
Ejes Estratégicos del Plan Estratégico de Desarrollo. Actualización 2007-2012, Licenciatura en Nutrición	1. Acreditación nacional e internacional del Programa.	X	X	X	X	X
	2. Internacionalización del Programa.	X	X	X	X	X
	3. Desarrollo del modelo de competencias profesionales integradas.	X	X	X	X	X
	4. Gestión del talento humano	X	X	X	X	X
	5. Gestión del conocimiento	X	X	X	X	X

Respecto a los ejes del PDI de la UdeG y los ejes estratégicos del PED de la LN del CUCS 2007–2012, se impulsaron los ejes de cambio y desarrollo del CUCS, es decir, se trabajó para avanzar en los temas que a continuación se desglosan:

1. Definición dialogada y consensuada del proyecto educativo del Centro y de su PDC.
2. Innovación educativa, tanto en pregrado como en posgrado.
3. Investigación y posgrado pertinentes y de calidad.
4. Impulso a la internacionalización.
5. Evaluación y mejoramiento de la extensión y difusión.
6. Reingeniería para la certificación de procesos administrativos y su puesta al servicio de la academia.
7. Reordenamiento de la infraestructura y el equipamiento.
8. Cambio de clima organizacional.
9. Revisión y actualización de la normatividad.
10. Simplificación administrativa, transparencia y rendición de cuentas.

Con lo anteriormente expuesto se ha estado trabajando para asegurar la calidad del PE, para dar seguimiento a los estándares nacionales como antecedente para ir enfocándonos en los estándares necesarios para la acreditación internacional.

En julio-agosto 2010, hubo un taller organizado por la Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado sobre acreditación internacional. El resultado del trabajo realizado fue una matriz FODA que también ha estado orientando el trabajo que se coordina en la Licenciatura en Nutrición.

C. ASPECTOS PEDAGÓGICOS-DIDÁCTICOS

C.1. Organización del diseño curricular y planeación de programas de las unidades de aprendizaje

A partir de los resultados de la evaluación curricular y de las tendencias científico-disciplinarias y de mercados ocupacionales, se busca desarrollar un nuevo currículum de la LN con pertinencia de acuerdo a las necesidades sociales y retos de los diversos sectores de la sociedad (Crocker, et al., 2009b, p.14), además, de

cumplir con las recomendaciones hechas por el CONCAPREN y avanzar en el cumplimiento del PED de la LN del CUCS 2007-2012.

Para lo anterior, es preciso retomar lo que se conceptualiza como currículum:

“La síntesis de elementos culturales (conocimientos, valores, costumbres, creencias, hábitos) que conforman una propuesta político-educativa pensada e impulsada por diversos grupos y sectores sociales cuyos intereses son diversos y contradictorios, aunque algunos tienden a ser dominantes y otros tienden a oponerse y resistir a tal dominación o hegemonía” (De Alba, citado por Crocker, et al., 2009a, p.35). La organización curricular se expresa en un currículum integrado, semiflexible, por créditos, sustentado en el enfoque educativo basado en CPI y desde la Teoría del Desarrollo Curricular Crítico-Constructivista (Crocker, et al., 2009a, p. 37).

Se comprende por organización del diseño curricular, los aspectos relacionados con el perfil profesional de ingreso y egreso, la estructura y mapa curricular del plan de estudios y a las formas de evaluación del mismo, así como la coherencia de las diferentes áreas profesionales para formar nutriólogos en la Red Universidad de Guadalajara (Crocker, et al., 2008, p. 165).

La planeación de programas de las Unidades de Aprendizaje (UA), se refiere al ejercicio realizado por las academias para lograr contribuir a desarrollar en los alumnos los saberes prácticos, teórico-metodológicos y formativos que permitan aprehender (apropiarse y desarrollar) las CPI definidas en el perfil de egreso. Ambos elementos fueron analizados en el proceso de evaluación curricular y publicados en el libro *“Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciatura en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara”* (Crocker, et al., 2008, pp. 181-197). Estos elementos fueron discutidos, analizados y se identificaron las siguientes necesidades, demandas y problemas:

- Existen demandas sociales que no están explícitamente expresadas en las CPI del perfil profesional del plan de estudios del 2000, tales como: problemas emergentes de salud-enfermedad, problemática ecológica, desarrollo sustentable, seguridad alimentaria, formación antropológico-cultural, desarrollo en el genoma humano, biotecnología de alimentos y desarrollo de las competencias transversales. No obstante, algunas fueron incluidas como sub-competencias e incluso se incluyó alguna optativa para cubrir parcial y transitoriamente, estas necesidades.
- La formación aparentemente fragmentada de disciplinas y áreas profesionales que no fueron suficientemente articuladas con los ejes de prácticas profesionales e investigación, lo que pudo dificultar el aprendizaje por CPI de los alumnos.

- En ocasiones, pudo existir desarticulación de la teoría con la práctica, en tiempo y espacio, en la planeación del mapa curricular en algunos de los ciclos escolares, o para determinadas unidades de aprendizaje.
- Aparentemente, había un desarrollo desigual de las áreas de formación profesional y pudieron existir incoherencias en las UA con el perfil profesional de egreso en la planeación original de la LN de la Red Universidad de Guadalajara, pero que de manera progresiva fueron modificándose y ahora se plantean desaparecer.
- Se observa deficiencia en la consolidación de un programa permanente de gestión académica del plan de estudios por el CCC de la LN y que incluya integrantes de la Red UdeG, así como una clara vinculación externa.
- Durante algún tiempo, faltó formación de docentes, de acuerdo al desarrollo de todos los campos disciplinares de la Nutrición. Actualmente, esto ha evolucionado favorablemente para el PE.

De acuerdo a la problemática detectada en la organización del diseño curricular y planeación de programas de las UA del PE de la LN, se sugieren las siguientes acciones:

- Formar al LN para que atienda la problemática social relativa al proceso alimentario-nutricio.
- Incorporar al perfil profesional de egreso del currículum de la LN la siguiente problemática: problemas emergentes de salud-enfermedad, problemática ecológica, desarrollo sustentable y seguridad alimentaria, formación antropológico-cultural, desarrollo en el genoma humano, biotecnología de alimentos y el desarrollo de las competencias transversales.
- Integrar y articular al proceso formativo disciplinar las áreas de prácticas profesionales e investigación desde el inicio de la LN y no solo al final, para promover el desarrollo de CPI a través de la práctica crítico-reflexiva.
- Integrar las UA alrededor de objetos de conocimiento y de aplicación a problemas de la realidad en cada ciclo escolar, para favorecer la integración teórico-práctica.
- Flexibilizar el Área Optativa Abierta, proporcionando un mayor número de UA y créditos, de tal manera que contribuyan a satisfacer las necesidades y demandas de formación profesional particulares de los alumnos y las regiones del Estado de Jalisco, que se reflejará en las diferencias entre planes de estudio de cada centro universitario.
- Incorporar al mapa curricular de la LN los ejes de integración horizontal (transversales) sugeridos por AMMFEN, como son educación, consultoría y

formación de emprendedores que coinciden con el “*Modelo Educativo del CUCS*” (Crocker, et al., 2009a, p. 44).

- Favorecer el reconocimiento académico de las áreas de los campos profesionales de la LN, para establecer una coherencia vertical y horizontal de las UA con el fin de permitir una planeación y vigilancia de los procesos educativos que se den en las academias de las instancias que implementan el proceso educativo de la LN.
- Impulsar el desarrollo de actividades inter centros o inter instituciones que fortalezcan los lazos entre el proceso educativo y las áreas de formación profesional, a través de prácticas profesionales, investigación, eventos científicos, eventos deportivos y culturales, así como de unidades de aprendizaje del área de formación optativa abierta.
- Promover los procesos de evaluación, autoevaluación y seguimiento del perfil profesional de egreso, así como su implementación en el mapa curricular y desarrollo de las áreas de formación profesional y en las academias de los departamentos de las instituciones donde se forman nutriólogos, a través del desarrollo de procesos de gestión académica basados en evidencias.
- Realizar un programa de educación continua, que incluya formación disciplinar y pedagógico-didáctica para el profesor, los involucrados en prácticas profesionales, alumnos, prestadores de servicio social y egresados de la LN.

Como elementos indispensables para mejorar la estructura y mapa curricular del plan de estudios del LN, así como para promover el vínculo teoría-práctica necesario para el desarrollo de las CPI, se propusieron las siguientes estrategias⁶, mismas que fueron revisadas y consensadas con la Red Universidad de Guadalajara.

- A lo largo del plan de estudios de la LN los ciclos escolares serán distribuidos en torno al abordaje del proceso alimentario-nutricio del individuo y las colectividades.
- En los primeros dos ciclos de la LN, el alumno debe adquirir la formación básica en ciencias de la salud y del campo disciplinar de la nutrición, organizando los ciclos escolares para que el estudiante identifique al ser humano desde sus dimensiones biológica, psicológica, histórica y sociocultural (Crocker, et al., 2009a, p. 31).

⁶ Las estrategias señaladas fueron la lógica utilizada para la construcción de la ruta sugerida propuesta por el CCC de LN del CUCS, la Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE y CUCSUR).

- En los ciclos siguientes, se buscará una progresión en la complejidad del abordaje siguiendo, tanto los ejes curriculares institucionales, como los ejes curriculares disciplinares, que permitirán el desarrollo de las CPI que forman el perfil de egreso de licenciado en Nutrición.
- Se ha equilibrado durante el proceso formativo del alumno, y en cada ciclo, un equilibrio entre los diferentes ejes curriculares disciplinares, tanto global, al final de pregrado, como también, durante cada ciclo de la formación, de 3° a 7°.
- Durante el 7° y 8° ciclo, el alumno de la LN realizará sus prácticas profesionales profundizando como nutriólogo en los espacios reales que le permitan ejercer con autonomía su profesión en el Área de Formación Especializante de su elección.
- En los ciclos 9° y 10°, el alumno realizará su servicio social y éste deberá ser coherente a las áreas de formación anteriormente mencionadas.
- Asimismo, para unificar con los centros regionales, se propone que el centro temático CUCS concentre los ejes curriculares disciplinares en un menor número de departamentos, con el fin de que, en trabajo de academias, se pueda dar mejor seguimiento al fortalecimiento del perfil de egreso del alumno, con una mayor interacción entre docentes. Así, se podrían estructurar en un mismo departamento, las UA de cada uno de los ejes disciplinares propios a los campos profesionales del licenciado en Nutrición (Ciencias de los Alimentos, Gestión de Servicios de Alimentos, Alimentación y Nutrición Poblacional y Nutrición Clínica).
- El problema del desconocimiento de los alumnos de su plan de estudios se puede resolver con un programa permanente de difusión del mismo, entre docentes y alumnos, para promover el proceso de enseñanza y la interrelación de las UA que lo conforman. Esto puede resolverse con el material de apoyo que se entrega en el curso de inducción de los alumnos de nuevo ingreso (Reglamento Universitario, Plan de estudios, Misión, Visión y Objetivos, Perfil de Ingreso y Egreso, misma que se propone subir a la página web de la Licenciatura, para que sea utilizada como herramienta de consulta permanente en toda su trayectoria escolar. Además, entre docentes, se debe trabajar para que claramente quede identificada la coherencia horizontal y vertical de cada unidad de aprendizaje, en el desarrollo del perfil de egreso del LN.

C.2. Práctica docente

Se define a la práctica docente, como la forma en que los maestros y alumnos, planifican, organizan, ejecutan y evalúan el proceso enseñanza-aprendizaje en el contexto de aula, áreas de práctica y de gestión del conocimiento en redes y bibliotecas con el propósito de desarrollar las CPI.

Durante el proceso de autoevaluación curricular en 2007 y 2008, se identificaron las siguientes necesidades, demandas y problemas relacionados con la práctica docente, que se han ido solventando paulatinamente y en ocasiones, parcialmente y que a continuación se detallan:

- Existía, inicialmente, desconocimientos de la formación por CPI, así como la aplicación pedagógica- didáctica y evaluación por alumnos y profesores.
- Programa formal y sistemático de evaluación docente con una herramienta estructurada, únicamente por alumnos. Carencia de un equivalente de evaluación por pares (desempeño en academia, evaluación del grado de desarrollo de competencias en alumnos que pasan con el docente de la UA subsecuente) y por inmediato superior.
- La encuesta de evaluación docente publicada en el Sistema Integral de Información y Administración Universitaria (SIIAU), no es contestada por la totalidad de los alumnos, pues no se ha establecido la obligatoriedad de la misma.
- La calificación de los alumnos no es congruente con el desempeño escolar; por ello, es frecuente la sobrevaloración de las calificaciones que obtienen los alumnos.
- No se cumplía con el porcentaje de docentes (60% de la plantilla) Licenciados en Nutrición, requerido por el organismo acreditador CONCAPREN.
- Se identificaba incoherencia de algunos perfiles de docentes respecto a las UA que impartían. Sin embargo, se propuso a las academias de cada Departamento, incorporar el perfil del profesor para cada UA acorde a la UA que impartirá (consideración que progresivamente se ha ido incorporando de acuerdo al seguimiento de las recomendaciones para la re-acreditación, registrado en el sistema SISECA).
- Existía la necesidad para los docentes de incursionar y/o mantenerse en programas institucionales como el Programa de Mejoramiento del Profesorado (PROMEP) y el Sistema Nacional de Investigadores (SNI), para garantizar profesores con alto nivel de competitividad, de acuerdo con los indicadores nacionales.
- Faltaba en algunos casos, identidad profesional por parte de algunos profesores de tiempo completo (PTC), generalmente en el área básico-común, además de existir una elevada rotación de personal de asignatura.
- Algunos de los PTC y profesores de asignatura (PA) no han mostrado consistentemente, disponibilidad y compromiso con el proyecto educativo de la LN.

Respecto a la problemática detectada en la práctica docente del PE de la LN, se sugieren las siguientes acciones:

- Sensibilizar y formar a los profesores para la correcta implementación, desarrollo y evaluación del modelo de CPI.
- Con el objetivo de desarrollar las didácticas particulares de las áreas formativas del nutriólogo, es importante implementar procesos para mejorar la formación pedagógica de los profesores de la LN.
- Promover con los Jefes de Departamento estrategias efectivas para una práctica docente de calidad y el trabajo colaborativo en diferentes grupos, que serán retomadas en el Programa de capacitación docente de cada uno de los centros universitarios.
- Promover a través de las UA el trabajo interdisciplinario con la participación de distintas academias.
- Desarrollar un programa de evaluación integral de la práctica docente que incluya: evaluación semestral del proceso enseñanza-aprendizaje por las academias y evaluación de la práctica docente por parte de los alumnos (como requisito para inscribirse en el siguiente ciclo).
- Mejorar la ponderación de la calificación de los alumnos, elaborando una metodología, técnicas e instrumentos homogéneos sustentados en el Modelo de CPI.
- Promover los procesos de evaluación y autoevaluación en todos los involucrados en el hecho educativo.
- Promover la contratación de profesores Licenciados en Nutrición que tengan posgrados y, a corto plazo, puedan cubrir los requisitos de PROMEP y/o SNI, para contar con los perfiles necesarios por área disciplinar y por UA, además de dar seguimiento a las recomendaciones del CONCAPREN.
- Promover el sentido de compromiso entre los PTC y los PA con el proyecto educativo de la LN.

C.3. Prácticas profesionales y servicio social

Las Prácticas Profesionales (PP) y el Servicio Social (SS), constituyen un eje curricular transversal (Crocker, et al., 2009a, pp. 71-72) fundamental a lo largo del proceso formativo para el desarrollo de CPI.

Las PP constituyen un ejercicio guiado y supervisado, en el que se ponen en juego los conocimientos adquiridos durante el proceso formativo del estudiante (López, González, Mercado, Altamirano & Magallón, 2008, p. 241).

El SS es la actividad práctica formativa que permite al estudiante el despliegue de sus habilidades, actitudes, valores, destrezas y aplicación del conocimiento que, de manera temporal y obligatoria, realizan los pasantes de la UdeG en beneficio de la propia Universidad, la sociedad, el Estado, la nación o de la humanidad, a través de los planes y programas de los sectores social, público y privado (López, et al., 2008, pp. 242-243). Esto se puede identificar en el Reglamento Reglamento General de Titulación de la Universidad De Guadalajara (1996, revisado en 2006).

A partir de la autoevaluación curricular iniciada en el 2007 que se documentó en el capítulo "Las prácticas profesionales y el servicio social de los nutriólogos" (López, et al., 2008, pp. 241- 254), reportado en el libro "*Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara*" y en la autoevaluación curricular realizada en el 2008, se identificaron las siguientes necesidades, demandas y problemas:

- En general, la LN responde de manera parcial a la formación de nutriólogos, de acuerdo a las necesidades y demandas del desarrollo del campo disciplinar y profesional.
- Escaso impacto de las políticas y programas de alimentación y nutrición implementados por las instituciones y organizaciones en la población mexicana.
- Ausencia, hasta el ciclo 2010-A, de un comedor universitario en el CUCS para fomentar estilos alimentarios saludables en la comunidad y que sirva de área de práctica profesional para los alumnos de la LN. Actualmente esta área es el Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos llamado CUCSINE, y en la Red UdeG, la situación es diferente para cada Centro Universitario.
- Existe aparente fragmentación de las UA de las cuatro áreas de formación profesional del Licenciado en Nutrición que no han permitido la formación integral del alumno (UA aisladas).
- Se observa desarrollo desigual de las PP en la Red Universidad de Guadalajara (CUCS, CUSUR, CUALTOS, CUNORTE y CUCSUR).
- Hay carencia de un programa general de educación continua para la formación de estudiantes de PP, prestadores de SS, egresados de la LN y profesores, aunque han habido esfuerzos aislados en algunas áreas de la LN, que se han estado coordinando y estructurando para brindar a tiempo la información y opciones formativas.

- Ausencia (o poca cantidad) de convenios de PP y SS con organizaciones públicas y privadas en las áreas de formación disciplinar.
- De acuerdo al análisis realizado con los informes finales de SS de 2008-B a 2012-A, éste se realiza mayoritariamente con actividades propias de un eje curricular disciplinar (Nutrición Clínica), y menos frecuentemente, en el resto de los campos profesionales, que de manera decreciente, son: Alimentación y Nutrición Poblacional, Gestión de Servicios de Alimentos y Ciencias de los Alimentos.
- Los laboratorios y áreas de PP no están sobradamente equipados, ni cuentan con equipo de TIC a disposición de todos los alumnos y/o docentes, para realizar la gestión del conocimiento en los servicios.
- Faltaba la implementación de técnicas eficientes de evaluación de aprendizajes de competencias adquiridas por los egresados de acuerdo al Modelo de CPI, si bien se ha estado implementando en el 8° ciclo, de manera periódica, un examen global teórico-práctico, así como nuestros egresados, tras concluir ese ciclo, realizan de manera obligatoria, y mientras exista el apoyo de la UdeG para gratuidad del examen, el examen NUTRI-EGEL de CENEVAL.
- Hay sobresaturación de las áreas de PP por el egreso desregulado de alumnos de las licenciaturas en Nutrición en el Estado de Jalisco, que se concentra, principalmente, en la zona metropolitana de Guadalajara.
- Existe insuficiencia en el acceso a espacios de PP acordes al perfil del nutriólogo.

Conforme a la problemática detectada en las PP y SS del PE de la LN, se sugieren las siguientes acciones:

- De acuerdo a la evaluación curricular de la LN, es importante procurar la formación de la LN en función de las necesidades y demandas del desarrollo del campo disciplinar y profesional.
- Favorecer el pensamiento crítico y reflexivo del alumno respecto a su práctica, para que pueda responder e impactar en la problemática alimentario-nutricional, demandada por las instituciones de salud.
- Promover procesos educativos y de comunicación social para que los estudiantes de la LN participen de manera crítica participando en la definición y aplicación de políticas públicas y de comunicación de los medios.
- Dos de los Centros Universitarios de la Red UdeG cuenta con comedor universitario. En el CUCS se tuvo que gestionar su apertura y estructurar un programa para la inserción de estudiantes de pregrado de la LN, PP y SS para promover estilos alimentarios saludables.

- Estructurar el plan de estudios de la LN distribuyendo las áreas de formación en los ejes científico, educación y comunicación social e intercultural, práctico y de gestión de proyectos productivos, tal como lo marca el “*Modelo Educativo del CUCS*” (Crocker et al., 2009a).
- Algunas áreas de la LN del CUCS, han tenido éxito en implementar aprendizajes basados en la práctica profesional integral y reflexiva, por lo que es necesario recuperar estas experiencias en la propuesta de la LN, para procurar el desarrollo de todas las áreas de formación disciplinar.
- Elaborar e implementar un programa integral de PP y SS respetando el desarrollo de cada una de las áreas de formación disciplinar.
- Promover liderazgos académicos para el desarrollo de todas las áreas de formación disciplinar, por CPI de la LN.
- Gestionar un mayor número de convenios con organizaciones públicas y privadas, de acuerdo a las necesidades de la LN y del campo laboral, para favorecer la participación del nutriólogo en estos, contribuir a fortalecer los procesos formativos tanto en el pregrado como en educación continua, vinculando así el programa educativo con empresas, organizaciones públicas o sociales, y así también, contribuyendo a la inserción laboral de los egresados del programa.
- Fortalecer el programa de educación continua para la formación de estudiantes de PP, prestadores de SS, egresados de la LN y profesores, que se propone se construya en RED, generando diplomados en diferentes áreas en cada uno de los Centros Universitarios.
- Conocer y evaluar sistemáticamente, las solicitudes realizadas en la Unidad de SS evaluando la congruencia de las plazas con el perfil de egreso del LN. Este proceso se ha estado implementando semestralmente, con el Comité de Servicio Social de la LN.
- Integrar el SS como parte de la propuesta curricular de la LN (asignación de créditos). Lo importante sería poder incluir docentes, con experiencia disciplinar, que pudiera supervisar de manera institucional este proceso, para garantizar una retro-alimentación tanto a los pasantes y a las instituciones, como al programa educativo.
- Equipar los laboratorios y áreas de PP para realizar la gestión del conocimiento y desarrollo de las CPI.
- Implementar técnicas eficientes de evaluación de acuerdo al Modelo de CPI para evaluar las CPI adquiridas por el egresado.

- Valorar la posibilidad de aplicar para la LN, la NOM-234-SSA1-2003 "Utilización de campos clínicos para ciclos clínicos e internado de pregrado" con la finalidad de garantizar los espacios de PP de los estudiantes de la LN.
- Promover estilos de vida saludables en alumnos, docentes, administrativos y la comunidad universitaria.
- Fomentar estrategias para la vinculación permanente entre la Universidad de Guadalajara, alumnos y egresados de la LN.
- Plantear procesos desde los gremios para regular el mercado de formación y ejercicio profesional.

C.4. Tutorías

Como parte del análisis de las tutorías de la LN durante el proceso de evaluación curricular en los años 2006 y 2007, se identificaron los siguientes problemas, necesidades y demandas:

- Las tutorías no se desarrollan de acuerdo al modelo de CPI. Esto se debe a que la asignación de tutores se realiza según criterios exclusivamente cuantitativos, sin tomar en cuenta las necesidades particulares de la LN, así como aspectos cualitativos necesarios para promover los aprendizajes por CPI, de acuerdo al currículum vigente.
- Existe confusión sobre la conceptualización y operación de las tutorías tanto en docentes como en alumnos.
- En ocasiones, a los alumnos de la LN, se les asignan tutores que desconocen el campo disciplinar.
- En el estudio reportado por Vizmanos, Hunot, Guerrero, Cuevas & Pérez (2008), el 21% de los alumnos no contaba con recursos económicos suficientes para solventar sus gastos educativos.
- El 28% de los alumnos presentaban problemas familiares.
- El 29% de los alumnos presentaban problemas de salud y el 72% de ellos relacionaban sus problemas de salud con el estrés.
- Se identificó un exceso de competitividad interna de los alumnos de la LN que promueve en ellos, la búsqueda de altas calificaciones, independientemente del desarrollo y adquisición de las CPI del perfil de egreso.
- El 4% de los alumnos debían o tenían una UA reprobada.

- El 10 % de los alumnos reportaban problemas con los profesores (ver anexo “Informe de la evaluación curricular del Programa Educativo de la Licenciatura en Nutrición y anexo 4 “*Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara*”).

Basados en la problemática detectada en el desarrollo de las tutorías de la LN de los diferentes centros universitarios, se sugieren las siguientes acciones:

- Establecer estrategias para una tutoría efectiva con mayor cobertura. Por ejemplo, se ha implementado en la LN el rol del tutor consultor, para cada bloque de alumnos, que contribuye a realizar una tutorial grupal con análisis y afrontamiento como ciudadano activo de problemáticas grupales, con posibilidad de identificar situaciones particulares que pudieran ser encauzadas. Además, se ha fortalecido la tutoría de ingreso, con una docente dedicada exclusivamente a atender sus problemáticas y dudas en ese periodo de transición e ingreso al pregrado.
- Sensibilizar a profesores y alumnos sobre el Programa Institucional de Tutorías (PIT).
- En el caso de los alumnos con problemas económicos (padres con ingresos menores a tres salarios mínimos), y que sean estudiantes sobresalientes, se ha promovido su participación en el Programa Nacional de Becas para la Educación Superior (PRONABES).
- Asesorar a los alumnos con estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo de las CPI.
- Formar a los docentes y a los tutores para la evaluación y desarrollo de competencias transversales en los alumnos de LN, con el fin de contribuir a su desarrollo en el marco de las UA.
- De acuerdo al estudio de egresados del año 2006 (Crocker, 2008; Bórquez P, 2009), el alto desempleo cualitativo que tienen los egresados de la LN debe generar una política de orientación vocacional en las carreras como parte del Programa de Institucional de Tutorías (PIT) y Orientación Profesional para alumnos de alto rendimiento de la LN.
- Fomentar la formación del tutor y del tutorado, para empatar mejor expectativas y funciones

C.5. Suficiencia, adecuación y pertinencia de los recursos

Según la autoevaluación curricular realizada en el periodo 2006-2007 que se publicó en el capítulo "Recursos para el proceso enseñanza aprendizaje, análisis de los avances en infraestructura, perfil docente y servicios de apoyo a la docencia de la LN" (Vizmanos et al., 2008, pp. 265- 273), del libro "*Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara*", se identificaron las siguientes necesidades, demandas y problemas:

- Los laboratorios no estaban suficientemente bien equipados ni contaba con equipo de TIC para realizar la gestión del conocimiento.
- Existía insuficiente material y equipo audiovisual de apoyo en departamentos y Coordinación de la LN para que los docentes impartan sus UA.
- Existía poca utilización por parte de los profesores de los servicios de apoyo que se prestan en el CUCS, como la hemeroteca, las aulas de cómputo de la Coordinación de Tecnologías para el Aprendizaje (CTA), Centro de Auto-Acceso (CCA, antes Centro de Auto-aprendizaje de Idiomas o CAI) y de otras tecnologías como el sitio virtual del CUCS (plataforma Moodle), que permiten complementar los procesos de enseñanza. También, se identificó que habían pocos cursos de actualización impartidos en el CUCS, para el auto-aprendizaje, formación, actualización disciplinar y adquisición de habilidades docentes.
- Carencia de manuales y flujogramas que faciliten la operación de los procesos académico-administrativos para evaluar objetivamente a partir de indicadores específicos. Este punto ha sido trabajado cuidadosamente en los ciclos 2011B y 2012-A, dando lugar a manuales de operación para cada eje estratégico y para las categorías de auto-evaluación requeridas para garantizar procesos de mejora continua.
- El proceso de comunicación organizacional entre las diferentes instancias de los centros no era suficientemente eficaz (divisiones, departamentos y Coordinación de la Licenciatura).
- La oferta académica del momento no permitía la existencia de turnos (matutino o vespertino) definidos, lo que ocasiona que el alumno pasara periodos largos en el CUCS. Actualmente, este punto mejoró, pues a partir del ciclo 2011-A se incorporó un tercer bloque en turno vespertino que permitió mejorar los horarios y flexibilidad
- No todos los PTC que apoyan a la LN tienen un cubículo propio para el desarrollo de sus funciones académicas, de investigación y tutorías, como lo requieren los estándares de calidad del CONCAPREN.

- Concretamente en el CUCS, existe insuficiencia y dispersión de las aulas en donde los alumnos de Nutrición toman clases, lo que dificulta la ubicación de los estudiantes, así como su integración e identidad como Licenciados en Nutrición.

Según la problemática detectada en la suficiencia, adecuación y pertinencia de los recursos de la LN del CUCS, se sugieren las siguientes acciones:

- Fortalecer el desarrollo y equipamiento de laboratorios, para que faciliten el desarrollo de CPI de los alumnos de la LN.
- Aumentar y optimizar el material y equipo audiovisual de apoyo tanto en departamentos como en la Coordinación de la Licenciatura, para que los docentes impartan sus UA.
- Difundir en el CUCS, el uso de la cancha de usos múltiples, el Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio (LEEN), el Centro de Auto-Acceso para el aprendizaje de idiomas (CAA) y el Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos (CUCSINE), tanto para alumnos como profesores. Cada Centro Universitario analizó y adecuó estas acciones a su realidad.
- Establecer y difundir manuales y flujogramas que faciliten la operación de los procesos académico-administrativos, para evaluar objetivamente de acuerdo a indicadores específicos.
- Evaluar y mejorar la oferta académica para procurar optimizar el tiempo que pasan los alumnos en el centro universitario correspondiente.
- Gestionar y optimizar espacios (cubículos) o áreas específicas para profesores.
- Gestionar la concentración de aulas fundamentalmente para las áreas de formación básica particular de la LN, lo que favorece la ubicación física de los alumnos y facilita el proceso de identidad profesional.
- Sensibilizar, orientar y fomentar el sentido de pertenencia a la LN.

C.6. Congruencia entre la normatividad y el modelo por CPI

En la autoevaluación curricular iniciada en 2006 y concluida en 2008, en lo relativo a la congruencia entre la normatividad y el MCPI de la LN del CUCS y del programa de esta licenciatura, en los demás centros universitarios, se identificaron las siguientes necesidades, demandas y problemas:

- La normatividad actual es incongruente con el MCPI.

- Algunos aspectos de la normatividad son poco específicos y dan pie a interpretaciones y confusiones por parte de los usuarios (por ejemplo, en el Reglamento General de Titulación de la LN falta especificar detalladamente cómo se evalúan cada una de las modalidades de titulación y cuáles son aplicables a la Licenciatura en Nutrición). Sobre este aspecto el H. Comité de Titulación de la Licenciatura en Nutrición ha estado trabajando y documentando procesos para definir cada una de las modalidades de titulación y brindar elementos para su evaluación.
- No existen procesos de difusión para garantizar que todos los actores involucrados conozcan y accedan a los estatutos normativos.

De acuerdo a la problemática detectada en la congruencia entre la normatividad y el MCPI de la LN del CUCS se sugieren las siguientes acciones:

- Evaluar la pertinencia de la normatividad actual y su congruencia con el MCPI.
- Implementar procesos de difusión para garantizar que todos los actores involucrados conozcan los estatutos normativos y sepan cómo acceder a ellos.

La fundamentación que se presentó en las páginas anteriores, incluye acciones construidas a partir de la reflexión de necesidades y demandas de formación por CPI. Así, este proyecto, es para mejorar el currículum actual y proponer una LN que pretende, a través de un ejercicio de monitoreo, investigación, autoevaluación y planeación estratégica, mejorar la calidad educativa y competitividad de la Licenciatura y de sus miembros, en los contextos social, institucional y pedagógico-didáctico, a la vez que sirva para aportar datos para la re-acreditación del PE ante organismos nacionales y la acreditación ante organismos internacionales.

Debido al desarrollo que ha tenido el currículum por CPI implementado en la LN de la Red Universidad de Guadalajara, se puede inferir que:

- El modelo curricular ha sido exitoso en la formulación de un plan de estudios con un eje integrador de PP e investigación, combinando la formación disciplinar de tipo teórico con la práctica reflexiva y el desarrollo del juicio científico a lo largo del PE.
- Esta situación ha repercutido, en la valoración positiva del éxito obtenido en la adquisición de CPI por parte de los alumnos y en el éxito laboral de los egresados, en los cuatro campos disciplinares (Nutrición Clínica, Ciencias de los Alimentos, Alimentación y Nutrición Poblacional y Gestión de Servicios de Alimentos), como se establece en el reciente estudio de egresados (no publicado),

así como en la producción científica de los cuerpos académicos relacionados con la LN del CUCS y en la incorporación de alumnos al Programa de Gestión del Talento Humano, vía la investigación y la internacionalización.

- Sin embargo, el desarrollo es heterogéneo en los diferentes campos profesionales, debido a que en dos áreas, Ciencias de los Alimentos y Gestión de Servicios de Alimentos, no es hasta fechas recientes, que se ha podido incrementar el número de alumnos con interés en esos campos, el número de egresados insertos laboralmente en esas áreas, así como un mayor número de docentes con perfil en el área, nutriólogos también, y con posgrado, de acuerdo al plan estratégico de la LN del CUCS, y como parte del Programa Estratégico de Aprendizaje por CPI, que, mediante esta propuesta curricular, se pretende también seguir mejorando.
- Según el análisis de la problemática sociocultural, epidemiológica, demográfica, de mercado laboral, así como en el desarrollo del campo disciplinar y profesional, se recomienda adecuar el perfil profesional de egreso por CPI, la profesionalización académica y la práctica docente para formar un Licenciado en Nutrición general, integral, con calidad y competitividad global y pertenencia local, con multi habilidades flexibles, aptitudes y valores ético- profesionales y sociales, para integrarse con éxito a todos los segmentos del mercado laboral, a los sistemas productivos y a la realidad sociocultural de la región y el país, con juicio crítico-científico.
- En lo que respecta a las prácticas académicas y administrativas que se realizan en la implementación de los programas de tutorías, SS, profesionalización académica y los servicios escolares, de apoyo bibliohemerográfico, laboratoriales y sistemas digitalizados para el aprendizaje de CPI, a pesar de los éxitos obtenidos, constituyen una asignatura pendiente que deberá solucionarse en la mejora de la calidad educativa para la formación de nutriólogos en la LN de la Red Universidad de Guadalajara.

A partir de los elementos analizados se puede concluir que las LN de la Red Universidad de Guadalajara, con el liderazgo de la LN del CUCS, han sido pioneras a escala regional, nacional e internacional, en generar propuestas curriculares y realizar prácticas educativas con el Modelo de Competencias, inicialmente con el Modelo de Competencias Laborales (Centro Universitario de Ciencias de la Salud, 1997) y posteriormente con el MCPI (Centro Universitario de Ciencias de la Salud, 2000), experiencia innovadora que debe ser valorada críticamente, en la formación de profesionales de la salud y otras profesiones universitarias. Además trabajó y compartió públicamente, el proceso de evaluación curricular que se realizó para lograr llegar al momento actual de rediseño curricular (Desarrollo curricular por competencias profesionales integradas, 2ª edición y Gestión académica del currículum por competencias).

Los elementos anteriormente señalados, constituyen un valor agregado que permitieron la acreditación de la LN del CUCS, CUSUR y CUALTOS ante el CONCAPREN, y también, preparan de manera favorable, la acreditación de CUCSUR y CUNORTE, así como el proceso de re-acreditación del programa educativo en CUCS y CUSUR. Con esta propuesta, así fundamentada, los diferentes Centros podrán orientar la nueva formación del Licenciado en Nutrición en la Universidad de Guadalajara.

3. Cuadro que resume la fundamentación de las unidades de aprendizaje (UA), de acuerdo a las competencias del perfil de egreso a las que cada UA le abonan

A continuación se muestra un cuadro reducido (véase anexo a tamaño legible) de la matriz trabajada para evidenciar, qué UA (filas) le abonan a cada una de las 20 CPI del perfil de egreso (columnas). Es un resumen, elaborado a posteriori, de la fundamentación que se sustentó anteriormente, y que se construyó de acuerdo a la metodología que se explica en el siguiente subapartado.

La propuesta para la re-estructuración curricular de los PE, se basó en los criterios metodológicos propios de la Teoría del Diseño Curricular, a partir del "Modelo Educativo del CUCS".

4. Metodología empleada para el diseño curricular

La propuesta para la re-estructuración curricular de los PE, se basó en los criterios metodológicos propios de la Teoría del Diseño Curricular, a partir del "Modelo Educativo del CUCS".

Desde 1997, en el CUCS fue creado el Programa de Desarrollo Curricular (PDC), y en el marco del mismo, se llevó a cabo la re-estructuración de los planes y programas de estudio que se puso en marcha en el año 2000, bajo un enfoque por CPI. Este enfoque curricular fue retomado, analizado y enriquecido durante el periodo de 2007, por el Comité Técnico (CT) del Programa que fue re-constituido en 2007, y formuló el proyecto de investigación educativa que dio sustento a la tarea de realizar la evaluación curricular, en el 2008.

Participaron los Comités Consultivos Curriculares (CCC), grupos de académicos conformados como Equipos Técnicos de Apoyo (ETA), así como el propio CT, quien realizó la coordinación general de todas las actividades hasta llegar a la presentación del informe diagnóstico por cada PE, en noviembre de 2008.

Desde el punto de vista teórico-metodológico, la tarea de evaluación consideró tres dimensiones: social, institucional y pedagógico-didáctica, mismas que propone la Teoría Curricular de Alicia de Alba (De Alba, 1998, p. 141).

A partir de estas tres dimensiones se elaboró una matriz de coherencia metodológica, a partir de cinco preguntas centrales formuladas en el proyecto de investigación. Se definieron categorías, instrumentos, productos esperados y responsables de llevar a cabo los mismos (ver anexo "Programa de Desarrollo Curricular").

A partir del mes de enero de 2009, arrancó el proceso de re-estructuración curricular, previa elaboración de la "Evaluación y Guía Metodológica para el Desarrollo Curricular por Competencias Profesionales Integradas", así como el desarrollo de instrumentos de apoyo a dicho trabajo por parte del CT.

En ese momento también, el CT construyó el "Modelo Educativo del CUCS", como fundamento teórico, filosófico, epistemológico y pedagógico-didáctico de la estrategia metodológica del Centro. Así, ambos documentos, aunados a los resultados de la evaluación del PE de la LN, fueron la base para la propuesta educativa de esta Licenciatura.

Para iniciar el proceso de re-estructuración curricular se reorganizaron los CCC, quienes retomaron los resultados del proceso de evaluación curricular realizado previamente. Con el fin de construir la fundamentación del proceso de rediseño, se identificaron las grandes necesidades sociales que atenderá el profesional en formación, bajo el enfoque por CPI. Todo el proceso estuvo apoyado por miembros del CT designados, para asesorar el trabajo de re-estructuración curricular y el mismo siguió las etapas e instrumentos descritos en la “Evaluación y Guía Metodológica para el Desarrollo Curricular por Competencias Profesionales Integradas”, hasta concluir con las nuevas propuestas de planes y programas de estudio.

Además, en el marco del trabajo en la Red UdeG, se incorporaron las opiniones de asesores externos para cada campo profesional en este proceso, y se mantuvo comunicación con diferentes instancias y representantes de PE similares de la Red Universitaria, instituciones incorporadas, así como representantes del sector productivo y servicios de la región.

En todo el proceso se tomaron en cuenta el Reglamento General de Planes de Estudio de la UdeG, así como los resultados de las evaluaciones externas realizadas por los CIEES y los organismos acreditadores con reconocimiento de Consejo para la Acreditación de la Educación Superior, A.C. (COPAES). En el caso de este programa educativo, se trabajó con base en la herramienta del Consejo Nacional para la Calidad de los Programas Educativos en Nutriología, A.C. (CONCAPREN), así como con los resultados de la evaluación (ver anexo “Resultados del informe de acreditación, por parte del CONCAPREN”), que en términos generales, orientan y retroalimentan los procesos de autoevaluación institucional, particularmente de los PE.

Para realizar la gestión académica del currículum por competencias de la LN, se aplicaron los conceptos de gestión académica de competencias y diálogo social. También, se recuperaron críticamente algunas experiencias en la aplicación de modelos de gestión en educación, gestión de competencias y gestión en salud de Países Bajos, América Latina y México (Schvatzman, 2007; Kells, 1992; Ruelas, 1990, pp. 207-220).

De acuerdo a las experiencias de diálogo social en salud en América Latina, adecuadas críticamente a los espacios académicos por miembros del CCC de la LN del CUCS, el diálogo social debe estar diseñado con las siguientes características (Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud/Agencia Sueca para el Desarrollo Internacional, 2007):

1. Debe insertarse en una plataforma institucional.
2. Los objetivos del diálogo deben incorporarse a acuerdos concretos de gestión y conducción institucional para que se plasmen en políticas educativas efectivas.
3. El diálogo social debe ser concebido en forma participativa desde su fase de diseño en coordinación con las organizaciones académicas y de dirección curricular.
4. Es fundamental que el diálogo promueva una participación real de la comunidad académica en la toma de decisiones, a lo largo del proceso de gestión.
5. El diálogo social no tiene que generar necesariamente un consenso en torno a los temas discutidos, pero sí debe lograr el compromiso de los sujetos con los acuerdos básicos alcanzados, para ser transformados los planes, programas e instrumentos con el fin de evaluar la calidad del proceso de gestión académica del currículum.

El proceso de evaluación y re-estructuración curricular de la LN del CUCS siguió las siguientes fases:

Construcción del proyecto de "Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara"

La nueva propuesta curricular por CPI, surge de la combinación de los saberes teórico-metodológicos, prácticos y formativos de las competencias profesionales y las competencias para la vida, con sus componentes técnico-instrumentales y socioculturales, que se construyen a partir de la evaluación de los problemas identificados en la investigación y monitoreo de necesidades y demandas de la dimensión social, institucional y pedagógico-didáctica, en contraste con las necesidades y demandas de formación diagnosticadas en el año 2000 (Licenciatura en Nutrición, 2000).

Desde agosto del 2006, los miembros del CCC de la LN del CUCS guiaron el proyecto de investigación educativa, mismo que culminó con la publicación de las experiencias del proceso, en el libro *"Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara"* (Crocker, et al., 2008). El proyecto de *"Gestión académica del currículum por competencias"*, se construyó de acuerdo a las siguientes dudas empírico-científicas:

1. ¿Cómo se ha desarrollado el currículum por CPI que se ha implementado en las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara y sus instituciones incorporadas?
2. ¿Cuáles son las características de la experiencia de gestión académica del currículum por competencias realizados por las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara y sus instituciones incorporadas en los últimos dos años?
3. ¿Qué características académicas debiera tener una estrategia de gestión social de currículum por CPI que dé respuesta a las demandas externas de certificación y acreditación de la calidad educativa, sin perder los procesos de desarrollo curricular propios que mantengan la identidad cultural y educativa de las IES?

Para responder a las preguntas del proceso de "*Gestión académica del currículum por competencias*", se utilizaron indicadores de calidad académica que se aplicaron durante el periodo 2006-2007, mediante la siguiente estrategia (Plan Estratégico de Desarrollo de la LN del CUCS 2007-2012, 2007):

1. Monitoreo e investigación de los factores de la dimensión externa e interna del currículum de la LN.
2. Análisis de datos cuanti-cualitativos de las dimensiones analizadas para valorar la pertinencia interna y externa del currículum de la LN.
3. Autoevaluación con la participación de los miembros de las comunidades académicas de las Licenciaturas de Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara e instituciones incorporadas.
4. Propuestas de transformación curricular, de acuerdo a las posibilidades reales de cambio institucional.
5. Planeación para la construcción de la misión, visión, valores, políticas de calidad y programas estratégicos para el desarrollo curricular del MCPI en la LN del CUCS, que sirvieron de apoyo para generar el desarrollo curricular de la LN.

Aprobación y mejora del proyecto de "*Gestión académica del currículum por competencias*"

Los integrantes del CCC de la LN y la Asesora por el CT elaboraron la fundamentación teórica de la "*Gestión Académica del Currículum por*

Competencias”, cuyo objetivo fue proporcionar todos los elementos epistemológicos y las teorías particulares para sustentar la investigación educativa. A partir de las teorías generales de la investigación, con la epistemología y paradigmas se fundamentó la gestión académica y social del currículum.

Se revisaron las teorías de la gestión educativa tradicional, empresarial, académica democrática y social. Se profundizó en la evaluación a la gestión de la calidad educativa, así como el modelo de competencias laborales y profesionales integradas.

Organización de grupos de trabajo para la gestión social

Una vez identificadas las preguntas de investigación educativa, se organizaron equipos de trabajo para la elaboración de los proyectos de investigación.

De agosto del 2006 a enero del 2007, se realizó la evaluación del PE de la LN en el que se tomó como referente dos dimensiones de análisis (externa e interna), con sus respectivas categorías:

Dimensión externa:

- Aspectos sociales de la alimentación y nutrición en la población.
- Aspectos laborales. Necesidades y demandas de los empleadores de Licenciados en Nutrición en el Estado de Jalisco.
- Estudio de egresados de la LN del CUCS.
- El mercado de servicios educativos del LN. Análisis de la competitividad de las escuelas y facultades en Nutrición en el Estado de Jalisco.
- Análisis de las tendencias disciplinares del nutriólogo a escala local, nacional e internacional.
- Análisis de las tendencias profesionales del nutriólogo.

Dimensión interna:

- Análisis de la estructura y el mapa curricular del plan de estudios de la LN.
- Sujetos sociales y sus prácticas. Análisis de las necesidades y demandas de formación de los actores internos del proceso educativo.
- Evaluación de la práctica docente por CPI en la LN.

- Análisis de las tutorías en la LN en la Red UdeG, y concretamente, en el CUCS.
- Evaluación de las PP y SS.
- Análisis de la función de investigación que impacta al PE de la LN.
- Recursos para el proceso enseñanza-aprendizaje. Análisis de los avances en infraestructura, perfil docente y servicios de apoyo a la docencia de la LN.
- Autoevaluación del currículum por CPI de la LN.

Presentación de los resultados

Durante este periodo, se elaboraron los proyectos y se seleccionaron los líderes para llevar a cabo las distintas investigaciones.

Dimensión externa:

1. **Aspectos sociales de la alimentación y nutrición en la población:** se estudiaron aspectos de nutrición y salud en México, así como la transición epidemiológica y nutricional. Se analizó el perfil epidemiológico y la situación alimentario-nutricional, a escala nacional y regional. Además, se detallaron los cambios socioeconómicos y políticos, aunado a los efectos que estos han provocado en la epidemiología de la nutrición, ejemplo de ello, es la persistencia de patologías carenciales en la mayoría de la población empobrecida que produce un aumento en enfermedades infecciosas y crónico-degenerativas. Asimismo, se obtuvieron datos del estado nutricional de la población preescolar, escolar, adolescentes y población adulta del país.

2. **Aspectos laborales del nutriólogo. Necesidades y demandas de los empleadores de nutriólogos en el Estado de Jalisco:** con este estudio se identificaron las actividades que realiza el nutriólogo, así como los saberes teóricos-metodológicos, prácticos y formativos demandados por los empleadores de nutriólogos en los diferentes segmentos del mercado laboral en Jalisco, para compararlos con los saberes que forman el perfil de competencias profesionales de egreso de la LN. Se evaluaron segmentos del mercado laboral del nutriólogo de la Zona Metropolitana de Guadalajara (ZMG), y en este caso, fueron 12 empresas e instituciones del área de la Industria Alimentaria, 17 del área de Nutrición Clínica, 6 del área de Administración de Servicios de Alimentos, 7 del área de Alimentación y Nutrición Poblacional, 5 del área de Nutrición en el Deporte, 2 del área de Investigación del Proceso Alimentario-Nutricio y 4 del área de Docencia, para dar un total de 53 diferentes espacios laborales a los que se les aplicó una encuesta (ver anexo "Necesidades y demandas de los empleadores de

nutriólogos en el Estado de Jalisco”). El análisis de la información, consistió en el reconocimiento del personal encargado de seleccionar y contratar nutriólogos, quienes identificaron las actividades y saberes demandados por los empleadores de nutriólogos, y fueron clasificados dentro de matrices de análisis de actividades y saberes demandados por los empleadores para compararlas con el perfil de competencias actuales del diseño curricular de la LN, con lo que se determinaron los nuevos saberes a formar en el nutriólogo.

3. **Estudio de egresados de la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud de la Universidad de Guadalajara:** este estudio fue de tipo transversal-descriptivo, caracterizado por ser un censo de 63 egresados (estuvieran o no titulados) de las tres primeras generaciones de egreso (2002-A, 2002-B y 2003-A) de esta Licenciatura, y que fueron evaluados a través de un cuestionario. Estas generaciones fueron las únicas que cumplían con los criterios propuestos por la ANUIES para este propósito, en el que se recomienda estudiar solamente a los egresados con más de tres años de haber concluido la Licenciatura (Bórquez, 2009). Más recientemente, se actualizó esta información, al retomar el plan de estudios propuesto y revisar aspectos de acuerdo a los resultados de este último estudio de egresados.

4. **El mercado de servicios educativos del nutriólogo. Análisis de la competitividad de las escuelas y facultades de nutrición en el Estado de Jalisco:** se identificaron informantes clave en los diferentes PE para formar nutriólogos en el Estado de Jalisco, quienes fueron evaluados por medio de un cuestionario (ver anexo “Análisis de la competitividad de las escuelas y facultades de Nutrición en el Estado de Jalisco”). El objetivo del estudio fue analizar los indicadores de éxito de las diferentes instituciones que ofrecen la LN, con el fin de evaluar el nivel de educación que se imparte, y así, saber si los nutriólogos se están formando con competitividad.

5. **Aspectos disciplinares y profesionales en la formación del nutriólogo. Análisis de las tendencias disciplinares del Licenciado en Nutrición a escala local, nacional e internacional:** se evaluó, de forma general, el plan de estudios de 3 universidades a nivel local, 25 a escala nacional, 21 de Centro y Sudamérica, en Estados Unidos y Canadá se identificaron 60 universidades y 20 en Europa y Oceanía. Se buscó, a través de internet, las universidades adscritas a asociaciones de nutriólogos a escala nacional e internacional, como es la AMMFEN, la antes llamada *American Dietetic Association* o la EFAD.

6. **Análisis de las tendencias profesionales del nutriólogo:** el objetivo del documento fue aportar elementos de discusión sobre la historia, práctica, identidad, tendencias curriculares actuales y otros aspectos éticos normativos de la profesión.

Dimensión interna:

- 1. Plan de estudios. Análisis de la estructura y el mapa curricular del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición:** se analizó la estructura y mapa curricular del plan de estudios de la LN. La lógica del análisis del mapa curricular se basó en la coherencia de las UA alrededor de un objeto de conocimiento, la coherencia teórica-práctica de cada ciclo escolar y la organización de los ejes de práctica profesional e investigación (ver anexo "Análisis de la estructura y el mapa curricular del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición").
- 2. Análisis de las áreas de formación profesional de la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud:** como resultado de diversas reuniones de trabajo del CCC de la LN, así como de la identificación de distintas necesidades de información para complementar el proceso de evaluación curricular, fue diseñada una matriz de recolección de información con 21 ítems (ver anexo "Análisis de las áreas de formación particular de la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud), para efectos de análisis, fueron agrupados en las siguientes categorías: a) congruencia-correspondencia (5 ítems); b) prácticas profesionales (4 ítems); c) servicio social (4 ítems); d) equipamiento y manuales (5 ítems); f) investigación (3 ítems).
- 3. Sujetos sociales y sus prácticas. Análisis de necesidades y demandas de formación de los actores internos del proceso educativo:** se realizó un estudio transversal exploratorio acerca de la percepción que tienen los profesores y alumnos (ver anexo "Análisis de necesidades y demandas de formación de los actores internos en el proceso educativo"), respecto a algunas de las variables de la LN. Fueron cuestionarios de autoaplicación, uno para profesores y otro para alumnos. Se aplicó una prueba piloto a un grupo de 3 profesores y 19 alumnos de los diferentes ciclos de la LN. Una vez obtenidos los resultados de la prueba piloto, se realizaron algunas modificaciones al cuestionario de los profesores, y se procedió con la aplicación de las encuestas al resto de la población.
- 4. Evaluación de la práctica docente por CPI en la Licenciatura en Nutrición. Una perspectiva desde los alumnos:** se abordó la evaluación del proceso de aprendizaje de los alumnos de la LN en su adquisición de competencias profesionales. Se realizó una evaluación que tuvo dos fases, una de tipo retrospectivo, en la que se analizaron las respuestas de un cuestionario que evaluó a los profesores y otra de tipo transversal al Modelo por CPI.
- 5. Análisis de las tutorías en la LN del CUCS:** el objetivo fue identificar la manera en que se ha implementando el Programa Institucional de Tutorías en la LN del CUCS, la vivencia tutorial de ese periodo, así como valorar la relación tutorado-tutor. La metodología utilizada, fue la aplicación de 423 cuestionarios

mixtos con 25 ítems, en áreas del CUCS, y fueron capturados 47% (n=201) de esos cuestionarios, de manera aleatoria (ver anexo "Cuestionario para estudiantes relativo a tutorías, en el año 2006").

6. **Las prácticas profesionales y el servicio social de los nutriólogos:** para analizar las prácticas profesionales y el servicio social, se realizó una autoevaluación a la LN mediante recolección de información y revisión documental. Una vez reunida la información en grupos de expertos por área disciplinar, se realizó un análisis DOFA para detectar las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas, tanto de las prácticas profesionales como del servicio social.

7. **Análisis de la función de investigación que impacta al PE en Nutrición:** el objetivo del estudio fue conocer el estado y el impacto del eje de investigación en el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición del CUCS. Se recolectaron datos y evidencias para conocer información acerca del eje de investigación, en el que se tomó como base a los estándares indispensables enlistados en el instrumento de autoevaluación propuesto por el organismo de acreditación mexicano, CONCAPREN. Posteriormente, se completó una matriz de 10 ítems agrupados en 4 áreas temáticas: cuerpos académicos, proyectos de investigación, modalidades de difusión y recursos (tipo de financiamiento). El periodo de recolección de la información abarcó un periodo de tres años (año 2005 al 2007).

Análisis de los avances en infraestructura, perfil docente y servicios de apoyo a la docencia de la Licenciatura en Nutrición: el objetivo principal fue analizar los avances del PE en su infraestructura, los perfiles docentes y los servicios de apoyo a la docencia (ver anexo: "Encuesta de servicios de apoyo a docentes"). Se comparó la situación de la LN, correspondiente al periodo de agosto de 2006 con la que se tuvo en la última modificación curricular, realizada en el año 2000.

Una vez concluidos los procesos de recolección de datos, en el Hotel "Villa Primavera" de la UdeG, del 25 al 27 de enero de 2007, se realizó el "Taller de Rediseño Curricular de la Licenciatura en Nutrición", para presentar los resultados de los trabajos. Este proceso fue documentado en las minutas 12, 13 y 14 del CCC de la LN, en el que participaron los integrantes del CCC de la LN del CUCS, algunos profesores del CUNORTE, CUCSUR, CUSUR, UTEG, IVEDL y LAMAR. Es importante señalar que en esta reunión se tuvo la presencia del Mtro. Arturo Verduzco Godoy, por parte de la Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado (CIEP) de la UdeG, quien dio seguimiento puntual a las actividades que se desarrollaron.

Propuestas para la mejora continua del currículum

Una vez socializados los datos de la investigación educativa, se inició la fase de rediseño curricular.

En la Sala de Usos Múltiples de Rectoría del CUCS, del 20 al 31 de agosto de 2007, se llevó a cabo el "Taller de presentación de necesidades y demandas de formación, perfiles y estructura curricular de la Licenciatura en Nutrición". Se realizó una matriz de necesidades, demandas, saberes, competencias y unidades de aprendizaje, en el que se tuvo participación de profesores de CUNORTE, UTEG, IVEDL, LAMAR y UNE. El 30 de octubre de 2007, en las aulas de posgrado del CUCS, se realizó la nominación de las UA y ejes del plan de estudios de la LN.

Planeación estratégica de la Gestión académica del currículum

Como parte de la evaluación continua del currículum, del 6 al 8 de septiembre de 2007, en el Hotel Villa Primavera de la UdeG, tuvo lugar el Taller de Planeación Estratégica. En esta actividad se tuvo la presencia de integrantes del CCC de la LN, y se abordaron temas como:

1. La presentación de la planeación estratégica de la calidad
2. Modelo de pensamiento estratégico

Además, se definió el Plan Estratégico de Desarrollo de la LN del CUCS 2007-2012 (ver anexo "Plan Estratégico de Desarrollo de la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, 2007-2012"):

1. Filosofía, política y valores
2. Misión y visión
3. Objetivos

Posteriormente, se integraron los programas estratégicos de la siguiente manera:

ESTRATEGIAS	POSICIONAMIENTO BUSCADO	PROGRAMAS DE TRABAJO
1. Acreditación del PE	- Reconocimiento de calidad para mejorar la competitividad	Programa para la acreditación nacional del PE Programa para la acreditación internacional
2. Internacionalización del PE	- Consolidación como PE de calidad	Programa para la internacionalización
3. Desarrollo del Modelo de CPI	- Competitividad en el mercado laboral y de los servicios educativos - Pertinencia sociocultural para contribuir a la equidad y respeto por la identidad étnica y de género	Programa para el desarrollo del modelo curricular por CPI
4. Gestión del talento humano	- Competitividad intra e inter-institucional - Compromiso profesional y social de sus miembros	Programa de gestión del talento humano
5. Gestión del saber científico	- Liderazgo disciplinar	Programa de gestión del saber científico

Integración de la LN a las actividades del PDC del CUCS periodo 2008-2010.

Al iniciar el año 2008, los CCC de cada Licenciatura en el CUCS fueron instaurados, y a partir de esa fecha, se declaró el "Año de la Evaluación Curricular del PDC". Debido a que inicialmente el CCC de la LN del CUCS planteó el proyecto de investigación educativa en dos dimensiones (interna y externa), se modificó y se redefinió la nueva ruta de trabajo de acuerdo a las tres nuevas dimensiones planteadas por el PDC, tal y como lo recomienda Alicia de Alba (1998, p. 67): la dimensión social, institucional y pedagógico-didáctica. Así, el CCC de la LN se integró al trabajo de evaluación del PDC del CUCS.

Asimismo, es importante destacar que las categorías investigadas en la dimensión externa corresponden a la dimensión social. Por su parte, la dimensión interna pertenece a la dimensión pedagógico-didáctica, y una tercera dimensión institucional que no se había abordado inicialmente.

Para cumplir con los objetivos, surgió la necesidad de crear cuatro nuevos equipos de trabajos que complementarían el Programa, durante el periodo de enero a junio de 2008.

En la dimensión pedagógica-didáctica:

- Análisis de la práctica docente, de acuerdo a CPI del CUCS que se implementan en los ambientes de aprendizaje.
- Análisis de la pertinencia de la normatividad universitaria con el MCPI.

Dimensión institucional:

- Análisis de los ejes estratégicos del PDI del CUCS, respecto a las políticas y estrategias generales.
- Análisis de la congruencia entre las políticas educativas institucionales con las nacionales e internacionales.

El proceso de re-estructuración del currículum de la LN y la nueva propuesta de rediseño curricular de la LN, se retomó en el año 2009, junto con todos los programas de pregrado del CUCS.

La fundamentación del proyecto fue elaborada en un proceso de construcción social, en el que se tuvo la participación de los miembros del CCC de la LN de CUCS, la Asesora del CT, la Red Universidad de Guadalajara (CUCS, CUSUR, CUALTOS, CUNORTE y CUCSUR) e instituciones incorporadas (IVEDL, UTEG, LAMAR y UNE), con representación de tres profesores por institución, además de otros participantes.

Posteriormente, se realizó el "Primer Taller de Organización y Re-estructuración Curricular del Programa Educativo de la Licenciatura en Nutrición", actividad realizada en la Sala de Usos Múltiples de Rectoría del CUCS, del 9 al 12 de marzo de 2009.

En ese Taller, se informó a todos los participantes los avances hasta entonces obtenidos por el CCC de la LN del CUCS, por lo que se socializaron los resultados de la evaluación curricular del PE de la LN.

En el Taller, el trabajo realizado se basó en los lineamientos de la *"Evaluación y Guía para el Desarrollo Curricular por Competencias Profesionales Integradas"* (Pérez, et. al., 2009, pp. 65-66). Se llenaron tres formatos correspondientes a la "Identificación necesidades y problemas de salud a atender por el profesional de la nutrición y alimentos"; "Identificación de necesidades y problemas para la formación del profesional de Ciencias de la Salud y del LN" y "Acciones y contextos por necesidad y problema para la intervención profesional".

Los documentos antes mencionados, fueron la base para la redacción de la fundamentación del proyecto de re-estructuración curricular de la LN, insumo indispensable para la siguiente fase del trabajo.

El "Segundo Taller de Organización y Re-estructuración Curricular", fue realizado del 24 al 26 de abril de 2009, en el Hotel Villa Primavera. En ese Taller se tuvo la participación de los miembros del CCC de la LN del CUCS, la Asesora por el CT, la Red Universidad de Guadalajara (CUCS, CUSUR, CUALTOS, CUNORTE y CUCSUR) e instituciones incorporadas (IVEDL, UTEG, LAMAR y UNE), basados en una metodología participativa y de diálogo social.

Durante este Taller se construyeron las CPI del perfil de egreso, según lo sugerido en la *"Evaluación y Guía Metodológica para el Desarrollo Curricular por Competencias Profesionales Integradas"* (Pérez, et. al., 2009, pp. 64-67). Asimismo, se elaboraron los objetivos del PE y perfil de ingreso (Pérez, et. al., 2009, p. 64), así como la nominación y fundamentación de las UA (Pérez, et. al., 2009, pp. 68-70).

En el CUCS, del 4 al 8 de mayo, el CCC de la LN continuó trabajando la propuesta de rediseño curricular de la LN, según lo marcado por la *"Evaluación y Guía Metodológica para el Desarrollo Curricular por Competencias Profesionales Integradas"* (Pérez, et. al., 2009, pp. 70-73).

La construcción del perfil de egreso (segunda parte), además de la nominación y fundamentación de las UA del Área Básico Común, se llevó a cabo los días 8, 9, 10 y 13 de julio de 2009, en las aulas de posgrado del CUCS. Después, el 16 de julio de 2009, en el aula número uno de la Coordinación de Servicios Académicos del CUCS, se tuvo la presencia de los presidentes de los CCC de todos los PE de pregrado del CUCS, dos integrantes de cada CCC y algunos representantes de la Red Universidad de Guadalajara de la Licenciatura de Médico Cirujano y Partero. El trabajo en su totalidad, fue conducido por los miembros del CT del CUCS.

El plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición y Alimentos fue presentado al H. Consejo de Centro Universitario en marzo 2010, y aprobado en lo general, en el dictamen n° 6756/2010.

Integración de la LN a las actividades del PDC del CUCS periodo 2011-2012.

Los trabajos colegiados de revisión del plan de estudios, iniciaron en junio 2011, con la revisión voluntaria de todo el documento de propuesta curricular, realizado por varios docentes, alumnos y egresados del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición del CUCS.

Además, se estuvo trabajando paralelamente con el Grupo Técnico de Apoyo al Análisis Curricular del CUCS, respecto a la estructura del área de formación básico común a profesionales del área de ciencias de la salud.

Paralelamente, hubo el trabajo organizado por la CIEP, de Reforma Curricular, en el que participaron los cinco centros de la Red UdeG que también tienen el programa educativo de la Licenciatura en Nutrición: CUCS, CUSUR, CUCSUR, CUNORTE y CUALTOS.

En diciembre 2011 y enero 2012, se concretó la revisión del plan de estudios, relativo a carga horaria, trayectoria escolar, y algunos otros aspectos, mediante la participación social del H. CCC de la Licenciatura en Nutrición del CUCS, coordinadoras del programa de la Licenciatura en Nutrición de la Red UdeG (CUCS, CUSUR, CUALTOS, CUNORTE y CUCSUR), así como representante de CIEP, la Mtra. Marisol Luna Rizo, la asesora externa del proceso, Mtra. Mercedes González Gutiérrez, y también, supervisaba el proceso, la Dra. María del Sol Orozco Aguirre de CIEP.

Así, se retomaron diferentes puntos del documento que se actualizaron con la información analizada para fortalecer algunos de los posicionamientos y la fundamentación de esta propuesta.

Con estos avances, se trabajó a distancia en diferentes puntos de revisión del documento, y hubo todavía, varias reuniones presenciales, en las que participaron esencialmente, los integrantes del H. CCC de la Licenciatura en Nutrición del CUCS y las coordinadoras de la Red UdeG (CUCS, CUSUR, CUCSUR, CUNORTE y CUALTOS), para revisar y acordar las modificaciones que se presentarían al documento de reforma curricular.

Entre tiempo, hubo también acuerdos directivos institucionales, que re-orientaron el trabajo, para que esta propuesta, se alineara cuidadosamente con el Reglamento General de Planes de Estudio de la Universidad de Guadalajara, en todos sus puntos.

Los principales cambios se señalan en el documento y se justifican, para poder identificar los principales ajustes hechos después de la aprobación por el H. Consejo de Centro Universitario, del plan de estudios en lo general, en el dictamen n° 6756/2010.

Finalmente, las propuestas de rediseño curricular se organizaron de acuerdo a lo establecido en el Reglamento General de Planes de Estudio de la Universidad de Guadalajara, y es el documento que se presenta como modificación.

XI. Requisitos y modalidades de seriación entre las áreas formativas:

La forma de agrupación de las UA, para la seriación formativa del alumno, se hará, inicialmente, de acuerdo a las áreas formativas arriba expuestas (ver punto X del presente documento), considerando que las UA del área de formación básico común, son las primeras, en su mayoría a cursarse, al inicio del proceso formativo.

De manera paralela estas primeras UA del área de formación básica común, el alumno cursará la primera UA del área de formación básico particular propia de la profesión (Historia y epistemología de la nutriología).

Posteriormente, se concluirá el proceso formativo con las restantes UA del área de formación básico común y progresivamente, se irán incluyendo, de manera seriada, UA de los diferentes ejes disciplinares, con el fin de lograr una construcción con un gradiente de progresiva complejidad para lograr el perfil del nutriólogo egresado propuesto.

En el documento inicialmente aprobado, la seriación propuesta era, para cada ciclo, centrada esencialmente, en un campo profesional del nutriólogo. Sin embargo, en esta propuesta, tras varias reuniones de trabajo colegiado en forma de talleres (diciembre 2011 y enero 2012), se acordó que los ejes disciplinares deberán construirse a lo largo del programa, y no centrados en un ciclo formativo, pues presentan y favorecen, un proceso de dificultad y complejidad creciente para el desarrollo de competencias como resolución de problemas, que se mantendría, esencialmente gracias a la congruencia longitudinal que brindan estos ejes disciplinares, para reforzar y fortalecer el desarrollo de competencias que no están aisladas, sino que, finalmente, convergen para formar un profesional integral.

Así, durante el proceso formativo del alumno en el área de formación básico particular, se espera que el alumno curse también, las UA correspondientes al área de formación optativa abierta, todas ellas selectivas, para concluir su formación en el área de formación básico particular (ABP) con las cuatro UA de Prácticas profesionales (que se cursarán simultánea y sincrónicamente en el ciclo). Para poderlas cursar, el alumno deberá haber concluido la totalidad de créditos del área de formación básico común, 299 créditos del área de ABP (sin incluir éstas), y los créditos mínimos requeridos del área de formación optativa abierta (mínimo 15 créditos), con el fin de que, durante esta etapa, el alumno ya

cuenta con conocimientos y competencias complementarios para su práctica profesional.

Tras concluir la totalidad de créditos del área de formación básico particular, el alumno podrá cursar el área de formación especializante. En esta etapa de formación especializante, si sus horarios así lo permiten, el alumno podrá seguir cursando otras UA del área de formación optativa abierta, además de las correspondientes a los requisitos básicos necesarios que debía cumplir, para iniciar el área de prácticas profesionales en el 7° ciclo, antes mencionados (haber cubierto los créditos mínimos de UA del área de formación optativa abierta, así como la totalidad de créditos del ABC y 299 créditos del ABP).

En el área de formación especializante, el alumno seleccionará de las 8 opciones posibles y que se ofertarán simultáneamente, **dos UA** (una práctica profesional supervisada y una aplicación profesional en el mismo campo profesional), de acuerdo al promedio y dividiendo a la totalidad de la generación en los cuatro campos profesionales (ciencias de los alimentos, gestión de servicios de alimentos, alimentación y nutrición poblacional o finalmente, nutrición clínica). Ambas UA deben cursarse **paralela y sincrónicamente**. Además de la carga horaria asignada, el alumno tendrá prácticas profesionales en campo supervisadas por externos con una carga de 340 horas, que no devengará en remuneración para los receptores-asesores en los campos externos, y a quienes se les dará un nombramiento como profesor honorífico.

Respecto a la selección de UA del área de formación optativa abierta, ésta queda a la libre voluntad del alumno, si bien, algunas UA podrían fortalecer algunos de los campos profesionales del Licenciado en Nutrición, y son las que, inicialmente, se proponen, como parte de un listado posible de UA del área de formación optativa abierta.

Gracias al Acuerdo RGS/001/2012, adoptado por el H. Consejo de Rectores, con fecha del 26 de marzo de 2012, "respecto a la flexibilidad de contenidos, se acordó que se fortalecerá (...):

- Reconocer con créditos, cursos que no forman parte del plan de estudios del alumno, pero que se encuentran en el catálogo de SIIAU
 - Reconocer con créditos, cursos o actividades académicas que no forman parte del plan de estudios ni se encuentran en el catálogo del SIIAU, que sin embargo son temas emergentes e importantes para alguna carrera.
 - Reconocer con créditos, cursos que se tomen fuera de la Universidad de Guadalajara (instituciones nacionales e internacionales)".
-

Este acuerdo promueve la incorporación de unidades de aprendizaje que permitan un conocimiento especializante y una formación integral en los alumnos.

Así, los alumnos podrán cursar una UA en la Red UdeG o fuera de ella, que también podrá considerarse y acreditarse, como una UA del área de formación optativa abierta.

Esto, queda reflejado en la lista de UA que se proponen, y que se harán válidas por, al menos, cada una de las tres o cuatro UA de esa área: Formación complementaria I, II, III (y IV). Si son tres o cuatro UA dependerá del número de créditos de las UA cursadas.

XII. Relación de áreas y grupos de unidades de aprendizaje:

En este apartado, se abordan diferentes aspectos que tienen que ver con las áreas y grupos de unidades de aprendizaje. Primero los criterios de selección mínimo y máximo de UA por ciclo, y posteriormente, las relaciones de áreas y grupos de UA que se pueden analizar, de acuerdo a diferentes criterios.

Estos subtemas se enlistan a continuación, y posteriormente, serán detallados:

- 1.- **Opciones** menor a mayor de UA que se pueden cursar (menor a mayor).
- 2.- **Malla curricular** del plan de estudios, de acuerdo a las áreas de formación y los ciclos previstos.
- 3.- **Mapa curricular** (según ciclos y de acuerdo al gradiente de complejidad de la formación y del desarrollo de CPI del perfil de egreso, siguiendo los ejes de desarrollo curriculares disciplinares).
- 4.- **Ubicación de las UA según los ejes curriculares institucionales** para la formación de un profesional de la salud.
- 5.- **Ruta sugerida general** para el plan de estudios (propuesta predefinida, entre otras, para cursar en 8 ciclos consecutivos el programa educativo).
- 6.- **Opciones de mapa curricular, de acuerdo al eje curricular disciplinar que se desee fortalecer y/o privilegiar**, durante la formación del alumno. Obviamente, estas propuestas son sugerencias, que, gracias al acuerdo de flexibilidad antes mencionado (RGS/001/2012), pueden verse enriquecidas.

Esta es la manera en que se pueden relacionar las UA por áreas y grupos de las mismas.

1. Opciones de UA que se pueden cursar (de menor a mayor):

La opción menor de UA que podrán llevar los alumnos, de acuerdo mismo Reglamento General de Planes de Estudios de la Universidad de Guadalajara (artículo 25), corresponde a un mínimo de 30 créditos por ciclo, un promedio de 60 y hasta un máximo de 90 créditos en ese mismo periodo.

Si el alumno cursara únicamente 30 créditos por ciclo, el alumno podría cursar su plan de estudios, en aproximadamente 14 ciclos, eso es 6.5 a 7 años, sin incluir el Servicio Social.

Si el alumno cursara aproximadamente 90 créditos por ciclo, el tiempo mínimo requerido para llegar al área de formación especializante (que son dos ciclos completos) es de cinco ciclos, debido a los pre-requisitos (ver mapa curricular).

Dado que es un plan de estudios semi-flexible, de acuerdo a ese mismo reglamento, el alumno podrá cursar la totalidad de los créditos del programa educativo, en el doble del tiempo previsto, según la ruta sugerida antes planteada (artículo 26).

Esto permite múltiples opciones de grupos de UA del área de formación optativa abierta, que pueden combinarse para fortalecer alguno de los ejes curriculares disciplinares, que corresponden a los campos profesionales del licenciado en nutrición, de acuerdo a lo propuesto por la AMMFEN, AC.

Estas combinaciones posibles podrán ser asesoradas por un par más avanzado, un tutor, un docente o el propio coordinador del programa.

A continuación, se muestran diferentes gráficas de la estructura del plan de estudios, en función de diferentes enfoques, todos ellos útiles para entender la conformación de este programa educativo:

2. Malla curricular del plan de estudios:

Se presenta a continuación un esquema de la relación que tienen las UA de este plan de estudio, de las de acuerdo a las áreas de formación y los ciclos previstos para que se cursen. Se anexa en el punto XX de este documento, a tamaño mayor, para mejor visibilidad. Los colores reflejan los ejes curriculares disciplinares.

MALLA CURRICULAR DE LA LIC. EN NUTRICIÓN

Área	PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO	SÉPTIMO	OCTAVO
Básico Común	■	■						
Básico Particular	■	■	■	■	■	■		
	■	■	■	■	■	■	■	
Especializante	EJES CURRICULARES DISCIPLINARES							■
	■							■
Opcional Avanzada								■
								■

3. Mapa curricular

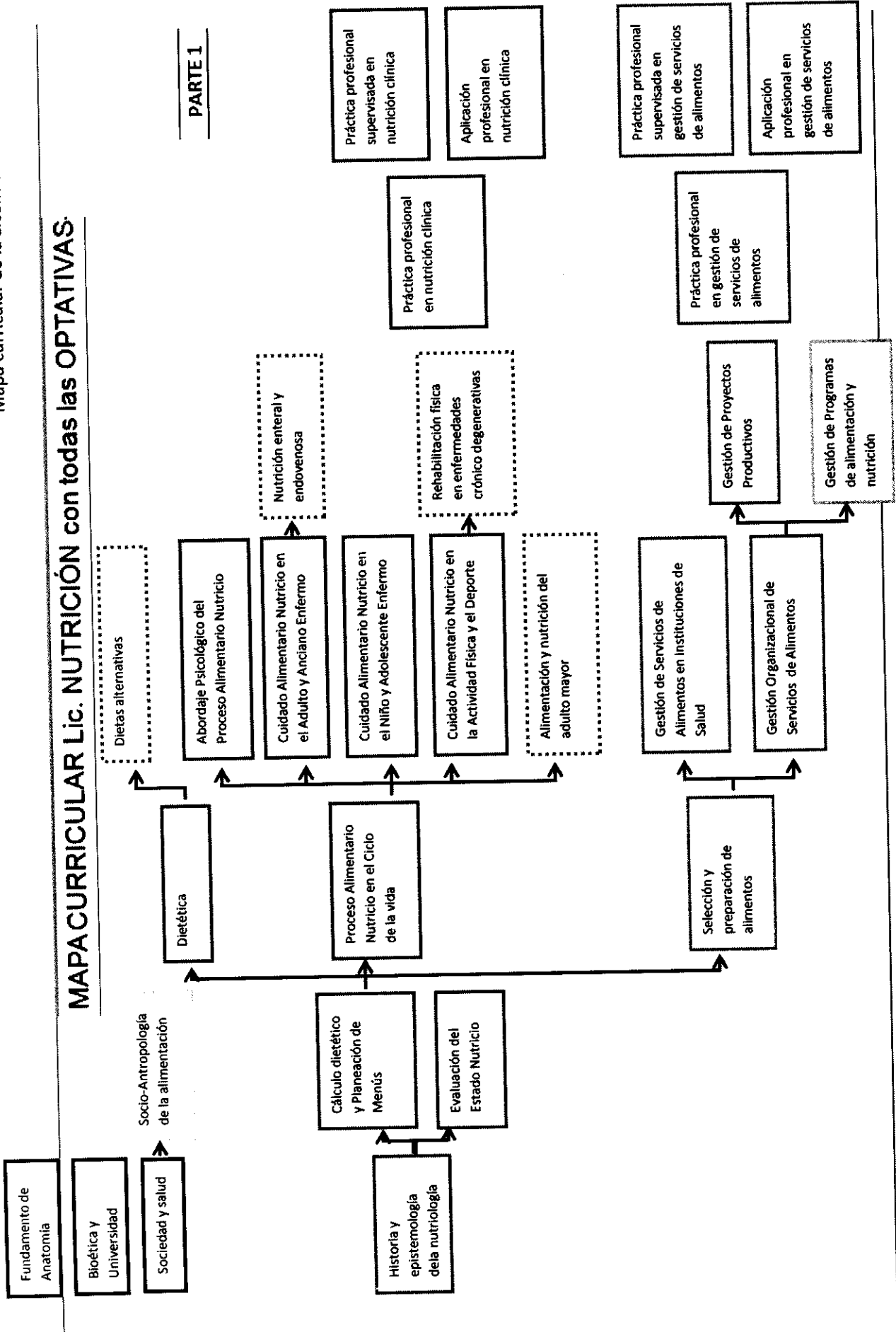
Otra manera de organizar la relación que tienen las UA de este plan de estudio, es hacerlo de acuerdo a los ciclos previstos que se cursen y señalando, con una flecha, la progresión ideal, de acuerdo al gradiente de complejidad de la formación y del desarrollo de competencias profesionales integradas, para el logro del perfil de egreso del alumno del programa educativo.

Las flechas sugieren la progresión de acuerdo al gradiente de complejidad de la formación y del desarrollo de CPI del perfil de egreso, siguiendo los ejes curriculares disciplinares.

En colores, se han destacado los ejes curriculares disciplinares.

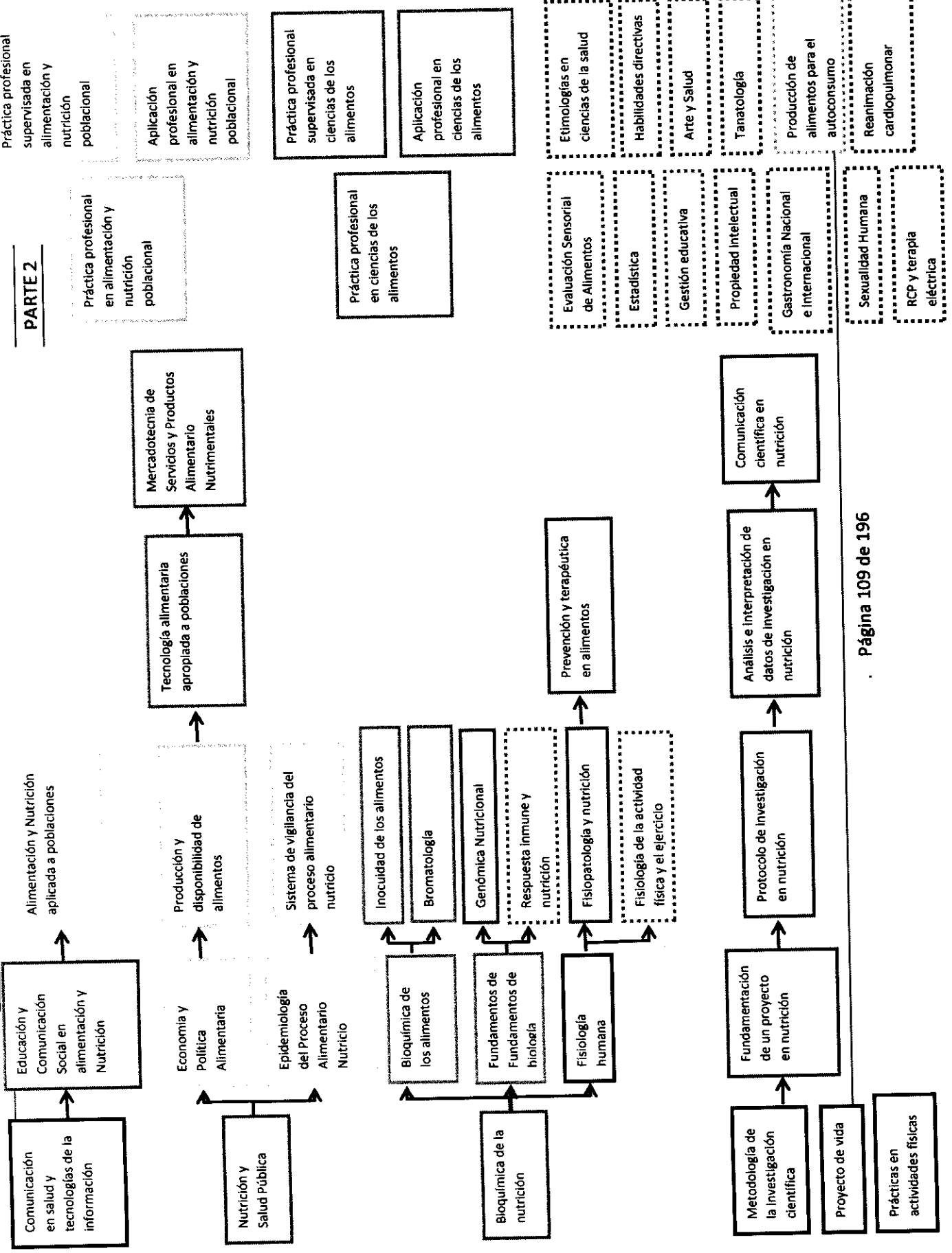
Se anexa en el punto XX de este documento, a tamaño mayor, para mejor visibilidad.

MAPA CURRICULAR Lic. NUTRICIÓN con todas las OPTATIVAS



PARTE 1

MAPA CURRICULAR Lic. NUTRICIÓN con todas las OPTATIVAS



PARTE 2

4. Ubicación de las UA según los ejes curriculares institucionales

En el esquema de la página siguiente se visualizan las diferentes unidades de aprendizaje de este programa educativo según los ejes curriculares institucionales para la formación de un profesional de la salud (filas), así como en función de las áreas de formación del plan de estudios. Además, mediante el color con que se escriben las UA, se muestran los diferentes ejes curriculares disciplinares que orientan la formación del futuro licenciado en nutrición, de acuerdo a los campos profesionales de la profesión.

5. Ruta sugerida general para el plan de estudios

En la Ruta Sugerida se muestra una opción predefinida, entre otras posibles, aunque quizás, la más recomendada, para cursar en 8 ciclos consecutivos el programa educativo de la licenciatura en nutrición, considerando los ejes curriculares institucionales y también los ejes curriculares disciplinares.

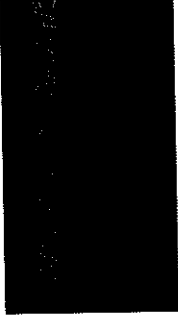
Como su nombre indica, es una, de varias posibilidades. Se mantiene el mismo código de colores para ejes curriculares disciplinares.

Se incluyen los créditos y pre-requisitos para cada UA.

UNIDADES DE APRENDIZAJE SEGÚN EJES CURRICULARES INSTITUCIONALES (y disciplinares a color)

Área	Eje científico	Eje Práctico	Eje de Educación y Comunicación Social e Intercultural	Eje de Gestión de Proyección
Básico Central	[Shaded]	[Shaded]	[Shaded]	[Shaded]
Básico Periférico	[Shaded]	[Shaded]	[Shaded]	[Shaded]
Especialización	[Shaded]	[Shaded]	[Shaded]	[Shaded]
Opción Avanzada	[Shaded]	[Shaded]	[Shaded]	[Shaded]

EJES CURRICULARES DISCIPLINARES



Resumen de Vigilancia del Proceso de Aprendizaje Institucional

Problemas de asignatura para el curso de asignatura

Programa de asignatura / curso

XIII. Criterios y sistema de evaluación para acreditar una unidad de aprendizaje:

El Reglamento General de Evaluación y Promoción de los alumnos de la UdeG, regula la evaluación del proceso enseñanza-aprendizaje de los alumnos, de conformidad con los planes de estudio que se imparten en la Universidad de Guadalajara, en este sentido las academias establecen los lineamientos para evaluar las competencias profesionales integradas y que estas abonen al perfil de egreso.

En ese documento se identifican varios capítulos que deben conocerse para poder establecer y dar seguimiento, a los criterios y el sistema de evaluación que se definirá en cada academia, para acreditar una unidad de aprendizaje.

Los capítulos señalados entre paréntesis, no aplican para el pregrado y concretamente, no aplican para este programa educativo.

Estos capítulos son: I. Disposiciones generales; II. De la planeación de la evaluación; III. De los exámenes; IV. De la evaluación continua del curso; V. De la evaluación en periodo extraordinario; (V); VI. De la oportunidad de repetir curso; VII. Examen de acreditación de competencias; IX. De la información previa al inicio del curso; X. De la revisión de evaluaciones y exámenes; XI. De la justificación de las faltas de inasistencias; (XII); XIII. Disposiciones complementarias. Artículos transitorios.

Concretamente, para la evaluación continua del curso (Capítulo IV), el artículo 20, define que

“Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el H. Consejo General Universitario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y*
- II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.”*

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en periodo extraordinario (Capítulo V, artículo 27), se requiere:

- “I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.*
- II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente”.*

XIV. Periodos de preinscripción e inscripción y cupo en cursos:

De acuerdo al Reglamento General de ingreso de alumnos a la Universidad de Guadalajara, se definen los siguientes conceptos; ingreso, inscripción y reinscripción de la siguiente manera (artículo 4, capítulo I. Disposiciones Generales):

I.- Ingreso, es el conjunto de trámites consistentes en la presentación de la solicitud, documentos y exámenes que una persona debe realizar para ser admitida en la Universidad;

II.- Inscripción, es el procedimiento administrativo mediante el cual la Universidad registra al alumno en un programa académico determinado; y

III.- Reinscripción, es el trámite que realiza un alumno para continuar en el nivel educativo que le corresponda al terminar un ciclo escolar;

El artículo 5 define que "Los calendarios de trámites para la selección de alumnos se realizarán de conformidad con los lineamientos que para el efecto emita el Rector General".

La matrícula al Programa educativo se hará en función de la capacidad de su infraestructura y requiere:

- a) Que el aspirante haya cubierto los requisitos establecidos en el artículo 8 del ordenamiento y los demás que señale el calendario de trámites correspondiente;
- b) Que el aspirante haya presentado y aprobado el examen de aptitud,
- c) Que el aspirante haya cubierto la aportación económica correspondiente".

Los **cupos máximos** para los cursos del área básico particular son de **30 alumnos** por curso (idealmente, 25 alumnos/curso), con el fin de poder lograr el desarrollo óptimo de competencias del perfil de egreso.

Estos cupos se justifican porque muchos cursos son en laboratorio o clínica, y porque el modelo formativo es por competencias profesionales integrales.

Para las UA del área de formación especializante de 7° ciclo, dado que los alumnos realizarán estancias cortas, en su mayoría, en laboratorios internos, el cupo máximo para cada sección de las UA "**Análisis de la práctica profesional**" será de 10 alumnos. Este cupo reducido es con el fin de garantizar que el docente pueda supervisar y dar seguimiento, mediante el análisis de la práctica, al proceso

formativo particular de cada alumno que llevará simultáneamente una unidad de aprendizaje correspondiente a su "**práctica profesional**" en uno de los cuatro campos profesionales del licenciado en nutrición, y que corresponden a una cantidad considerable de horas activas de manera independiente (horas AMI), que requieren, por tanto, un grupo limitado de estudiantes en el análisis que hagan del propio proceso.

Para las UA del área de formación especializante del 8° ciclo, las unidades de aprendizaje correspondiente a "**Prácticas profesionales supervisadas**", tendrá como cupo máximo para cada sección 10 a 15 alumnos por docente, para un adecuado seguimiento y retroalimentación de su desempeño profesional en campos. En este caso, los alumnos tendrán también, mediante una unidad de aprendizaje de "**Aplicación profesional**" un considerable número de horas activas de manera independiente (horas AMI), que serán supervisadas por el docente, de manera paralela, con la unidad de aprendizaje de "Prácticas profesionales supervisadas".

El **número máximo** de alumnos que se recomienda para la promoción del programa en las actuales condiciones es de **90 alumnos por generación**, para garantizar la operación de tres cursos por UA del área de formación básico particular y cubrir la demanda social, con un elevado estándar de calidad formativo al egreso.

XV. Estrategia de evaluación y seguimiento del plan de estudios:

Este apartado se subdivide en 6 temas necesarios para la implementación, evaluación y seguimiento del plan de estudios, que se enlistan a continuación y posteriormente se detallan:

- 1.- Criterios para su implementación: aprendizaje, investigación, extensión y difusión
- 2.- Prácticas profesionales y servicio social.
- 3.- Planta académica y perfil de los profesores
- 4.- Programas institucionales de apoyo (tutorías y formación docente)
- 5.- Infraestructura física y apoyo administrativo
- 6.- Recursos financieros para su operación, señalando la fuente del financiamiento
- 7.- En su caso, propuesta de transición entre planes de estudio
- 8.- Plan de evaluación del programa

1. Criterios para su implementación:

Los procesos, condiciones y estrategias deseables para la operación del PE de la LN, están directamente relacionados a los propuestos en el “*Modelo Educativo del CUCS*”, y se describen a continuación, divididos en cuatro apartados: Aprendizaje; Docencia; Investigación, extensión y difusión; Prácticas profesionales y servicio social, Programas institucionales de apoyo (tutorías y formación docente), y finalmente, Infraestructura y recursos.

Aprendizaje

En el CUCS:

“El Modelo Pedagógico-Didáctico se comprende como una dimensión del Modelo Educativo relacionado con los conceptos, políticas y estrategias que guían las prácticas de planeación, instrumentación didáctica y evaluación que realizan los sujetos sociales del proceso enseñanza-aprendizaje, para propiciar aprendizajes significativos y relevantes en los espacios áulicos, laboratoriales, bibliotecas, redes y escenarios socio-laborales, que permitan a los alumnos adquirir las competencias profesionales integradas para la vida y

la empleabilidad profesional en un contexto complejo global” (Crocker, et al., 2009a, p. 54).

Como lo señalan Crocker et al., (2009a), en la actualidad, los procesos educativos afrontan dos grandes retos, por un lado tiene que desarrollar una formación comprensiva que desarrolle al máximo las capacidades de cada persona, y por otro, formar sujetos prácticos, autónomos y crítico reflexivos, capaces de tomar decisiones en su vida social y profesional (p. 54).

Es así que, coherente al MCPI, el Modelo Pedagógico-Didáctico del CUCS está centrado en el aprendizaje más que en la enseñanza, por lo que:

“Para propiciar el conocimiento, se proponen principios como el aprender a aprender, con lo que se ofrece una cultura de aprendizaje para toda la vida (aprender a conocer); adaptar el saber a nuevas situaciones, con una actitud constante de transformación e innovación del conocimiento así como aplicación (saber hacer); propiciar el conocimiento de sí mismo y de los otros a fin de lograr una mayor tolerancia en la diversidad (vivir juntos) y forjar la propia naturaleza humana mediante una responsabilidad consigo mismo, los demás y el entorno (aprender a ser)” (Delors,1996; Crocker, et al., 2009a, pp. 58-59;).

A lo anterior, se agrega la necesidad de que el alumno aprenda a analizar problemas de la realidad con juicio crítico-científico y busque las soluciones a los problemas de su realidad personal y socio-laboral (saber analizar y transformar la realidad). Todo ello, sin desconocer que todos estos elementos están enmarcados en una concepción de sociedad y de hombre, desde la que se propone buscar un aprendizaje significativo relevante. Además, implica reconocer el potencial de los estudiantes para utilizar las posibilidades de creación y recreación para tratar de incidir en la transformación del medio en el que participen y que estén dirigidos por el interés de una mayor equidad étnica, de género y económica (Crocker, et al., 2009a, p. 59).

Como el desarrollo de las CPI se concreta en los desempeños específicos en contextos complejos, la evaluación está dirigida a dar cuenta del conjunto de actuaciones que involucran los distintos tipos de saberes en una determinada competencia contextualizada en la realidad socio-laboral.

Para la evaluación del aprendizaje, es importante considerar diversos elementos y valoraciones cualitativas y cuantitativas que van de menor a mayor complejidad, de forma interrelacionada, conforme a los criterios previamente definidos, el contexto donde se aplican las competencias (Crocker, et al., 2009a, p.68), el PE del LN que las desarrolla y las habilidades cognitivas involucradas, entre otros.

“La evaluación debe ser congruente con el planteamiento de los saberes establecidos para alcanzar las CPI. Por tal motivo, se utilizan como estrategias la evaluación continua y formativa, y cuando se requiera, la evaluación diagnóstica. Para ser congruente con ello, la evaluación debe centrarse en las ideas, en los modelos, en los patrones que utiliza el

sujeto para comprender y proponer formas de actuación y no sobre la repetición memorística de datos e informaciones” (Crocker, et al., 2009a, pp. 68 - 69).

Es importante rescatar, como lo señalan Crocker et. al., (2009a), que:

La evaluación del aprendizaje desde la perspectiva del Modelo Pedagógico-Didáctico del CUCS por CPI, posee las siguientes características:

1. La evaluación ha de concebirse como una herramienta y una ocasión para promover el aprendizaje significativo y relevante.
2. Promueve la generación y aplicación de conocimientos basados en las necesidades y demandas de formación, para el análisis y solución de los problemas definidos en términos de CPI.
3. Toma en cuenta explicaciones integradas y globales, con lo que pretende dar cuenta de la variedad de actuaciones de los estudiantes para la adquisición de los conocimientos individuales y colectivos.
4. Promueve los comentarios reflexivos de los docentes sobre los aprendizajes de los estudiantes.
5. La autoevaluación ocupa un lugar central con lo que se pretende que los estudiantes asuman la responsabilidad de conocer y autorregular sus procesos de aprendizaje y actuación competente.
6. Se evalúan no sólo los aprendizajes de los estudiantes, sino también la actuación de los docentes y sus estrategias didácticas. La evaluación incide en los procesos didácticos, pues valora los diferentes acontecimientos alrededor de los aprendizajes (p. 69).

Existen diferentes formas e instrumentos para evaluar. Estas formas no son excluyentes, por el contrario, se espera que el docente combine los diversos tipos de evaluación o fuentes de información para emitir un juicio de valor” (Crocker, et al., 2009a, p.69).

Dado que la evaluación del aprendizaje es de suma importancia en un MCPI, ésta deberá ser cuidadosamente atendida, de tal manera que sea en la práctica en la que se exprese la congruencia de cada uno de los elementos del Modelo Pedagógico-Didáctico (Crocker, et al., 2009, pp. 69 - 70).

La calificación mínima para acreditar una unidad de aprendizaje, será según lo establece la normatividad vigente (revisar anexo número 15 “Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara”).

Investigación, extensión y vinculación

La investigación, extensión y vinculación son funciones sustantivas de la Universidad de Guadalajara (Universidad de Guadalajara, 2009), por lo tanto deben evidenciarse en el proyecto de la LN.

La investigación estratégicamente ligada a la generación del conocimiento, en el que éste es reflejo activo y dinámico de la realidad en la conciencia del hombre, es producto de la interacción sujeto–objeto en un contexto sociocultural históricamente determinado.

El conocimiento está mediado por la relación teoría-práctica, por lo que en la propuesta del proyecto de la LN se evidencia el fomento a la investigación, a través del eje científico que integra el plan de estudios (seis UA obligatorias y una UA optativa). Sin embargo, las estrategias deben enfocarse además, en incorporar tempranamente a la investigación a los estudiantes de la LN mediante el Programa de Gestión del Talento Humano (CUCS, Licenciatura en Nutrición, 2007).

Algunas de las tácticas propuestas para este fin, son:

1. Incrementar y fortalecer la comunicación entre los Cuerpos Académicos (CA) y las academias que impactan a la LN.
2. Fomentar y fortalecer el desarrollo de proyectos de investigación, extensión y vinculación de las cuatro áreas disciplinares de la LN (Ciencias de los Alimentos, Alimentación y Nutrición Poblacional, Nutrición Clínica y Gestión de Servicios de Alimentos), de tal manera que es necesario generar nuevas LGAC en estas áreas.
3. Lograr la consolidación a mediano plazo de los CA que impactan a la LN.
4. Es recomendable que los profesores de Asignatura y PTC que imparten las UA del Eje Científico, estén ligados a CA que impactan a la LN.
5. Los trabajos de investigación que desarrollan los alumnos de la LN, deberán desprenderse de las LGAC de los CA del CUCS.
6. Asegurar procedimientos para la participación continua de los estudiantes, así como la colaboración de profesores de asignatura de la LN, en todas las áreas de formación especializante y en las LGAC. Asimismo, es importante apoyar y reconocer la colaboración de profesores de asignatura y estudiantes de la LN que ayudan a incrementar la producción de los CA que impactan en la formación profesional.

7. Promover el intercambio académico entre instituciones educativas dentro y fuera del país.
8. Para fortalecer la extensión y vinculación, es necesario se realice el establecimiento de convenios con el sector público y productivo, para realizar proyectos de investigación de los CA, que favorezcan a ambas partes.
9. Las LGAC que apoyen la vinculación, entre la investigación y la formación, puede ser: estudios de mercado laboral (estudio de empleadores, estudio y/o seguimiento de egresados), eficiencia terminal, práctica docente, evaluación de aprendizajes, entre otros.

Con las estrategias anteriormente expuestas, se busca incidir en la sociedad socio-laboral y ser, como universitarios, agentes de cambio.

2. Prácticas profesionales

Para desarrollar un currículum con enfoque basado en la formación por CPI, es necesario que la principal característica de éste, sea que se oriente hacia la práctica (López, et al., 2008, p. 241).

Las PP proponen un vínculo bidireccional en el que teoría y práctica se asimilan mutuamente, y a la vez, concretándose, dan lugar a un nuevo sentido y significado de la realidad social y profesional (López, et al., 2008, p. 241).

Las PP son una de las estrategias educativas recomendadas para el aprendizaje por CPI, pues consideran el estudio, trabajo e investigación en escenarios reales para los diversos ámbitos de formación (López, et al., 2008, p. 241) del Licenciado en Nutrición, además de propiciar conocimiento significativo y relevante.

Las PP se refieren:

“Al conjunto de actividades específicas de aprendizaje práctico-reflexivo propias de cada carrera que se realizan en vinculación con las personas, comunidades, organizaciones, instituciones o empresas de la realidad socio-laboral y profesional, a las que se integran alumnos y docentes para adquirir habilidades, conocimientos y valores para el análisis y solución de los problemas sociales, como parte de un proceso de integración de la docencia, el servicio social permanente y la investigación” (Crocker, et al., 2009a, p. 71).

“Es la forma que tiene el profesional de influir prácticamente en la vida social y productiva de la sociedad, al incursionar en el campo profesional con la autoridad suficiente para

sugerir, analizar, criticar, transformar y proyectar nuevas formas de realización y respuestas a las necesidades sociales” (Crocker, et al. 2009a, p. 71).

En este sentido, las PP se refieren al conjunto de actividades específicas de aprendizaje práctico-reflexivo propias de esta formación que se realizan en vinculación con personas, comunidades, organizaciones, instituciones o empresas de la realidad socio-laboral y profesional a las que se integran alumnos y docentes para poner en prácticas conocimientos y valores adquiridos en su formación y con ello desarrollar habilidades para el análisis y solución de los problemas sociales como parte del proceso de integración de la enseñanza, el servicio y la investigación.

Las PP constituyen un elemento central del proceso de aprendizaje en el modelo educativo por CPI, ya que es el eje integrador de todas las UA y en las que podrán desarrollarse o fortalecerse, las competencias que conforman el perfil de egreso del estudiante. Así, durante las PP, los alumnos conjuntan y articulan el aprendizaje teórico con la práctica reflexiva, y analizan y resuelven problemas reales de la disciplina con juicio crítico-científico.

Así, su formación profesional en la práctica, contribuye al fortalecimiento no solo de las competencias propias de la profesión, sino también a aquellas competencias transversales o competencias para la vida, que genera actitudes, habilidades y disposiciones orientadas al desarrollo humano (Crocker, et al., 2009a, p. 71).

El desarrollo de las PP se evidencia a lo largo del plan de estudios, principalmente, en el Eje Práctico; sin embargo, es importante destacar que las PP permean todo el plan de estudios.

Las PP requieren, de acuerdo a la estructura académico-administrativa de la institución, espacios propios de práctica dentro de la misma formación, a través de la investigación, la docencia, el trabajo en equipo y el servicio (Crocker, et al., 2009a, pp. 71-72).

Esta es la base conceptual que da soporte teórico-metodológico al Eje Práctico y, en general, al desarrollo de las PP de la LN.

El desarrollo de las CPI del perfil de egreso de PE de la LN se sustentan en función de los cuatro ejes transversales: Científico (Epistémico-Metodológico); Educación y Comunicación Social e Intercultural; Práctico (Experimental, Social y Profesional) y Gestión de Proyectos (Profesional, Laboral y de vida), lo que favorece la reflexión de la práctica con juicio crítico-científico.

En este sentido, en los primeros ciclos (1° a 3°), se propone el ejercicio práctico, principalmente en escenarios laboratoriales y/o virtuales. Después en 4° y 5° en espacios laboratoriales y estancias cortas en escenarios reales. Para que después en séptimo ciclo el alumno realice PP en escenarios reales, rotando por los distintos campos profesionales, recibiendo asesoría por parte del profesor, receptor y de los pares (alumnos de 8°). Finalmente, en el último ciclo (8°) elijará un Área Especializante en la que realizará una estancia temporal en espacios socio-laborales, relativos al área de su elección, donde recibe asesoría por parte del profesor y receptor a demás de la retroalimentación de los alumnos de 7° semestre e idealmente también, de prestadores de servicio social. Se requiere que un coordinador de área o campo profesional, supervise las prácticas profesionales y la operación con los docentes responsables.

Así mismo, el SS supervisado y con una carga de 5 créditos, es al final de la formación, un espacio de vinculación que le permite al estudiante de la LN, además de profundizar el ejercicio de su PP, ser un guía y facilitador en los procesos formativos de los alumnos de semestres inferiores.

Si bien el artículo 8 inciso III, del Reglamento General para la Prestación de Servicio Social de la Universidad de Guadalajara, señala que para iniciar la prestación del SS en los estudios de las licenciaturas en salud, que incluye nutrición, deberán haber cubierto el 100% de los créditos del plan de estudios, esto se entiende que se calculará con base en la totalidad de créditos previa al inicio del SS. La inclusión del SS como parte de la formación de los alumnos, es una recomendación de los organismos acreditadores y concretamente, en ciencias de la salud, el valor de 5 créditos es significativo y no equivalente a carga horaria.

De tal manera que para el adecuado ejercicio del profesional, es necesario que las áreas de PP y SS sean seleccionadas, utilizando los siguientes criterios:

1. Las PP deberán establecer programas estructurados por área de formación, como eje integrador, a lo largo de la LN.
2. Se requiere una estandarización e implementación de modelos de evaluación cualitativo-cuantitativa, para asegurar el desarrollo de las CPI en todas las áreas de práctica profesional, en las que intervienen no solamente docentes, sino también, pasantes (del Servicio Social), practicantes (alumnos de 7° y 8°) y alumnos de semestres inferiores.
3. Es imprescindible el establecimiento de convenios y/o acuerdos institucionales para la realización de PP a lo largo del proceso educativo, necesarios para brindar formación de calidad en los estudiantes, lo que

implicaría un esfuerzo conjunto entre la Coordinación de Extensión, la Coordinación de la LN y las Jefaturas de los Departamentos involucrados.

Con la propuesta de integrar al SS 5 créditos, desde el punto de vista administrativo, se favorece el proceso de retroalimentación del estudiante- Coordinación del PE de la LN-Departamento.

Desarrollo de las prácticas profesionales.

En el caso de las prácticas de la Licenciatura en Nutrición, estas se realizan a lo largo de todas las unidades de aprendizaje, basados en el modelo de CPI. Sin embargo, se hace énfasis en estas prácticas en el séptimo y en el octavo ciclo de formación.

En el séptimo ciclo los alumnos rotarán por los cuatro campos profesionales propios de la carrera con un mes de duración en cada campo (poblacional, clínica, administración de servicios de alimentos, alimentación y nutrición poblacional) a lo largo de todo el semestre, en 4 grupos por cada grupo de 30 alumnos. El grupo de alumnos se dividirá en 4 grupos y los alumnos estarán un mes en un campo profesional y con el docente correspondiente, y otro mes en el siguiente campo, y así, sucesivamente, hasta pasar un mes por cada uno de los cuatro campos profesionales. Los cuatro grupos rotarán por los cuatro campos.

El profesor de cada una de las áreas de práctica, será asignado como responsable de la práctica de un cuarto del grupo de alumnos por mes, y será el responsable de programar y realizar los acuerdos en los lugares de prácticas para trabajar con los asesores que se encargarán de recibir y contribuir a formar a los alumnos. Una vez que termine la rotación mensual, a ese mismo profesor se le asignará un nuevo bloque, que vendrá de realizar su rotación en otra área, y que corresponde nuevamente, a la cuarta parte del grupo de 30.

Los receptores de estos alumnos en campos externos, fungirán como asesores y serán profesionales relacionados con el área de la alimentación (de preferencia nutriólogos). Contarán con un nombramiento honorífico, sin causar compensación económica para la UdG. La acreditación de esta práctica profesional en campo se hará a través de la comunicación del receptor-asesor con el docente teórico correspondiente a la unidad de aprendizaje.

A continuación se muestra un esquema de rotación en función del mes de prácticas y del área de prácticas.

MES/ÁREA DE PRÁCTICAS	NUTRICIÓN CLÍNICA	GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL
PRIMER MES	BLOQUE 1	BLOQUE 2	BLOQUE 3	BLOQUE 4
SEGUNDO MES	BLOQUE 2	BLOQUE 3	BLOQUE 4	BLOQUE 1
TERCER MES	BLOQUE 3	BLOQUE 4	BLOQUE 1	BLOQUE 2
CUARTO MES	BLOQUE 4	BLOQUE 1	BLOQUE 2	BLOQUE 3

Cada bloque es de 7 a 10 alumnos máximo (1/4 parte de un grupo de 30 alumnos)
El profesor de cada una de las áreas será el mismo en cada mes

Para el caso del octavo ciclo, el alumno cursará las dos unidades de aprendizaje de un solo campo profesional, de manera selectiva, lo que así se podrá considerar su formación en esta etapa, verdaderamente especializante.

En este ciclo se ofertan las unidades de aprendizaje de "Práctica profesional supervisada en UNO DE LOS CUATRO CAMPOS PROFESIONALES (selectiva)" y "Aplicación profesional en UNO DE LOS CUATRO CAMPOS PROFESIONALES (selectiva)".

En este caso el grupo de alumnos se divide en 4 bloques que elegirán de acuerdo a su promedio el área de prácticas en la que se quiere incorporar, dejando a los 4 grupos distribuidos homogéneamente respecto al número de alumnos. Esto permite garantizar la cobertura de las áreas de prácticas identificadas por los docentes, y permite también una mayor diversificación formativa que responde así, a las necesidades del mercado y las opciones de formación del licenciado en nutrición.

En este ciclo se contará con un profesor para cada UA de los cuatro campos profesionales: UA de "Práctica profesional supervisada", y UA correspondiente a la "Aplicación Profesional" en el mismo campo profesional.

Además de las 340 horas correspondientes a estas prácticas de 8° ciclo, el alumno deberá cubrir paralelamente, cuatro horas más diarias, como "prácticas profesionales en campo supervisadas por externos", que será necesario documentar para acreditar los cursos correspondientes y evidenciar el cumplimiento de la carga de horas (680 horas en total) en este 8° ciclo previo al Servicio Social.

ÁREA DE PRÁCTICAS	NUTRICIÓN CLÍNICA	GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL
8° ciclo	BLOQUE 1	BLOQUE 2	BLOQUE 3	BLOQUE 4

Cada bloque es de 7 a 10 alumnos máximo (1/4 parte de un grupo de 30 alumnos)

3. Planta académica y perfil de profesores:

La práctica de la docencia en la actualidad, es mucho más demandante y compleja que en el pasado, de acuerdo a lo que apuntan Crocker, et al. (2009a):

"No es suficiente sólo dominar el contenido de la materia o preocuparse por el proceso grupal; ahora, el docente también asume de manera decisiva la responsabilidad frente al aprendizaje de los estudiantes y, junto con ello, también debe entenderlos como sujetos histórico-sociales. Para lograr lo anterior, requiere, además de comprender los procesos cognitivos del aprendizaje de los estudiantes, ser consciente del papel social y transformador que juegan tanto alumnos como profesores. En esta nueva situación, la función docente tiende a ser plural. Puede asumir al mismo tiempo el papel de

acompañador, mediador, gestor de conocimientos y crítico. Así, el docente en su papel de gestor y promotor del aprendizaje, establece condiciones y situaciones que lo propician, requiere conocer y dominar la variedad de perspectivas pedagógicas, que le aporten una pluralidad de herramientas didácticas para enfrentar las diferentes circunstancias por la que pasan los grupos. Los docentes son considerados como intelectuales transformadores” (pp. 59-60).

El docente en esta propuesta curricular juega el papel de “mediador” entre el currículum de la LN y el alumno, entre el alumno y su relación con el conocimiento, y entre el alumno y la propia realidad histórico-social. Con sus intervenciones, de manera planificada, posibilita que las acciones de aprendizaje ofrezcan mayor o menor margen a la actividad autoestructurante del alumno (Coll citado por Crocker, et al., 2009a, p. 60). A la vez, el alumno y el docente son mediados por el contexto institucional y social. *“El profesor es el mediador entre el alumno y la cultura a través de su propio nivel cultural, por la significación que asigna al currículum en general y al conocimiento que transmite en particular, y por las actitudes que tiene hacia el conocimiento o hacia una parcela especializada del mismo...”* (Díaz citado por Crocker, et al., 2009a, p. 60).

La práctica docente se torna más compleja cuando se realiza desde el enfoque educativo por CPI. Este tipo de educación presenta nuevas demandas y exigencias a los docentes.

Para afrontar los retos antes expuestos, es recomendable que se considere el perfil del docente en cada centro universitario, y concretamente en el CUCS, planteado en esta propuesta de modificación curricular, además de tomar en cuenta:

1. La recomendación emitida por el CONCAPREN: *“Es necesario que el 60% de la plantilla de profesores de la LN sean nutriólogos con algún posgrado”*.
2. Las propuestas de profesores se sujetarán al Estatuto del Personal Académico de la Universidad de Guadalajara (EPA) y al Reglamento de Ingreso, Promoción y Permanencia del Personal Académico (RIPPPA) de la Universidad de Guadalajara.
3. Los docentes del campo propio de esta LN, deben ser personas comprometidas académicamente con el proyecto educativo, plenamente identificados con el campo de la Nutrición y tener título de Licenciatura.
4. En igualdad de otras circunstancias, se asignará al profesor que cumpla con el perfil de la UA, el de mayor grado académico (especialista, maestro o doctor), así como aquel que cumpla con el perfil señalado por el PROMEP.

5. Debe reunir además, las siguientes características que describen el perfil del docente:
- a) Asumir su quehacer profesionalmente y manejar plenamente su disciplina.
 - b) Estar preparados pedagógica y didácticamente para elaborar, interpretar e implementar programas de estudio por CPI.
 - c) Actitud abierta, flexible y sensible para responder a las necesidades de aprendizaje de sus estudiantes.
 - d) Desarrollar la competencia para analizar y resolver problemas complejos de la realidad socio-laboral.
 - e) Capacidad de autoformación y dominio de las metodologías de las ciencias (formación epistemológica).
 - f) Compromiso de participación crítica en la modificación positiva de su entorno social (formación filosófica).
 - g) Ser capaz de propiciar en el alumno conocimiento significativo y relevante.
 - h) Participar activa y obligatoriamente en los programas de formación y actualización del personal docente que se desarrollen por parte de las diversas instancias de los Centros Universitarios (Coordinación de Servicios Académicos, Departamentos y Academias), complementando la información obtenida también, mediante la evaluación docente.

Actualmente, el perfil docente del programa educativo es bastante competitivo (prácticamente 60% de los docentes del área básico particular y especializante son nutriólogos, y la mayoría cuenta con posgrado). No obstante, muchos de nuestros egresados, que son docentes de asignatura, están o han cursado también un doctorado y están publicando, y corremos el riesgo, como institución, si no los invitamos a participar en puestos con mayor carga horaria, responsabilidad y mejor salario, que sean atraídos por otras instituciones de educación superior y/o empresas, lo que, a la larga, podría debilitar la estructura docente y de investigación que se ha estado construyendo, con base en el programa de Gestión de Talento Humano del PED de la Licenciatura en Nutrición (2007-2012):

La propuesta de perfil docente se elaboró de acuerdo a los formatos número 8 y 9 de la "Evaluación y Guía Metodológica para el Desarrollo Curricular por Competencias Profesionales Integradas" (Pérez, et al., 2009, p. 74) (ver anexo "Perfil general del docente en Ciencias de la Salud", obtenido de la "Evaluación y Guía Metodológica para el Desarrollo Curricular por Competencias Profesionales Integradas" y anexo "Perfil del docente por programa educativo", obtenido de la "Evaluación y Guía Metodológica para el Desarrollo Curricular por Competencias Profesionales Integradas").

La necesidad de un profesional académico⁷ que asuma funciones docentes, de investigación y extensión de la cultura, es innegable, por lo que es de suma importancia tener profesores con una visión integral para responder a los retos de los contextos complejos.

Desde esta perspectiva, la profesionalización académica es una estrategia que implica:

Una serie de actividades desarrolladas por personal docente de tal forma que lo vinculen al trabajo académico como una actividad prioritaria; que le permitan una sólida formación pedagógica y disciplinar; que incorporen a la docencia, a la investigación, a la difusión de la cultura y su integración a las necesidades sociales a través de su trabajo en las Instituciones de servicios, todo esto de acuerdo con el Modelo Educativo de cada Institución (Crocker & Magaña, 2004, p. 41).

Por ello, se tendrán que desarrollar de acuerdo con las nuevas tendencias, al menos, en las siguientes competencias integradas básicas: innovación (imaginación, creatividad); reflexividad-comunicación (capacidad de comprender y transformar el contexto y sus cambios); aprendizajes significativos (flexibles y aplicables a la vida cotidiana, en el que sean capaces de suscitar preguntas generadoras para plantear o resolver problemas); dominio de las metodologías científicas (capacidad de investigar acerca de su propia práctica docente y disciplinar); autoformación permanente (capacidad para formarse de manera continua con los alumnos) (Crocker & Magaña, 2004, p. 48).

⁷ Se considera profesional de la academia, al docente que ejerce funciones de docencia, investigación, extensión y gestión en un espacio educativo, que domine los principios, teorías y metodologías pedagógico-didácticas, y que actúe de acuerdo a los códigos éticos de la profesión y los académicos.

El perfil de los docentes deberá ser revisado por el H. comité Consultivo de la Licenciatura en Nutrición, si los Departamentos, vía las Academias, sugieren cambios que pudieran influir en el desarrollo de las competencias por parte de los alumnos del programa educativo.

PERFIL DE COMPETENCIAS PROFESIONALES INTEGRADAS DEL ACADÉMICO DEL CUCS

COMPETENCIAS SOCIOCULTURALES

1. Participa con actitud y aptitud para trabajar en equipos colaborativos y con los miembros de la institución, en la mejora continua de las funciones sustantivas universitarias, con una visión multi, inter y transdisciplinar en el contexto de la sociedad global y del conocimiento.
2. Toma decisiones y asume riesgos con liderazgo, en espacios académicos, científicos y sociales complejos a escala local, nacional e internacional, basado en valores de equidad, calidad e interculturalidad.
3. Actúa en coherencia con la filosofía de la Universidad de Guadalajara, con valores éticos, convicciones cívicas y pensamiento crítico en su quehacer cotidiano en los diferentes espacios sociales.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

COMPETENCIAS PEDAGÓGICO-DIDÁCTICAS

4. Analiza problemas de la realidad de acuerdo a la teoría y metodologías pedagógico-didácticas, para propiciar aprendizajes significativos relevantes en los diferentes espacios formativos.
5. Crea, gestiona y propicia aprendizajes significativos relevantes en la diversidad de ambientes de aprendizaje, que fomenten la cultura de aprender a hacer, aprender a pensar, aprender a aprender y aprender a ser, en contextos complejos.
6. Actúa como facilitador y tutor de procesos de aprendizajes significativos relevantes, a través de una relación interactiva, cuestionadora, asertiva,

respetuosa y cálida con los académicos y estudiantes en los diferentes espacios de aprendizaje.

7. Evalúa aprendizajes en escenarios reales y/o simulados, según las teorías y metodologías de la evaluación por competencias profesionales integradas, con juicio crítico y ética profesional, tomando en cuenta la complejidad de los contextos.

8. Domina las metodologías científicas para investigar y participar en su propia práctica docente con juicio crítico-científico, y actúa de acuerdo a las normas éticas de investigación a escala nacional e internacional, en el contexto de la sociedad del conocimiento.

COMPETENCIAS DISCIPLINARES

9. Domina las teorías, metodologías, técnicas y procedimientos de manera flexible dentro del campo disciplinar en el que ejerce su profesión, en el contexto de las políticas educativas, institucionales, nacionales e internacionales.

10. Se actualiza de forma permanente mediante la gestión de la información en medios cibernéticos, bibliohemerográficos virtuales o presenciales, utilizando el juicio crítico-científico para discriminar la información no validada en el contexto de la sociedad del conocimiento.

COMPETENCIAS TECNICO-INSTRUMENTALES

11. Comunica de manera oral y escrita, en medios presenciales y cibernéticos, en su lengua materna y en otro idioma de comunicación universal, los hallazgos de su propia práctica docente y profesional con sus alumnos, la comunidad académica y científica.

12. Utiliza la tecnología para la educación dependiendo de las características y necesidades de aprendizaje de los estudiantes, para el logro de las metas educativas en el contexto de la Tercera Revolución Científico-Tecnológica y la sociedad del conocimiento.

13. Desarrolla medios y materiales educativos presenciales y no presenciales, para promover el estudio auto-dirigido, con el fin de favorecer la cultura de formación permanente en su trayectoria de vida personal y profesional en la sociedad del conocimiento.

4. Programas institucionales de apoyo (tutorías y formación docente)

El marco de referencia para la construcción de los programas de tutorías se sustenta en el contexto nacional e internacional. El contexto internacional, lo constituyen las políticas definidas por organizaciones internacionales como el BM, la UNESCO y la OCDE. La globalización y el modelo neoliberal, también han tenido un impacto en las tutorías.

En el contexto nacional, las pautas para las tutorías están definidas por la Asociación Nacional de Universidad e Instituciones de Educación Superior (ANUIES)/SEP. Por su parte, llevan el liderazgo en temas de tutorías, el Proyecto de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y la UdeG.

En el contexto institucional se reportan a las tutorías en el Plan Institucional de Desarrollo 1995-2000, el Plan de Desarrollo Institucional 2002-2010, el Plan de Desarrollo Institucional, visión 2030, además del Programa Institucional de Tutorías (PIT), correspondiente a la UdeG.

Las tutorías están enmarcadas dentro del Modelo Educativo que se plantea en el CUCS (Crocker et al., 2009a). Ese Modelo está basado en el paradigma educativo del constructivismo, y en este contexto, la tutoría académica, es una función docente que tiene el propósito de brindar a los alumnos un acompañamiento, de carácter individual y personalizado, durante su trayectoria académica, con el fin de favorecer su formación integral, detectar oportunamente posibles dificultades académicas o personales que repercutan en su desempeño y sugerir las acciones que las eviten o corrijan (Centro Universitario de Ciencias de la Salud, 2008, pp.36 - 37).

Tal como es señalado por los autores del “*Modelo Educativo del CUCS*”, Crocker, et al., (2009a), apoyándose conceptualmente en las teorías del aprendizaje más que en las de enseñanza:

“La tutoría se concreta mediante la atención personalizada, por parte de los académicos competentes y formados para esta función, a un estudiante o un grupo reducido de estudiantes. A través de la tutoría se orienta y apoya al estudiante en nuevas metodologías de trabajo y estudio. Se informa sobre aspectos académico-administrativos que deben tener en cuenta en las decisiones sobre la trayectoria escolar. Al crear un clima de confianza entre el tutor y el estudiante, se pueden conocer aspectos importantes en su vida personal que de alguna forma afectan su desempeño, pudiendo sugerir actividades extracurriculares para potencializar su desarrollo integral, personal y profesional. La tutoría es una actividad educativa que ha de realizarse de manera colectiva y coordinada, que involucra a la mayoría de los docentes y a las instancias

colegiadas, por lo que se debe comprender como una tarea compleja y necesariamente cooperativa que revitaliza la práctica docente, y de esta manera, establece una línea de comunicación entre el alumno y los docentes. La tutoría debe estar sujeta a una adecuada planificación y organización que contribuya al logro de los propósitos educativos del estudiante y la institución” (Crocker, et al., 2009a, pp. 70-71).

Diversas investigaciones muestran evidencia de la influencia de múltiples factores de índole personal y ambiental sobre el proceso de enseñanza--aprendizaje y éxito académico. Entre ellos, se menciona el nivel de conocimientos previos, el aspecto motivacional por la asignatura y la futura profesión, las estrategias de aprendizaje empleadas, las habilidades comunicativas, asertividad, vulnerabilidad al estrés y apoyo social (Navarro, 2003, pp. 17-48).

En general, el Programa de Tutorías (PT) ofrece la oportunidad de impactar en los índices de deserción, reprobación, eficiencia terminal y titulación, que son mediciones de impacto del PE de la LN. Además, contribuye en la gestión del talento humano mediante una educación especial que ayudará a formar egresados altamente calificados capaces de promover el desarrollo económico social y cultural del país, a garantizar la formación de investigadores que busquen soluciones a problemas, así como a mejorar la educación e impulsar la productividad.

Tal como se evidencia en la dimensión pedagógico-didáctica de la fundamentación del presente documento, los retos del PT, no son sencillos.

Si bien es cierto en el CUCS, se ha avanzado en la estandarización de procesos y procedimientos de las tutorías, mediante el Programa Institucional de Tutorías (PIT) que actualmente está bajo responsabilidad de la Coordinación de Servicios Académicos. Sin embargo, aún persisten desafíos que no se han alcanzado.

De acuerdo al estudio de Vizmanos et al. (2008), en la LN se reportaron alumnos en riesgo de deserción (estatus económico de riesgo, trabajan y percepción deficiente del estado de salud), así como estudiantes con alto rendimiento escolar (aspecto evidenciado en promedios superiores a 95). Aunado a lo anterior, en el CUCS no existe la cantidad de tutores que brinden atención al 100% de la población estudiantil.

En el ciclo 2010-A, se realizó un diagnóstico de la actividad tutorial a los alumnos del PE de la LN, en el que.... Agregar lo que consideren pertinente (resultados tesis de tutorías).

Además al inicio de los ciclos 2011B, 2012A y 2012B, se realizó una encuesta en línea, previa a la inscripción, con el fin de identificar alumnos en situaciones de riesgo, a quienes se convocó y asignó un tutor individual, si no lo

tenían, o se les reforzó la importancia de participar activamente en las tutorías como parte de su seguimiento y apoyo académico.

Por lo anteriormente mencionado, es necesario proponer las siguientes estrategias:

1. Debido a la carencia de recursos humanos y materiales suficientes, para garantizar esta actividad tutorial efectiva, durante el proceso formativo de los alumnos de la licenciatura en nutrición, se debe fortalecer el uso de la tutoría grupal, de tal manera que por ciclo escolar, un profesor de la LN será designado como "tutor de bloque y ciclo escolar", y así, podrá brindar asesoría de manera grupal.
2. Las tutorías individualizadas deben ser orientadas a los alumnos en situaciones extremas (con riesgo de deserción y también, estudiantes con elevado desempeño académico).

El PE de la LN mediante la figura del "tutor por bloque y ciclo escolar", deberá aplicar medidas precisas para detectar a los alumnos en situaciones extremas, a quienes se les asignará un tutor para atender, de manera personalizada, las necesidades del alumno. Esta modalidad de tutoría grupal se inició en el CUCS en el ciclo 2010B, en el marco del Programa de Innovación en Tutores Consultores (PITUCO) de la Lic. en Nutrición.

5. Infraestructura física y apoyo administrativo:

En este apartado se describe en forma breve la infraestructura y recursos que se disponen para la implementación de la propuesta de la LN, que facilitarán sin duda la transición en los diferentes procesos académico-administrativos en el CUCS.

Se desglosan inicialmente las instalaciones con que contamos para el programa educativo, si bien, el modelo institucional que nos rige es un modelo matricial, que facilita que los recursos e instalaciones sean compartidos, en beneficio de múltiples programas educativos.

INSTALACIONES

- **Edificios:** varios (G, Ñ, J, O, P, L, entre otros)
- **Cyberterrazas** varias (cerca del CUCSINE, cerca edificio H, y otras áreas en el campus, pues existe red inalámbrica)
- **Laboratorios** varios (11 principales que se desglosan a continuación, de los cuales 5, son prácticamente exclusivos)
- **Salas Cómputo** 2 (edificio C y edificio H)
- **Institutos o Centros** Instituto de Nutrición Humana y otros de temáticas afines
- **Auditorios** varios disponibles previa solicitud (desde pequeñas salas de usos múltiples, como la del Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio (LEEN), pasando por auditorios para 90, 100, 170 e incluso para más de 700 personas).
- **Bibliotecas** 1 (con hemeroteca, sala de lectura, sala de acceso a bases electrónicas, área de copiado)
- **Aulas** varias aulas compartidas suficientes para todos los grupos actuales (3 secciones por UA del AFBP; aproximadamente, equivaldría a 18 aulas no compartidas con otros programas educativos)
- **Clinicas Asistenciales** LEEN, PROESANC, más campos profesionales hospitalarios, en comunidades e instituciones de salud, y organismos como asociaciones civiles.
- **Cancha Multiusos** 1 (incluye pista para correr)
- **Cubículos para Académicos** 21
- **Cafeterías** varias, una de ellas en la que gestionan y participan los propios alumnos del programa educativo, y que constituye el Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos-CUCSINE.

Debido al modelo matricial del CUCS, la infraestructura con la que se tiene es amplia, pues se comparten instalaciones, y a la vez, se tienen recursos, como son los siguientes:

- A partir del SIAU, como parte de los recursos de la Universidad, se puede obtener información académico-administrativa de los alumnos, la oferta de cursos, así como identificar las aulas destinadas para la impartición de dichos cursos.

- Aulas distribuidas en diferentes módulos, y que son ocupadas por los estudiantes de la LN del CUCS, en su tránsito por el AFBP.
- Asimismo, debido a la importancia del Eje Práctico en el "*Modelo Educativo del CUCS*", (Crocker et al., 2009a), se dispone de los siguientes espacios formativos con elevada especificidad para este programa y para este fin:

LABORATORIO	UBICACIÓN
Huerto Experimental de Agroecología*	A lo largo del Edificio "J".
Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio*	Edificio "L", planta alta.
Área de Dietología, adscrita al Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio*	Edificio "C", primer nivel.
Instituto de Nutrición Humana	Juan Salvador Quevedo y Zubieta #750. Edificio anexo al Hospital Civil de Guadalajara "Dr. Juan I. Menchaca". 3er piso.
Unidad de Estudios de Nutrición Infantil	Hospital Civil de Guadalajara "Dr. Juan I. Menchaca". Tercer Piso (Planta de Pediatría)
Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos - Cafetería para prácticas profesionales –CUCSINE *	En las ciber-terrazas, entre el edificio "C" y "Q"
Laboratorio de Ciencias de los Alimentos*	Edificio "C", planta baja.
Laboratorio de Microbiología	Edificio "O", planta baja.
Laboratorio de Bioquímica	Edificio "P", planta baja.
Laboratorio de Fisiología	Edificio "O", 3er. piso.

*Los laboratorios señalados con asterisco (cinco), son prácticamente de uso exclusivo para alumnos y docentes del programa educativo de la Licenciatura en Nutrición.

Además, contamos con las últimas versiones de los siguientes manuales de prácticas en laboratorio:

Relación de Manuales de Práctica	
Título	UA que apoya
Manual de Prácticas de Dietética	Dietética
Manual de Prácticas de Evaluación del Estado Nutricio	Evaluación del Estado Nutricio
Manual de Prácticas del Plan de Cuidado Nutricio en el Ciclo de la Vida	Nutrición en el Ciclo de la Vida
Manual de Selección de Alimentos	Selección de Alimentos
Manual de Técnicas Culinarias	Técnicas Culinarias
Manual de Administración de Servicios de Alimentos	Administración de Servicios de Alimentos
Manual de Alimentación Institucional	Alimentación Institucional
Manual de Prácticas en Administración de Servicios de Alimentos	Prácticas e Investigación en Servicios de Alimentos.
Manual de Agroecología	Sistemas de Producción de Alimentos
Manual de Prácticas de Bromatología	Bromatología
Manual de prácticas de Bioquímica de los Alimentos	Bioquímica de los Alimentos
Manual de Prácticas de Biotecnología de los Alimentos	Biotecnología de los Alimentos
Manual de Bioquímica	Bioquímica
Manual de procedimientos prácticos de Fisiología	Fisiología

Las normas de seguridad, higiene y mantenimiento se encuentran descritas en el reglamento interno y programa de mantenimiento de los laboratorios de:

1. Huerto Experimental de Agroecología
2. Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio
3. Área de Dietología, adscrito al Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio
4. Instituto de Nutrición Humana
5. Unidad de Estudios de Nutrición Infantil

- 6. Laboratorio de Ciencias de los Alimentos
- 7. Laboratorio de Microbiología
- 8. Laboratorio de Bioquímica
- 9. Laboratorio de Fisiología

En lo que se refiere al Centro de Documentación y Sistemas de Información (CEDOSI), brinda servicio a la comunidad universitaria y pública en general. Se tienen suscripciones a revistas científicas nacionales e internacionales, a las cuales se puede acceder también de manera virtual (www.biblio.UdeG.mx). La Biblioteca Virtual UdeG (<http://wdg.biblio.UdeG.mx>), ofrece a la comunidad universitaria de la Red UdeG acceso al acervo digital de nuestra institución. Entre otros: 62,000 libros, 13,000 títulos de revistas y 17,500 tesis, así como miles de páginas de Fondo Histórico, disponibles en las bases de datos y colecciones electrónicas. Además, brinda los servicios de: catálogo electrónico, wdg.búsqueda (metabuscador), wdg.aula, tutoriales y asesoría en línea. Para los usuarios registrados es posible acceder fuera de RedUdeG a todos los recursos, sin limitantes de tiempo ni espacio.

Además, existe el Centro de Auto-Acceso para el aprendizaje de Idiomas (CAA, edificio C, planta inferior), varios centros de cómputo de acceso a alumnos y docentes, así como cubículos para profesores, salas de juntas, auditorios, oficinas de gestión, entre otros espacios.

Para llevar a cabo las actividades tutoriales, se disponen de los siguientes espacios específicos, además de todas las ciberterrazas, jardines y aulas del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, que se detallan a continuación.

Lugar	Descripción del espacio
Departamento de Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil	Se destinan cinco cubículos de PTC. Existe una sala de juntas del Departamento. También, se usa una sala de juntas para profesores. Existe un área donde se encuentra el CA-454 "Alimentación y Nutrición en el Proceso Salud-Enfermedad". En esa área hay cinco espacios equipados con computadora y la oficina de un integrante del Cuerpo Académico.

Lugar	Descripción del espacio
Laboratorio de Ciencias de los Alimentos	Existen dos áreas comunes para tutorías grupales. También, existe un cubículo compartido por dos docentes, uno de ellos, la Coordinadora del área de Ciencias de los Alimentos. Asimismo, está la oficina del Jefe del Laboratorio, integrante del CA-65 "Nutrición Humana".
Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio	Se destinan seis consultorios o cubículos (dos de ellos con opción de cámara de observación externa), y uno de ellos de la Representante del CA-454 "Alimentación y Nutrición en el Proceso Salud-Enfermedad". Existe un aula de usos múltiples para tutorías grupales. Se emplea el área de evaluaciones especiales en estos momentos como almacén y como observatorio para cámara de Gesell. Se encuentra la oficina del Jefe del Laboratorio, que actualmente es la Coordinadora del área de Nutrición Clínica.
Instituto de Nutrición Humana	Existen tres cubículos. Se emplea el aula de usos múltiples Se encuentran dos oficinas de los responsables del Instituto, uno de ellos, Representante del CA-65 "Nutrición Humana".
Departamento de Ciencias Sociales	Dispone de varios cubículos, uno de ellos, el de la Coordinadora del área de Gestión de Servicios de Alimentos, y otro, del Jefe de Departamento, último responsable del Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos - CUCSINE.
Laboratorio de Gestión de Servicios de Alimentos - CUCSINE.	Consta de dos plantas, incluyendo área de almacenado, preparación, servicio y limpieza, oficina de trabajo de la Jefa o responsable del Laboratorio, que recibe también a tutorados, y terraza para consumo de alimentos, que en ocasiones es usada para tutorías.
Departamento de Fisiología	Se encuentra la sala de usos múltiples del Laboratorio de Ciencias Fisiológicas.
Departamento de Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Instrumentales	Existe la sala de juntas del Departamento.
Departamento de Salud Pública	Existe un espacio en donde se encuentra la oficina del Coordinador del área de Alimentación y Nutrición Poblacional, y otra en la que trabaja el Coordinador del Laboratorio de Salud Pública y del PROESANC. Dentro del Departamento de Salud Pública, existen varias áreas especiales para que se lleven tutorías.
Coordinación de la Licenciatura en Nutrición	Consta de tres cubículos que se destinan para tutorías de manera puntual, así como de una sala

Lugar	Descripción del espacio
	de juntas y de trabajo individual que también da soporte a las tutorías.

Los recursos humanos que se tienen para la implementación y operación de programa propuesto para la LN, son:

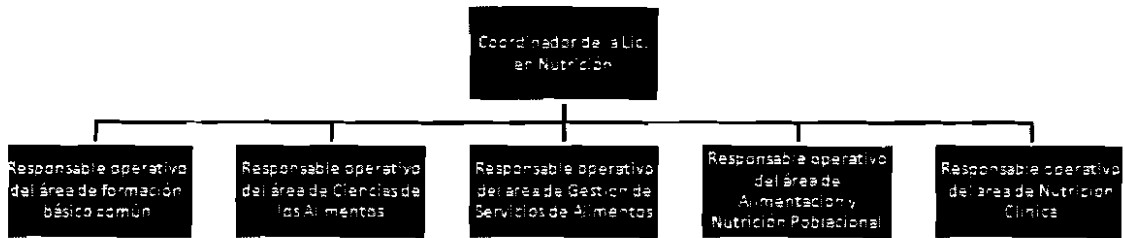
- Coordinador del PE
- Miembros del CCC de la LN del CUCS.
- Representantes de los principales departamentos que tienen relación directa con la Licenciatura (Salud Pública, Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Instrumentales, Fundamentos de biología molecular, Ciencias Sociales y Clínicas de la Reproducción Humana, Crecimiento y Desarrollo Infantil).
- Miembros de los Comités de Titulación, Revalidación y Convalidación y Tutorías de la LN del CUCS.
- Coordinadores de diferentes unidades del CUCS.

De igual manera, para la gestión del currículum de la LN, es imprescindible la participación de:

- Los responsables operativos de área que conforman el Grupo Técnico de Apoyo, figura que nació en el año 2006, y quienes representan el vínculo académico-administrativo entre profesores de las UA y la Coordinación de la Licenciatura. Para la propuesta de la LN, se tienen responsables operativos en las siguientes áreas:
 - Responsable operativo del Área Básico Profesional
 - Responsable operativo del Área de Ciencias de los Alimentos
 - Responsable operativo del Área de Nutrición Clínica
 - Responsable operativo del Área de Gestión de Servicios de Alimentos
 - Responsable operativo del Área de Alimentación y Nutrición Poblacional

Todos los responsables operativos junto con el Coordinador de la Licenciatura formarán parte del cuerpo de gobierno de la LN del CUCS, quienes serán los responsables de ejecutar y operar el currículum de esta Licenciatura.

Esquema de la interacción de los Responsables operativos y la Coordinación de la Licenciatura



Estas figuras son sumamente importantes para el desarrollo y operación diaria de las estrategias planteadas en este documento. Además, serán actores clave en el proceso de evaluación de la propuesta de la LN.

Los PTC, profesores de medio tiempo (PMT), PA y técnicos académicos (TA), son pilares para desarrollo de la propuesta de la LN.

El personal administrativo es primordial como actor clave en la operación de los procesos y la vinculación de alumnos-Coordinador de la LN, así como profesores-Coordinador de la LN.

Además, es vital el involucramiento y la permanente convocatoria a la participación de todos los actores relacionados con la operación de la LN, tal es el caso de las Jefaturas de Departamento, Academias y las diferentes Coordinaciones del CUCS, pues, a través de una comunicación y colaboración horizontal, permitirá consolidar progresivamente el posicionamiento y los procesos de formación que se impulsan a través de este PE.

6. Recursos financieros para su operación (fuente de financiamiento):

Los recursos financieros y/o económicos, administrativos y académicos que se requieren para la implementación de este plan de estudios, son los mismos que los asignados y ejercidos con el plan de estudios vigente.

La mayor parte proviene de los subsidios ordinarios (fondo 1101), si bien, también existen aportaciones complementarias (fondo 1102) y programas nacionales y/o institucionales que enriquecen la infraestructura, equipamiento y condiciones laborales de docentes, alumnos y administrativos.

Cuadro comparativo entre el plan 2000, la propuesta dictaminada en marzo 2010, así como con la actual propuesta de plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición.

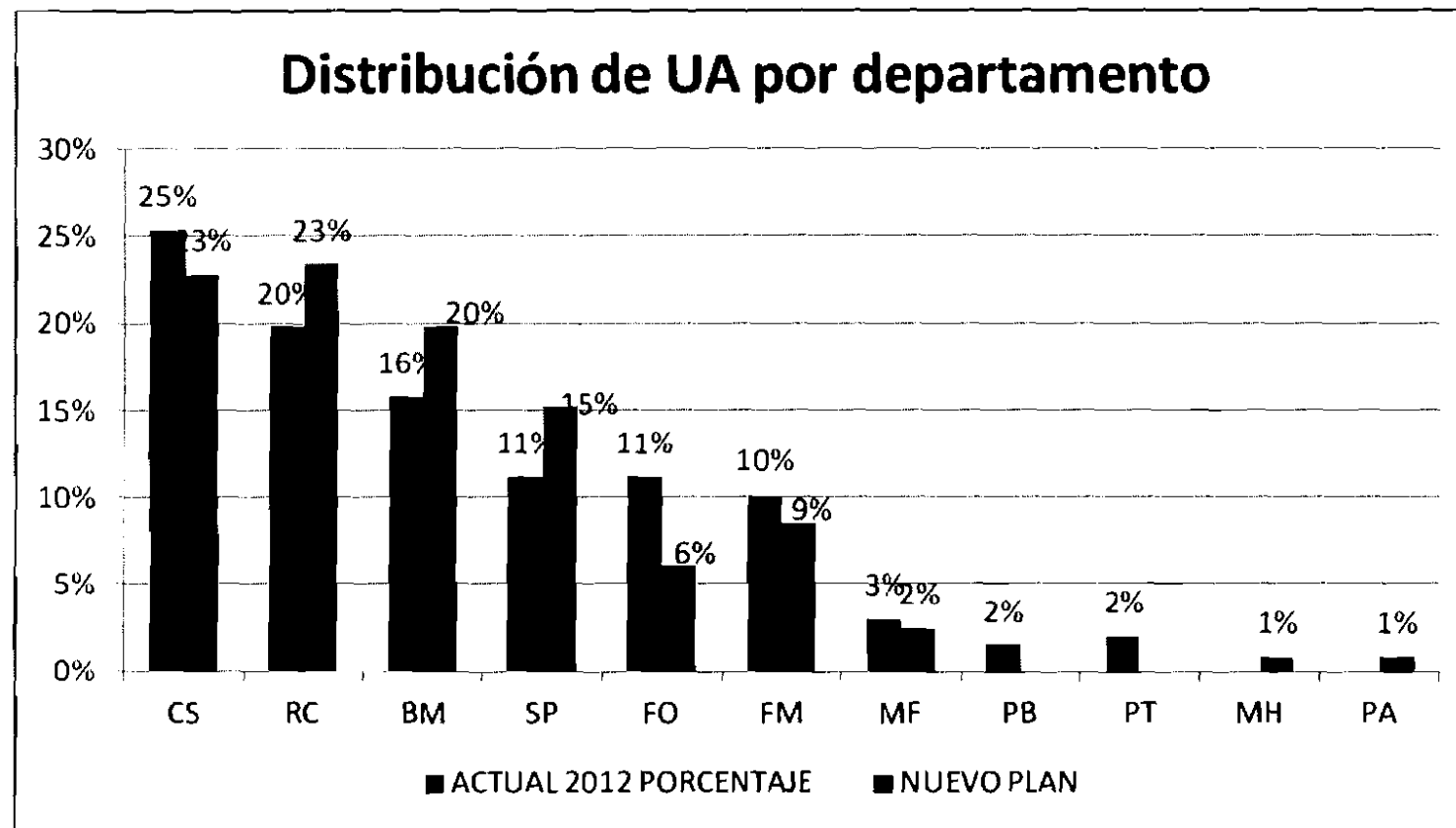
	PLAN 2000 LN	PROPUESTA LNA 2010	PROPUESTA LN 2012
Créditos	423 (UDG) SIN CRÉDITOS DEL SS	330 INCLUYE SS (SATCA, acuerdo 279)	385 incluye SS (UDG) (o bien, aprox. 253 SATCA)
Horas sin SS	4140	4704	4224
Horas con SS		5704	sin horas de SS
Unidades de Aprendizaje	46	63	53 (incluye 4 del AOA)
Relación Teoría/ Práctica	51/49	38/62	40.3/59.7
Diferencia horas con plan 2000		564	84

A continuación se hace el desglose estimado de horas por Departamento, calculando el número de secciones estimado de acuerdo a generaciones de 90 alumnos.

Se anexa listado de UA por departamentos, tal y como está en el plan vigente y como sería en la propuesta.

DEPARTAMENTO		TOTAL DE HORAS	SECCIÓN	TOTAL DE HORAS CON SECCIONES	PORCENTAJE	TOTAL DE HORAS	SECCIÓN	TOTAL DE HORAS CON SECCIONES	PORCENTAJE
Ciencias Sociales	CS	1050	35	3000	25%	1,182	34	2,696	23%
Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	RC	830	20	2340	20%	1,206	34	2,768	23%
Biología Molecular y Genómica	BM	670	20	1860	16%	1,066	25	2,348	20%
Salud Pública	SP	490	14	1320	11%	882	22	1,796	15%
Fisiología	FO	440	15	1320	11%	238	6	714	6%
Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Institucional	FM	400	15	1200	10%	336	15	1,008	9%
Morfología	MF	120	3	360	3%	96	3	288	2%
Psicología Básica	PB	60	3	180	2%				
Microbiología y Patología	PT	80	3	240	2%				
Ciencias del Movimiento Hum						34	3	102	1%
Educ. Dep. Recre. y Danza	MH								
Psicología Aplicada	PA					34	3	102	1%
Totales		4140	128	11,820	100%	5,074	145	11,822	100%

A continuación se grafica la distribución de horas por Departamento de acuerdo al plan vigente y para la nueva propuesta.



7. Propuesta de transición entre planes de estudio:

Una vez dictaminada la propuesta del nuevo plan de estudios por el H. Consejo General Universitario, se considera adecuado como tiempo *mínimo recomendable* para su implementación, el calendario escolar inmediato siguiente, considerando los tiempos para la revisión y adecuación de los programas de las unidades de aprendizaje, también la formación docente, la planeación de la evaluación por parte de las academias, así como el proceso de programación académica.

Para llevar a cabo esta propuesta se sugiere se implemente un ciclo inmediato después de su dictaminación y de manera *gradual ir incorporando y formando* la nueva oferta educativa. Así, deberán desarrollarse talleres de actualización docente *por competencias profesionales integradas* con el objetivo de ir actualizando a la planta docente, con mejores herramientas y estrategias para contribuir al aprendizaje de los alumnos.

Además, se requiere concretar, y re-evaluar de manera prospectiva, los programas en extenso, de todas las unidades de aprendizaje, con base a la fundamentación realizada previamente con las academias y en trabajo colegiado. Se sugiere que existan talleres inter-academias, para garantizar la secuencia formativa horizontal y vertical, así como, siguiendo los ejes curriculares institucionales y los disciplinares, para lograr el óptimo desarrollo del perfil de egreso de los alumnos de este programa educativo.

8. Plan de evaluación del programa:

La evaluación se define como la valoración organizada, sistemática y continua que nos permite confrontar lo pretendido frente a los resultados, a fin de tomar decisiones argumentadas basadas en evidencias y hacer los reajustes, avances y/o diseños pertinentes en el trabajo educativo.

En el presente documento, se plantea una evaluación dinámica como el análisis, comprensión y abordaje de los fenómenos que impactan los procesos formativos

de la LN que "...pretende estudiar las condiciones en las que se desarrolla una situación educativa, con la finalidad de imponer correctivos durante su ejecución cuando se detecta que dichas acciones no coadyuvan al logro de las metas pre-establecidas" (Díaz, 1987, p. 12).

La evaluación no es independiente, sino que está sujeta al modelo por CPI y dirigida a determinar los niveles de competencia en proceso y en contexto; de esta forma se plantea una evaluación dinámica como el análisis, comprensión, aplicación, registros, síntesis y resolución de problemas etc., desarrollándose entre el docente, el estudiante y la institución.

Por su parte, la evaluación del modelo educativo, permite obtener información de manera participativa, sistematizada y permanente de las diversas instancias con las que cuenta el Centro Universitario, para analizar la realidad interna y externa con el fin de identificar el grado de coherencia entre lo establecido en el modelo y las actividades que cotidianamente se desarrollan. (Modelo Educativo del CUCS, 2009).

El plan de evaluación y seguimiento para la mejora del Programa Educativo, establece los mecanismos a través de los cuales se obtiene información acerca de aspectos relevantes para su operación, entre otros se refieren los siguientes:

- Programación académica
- Evaluación, actualización y cumplimiento de programas del curso.
- Evaluación del aprendizaje de CPI
- Evaluación de la práctica docente
- Mercado laboral y egresados
- Estudios de competitividad de oferta educativa similar
- Tutoría y trayectorias escolares
- Investigación y productividad de los docentes
- Vinculación docencia-investigación
- Servicio social y prácticas profesionales
- Recursos financieros

Asimismo, la evaluación tiene como propósito valorar periódicamente el PE para identificar las modificaciones necesarias que permitan al plan de estudios adaptarse a los nuevos requerimientos sociales y a los avances de las diferentes

disciplinas (Pérez, et al., 2009, p. 76). Para esta evaluación es necesario tener en consideración los criterios de calidad contemplados en el reglamento general universitario además de las recomendaciones de los organismos externos de evaluación.

En lo metodológico, se propone como elemento angular, al diálogo social (estrategia política que permite construir propuestas participativas sustentadas en la democracia académica), que brinda a sus miembros la posibilidad de valorar los retos de las instituciones ante contextos complejos y el papel de la comunidad educativa en asumir con responsabilidad histórica, una política de calidad y de competitividad de sus programas y de sus egresados, de acuerdo a los estándares de calidad nacional e internacional, sin dejar de lado las utopías de universidad pública, relacionadas con la pertinencia social y político-ideológica vinculada con la preservación de la soberanía y la identidad cultural como región y país, con la lucha por la equidad social, étnico-cultural y de género.

Desde la perspectiva pedagógica, se genera la necesidad de profesionalizar una serie de cuadros académicos con formación en investigación educativa y procesos de gestión curricular ligados a los CA que desarrollen LGAC para monitorear e investigar el desarrollo curricular de CPI de la LN, tomando en cuenta el Plan Estratégico de Desarrollo de la LN del CUCS 2007-2012 y los estándares antes mencionados, que permitan la pertinencia social en la formación de recursos humanos en salud y la integración de sus programas con la sociedad.

Para sistematizar y agilizar la evaluación del currículum de la LN, actualmente se está diseñando un software educativo (con la compañía Vision Spin), que proporcionará datos cuali-cuantitativos para ayudar a la generación del Sistema de Gestión Académica Basada en Evidencias Automatizado (SGABEA).

Los indicadores SGABEA de monitoreo y autoevaluación, se están diseñando a partir de la experiencia capitalizada en el proceso de investigación educativa (evaluación curricular) de la LN, llevado a cabo del 2006 a la fecha (2012).

Las categorías, unidades de análisis, estándares e indicadores de calidad para el monitoreo, investigación, autoevaluación, planeación estratégica y mejora continua del proceso de gestión académica, permite conceptualizar a la evaluación curricular como labor investigativa (Díaz, 1995, p. 74).

Con el SGABEA se pretende monitorear las tres dimensiones de evaluación curricular, por lo que se tomarán en cuenta los siguientes aspectos, divididos en tres dimensiones: social, institucional y pedagógico-didáctica.

DIMENSIÓN SOCIAL

- Factores económicos y políticos del Estado mexicano y su vinculación con el proceso alimentario-nutricio de la población y las políticas de salud y nutrición.
- Desarrollo disciplinar en nutrición, respecto a las transformaciones científico-tecnológicas en este campo del conocimiento.
- Las prácticas profesionales en Nutrición, a través de cortes transversales periódicos.
- Perfil epidemiológico y demográfico de la población en materia de alimentación y nutrición contrastándolo con las CPI de la LN.
- Estudio y/o seguimiento de egresados, demandas de los empleadores y tendencias del mercado laboral.
- Competitividad de la oferta educativa a nivel local y nacional.

DIMENSIÓN INSTITUCIONAL

- Políticas educativas nacionales, internacionales e institucionales.
- Seguimiento y evaluación al Plan Estratégico de Desarrollo de la LN del CUCS, e idealmente, de toda la Red UdeG.

DIMENSIÓN PEDAGÓGICA-DIDÁCTICA

- Organización curricular a través de la evaluación del perfil profesional por CPI, estructura del plan de estudios y ejes curriculares.
- Programas de las UA por CPI mediante su contrastación con el perfil de egreso, unidad de competencia, saberes, contenidos, didáctica y evaluación del aprendizaje.
- Evaluación de la práctica docente, por medio del conocimiento que tienen los profesores acerca de la propuesta educativa (por CPI), su perfil docente y coherencia por UA, además de las estrategias pedagógico-didácticas empleadas.
- Prácticas profesionales (como eje curricular) y el servicio social, a través del seguimiento y evaluación de los programas de prácticas profesionales y programas de servicio social.
- Evaluación del desarrollo de las áreas disciplinares, la infraestructura, recursos humanos y convenios realizados.
- Actividad y necesidad tutorial.
- Evaluación de aprendizajes, a través del MCPI (procedimientos e instrumentos).

- Recursos materiales de infraestructura física, equipamiento, biblioteca y tecnología.
- Asimismo, el programa SGABEA, se vinculará al SIIAU para obtener información de alumnos, y será un auxiliar para mejorar los procedimientos internos de la Coordinación de la Licenciatura para el ejercicio de los recursos económicos asignados a ésta.

Los responsables de la captura de la información, además del Coordinador del PE, serán los Responsable Operativos de cada área (quienes deberán ser miembros del CCC), profesores designados por ellos, a la vez que también participará personal administrativo de la Coordinación de la Licenciatura.

Esta propuesta de evaluación de la LN busca responder a los retos de evaluación y acreditación de la *calidad y competitividad* demandadas por las políticas educativas nacionales e internacionales, sin dejar de lado las propuestas político-ideológicas de la UdeG, lo que permitirá reducir la incertidumbre y la consecuente falta de referentes en los procesos de trabajo cotidianos, así como la convergencia de distintos puntos de vista, concepciones y su papel en el desarrollo de los campos disciplinares, las ciencias de la educación y la profesión, así como sus aportes en la solución de la problemática social.

La trascendencia socio-política y utilidad institucional del trabajo de investigación educativa, dependerá del análisis crítico que realicen los actores interesados en el campo de la gestión curricular por CPI y éste se asuma como un aporte de una comunidad educativa interesada en la discusión de sus experiencias cotidianas, sistematizadas con las herramientas de las metodologías científicas del campo de las ciencias de la educación.

Para el caso de la evaluación externa, esta es responsabilidad primordial de las instancias externas (CIEES, PROMEP, SEP, ANUIES, AMMFEN y CONCAPREN).

La evaluación y seguimiento del PE es una responsabilidad y función del Comité Consultivo Curricular, por lo que esta instancia deberá permanecer activa para garantizar su cumplimiento.

XVI. Criterios de orientación del servicio social:

Se incluye en el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, la realización de un servicio social (SS) supervisado y con una carga de 5 créditos, que, al final de la formación, se constituirán como un espacio de vinculación que le permite al estudiante de la LN, además de profundizar el ejercicio de su práctica profesional, ser un guía y facilitador en los procesos formativos de los alumnos de semestres inferiores.

Si bien el artículo 8 inciso III, del Reglamento General para la Prestación de Servicio Social de la Universidad de Guadalajara, señala que para iniciar la prestación del SS en los estudios de las licenciaturas en salud, que incluye nutrición, deberán haber cubierto el 100% de los créditos del plan de estudios, esto se entiende que se calculará con base en la totalidad de créditos previa al inicio del SS. La inclusión del SS como parte de la formación de los alumnos, es una recomendación de los organismos acreditadores y concretamente, en ciencias de la salud, el valor de 5 créditos es significativo y no equivalente a carga horaria.

De tal manera que para el adecuado ejercicio del profesional, es necesario que las áreas de SS sean seleccionadas, utilizando los siguientes criterios:

- Se requiere una estandarización e implementación de modelos de evaluación cualitativo-cuantitativa, para asegurar el desarrollo de las CPI en todas las áreas de práctica profesional, en las que intervienen no solamente docentes, sino también, pasantes (del Servicio Social), practicantes (alumnos de 7° y 8°) y alumnos de semestres inferiores.
- Es imprescindible el establecimiento de convenios y/o acuerdos institucionales para la realización de prácticas profesionales, a lo largo del proceso educativo, necesarios para brindar formación de calidad en los estudiantes, lo que implicaría un esfuerzo conjunto entre la Coordinación de Extensión, la Coordinación de la LN y las Jefaturas de los Departamentos involucrados.
- Debemos contar también con el proceso de regulación realizado por el Comité Estatal Interinstitucional para la Formación y Capacitación de Recursos Humanos e Investigación en Salud (CIFRHS) para el área de Nutrición.

Con la propuesta de integrar al SS 5 créditos, desde el punto de vista administrativo, se favorece el proceso de retroalimentación del estudiante- Coordinación del PE de la LN-Departamento.

Para implementar el SS, de acuerdo a la estructura académico-administrativa, es conveniente:

1. Implementar y dar seguimiento al programa de SS que existe actualmente por parte del PE, e involucrar a todos los integrantes del proceso (Coordinación de Extensión, Coordinación de la LN, Jefaturas de Departamento, Responsables operativos de área, Instituciones receptoras y demás dependencias que establezcan las políticas del SS).
2. Difundir el Programa de SS del PE de la LN del CUCS con las instancias que solicitan plazas para pasantes.
3. Supervisar y asesorar a los pasantes, desde un punto de vista disciplinar.
4. Analizar los resultados estadísticos obtenidos de los informes globales que los prestadores entregan, para conocer, además de los datos cuantitativos, los cualitativos, así como las actividades que realizan los prestadores de SS.
5. Estructurar el programa académico de educación continua, tanto en la Universidad, como en las Instituciones receptoras de prestadores de SS.
6. El sitio receptor debe tener el número suficiente de personal capacitado en el campo de la Nutrición.
7. Disponer con una demanda importante de servicios de atención a la población, que le permita al alumno tener un número adecuado de casos para realizar su práctica.
8. Tener las medidas de seguridad personal para los estudiantes y profesores que acudan a los espacios de SS.
9. Es deseable que el estudiante-pasante se ubique en una plaza de SS que sea acorde con la Orientación del AFE por la que optó, con el fin de consolidar su formación en dicha área.

Los criterios de orientación del Servicio Social, tendrán en cuenta, por tanto, los ejes disciplinares de formación del plan de estudios, puesto que los propios

pasantes, contribuirán en el esquema de desarrollo de CPI de alumnos de niveles precedentes.

Es por ello, que los responsables operativos de cada una de las áreas disciplinares, deberán participar activamente, junto con el Coordinador del Programa Educativo, así como con los responsables de la Coordinación de Extensión asignados para esta función.

La Coordinación de Extensión es una instancia dependiente de la Secretaría Académica que tiene asignadas las tareas fundamentales del servicio social universitario, la difusión de la ciencia y la cultura, la vinculación del Centro con el entorno social y productivo, el fomento del deporte, la producción editorial y los servicios asistenciales; con el compromiso de hacerlos llegar a la población, fundamentados en los productos de la docencia y la investigación generados en el Centro.

Esta unidad crea mecanismos de vinculación mediante el establecimiento de convenios con organismos públicos y privados tendientes a generar recursos para la operación de los programas del Centro, comprometidos a solucionar los problemas prioritarios de salud en nuestra población, impulsar y fortalecer las actividades de extensión académica; coordinar y supervisar los programas de servicio social universitario, así como dirigir los programas institucionales de vinculación y servicio social. Con ello nos hacemos partícipes del compromiso de la Universidad de Guadalajara con los jaliscienses, orientando sus actividades hacia el uso del conocimiento para generar bienestar social, garantizando la participación de la comunidad universitaria en funciones de docencia, investigación y extensión, aplicando las políticas y criterios generales de servicio social en la Universidad y coadyuvar en el desarrollo social del estado de Jalisco, mediante la participación en proyectos de servicio a la sociedad que contribuyan incluso a los pueblos indígenas y fortalecer el proceso de construcción de una sociedad multicultural.

Concretamente, la Coordinación de Vinculación y Servicio Social cumple las siguientes funciones:

- Identificar las diversas necesidades de los sectores público, social y privado y relacionarlas con los servicios que ofrece en los diferentes centros universitarios y concretamente, en el CUCS.
- Impulsar las relaciones interinstitucionales
- Diseñar el programa general de servicio social.

- Coordinar el programa de servicio social de los alumnos y egresados de los Centros Universitarios, y en este caso, del CUCS.
- Supervisar que el servicio social cumpla con los objetivos previstos en la normatividad universitaria.
- Apoyar en los trámites de acreditación del servicio social universitario.
- Promover la celebración de convenios que tengan por objeto la prestación del servicio social.
- Y otras que le confiera la normatividad aplicable.

XVII. Condiciones y propuestas para la asignación de tutores académicos:

La actividad tutorial en la UdeG, está considerada en el Estatuto del Personal Académico (EPA), y se inscribe en el artículo 37, fracción VI, "Desempeñarse como tutor académico de los alumnos para procurar su formación integral", así como en el artículo 39, fracción III, "Son actividades obligatorias de apoyo a la docencia, como parte de su carga horaria, las siguientes: Dirección Académica, en actividades tales como: tutoría, asesoría y dirección en el proceso de titulación" (Universidad de Guadalajara, 2006).

Por su parte, en el Plan de Desarrollo Institucional, Visión 2030, de la UdeG, correspondiente a la línea estratégica de "Formación y docencia", se plantea como objetivo principal, "consolidar un programa de apoyo integral a los estudiantes". Como parte de las estrategias, se establecen "consolidar el Programa Institucional de Tutorías que contemple políticas y estrategias comunes a toda la Red Universitaria, en cuanto a la atención de los alumnos", así como "fortalecer la infraestructura y servicios de apoyo académico, mediante la actualización de recursos de información y tecnológicos, programas de becas, intercambio académico y actividades de formación integral" (Universidad de Guadalajara, 2009).

A nivel del CUCS, el Programa Institucional de Tutorías, tiene como objetivo general, incrementar la calidad del proceso formativo al aumentar el rendimiento de los estudiantes; reducir la reprobación y el abandono escolar para lograr índices de aprovechamiento y de eficiencia terminal satisfactorios; y responder a las demandas sociales con más y mejores egresados para que, con base en los estudios de seguimiento, se incorporen al mercado de trabajo (Centro Universitario de Ciencias de la Salud, 2003).

Al considerar que el ejercicio de la tutoría debe recaer en un profesor que tiene la función de orientar, asesorar y acompañar al alumno durante su proceso de enseñanza-aprendizaje, desde la perspectiva de conducirlo hacia su formación integral (ANUIES, 2001), es necesario precisar el perfil del tutor para los académicos del CUCS, pero que será más específica de acuerdo a las necesidades del PE y las funciones que se le designen. En este sentido, las características del profesor en su función tutorial, son las siguientes (Universidad de Guadalajara, 2003):

1. Ser un académico, de preferencia de tiempo completo, con amplia experiencia en el ámbito profesional, docente e investigador, que se encuentre desarrollando actividades estrechamente vinculadas con el área objeto de la tutoría.
2. Idealmente, haber tomado, por lo menos, un curso de tutoría académica.
3. Tener un amplio conocimiento de la filosofía educativa que sustenta la Universidad y sus políticas, la estructura académico-administrativa de la Red Universitaria y del Centro, el sistema de créditos, el modelo por competencias, el plan de estudios de su Carrera, así como las particularidades de su programa.
4. Establecer contacto positivo con el alumno desde la primera entrevista.
5. Poseer habilidades humanas para la orientación educativa, personal, en valores y humanista de individuos y de grupos, así como facilidad de comunicación, habilidades para establecer y cumplir compromisos, coordinar grupos, fomentar la crítica y la autocrítica en el alumno.
6. Tener actitudes de empatía, tolerancia y respeto a los otros para mantenerse abierto a la crítica y la autocrítica. Mantener una actitud ética en lo profesional y social.
7. Poseer conocimientos para aplicar los principios psicopedagógicos que subyacen la tutoría.
8. Tener conocimientos básicos de computación y manejo de internet.
9. Manifestar un marcado interés en participar en el campo de la tutoría y disposición para actualizarse permanentemente en el área donde ejerce.

Asimismo, es necesario tomar en cuenta los siguientes criterios para la designación de las funciones tutoriales de los profesores que deberán considerar lo siguiente (Universidad de Guadalajara, 2003):

1. Las funciones tutoriales de los profesores serán designadas por el Jefe de Departamento, de acuerdo con el interés que manifieste el académico y respetando su carga horaria.
2. El Departamento propondrá la planta disponible de profesores-tutores por Carrera, a los que se les asignarán los alumnos, derivados por las coordinaciones de carrera que soliciten el servicio.

3. El profesor en función de tutor orientará, a lo largo de la carrera, a un máximo de diez alumnos independientemente del ciclo que cursen. En caso de que exista mayor demanda de tutores de los que se requieran, se dará prioridad a las solicitudes presentadas, de acuerdo al orden en que llegaron.

Además, se deben definir las principales funciones del profesor en su dimensión de tutor (Universidad de Guadalajara, 2003):

1. Orientación, asesoramiento y acompañamiento del alumno durante su proceso de aprendizaje.
2. Estimular en el alumno el ejercicio de la responsabilidad de su aprendizaje y de su formación.
3. Identificación de problemas de índole académica, de salud, socio-económica, psicológica y socio-familiar.
4. Tomar decisiones que conduzcan a fortalecer acciones necesarias para el cambio, mediante el establecimiento de programas de atención y canalización del alumno a las instancias adecuadas.
5. Informar a las instancias responsables del programa a implementarse sobre el desarrollo de su Plan de Acción Tutorial.
6. Mantener un equilibrio entre los aspectos afectivo y académico, en su relación con los tutorados.
7. Asistir periódicamente a capacitaciones para desempeñar adecuadamente su función como tutor.
8. Informar al tutorado acerca de los servicios que ofrece el CUCS y la UdeG (becas, intercambios, actividades deportivas y culturales, formación permanente, etc.).

En lo que corresponde a la práctica de la tutoría, ésta puede ejercerse en diferentes momentos y para diferentes propósitos (ANUIES, 2001). En este sentido, el Programa Institucional de Tutoría (PIT) de la UdeG, define los momentos de la tutoría que se presentan en tres etapas: la primera, al inicio (tutoría de inducción); la segunda, durante el transcurso de la actividad estudiantil

(tutoría de trayectoria); y la tercera, cerca de concluir la etapa escolarizada (tutoría de egreso) (Universidad de Guadalajara, 2010).

Actualmente, y en apoyo a la actividad tutorial, se está desarrollando a nivel central de la Universidad, el Sistema Integral de Tutoría (SIT), como un medio que permita establecer un canal de comunicación entre los diferentes actores de la tutoría, así como para permitir el seguimiento de la misma Universidad de Guadalajara, 2010). El SIT está integrado directamente con el Sistema Integral de Información y Administración Universitaria (SIIAU), a través del uso de sus bases de datos para facilitar el diagnóstico y seguimiento de las trayectorias de los estudiantes (Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado, 2012).

Momentos de la Tutoría.-

“Con respecto a las acciones a realizar con los alumnos habrán de considerarse tres momentos:

1. Tutoría al ingreso de la carrera, formación básica común y particular obligatoria. (1º, 2º y 3º ciclo).
2. Tutoría de trayectoria (4º,5º,6º, 7º y 8º).
3. Tutoría para el egreso (servicio social y titulación).”

“En cada uno de los momentos se hará énfasis en la atención de los problemas que afectan al estudiante (académicos, administrativos, profesionales, personales)” (artículo 2º).

Tutoría al Ingreso

En el caso de la atención de los alumnos de nuevo ingreso se considerarán además de lo planteado antes, los principales aspectos que forman parte de su carrera tales como: expectativas y desarrollo profesional del campo laboral, enfoque interdisciplinario, entre otros. Se les informará sobre la profesión, plan de estudios, elección de cursos, carga horaria por créditos, contenidos y prerrequisitos. Esta acción corresponderá a la inducción y familiarización del alumno con el sistema de créditos, modelo educativo y el plan de estudios de la carrera elegida, con la finalidad de que los alumnos comprendan el proceso de aprendizaje a que estarán sujetos durante su trayectoria escolar y tengan un mejor aprovechamiento que repercuta en su rendimiento académico.

Tutoría en la Trayectoria (durante su formación Particular y Especializante)

En las áreas de formación Básico Particular y Especializante, el alumno será apoyado por asesores académicos quienes organizarán una tutoría compartida con un experto o especialista de tal manera que el alumno satisfaga las dos vertientes: asesoría especializada y tutoría.

Se trata de que cada Comité Tutorial (CT) organice las actividades a desarrollar para cada caso. A través del Plan de Acción del Tutor se podrán proponer las actividades a realizar y se organizarán Foros, Encuentros, Cursos de Apoyo al plan de estudios, Cursos remediales, entre otros”.

Se realizarán Cursos-Seminarios y talleres de apoyo académico, dirigidos a los alumnos de las áreas, o asignaturas con mayor índice de reprobación. Dichos cursos estarán a cargo de asesores-tutores designados para esta tarea específica por el Departamento respectivo.

La estrategia metodológica estará sujeta a las condiciones de planeación de los Departamentos, con base en las necesidades de tutoría que plantean los estudiantes y es dada a conocer a través de su tutor. También se podrán realizar seminarios o eventos por medio de otras instancias ya organizadas al interior del Centro para apoyar cuestiones de carácter Psicopedagógico, Disciplinar y profesional.

Tutoría de egreso

Desde antes del inicio de su SS, el alumnos recibirá asesoría sobre las modalidades de titulación y se le sugerirá analice las posibles opciones que tiene para poder realizar su proceso de titulación, al mismo tiempo que concluye su SS.

Además, durante el SS el alumno mantendrá contacto, mayoritariamente y posiblemente de forma virtual (correo electrónico, teléfono u otro), con su tutor, quien le brindará apoyo y asesoría en esta última etapa de su formación académica supervisada.

Uno de los objetivos de esta tutoría de egreso es lograr incrementar la eficiencia de titulación en mejores tiempos.

En virtud del compromiso que representa la actividad tutorial, ésta será desarrollada preferentemente por profesores de tiempo completo.

Actualmente, las necesidades de tutoría de este programa docente no pueden ser cubiertas por el total de maestros con estas características, y se han asignado a maestros de asignatura, de manera voluntaria.

La asignación de alumnos a los tutores será de forma aleatoria, realizada por el Comité de Tutorías del PE junto con los RT de los Departamentos correspondientes.

Se propone que la duración de la tutoría sea durante toda la carrera, si bien, por los momentos de la tutoría que se han establecido desde la CIEP, puede considerarse también que pudiera haber tutores por estos periodos.

Se podrá cambiar de tutor o de tutorado, en casos justificados, o si la propuesta del Comité de Tutorías, así lo decide.

El tiempo destinado a la tutoría será al menos de tres sesiones por semestre.

XVIII. Requisitos para obtener el título o grado:

Requisitos de egreso.

Los requisitos para el egreso del PE de la LN, se describen a continuación:

- a) Haber cubierto el 100% de los créditos obligatorios de la LN, sin contar los cinco créditos correspondientes al SS.
- b) Acreditar una evaluación general de egreso del programa educativo (que se incluirá al concluir 8° ciclo).

Requisitos de titulación.

Cumplir con los requisitos previstos en la normatividad universitaria contenida en el Reglamento General de titulación

- a) Cumplir con el servicio social en los términos previstos por dicho reglamento para lo cual deberá presentar la carta de liberación de servicio social.
- b) Acreditar al menos, 5 cursos o talleres o bien, actividades científicas o una combinación de ambos, previos al egreso.
- c) Acreditar la competencia de lectura, comprensión y dicción del idioma inglés con nivel mínimo B2, del marco de referencia europeo, o mínimo de 500 puntos en el examen TOEFL, bien sea durante su trayectoria o previo al proceso de titulación. El aval de dichas competencias lo documentarán instancias académicas para este fin, ya sea de la propia Universidad, del Centro Universitario u otra institución educativa con reconocimiento oficial.
- d) Acreditar la opción de titulación elegida.
- e) Cubrir los requisitos administrativos del CUCS y de la UdeG.
- f) Aprobar el examen EGEL-NUTRI de CENEVAL, como mecanismo de evaluación externo que permitirá la retro-alimentación del programa y de los propios egresados.
- g) Optar por una de las modalidades de titulación definidas para la LN, acordes a la normatividad de la UdeG (Reglamento General de Titulación de la UdeG).
- h) Aprobar la modalidad de titulación de su elección en términos de la normatividad aplicable y vigente, según lo previsto por el Centro Universitario, y el Programa Educativo. Actualmente las figuras previstas para titulación en el caso de la Lic. en Nutrición son: Desempeño académico sobresaliente con opción excelencia y opción promedio; Exámenes; Producción de materiales educativos; Tesis, Tesina e Informes. Esta última modalidad propicia el fortalecimiento de competencias en investigación que

recupere las competencias metodológicas para la generación del conocimiento en la formación del profesional, y es propuesta a egresados con otras opciones de titulación, como parte de la gestión de talento estudiantil.

XIX. Tabla de equivalencias respecto al plan anterior:

Los alumnos actuales que, por cualquier circunstancia, fueran alcanzados por el nuevo plan de estudios y que cubran los requisitos que estipula la normatividad universitaria en el caso de reingreso, podrán solicitar por escrito a la Coordinación de carrera ser inscritos en el nuevo plan de estudios y se les dará de alta su historia académica conforme a la tabla de equivalencias de materias incluida en el presente dictamen

La tabla de equivalencias se anexará en Excel, para su óptimo manejo en procesos de equivalencia.

PLAN 2000				PROPUESTA 2012		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	Horas totales	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	Horas totales	CRÉDITOS
Morfología	MF113	120	14	Fundamentos de anatomía	96	12
Bioquímica	FO164	120	13	Bioquímica de la nutrición	102	12
Psicología	PB124	60	8	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	34	3
Salud Pública	SP131	60	8	Nutrición y Salud Pública	68	8
Sociología	CS126	60	8	Sociedad y salud	48	4
Proceso Alimentario Nutricio	FO159	40	5	Historia y epistemología de la nutriología	16	2
Fisiología	FO163	180	20	Fisiología humana	170	20
Bioética y normatividad	CS146	40	5	Bioética y universidad	64	7
Fundamentos Pedagógicos Didácticos	CS135	80	9	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición (si también cursó Educación y Comunicación en Nutrición)	68	5
Bioquímica de los Alimentos	FO155	80	8	Bioquímica de los alimentos	68	7
Microbiología de	PT129	80	9	Inocuidad de los	68	5

Tabla de equivalencias respecto al plan anterior.

PLAN 2000				PROPUESTA 2012		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	Horas totales	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	Horas totales	CRÉDITOS
los alimentos				Alimentos (si también cursó Toxicología de los Alimentos)		
Metodología de la Investigación	FM135	80	11	Metodologías de la investigación científica	68	8
Evaluación del Estado Nutricio	RC129	120	12	Evaluación del Estado Nutricio	102	10
Bromatología	FO157	80	8	Bromatología	68	5
Epidemiología de la nutrición	SP128	80	9	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	68	7
Selección de alimentos	CS134	80	8	Selección y preparación de alimentos (si también cursó Técnicas Culinarias)	68	5
Toxicología de los alimentos	FO158	80	9	Inocuidad de los Alimentos (si también cursó Microbiología de los Alimentos)	68	5
Biología de los alimentos	FO161	80	9	Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	102	10
Fisiopatología Nutrimental	FO160	80	8	Fisiopatología y nutrición	68	7
Dietética	RC128	120	12	Dietética	68	7
				Cálculo dietético y Planeación de menús	68	5
Técnicas culinarias	CS137	40	3	Selección y preparación de alimentos (si también cursó Selección de Alimentos)	68	5
Seminario de Investigación en Nutrición Comunitaria I	FM130	80	8	Fundamentación de un proyecto en nutrición	68	5
Nutrición en el ciclo de la vida	RC132	120	12	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	68	7
Sistemas de producción de alimentos	FO168	80	8	Producción y disponibilidad de alimentos	68	5
Seminario de Investigación en Ciencias de los	FM128	80	8	Protocolo de investigación en nutrición	68	5

Tabla de equivalencias respecto al plan anterior.

PLAN 2000				PROPUESTA 2012		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	Horas totales	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	Horas totales	CRÉDITOS
Alimentos II						
Bases Moleculares de la nutrición	FO156	80	9	Genómica Nutricional	68	8
Educación y comunicación en nutrición	CS139	120	10	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición (si también cursó Fundamentos Pedagógico Didácticos)	68	5
Administración de Servicios de Alimentos	CS141	120	12	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	102	10
Nutrición Clínica del Adulto y Anciano	RC131	120	12	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	102	10
Nutrición Clínica Pediátrica	RC130	120	12	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	102	10
Administración de Programas de Nutrición	CS138	80	8	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	68	7
Seminario de Investigación en Administración y Comercialización III	FM131	80	8	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	68	5
Economía y Política Alimentaria	SP130	80	8	Economía y Política Alimentaria	68	8
Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	RC127	80	8	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	68	7
Seminario de Investigación en Nutrición Clínica IV	FM129	80	8	Comunicación científica en nutrición	68	5
Nutrición Aplicada a la Comunidad	SP129	120	8	Alimentación y Nutrición aplicada a poblaciones	68	5
Mercadotecnia y Comercialización de Alimentos	CS140	80	9	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales	68	5
Alimentación Institucional	CS142	120	12	Gestión de Servicios de Alimentos en	102	10

Tabla de equivalencias respecto al plan anterior.

PLAN 2000				PROPUESTA 2012		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	Horas totales	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	Horas totales	CRÉDITOS
				Instituciones de Salud		
Dietas Alternativas	RC135	80	8	Dietas Alternativas	68	7
Antropología de la Nutrición	CS143	80	8	Socio-Antropología de la Alimentación	68	8
Modificación de la Conducta Alimentaria	PA134	80	9	Cuidado alimentario nutricional en trastornos de Conducta Alimentaria	34	3
Nutrición Enteral y Endovenosa	RC133	80	8	Nutrición Enteral y Endovenosa	68	7
Gastronomía	RC136	40	3	Gastronomía Nacional e Internacional	34	3
Fundamentos de biología molecular	FO170	80	9	Fundamentos de biología molecular	85	10
Inmunología	FO173	60	6	Respuesta inmune y nutrición	68	7
Biomatemáticas	FM136	60	6	Estadística	34	3
Sexualidad Humana	RC141	80	8	Sexualidad Humana	51	7
Fisiología del Ejercicio	FO175	80	6	Fisiología de la actividad física y el ejercicio	68	7
Medicina del Deporte	MH221	40	5	Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico-Degenerativas	68	7
Propiedad Intelectual	DO638	80	7	Propiedad Intelectual	34	3

A continuación se muestra también una tabla de posibles equivalencias de los créditos de las UA entre sistema UdeG, SATCA y el europeo (ECTS)

UNIDAD DE APRENDIZAJE	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdG	Créditos SATCA	Créditos ETCSE
Bioética y universidad	C	64	48	16	7	4.0	2.3
Comunicación y tecnologías de la Información	C	32	16	16	3	2.0	1.1
Sociedad y salud	C	48	26	22	4	3.0	1.7
Fundamentos de Anatomía	C	96	80	16	12	6.0	3.4
Metodología de la investigación	C	64	48	16	7	4.0	2.3
Fundamentos de Biología Molecular	C	80	64	16	10	5.0	2.9
Bioquímica de la nutrición	C	102	85	17	12	6.4	3.6
Nutrición y Salud Pública	C	68	51	17	8	4.3	2.4
Prácticas en actividades físicas	CT	34	17	17	3	2.1	1.2
Historia y epistemología de la nutrición	S	16	8	8	2	1.0	0.6
Economía y Política Alimentaria	CT	68	51	17	8	4.3	2.4
Fisiología Humana	C	170	130	40	20	10.6	6.1
Bioquímica de los alimentos	L	68	34	34	7	4.3	2.4
Evaluación del Estado Nutricio	L	102	51	51	10	6.4	3.6
Cálculo dietético y Planeación de Menús	L	68	17	51	5	4.3	2.4
Inocuidad de los Alimentos	CT	68	17	51	5	4.3	2.4
Educación y comunicación social en alimentación y nutrición	CT	68	17	51	5	4.3	2.4
Fundamentación de un proyecto en nutrición	S	68	17	51	5	4.3	2.4
Selección y preparación de alimentos	L	68	17	51	5	4.3	2.4
Fisiopatología y nutrición	CT	68	34	34	7	4.3	2.4

Tabla de equivalencias respecto al plan anterior.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdG	Créditos SATCA	Créditos ETCSE
Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	CT	68	34	34	7	4.3	2.4
Producción y disponibilidad de alimentos	CT	68	17	51	5	4.3	2.4
Socio-Antropología de la Alimentación	CT	68	34	34	8	4.3	2.4
Bromatología	L	68	17	51	5	4.3	2.4
Dietética	CT	68	34	34	7	4.3	2.4
Protocolo de investigación en nutrición	S	68	17	51	5	4.3	2.4
Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	17	17	3	2.1	1.2
Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	CT	102	51	51	10	6.4	3.6
Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	CT	68	34	34	7	4.3	2.4
Genómica Nutricional	CT	68	51	17	8	4.3	2.4
Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	CT	68	34	34	7	4.3	2.4
Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	CT	102	51	51	10	6.4	3.6
Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	S	68	17	51	5	4.3	2.4
Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	CT	102	51	51	10	6.4	3.6
Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	CT	102	51	51	10	6.4	3.6
Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	CT	68	34	34	7	4.3	2.4
Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	CT	102	51	51	10	6.4	3.6
Proyecto de Vida	CT	16	8	8	2	1.0	0.6
Prevención y Terapéutica con	CT	34	17	17	3	2.1	1.2

Tabla de equivalencias respecto al plan anterior.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdG	Créditos SATCA	Créditos ETCSE
Alimentos							
Comunicación científica en nutrición	S	68	17	51	5	4.3	2.4
Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales	CT	68	17	51	5	4.3	2.4
Gestión de Proyectos Productivos	CT	68	17	51	5	4.3	2.4
Alimentación y Nutrición aplicada a poblaciones	CT	68	17	51	5	4.3	2.4
Práctica profesional en Ciencias de los Alimentos	P	170	17	153	12	10.6	6.1
Práctica profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	170	17	153	12	10.6	6.1
Práctica profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	170	17	153	12	10.6	6.1
Práctica profesional en Nutrición Clínica	P	170	17	153	12	10.6	6.1
Práctica profesional supervisada en Ciencias de los Alimentos	P	170	17	153	12	10.6	6.1
Aplicación profesional en Ciencias de los Alimentos	P	170	17	153	12	10.6	6.1
Práctica profesional supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	170	17	153	12	10.6	6.1
Aplicación profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	170	17	153	12	10.6	6.1
Práctica profesional supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	P	170	17	153	12	10.6	6.1
Aplicación profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	170	17	153	12	10.6	6.1
Práctica profesional supervisada en Nutrición Clínica	P	170	17	153	12	10.6	6.1
Aplicación profesional en Nutrición Clínica	P	170	17	153	12	10.6	6.1
Evaluación Sensorial de Alimentos	L	68	34	34	7	4.3	2.4

Tabla de equivalencias respecto al plan anterior.

UNIDAD DE APRENDIZAJE	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdG	Créditos SATCA	Créditos ETCSE
Respuesta inmune y nutrición	CT	68	34	34	7	4.3	2.4
Gastronomía Nacional e Internacional	L	34	17	17	3	2.1	1.2
Alimentación y Nutrición del Adulto Mayor	CT	68	34	34	7	4.3	2.4
Dietas Alternativas	CT	68	34	34	7	4.3	2.4
Nutrición Enteral y Endovenosa	CT	68	34	34	7	4.3	2.4
Cuidado alimentario nutricio en trastornos de Conducta Alimentaria	CT	34	17	17	3	2.1	1.2
Fisiología de la actividad física y el ejercicio	CT	68	34	34	7	4.3	2.4
Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico-Degenerativas	CT	68	34	34	7	4.3	2.4
Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	CT	68	34	34	7	4.3	2.4
Producción de alimentos para el autoconsumo	L	68	34	34	7	4.3	2.4
Arte y Salud	CT	32	16	16	3	2.0	1.1
Estadística	CT	32	17	17	3	2.0	1.1
Etimologías médicas	CT	32	32	0	4	2.0	1.1
Gestión educativa	CT	32	17	17	3	2.0	1.1
Habilidades directivas	CT	32	17	17	3	2.0	1.1
Propiedad Intelectual	CT	32	17	17	3	2.0	1.1
RCP y Terapia eléctrica	CT	32	17	17	3	2.0	1.1
Tanatología	CT	32	17	17	3	2.0	1.1
Sexualidad Humana	CT	48	32	16	5	3.0	1.7
Reanimación cardiopulmonar	CT	17	0	17	1	1.1	0.6

XX. Otra información complementaria:**REFERENCIAS BIBLIOHEMEROGRÁFICAS**

Asociación Mexicana de Miembros, Facultades y Escuelas de Nutrición, AC. (2012). Nuevo Modelo de Formación Nacional del Licenciado en Nutrición. Intersistemas, 2012.

Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior. (2001). El tutor, actor central de la transformación institucional. En: Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior. Programas Institucionales de Tutoría. Una propuesta de la ANUIES para su organización y funcionamiento en las instituciones de educación superior. 2ª edición, México, D.F.: Colección Biblioteca de la Educación Superior, Serie Investigaciones.

Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior. (2001). El tutor, actor central de la transformación institucional. En: Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior. Programas Institucionales de Tutoría. Una propuesta de la ANUIES para su organización y funcionamiento en las instituciones de educación superior. 2ª edición, México, D.F.: Colección Biblioteca de la Educación Superior, Serie Investigaciones.

Breilh, J. (1989). Economía, Medicina y Política. Ecuador: Editorial Fontamara.

Bórquez Hernández P. (2009). Competencias profesionales integradas, factores de negociación de empleo y empleo del nutriólogo en el mercado laboral. El caso de los alumnos de las promociones de egreso 2002-A, 2002-B y 2003-A de la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud de la Universidad de Guadalajara [Tesis de Licenciatura]. Guadalajara: Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Universidad de Guadalajara.

Centro Universitario de Ciencias de la Salud (2008). Programa Institucional de Tutorías del Centro Universitario de Ciencias de la Salud. México: Universidad de Guadalajara.

Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición (1997). Currículum del Programa docente de la Licenciatura en Nutrición. México: Universidad de Guadalajara.

- Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición (2000). Currículum del Programa docente de la Licenciatura en Nutrición. México: Universidad de Guadalajara.
- Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Licenciatura en Nutrición. (2007). Plan Estratégico de Desarrollo, Actualización 2007-2012. México: Universidad de Guadalajara.
- Centro Universitario de Ciencias de la Salud. (2003). Objetivos. En: Centro Universitario de Ciencias de la Salud. Programa Institucional de Tutorías del Centro Universitario de Ciencias de la Salud. 1ª edición, Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara.
- Centro Universitario de Ciencias de la Salud. (2003). Objetivos. En: Centro Universitario de Ciencias de la Salud. Programa Institucional de Tutorías del Centro Universitario de Ciencias de la Salud. 1ª edición, Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara.
- Crocker R. & Magaña A. (2004). La profesión académica universitaria y la formación de competencias. En Crocker R, Magaña A. El académico universitario competente. Evaluación participativa de su trabajo profesional (pp.37-50). Guadalajara, México: Ediciones de la Noche.
- Crocker R., Farfán P., Huerta J., Cuevas L., González M., López A., et al. (2009a). Modelo Educativo, Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara.
- Crocker R., Cuevas L., Hunot C., González M. & López. (2009b). Desarrollo curricular por competencias profesionales integradas. La experiencia del Centro Universitario de Ciencia de la Salud de la Universidad de Guadalajara (2ª ed.). Guadalajara, México: Ediciones de la Noche.
- Crocker R., Hunot C. & Moreno L. (2008). Plan de estudios. Análisis de la estructura y el mapa curricular del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición. En Crocker R, Hunot C, González M, Cuevas L, Vizmanos B, Moreno L & Bórquez P (Coord.). Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara (pp.165-180). Guadalajara, México: Ediciones de la Noche.
- Crocker R., Hunot C., González M., Cuevas L., Vizmanos B., Moreno L. & Bórquez P. (2008). Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara. Guadalajara, México: Ediciones de la Noche.

- Crocker R., Hunot C., Moreno L. & Ybarra B. (2008). Aspectos disciplinares y profesionales de la formación del nutriólogo. Análisis de las tendencias disciplinares del Licenciado en Nutrición a escala local, nacional e internacional. En Crocker R, Hunot C, González M, Cuevas L, Vizmanos B, Moreno L & Bórquez P (Coord.). Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara (pp.129-146). Guadalajara, México: Ediciones de la Noche.
- Crocker R., Hunot C., Ybarra B., Moreno L. & Cabrera L. (2008). El mercado de servicios educativos del nutriólogo. Análisis de la competitividad de las escuelas y facultades de nutrición en el estado de Jalisco. En Crocker R, Hunot C, González M, Cuevas L, Vizmanos B, Moreno L & Bórquez P (Coord.), Gestión Académica del Currículum por Competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara (pp. 115-127). Guadalajara, México: Ediciones de la Noche.
- Crocker R., Korzi G. & Pulido E. (2008). Aspectos laborales del nutriólogo necesidades y demandas de los empleadores de nutriólogos en el estado de Jalisco. En Crocker R, Hunot C, González M, Cuevas L, Vizmanos B, Moreno L & Bórquez P (Coord.). Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara (pp.95-104). Guadalajara, México: Ediciones de la Noche.
- Crocker Sagastume R., Farfán Flores P., Huerta Amezola J., López Ortega A. y otros. (2009). Modelo Educativo del Centro Universitario de Ciencias de la Salud. Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de Ciencias de la Salud. Guadalajara, Jalisco, México.
- Cuevas L., Crocker R., Mercado M., Hunot C. & del Ángel A. (2008). Análisis de las áreas de formación profesional de la carrera de Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud. En Crocker R, Hunot C, González M, Cuevas L, Vizmanos B, Moreno L & Bórquez P (Coord.). Gestión Académica del Currículum por Competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara (pp.181 - 197). Guadalajara, México: Ediciones de la Noche.
- De Alba A. (1998). Currículum Universitario (pp. 141). México: CESU – UNAM.
- Delors J., et al. (1996). La educación encierra un tesoro. Francia: UNESCO.

- Díaz – Barriga A. (1987). Problemas y retos del campo de la Evaluación Educativa. *Perfiles Educativos*, 37, 1-12.
- Díaz – Barriga A. (1995). La investigación en el campo del currículum 1982-1992. *La Investigación Educativa en los ochenta. Perspectiva para los noventa. Procesos curriculares, institucionales y organizacionales* (p. 74). México: Consejo Mexicano de Investigación Educativa A.C.
- Farfán Flores P.E., Pérez García I.S., González Gutiérrez M., Huerta Amezola J., López Ortega A. y otros. (2010). *Competencias profesionales integradas. Una propuesta para la evaluación y reestructuración curricular en la educación superior*. Universidad de Guadalajara. Centro Universitario de Ciencias de la Salud. Guadalajara, Jalisco, México.
- Hunot C. & Crocker R. (2008). Desarrollo socio histórico de las propuestas curriculares para formar licenciados en Nutrición en Jalisco. En Crocker R, Hunot C, González M, Cuevas L, Vizmanos B, Moreno L & Bórquez P (Coord.). *Gestión Académica del Currículum por Competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara* (pp.63-72). Guadalajara, México: Ediciones de la Noche.
- Kells, H., Maasen, P. & De Haan, J. (1992). *La gestión de la calidad en la educación superior: Un manual para evaluaciones internas y externas en universidades y escuelas superiores*. Puebla, México: Universidad de Puebla y UAM-Azcapotzalco.
- Knox, E. G. (1981). *La Epidemiología en la Planificación de la Salud*. México: Siglo XXI Editores.
- López P., González M., Mercado M., Altamirano M. & Magallón M. (2008). Las prácticas profesionales y el servicio social de los nutriólogos. En Crocker R, Hunot C, González M, Cuevas L, Vizmanos B, Moreno L & Bórquez P (Coord.). *Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara* (pp. 241 - 253). Guadalajara, México: Ediciones de la Noche.
- Márquez-Sandoval F, Hunot-Alexander C, Macedo-Ojeda G, Bernal-Orozco F, Vizmanos-Lamotte B. (2011). Impacto de la transición alimentaria en el mundo. En: López-Espinoza A, Martínez-Moreno A. *Del hambre a la saciedad. Contribuciones filosóficas, psicológicas, socioantropológicas y biológicas*. México: Editorial Universitaria. p. 244-259. ISBN. 978-607-450-437-8.

- Navarro R. (2003). El desarrollo de habilidades sociales ¿determinan el éxito académico? *Revista Iberoamericana de Educación*, 31 (1): 17- 48. En <http://www.redcientifica.com/doc/doc200306230601.html>.
- Norma Oficial Mexicana NOM- 234- SSA1- 2003, Utilización de campos clínicos para ciclos clínicos e internado de pregrado.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2005). *Hacia las sociedades del conocimiento*. París: Ediciones UNESCO.
- OPS/OMS/Agencia Sueca para el Desarrollo Internacional (2007). *Diálogo social en Salud. Experiencias en países de América Latina*. Washington.
- Pérez I., González M., López A., Cuevas L., Amezola J. & Matsui O., et al. (2009). *Evaluación y Guía para el Desarrollo Curricular por Competencias Profesionales Integradas*. Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara.
- Ruelas B.E. (1990). Círculos de calidad como estrategia de un programa de garantía de calidad de la atención médica en el Instituto Nacional de Perinatología. *Salud Pública de México*, 32, 207-220.
- Schvartzman, V. (2007). *Impactos y puntos vulnerables en la aplicación del modelo de gestión por competencias. Cooperar. Estrategias para gestionar el comportamiento humano en el Trabajo*. Buenos Aires.
- Timio, M. (1980). *Clases Sociales y Enfermedades. Introducción a una Epidemiología diferencial*. Ecuador: Editorial Nueva Imagen.
- Universidad de Guadalajara (2005). *Plan de Desarrollo Institucional visión 2010. Propuesta de actualización 2005*. México: Universidad de Guadalajara.
- Universidad de Guadalajara (2007). *Sistema de Seguimiento a la Calidad de los Programas Educativos*. México: Universidad de Guadalajara.
- Universidad de Guadalajara 19871 /2006 (2006). *Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara*. H. Congreso del Estado de Jalisco, México: Universidad de Guadalajara.
- Universidad de Guadalajara 20639 /2006 (2006). *Reglamento General de Planes de Estudio de la Universidad de Guadalajara*. H. Consejo General Universitario. Universidad de Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara.
- Universidad de Guadalajara. (2006). *Estatuto del Personal Académico de la Universidad de Guadalajara*. Guadalajara, México: Universidad de

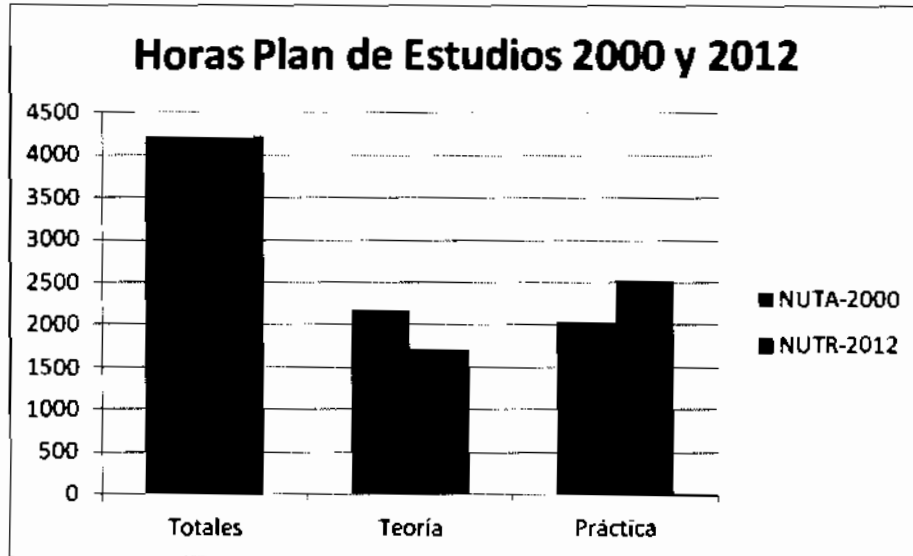
- Guadalajara. [Consultado en 2012]. Disponible en: <http://www.secgral.udg.mx/sites/archivos/normatividad/general/EstatutodelPersonalcademico.pdf>
- Universidad de Guadalajara. (2006). Estatuto del Personal Académico de la Universidad de Guadalajara. Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara. [Consultado en 2012]. Disponible en: <http://www.secgral.udg.mx/sites/archivos/normatividad/general/EstatutodelPersonalcademico.pdf>
- Universidad de Guadalajara. (2009). Plan de Desarrollo Institucional, Visión 2030. Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara. [Consultado en 2012]. Disponible en: <http://www1.udg.mx/sites/default/files/Universidad%20de%20Guadalajara%20-20Plan%20de%20Desarrollo%20Institucional%20-%20Visi%C3%B3n%202030-1.pdf>
- Universidad de Guadalajara. (2012). Presentación del Sistema Integral de Tutoría. Guadalajara, México: Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado [Presentado el 7 de septiembre de 2012].
- Universidad de Guadalajara. (2010). Programa Institucional de Tutoría. Guadalajara, México: Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado; 2010 [Consultado en 2012].
- Universidad de Guadalajara. (2012). Sistema Integral de Tutoría. Guadalajara, México: Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado. [Consultado en 2012]. Disponible en: <http://www.tutoria.udg.mx>
- Valencia S. et al, (1999). Reflexiones en torno a las Ciencias de la Salud. Presentado en el Primer Foro del Programa de Desarrollo Curricular, Centro Universitario de Ciencias de la Salud. Universidad de Guadalajara, Guadalajara, México.
- Vázquez L., Crocker R., Morelos L. & Villanueva F. (2008). Aspectos sociales de la alimentación y nutrición en la población. En Crocker R, Hunot C, González M, Cuevas L, Vizmanos B, Moreno L & Bórquez P (Coord.). Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara (pp.75-84). Guadalajara, México: Ediciones de la Noche.
- Vizmanos B., Hunot C., Guerrero J., Cuevas L. & Pérez I. (2008). Recursos para el proceso de enseñanza- aprendizaje. Análisis de los avances en infraestructura, perfil docente y servicios de apoyo a la docencia de la Licenciatura en Nutrición. En Crocker R, Hunot C, González M, Cuevas L,

Vizmanos B, Moreno L & Bórquez P (Coord.). Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara (pp.265 - 273). Guadalajara, México: Ediciones de la Noche.

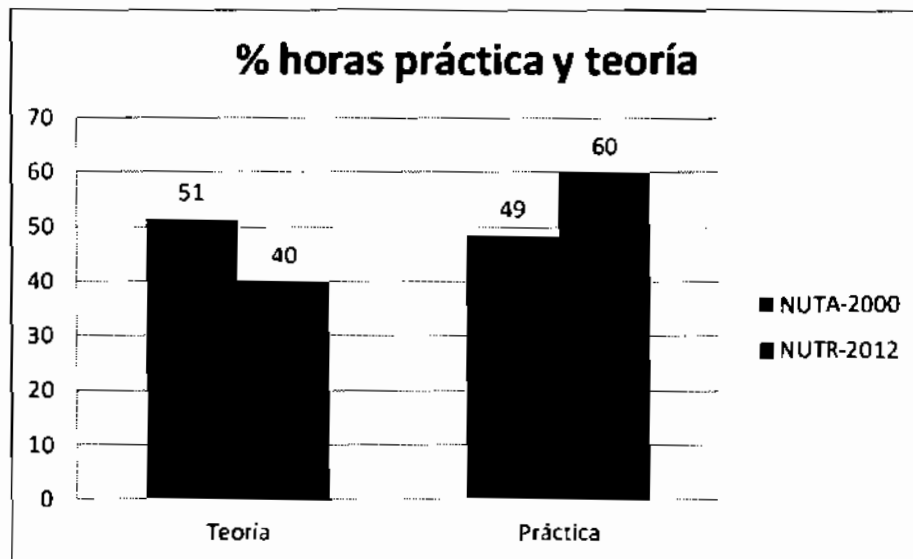


ANEXOS

Distribución del número total de horas del plan de estudios sin incluir las unidades de aprendizaje optativas (en comparación con plan vigente).



Distribución porcentaje de horas teoría y práctica (plan vigente y propuesta) que evidencia mayor carga práctica en la nueva propuesta (cercana al 60%).



a) Distribución carga horaria por áreas formativas (incluye comparativo con plan anterior)

Se muestra la proporción de horas del plan de estudios por áreas formativa.



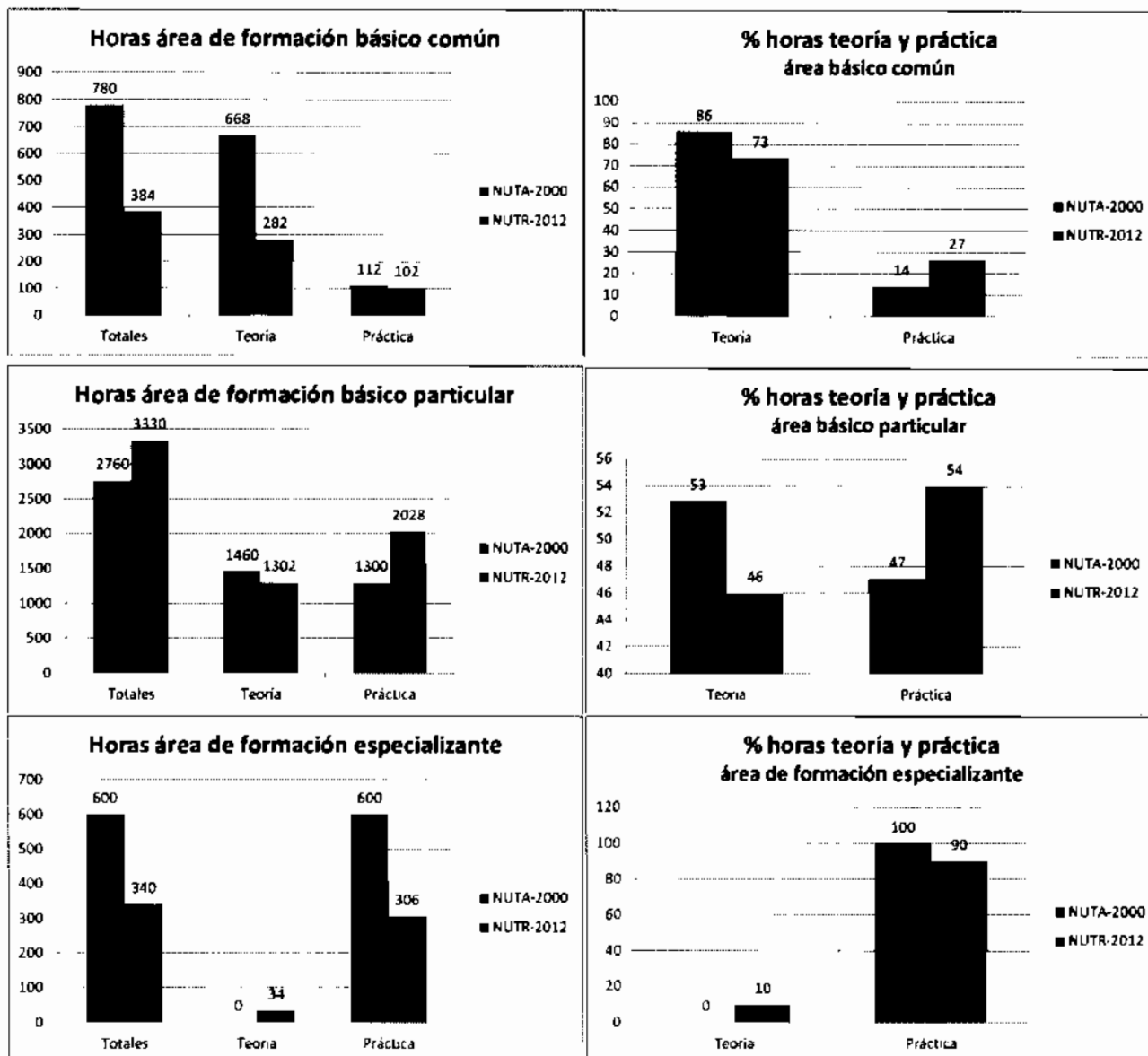
A continuación se muestra la proporción de horas teóricas del plan de estudios de acuerdo a las diferentes áreas formativas.



En el siguiente gráfico se muestra la distribución, en porcentaje, del número de horas prácticas en cada área formativa.

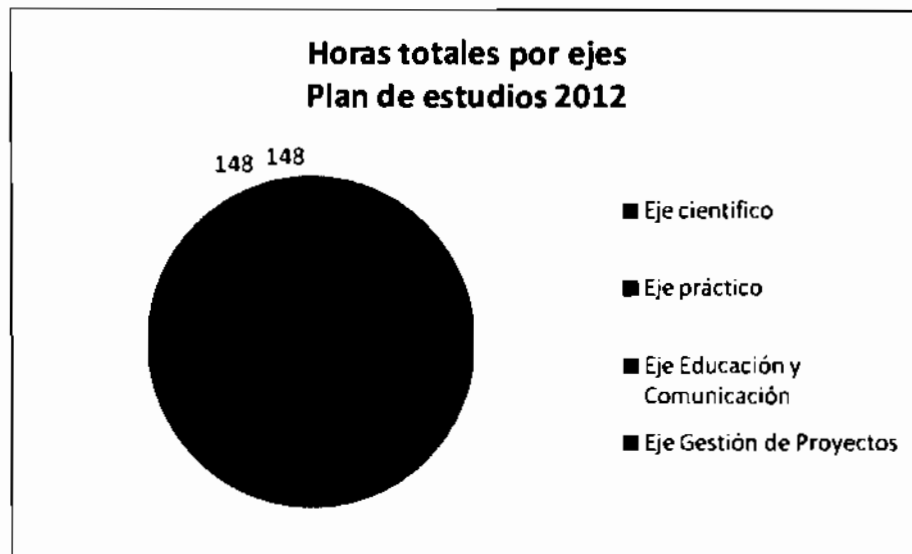


A continuación se muestra la distribución de cargas horarias, totales, teóricas y prácticas (en cantidad y porcentaje), según cada área formativa y comparando los datos de la propuesta actual, con los datos del plan de estudios vigente.

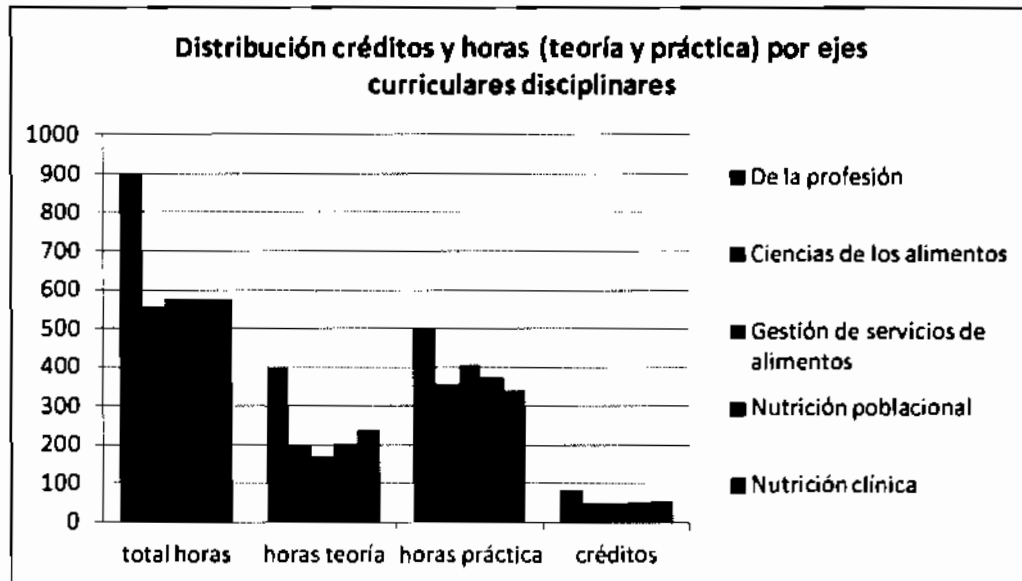


b) Distribución carga horaria por ejes curriculares institucionales (comparativo con plan anterior).

En los dos gráficos siguientes, se muestra la distribución de horas total, de acuerdo a los ejes curriculares institucionales, primero del plan vigente (2000), y después, de la nueva propuesta (2012). Se ha privilegiado el eje práctico.



c) Distribución carga horaria según ejes curriculares disciplinares.

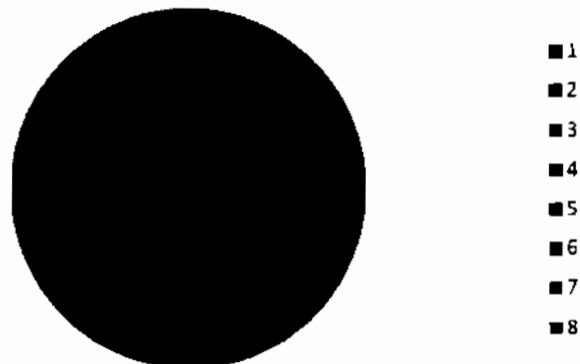


Existe una distribución homogénea del porcentaje de horas prácticas y horas teoría para cada uno de los cuatro campos disciplinares.

d) Distribución carga horaria por ciclos según ruta sugerida.

Se muestra la totalidad de horas de acuerdo al ciclo, según ruta sugerida.

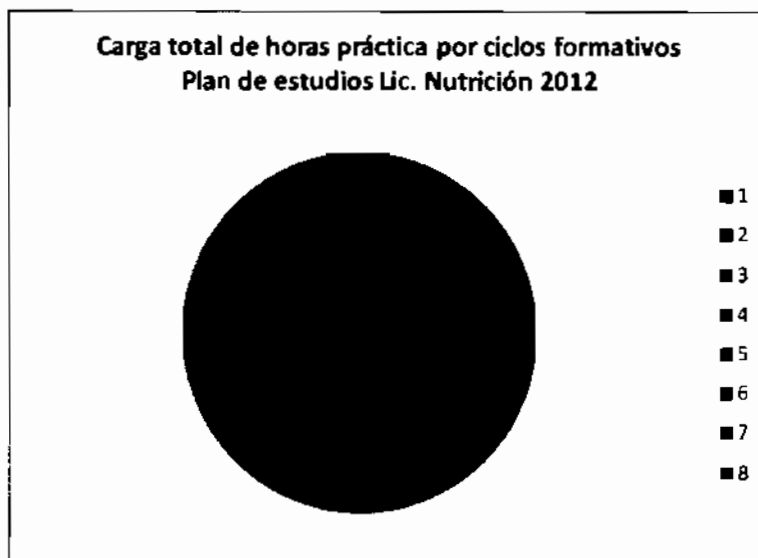
**Carga total de horas por ciclos de formación
Plan de estudios Lic. Nutrición 2012**



Se muestra la totalidad de horas teóricas de acuerdo al ciclo, según ruta sugerida.



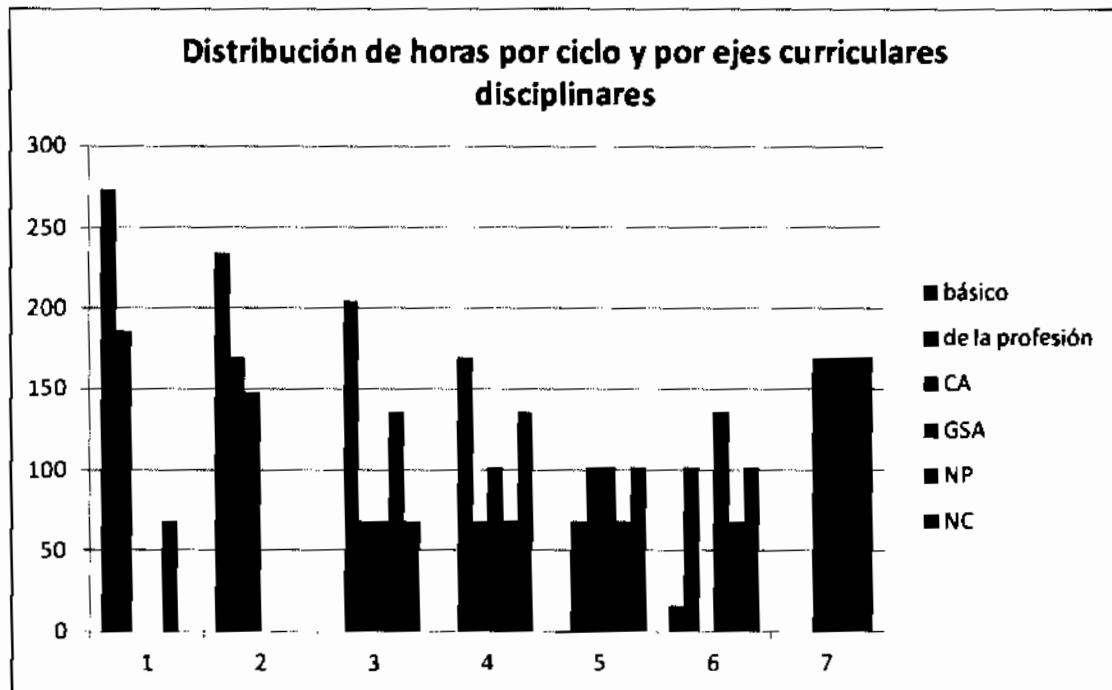
Se muestra la totalidad de horas prácticas de acuerdo al ciclo, según ruta sugerida.



e) Distribución carga horaria por ciclos según ejes curriculares disciplinares.

En la siguiente gráfica se muestra la distribución de carga horaria de acuerdo a los siete primeros ciclos, según la ruta sugerida, con la proporción entre los diferentes ejes curriculares disciplinares.

El campo de ciencias de los alimentos se fortalece desde 2° ciclo pero en 6° ciclo no tiene una unidad de aprendizaje de refuerzo de competencias, sino, hasta 7° ciclo en que el alumno irá a prácticas.



Distribución de Unidades de Aprendizaje por departamentos Plan Actual

Plan actual

No.	DEPARTAMENTO	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	SECCIÓN	TOTAL DE HORAS CON SECCIONES	PORCENTAJE
	Ciencias Sociales	Administración de programas de nutrición	8	40	40	80	3	240	8.00%
	Ciencias Sociales	Administración de servicios de alimentos	12	60	60	120	3	360	12.00%
	Ciencias Sociales	Alimentación Institucional	12	60	60	120	3	360	12.00%
	Ciencias Sociales	Bioética y normatividad	5	40	0	40	3	120	4.00%
	Ciencias Sociales	Cultura alimentaria nacional e internacional	9	60	20	80	3	240	8.00%
	Ciencias Sociales	Educación y comunicación en nutrición	10	20	100	120	3	360	12.00%
	Ciencias Sociales	Fundamentos pedagógico didáctico	9	60	20	80	3	240	8.00%
	Ciencias Sociales	Mercadotecnia y comercialización de alimentos	9	60	20	80	3	240	8.00%
	Ciencias Sociales	Prácticas e investigación en administración de servicios de alimentación y comercialización de alimentos	10	0	150	150	2	300	10.00%
	Ciencias Sociales	Selección de alimentos	8	40	40	80	3	240	8.00%
	Ciencias Sociales	Sociología	8	60	0	60	3	180	6.00%
	Ciencias Sociales	Técnicas culinarias	3	10	30	40	3	120	4.00%

Distribución de Unidades de Aprendizaje por departamentos Plan Actual

No.	DEPARTAMENTO	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	SECCIÓN	TOTAL DE HORAS CON SECCIONES	PORCENTAJE
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Dietética	12	60	60	120	3	360	15.38%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Evaluación del estado nutricional	12	60	60	120	3	360	15.38%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Nutrición clínica del adulto y anciano	12	60	60	120	3	360	15.38%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Nutrición clínica pediátrica	12	60	60	120	3	360	15.38%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Nutrición de la actividad física y del deporte	8	40	40	80	3	240	10.26%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Nutrición en el ciclo de la vida	12	60	60	120	3	360	15.38%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Prácticas e investigación en nutrición clínica	10	0	150	150	2	300	12.82%
	Biología Molecular y Genómica	Bases moleculares de la nutrición	9	60	20	80	3	240	12.90%
	Biología Molecular y Genómica	Bioquímica	13	78	42	120	3	360	19.35%
	Biología Molecular y Genómica	Bioquímica de los alimentos	8	40	40	80	3	240	12.90%
	Biología Molecular y Genómica	Biocología de los alimentos	9	60	20	80	3	240	12.90%
	Biología Molecular y Genómica	Bromatología	8	40	40	80	3	240	12.90%
	Biología Molecular y Genómica	Prácticas e investigación en ciencias de los alimentos	10	0	150	150	2	300	16.13%
	Biología Molecular y Genómica	Sistemas de producción de alimentos	8	40	40	80	3	240	12.90%

Distribución de Unidades de Aprendizaje por departamentos Plan Actual

No.	DEPARTAMENTO	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	SECCIÓN	TOTAL DE HORAS CON SECCIONES	PORCENTAJE
	Fisiología	Farmacología	8	60	0	60	3	180	13.64%
	Fisiología	Fisiología	20	130	50	180	3	540	40.91%
	Fisiología	Fisiopatología nutrimental	8	40	40	80	3	240	18.18%
	Fisiología	Proceso alimentario nutricional	5	40	0	40	3	120	9.09%
	Fisiología	Toxicología de los alimentos	9	60	20	80	3	240	18.18%
	Salud Pública	Economía y política alimentaria	8	40	40	80	3	240	18.18%
	Salud Pública	Epidemiología de la nutrición	9	60	20	80	3	240	18.18%
	Salud Pública	Nutrición aplicada a la comunidad	8	10	110	120	3	360	27.27%
	Salud Pública	Prácticas e investigación en nutrición comunitaria	10	0	150	150	2	300	22.73%
	Salud Pública	Salud pública I	8	60	0	60	3	180	13.64%
	Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Institucional	Metodología de la investigación	11	80	0	80	3	240	20.00%
	Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Institucional	Seminario de investigación en ciencias de los alimentos	8	40	40	80	3	240	20.00%
	Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Institucional	Seminario de investigación en nutrición clínica	8	40	40	80	3	240	20.00%
	Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Institucional	Seminario de investigación en nutrición comunitaria	8	40	40	80	3	240	20.00%
	Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Institucional	Seminario de investigación en administración y comercialización	8	40	40	80	3	240	20.00%

Distribución de Unidades de Aprendizaje por departamentos Plan Actual

No.	DEPARTAMENTO	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	SECCIÓN	TOTAL DE HORAS CON SECCIONES	PORCENTAJE
	Morfología	Morfología	14	100	20	120	3	360	100.00%
	Microbiología y Patología	Microbiología de los alimentos	9	60	20	80	3	240	100.00%
	Psicología Básica	Psicología	8	60	0	60	3	180	100.00%

Plan Nuevo 2012

No.	DEPARTAMENTO	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	SECCIÓN	TOTAL DE HORAS CON SECCIONES	PORCENTAJE
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Historia y epistemología de la nutriología	2	8	8	16	3	48	1.73%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Evaluación del Estado Nutricio	10	51	51	102	3	306	11.05%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Cálculo dietético y Planeación de Menús	5	51	17	68	3	204	7.37%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	7	34	34	68	3	204	7.37%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Dietética	7	34	34	68	3	204	7.37%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	7	34	34	68	3	204	7.37%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	10	51	51	102	3	306	11.05%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	7	34	34	68	3	204	7.37%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	10	51	51	102	3	306	11.05%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Prevención y Terapéutica con Alimentos	3	17	17	34	3	102	3.68%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Práctica profesional an Nutrición Clínica	12	153	17	170	2	340	12.28%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Práctica profesional supervisada en Nutrición Clínica	12	153	17	170	1	170	6.14%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Aplicación profesional en Nutrición Clínica	12	153	17	170	1	170	6.14%

No.	DEPARTAMENTO	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	SECCIÓN	TOTAL DE HORAS CON SECCIONES	PORCENTAJE
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Historia y epistemología de la nutricología	2	8	8	16	3	48	1.73%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Evaluación del Estado Nutricio	10	51	51	102	3	306	11.05%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Cálculo dietético y Planeación de Menús	5	51	17	68	3	204	7.37%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	7	34	34	68	3	204	7.37%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Dietética	7	34	34	68	3	204	7.37%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	7	34	34	68	3	204	7.37%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	10	51	51	102	3	306	11.05%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	7	34	34	68	3	204	7.37%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	10	51	51	102	3	306	11.05%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Prevención y Terapéutica con Alimentos	3	17	17	34	3	102	3.68%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Práctica profesional en Nutrición Clínica	12	153	17	170	2	340	12.28%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Práctica profesional supervisada en Nutrición Clínica	12	153	17	170	1	170	6.14%
	Clinicas de la Reproducción Humana y del Crecimiento	Aplicación profesional en Nutrición Clínica	12	153	17	170	1	170	6.14%

Distribución de Unidades de Aprendizaje por departamentos Nuevo Plan 2012

No.	DEPARTAMENTO	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	SECCIÓN	TOTAL DE HORAS CON SECCIONES	PORCENTAJE
	Ciencias Sociales	Biótica y universidad	7	16	48	64	3	192	7.12%
	Ciencias Sociales	Sociedad y salud	4	22	26	48	3	144	5.34%
	Ciencias Sociales	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición	5	51	17	68	3	204	7.57%
	Ciencias Sociales	Selección y preparación de alimentos	5	51	17	68	3	204	7.57%
	Ciencias Sociales	Socio-Antropología de la Alimentación	8	34	34	68	3	204	7.57%
	Ciencias Sociales	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	10	51	51	102	3	306	11.35%
	Ciencias Sociales	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	10	51	51	102	3	306	11.35%
	Ciencias Sociales	Proyecto de Vida	2	8	8	16	3	48	1.78%
	Ciencias Sociales	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales	5	51	17	68	3	204	7.57%
	Ciencias Sociales	Gestión de Proyectos Productivos	5	51	17	68	3	204	7.57%
	Ciencias Sociales	Práctica profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	12	153	17	170	2	340	12.61%
	Ciencias Sociales	Práctica profesional supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	12	153	17	170	1	170	6.31%
	Ciencias Sociales	Aplicación profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	12	153	17	170	1	170	6.31%

No.	DEPARTAMENTO	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	SECCIÓN	TOTAL DE HORAS CON SECCIONES	PORCENTAJE
	Salud Pública	Comunicación y tecnologías de la información	3	18	16	32	3	96	5.35%
	Salud Pública	Nutrición y Salud Pública	8	17	51	68	3	204	11.36%
	Salud Pública	Economía y Política Alimentaria	8	17	51	68	3	204	11.36%
	Salud Pública	Producción y disponibilidad de alimentos	5	51	17	68	3	204	11.36%
	Salud Pública	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	7	34	34	68	3	204	11.36%
	Salud Pública	Alimentación y Nutrición aplicada a poblaciones	5	51	17	68	3	204	11.36%
	Salud Pública	Práctica profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	12	153	17	170	2	340	18.93%
	Salud Pública	Práctica profesional supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional	12	153	17	170	1	170	9.47%
	Salud Pública	Aplicación profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	12	153	17	170	1	170	9.47%
	Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Institucional	Metodología de la investigación	7	16	48	64	3	192	19.05%
	Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Institucional	Fundamentación de un proyecto en nutrición	5	51	17	68	3	204	20.24%
	Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Institucional	Protocolo de investigación en nutrición	5	51	17	68	3	204	20.24%
	Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Institucional	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	5	51	17	68	3	204	20.24%
	Disciplinas Filosóficas, Metodológicas e Institucional	Comunicación científica en nutrición	5	51	17	68	3	204	20.24%

Distribución de Unidades de Aprendizaje por departamentos Nuevo Plan 2012

No.	DEPARTAMENTO	UNIDAD DE APRENDIZAJE	CRÉDITOS	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS	SECCIÓN	TOTAL DE HORAS CON SECCIONES	PORCENTAJE
	Fisiología	Fisiología Humana	20	40	130	170	3	510	71.43%
	Fisiología	Fisiopatología y nutrición	7	34	34	68	3	204	28.57%
	Clinicas del Movimiento Hum. Educ. Dep. Recre. Y Danza	Prácticas en actividades físicas	3	17	17	34	3	102	100.00%
	Psicología Aplicada	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	3	17	17	34	3	102	100.00%
	Morfología	Fundamentos de Anatomía	12	16	80	96	3	288	100.00%



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

RECIBI

13 FEB 11 14:03

UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA
RECTORIA

Oficio No. N/02/2013/409/1

ASISTENTE EJECUTIVO
Kanna.

Dr. Héctor Raúl Solls Gadea
Coordinador General Académico
Vicerrectoría Ejecutiva
Universidad de Guadalajara
Presente

At. n. Dra. Patricia Rosas Chávez
Coordinadora de Innovación Educativa y Pregrada

Adjunto al presente me permito remitir a Usted copia del oficio número 040/050213/RECT, recibido en esta Secretaría de Actas y Acuerdos el 07 de febrero actual, signado por el Doctor Raúl Medina Centeno, Rector del Centro Universitario de la Ciénega, mediante el cual adjunta complemento de información respecto de la apertura de la apertura de la Licenciatura en Nutrición.

Lo anterior, con mi atenta solicitud de que el Comité de Apoyo Técnico de las Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda del H. Consejo General Universitario que Usted integra, realice el análisis sobre el particular y emita su opinión calificada sobre el tema.

Agradeciendo de antemano la atención que se sirva brindar a la presente se suscribe de Usted.

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"

Guadalajara, Jal.; 08 de febrero de 2013

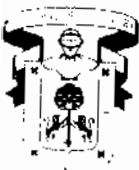
Mtro. José Alfredo Peña Ramos

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

c.c.p. Dr. Marco Antonio Cortés Guardado, Rector General y Presidente de la Comisión de Educación.
c.c.p. Dr. Miguel Ángel Navarra Navarro, Vicerrector Ejecutivo.
c.c.p. Dr. Raúl Medina Centeno, Rector del Centro Universitario de la Ciénega.
c.c.p. Minutario
JAPR/JAJH/Rosy



Recibi
19-02-13
2013 Angel.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

1931

Oficio No. 040/050213/RECT
Asunto: El que se indica

LIC. JOSÉ ALFREDO PEÑA RAMOS
SECRETARIO DE ACTAS Y ACUERDOS DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN
DEL H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO
P R E S E N T E

Como parte del seguimiento de la solicitud de apertura del Programa Educativo de Licenciatura en Nutrición, remitida por este Centro Universitario mediante oficio número 239/300512/HCC, el pasado 31 de Mayo de 2012, adjunto al presente para ser integrado al expediente el documento "Proyección de la Infraestructura para la apertura del Programa Educativo de Licenciatura en Nutrición".

El documento remitido complementa la información requerida en la reunión llevada a cabo el 10 de octubre entre personal de la Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado y éste Centro Universitario, en seguimiento del acuerdo emitido por la H. Comisión Permanente de Educación y notificado a través del oficio IV/02/2012/1911/1 del 11 de octubre de 2012, suscrito por el Lic. Alfredo Peña Ramos Secretario de Actas y Acuerdos de la mencionada Comisión.

Sin otro particular, me pongo a sus órdenes para cualquier aclaración o información adicional a la aquí enviada.

ATENTAMENTE
"PIENSA Y TRABAJA"
Ocotlán, Jal., a 05 de Febrero de 2013

DR. RAÚL MEDINA CENTENO
RECTOR



RECTORIA

SECRETARÍA GENERAL

1333

13 FEB -7 17:30

Handwritten signature

c.c.p. Archivo
RMC/ldg*



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA CIENEGA

Centro Universitario de la Ciénega

Proyección de la infraestructura para la apertura del Programa Educativo de
Licenciatura en Nutrición

La propuesta de apertura del Programa Educativo de **Licenciatura en Nutrición**, toma como base el Plan de Estudios que ya opera para esta carrera en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud. En la definición de la Infraestructura necesaria para su operación se establece el conjunto de Laboratorios de Docencia indispensables para cubrir la parte práctica de la formación de los alumnos. Los cuales son:

1. Laboratorio de Microbiología y Toxicología
2. Laboratorio para el Análisis Físico-Químico de los Alimentos
3. Laboratorio de Tecnología de Alimentos
4. Laboratorio de para la Evaluación del Estado Nutricional

En virtud de que el Programa Educativo se ofrecerá en la Sede Ocotlán, en el Plan Maestro para el Desarrollo de la misma, se tiene proyectada la construcción de dos Laboratorios: Físico Química de los Alimentos y Tecnología de Alimentos con los que se completarán las necesidades de laboratorios requeridos para éste Programa Educativo (se anexan planos).

En los actuales Laboratorios de Ciencias Médicas, Microbiología, Farmacia pueden llevarse a cabo las prácticas de las asignaturas de los primeros 3 semestres. En esta condición se encuentran las materias de Morfología, Bioquímica, Fisiología, Bioquímica de los Alimentos y Farmacología.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVESITARIO DE LA CIENEGA

Financiamiento para la construcción y equipamiento de los Laboratorios de Docencia.

Para el financiamiento necesario en la construcción y equipamiento de los Laboratorios de Docencia se tiene planeada la participación por parte del Centro Universitario de la Ciénega en el FONDO DE AMPLIACIÓN Y DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA EDUCATIVA EN EDUCACIÓN SUPERIOR 2013 en el Objetivo C destinado a la Creación de Nuevos Programas Educativos. Fondo del cual se obtuvieron los recursos para la construcción y equipamiento de los Laboratorios de Docencia del PE de Agrobiotecnología.

Es importante hacer mención que para la operación de los Laboratorios de Docencia actuales y los requeridos para la Licenciatura en Nutrición, los gastos por concepto de servicios y de reactivos y materiales están cubiertos por los recursos autogenerados proyectados en la tabla *Proyección financiera de ingresos contenida en la Proyección Presupuestal* para la puesta en marcha del Programa, misma que se encuentra integrada al expediente correspondiente.



Universidad de
Guadalajara

cucienega

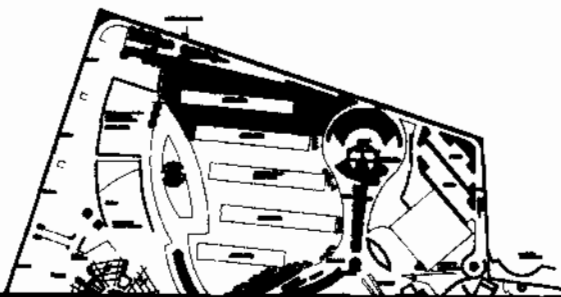
PROYECTO

PROPUESTA 1

LÁMINA

01

LOCALIZACIÓN





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA CIÉNEGA
H.COMISIÓN PERMANENTE CONJUNTA DE EDUCACIÓN Y HACIENDA

Díctamen No. I-II/2012/003

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA CIÉNEGA PRESENTE

A esta H. Comisión Permanente Conjunta de Educación y Hacienda ha sido turnado el dictamen 002/27122012/CPCEyH de fecha 27 de febrero de 2012 del H. Consejo Divisional de la División de Desarrollo Biotecnológico, donde propone se imparta la carrera de Licenciatura en Nutrición en este Centro Universitario, y

Resultando:

1. Que con dictamen número I/2000/499 de fecha 16 de marzo de 2000 emitido por las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda, el H. Consejo General Universitario aprobó la reestructuración del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar bajo el sistema de créditos en el calendario 2000 "A", para el Centro Universitario de Ciencias de la Salud.
2. Que el Centro Universitario de la Ciénega en su misión, como parte del sistema descentralizado público de educación superior establece como una de sus principales preocupaciones la formación integral de profesionales y científicos, comprometidos con el desarrollo de la región Ciénega, promoviendo entre sus estudiantes el desarrollo de todas sus capacidades, a través de una formación integral y comprometida con la sociedad.
3. Que en el Plan Nacional de Desarrollo y los principales instrumentos de planeación estatal, el gobierno de la república ha destacado el aspecto nutricional en los programas de atención a la salud de la población mexicana, como se observa en la Estrategia Nacional de Promoción y Prevención para una Mejor Salud, cuyo objetivo general es disminuir, mediante medidas anticipatorias, el impacto de las enfermedades y lesiones.


 Certificado por American Trust Register, S.C.
 Número de certificación: ATR0139
 Vigencia de certificación: 15/04/11
 Norma de referencia: NMX-CC-9001-IMNC-2008


 Certificado por American Trust Register, S.C.
 Número de certificación: ATR0221
 Vigencia de certificación: 14/07/12
 Norma de referencia: NMX-SAA-14001-IMNC-2004

Centro Universitario de la Ciénega, Universidad de Guadalajara, Sistema de Gestión de Calidad y Medio Ambiente certificado por American Trust Register, S.C., el Alcance de Certificación aplica a: El proceso enseñanza-aprendizaje, Núm. de certificado de Calidad: ATR0139, Vigencia de certificación: 15-04-2011, Norma de referencia: NMX-CC-9001-IMNC-2008, Núm. De Certificado Ambiental: ATR0221, Vigencia de certificación: 14-07-2012, Norma de referencia: NMX-SAA-14001-IMNC-2004.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA CIÉNEGA

H.COMISIÓN PERMANENTE CONJUNTA DE EDUCACIÓN Y HACIENDA

Dictamen No. I-II/2012/003

4. Que los resultados de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares Mexicanos, señalan que la falta de ingresos es una de las causas más importantes que impiden a la población tener una dieta adecuada, por lo que, en contextos económicamente deprimidos, como es el caso de la Región Ciénega de Jalisco y Michoacán, es crucial el papel de la Universidad de Guadalajara como promotora de la mejor calidad de vida de la población.

5. Que la situación de pobreza asociada a otras formas de exclusión social hacia determinados grupos de población vulnerables, originan lo que los estudiosos llaman el síndrome de la mala nutrición, de tal manera que, los niños menores de 5 años, las mujeres embarazadas y lactantes, los ancianos y los enfermos con patologías crónicas, es donde coinciden, la desnutrición energética crónica y la obesidad y sus complicaciones.

6. Asimismo, la Ciénega caracterizada por una creciente población urbana, ya que sólo hay un municipio con una población menor a los 10 mil habitantes, en tanto que 5 de ellos se ubican en un rango de los 15 mil a los 25 mil, encontramos otro grupo de 6 municipios que albergan una población comprendida en un rango de entre los 35 mil y los 65 mil y, uno más, con más de 90 mil habitantes, crecimiento representa un reto, tanto en la concentración de los servicios, como del aumento cuantitativo en la demanda de los servicios.

7. Que de acuerdo con la matrícula de educación media superior de la región, la cual se estimo en 13,187 alumnos, concentrándose principalmente en las localidades de mayor población, como: Ocotlán (3,269), La Barca (2,157), Atotonilco el Alto (1,836), Jocotepec (1,442), Pancitlán (1,226), Ayotlán (728), Tizopán el Alto (670), Chapala (615), Degollado (483), Tototlán (332), Jamoy (264), Tuxcueca (83), Zapotlán del Rey (82). Esta población escolar representa una demanda potencial a los diferentes programas educativos del Centro Universitario.

8. Que la formación de profesionales de la nutrición, permitirá ampliar el capital social de la Región Ciénega y del Estado de Jalisco, posibilitando con ello, un mayor y mejor conocimiento de los fenómenos nutricionales; evaluación de aspectos específicos de la salud pública asociados a la nutrición, así como el diseño de planes y programas de política pública orientados a prevenir enfermedades y en general, mejorar la calidad de



Centro Universitario de la Ciénega, Universidad de Guadalajara, Sistema de Gestión de Calidad y Medio Ambiente certificado por American Trust Register, S.C., el Alcance de Certificación aplica a: El proceso enseñanza-aprendizaje, Núm. de certificado de Calidad: ATR0139, Vigencia de certificación: 15-04-2011, Norma de referencia: NMX-CC-9001-IMNC-2008, Núm. De Certificado Ambiental: ATR0221, Vigencia de certificación: 14-07-2012, Norma de referencia: NMX-SAA-14001-IMNC-2004.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA CIÉNEGA
H.COMISIÓN PERMANENTE CONJUNTA DE EDUCACIÓN Y HACIENDA

Dictamen No. I-II/2012/003

vido de los habitantes de la región o través de la una alimentación cada vez más sana.

9. Que el Colegio Departamental de Ciencias Médicas y de la Vido de este Centro Universitario, aprobó la apertura de este nuevo programa educativo, lo cual se encuentra consignado en el acta del colegio departamental correspondiente del día 2 de febrero de 2012, turnándola a la consideración del Consejo Divisional de la División de Desarrollo Biotecnológico de este Centro Universitario, siendo aprobada la propuesta mediante dictamen 002/27022012/CPCEyH, de fecha 27 de febrero de 2012.

10. Para la puesta en marcha de la Licenciatura en Ciencia de los Alimentos, se consideraron las instalaciones de la sede Ocotlán, sitio que alberga 14 de los 15 programas educativos de licenciatura y cuenta con las aulas, biblioteca, cafetería, centro de cómputa y demás servicios que requiere la operación del programa educativo que es objeto del presente dictamen.

11. Que las prácticas de laboratorios requeridas para la implementación de la carrera son: Morfología, Fisiología, Bioquímica de Alimentos, Microbiología de Alimentos, Toxicología de Alimentos, Farmacología y Bromatología de alimentos. Estos prácticas podrán realizarse, previa dotación del equipamiento específico, en los actuales laboratorios de microbiología, farmacia, ciencias médicas y análisis instrumental, en tanto que se realiza la adecuación o construcción de espacios más apropiados.

12. Que la implementación del nuevo programa educativo en un alto porcentaje, puede llevarse a cabo con los perfiles del personal académico adscrito a los diferentes departamentos de la División de Desarrollo Biotecnológico, sin embargo, será necesario en el corto plazo la contratación de un profesor con perfil de nutrióloga y otro de química Farmacabióloga. Además, será necesario incrementar la bolsa de horas para cubrir los cursos requeridos para esto carrera, ya que son adicionales a los cursos que se ofrecen actualmente.



Centro Universitario de la Ciénega, Universidad de Guadalajara, Sistema de Gestión de Calidad y Medio Ambiente certificado por American Trust Register, S.C., el Alcance de Certificación aplica a: El proceso enseñanza-aprendizaje, Núm. de certificado de Calidad; ATR0139, Vigencia de certificación: 15-04-2011, Norma de referencia: NMX-CC-9001-IMNC-2008, Núm. De Certificado Ambiental: ATR0221, Vigencia de certificación: 14-07-2012, Norma de referencia: NMX-SAA-14001-IMNC-2004.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA CIÉNEGA
H.COMISIÓN PERMANENTE CONJUNTA DE EDUCACIÓN Y HACIENDA

Dictamen No. I-II/2012/003

En virtud de los resultandos antes expuestos, y

Considerando:

- I. Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propia, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 de su Ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local el día 15 de enero de 1994, en ejecución del Decreto No. 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco.
- II. Que como lo señalan los fracciones I, II 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 socioeconómico 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 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 las principios y orientaciones previstos en el artículo 3 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como la de establecer las apartaciones 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 de acuerdo con el artículo 22 de su Ley Orgánica, la Universidad de Guadalajara adoptará el modelo de Red para organizar sus actividades académicas y administrativas.
- V. 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.



Centro Universitario de la Ciénega, Universidad de Guadalajara, Sistema de Gestión de Calidad y Medio Ambiente certificado por American Trust Register, S.C., el Alcance de Certificación aplica a: El proceso enseñanza-aprendizaje, Núm. de certificado de Calidad: ATR0139, Vigencia de certificación: 15-04-2011, Norma de referencia: NMX-CC-9001-IMNC-2008, Núm. De Certificado Ambiental: ATR0221, Vigencia de certificación: 14-07-2012, Norma de referencia: NMX-SAA-14001-IMNC-2004.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA CIÉNEGA
H.COMISIÓN PERMANENTE CONJUNTA DE EDUCACIÓN Y HACIENDA

Dictamen No. I-II/2012/003

- VI. Que conforme lo previsto en el artículo 27 de la Ley Orgánica, el H. Consejo General Universitario funcionará en pleno o por comisiones.
- VII. Que de acuerdo con lo establecido en el Artículo 52 de la Ley Orgánica, en su fracción III, es atribución del Consejo de Centro Universitario aprobar los planes de estudio y programas de docencia, investigación, difusión y servicio social del Centro, de acuerdo con los lineamientos generales aplicables.
- VIII. Que son atribuciones de los Consejos Divisionales, de acuerdo con el artículo 61 de la Ley Orgánica en su fracción II, Proponer al Consejo de Centro la creación, supresión o modificación de carreras y programas de posgrado bajo responsabilidad de la División, para que emita la opinión respectiva y en su caso la presente al Consejo General Universitario.

Por lo antes expuesto y fundado, estas Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda del H. Consejo de Centro Universitario de la Ciénega tienen a bien proponer los siguientes

Resolutivos:

PRIMERO. Se aprueba la apertura de programa educativo de Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de la Ciénega, misma que actualmente se ofrece en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud.

SEGUNDO. En todo lo relacionado con el perfil de ingreso, de egreso y gestión curricular, se sujetará a lo dispuesto en el dictamen número I/2000/499, aprobado el 16 de marzo de 2000, por el H. Consejo General Universitario y la modificación aprobada en el dictamen I/2003/625 del máximo órgano de gobierno de nuestra Universidad.

TERCERO. El costo de operación e implementación de este programa educativa será cargado al techo presupuestal que tiene autorizada el Centro Universitaria de la Ciénega y o los recursos autogenerados, así como a las ampliaciones que se autaricen a la bolsa de horas para contratación de profesores de asignatura y las plazas de tiempo completo que sean autorizadas.

Centro Universitario de la Ciénega, Universidad de Guadalajara, Sistema de Gestión de Calidad y Medio Ambiente certificado por American Trust Register, S.C., el Alcance de Certificación aplica a: El proceso enseñanza-aprendizaje, Núm. de certificado de Calidad: ATR0139, Vigencia de certificación: 16-04-2011, Norma de referencia: NMX-CC-9001-IMNC-2006, Núm. De Certificado Ambiental: ATR0221, Vigencia de certificación: 14-07-2012, Norma de referencia: NMX-SAA-14001-IMNC-2004.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA CIÉNEGA
H.COMISIÓN PERMANENTE CONJUNTA DE EDUCACIÓN Y HACIENDA

Dictamen No. 1-II/2012/003

CUARTO. De conformidad a lo dispuesto en la fracción II del artículo 61 de la Ley Orgánica, tórnese al honorable Consejo del Centro Universitario de la Ciénega, para su conocimiento y efectos que corresponden.

**ATENTAMENTE
"PIENSA Y TRABAJA"**

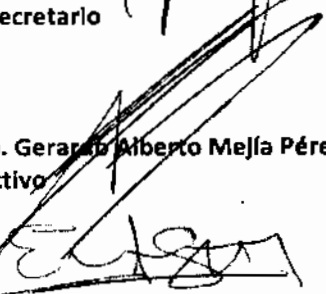
H. COMISIÓN PERMANENTE CONJUNTA DE EDUCACIÓN Y HACIENDA

Ocotlán, Jalisco, a 15 de Marzo de 2012



Dr. Raúl Medina Centeno
Presidente


Mtra. María F. Parga Jiménez
Secretario


Lic. Ernesto Herrera Cárdenas
Directivo


Mtro. Gerardo Alberto Mejía Pérez
Directivo


Dra. Ana Cecilia Morquecho Güitrón
Directivo


Mtro. Eduardo Hernández González
Directivo


Mtra. Mireya Zoila Reyna Villela
Académica


Dr. Héctor Ángel Vinalobas
Académico


Emmanuel Sánchez
Alumno


Miriam Carolina Hernández Castro
Alumno



Centro Universitario de la Ciénega, Universidad de Guadalajara, Sistema de Gestión de Calidad y Medio Ambiente certificado por American Trust Register, S.C., el Alcance de Certificación aplica a: El proceso enseñanza-aprendizaje, Núm. de certificado de Calidad: ATR0139, Vigencia de certificación: 15-04-2011. Norma de referencia: NMX-CC-9001-IMNC-2008, Núm. De Certificado Ambiental: ATR0221, Vigencia de certificación: 14-07-2012. Norma de referencia: NMX-SAA-14001-IMNC-2004.

CUCIENEGA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

BOLSA DE HORAS, COSTO Y PROYECCIÓN PROGRAMA EDUCATIVO

- a) En Dictamen no especifican número de alumnos que admitirán, ni plan de estudios, ni un estimado de horas, el ejercicio se hizo en Base a la apertura Licenciatura en COSTA SUR, el cual maneja un aproximado de 191.41 hrs totales de toda la carrera x Grupo, los datos utilizados serán 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	2013-A 1er Sem	2013-B 2do Sem	2014-A 3er Sem	2014-B 4to Sem	2015-A 5to Sem	2015-B 6to Sem	2016-A 7mo Sem	2016-B 8vo Sem
GRUPOS	1	2	3	4	5	6	7	8
Alumnos Ideal	25	50	75	100	125	150	175	200

- b) La Bolsa de Horas que requiere por grupo por semestre promedio es de 23.93 hrs y al hacer el análisis cada grupo tendría entre 6 y 7 materias, proyectando una Bolsa de Horas promedio de 191.44 hrs. si solo es atendido por profesores de asignatura.

Inicio con	Núm. de grupos (25 alumnos x Gpo)	HORAS promedio x Gpo x Semestre
25 alumnos	1 grupos 1er Sem	23.93 HRS x 1 Gpo

PROYECCIÓN DEL COSTO DE BOLSA DE HORAS PROMEDIO DE ASIGNATURA						
CICLO ESCOLAR	ALUMNOS IDEAL	GRUPOS (25 alumnos x Gpo)	PROPUESTA HORAS PROMEDIO	COSTO X MES X ASIG B (\$ 307.39)	COSTO X SEMESTRE	COSTO INTEGRADO X SEMESTRE
1er Semestre	25	1	23.93	\$ 7,355.84	\$ 44,135.06	\$ 79,443.10
2do Semestre	50	2	47.86	\$ 14,711.69	\$ 88,270.11	\$ 158,886.20
3er Semestre	75	3	71.79	\$ 22,067.53	\$ 132,405.17	\$ 238,329.30
4to Semestre	100	4	95.72	\$ 29,423.37	\$ 176,540.22	\$ 317,772.40
5to Semestre	125	5	119.65	\$ 36,779.21	\$ 220,675.28	\$ 397,215.51
6to Semestre	150	6	143.58	\$ 44,135.06	\$ 264,810.34	\$ 476,658.61
7mo Semestre	175	7	167.51	\$ 51,490.90	\$ 308,945.39	\$ 556,101.71
8vo Semestre	200	8	191.44	\$ 58,846.74	\$ 353,080.45	\$ 635,544.81
COSTO TOTAL				\$ 264,810.34	\$ 1,588,862.02	\$ 2,859,951.64

- c) Argumenta que se requerirá la contratación de profesores con el perfil de nutriólogo y de químico farmacobiólogo, por lo que será necesaria ampliación de Bolsa de Horas para cubrir las materias que ofertaran, así mismo si se autorizan plazas de profesores de carrera la Bolsa de Horas disminuirá de lo proyectado.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

UDG RECTORIA GENERAL
13 OCT 11 AM 9 13

RECIBI

Oficio No. IV/10/2013/2584/I

Mtra. Mónica Almeida López
Coordinadora General Académica
Vicerrectoría Ejecutiva
Universidad de Guadalajara
Presente

A/n. Mtro. Marcos Antonio Ramírez Martínez
Coordinador de Innovación Educativa y Pregrado

Adjunta al presente me permito remitir a Usted copia del oficio número RG/OFC/1803/2013, recibido en esta Secretaría de Actas y Acuerdos el 08 de octubre actual, signado por la Maestra Ana Bertha Solano Navarro, Jefa de la Oficina del Rector General, quien a su vez adjunta la solicitud del Doctor Jorge Téllez López, Secretario de Actas y Acuerdos del Consejo de Centro del Centro Universitario de la Costa, para la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición.

La anterior, con mi atenta solicitud de que el Comité de Apoyo Técnico de las Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda del H. Consejo General Universitario que Usted integro, realice el análisis sobre el particular y emita su opinión colificado sobre el tema.

Agradeclendo de antemano la atención que se siva brindar a la presente se suscribe de Usted.

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"

Guadalajara, Jal.; 09 de octubre de 2013

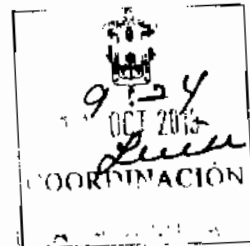
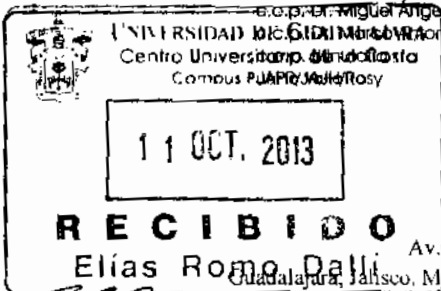
UDG VICERRECTORIA EJE
2013 OCT 11 9:28

Centric

Mtro. José Alfredo Peña Ramos

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

c.c.p. Mtro. I. Tonatiuh Bravo Parillo, Rector General y Presidente de la Comisión de Educación.
c.c.p. Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro, Vicerrector Ejecutivo.
c.c.p. Mtro. Antonio Cortes Guardada, Rector del Centro Universitario de la Costa.





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

RECTORÍA GENERAL
OFICINA DE LA RECTORÍA GENERAL

554

RG/OFC/1803/2013

Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario General y Secretario de Actas y
Acuerdos del H. Consejo General Universitario
Universidad de Guadalajara
Presente

Por instrucciones del Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla, Rector General de esta Casa de Estudios, le hago llegar oficio No. CUCPV/CC/OFCIO/668/1213/13, signado por el Dr. Jorge Téllez López, Secretario de Actas y Acuerdos del Consejo del Centro Universitario de la Costa, en el que envía Dictamen CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13, aprobado en la sesión extraordinaria número once del Consejo de Centro.

Lo anterior para que por conducto sea sometido a consideración de la Comisión de Educación del H. Consejo General Universitario.

Sin otro particular por el momento, le envío un cordial saludo.

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara, Jalisco, a 08 de octubre de



OFICINA DEL
RECTOR GENERAL

[Handwritten Signature]
Mtra. Ana Bertha Solano Navarro
Jefa de la Oficina del Rector General

c.c.p. Archivo
ABS/ndrv*

[Handwritten Signature]

[Handwritten Signature]
13 OCT 9 14:58
11695



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

Lo anterior, con la finalidad de que por su conducto se turne a la instancia correspondiente del H. Consejo General Universitario y se realicen los trámites que haya lugar.

Sin otro particular de momento, quedo a sus apreciables órdenes.

Atentamente

"Piensa y Trabaja"

Puerto Vallarta, Jalisco a 07 de octubre de 2013

Dr. Jorge Téllez López

Secretario de Actas y Acuerdos del H. Consejo del Centro Universitario de la Costa

c.c.p. Archivo

JTL*mlls



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA
H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

11659
13 OCT 2013

CUCPV/CC/OFICIO/668/1213/13

Mtro. Itzcóatl Tonatliuh Bravo Padilla

Rector General
De la Universidad de Guadalajara
Presente.

At'n Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario General de la Universidad de Guadalajara
At'n Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro
Vicerrector de la Universidad de Guadalajara

Por este conducto le envío un cordial saludo y por instrucciones del Dr. Marco Antonio Cortés Guardado, presidente de la Comisión Conjunta de Educación y Hacienda del H. Consejo del Centro Universitario de la Costa, me permito hacer llegar a Usted 1 Dictamen, aprobado en la sesión extraordinaria número once del H. Consejo del Centro Universitario de la Costa, de fecha 07 de Octubre de 2013.

- Dictamen número DIC/EDyHAC/18/1213/13: donde se propone la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, adscrita al Departamento de Ciencias Médicas de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, para operar bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2014 "A".

Asimismo se adjunta a la presente los siguientes documentos:

- Proyecto de implementación donde se propone la apertura del Plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, adscrita al Departamento de Ciencias Médicas de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, para operar bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2014 "A".
- Certificación Número CC/CERTIFICACIÓN/10/12/13/13 de fecha 07 de octubre de 2013, la cual corresponde al Dictamen DIC/EDyHAC/18/1213/13, la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, adscrita al Departamento de Ciencias Médicas de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, para operar bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2014 "A".
- Acta número CC/ACTA/11/1213/13 de fecha 07 de octubre del 2013, la cual corresponde a la sesión extraordinaria número once del H. Consejo del Centro Universitario de la Costa, donde se propone la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, adscrita al Departamento de Ciencias Médicas de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, para operar bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2014 "A".
- Oficio número CUCPV/HDCBYS/15/2013 de fecha 04 de Octubre del 2013, signado por el Dr. Remberto Castro Castañeda, Director de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, mediante el cual envía el acta número HCDBYS/009/2012-2013 de fecha 04 de Octubre de 2013, donde se propone la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, adscrita al Departamento de Ciencias Médicas de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, para operar bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2014 "A".
- Acta sin número de fecha 02 de octubre de 2013, signada por el Dr. Jesús Aarón Curiel Beltrán, Jefe del Departamento de Ciencias Médicas, donde se presenta el proyecto de implementación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición para ofertarse bajo el sistema de créditos en el ciclo escolar 2014 "A".



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

Lo anterior, con la finalidad de que por su conducto se turne a la instancia correspondiente del H. Consejo General Universitario y se realicen los trámites que haya lugar.

Sin otro particular de momento, quedo a sus apreciables órdenes.

Atentamente

"Piensa y Trabaja"

Puerto Vallarta, Jalisco a 07 de octubre de 2013

Dr. Jorge Téllez López

Secretario de Actas y Acuerdos del H. Consejo del Centro Universitario de la Costa

c.c.p. Archivo
JTL*mls



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA CAMPUS PUERTO VALLARTA PRESENTE.

A esta Comisión Conjunta de Educación y Hacienda ha sido turnado por el Dr. Remberto Castro Castañeda, Director de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, del Centro Universitario de la Costa, un documento donde se propone la apertura del plan de estudios de la **Licenciatura en Nutrición**, adscrita al Departamento de Ciencias Médicas de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud para operar bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2014 "A", en virtud de los siguientes:

RESULTANDOS

1. El Centro Universitario de la Costa, Campus Puerto Vallarta, es el órgano encargado de cumplir, en su ámbito de competencia, las líneas que en el orden de la cultura y la educación superior corresponden a la Universidad de Guadalajara.
2. Asimismo, en el Artículo 2° del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de la Costa, se establece que éste órgano desconcentrado de la Universidad de Guadalajara 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 el Artículo 50 de su Ley Orgánica.
3. 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 prioritarias para el desarrollo sustentable de la región y del país.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Que los objetivos específicos son:



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA
H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13

- 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 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.
8. 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 trabajan en la creación y aplicación del conocimiento, en pro de la buena alimentación y nutrición con beneficios para la salud, como parte de su proyecto de vida;
 - Hábitos de alimentación y estilos de vida saludables personales y de los demás, para prevención y tratamiento de enfermedades;
 - La producción, características, propiedades, funciones, manejo y preparación de los alimentos.
 - 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 multidisciplinares.

9. 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 transdisciplinares, 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.

[Handwritten signatures and initials on the right margin]

[Handwritten signature]



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.

10. 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.

11. Que el Centro Universitario de la Costa cuenta con los apoyos de infraestructura, equipamiento y de bibliografía, necesarios para el nuevo proyecto curricular.



CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13

En virtud de los resultandos antes expuestos, esta Comisión Conjunta de Educación y Hacienda, encuentra los elementos justificativos que acreditan la existencia de las necesidades referidas, y

CONSIDERANDO

- 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 la 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 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 señala el Artículo 27º del multicitado ordenamiento legal, y



CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13

- IX. Que es facultad del Rector General de conformidad con el Artículo 54, Fracciones V de su Ley Orgánica, promover todo lo que tienda al mejoramiento académico, administrativo y patrimonial del Centro Universitario.

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, 52º, Fracción III y 54 Fracción V 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**, adscrita al Departamento de Ciencias Médicas de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, para operar bajo el sistema de créditos, en el Centro Universitario de la Costa, a partir del calendario escolar 2014 "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	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

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

Área de Formación Básica Común						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
BIOÉTICA Y UNIVERSIDAD	CT	48	16	64	7	
SOCIEDAD Y SALUD	CT	26	22	48	4	
COMUNICACIÓN Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	CT	16	16	32	3	
FUNDAMENTOS DE ANATOMÍA	CT	80	16	96	12	

[Handwritten signature] 6

[Handwritten signatures and notes on the right margin, including the word 'Alinea' written vertically.]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13

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	CT	51	17	68	8	
PRÁCTICAS EN ACTIVIDADES FÍSICAS	CT	17	17	34	3	
HISTORIA Y EPISTEMOLOGÍA DE LA NUTRIOLOGÍA	S	8	8	16	2	
ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	CT	51	17	68	8	
FISIOLOGÍA HUMANA	C	130	40	170	20	BIOQUÍMICA HUMANA
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	CL	34	34	68	7	BIOQUÍMICA HUMANA
EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIO	CL	51	51	102	10	HISTORIA Y EPISTEMOLOGÍA DE LA NUTRIOLOGÍA
CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS	CL	17	51	68	5	HISTORIA Y EPISTEMOLOGÍA DE LA NUTRIOLOGÍA
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	CT	17	51	68	5	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN SOCIAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	CT	17	51	68	5	COMUNICACIÓN Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN
FUNDAMENTACIÓN DE UN PROYECTO EN NUTRICIÓN	S	17	51	68	5	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

[Handwritten signature] 7

[Vertical handwritten signatures and marks on the right margin]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13

SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	CL	17	51	68	5	CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS
FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN	CT	34	34	68	7	FISIOLOGÍA HUMANA
PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA	CT	34	34	68	7	CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS
SOCIO-ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	CT	34	34	68	7	SOCIEDAD Y SALUD
BROMATOLOGÍA	CL	17	51	68	5	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
DIETÉTICA	CT	34	34	68	7	CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS
PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN	S	17	51	68	5	FUNDAMENTACIÓN DE UN PROYECTO EN NUTRICIÓN
ABORDAJE PSICOLÓGICO DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	CT	17	17	34	3	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	CT	51	51	102	10	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE	CT	34	34	68	7	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
NUTRIGENÉTICA Y NUTRIGENÓMICA	CT	51	17	68	8	BIOLOGÍA MOLECULAR
EPIDEMIOLOGÍA DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	CT	34	34	68	7	ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA APROPIADA A POBLACIONES	CT	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

[Handwritten signatures and marks on the right side of the page]

[Handwritten signature]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13

GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN INSTITUCIONES DE SALUD	CT	51	51	102	10	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL ADULTO Y ANCIANO ENFERMO	CT	51	51	102	10	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
GESTIÓN DE PROGRAMAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	CT	34	34	68	7	GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL NIÑO Y ADOLESCENTE ENFERMO	CT	51	51	102	10	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
PROYECTO DE VIDA	CT	20	12	32	4	
PREVENCIÓN Y TERAPÉUTICA CON ALIMENTOS	CT	17	17	34	3	FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
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	CT	17	51	68	5	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA APROPIADA A POBLACIONES
GESTIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS	CT	17	51	68	5	GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADA A POBLACIONES	CT	17	51	68	5	EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN SOCIAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS	CT	17	51	68	5	ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA
PRÁCTICA PROFESIONAL EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS*	P	17	153	170	12	
PRÁCTICA PROFESIONAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL*	P	17	153	170	12	
PRÁCTICA PROFESIONAL EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS*	P	17	153	170	12	

[Handwritten signatures and initials on the right margin]

[Handwritten signature] 9



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13

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 seleccionará 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 elegirá su Área de Formación Especializante de acuerdo al promedio. Se dividirá la totalidad de la generación 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 Básico 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	Créditos	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	Créditos	Prerrequisito
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN	P	17	153	170	12	

[Handwritten signature] 10

[Vertical handwritten notes and signatures on the right margin]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13

GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS						
APLICACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	P	17	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	Créditos	Prerrequisito
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN NUTRICIÓN CLÍNICA	P	17	153	170	12	
APLICACIÓN PROFESIONAL EN NUTRICIÓN CLÍNICA	P	17	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	Créditos	Prerrequisito
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL	P	17	153	170	12	
APLICACIÓN PROFESIONAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL	P	17	153	170	12	

[Handwritten signatures and notes on the right margin]

[Handwritten signature]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13

TOTALES:		34	306	340	24	
-----------------	--	-----------	------------	------------	-----------	--

Área de Formación Optativa Abierta

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

(Handwritten signatures and marks on the right margin)



Área de Formación Optativa Abierta						
SISTEMAS DE VIGILANCIA DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	CT	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.

CUARTO. 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.

QUINTO. Los requisitos de ingreso son el Bachillerato y los demás que marque la normatividad universitaria vigente.

SEXTO. Bajo los lineamientos que determine la Rectoría del Centro, a través de la Secretaría Académica, se establecerán los respectivos procedimientos de seguimiento y acreditación del nivel de competencia requerida de lengua extranjera.

SÉPTIMO. 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.

OCTAVO. 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.

NOVENO. Los certificados se expedirán como Licenciatura en Nutrición; el título se expedirá como Licenciado en Nutrición.

[Handwritten signatures and marks on the right margin]

[Handwritten signature]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13

DÉCIMO. 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.

DÉCIMO PRIMERO. Además del bloqueo 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 Coordinador de la Carrera, tomen los estudiantes en éste 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.

DÉCIMO SEGUNDO. Los bloques especializantes selectivos y el especializante obligatorio no podrán ser cursados si antes el alumno no ha acreditado los Bloques Básico Común Obligatoria y Básico Particular Obligatorio, o el 50% de los créditos totales de la Licenciatura.

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

DÉCIMO CUARTO. 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.

DÉCIMO QUINTO. La aportación especial semestral para los alumnos de la carrera será 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 será utilizada en la construcción, equipamiento, mantenimiento y operación de las áreas académicas de la carrera.

DÉCIMO SEXTO. Facúltese al Rector del Centro Universitario de la Costa de la Universidad de Guadalajara para que ejecute el presente dictamen, en los términos de la normatividad aplicable.

ATENTAMENTE
"PIENSA Y TRABAJA"

Puerto Vallarta, Jalisco, a 04 de Octubre de 2013

LA COMISIÓN CONJUNTA DE EDUCACIÓN Y HACIENDA DEL H. CONSEJO DEL CENTRO
UNIVERSITARIO DE LA COSTA, CAMPUS PUERTO VALLARTA

EI PRESIDENTE

DR. MARCO ANTONIO CORTÉS GUARDADO



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13



DR. JORGE TÉLLEZ LÓPEZ
SECRETARIO DE ACTAS Y ACUERDOS


MTRA. GLORIA ANGÉLICA HERNÁNDEZ
OBLEDO


MTRA. MIRIAM DEL CARMEN VARGA ACEVES


DR. CÉSAR LUIS GILABERT JUÁREZ


DR. RODRIGO ESPINOZA SÁNCHEZ


MTRO. GUSTAVO ÁNGELES GARCÍA

C. LAURA ELENA BACA OLGUÍN

C. JESÚS SALVADOR CRUZ GONZÁLEZ

Esta hoja corresponde al Dictamen CC/EDyHAC/DICT/18/1213/13 de fecha 04 de Octubre de 2013, que consta de quince páginas.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA
H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CC/CERTIFICACIÓN/10/1213/13

El que suscribe Secretario de Actas y Acuerdos del H. Consejo de Centro, **Dr. Jorge Téllez López**, expresa que en el Libro de Actas del H. Consejo de Centro, se asienta a la letra en el Acta de la Sesión Extraordinaria número **CC/ACTA/11/1213/13**, de fecha **07 de Octubre de 2013**, la siguiente descripción:

"...Acto continuo, para pasar al punto cuatro del orden del día, el **Presidente** solicita a la **Secretaría de Actas y Acuerdos**, dar lectura al Dictamen, que presenta la Comisión Conjunta de Educación y Hacienda del H. Consejo de Centro, para el periodo 2012-2013..."

La Secretaría de Actas y Acuerdos, procede a dar inicio a la lectura al **Dictamen de la Comisión Conjunta de Educación y Hacienda**:

Presento e Informo a Ustedes el **Dictamen número 18/1213/13**, emitido por la **H. Comisión Conjunta de Educación y Hacienda**, donde se aprueba la apertura del Plan de estudios de la Licenciatura en **Nutrición**, adscrita al Departamento de Ciencias Médicas de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, para operar bajo el sistema de créditos, en el Centro Universitario de la Costa, a partir del calendario escolar 2014 "A".

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.

El **Presidente** pone a consideración del pleno la aprobación del Dictamen, el cual fue aprobado por unanimidad.

Se levanta la presente certificación para lo que haya lugar, en la ciudad de Puerto Vallarta, Jalisco al séptimo día del mes de octubre del dos mil trece.

ATENTAMENTE

"PIENSA Y TRABAJA"



DR. JORGE TELLEZ LÓPEZ

SECRETARIO DE ACTAS Y ACUERDOS
DEL H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

c.c.p. Archivo
RCC/mls



Siendo las 10:18 horas del lunes 07 de octubre del 2013, en las instalaciones del Centro Universitario de la Costa, bajo la Presidencia del Dr. Marco Antonio Cortés Guardado y fungiendo como Secretario de Actas y Acuerdos, el Dr. Jorge Téllez López; se llevó a cabo la onceava sesión extraordinaria del H. Consejo del Centro Universitario de la Costa.

El Secretario procedió a nombrar lista de asistencia contando con los siguientes consejeros:

1. Mtra. Gloria Angélica Hernández Obledo
2. Mtro. Sergio Odilón Ramírez Brambila
3. Dr. Edmundo Andrade Romo
4. Dr. Remberto Castro Castañeda
5. Dr. Rodrigo Espinoza Sánchez
6. Mtra. Vilma Zoreida del Carmen Rodríguez Melchor
7. Mtra. Miriam del Carmen Vargas Aceves
8. Mtro. Gustavo Ángeles García
9. Mtro. Aurelio Enrique López Barrón
10. Mtro. Héctor Javier Rendón Contreras
11. Dra. Rosio Teresita Amparan Salido
12. Dr. Jesús Aarón Curiel Beltrán
13. Dre. Raquel Domínguez Mora
14. Lic. Arturo Manuel Fernández Flores
15. Dra. Stella Maris Arnaiz Bueme
16. Dr. César Luis Gilabert Juárez
17. Dra. Gabriela Andrea Scartascini Spadaro
18. Mtro. Alejandro Cuevas Cortez
19. Dr. Claudio Rafael Vasquez Martínez
20. Dra. Rosa María Chávez Dagostino
21. Mtra. Patricia Coral Jorda Felix
22. Méd. Sergio Alberto Viruete Cisneros
23. C. Oscar Abel Hernández Peña
24. Mtro. José Venegas Vázquez

Al estar presentes 28 Consejeros Titulares de un total de 39 Consejeros Acreditados, se declaró *quórum* legal.

El Presidente: vamos a pasar al punto de autorización del orden del día, por lo que solicito a la Secretaría de Actas y Acuerdos dar Lectura a la misma.

Secretaría de Actas y Acuerdos:

- 1.- Lista de presentes y declaratoria de quórum.
- 2.- Lectura y aprobación del orden del día.
- 3.- Lectura y en su caso aprobación del acta de la sesión anterior.
- 4.- Presentación y toma de protesta del Mtro. Sergio Odilón Ramírez Brambila, Presidente del H. Consejo Social como Representante del mismo, ante el H. Consejo del Centro Universitario de la Costa.
- 5.- Lectura, discusión y en su caso aprobación del Dictamen que presenta la Comisión Conjunta de Educación y Hacienda del H. Consejo del Centro Universitario de la Costa.
- 6.- Asuntos varios.

[Handwritten signatures and scribbles on the left side of the page]

[Handwritten signatures and scribbles on the right side of the page]

[Handwritten signatures and scribbles at the bottom left]

[Handwritten signatures and scribbles at the bottom right]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CCI/ACTA/11/1213/13

El **Presidente** deja a la consideración del Pleno del Consejo la propuesta del orden del día, y pregunta si existe alguna observación, propuesta, adiciones o correcciones; por favor manifestarlo o si es de aprobarse sírvanse manifestarlo con su voto. La cual es aprobada por unanimidad por todos los miembros del H. Consejo de Centro.

Acto continuo el **Presidente**, solicita la dispensa de la lectura del Acta de la sesión anterior, debido a que esta fue enviada con anticipación por correo electrónico y firmada con anterioridad.

Y pregunta al pleno, si están de acuerdo con esta propuesta lo manifiesten con su voto. El punto es aprobado por unanimidad por todos los miembros del H. Consejo de Centro.

El **Presidente** pasa al desahogo del punto número cuatro, procede a la presentación y toma de protesta al **Presidente del H. Consejo Social** como Representante del mismo.

Por ello, solicito ponerse de pie para tomar la protesta de ley, al **Mtro. Sergio Odilón Ramírez Brambila**, Presidente del H. Consejo Social.

(TOMA DE PROTESTA DE LEY)

"Distinguido presidente del H. Consejo Social, protesta cumplir y en su caso hacer cumplir la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la particular del Estado de Jalisco, la Ley Orgánica Universitaria, el Estatuto General de la Universidad de Guadalajara, sus reglamentos y acuerdos, así como desempeñar leal y eficazmente el puesto para el que ha sido nombrado, mirando en todo, el bien y la prosperidad de la Nación"

A lo que el nuevo consejero contestó: "Si Protesto"

El **Presidente** señaló: "Si así lo hiciera que la sociedad, la Universidad de Guadalajara y la comunidad del Centro Universitario de la Costa se lo reconozca o de lo contrario se lo demande". Bienvenido y muchas gracias.

Acto continuo, para pasar al punto cinco del orden del día el **Presidente** pone a consideración del pleno, los trabajos realizados por la Comisión Conjunta de Educación y Hacienda del H. Consejo de Centro. Por lo que solicita a la **Secretaría de Actas y Acuerdos** proceda a dar lectura al dictamen por la H. Comisión Conjunta de Educación y Hacienda.

La Secretaría de Actas y Acuerdos procede a dar inicio a la lectura del **Dictamen de la H. Comisión Conjunta de Educación y Hacienda:**

Se presenta el **Dictamen número 18/1213/13**, emitido por la **H. Comisión Conjunta de Educación y Hacienda**, donde se aprueba la apertura del Plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, adscrita al Departamento de Ciencias Médicas de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, para operar bajo el sistema de créditos, en el Centro Universitario de la Costa, a partir del calendario escolar 2014 "A".

El **presidente** solicita al Dr. Aarón Curiel Beltrán, su intervención a fin de abonar sobre la apertura de la Lic. En Nutrición, a lo que el Dr. Aarón menciona la importancia de apertura la licenciatura en virtud de los problemas de obesidad que actualmente atraviesa nuestro país.

El consejero el Dr. Claudio Vasquez Martínez, solicita la palabra y manifiesta que es de suma importancia la apertura de esta licenciatura, es un hecho que la nutrición es un factor cultural y económico.

[Handwritten signatures and notes on the left margin]

[Handwritten signatures and notes on the right margin]

[Handwritten signatures at the bottom of the page]



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA
H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CCI/ACTA/11/1213/13

La consejera la Dra. Rosa María Chávez Dagostino, manifiesta su preocupación de que por ser una carrera nueva no se haya contemplado, los laboratorios y bolsa de horas.

El presidente señala que la Licenciatura en Nutrición, es un proyecto que se habla trabajado desde la anterior administración, por lo cual hace un reconocimiento al Dr. Maximilian Andrew Greig, que efectivamente se ha contemplado lo que señala la consejera la Dra. Rosa María Chávez Dagostino.

El Dr. Remberto Castro Castañeda, señala que como Jefe de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, y a fin de abonar a la pregunta de la Dra. Rosa María, los recursos que se destino a través de proyectos como FADOES y PIFIFAM, se logro las baterías de 16 aulas, las cuales son contempladas para mencionada licenciatura.

El consejo el Mtro. José Venegas, felicito a esta administración por el impulso de estos proyectos e invito también a tener contemplado las cuestiones ambientales en futuros proyectos.

El Presidente pregunta al pleno del consejo, si existiera alguna duda al respecto de la apertura de la Licenciatura en nutrición, a lo que pone a consideración del pleno la aprobación del Dictamen, el cual fue aprobado por unanimidad por todos los miembros del H. Consejo de Centro.

Siguiendo con los asuntos varios.

El Presidente pregunta al pleno del consejo si tienen algún asunto vario o tema de su interés que desean sea sometido a la consideración o discusión del pleno tengan a bien a manifestarlo.

Se registran una intervención.

El Lic. Arturo Manuel Fernández Flores

Enseguida el Presidente da la palabra al Consejero Lic. Arturo Manuel Fernández Flores, el cual felicita la integración del Mtro. Mtro. Sergio Odilón Ramírez Brambila, y le da las más calurosa bienvenida como miembro del H. Consejo de Centro.

Handwritten signatures and notes on the right margin, including a large signature at the top right and several others along the edge.

Handwritten signatures and notes on the left margin, including a large signature at the top left and several others along the edge.

MEMENTO GESTO
Handwritten notes and signatures at the bottom left.

Handwritten signature and the number 3 at the bottom right.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CCI/ACTA/11/1213/13

Finalmente el Dr. Marco Antonio Cortés Guardado, Presidente del H. Consejo de Centro del Centro Universitario de la Costa, declara clausurada la sesión extraordinaria número once, en punto de las 11:03 horas del día 07 de octubre de 2013. Firmando al calce los que en ella intervinieron.

ATENTAMENTE
"PIENSA Y TRABAJA"

Puerto Vallarta, Jalisco a 07 de Octubre de 2013.

EL H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA,
CAMPUS PUERTO VALLARTA"

EL PRESIDENTE

DR. MARCO ANTONIO CORTÉS GUARDADO

DR. JORGE TÉLLEZ LÓPEZ
SECRETARIO DE ACTAS Y ACUERDOS

MTRA. GLORIA ANGÉLICA HERNÁNDEZ
OBLEDO

MTRO. SERGIO ODILÓN RAMÍREZ BRAMBILA

DR. EDMUNDO ANDRADE ROMO

PRESENTE
DR. REMBERTO CASTRO CASTAÑEDA

DR. RODRIGO ESPINOZA SÁNCHEZ

MTRA. VILMA ZORAIDA DEL CARMEN
RODRÍGUEZ MELCHOR

MTRA. MIRIAM DEL CARMEN
VARGAS ACEVES

MTRO. GUSTAVO ÁNGELES GARCÍA

MTRO. AURELIO ENRIQUE LÓPEZ BARRÓN



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA
H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

CCI/ACTA/11/1213/13


MTRO. HÉCTOR JAVIER RENDÓN
CONTRERAS


DRA. ROSIO TERESITA AMPARAN SALIDO


DR. JESÚS AARÓN CURIEL BELTRÁN


DRA. RAQUEL DOMÍNGUEZ MORA


LIC. ARTURO MANUEL FERNÁNDEZ FLORES


DRA. STELLA MARIS ARNAIZ BURNE


DR. CÉSAR LUIS GILABERT JUÁREZ


DRA. GABRIELA ANDREA SCARTASCINI
SPADARO


MTRO. ALEJANDRO CUEVAS CORTEZ


DR. CLAUDIO RAFAEL VASQUEZ MARTÍNEZ


DRA. ROSA MARÍA CHÁVEZ DAGOSTINO


MTRA. PATRICIA CORAL JORDA FÉLIX


MÉD. SERGIO ALBERTO VIRUETE
CISNEROS


C. OSCAR ABEL HERNÁNDEZ PEÑA


MTRO. JOSÉ VENEGAS VAZQUEZ

Esta hoja corresponde al Acta con Número CC/ACTA/11/1213/13, de fecha 05 de Octubre de 2013, la cual consta de cinco páginas



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA
 DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD
 H. CONSEJO DE LA DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD

CUCPV/HCDCByS/15/2013

DR. MARCO ANTONIO CORTÉS GUARDADO
PRESIDENTE DEL H. CONSEJO DE CENTRO
CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA
P R E S E N T E:

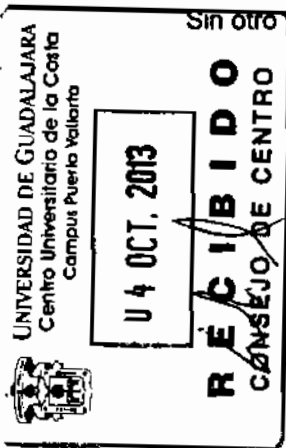
AT' N: DR. JORGE TÉLLEZ LÓPEZ
SECRETARIO ACADÉMICO

Enviándole un cordial saludo y de la manera más atenta, hago llegar a Usted el Acta **HCDByS/009/2012-2013** con fecha del 04 de Octubre del presente año, en la que se presentó ante el H. Consejo de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud la propuesta para la apertura del Plan de Estudios de la Lic. en Nutrición, a partir del calendario 2014 "A". De la misma forma se adjunta a la presente:

1. Dictamen DICT/HCDCByS/01/2013.
2. Acta de la Sesión Ordinaria del Colegio Departamental de Ciencias Médicas del Centro Universitario de la Costa, con fecha del 02 de Octubre.
3. Documento base para la fundamentación de la propuesta.

Lo anterior para efectos del trámite correspondiente.

Sin otro particular por el momento, me despido de Usted como su atento y seguro servidor.



ATENTAMENTE
"PIENSA Y TRABAJA"

Puerto Vallarta, Jalisco a 04 de Octubre del 2013
H. CONSEJO DE LA DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD

REMBERTO CASTRO CASTAÑEDA
DR. REMBERTO CASTRO CASTAÑEDA
PRESIDENTE

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
 Centro Universitario de la Costa
 Campus Puerto Vallarta

 H. CONSEJO DIVISIONAL
 DE LA DIVISION
 DE CIENCIAS BIOLÓGICAS
 Y DE LA SALUD

C.c.p. Archivo



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA


DIVISION DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD

H. CONSEJO DE LA DIVISION DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD


Acta No. HCDCBYS/009/2012-2013

Siendo las 13:00 trece horas del día 04 de Octubre del 2013, en la Sala de Juntas del Edificio de Toma de Decisiones, en las instalaciones del Centro Universitario de la Costa, Campus Puerto Vallarta; se dio inicio a la sesión extraordinaria previamente convocada por el H. Consejo de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud el día 01 de Octubre del 2013, y bajo la presidencia del Dr. Remberto Castro Castañeda, declarando quorum legal con una asistencia de 9 (nueve) de 16 (dieciséis) consejeros acreditados: **Dr. Remberto Castro Castañeda, Mtra. Iris Zuleica Pérez Cervantes, Dra. Raquel Domínguez Mora, Dr. Jesús Aarón Curiel Beltrán, Dra. Rosío Teresita Amparán Salido, Mtra. María del Carmen Navarro Rodríguez, Mtra. Patricia Coral Jorda Félix, Med. María del Refugio Martínez Toscano y C. Ricardo Manellick Jiménez Marín**, sesionando todos los mencionados como consejeros titulares.


Acto seguido el Presidente da lectura al orden del día propuesto para la sesión, misma que consta de cuatro puntos los cuales se mencionan para mayor transparencia y al efecto son:

- 
1. Lista de presentes y declaratoria del Quórum Legal.
 2. Propuesta y en su caso aprobación del orden del día.
 3. Presentación del documento que propone la fundamentación para la apertura del plan de estudios de la Lic. en Nutrición a partir del calendario 2014 "A".
 4. Asuntos Varios.


El Presidente pone a la consideración del pleno el orden del día la cual fue aprobada por unanimidad.



Acto continuo el Presidente menciona a los consejeros la importancia de la ampliación y diversificación de la oferta académica en nuestra región y cede la palabra al Dr. Jesús Aarón Curiel Beltrán, quien a nombre del Colegio Departamental del Depto. de Ciencias Médicas, expone la fundamentación académica y administrativa para la apertura del programa de la Lic. en Nutrición en el Centro Universitario de la Costa, a partir del calendario 2014 "A".



Una vez terminada la exposición de fundamentos para la apertura del nuevo plan de estudios, el Presidente solicita al pleno su aprobación, de acuerdo a lo estipulado en el Capítulo III, Artículo 14 del Reglamento General de Planes de Estudio de la Universidad de Guadalajara; contando con el total de votos a favor se procede a elaborar el dictamen correspondiente y se adjunta el Acta de Sesión Ordinaria del Colegio del Departamento de Ciencias Médicas correspondiente al día 02 de Octubre, así como el documento para la propuesta de creación, atendiendo de esta forma a los



1 de 3

REMBERTO CASTAÑEDA



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA
DIVISION DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD
H. CONSEJO DE LA DIVISION DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD

lineamientos marcados por el Artículo 138, Fracción I del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara.

No habiendo ningún otro asunto que tratar y siendo las 13:30 (trece horas con 30 minutos) del día 04 de Octubre del año en curso, se declara clausurada la sesión extraordinaria del H. Consejo Divisional de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud del Centro Universitario de la Costa, firmando al calce los que en ella intervinieron.

ATENTAMENTE
"PIENSA Y TRABAJA"
Puerto Vallarta, Jalisco a 04 de Octubre de 2013.

**H. CONSEJO DE LA DIVISION DE CS. BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD
DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA**


DR. REMBERTO CASTRO CASTAÑEDA

PRESIDENTE


MTRA. IRIS ZULEICA PÉREZ CERVANTES
SECRETARIO


DRA. RAQUEL DOMÍNGUEZ MORA


DR. JESÚS AARÓN CURIEL BELTRÁN


DRA. ROSÍO TERESITA AMPARÁN SALIDO


MTRA. MARÍA DEL CARMEN NAVARRO
RODRÍGUEZ



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD

EL CONSEJO DE LA DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD

MTRA. PATRICIA CORAL JORDA FÉLIX

**MED. MARÍA DEL REFUGIO MARTÍNEZ
TOSCANO**

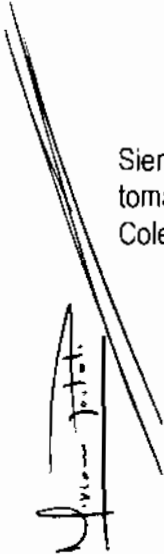
C. RICARDO MANELICK JIMÉNEZ MARÍN

Esta hoja corresponde al Acta No. HCDU13YS/000/2012-2013 con fecha 04 de Octubre del 2013





ACTA DE LA SESIÓN ORDINARIA DEL COLEGIO DEL DEPARTAMENTO CIENCIAS MÉDICAS DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA 02 DE OCTUBRE DE 2013.

Siendo las 09:15 am. del día 02 de octubre de 2013, en la sala de juntas del 2 piso del Edificio de toma de decisiones del Centro Universitario de la Costa, se dio inicio a la reunión ordinaria del Colegio Departamental, con la participación de los siguientes integrantes:


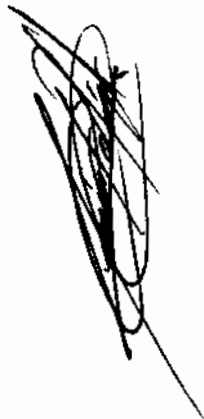
- 
1. Dr. Jesus Aarón Curiel Beltrán
 2. Dr. Jaime Álvarez Zayas
 3. Mtro. Lino Francisco Jacobo Gómez Chávez
 4. Dra. Carmen Beatriz Delgadillo Jaime
 5. Lic. Hugo Ezequiel González Ramírez
 6. Dra. Miriam Partida Pérez

Orden del día:

- 
1. Lectura y en su caso aprobación de la orden del día:
 - a. Lista de asistencia.
 - b. Orden del día .
 - c. Presentación del Proyecto de implementación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición.
 - d. Asuntos Varios.



Con la asistencia de seis integrantes del Colegio Departamental se declara Cuórum y se inicia la sesión ordinaria presentándose la orden del día la cual es aprobada por unanimidad.

- 
2. Presentación del Proyecto de implementación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición por parte del Dr. Jesus Aarón Curiel Beltrán, y en su caso aprobación para ofertarse bajo el sistema de créditos en el ciclo escolar 2014-A.
- 

Comenta la Dra. Carmen Delgadillo que queda más que justificada por las necesidades regionales expuestas en la justificación y el estudio profesiográfico la Implementación del Plan de Estudios de la licenciatura en Nutrición; Comenta el Mtro. Lino Francisco que incrementará además con las unidades de aprendizaje mayores oportunidades para la flexibilidad curricular, El Lic. Hugo González comenta que es una licenciatura que urge se



implemente para atacar la necesidades regionales ya que el licenciado en Nutrición tiene un amplio campo laboral en la región, El Dr. Álvarez Sayas Menciona la importancia que representa en la actualidad a nivel regional, nacional e internacional la acción del licenciado en nutrición.

Se aprueba por unanimidad el Proyecto de implementación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición para ofertarse bajo el sistema de créditos en el ciclo escolar 2014-A; y se incluye en la propuesta el que esté adscrito al Departamento de Ciencias Médicas.

3. Asuntos varios:

- a) El Lic. Hugo González menciona que se requiere en las academias las listas de nuevos profesores integrantes de las mismas, a lo que comenta el Dr. Aarón Curiel Las actualizaciones de los integrantes de las academias se proporcionará el día de hoy y hace énfasis en la activación de las academias,
- b) Menciona el Dr. Aarón Curiel la importancia de continuar con los trabajos de academia, revisar los planes y programas de estudio.
- c) Comenta la Dra. Miriam Partida que agradece el apoyo y atención de las solicitudes de los laboratorios y menciona que se filtra el agua de lluvia en el laboratorio de investigación biomédica y que se requiere internet para trabajar óptimamente; además de insistir en los cursos de competencias.
- d) Comenta la Dra. Carmen Delgadillo la necesidad de la instalación de un Comité de Ética y de bioética para la evaluación de proyectos de Investigación.
- e) Comenta el Mtro. Lino Francisco Gómez sobre la necesidad de tener los programas actuales de las unidades de aprendizaje del Plan de Estudios de Cultura Física y Deportes, y promover el Foro "La transversalidad de las Políticas Públicas, las Políticas Institucionales en la Promoción de Hábitos Saludables".

Una vez agotados los puntos de la orden del día, se da por terminada la reunión a las 10:20 hrs firmando al calce los presentes:



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Firman los presentes:

Dra. Miriam Partida Pérez
Presidenta de la Academia de Ciencias
Básicas

Dra. Carmen Beatriz Delgadillo Jaime
Presidenta de la Academia de Salud Pública

Dr. Pedro López Cueto
Presidenta de la Academia de Clínicas
Quirúrgicas

Dr. Jaime Álvarez Zayas
Presidenta de la Academia de Clínicas
Médicas

Lic. Hugo Ezequiel González Ramírez
Presidente de la Academia de Enfermería

Mtro. Lino Francisco Jacobo Gómez Chávez
Presidente de la Academia de Ciencias del
Deporte

ATENTAMENTE
"PIENSA Y TRABAJA"

Puerto Vallarta, Jalisco, a 02 de octubre de 2013.

DR. JESUS AARÓN CURIEL BELTRÁN
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS MÉDICAS.

c.c.p. Dr. Jorge Tellez López., Secretario Académico del CUCOSTA
c.c.p. Dr. Remberto Castro Castañeda, Director de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALA
H. CONSEJO DE CENTRO

CCUTonalá/I/03/2013

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ PRESENTE

A esta Comisión Permanente de Educación ha sido turnada una solicitud de la Rectoría del Centro Universitario, proveniente del Consejo Divisional de Ciencias, para que se imparta la carrera de Licenciatura en Nutrición en este Centro Universitario, y

RESULTANDO:

1. El 28 de octubre del 2011 el H. Consejo General Universitario aprobó el Dictamen número I/2011/304 en el que las Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación, Hacienda y Normatividad propusieron la creación del Centro Universitario de Tonalá; Además, en el citado dictamen se aprueban los programas de licenciaturas que ofrecerá el Centro Universitario, entre ellas se encuentran los relacionados con el área de la Salud: Médico Cirujano y Partero, Gerontología y Salud Pública;
2. El Centro Universitario de Tonalá forma parte de la Red Universitaria de Jalisco de la Universidad de Guadalajara y comparte con las entidades de la Red la misión de la formación integral de profesionales científicos, promoviendo entre sus estudiantes el desarrollo de todas sus capacidades, a través de una formación integral y comprometida con la sociedad;
3. El Plan Nacional de Desarrollo y los principales instrumentos de planeación sectorial y estatal, han destacado el aspecto nutricional en los programas de atención a la salud de la población mexicana, como se observa en la Estrategia Nacional de Promoción y Prevención para una Mejor Salud, cuyo objetivo general es disminuir, mediante medidas anticipatorias, el impacto de las enfermedades y lesiones;
4. Los resultados de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares Mexicanos, señalan que la falta de ingresos es una de las causas más importantes que impiden a la población tener una dieta adecuada, por lo que en contextos económicamente deprimidos, es crucial el papel de la Universidad de Guadalajara como promotora de la mejor calidad de vida de la población;
5. La situación de pobreza asociada a otras formas de exclusión social hacia determinados grupos de población vulnerables, originan los que los estudios llaman el síndrome de la mala nutrición, de tal manera que, los niños menores de 5 años, las mujeres embarazadas y lactantes, los ancianos y los enfermos con patologías crónicas, es donde coincide, la desnutrición energética crónica y la obesidad y sus complicaciones;
6. Así mismo, Tonalá es caracterizada por una creciente población urbana, ya que solo hay un municipio con una población menor a los 10 mil habitantes, en tanto que 5 de ellos se ubican en un rango de los 15 mil a los 25 mil, encontramos a otro grupo de 6 municipios que albergan una población comprendida en un rango d entre los 35 mil y los 65 mil y, uno más, con más de 90 mil habitantes, crecimiento representa un reto, tanto en la concentración de los servicios, como del aumento cuantitativo en la demanda de los servicios;



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ
H. CONSEJO DE CENTRO

7. En este contexto, el Colegio Departamental de Ciencias de la Salud de este Centro Universitario, en su Sesión Extraordinaria del 19 de abril del 2013 aprobó la propuesta de apertura de la Licenciatura de Nutrición, como parte de la Oferta Educativa del Centro Universitario de Tonalá, en razón de las siguientes consideraciones:
8. La situación nutricional en México; Es preciso reconocer que entre las principales problemáticas globales y locales de la actualidad se encuentran las relacionadas a la alimentación; Podemos observar que coexisten en un mismo espacio físico, social y cultural padecimientos tan indignantes como el hambre o tan onerosos como la obesidad, para las cuales aún no se han logrado trazar estrategias que logren su abatimiento;
9. El contexto epidemiológico alimentario-nutricional¹ de nuestro país es sin lugar a dudas alarmante. La última Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, realizada por el Instituto Nacional de Salud Pública (2006), nos indica que en promedio 7 de cada 10 mexicanos adultos padecen de sobrepeso u obesidad. Por su parte la asociación civil El Poder del Consumidor (2012), nos permite vislumbrar los costos de esta enfermedad crónico degenerativa y sus concomitantes al mencionar que:
"Cada año mueren más de 70,000 personas por diabetes en México, en el último sexenio han muerto alrededor de 400,000 personas por esta causa, la mayor parte de ellas por malos hábitos alimentarios. Los costos directos e indirectos provocados por el sobrepeso y la obesidad se encuentran en alrededor de \$100,000 millones de pesos al año".
10. Paradójicamente a los datos plasmados en los párrafos anteriores, se identifica claramente que en poblaciones desfavorecidas por el modelo de desarrollo que nuestro país ha adoptado los problemas de subalimentación siguen vigentes. Un ejemplo son las comunidades huicholas de la sierra norte de Jalisco, donde podemos encontrar prevalencias de desnutrición crónica del 53.6% y de anemia superiores al 70% (Crocker, 2011). A su vez investigadores del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INNSZ) mencionan que *"la inseguridad alimentaria afecta ya a 25 millones de mexicanos"* y que *"cada año mueren 8 mil mexicanas por desnutrición"* (INNSZ, 2012);
11. Otros problemas de salud existentes en nuestro país, y que sin lugar a dudas también necesitan la intervención de profesionales de la alimentación y nutrición para su solución, son los expuestos por un grupo de expertos del Instituto Regional de Investigación en Salud Pública del Centro Universitario de Ciencias de la Salud (Crocker, 2008):
 - Desconocimiento de la prevalencia de problemas emergentes como los trastornos de la conducta alimentaria en México.
 - Se percibe un menor grado de desnutrición infantil, sin embargo cada vez se observan más niños obesos-desnutridos en zonas rurales y urbanas.
 - Deterioro de la nutrición materna e infantil de los pueblos indígenas por la implementación de políticas y programas que ignoran los saberes de estos pueblos.

¹ Entendemos como contexto epidemiológico alimentario-nutricional a la distribución, causalidad y consecuencias de las problemáticas alimentarias y su impacto en la población.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALA
H. CONSEJO DE CENTRO

- Salarios mínimos insuficientes y crisis económicas permanentes que impiden cubrir las necesidades básicas de salud y alimentación.
 - Desinformación sobre la producción y el consumo de alimentos transgénicos y el impacto de estos en la salud de las personas y en la producción de alimentos locales.
 - Agravamiento de la crisis alimentaria por la marcada tendencia del sistema económico actual a la acumulación de alimentos por unos pocos y al deficiente acceso de la mayoría de la población a éstos y a los sistemas de salud.
12. Cabe señalar que si aunque puede ser obvia la presencia de todos estos problemas en el municipio de Tonalá, no existen las investigaciones necesarias para afirmarlo, pero sobre todo que nos den luces para la gestión de los programas y políticas necesarias para su abatimiento;
13. A partir de un análisis similar al presentado en los párrafos anteriores el Comité Consultivo Curricular de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Guadalajara en su "Propuesta de reestructuración curricular del programa educativa de la Licenciatura en Nutrición y Alimentos", realizada en el 2009, propone las siguientes necesidades a atender por el profesional de nutrición:
- La identificación de líneas de investigación y acción emergentes para la aplicación y control de los problemas de salud/nutrición.
 - Hacer válido el derecho a la salud y nutrición con pertinencia cultural y sin exclusiones.
 - El diseño e implementación de tecnología de punta en producción de alimentos.
 - Creación, aplicación y evaluación de políticas y programas alimentarios, sean éstos del sector público o privado.
14. Abelardo Ávila investigador del INNSZ (Ob. Cit.), esboza una frase que nos permite ver claramente la importancia de la formación de profesionales capaces de aportar a la solución de la problemática alimentaria del país:
- "Las enfermedades y muertes relacionadas con la obesidad y la desnutrición cancelan la posibilidad de llegar a ser un país desarrollada, este bana demográfico programado para el año 2030 no se podrá cobrar como se había planeado porque esta generación llegó a la edad productivo con enfermedades y sin capacidad para producir ambientes saludables y sustentables."*
15. La Universidad de Guadalajara siempre han estado a la vanguardia para la atención de las demandas sociales del estado, la región e incluso a nivel nacional y en cuanto a la problemática del estado nutricio de los mexicanos, en 1997 ofertó la carrera Nutrición por primera vez con un Programa Académico propuesto por el Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS), mismo que tiene su réplica en otros cuatro centros universitarios de nuestra Alma Mater (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCOSTA SUR), programa que en Abril de este año 2013 fue reconocido como el mejor de los ofertados en Jalisco, con una calificación de 9;36 (escala de 1 a 10), superando a todas las universidades privadas del estado (UVM, UNIVA, UAG), inclusive a las



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ
H. CONSEJO DE CENTRO

instituciones de educación superior del sector privado que han incorporado el programa de la Universidad de Guadalajara (UNE, UNEDL, UTEG LAMAR);

16. Lo anterior demuestra la experiencia y compromiso que la U de G tiene en la formación de nutriólogos de alto nivel e implicados con la solución de los graves problemas relacionados a la alimentación que tiene actualmente México, sin embargo este esfuerzo no es suficiente, pues la realidad actual plasmada el perfil epidemiológico de la población y el bajo porcentaje de ingreso a los programas de Nutrición que ofrece la Red U de G lo hace evidente, dado que en el calendario escolar 2012 B de 1,175 solicitantes en toda la Red Universitaria, solo ingresaron 318, lo cual significa el 27 %;
17. El bajo porcentaje de ingreso a la Licenciatura de Nutrición se agrava cuando lo observamos únicamente para el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, dado que por su carácter de Centro Temático es actualmente el único que oferta esta carrera es en donde se presentan prácticamente dos de cada tres solicitudes (753 de 1,175) y solamente ingresa el 12;62 % de los aspirantes;
18. Los porcentajes de ingresos a la Licenciatura de Nutrición en toda la Red Universitaria (27 %) y particularmente el bajo ingreso al Centro Universitario de Ciencias de la Salud (12;62 %), ha determinado que proliferen instituciones privadas de educación superior que ofrecen la Licenciatura de Nutrición, de tal forma que del total de jóvenes (según datos disponibles de 2009), que se encuentran cursando algún nivel del Plan de Estudios de la Licenciatura de Nutrición en la Zona Metropolitana (4,482), solamente el 13 % lo hacen en la Universidad de Guadalajara (CUCS), mientras que el resto se encuentran cursando esta licenciatura en alguna institución privada, ya sea con la modalidad de incorporada a nuestra Universidad (68 %) o de manera independiente (19 %);
19. Este es el panorama que observamos como indicativo de que se requiere una mayor oferta de oportunidades para los jóvenes interesados en el área profesional de la Nutrición y que de manera concreta señalamos:
 - a) Hay un panorama epidemiológico para el Estado de Jalisco y para todo el territorio nacional, que representa la evidencia clara de la malnutrición y por ende la necesidad urgente de la búsqueda de alternativas de solución con la perspectiva académica, científica que la docencia, la investigación y la extensión de la cultura en las ciencias de la Nutrición puede ofrecer, desde el Centro Universitario de Tonalá como institución Educativa también alternativa a un gran sector de la población en la Zona Metropolitana de Guadalajara y el Estado mismo.
 - b) Los jóvenes que egresan la educación media superior en el Estado y en la Región del Noroccidente, están demandando espacios universitarios para su formación como Profesionales de la Nutrición y al no encontrarlos en la Universidad pública estatal recurren a las instituciones privadas.
 - c) El Centro Universitario de Tonalá, no puede mantenerse al margen de esta situación que perfectamente puede catalogarse como una problemática social que demanda también respuestas sociales. La apertura del programa académico de la Licenciatura de Nutrición



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALA
H. CONSEJO DE CENTRO

como parte de la oferta académica del CUTONALÁ representa la oportunidad de participar activamente y de manera congruente con las funciones y responsabilidades sociales de la Universidad de Guadalajara.

20. En consecuencia a todo lo anterior, el Consejo de la División de Ciencias del Centro Universitario de Tonalá, en su Sesión Extraordinaria del 12 de julio del 2013, aprobó la propuesta presentada por el Colegio Departamental del Departamento de Ciencias de la Salud para que la Licenciatura de Nutrición forme parte de la oferta académica de este Centro Universitario;
21. Por otra parte, el H; Consejo General Universitario aprobó la reestructuración del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar bajo el sistema de créditos en el calendario 2000 "A" con el dictamen número 1/2000/499 de fecha 16 de marzo de 2000 emitido por las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda;
22. Uno de los objetivos del plan de estudios de la Licenciatura de Nutrición es la formación de profesionales en ese campo, posibilitando con ello un mayor y mejor conocimiento de los fenómenos nutricionales, la evaluación de aspectos específicos de la salud pública asociados a la nutrición, así como al diseño de planes y programas de política pública orientados a prevenir enfermedades y en general, mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región a través de una alimentación cada vez más sana, y
23. La División de Ciencias cuenta con el personal académico para iniciar la Licenciatura de Nutrición, en razón de que se cuenta en el Departamento de Salud con profesionales relacionados con el área médica y de la salud al ofrecer con anterioridad los programas de Gerontología, Médico Cirujano y Partero y Salud Pública.

En virtud de los resultandos antes expuestos, y

CONSIDERANDO:

- I. Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado 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 el día 15 de enero de 1994, en ejecución del Decreto No. 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco.
- II. Que como lo señalan las fracciones I, II 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 recurso humanos que requiere el desarrollo socioeconómico del Estado; organizar, realizar, fomentas y difundir la investigación científica, tecnológica y humanística; y coadyuvar con las autoridades educativas competentes en la orientación y promoción de la educación 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



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ
H. CONSEJO DE CENTRO

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 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 de acuerdo con el artículo 22 de su Ley Orgánica, la Universidad de Guadalajara adoptará el modelo de Red para organizar sus actividades académicas y administrativas.
- V. Que es atribución del Consejo General Universitario, conforme lo establece el artículo 31, fracción VI, de la Ley Orgánica y el artículo 39, fracción 1, del Estatuto General crear, suprimir o modificar carreras y programas de posgrados y promover iniciativas y estrategias para poner en marcha nuevas carreras y posgrados.
- VI. Que conforme lo previsto en el artículo 27 de la Ley Orgánica, el H. Consejo General Universitario funcionará en pleno o por comisiones.
- VII. VII. Que de acuerdo con lo establecido en el Artículo 52 de la Ley Orgánica, en su fracción III, es atribución del Consejo de Centro Universitario aprobar los planes de estudio y programas de docencia, investigación, difusión y servicio social del Centro, de acuerdo con los lineamientos generales aplicables.
- VIII. Que son atribuciones de los Consejeros Divisionales, de acuerdo con el artículo 61 de la Ley Orgánica en su fracción II, Proponer al Consejo de Centro la creación, supresión o modificación de carreras y programas de posgrado bajo responsabilidad de la División, para que emita la opinión respectiva y en su caso la presente al Consejo General Universitario.

Por lo antes expuesto y fundado, esta Comisión Permanente de Educación del H. Consejo de Centro Universitario de Tonalá tiene a bien proponer los siguientes

RESOLUTIVOS

PRIMERO. Se aprueba la apertura de programa educativo de la Licenciatura de Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de Tonalá, mismo que actualmente se ofrece en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud.

SEGUNDO. En todo lo relacionado con el perfil de ingreso, de egreso y gestión curricular, se sujetará a lo dispuesto en el dictamen número I/2000/499, aprobado el 16 de marzo de 2000, por el H. Consejo General Universitario y la modificación aprobada en el dictamen I/2003/625 del máximo órgano de gobierno de nuestra universidad.

TERCERO. El costo de operación e implementación de este programa educativo será cargado al techo presupuestal que tiene autorizado el Centro Universitario de Tonalá y a los recursos autogenerados, así



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ
H. CONSEJO DE CENTRO

como a las ampliaciones que se autoricen a la bolsa de horas para contratación de profesores de asignatura y las plazas de tiempo completo que sean autorizada.

CUARTO.- Túrnese el presente Dictamen al H. Consejo General Universitario, para su análisis, revisión y en su caso aprobación.

QUINTO.- De conformidad a lo dispuesto en la fracción II del artículo 61 de la Ley Orgánica, túrnese al honorable Consejo General Universitario, para su conocimiento y efectos que correspondan.

ATENTAMENTE

"Piensa y Trabaja"

Tonalá, Jalisco a 28 de noviembre del 2013

Consejo Universitario de Tonalá

Comisión Permanente de Educación

Presidente

Dra. Ruth Padilla Muñoz

Comisión Permanente de Educación

Dra. María Rodríguez Batista

Dra. Ruth Elizabeth Levy Vázquez

Dr. Alfredo Ramos Ramos

Reyna Vianeth Puentes Robles

C. Eduardo Bernales Soto

Mtro. Albert Héctor Medel Ruiz
Secretario de Actas y acuerdos



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Centric

Oficio No. M/07/2013/2057/I

Mtra. Mónica Almeida López
Coordinadora General Académica
Vicerrectoría Ejecutiva
Universidad de Guadalajara
Presente

At'n. Mtro. Marcos Antonio Ramírez Martínez
Coordinador de Innovación Educativa y Pregrado

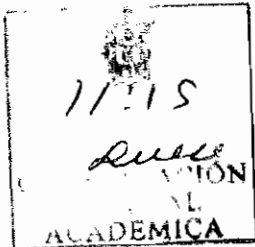
Adjunto al presente me permito remitir a Usted copia del oficio número RG/OFC/906/2013, recibido en esta Secretaría de Actas y Acuerdos el 09 de julio actual, signado por el la Maestra Ana Bertha Solano Naváro, Jefa de la Oficina del Rector General, quien a su vez adjunta solicitud signada por la Doctora Irma Leticia Leal Moya, Rectora del Centro Universitario de los Altos, para modificar los planes de estudios correspondientes a las Licenciaturas en Cirujano Dentista, Enfermería, Psicología y Nutrición.

Lo anterior, con mi atenta solicitud de que el Comité de Apoyo Técnico de las Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda del H. Consejo General Universitario que Usted integra, realice el análisis sobre el particular y emita su opinión calificada sobre el tema.

Agradeciendo de antemano la atención que se sirva brindar a la presente se suscribe de Usted.

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara, Jal.; 11 de julio de 2013

Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario General de la Universidad de Guadalajara y
Secretario de Actas y Acuerdos de la Comisión de Educación



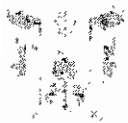
c.c.p. Mtro. I. Tonatiuh Bravo Padilla, Rector General y Presidente de la Comisión de Educación
c.c.p. Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro, Vicerrector Ejecutivo.
c.c.p. Dra. Irma Leticia Leal Moya, Rectora del Centro Universitario de los Altos.
c.c.p. Minutario
JAPR/JAJH/Rosy



Universidad de Guadalajara
Rectoría General

Recibí: ADJ
Fecha: 12/07/13
Hora: 11:14

ENRIQUE CAMACHO
12-07-13
ALTOS



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

RECTORIA GENERAL

OFICINA DEL RECTOR GENERAL

RG/OFC/906/2013

Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario General de la
Universidad de Guadalajara
Presente

Por instrucciones del Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla, Rector General de esta Casa de Estudios, le hago llegar oficio CUA/REC/2140/2013, signado por la Dra. Irma Leticia Leal Moya, Rectora del Centro Universitario de los Altos, mediante el cual envía acta de la sesión extraordinaria del Consejo de Centro del día 26 de junio del año en curso, así como 06 dictámenes, para que sean sometidos a consideración de las Comisiones correspondientes del H. Consejo General Universitario.

Lo anterior para su atención y seguimiento correspondiente.

Sin otro particular por el momento, le envío un cordial saludo.

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara, Jalisco, a 08 de julio de 2013



OFICINA DEL
RECTOR GENERAL

Mtra. Ana Bertha Solano Navarro
Jefa de la Oficina del Rector General

pos y

7802

c.c.p. Mtra. Irma Leticia Leal Moya. Rectora del Centro Universitario de los Altos de la U. de G.
Archivo.
ABS/ldr/v*

Av. Juárez N° 976, Piso 11. Col. Centro. C.P. 44100, Guadalajara, Jal., Mexico. Tel: (33) 3134 1678

www.rectoria.udg.mx



Universidad de Guadalajara

Rectoría General

Recibí:

Fecha:

Hora:

12
4/07/13
12:28
05099.13

CUA/REC/2140/2013

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla

Rector General

Universidad de Guadalajara

PRESENTE

Estimado Rector:

Sirva el presente para enviar un afectuoso saludo, así como para hacer llegar un juego original de:

1. Acta de sesión extraordinaria del H. Consejo del Centro Universitario de los Altos, celebrada el día 26 de junio de 2013.
2. Dictamen número CUA/CCU/CEDU/040/2013 donde se plantea la modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Cirujano Dentista.
3. Dictamen número CUA/CCU/CEDU/041/2013 donde se plantea la modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Enfermería.
4. Dictamen número CUA/CCU/CEDU/042/2013 donde se plantea la modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Psicología.
5. Dictamen número CUA/CCU/CEDU/043/2013 donde se plantea la modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición.
6. Dictamen número CUA/CCU/CEDUyHDA/001/2013 donde se plantea la apertura de la Maestría en Administración de Negocios

Lo anterior con la finalidad de que los dictámenes antes referidos sean sometidos a consideración de las Comisiones correspondientes del H. Consejo General Universitario.

Sin más por el momento, hago propicia la oportunidad para hacerle llegar mi consideración y estima personal.

Atentamente
"Piensa y Trabaja"

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, 04 de julio de 2013

Dra. Leticia Leal Moya

Rectora CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
RECTORÍA



C.c.p. Lic. José Alfredo Peña Ramos. Secretario General de la Universidad de Guadalajara
C.c.p. Archivo
ILLM/JRR*/trv.

Handwritten mark resembling the number 4



Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla
Rector General
Universidad de Guadalajara
P R E S E N T E

Estimado Rector:

Sirva el presente para enviar un afectuoso saludo, así como para hacer llegar un juego original de:

1. Acta de sesión extraordinaria del H. Consejo del Centro Universitario de los Altos, celebrada el día 26 de junio de 2013.
2. Dictamen número CUA/CCU/CEDU/040/2013 donde se plantea la modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Cirujano Dentista.
3. Dictamen número CUA/CCU/CEDU/041/2013 donde se plantea la modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Enfermería.
4. Dictamen número CUA/CCU/CEDU/042/2013 donde se plantea la modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Psicología.
5. Dictamen número CUA/CCU/CEDU/043/2013 donde se plantea la modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición.
6. Dictamen número CUA/CCU/CEDUyHDA/001/2013 donde se plantea la apertura de la Maestría en Administración de Negocios

copy

Lo anterior con la finalidad de que los dictámenes antes referidos sean sometidos a consideración de las Comisiones correspondientes del H. Consejo General Universitario.

Sin más por el momento, hago propicia la oportunidad para hacerle llegar mi consideración y estima personal.

Atentamente
"Piensa y Trabaja"

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, 04 de julio de 2013

Dra. A. Leticia Leal Moya

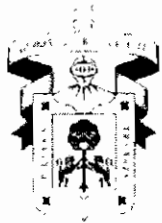
RECTORA CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
RECTORÍA



13
7593
11

24

C.c.p. Lic. José Alfredo Peña Ramos. Secretario General de la Universidad de Guadalajara
C.c.p. Archivo
ILLM/JRR*/trv.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Con fundamento en el artículo 57 párrafo III del Estatuto Orgánico de la Universidad de Guadalajara donde se establece que las sesiones extraordinarias son aquellas celebradas en fecha distinta a la de la programación regular y que serán convocadas por el Rector; así como el artículo 54, fracción I de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, donde se establece que corresponde al Rector del Centro Universitario, presidir y convocar al Consejo de Centro, se emite el:

Acta de la Segunda Sesión Extraordinaria del H. Consejo de Centro

Siendo las 16:00 dieciséis horas del día 26 veintiséis del mes de junio del año 2013 dos mil trece, en la sala de juntas del Edificio Administrativo del Centro Universitario de los Altos, en la ciudad de Tepatlán de Morelos, Jalisco, previa convocatoria a los integrantes, mediante citatorio escrito por parte de la Rectora del Centro, en calidad de Presidente de este Consejo; se reunieron a efecto de celebrar la **Segunda Sesión Extraordinaria**, la Dra. I. Leticia Leal Moya, en calidad de **Presidente**; Dr. Jesús Rodríguez Rodríguez como **Secretario de Actas y Acuerdos**; Mtro. Luis Alberto Robles Villaseñor, **Integrante**; Mtra. Hermelinda Jiménez Gómez, **Integrante**; Dr. Francisco Trujillo Contreras, **Integrante**; Dr. Juan Jorge Rodríguez Bautista, **Integrante**; Dra. Martha Graciela Fuentes Lerma, **Integrante**; Mtra. María Teresa Gómez González, **Integrante**; Dr. Humberto Ramírez Vega, **Integrante**; Dra. Patricia Noemi Vargas Becerra, **Integrante**; Mtra. Carmen Leticia Orozco López, **Integrante**; Mtro. Hugo Alejandro Ureña Checa, **Integrante (suplente en funciones del titular)**; Lic. Alejandra García González, **Integrante**; Mtra. Blanca Fabiola Márquez Gómez, **Integrante**; Mtro. Pablo Guillermo Padilla Barragán, **Integrante (suplente en funciones del titular por esta ocasión)**; la C. Armida Guadalupe González Castrejón, **Integrante**; el C. Rosendo Ramírez González, **Integrante**; la C. Gema Jahzeel Figueroa Contreras, **Integrante**; Mtro. Francisco Javier González Rivera, **Integrante**; Mtro. J. Guadalupe Maravilla Barajas, **Integrante** y el Lic. Ares Tlacaclael Ávila Padilla, **Integrante**.

De conformidad a lo estipulado en el artículo 61 del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara, la sesión se desahogó conforme al siguiente:

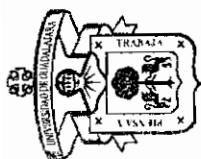
Orden del día

1. Lista de presentes y declaratoria de quórum.
2. Lectura y en su caso aprobación del orden del día.
3. Lectura y en su caso aprobación del acta de la sesión anterior.
4. Toma de Protesta de los nuevos Consejeros Directivos.
5. Lectura y en su caso aprobación de los dictámenes varios de las diversas comisiones del H. Consejo.
6. Asuntos varios.

Desarrollo de la asamblea

1. Lista de presentes y declaratoria de quórum. La Dra. I. Leticia Leal Moya, Presidente del Consejo, solicita al Secretario de Actas y Acuerdos se sirva informar sobre el número de consejeros presentes para declarar la existencia de quórum legal, para dar validez a la sesión. El Secretario de Actas y Acuerdos, informa a la presidencia que se encuentran presentes 22 de los 24 miembros según la lista de asistencia y registro de firmas. Enseguida, el Presidente declara formal y legalmente establecido el quórum requerido para sesionar; conforme lo establecido en el artículo 27 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara y artículo 59

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
CONSEJO DE CENTRO





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara, por lo que los acuerdos que se tomen en la presente sesión son válidos.

2. Lectura y aprobación del orden del día. El Presidente del Consejo solicita al Secretario, dé lectura al orden del día, mismo que aparece en pantalla y se encuentra en la carpeta que se entregó a cada uno de los consejeros antes de iniciar la sesión. Una vez concluida la lectura, el Presidente, solicita al Secretario ponga a consideración de la asamblea la aprobación del orden del día. Acto seguido el Secretario solicita a los presentes manifiesten en votación económica, de no existir inconveniente, su aprobación, lo cual resulta aprobado por unanimidad.

3. Lectura y aprobación del acta de la sesión anterior. El Presidente solicita al Secretario, ponga a consideración del Pleno la omisión de la lectura del acta de la sesión anterior, en virtud de que obra en manos de cada uno de los presentes. El Secretario solicita a la asamblea, por instrucciones de la presidencia, la autorización para omitir la lectura del acta de la sesión anterior, lo cual resulta aprobado, en votación económica por unanimidad. Acto continuo, el Presidente solicita al Secretario ponga a consideración de la asamblea la aprobación del contenido del acta de la sesión anterior; así, por instrucciones de la Presidencia, el Secretario pone a consideración del Pleno la aprobación del acta de la sesión anterior y, solicita manifiesten en votación económica, de no existir inconveniente, su aprobación; lo cual resulta aprobado por unanimidad.

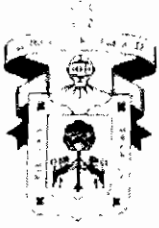
4. Toma de Protesta de los nuevos Consejeros Directivos. Para desahogar el presente punto del Orden del Día, según lo señalan los artículo 108 y 128 de la Constitución Política Federal y 92 de la Constitución Política del Estado de Jalisco, el Presidente del Consejo, solicita a los presentes ponerse de pie para tomar la protesta de ley a los nuevos Consejeros Directivos, mismos que son: el Dr. Jesús Rodríguez Rodríguez, quien fungirá como Secretario de Actas y Acuerdos en representación de la Secretaria Académica; el Mtro. Luis Alberto Robles Villaseñor, como Consejero Directivo Titular, en representación de la Secretaria Administrativa; el Dr. Juan Jorge Rodríguez Bautista, como Consejero Directivo Titular, en representación del Departamento de Estudios Organizacionales; la Mtra. María Teresa Gómez González, como Consejero Directivo Titular, en representación del Departamento de Ciencias Sociales y de la Cultura; la Mtra. Martha Graciela Fuentes Lerma, como Consejero Directivo Titular, en representación del Departamento de Clínicas; Dra. Patricia Noemí Vargas Becerra, como Consejero Directivo Titular, en representación del Departamento de Ciencias de la Salud y el Dr. Humberto Ramírez Vega, como Consejero Directivo Titular, en representación del Departamento de Ciencias Biológicas.

Una vez de pie los presentes la Dra. I. Leticia Leal Moya, Presidente del Consejo procede a la siguiente lectura: *"Consejeros Directivos: Protestan Ustedes cumplir con la Constitución Federal de la República, la particular del Estado de Jalisco, la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara y su Estatuto Orgánico, así como las normas que de estos cuerpos normativos se derivan, velando siempre por el progreso, desarrollo y prestigio de la Universidad de Guadalajara"*, a lo cual los nuevos Consejeros Directivos, nombrados en el párrafo que antecede, responden en una sola voz: *"Si protesta"*, y continua diciendo la Presidente: *"Si así lo hicieren que la comunidad de la Universidad de Guadalajara se los reconozca y si no, que se los demande"*.

Una vez concluido este punto, se procede al desahogo del punto número 5 del Orden del Día.

5. Lectura y en su caso aprobación de los dictámenes varios de las diversas comisiones del H. Consejo. Para el desahogo de este punto, la Presidente del Consejo, informa a los presentes que las comisiones que

Página 2



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

reportan actividad son tres, la Comisión Permanente de Educación, con 4 dictámenes por los que se plantea la modificación de los planes de estudio de las carreras de Cirujano Dentista, de Enfermería, de Psicología y de Nutrición; Comisión Permanente de Condonaciones y Becas, con 10 dictámenes de condonación de matrícula y finalmente la Comisión Conjunta de Educación y Hacienda, con 2 dictámenes por los que se plantea la apertura de la Maestría en Administración de Negocios y la apertura del Diplomado en Administración Pública Municipal. Para proceder con la aprobación de dichos dictámenes, la Presidente solicita al Secretario, someter a consideración del pleno la moción de que los dictámenes sean aprobados en paquete por comisión. Acto seguido el Secretario por instrucciones de la Presidencia, pregunta a los presentes si es de aprobarse la moción de aprobar los dictámenes por paquetes, lo cual es aprobado por los presentes en votación económica y por unanimidad.

Una vez aprobada la moción, la Presidente solicita al Secretario dar lectura ejecutiva a los dictámenes de la Comisión Permanente de Educación e instruye al Secretario para que una vez leídos tales dictámenes, éstos sean sometidos a consideración del pleno para su discusión y en su caso aprobación.

Así, por instrucciones del Presidente, el Secretario comienza con la siguiente lectura:

Dictámenes resueltos por la Comisión, para informar y/o ratificar.

No.	Tipo	Carrera	No. De Dictamen
1	Modificación de Plan de Estudios	Licenciatura en Cirujano Dentista	040/2013
2	Modificación de Plan de Estudios	Licenciatura en Enfermería	041/2013
3	Modificación de Plan de Estudios	Licenciatura en Psicología	042/2013
4	Modificación de Plan de Estudios	Licenciatura en Nutrición	043/2013

Al concluir la lectura, por instrucciones de la Presidencia, el Secretario declara abierto el periodo de discusión para los dictámenes antes referidos. Al no haber observaciones por parte del pleno, el Secretario pregunta al pleno si son de aprobarse los dictámenes emitidos por la Comisión Permanente de Educación, a lo cual, los presentes manifiestan su aprobación por unanimidad en votación económica.

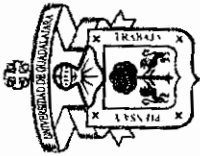
Acto seguido, la Presidencia solicita al Secretario continuar con la lectura ejecutiva de los dictámenes emitidos por la Comisión Permanente de Condonaciones y Becas, además da instrucción al Secretario para que una vez leídos los dictámenes antes referidos, éstos sean sometidos a consideración del pleno para su discusión y en su caso aprobación.

Así, por instrucciones del Presidente, el Secretario comienza con la siguiente lectura:

Dictámenes resueltos por la Comisión, para informar y/o ratificar.

Número	Nombre	Tipo	Carrera	Número de Dictamen	Resolución
1	Peña López Héctor Alonso	Condonación de matrícula	Abogado	072/2013	Favorable al 20%
2	González Martín Bricio Adrián	Condonación de matrícula	Abogado	073/2013	Favorable al 20%

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
 CONSEJO DE CENTRO



Handwritten signature or mark.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

3	Gutiérrez Martín Adolfo	Condonación de matrícula	Abogado	074/2013	N/B
4	Padilla de Loa Brenda Lizbeth	Condonación de matrícula	Abogado	075/2013	N/B
5	González Romero Samuel	Condonación de matrícula	Abogado Semiescolarizado	076/2013	Favorable al 100%
6	Gutiérrez Romero Sandra Edith Guadalupe	Condonación de matrícula	Enfermería	077/2013	Favorable al 100%
7	Rodolfo de la Torre Eduardo	Condonación de matrícula	Medicina Veterinaria y Zootecnia	078/2013	Favorable al 75%
8	Flores Ortega Laura Victoria	Condonación de matrícula	Médico Cirujano y Partero	079/2013	N/B
9	Gutiérrez Romero María Nelly	Condonación de matrícula	Nutrición	080/2013	Favorable al 100%
10	Solís Rodríguez Catalina	Condonación de matrícula	Psicología	081/2013	Favorable al 100%

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
CONSEJO DE CENTRO

Al concluir la lectura, por instrucciones de la Presidencia, el Secretario declara abierto el periodo de discusión para los dictámenes antes referidos. Al no haber observaciones por parte del pleno, el Secretario pregunta al pleno si son de aprobarse los dictámenes emitidos por la Comisión Permanente de Condonaciones y Becas, a lo cual, los presentes manifiestan su aprobación por unanimidad en votación económica.

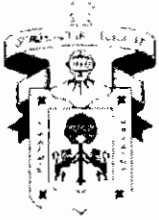
Acto continuo, la Presidente solicita al Secretario dar lectura ejecutiva a los dictámenes emitidos por la Comisión Conjunta de Educación y Hacienda y, además instruye al Secretario para que una vez leídos los dictámenes antes referidos, éstos sean sometidos al pleno para su discusión y en su caso aprobación.

Así, por instrucciones del Presidente, el Secretario comienza con la siguiente lectura:

Dictámenes resueltos por la Comisión, para informar y/o ratificar.

Núm	Nombre	Tipo	Núm. de Dictamen
1	Maestría en Administración de Negocios	Apertura de Maestría	001/2013
2	Diplomado en Administración Pública Municipal	Apertura de Diplomado	002/2013

Al concluir la lectura, por instrucciones de la Presidencia, el Secretario declara abierto el periodo de discusión para los dictámenes antes referidos. Al no haber observaciones por parte del pleno, el Secretario



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

pregunta al pleno si son de aprobarse los dictámenes emitidos por la Comisión Conjunta de Educación y Hacienda, a lo cual, los presentes manifiestan su aprobación por unanimidad en votación económica.

6. Asuntos varios. Para el desahogo de este punto, la Presidente instruye al Secretario de Actas y Acuerdos, para que pregunte a los presentes si tienen algún asunto que tratar y para que realice el registro debido de los asuntos varios. Así, por instrucciones de la Presidente, el Secretario solicita a los presentes que de tener asuntos por tratar lo manifiesten en el acto para su debido registro y desahogo.

Al no haber asuntos que tratar por parte de los presentes, la Presidente del Consejo, declara formalmente clausurada la sesión, siendo las 16 dieciséis horas con 32 treinta y dos minutos del mismo día.

La presente acta, consta en 5 hojas utilizadas por una sola de sus caras y un CD (anexo 1) que contiene formato electrónico de la segunda sesión extraordinaria. El contenido de la presente acta será sometida a la aprobación del H. Consejo de Centro, en su próxima sesión plenaria.

Dra. I. Leticia Leal Moya
Presidente

Dr. Jesús Rodríguez Rodríguez
Secretario de Actas y Acuerdos



CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
CONSEJO DE CENTRO



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013

H. Consejo del Centro Universitario de los Altos
Presente

A esta Comisión Permanente de Educación ha sido turnado oficio número DCBI/021/2013 proveniente de la División de Ciencias Biomédicas en Ingeniería, en el cual se plantea la modificación del Plan de Estudios de la licenciatura en Nutrición que se imparte en el Centro Universitario de los Altos a partir del ciclo escolar 2014 A, con base en los siguientes

Resultandos:

- 1.- Que con dictamen número I/2000/499, con fecha del 16 de marzo del 2000, el H. Consejo General Universitario, aprobó 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.
- 2.- Que el H. Consejo General del Centro Universitario de los Altos, en su sesión de octubre del 2001, bajo el dictamen número CUA/EDUC/030/1, aprobó la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de los Altos, en el calendario 2002A.
- 3.- Que el H. Consejo General Universitario, en su sesión del 29 de enero del 2002, bajo el dictamen número I/2002/065, aprobó la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de los Altos.
- 4.- Que el H. Consejo General Universitario, en su sesión del 31 de octubre del 2003, bajo el dictamen número I/2003/625, aprobó la modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Centro Universitario de los Altos y Centro Universitario del Sur.
- 5.- Que el Centro Universitario de los Altos, organismo desconcentrado encargado de cumplir en esta área del conocimiento y del ejercicio profesional los fines que en el orden de la cultura y la educación superior corresponden a la Universidad, tiene 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.

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

6.- Que con la finalidad de hacer una evaluación exhaustiva a todos los Programas Educativos que se ofrecen en este Centro Universitario y en concordancia con el Plan de Desarrollo Institucional conforme a los principios de innovación académica y calidad de la gestión, se tomaron acciones para fortalecer las debilidades encontradas en la evaluación de los programas académicos, para proponer estrategias de organización, reestructuración curricular y evaluación permanente, en un contexto que integre las diferentes instancias colegiadas que participan en los programas mediante la propuesta de rediseño curricular.

7.- Que para responder a las necesidades y problemáticas detectadas en la evaluación del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición, el Centro Universitario de los Altos se sumó al proceso de construcción social donde participaron los miembros del Consultivo Curricular de la Licenciatura en Nutrición del CUCS, una asesora de parte del Comité Técnico, la Red Universidad de Guadalajara e Instituciones Incorporadas.

8.- Que el presente documento es producto de un trabajo participativo, con base en el diálogo social como un elemento esencial en la gestión social del currículum, además es importante señalar que el equipo que elaboró esta propuesta es un reflejo de la multi, inter y transdisciplinariedad, ya que participaron miembros del equipo de salud como nutriólogos, psicólogos, médicos, enfermeras, además de ingenieros en alimentos, químicos farmacobiólogos, entre otras profesiones.

9.- Que la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud inició en 1997 con una propuesta curricular; 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 la perspectiva de la Licenciatura en Nutrición. Posteriormente se realizó un análisis del currículum y propuso la modificación del plan de estudios, misma que fue aprobada por el H. Consejo General Universitario en Marzo del 2000 y hasta nuestros días sigue vigente, con una modificación hecha en octubre de 2003. Que en Agosto del 2006 inició la evaluación de la actual propuesta curricular, que fue presentada en marzo de 2010 y que se retomó de forma colegiada con Coordinadoras del mismo programa de la Red Universidad de Guadalajara, así como con integrantes del H. Comité Consultivo Curricular del Centro y otros integrantes de la Red y externos, como parte del trabajo que se ha generado en estos últimos años y que, a través de la presentación de este documento se proponen una serie de cambios para mejorar la pertinencia de los procesos formativos actuales.

10.- Que la propuesta curricular que se presentará a lo largo del documento, está bajo un enfoque por Competencias Profesionales Integradas desde una perspectiva inter paradigmática y se reconoce "la complejidad de la sociedad actual y la necesidad de un Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

pensamiento complejo, crítico, creativo, histórico, relacional, integrador, heurístico, capaz de reconocer problemas, oportunidades y desafíos”.

11.- Que es importante señalar que la propuesta de rediseño curricular a diferencia del actual currículum, responde con pertinencia a las dimensiones analizadas durante el proceso de evaluación curricular, por lo que el cambio beneficiará, al contexto social y a los actores del proceso formativo, ya que los Licenciados en Nutrición atravesarán por procesos de formación que les ayudarán a desarrollar competencias profesionales integradas que les permitan intervenir en la soluciones de problemas detectados.

12.- Que la nueva 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 los problemas identificados en la investigación y monitoreo de necesidades y demandas de las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica actual y su contrastación con las necesidades y demandas de formación diagnosticadas en el año 2000. Con base en la reflexión de las necesidades y demandas de formación de competencias profesionales integradas, se identificaron los problemas y se construyeron propuestas de transformación para el currículum del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición.

13.- Que 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 el Licenciado en Nutrición. Una vez realizado este ejercicio se describieron los contextos complejos de los problemas detectados, las acciones a realizar y los núcleos de las acciones.

14.- Que en sesión de fecha 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 el que se plantea que la comunidad universitaria 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 educativo centrado en el aprendizaje del estudiante cobre vida en la Red Universitaria. 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 Visión 2030: “llevar a cabo una reforma curricular basada en la innovación, la flexibilidad y las necesidades sociales”.

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

15.- Que la Universidad de Guadalajara, consciente de los citados 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, responsabilidad social, y creatividad.

16.- Que el diagnóstico de los programas educativos que elaboró la Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado en 2010, sustento de la Reforma Curricular, se basó en las observaciones de los organismos evaluadores y acreditadores (de CIEES y COPAES).

17.- Que en 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".

18.- Que el Centro Universitario de los Altos, se suma al proyecto académico que sustenta los trabajos de revisión curricular de la Licenciatura en Nutrición, producto del trabajo colaborativo en la Red Universitaria.

19.- Que el objetivo general del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición 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, a través de la gestión 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.

20.- 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 plan de cuidado nutricio que se aplicará a todos los campos profesionales de la LN, incluyendo también aspectos de interculturalidad, y para Alimentación y Nutrición Poblacional, seguridad alimentaria y desarrollo sustentable.

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

- c. Desarrollar CPI, a partir de su inserción en escenarios reales de práctica profesional, como son mercado laboral en: Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Ciencias de los Alimentos, 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 permita 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 vinculado 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.

21.- Que el perfil de ingreso del Licenciado en Nutrición y de acuerdo a la reflexión y el análisis de las necesidades, demandas y problemas identificados en las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica, así como las competencias genéricas del perfil del egresado del bachillerato, se presenta el siguiente perfil de ingreso, integrado por intereses, aptitudes y actitudes (o valores).

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 trabajan en la creación y aplicación del conocimiento en pro de la buena alimentación y nutrición en beneficio de 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 también tratamiento de enfermedades.
- La producción, características, propiedades, funciones, manejo y preparación de los alimentos

b. Aptitudes para:

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013

Carretera a Yahualica Km. 7.5 C.P. 47600 Tepatlilán de Morelos Jal. México Tel. Y fax: 01 (378) 7828 033 al 37
Directo Guadalajara 3154 2222 ext. 2285
Www.udg.mx



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

- 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 de las actividades propias para la mejora de su aprendizaje.
- El manejo de las tecnologías de información y comunicación para obtener información y expresar ideas
- La creatividad que le permita realizar aportaciones innovadoras.

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 multidisciplinares.

El Centro Universitario de los Altos establecerá los mecanismos internos de evaluación complementarios a los establecidos institucionalmente, que le permitan validar el perfil de ingreso.

22.- 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 dan cuenta de las características del profesional que se forma. A continuación se expresan las competencias que el egresado de la Licenciatura en Nutrición habrá desarrollado durante su formación:

a. COMPETENCIAS SOCIOCULTURALES

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013

Carretera a Yahualica Km. 7.5 C.P. 47600 Tepic, Jalisco, Jalisco, México Tel. Y fax: 01 (376) 7828 033 al 37
Directo: Guadalajara. 3134 2222 ext. 2285
Www.udg.mx



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

- 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, profesionales y sociales.
- 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.
- Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.

Además, como miembro de la comunidad universitaria, el nutriólogo, desarrollará y fortalecerá un conjunto de competencias socioculturales e instrumentales generales que le servirán para su desarrollo profesional. Ellas son:

b. COMPETENCIAS TÉCNICO-INSTRUMENTALES

- 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.
- 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

- 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.
- 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

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013

Carretera a Yahualica Km. 7.5 C.P. 47600 Tepalitlán de Morelos Jalisco México Tel y fax 01 (378) 7828 033 al 37
Directo Guadalajara 3134 2222 ext. 2285
Www.udg.mx



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

En virtud de los resultados antes expuestos, y

Considerando:

I.- Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado 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 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

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013

Carretera a Yahualina Km. 7.5 C.P. 47600 Tebalitlán de Morelos Jalisco México Tel. Y fax: 01 (378) 7828 333 al 37
Directo Guadalajara 3134 2222 ext. 2285
Www.udg.mx



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

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 tal y como lo prevé la fracción I, artículo 10 del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de los Altos, 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; y

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Por lo anteriormente expuesto y fundado, esta Comisión Permanente de Educación propone los siguientes

Resolutivos:

PRIMERO. Se aprueba proponer al H. Consejo General Universitario la modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, bajo el sistema de créditos y en la modalidad escolarizada, para operar en el Centro Universitario de los Altos, a partir del ciclo escolar 2014 A.

SEGUNDO. 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	43	11.32
Área de Formación Básico Particular Obligatoria	298	78.42
Área de Formación Especializante Selectiva	24	6.32
Área de Formación Optativa Abierta	15	3.95
Número mínimo total de créditos para optar por el título:	380	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 (de preferencia nutriólogos). Contarán con un nombramiento honorífico, sin causar compensación económica para la UdG. Incluyendo estas horas sin pago, la proporción de horas prácticas del programa asciende a 62% del total.

TERCERO. 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						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas	Horas	Horas	Créditos.	Prerrequisito.

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN						INFORMACIÓN
FUNDAMENTACIÓN DE UN PROYECTO EN NUTRICIÓN	S	17	51	68	5	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	L	17	51	68	5	CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS
FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN	CT	34	34	68	7	FISIOLOGÍA HUMANA
PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA	CT	34	34	68	7	CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS
SOCIO-ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	CT	34	34	68	7	SOCIEDAD Y SALUD
PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS	CT	17	51	68	5	ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA
BROMATOLOGÍA	L	17	51	68	5	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
DIETÉTICA	CT	34	34	68	7	CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS
PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN	S	17	51	68	5	FUNDAMENTACIÓN DE UN PROYECTO EN NUTRICIÓN
ABORDAJE PSICOLÓGICO DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	CT	17	17	34	3	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	CT	51	51	102	10	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE	CT	34	34	68	7	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
GENÓMICA NUTRICIONAL	CT	51	17	68	8	FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA MOLECULAR
EPIDEMIOLOGÍA DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	CT	34	34	68	7	NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA APROPIADA A POBLACIONES	CT	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

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013

Carretera a Yahuarca Km. 7.5 C.P. 47600 Tepic Jalisco Jalisco, México Tel. y fax: 01 (378) 7628 333 al 37
Directo Guadalajara 3134 2222 ext. 2286
www.udg.mx



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN INSTITUCIONES DE SALUD	CT	51	51	102	10	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL ADULTO Y ANCIANO ENFERMO	CT	51	51	102	10	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
GESTIÓN DE PROGRAMAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	CT	34	34	68	7	GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL NIÑO Y ADOLESCENTE ENFERMO	CT	51	51	102	10	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA
PROYECTO DE VIDA	CT	8	8	16	2	
PREVENCIÓN Y TERAPÉUTICA CON ALIMENTOS	CT	17	17	34	3	FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
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	CT	17	51	68	5	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA APROPIADA A POBLACIONES
GESTIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS	CT	17	51	68	5	GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADA A POBLACIONES	CT	17	51	68	5	EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN SOCIAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
PRÁCTICA PROFESIONAL EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	P	17	153	170	12	TODOS LOS CRÉDITOS DEL ABC, LOS DEL AFOA, Y LOS 250 PRIMEROS DEL ABP (SIN INCLUIR LAS UA DE PRÁCTICAS PROFESIONALES PREVISTAS EN 7º CICLO).
PRÁCTICA PROFESIONAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL	P	17	153	170	12	
PRÁCTICA PROFESIONAL EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	P	17	153	170	12	
PRÁCTICA PROFESIONAL EN NUTRICIÓN CLÍNICA	P	17	153	170	12	
TOTALES:		1285	1977	3262	298	

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Área de Formación Especializante Selectiva						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Cred.	Prerreq.
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	P	17	153	170	12	COBERTURA 100% CRÉDITOS ABP (INCLUYE TAMBIÉN MÍNIMO DE 16 CRÉDITOS DE AFOA). SIMULTÁNEA Y SINCRÓNICA A LA APLICACIÓN (O PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA) CORRESPONDIENTE AL MISMO CAMPO PROFESIONAL.
APLICACIÓN PROFESIONAL EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	P	17	153	170	12	
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	P	17	153	170	12	COBERTURA 100% CRÉDITOS ABP (INCLUYE TAMBIÉN MÍNIMO DE 16 CRÉDITOS DE AFOA). SIMULTÁNEA Y SINCRÓNICA A LA APLICACIÓN (O PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA) CORRESPONDIENTE AL MISMO CAMPO PROFESIONAL.
APLICACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	P	17	153	170	12	
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN NUTRICIÓN CLÍNICA	P	17	153	170	12	COBERTURA 100% CRÉDITOS ABP (INCLUYE TAMBIÉN MÍNIMO DE 16 CRÉDITOS DE AFOA). SIMULTÁNEA Y SINCRÓNICA A LA APLICACIÓN (O PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA) CORRESPONDIENTE AL MISMO CAMPO PROFESIONAL.
APLICACIÓN PROFESIONAL EN NUTRICIÓN CLÍNICA	P	17	153	170	12	
PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL	P	17	153	170	12	COBERTURA 100% CRÉDITOS ABP (INCLUYE TAMBIÉN MÍNIMO DE 16 CRÉDITOS DE AFOA). SIMULTÁNEA Y SINCRÓNICA A LA APLICACIÓN (O PRÁCTICA PROFESIONAL SUPERVISADA) CORRESPONDIENTE AL MISMO CAMPO
APLICACIÓN PROFESIONAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL	P	17	153	170	12	

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

						PROFESIONAL.
--	--	--	--	--	--	--------------

De estas unidades de aprendizaje **cada alumno seleccionará dos UA** (una práctica profesional supervisada y una aplicación profesional en el mismo campo profesional), de acuerdo al promedio y dividiendo a la totalidad de la generación en los cuatro campos profesionales (ciencias de los alimentos, gestión de servicios de alimentos, alimentación y nutrición poblacional o finalmente, nutrición clínica). Ambas UA deben cursarse **paralela y sincrónicamente**.

Deben trabajarse con los cuatro campos permanentemente, pues son UA ligadas a espacios de desempeño profesional real, en vinculación con instituciones o empresas receptoras, que permitirán al estudiante en ese ciclo, fortalecer el desarrollo de competencias del perfil de egreso, acorde a las demandas del campo laboral, y con la ayuda de los docentes.

De permitirse variar el número de alumnos por campo, según intereses de cada generación, se dificulta poder garantizar áreas con asesoría de calidad (contexto institucional y de vinculación), así como formar perfiles diversos de acuerdo a las demandas de la sociedad.

Área de Formación Optativa Abierta

Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Cred.	Prerreq.
Evaluación Sensorial de Alimentos	L	34	34	68	7	
Respuesta inmune y nutrición	CT	34	34	68	7	Fundamentos de biología molecular
Gastronomía Nacional e Internacional	L	17	17	34	3	
Alimentación y Nutrición del Adulto Mayor	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Dietas Alternativas	CT	34	34	68	7	Dietética
Nutrición Enteral y Endovenosa	CT	34	34	68	7	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo
Cuidado alimentario nutricio en trastornos de conducta alimentaria	CT	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Fisiología de la actividad física y el ejercicio	CT	34	34	68	7	Fisiología Humana

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico-Degenerativas	CT	34	34	68	7	Cuidado Nutricio en la Actividad Física y el Deporte
Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	Epidemiología del proceso alimentario nutricio
Producción de alimentos para el autoconsumo	L	34	34	68	7	
Temas selectos	CT	26	22	48	4	
Tópicos selectos	CT	26	22	48	4	

C= Curso, CT =Curso Taller, CL = Curso Laboratorio N Práctica clínica, Md = Modular

CUARTO. El estudiante podrá realizar actividades de aprendizaje previstas en este plan de estudios o cursar unidades de aprendizaje pertenecientes a otros programas educativos del mismo nivel de estudios y de diversas modalidades educativas ofrecidas en este Centro Universitario, en otros Centros Universitarios de la Red, así como en otras instituciones de educación superior nacionales y extranjeras, para favorecer la movilidad estudiantil y la internacionalización de los planes de estudio. Con ese fin, las actividades extra-curriculares que se establezcan con valor crediticio podrán ser acreditadas, con la evaluación y autorización de la Secretaría Académica.

QUINTO. 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.

SEXTO. Los requisitos de ingreso son el Bachillerato y los demás que marque la normatividad universitaria vigente.

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

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013

Carretera a Yahualica Km. 7.5 C.P. 47600 Tepatlilán de Morelos Jalisco México Tel. Y fax. 01 (378) 7828 033 al 37
Directo Guadalajara 3134 2222 ext. 2285
Www.udg.mx



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

- a) Haber aprobado la totalidad de los créditos, tal como se establece en el presente dictamen;
- b) Presentar examen de competencias de lecto-comprensión de un segundo idioma, preferentemente inglés. A2 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 vigente.

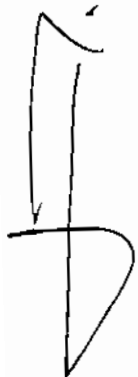
OCTAVO. Las modificaciones al programa educativo aprobadas bajo el dictamen número I/2003/625 estará vigente hasta que egrese la generación que haya ingresado con este plan de estudios, para lo cual se anexa la tabla de equivalencias entre los valores crediticios y cargas horarias de las unidades de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

NOVENO. Los alumnos actuales que por cualquier circunstancia sean alcanzados por el nuevo plan de estudios y que cubran los requisitos que estipula la normatividad universitaria, en caso de reingreso, podrán solicitar por escrito al Coordinador de carrera ser inscritos en el nuevo plan de estudios y se les dará de alta su historia académica conforme a la tabla de equivalencias de materias incluida en el presente dictamen.

DÉCIMO. Los certificados se expedirán como Licenciatura en Nutrición; el título se expedirá como Licenciado en Nutrición.

DÉCIMO PRIMERO. El costo de operación e implementación de este programa educativo será cargado al techo presupuestal que tiene autorizado el Centro Universitario de los Altos.

DÉCIMO SEGUNDO. A la par de la implementación del nuevo plan de estudios se deberán llevar a cabo acciones de evaluación continua que permitan retroalimentar y enriquecer el proceso.



Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013




UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

DÉCIMO TERCERO. 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.

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"

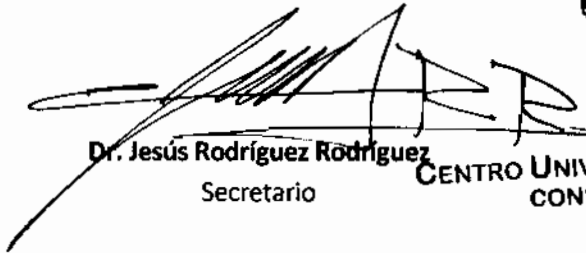
Tepatitlán, Jal.; 19 de junio de 2013
Comisión Permanente de Educación

Dra. I. Leticia Leal Moya
Presidente


Mtra. Hermelinda Jiménez Gómez


Mtra. Blanca Fabiola Márquez Gómez


C. Armida Guadalupe González Castrejón


Dr. Jesús Rodríguez Rodríguez
Secretario


CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
CONSEJO DE CENTRO



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
 CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
 H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

Tabla de equivalencias del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, respecto del dictamen I/2003/625.

PLAN 2003				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	HORAS TOTALES	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS
MORFOLOGÍA	MF113	120	14	FUNDAMENTOS DE ANATOMÍA	96	12
BIOQUÍMICA	FO164	120	13	BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	102	12
PSICOLOGÍA	PB124	60	8	ABORDAJE PSICOLÓGICO DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	34	3
SALUD PÚBLICA	SP131	60	8	NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA	68	8
SOCIOLOGÍA	CS126	60	8	SOCIEDAD Y SALUD	48	4
PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	FO159	40	5	HISTORIA Y EPISTEMOLOGÍA DE LA NUTRIOLOGÍA	16	2
FISIOLOGÍA	FO163	180	20	FISIOLOGÍA HUMANA	170	20
BIOÉTICA Y NORMATIVIDAD	CS146	40	5	BIOÉTICA Y UNIVERSIDAD	64	7
FUNDAMENTOS PEDAGÓGICOS DIDÁCTICOS	CS135	80	9	EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN SOCIAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (SI TAMBIÉN CURSÓ EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN)	68	5
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	FO155	80	8	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	68	7
MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	PT129	80	9	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (SI TAMBIÉN CURSÓ TOXICOLOGÍA DE LOS	68	5

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

PLAN 2003				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	HORAS TOTALES	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS
				ALIMENTOS)		
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	FM135	80	11	METODOLOGÍAS DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	68	8
EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIO	RC129	120	12	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIO	102	10
BROMATOLOGÍA	FO157	80	8	BROMATOLOGÍA	68	5
EPIDEMIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	SP128	80	9	EPIDEMIOLOGÍA DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO	68	7
SELECCIÓN DE ALIMENTOS	CS134	80	8	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (SI TAMBIÉN CURSÓ TÉCNICAS CULINARIAS)	68	5
TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	FO158	80	9	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (SI TAMBIÉN CURSÓ MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS)	68	5
BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	FO161	80	9	TECNOLOGÍA ALIMENTARIA APROPIADA A POBLACIONES	102	10
FISIOPATOLOGÍA NUTRIMENTAL	FO160	80	8	FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN	68	7
DIETÉTICA	RC128	120	12	DIETÉTICA	68	7
				CÁLCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENÚS	68	5
TÉCNICAS CULINARIAS	CS137	40	3	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (SI TAMBIÉN CURSÓ SELECCIÓN DE	68	5

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

PLAN 2003				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	HORAS TOTALES	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS
				ALIMENTOS)		
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN COMUNITARIA I	FM130	80	8	FUNDAMENTACIÓN DE UN PROYECTO EN NUTRICIÓN	68	5
NUTRICIÓN EN EL CICLO DE LA VIDA	RC132	120	12	PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA	68	7
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	FO168	80	8	PRODUCCIÓN Y OISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS	68	5
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS II	FM128	80	8	PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN	68	5
BASES MOLECULARES DE LA NUTRICIÓN	FO156	80	9	GENÓMICA NUTRICIONAL	68	8
EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	CS139	120	10	EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN SOCIAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (SI TAMBIÉN CURSÓ FUNDAMENTOS PEDAGÓGICO DIDÁCTICOS)	68	5
ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	CS141	120	12	GESTIÓN ORGANIZACIONAL DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	102	10
NUTRICIÓN CLÍNICA DEL ADULTO Y ANCIANO	RC131	120	12	CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL ADULTO Y ANCIANO ENFERMO	102	10
NUTRICIÓN CLÍNICA	RC130	120	12	CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL NIÑO Y ADOLESCENTE	102	10

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

PLAN 2003				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	HORAS TOTALES	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS
PEDIÁTRICA				ENFERMO		
ADMINISTRACIÓN DE PROGRAMAS DE NUTRICIÓN	CS138	80	8	GESTIÓN DE PROGRAMAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	68	7
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN ADMINISTRACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN III	FM131	80	8	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN	68	5
ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	SP130	80	8	ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	68	8
NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE	RC127	80	8	CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE	68	7
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA IV	FM129	80	8	COMUNICACIÓN CIENTÍFICA EN NUTRICIÓN	68	5
NUTRICIÓN APLICADA A LA COMUNIDAD	SP129	120	8	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADA A POBLACIONES	68	5
MERCADOTECNIA Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	CS140	80	9	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIO NUTRIMENTALES	68	5
ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL	CS142	120	12	GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS EN INSTITUCIONES DE SALUD	102	10
DIETAS ALTERNATIVAS	RC135	80	8	DIETAS ALTERNATIVAS	68	7

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
H. CONSEJO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

PLAN 2003				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	HORAS TOTALES	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	HORAS TOTALES	CRÉDITOS
ANTROPOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	CS143	80	8	SOCIO-ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	68	8
MODIFICACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA	PA134	80	9	CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN TRASTORNOS DE CONDUCTA ALIMENTARIA	34	3
NUTRICIÓN ENTERAL Y ENDOVENOSA	RC133	80	8	NUTRICIÓN ENTERAL Y ENDOVENOSA	68	7
GASTRONOMÍA	RC136	40	3	GASTRONOMÍA NACIONAL E INTERNACIONAL	34	3
BIOLOGÍA MOLECULAR	FO170	80	9	BIOLOGÍA MOLECULAR	85	10
INMUNOLOGÍA	FO173	60	6	RESPUESTA INMUNE Y NUTRICIÓN	68	7
BIOMATEMÁTICAS	FM136	60	6	ESTADÍSTICA	34	3
SEXUALIDAD HUMANA	RC141	80	8	SEXUALIDAD HUMANA	51	7
FISIOLOGÍA DEL EJERCICIO	FO175	80	6	FISIOLOGÍA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL EJERCICIO	68	7

Dictamen CUA/CCU/CEDU/043/2013



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

10.03
14 MAR 2013
Cord. n.c.

Dr. Héctor Raúl Solís Gadea
Coordinador General Académico
Vicerrectoría Ejecutiva
Universidad de Guadalajara
Presente

RECIBI
Oficio No. IV/03/2013/1134/1
14 MAR 15 10:00
SECRETARÍA DE
GUADALAJARA
RECTORÍA

At'n. Dra. Patricia Rosas Chávez
Coordinadora de Innovación Educativa y Pregrado

Adjunto al presente me permito remitir a Usted copia del oficio número SAC/134/2013, recibido en esta Secretaría de Actas y Acuerdos el 11 de marzo actual, signado por el Maestro Víctor Hugo Prado Vázquez, Secretario Académico del Centro Universitario del Sur, mediante el cual adjunta solicitud de modificación del plan de estudios de las Licenciaturas en Nutrición; en Psicología; en Enfermería; asimismo, el plan de estudios de Médica Cirujano y Partero y del Técnico en Enfermería.

Lo anterior, con mi atento solicitud de que el Comité de Apoyo Técnico de las Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda del H. Consejo General Universitario que Usted integra, realice el análisis sobre el particular y emita su opinión calificada sobre el tema.

Agradeciendo de antemano la atención que se sirva brindar o la presente se suscribe de Usted.

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara, Jal.; 13 de marzo de 2013

Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario General de la Universidad de Guadalajara y
Secretario de Actas y Acuerdos de la Comisión de Educación



c.c.p. Dr. Marco Antonio Cortés Guardado, Rector General y Presidente de la Comisión de Educación.
c.c.p. Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro, Vicerrector Ejecutivo.
c.c.p. Minutaria
JAPR/JAJH/Rosy



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR / SECRETARIA ACADÉMICA

SAC/134/2013

Lic. José Alfredo Peña Ramos
Secretario General de la Universidad de Guadalajara
Presente

Por instrucciones del Dr. Adolfo Espinoza de los Monteros Cárdenas, Rector del Centro Universitario del Sur remito a usted los dictámenes:

- CC/487/2013 Modificación del plan de estudios Médico Cirujano y Partero;
- CC/488/2013 Modificación del plan de estudios Licenciatura en Nutrición;
- CC/489/2013 Modificación del plan de estudios Licenciatura en Psicología;
- CC/490/2013 Modificación del plan de estudios Licenciatura en Enfermería, y;
- CC/491/2013 Modificación del plan de estudios Técnico en Enfermería.

A través de los cuales el Consejo de Centro, aprobó las modificaciones a los planes de estudio, mismas que fueron dadas en consenso con los Centros Universitarios de la red. Lo anterior a efecto de ser puesta la consideración de las Comisiones Conjuntas de Educación y de Hacienda del Honorable Consejo General Universitario.

1164

Se adjunta a los dictámenes referidos:

- a) El acta de la sesión 152 de H. Consejo del Centro, celebrada el día 07 de marzo del año en curso.
- b) Las actas de las sesiones de los Colegios Departamentales y Consejos Divisionales de donde surgió la propuesta.

En otro particular por el momento, agradeciendo de antemano sus finas atenciones me es grato quedar como su atento y seguro servidor.

SECRETARIA ACADÉMICA

2860

13 MAR 11 17:38

DUELA

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"
Ciudad Guzmán Jalisco, a 08 de marzo de 2013

[Signature]
Mtro. Víctor Hugo Prado Vázquez
Secretario académico

SECRETARIA ACADÉMICA

C.C.P. Dra. Patricia Rosas Chávez; Coordinadora de Innovación Educativa y Pregrado





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

H. CONSEJO DEL CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR P R E S E N T E

CC/488/2013

A estas Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda ha sido turnado por el Consejo Divisional de la División de Bienestar y Desarrollo Regional de este Centro Universitario del Sur, una propuesta en que se plantea la modificación al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, en la modalidad escolarizada y bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2013-B, y

Resultando:

1. Que el H. Consejo General Universitario, en su sesión del 11 de octubre del 2000, bajo el dictamen número I/2000/1141, aprobó la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario del Sur.
2. Que el Centro Universitario del Sur, órgano desconcentrado encargado de cumplir en esta área del conocimiento y del ejercicio profesional los fines que en el orden de la cultura y la educación superior corresponden a la Universidad, tiene 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.
3. Que con la finalidad de hacer una evaluación exhaustiva a todos los Programas Educativos que se ofrecen en este Centro Universitario y en concordancia con el Plan de Desarrollo Institucional conforme a los principios de innovación académica y calidad de la gestión, se tomaron acciones para fortalecer las debilidades encontradas en la evaluación de los programas académicos, para proponer estrategias de organización, reestructuración curricular y evaluación permanente, en un contexto que integre las diferentes instancias colegiadas que participan en los programas mediante la propuesta de rediseño curricular.
4. Que para responder a las necesidades y problemáticas detectadas en la evaluación del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición, inició un proceso de construcción social donde participaron los miembros del Comité Consultivo Curricular de la Licenciatura en Nutrición, asesora de parte del Comité Técnico, la Red Universidad de Guadalajara e Instituciones Incorporadas.
5. Que el presente documento es producto de un trabajo participativo, con base en el diálogo social como un elemento esencial en la gestión social del currículum, además es importante señalar que el equipo que elaboró esta propuesta es un reflejo de la multi, inter y transdisciplinariedad, ya que participaron miembros del equipo de salud

Gabriel Castellanos S.



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000.
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

como nutriólogos, psicólogos, médicos, enfermeras, además de ingenieros en alimentos, químicos farmacobiólogos, entre otras profesiones.

6. Que la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario del Sur inició en 1997 con una propuesta curricular; 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 la perspectiva de la Licenciatura en Nutrición. Posteriormente se realizó un análisis del currículum y propuso la modificación del plan de estudios, misma que fue aprobada por el H. Consejo General Universitario en Marzo del 2000 y hasta nuestros días sigue vigente, con una modificación hecha en octubre de 2003. Que en Agosto del 2006 inició la evaluación de la actual propuesta curricular, que fue presentada en marzo de 2010 y que se retomó de forma colegiada con Coordinadoras del mismo programa de la Red Universidad de Guadalajara, así como con integrantes del H. Comité Consultivo Curricular del Centro y otros integrantes de la Red y externos, como parte del trabajo que se ha generado en estos últimos años y que, a través de la presentación de este documento se proponen una serie de cambios para mejorar la pertinencia de los procesos formativos actuales.
7. Que la propuesta curricular que se presentará a lo largo del documento, está bajo un enfoque por competencias profesionales integradas desde una perspectiva inter paradigmática y se reconoce "la complejidad de la sociedad actual y la necesidad de un pensamiento complejo, crítico, creativo, histórico, relacional, integrador, heurístico, capaz de reconocer problemas, oportunidades y desafíos".
8. Que es importante señalar que la propuesta de rediseño curricular a diferencia del actual currículum, responde con pertinencia a las dimensiones analizadas durante el proceso de evaluación curricular, por lo que el cambio beneficiará, al contexto social y a los actores del proceso formativo, ya que los Licenciados en Nutrición atravesarán procesos de formación que les ayudarán a desarrollar competencias profesionales integradas que les permitan intervenir en la soluciones de problemas detectados.
9. Que la nueva 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 los problemas identificados en la

Gabriela Castellanos S.



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
W. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000,
Tl. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

investigación y monitoreo de necesidades y demandas de las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica, actual y su contrastación con las necesidades y demandas de formación diagnosticadas en el año 2000. Con base en la reflexión de las necesidades y demandas de formación de competencias profesionales integradas, se identificaron los problemas y se construyeron propuestas de transformación para el curriculum del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición.

10. Que 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 el Licenciado en Nutrición. Una vez realizado este ejercicio se describieron los contextos complejos de los problemas detectados, acciones a realizar y los núcleos de las acciones.

11. Que en sesión de fecha 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 el que se plantea que la comunidad universitaria 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 educativo centrado en el aprendizaje del estudiante cobre vida en la Red Universitaria. 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 Visión 2030: "llevar a cabo una reforma curricular basada en la innovación, la flexibilidad y las necesidades sociales".

12. Que la Universidad de Guadalajara consciente de los citados 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, responsabilidad social, y creatividad.

13. Que el diagnóstico de los programas educativos que elaboró la Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado en 2010, sustento 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 nos muestra fortalezas tales como una gran

Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000.
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx



Gabriel Castellanos S.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

cantidad de programas evaluados y acreditados, vinculación con la sociedad, la enorme demanda que tienen la mayoría de nuestros programas, cuerpos académicos consolidados y la capacidad para innovar y adaptarse a los nuevos contextos.

14. El citado diagnóstico nos 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, falta 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.
15. Que en 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".
16. Que el Consejo Divisional de la División de Bienestar y Desarrollo Regional de este centro universitario aprobó la modificación a este programa educativo, lo cual se encuentra consignado en el acta de correspondiente del día 7 de marzo de 2013.
17. Que este centro universitario se suma al proyecto académico que sustenta los trabajos de revisión curricular presentado por el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, del Centro Universitarios de los Altos, de la Costa Sur y del Norte.
18. Que se impulsará la movilidad intercentros y la formación integral. La modificación del programa educativo considera, además de la adquisición de conocimientos propios de la carrera, la posibilidad de aplicar los conocimientos de inglés como otra forma de comunicación. También se considera que logre habilidades efectivas de comunicación. 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 que encuentre estrategias para alcanzarlas.
19. Que el objetivo general del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición 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,

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
Gabriel Castellanos S.



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000,
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

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, a través de la gestión 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.

20. 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 plan de cuidado nutricional que se aplicará a todos los campos profesionales de la LN, incluyendo también aspectos de interculturalidad, y para Alimentación y Nutrición Poblacional, seguridad alimentaria y desarrollo sustentable.
- c. Desarrollar CPI, a partir de su inserción en escenarios reales de práctica profesional, como son mercado laboral en: Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Ciencias de los Alimentos, 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 permita 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 vinculado 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.

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
Gabriela Castellanos S.
[Handwritten signature]



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000.
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

21. Que el perfil de ingreso del Licenciado en Nutrición y de acuerdo a la reflexión y el análisis de las necesidades, demandas y problemas identificados en las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica, así como las competencias genéricas del perfil del egresado del bachillerato, se presenta el siguiente perfil de ingreso, integrado por intereses, aptitudes y actitudes y valores.

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 trabajan en la creación y aplicación del conocimiento en pro de la buena alimentación y nutrición en beneficio de 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 también 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 información y expresar ideas.
- La creatividad.

c. Actitudes de:

- Servicio
- Responsabilidad
- Sentido crítico
- Humanismo
- Respeto a la diversidad
- Consciencia cívica y ética
- Respeto al contexto social y ecológico
- Iniciativa

[Handwritten signatures and notes]
Gabriela Castellanos S.



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000,
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

- Disciplina
- Automotivación
- Adaptabilidad
- Innovación
- Trabajo colaborativo en grupos interculturales y en equipos multidisciplinares.

22: 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 dan cuenta de las características del profesional de las ciencias de la salud que se forma. A continuación se expresan las competencias que el egresado de la Licenciatura en Nutrición habrá desarrollado durante su formación:

COMPETENCIAS SOCIOCULTURALES

- 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, profesionales y sociales.
- 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.
- Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinares con una actitud de liderazgo democrático.

Además, como miembro de la comunidad universitaria, el nutriólogo, desarrollará y fortalecerá un conjunto de competencias socioculturales e instrumentales generales que le servirán para su desarrollo profesional. Ellas son:

COMPETENCIAS TÉCNICO-INSTRUMENTALES

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

Gabriel Castellanos S.



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000.
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

COMPETENCIAS PROFESIONALES

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

En virtud de los resultados antes expuestos, y

Considerando:

- I. Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propio, de

Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000,
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

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 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.

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 Consejo de Centro, conforme lo establece el artículo 52, fracción VI de la Ley Orgánica y el artículo 116, fracción I del Estatuto General, aprobar los planes de estudio, así como crear, suprimir o modificar carreras y programas para la formación de profesionales.

V. Que de conformidad al artículo 11, fracciones I y IV del Estatuto Orgánico del Centro Universitario del Sur, es atribución de la Comisión de Hacienda someter anualmente a la visa del Consejo del Centro Universitario, la propuesta del Presupuesto de Ingresos y Egresos, y el proyecto de aranceles y contribuciones a la Universidad de Guadalajara.

VI. Que tal y como lo prevé la fracción I, artículo 10 del Estatuto Orgánico del Centro Universitario del Sur, 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 de Centro.

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 1, 5 fracciones I y II, 6 fracciones III y XII, 21 fracción VII, 23 fracción I inciso b), 50 fracción I, 51 y 52 fracciones III

Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000.
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222. 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

y IV de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara; 115 y 116 fracciones I y III del Estatuto General; artículos del 18 al 23 del Reglamento General de Posgrados de la Universidad de Guadalajara, así como los artículos 2, 6 fracción I, 9 fracciones I y II, 10 fracción I y 11 fracción II del Estatuto Orgánico del Centro Universitario del Sur, nos permitimos proponer los siguientes

Resolutivos:

PRIMERO.- Se modifica el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición bajo el sistema de créditos y en la modalidad escolarizada, para operar en el Centro Universitario del Sur a partir del ciclo escolar 2013 B.

SEGUNDO.- 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:

Distribución de horas teóricas, prácticas y créditos por áreas de formación						
ÁREAS DE FORMACIÓN	TOTAL DE HORAS	% HORAS POR ÁREA	TOTAL DE HORAS DE TEORÍA Y PRÁCTICA		CRÉDITOS UdeG	% CRÉDITOS POR ÁREA
			TEORÍA	PRÁCTICA		
Área de Formación Básico Común	384	9.1	282	102	43	11.2
Área de Formación Básico Particular Obligatoria	3330	78.8	1302	2028	298	77.4
Área de Formación Especializante Selectiva	340	8.0	34	306*	24	6.2
Área de Formación Optativa Abierta	170	4.0	85	85	15	3.9
Créditos para acceder al Servicio Social					380	
Servicio Social (duración de un año)					5	1.3
TOTALES	4224	100%	1703	2521	385	100%
Proporción horas teórico-prácticas			40.3 %	59.7%		

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,



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000.
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

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 (de preferencia nutriólogos). Contarán con un nombramiento honorífico, sin causar compensación económica para la UdG. Incluyendo estas horas sin pago, la proporción de horas prácticas del programa asciende a 62% del total.

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

UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO COMÚN

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQ.
1	Bioética y universidad	1	ABC	Formación básica	C	64	48	16	7	
2	Sociedad y salud	1	ABC	Formación básica	C	48	26	22	4	
3	Comunicación y tecnologías de la información	1	ABC	Formación básica	C	32	16	16	3	
4	Fundamentos de anatomía	1	ABC	Formación básica	C	96	80	16	12	
5	Metodología de la investigación	2	ABC	Formación básica	C	64	48	16	7	
6	Fundamentos de biología molecular	2	ABC	CA	C	80	64	16	10	Bioquímica de la nutrición

UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO PARTICULAR OBLIGATORIA (secuencia y prerrequisitos).

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	Ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQ.
7	Bioquímica de la nutrición	1	ABP	DE LA PROFESIÓN	C	102	85	17	12	
8	Nutrición y Salud Pública	1	ABP	DE LA PROFESIÓN	C	68	51	17	8	

Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000,
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222. 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

9	Prácticas en actividades físicas	1	ABP	formación básica	CT	34	17	17	3	
10	Historia y epistemología de la nutriología	1	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	16	8	8	2	
11	Economía y Política Alimentaria	1	ABP	NP	CT	68	51	17	8	
12	Fisiología Humana	2	ABP	formación básica	C	170	130	40	20	Bioquímica de la nutrición
13	Bioquímica de los alimentos	2	ABP	CA	L	68	34	34	7	Bioquímica de la nutrición
14	Evaluación del Estado Nutricio	2	ABP	DE LA PROFESIÓN	L	102	51	51	10	Historia y epistemología de la nutriología
15	Cálculo dietético y Planeación de Menús	2	ABP	DE LA PROFESIÓN	L	68	17	51	5	Historia y epistemología de la nutriología
16	Inocuidad de los Alimentos	3	ABP	CA	CT	68	17	51	5	Bioquímica de los alimentos
17	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición	3	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	68	17	51	5	Comunicación y tecnologías de la información
18	Fundamentación de un proyecto en nutrición	3	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	68	17	51	5	Metodología de la investigación
19	Selección y preparación de alimentos	3	ABP	GSA	L	68	17	51	5	Cálculo dietético y planeación de menús
20	Fisiopatología y nutrición	3	ABP	NC	CT	68	34	34	7	Fisiología Humana
21	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	3	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	68	34	34	7	Cálculo dietético y planeación de menús
22	Socio-Antropología de la Alimentación	3	ABP	NP	CT	68	34	34	7	Sociedad y salud
23	Producción y disponibilidad de alimentos	3	ABP	NP	CT	68	17	51	5	Economía y política alimentaria

Handwritten signatures and notes:
 Gabriela Castellanos S.
 9001 - 2006
 CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
 Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000,
 Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

24	Bromatología	4	ABP	CA	L	68	17	51	5	Bioquímica de los Alimentos
25	Dietética	4	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	68	34	34	7	Cálculo dietético y planeación de menús
26	Protocolo de investigación en nutrición	4	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	68	17	51	5	Fundamentación de un proyecto en nutrición
27	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	4	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	34	17	17	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
28	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	4	ABP	GSA	CT	102	51	51	10	Selección y preparación de alimentos
29	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	4	ABP	NC	CT	68	34	34	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
30	Genómica Nutricional	4	ABP	NC	CT	68	51	17	8	Biología molecular
31	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	4	ABP	NP	CT	68	34	34	7	Nutrición y Salud Pública
32	Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	5	ABP	CA	CT	102	51	51	10	Producción y disponibilidad de alimentos
33	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	5	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	68	17	51	5	Protocolo de investigación en nutrición
34	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	5	ABP	GSA	CT	102	51	51	10	Selección y Preparación de Alimentos
35	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	5	ABP	NC	CT	102	51	51	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
36	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	5	ABP	NP	CT	68	34	34	7	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos

Guadalupe Castellanos S.



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
 Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000,
 Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

37	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	6	ABP	NC	CT	102	51	51	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
38	Prevención de la Vida	6	ABP	Formación básica	CT	16	8	8	2	
39	Prevención y Terapéutica con Alimentos	6	ABP	DE LA PROFESIÓN	CT	34	17	17	3	Fisiopatología y Nutrición
40	Comunicación científica en nutrición	6	ABP	DE LA PROFESIÓN	S	68	17	51	5	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición
41	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimentales	6	ABP	GSA	CT	68	17	51	5	Tecnología Alimentaria apropiada a poblaciones
42	Gestión de Proyectos Productivos	6	ABP	GSA	CT	68	17	51	5	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
43	Alimentación y Nutrición aplicada a poblaciones	6	ABP	NP	CT	68	17	51	5	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición
44	Práctica profesional en Ciencias de los Alimentos	7	ABP	CA	P	170	17	153	12	Todos los créditos del ABC, los del AFOA, y los 250 primeros del ABP (sin incluir las UA de prácticas profesionales previstas en 7° ciclo).
45	Práctica profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	7	ABP	NP	P	170	17	153	12	
46	Práctica profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	7	ABP	GSA	P	170	17	153	12	
47	Práctica profesional en Nutrición Clínica	7	ABP	NC	P	170	17	153	12	

CT: curso-taller S: seminario L: curso laboratorio P: prácticas profesionales

APLICACIÓN PROFESIONAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL	P	17	153	170	12	
--	---	----	-----	-----	----	--

Gabriela Castellanos S.



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000,
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA

UA	UNIDAD DE APRENDIZAJE	ciclo	ÁREA FORMATIVA	EJE DISCIPLINAR	CURSO	Horas totales	Horas teoría	Horas práctica	Créditos UdeG	PRERREQ.
48	Práctica profesional supervisada en ciencias de los alimentos	8	AFE	CA	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondient e al mismo campo profesional.
49	Aplicación profesional en ciencias de los alimentos	8	AFE	CA	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondient e al mismo campo profesional.
50	Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos	8	AFE	GSA	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondient e al mismo campo profesional.
51	Aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos	8	AFE	GSA	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondient e al mismo campo profesional.
52	Práctica profesional supervisada en nutrición clínica	8	AFE	NC	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondient e al mismo campo profesional.
53	Aplicación profesional en nutrición clínica	8	AFE	NC	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA). Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondient e al mismo campo profesional.

Gabriela Castellanos S.



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000.
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222. 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

54	Práctica profesional supervisada en alimentación y nutrición poblacional	8	AFE	NP	P	170	17	153	12	Cobertura 100% créditos ABP (incluye también mínimo de 16 créditos de AFOA) Simultánea y sincrónica a la Aplicación (o Práctica profesional supervisada) correspondiente al mismo campo profesional.
55	Aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional	8	AFE	NP	P	170	17	153	12	

P: prácticas profesionales

De estas unidades de aprendizaje cada alumno seleccionará dos unidades de aprendizaje (una práctica profesional supervisada y una aplicación profesional en el mismo campo profesional), de acuerdo al promedio y dividiendo a la totalidad de la generación en los cuatro campos profesionales (ciencias de los alimentos, gestión de servicios de alimentos, alimentación y nutrición poblacional o finalmente, nutrición clínica). Ambas unidades de aprendizaje deben cursarse paralela y sincrónicamente.

Deben trabajarse con los cuatro campos permanentemente, pues son unidades de aprendizaje ligadas a espacios de desempeño profesional real, en vinculación con instituciones o empresas receptoras, que permitirán al estudiante en ese ciclo, fortalecer el desarrollo de competencias del perfil de egreso, acorde a las demandas del campo laboral, y con la ayuda de los docentes.

De permitirse variar el número de alumnos por campo, según intereses de cada generación, se dificulta poder garantizar áreas con asesoría de calidad (contexto institucional y de vinculación), así como formar perfiles diversos de acuerdo a las demandas de la sociedad.

UNIDADES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA DE FORMACIÓN OPTATIVA ABIERTA

Unidades de Aprendizaje	curso	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos UdeG	Prerrequisitos
Arte y Salud	CT	16	16	32	3	
Gestión educativa	CT	16	16	32	3	
Habilidades directivas	CT	16	16	32	3	

Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000,
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

Propiedad Intelectual	CT	16	16	32	3	
RCP y Terapia eléctrica	CT	16	16	32	3	
Tanatología	CT	16	16	32	3	
Sexualidad Humana	CT	32	16	48	5	
Reanimación cardiopulmonar	CT	0	16	16	1	
Evaluación Sensorial de Alimentos	L	34	34	32	7	
Gastronomía Nacional e Internacional	L	17	17	32	3	
Fisiología de la actividad física y el ejercicio	CT	48	16	64	7	Fisiología Humana*
Producción de alimentos para el autoconsumo	L	34	34		7	
Temas selectos de Nutrición	CT	26	22	48	4	
Tópicos selectos de Nutrición	CT	26	22	48	4	
Innovación en Nutrición	CT	26	22	48	4	

CT: curso-taller L: laboratorio CT: curso-taller L: laboratorio S: seminario
 *Para otros programas educativos el pre-requisito sería Fundamentos de Fisiología o Fisiología.

Respecto a las tres últimas unidades de aprendizaje, de acuerdo a las necesidades y opciones disponibles en el centro, se podrán brindar contenidos como los siguientes, que enriquecen su formación y responden, de modo general y de forma complementaria a su formación básico particular, a las necesidades del contexto analizadas: respuesta inmune y nutrición, alimentación y nutrición del adulto mayor, dietas alternativas, nutrición enteral y endovenosa, cuidado alimentario nutricio en trastornos de conducta alimentaria, sistemas de vigilancia del proceso alimentario nutricio, entre otros.

Para favorecer la movilidad en la Red Universitaria y con otras instituciones de educación superior, nacionales y extranjeras, las actividades extra-curriculares que se establezcan con valor crediticio podrán ser acreditadas, con la evaluación y autorización del tutor y del Comité Consultivo Curricular.

CUARTO.- El estudiante podrá realizar actividades de aprendizaje previstas en este plan de estudios con la asesoría del tutor o cursar unidades de aprendizaje pertenecientes a

Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
 Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000.
 Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx



[Handwritten signatures and notes]

Gabriel Castellanos S.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

otros programas educativos del mismo nivel de estudios y de diversas modalidades educativas ofrecidas en este centro universitario, en otros centros universitarios de la red, así como en otras instituciones de educación superior nacionales y extranjeras, para favorecer la movilidad estudiantil y la internacionalización de los planes de estudio.

QUINTO.- Los requisitos para iniciar el servicio social que por ley deben prestar los alumnos de la Licenciatura en Nutrición, así como los créditos y programa académico que le corresponden, son los establecidos por la normatividad universitaria vigente.

SEXTO.- Los requisitos de ingreso son el Bachillerato y los demás que marque la normatividad universitaria vigente.

SÉPTIMO.- 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, y
- d) Cumplir satisfactoriamente con alguna de las modalidades de titulación establecidas en la normatividad universitaria vigente.

OCTAVO.- El programa educativo aprobado en dictamen I/2000/1141 estará vigente hasta que egrese la última generación que haya ingresado con este plan de estudios, para lo cual se tomará como referencia 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:

PLAN 2000				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	Horas totales	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	Horas totales	CRÉDITOS
Morfología	MF113	120	14	Fundamentos de anatomía	96	12
Bioquímica	FO164	120	13	Bioquímica de la nutrición	102	12

Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000,
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx



Epitacio Castellanos S.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

PLAN 2000				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	Horas totales	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	Horas totales	CRÉDITOS
Psicología	PB124	60	8	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	34	3
Salud Pública	SP131	60	8	Nutrición y Salud Pública	68	8
Sociología	CS126	60	8	Sociedad y salud	48	4
Proceso Alimentario Nutricio	FO159	40	5	Historia y epistemología de la nutriología	16	2
Fisiología	FO163	180	20	Fisiología humana	170	20
Bioética y normatividad	CS146	40	5	Bioética y universidad	64	7
Fundamentos Pedagógicos Didácticos	CS135	80	9	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición (si también cursó Educación y Comunicación en Nutrición)	68	5
Bioquímica de los Alimentos	FO155	80	8	Bioquímica de los alimentos	68	7
Microbiología de los alimentos	PT129	80	9	Inocuidad de los Alimentos (si también cursó Toxicología de los Alimentos)	68	5
Metodología de la Investigación	FM135	80	11	Metodologías de la investigación científica	68	8
Evaluación del Estado Nutricio	RC129	120	12	Evaluación del Estado Nutricio	102	10
Bromatología	FO157	80	8	Bromatología	68	5
Epidemiología de la nutrición	SP128	80	9	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	68	7
Selección de alimentos	CS134	80	8	Selección y preparación de alimentos (si también cursó Técnicas Culinarias)	68	5
Toxicología de los alimentos	FO158	80	9	Inocuidad de los Alimentos (si también cursó Microbiología de los Alimentos)	68	5
Bioteología de los alimentos	FO161	80	9	Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	102	10
Fisiopatología Nutricional	FO160	80	8	Fisiopatología y nutrición	68	7
Dietética	RC128	120	12	Dietética	68	7
				Cálculo dietético y Planeación de menús	68	5
Técnicas culinarias	CS137	40	3	Selección y preparación de alimentos (si	68	5

Gabriel Castellanos S.



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000,
Tel y Fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

PLAN 2000				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	Horas totales	CREDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	Horas totales	CRÉDITOS
				también curso Selección de Alimentos)		
Seminario de Investigación en Nutrición Comunitaria I	FM130	80	8	Fundamentación de un proyecto en nutrición	68	5
Nutrición en el ciclo de la vida	RC132	120	12	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	68	7
Sistemas de producción de alimentos	FO168	80	8	Producción y disponibilidad de alimentos	68	5
Seminario de Investigación en Ciencias de los Alimentos II	FM128	80	8	Protocolo de investigación en nutrición	68	5
Bases Moleculares de la nutrición	FO156	80	9	Genómica Nutricional	68	8
Educación y comunicación en nutrición	CS139	120	10	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición (si también cursó Fundamentos Pedagógico Didácticos)	68	5
Administración de Servicios de Alimentos	CS141	120	12	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	102	10
Nutrición Clínica del Adulto y Anciano	RC131	120	12	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	102	10
Nutrición Clínica Pediátrica	RC130	120	12	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	102	10
Administración de Programas de Nutrición	CS138	80	8	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	68	7
Seminario de Investigación en Administración y Comercialización III	FM131	80	8	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	68	5
Economía y Política Alimentaria	SP130	80	8	Economía y Política Alimentaria	68	8
Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	RC127	80	8	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	68	7
Seminario de Investigación en Nutrición Clínica IV	FM129	80	8	Comunicación científica en nutrición	68	5
Nutrición Aplicada a la Comunidad	SP129	120	8	Alimentación y Nutrición aplicada a poblaciones	68	5
Mercadotecnia y	CS140	80	9	Mercadotecnia de	68	5

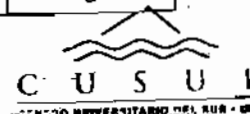
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Gabriel Castellanos S.



Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán El Grande, Jalisco, México
Av. Enrique Arreola Silva no. 883 Colonia Centro C.P. 49000.
Tel. y fax: 01 (341) 575 2222, 575 2223 www.cusur.udg.mx





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

PLAN 2000				PLAN 2013		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	Horas totales	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	Horas totales	CREDITOS
Comercialización de Alimentos				Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales		
Alimentación Institucional	CS142	120	12	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	102	10
Antropología de la Nutrición	CS143	80	8	Socio-Antropología de la Alimentación	68	8
Gastronomía	RC136	40	3	Gastronomía Nacional e Internacional	34	3
Biología Molecular	FO170	80	9	Fundamentos de Biología Molecular	85	10
Sexualidad Humana	RC141	80	8	Sexualidad Humana	51	7
Fisiología del Ejercicio	FO175	80	6	Fisiología de la actividad física y el ejercicio	64	7
Propiedad Intelectual	DO638	80	7	Propiedad Intelectual	34	3

NOVENO.- Los alumnos actuales que por cualquier circunstancia sean alcanzados por el nuevo plan de estudios y que cubran los requisitos que estipula la normatividad universitaria, en caso de reingreso, podrán solicitar por escrito al Coordinador de carrera ser inscritos en el nuevo plan de estudios y se les dará de alta su historia académica conforme a la tabla de equivalencias de materias incluida en el presente dictamen.

DÉCIMO.- Los profesores que participen en el programa deberán tener acreditada su formación y/o capacitación en el modelo de competencias profesionales.

DÉCIMO PRIMERO.- El estudiante podrá realizar actividades de aprendizaje previstas en este plan de estudios 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 este Centro Universitario, en otros Centros Universitarios de la red, así como en otras instituciones de educación superior nacionales y extranjeras, para favorecer la movilidad estudiantil y la internacionalización de los planes de estudio.

DÉCIMO SEGUNDO.- Los certificados se expedirán como Licenciatura en Nutrición; el título se expedirá como Licenciado en Nutrición.

[Handwritten signatures and notes]
 Gabriela Cervantes S.





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR
CONSEJO DEL CENTRO

DÉCIMO TERCERO.- La duración del programa de Licenciatura en Nutrición es de ocho ciclos escolares y además un año de servicio social, los cuales serán contados a partir del momento de su aceptación en el programa.

DÉCIMO CUARTO.- El costo de operación e implementación de este programa educativo será cargado al techo presupuestal del Centro Universitario del Sur.

DÉCIMO QUINTO.- Facúltese al C. Rector del Centro Universitario del Sur para que ejecute el presente dictamen en los términos del artículo 54 fracción III de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara.

Atentamente:

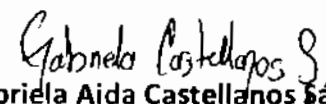
"PIENSA Y TRABAJA"

En Ciudad Guzmán, Jalisco; 07 de marzo de 2013
Las Comisiones Conjuntas de Educación y de Hacienda


Dr. Adolfo Espinoza de los Monteros Cárdenas
Presidente


Mtro. Gilberto Guzmán Domínguez
Consejero


Dr. Alejandro Macías Macías
Consejero


C. Gabriela Aida Castellanos Sánchez
Consejera


Mtra. Adriana Lorena Fierros Lara
Consejera


C. Ulises Isaí Llamas Márquez
Consejero


Mtro. Víctor Hugo Prado Vázquez
Secretario





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO



Universidad de Guadalajara

Proceso No. IV/06/2013/1971/I

Rectoría General

Centric

Mtro. Marcos Antonio Ramírez Martínez Recibí:

Coordinador de Innovación Educativa y Pregrado

Coordinación General Académica

Universidad de Guadalajara

Presente

Recibí:

Fecha:

Hora:

11/07/13

11:16

Por este medio, me permito hacer de su conocimiento que en continuación de la sesión extraordinaria de la Comisión Permanente de Educación del H. Consejo General Universitario, efectuada el 21 de junio actual, se revisó el dictamen número I/2013/417: que modifica el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, bajo el sistema de créditos y en la modalidad escolarizada, para operar en 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 el Centro Universitario de la Ciénega, a partir del ciclo escolar 2014 "A"; al respecto los Integrantes de la Comisión emiten el siguiente **ACUERDO**. A raíz de la petición presentada por el Doctor Jaime Federico Andrade Villanueva, Rector del Centro Universitario de Ciencias de la Salud e Integrante de la Comisión de Educación del H. Consejo General Universitario; se instruye a la Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado, para que en conjunto con el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, revise la propuesta de dictamen en donde se pretende modificar el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

Atentamente

"PIENSA Y TRABAJA"

Guadalajara, Jal., 28 de junio de 2013

CCCS
RECIBIDO
28/06/13

Mtro. José Alfredo Peña Ramos

Secretario General de la Universidad de Guadalajara y

Secretario de Actas y Acuerdos de la Comisión Permanente de Educación

c.c.p. Mtro. Itzcóatl Tonatláh Bravo Padilla, Rector General y Presidente de la Comisión de Hacienda
 c.c.p. Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro, Vicerrector Ejecutiva
 c.c.p. Dr. Jaime Federico Andrade Villanueva, Rector del Centro Universitario de Ciencias de la Salud.
 JAFR/JAUN/Rosy





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

COORDINACIÓN GENERAL ACADÉMICA

COORDINACIÓN GENERAL ACADÉMICA COORDINACION DE INNOVACIÓN EDUCATIVA Y PREGRADO APOYO TÉCNICO

CGA/CIEP/757/2013
Noviembre 22 del 2013

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 para la modificación a los planes de estudios del Centro Universitario de Ciencias de la Salud y Centros Universitarios Regionales con los que comparte oferta: Carrera de Enfermería, Cirujano Dentista, Cultura Física y Deportes, Médico Cirujano y Partero, Nutrición, TSU en Radiología e Imagen, TSU en Prótesis Dental y TSU en Emergencias, Seguridad Laboral y Rescates.

Sin otro particular, queda de Usted.


MTRO. MARCOS ANTONIO RAMÍREZ MARTÍNEZ
COORDINADOR



ESCUELA MILITAR DE AVIACIÓN No. 96, C.P. 44600
COL. LADRÓN DE GUEVARA, GUADALAJARA, JAL. MÉXICO.
Tel. (33) 31342222 Ext. 11400, 11401. (33) 35403021
www.ciep.cga.udg.mx

757

Arriana
11/22/13 16:23
13570



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp.021
Dictamen Núm. I/2013/417

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

A estas Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda han sido turnados los dictámenes números 946/2012, CC/488/2013 y CUA/CCU/CEDU/043/2013, de fechas 15 de noviembre de 2012, 7 de marzo de 2013 y 19 de junio de 2013, en los que los Consejos de los Centros Universitarios de Ciencias de la Salud, del Sur y de los Altos respectivamente, proponen la modificación al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición respectivamente y el dictamen número HI/2012/003, del 15 de marzo de 2012, en el que el Centro Universitario de la Ciénega propone la apertura de la Licenciatura en Nutrición, bajo el sistema de créditos y en la modalidad escolarizada, a partir de la aprobación del presente dictamen y

Resultando:

1. Que 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.
2. Que 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.
3. Que 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.
4. Que 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.
5. Que 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.
6. Que 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



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp.021

Dictamen Núm. I/2013/417

la Licenciatura en Nutrición, para impartirse en el Centro Universitario de la Costa Sur.

7. Que 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.
8. Que 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.
9. Que 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 permitan 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 Visión 2030: "llevar a cabo una reforma curricular basada en la innovación, la flexibilidad y las necesidades sociales".
10. Que el diagnóstico de los programas educativos que elaboró la Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado en 2010, sustento 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 otras. 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.

Página 2 de 27



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp.021
Dictamen Núm. I/2013/417

11. Que sin embargo, el citado 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.
12. Que la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud inició en 1997 con una propuesta curricular; 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. Posteriormente se realizó un análisis del currículum y se propuso una modificación que fue aprobada por el H. Consejo General Universitario en marzo de 2000, y que sigue vigente hasta nuestros días (con un ajuste posterior hecho en octubre de 2003). En agosto de 2006, inició la evolución de la actual propuesta curricular, que fue presentada en marzo de 2010 y que se retomó de forma colegiada por coordinadoras del programa, integrantes del Comité Consultivo Curricular del Centro y otros miembros de la Red y externos; esto se hizo como parte del trabajo generado en los últimos años y que, a través de la presentación de este documento, tiene el propósito de mejorar la pertinencia de los procesos formativos actuales.
13. Que tras hacer una evaluación exhaustiva a todos los Programas Educativos que se ofrecen en estos Centros Universitarios, en concordancia con el Plan de Desarrollo Institucional y conforme a los principios de innovación académica y calidad de la gestión, se tomaron acciones para fortalecer las debilidades encontradas en los programas académicos, para proponer estrategias de organización, reestructuración curricular y evaluación permanente, en un contexto que integre las diferentes instancias colegiadas que participan en los programas, mediante la propuesta de rediseño curricular.
14. Que 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

Página 3 de 27



de la Red Universitaria y, en la primera etapa, también en instituciones incorporadas.

15. Que el presente documento es producto de un trabajo participativo, con base en el diálogo social como un elemento esencial en la gestión del currículum. Además, es importante señalar que el equipo que elaboró esta propuesta es reflejo de la multi, inter y transdisciplinariedad, ya que participaron miembros del área de salud como nutriólogos, psicólogos, médicos y enfermeras, además de ingenieros en alimentos, químicos farmacobiólogos, entre varios profesionistas de otros ramos.
16. Que en sesión extraordinaria del 25 de marzo de 2010, el Consejo de Centro Universitario de Ciencias de la Salud, aprobó en lo general el dictamen número 6756/2010, relacionado con la modificación del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición. Dicho trabajo fue realizado en colaboración con la Red y se regresó a las comisiones permanentes de Educación y de Hacienda para que se atendieran las puntualizaciones. Por lo anterior, se dejó sin efecto el dictamen 6756/2010 y se elaboró el dictamen 946/2012, a partir nuevamente del trabajo colaborativo y habiendo atendido a las previas observaciones.
17. Que la propuesta curricular que se presenta corresponde a un modelo educativo con el enfoque de Competencias Profesionales Integradas, desde una perspectiva inter paradigmática y constructivista que reconoce "lo complejidad de la sociedad actual y la necesidad de un pensamiento crítico, creativo, histórico, relacional, integrar, heurístico, capaz de reconocer problemas, oportunidades y desafíos".
18. Que es importante señalar que la propuesta de rediseño, a diferencia del actual currículum, respalda con pertinencia a las dimensiones analizadas durante el proceso de evaluación curricular, por lo que el cambio beneficiará al contexto social y a los actores del proceso formativo. Los Licenciados en Nutrición atravesarán procesos de formación que les ayudarán a desarrollar competencias profesionales integradas para intervenir apropiadamente en la solución de problemas.
19. Que la nueva 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



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp.021

Dictamen Núm. I/2013/417

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.

20. Que la fundamentación del proyecto de esta licenciatura 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.
21. Que en 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".
22. Que el CUCS, en colaboración con los demás 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.
23. Que el Centro Universitario del Sur 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 152 del Consejo de Centro, el día 7 de marzo de 2013; se solicitó la aprobación del H. Consejo General Universitario.
24. Que el Centro Universitario de los Altos 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 el acta de la sesión extraordinaria del Consejo de Centro, el día 26 de junio de 2013; se solicitó la aprobación del H. Consejo General Universitario.
25. Que los demás Centros Universitarios- de la Costa Sur y del Norte-, han participado en los trabajos académicos de revisión curricular presentados por el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, el Centro Universitario del Sur y el Centro Universitario de los Altos.



26. Que el Colegio Departamental de Ciencias Médicas y de la Vida, del Centro Universitario de la Ciénega, aprobó la apertura de este programa educativo- lo cual se encuentra consignado en el acta correspondiente del día 2 de febrero de 2012- turnándolo a la consideración del Consejo Divisional de la División de Desarrollo Biotecnológico de este Centro Universitario, y siendo aprobada mediante dictamen 002/27022012/CPCEyH, de fecha 27 de febrero del mismo año.
27. 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.
28. Que la zona de la Ciénega se caracteriza por una creciente población urbana. Solamente hay un municipio con una población menor a los 10 mil habitantes, en tanto que 5 de ellos se ubican en un rango de los 15 mil a los 25 mil. Encontramos otro grupo de 6 municipios que albergan una población comprendida en un rango de entre los 35 mil y los 65 mil, y uno más con más de 90 mil habitantes. Este crecimiento representa un reto, tanto en la concentración de los servicios, como en cuanto al aumento cuantitativo en la demanda de los mismas.
29. Que la matrícula de educación media superior de la región se estima en 13,187 alumnos, concentrándose principalmente en las localidades de mayor población, como: Ocotlán (32,69), La Barca (2,157), Atotonilco el Alto (1,836), Jocatepec (1,442), Poncitlán (1,226), Ayotlán (728), Tizapán el Alto (670), Chapala (616), Degollado (483), Tototlán (332), Jamay (264), Tuxcueca (83) y Zapotlán del Rey (82). Esta población escolar representa una demanda potencial para los diferentes programas educativos del Centro Universitario.
30. Que la formación profesional de la nutrición permitirá ampliar el capital social de la Región Ciénega 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 orientadas a prevenir enfermedades y, en general, a mejorar la calidad vida de los habitantes de la región, a través de una alimentación cada vez más sana.



31. 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.
32. Que los objetivos específicos del programa educativo de la carrera de Licenciatura en Nutrición son:
- Analizar y comprender la integralidad biopsicosocial, cultural y ecológica del humano, con una actitud de respeto para su estudio y tratamiento;
 - 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 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;
 - 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;
 - 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;
 - Desarrollar valores para el desempeño profesional que le permitan la incorporación de los avances científico-tecnológicos para un óptimo trabajo inter profesional;
 - 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;
 - 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.

33. 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 trabajan en la creación y aplicación del conocimiento, en pro de la buena alimentación y nutrición con beneficios para la salud, como parte de su proyecto de vida;
- Hábitos de alimentación y estilos de vida saludables personales y de los demás, para prevención y tratamiento de enfermedades;
- La producción, características, propiedades, funciones, manejo y preparación de los alimentos.

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 multidisciplinares.

34. 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 Socloculturales:

- 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 transdisciplinares, 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 lo 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.
35. Que para la puesta en marcha de la Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitaria de lo Ciénega, se consideraron las instalaciones de lo sede Ocotlán, sitio que alberga 14 de los 15 programas educativos de licenciatura y cuenta con las aulas, biblioteca, cafetería, laboratorios, centro de cómputo y demás servicios que requiere lo operación del programa.
36. Que las prácticas de laboratorio se realizarán, de inicio, en los espacios existentes en dicha sede (previa equipamiento), en tanto que se efectúa la adecuación completa o construcción de laboratorios específicos para el desarrollo de todas las prácticas de los cursos.
36. Que con esta modificación al plan de estudios, se requerirá de la implementación de un programa de formación docente que prepare al maestro. Esto, en primer lugar, para el conocimiento del nuevo plan de estudios; igualmente, para favorecer sus habilidades de elaboración de los programas de las unidades de aprendizaje, así como para su interpretación pedagógico y didáctica, y la subsecuente realización de prácticas educativas fundamentadas. En este sentido, los profesores que participan en el programa deberán tener, preferentemente acreditada, su formación y/o capacitación en el modelo de competencias profesionales y será obligatorio para los profesores de nuevo ingreso.

En virtud de los resultados antes expuestos, y

Considerando:

- I. Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 de su Ley Orgánica, promulgado por el Ejecutivo local el día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto número 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp.021
Dictamen Núm. I/2013/417

- II. Que como lo señalan las fracciones I, II 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.
- 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 funcione 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 fundada 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 tal y como lo prevé la fracción I, artículo 10 del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, de los Altos, de la Ciénega, de la Costa Sur, del Sur y Norte, 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 y

Por lo antes expuesto y fundado, estas Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda tienen a bien proponer al pleno del H. Consejo General Universitario las siguientes

Resolutivos:

PRIMERO. Se modifica el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, bajo el sistema de créditos y en la modalidad escolarizado, para operar en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, en el Centro Universitario de los Altos, en el Centro Universitaria de la Costa Sur, en el Centro Universitaria del Sur, en el Centro Universitaria del Norte y se autoriza su apertura en el Centro Universitaria de la Ciénega, a partir del ciclo escolar 2014 A.

SEGUNDO. 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: estructura:

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básica Común	55	15
Área de Formación Básica 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



TERCERO. 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	CT	48	16	64	7	
Sociedad y Salud	CT	26	22	48	4	
Comunicación y Tecnologías de la Información	CT	16	16	32	3	
Fundamentos de Anatomía	CL	80	16	96	12	
Metodología de la Investigación	CT	48	16	64	7	
Bioquímica Humana	CL	80	16	96	12	
Biología Molecular	CL	64	16	80	10	Bioquímica Humana
Totales		362	118	480	55	

Área de Formación Básica Particular Obligatoria						
Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Alimentación y Salud Pública	CT	51	17	68	8	
Prácticos en Actividades Físicas	CT	17	17	34	3	
Historia y Epistemología de la Nutriología	S	8	8	16	2	
Economía y Política Alimentaria	CT	51	17	68	8	
Fisiología Humana	C	130	40	170	20	Bioquímica Humana
Bioquímica de los Alimentos	CL	34	34	68	7	Bioquímica Humana
Evaluación del Estado Nutricio	CL	51	51	102	10	Historia y Epistemología de la Nutriología



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp.021
Dictamen Núm. 1/2013/417

Cálculo Dietético y Planeación de Menús	CL	17	51	68	5	Historia y Epistemología de la Nutriología
Inocuidad de los Alimentos	CT	17	51	68	5	Bioquímica de los Alimentos
Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición	CT	17	51	68	5	Comunicación y Tecnologías de la Información
Fundamentación de un Proyecto en Nutrición	S	17	51	68	5	Metodología de la Investigación
Selección y Preparación de Alimentos	CL	17	51	68	5	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
Fisiopatología y Nutrición	CT	34	34	68	7	Fisiología Humana
Proceso Alimentario Nutrición en el Ciclo de la Vida	CT	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
Socio-Anthropología de la Alimentación	CT	34	34	68	7	Sociedad y Salud
Bromatología	CL	17	51	68	5	Bioquímica de los Alimentos
Dietética	CT	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
Protocolo de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición
Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutrición	CT	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutrición en el Ciclo de la Vida
Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	CT	51	51	102	10	Selección y Preparación de Alimentos
Cuidado Alimentario Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutrición en el Ciclo de la Vida
Nutrigenética y Nutrigenómica	CT	51	17	68	8	Biología Molecular
Epidemiología del Proceso Alimentario Nutrición	CT	34	34	68	7	Alimentación y Salud Pública



Tecnología Alimentaria Apropriado a Poblaciones	CT	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	CT	51	51	102	10	Selección y Preparación de Alimentos
Cuidado Alimentaria Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	CT	34	34	68	7	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Proyecto de Vida	CT	20	12	32	4	
Prevención y Terapéutico con Alimentos	CT	17	17	34	3	Fisiopatología y Nutrición
Comunicación Científico en Nutrición	S	17	51	68	5	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición
Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientos	CT	17	51	68	5	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones
Gestión de Proyectos Productivos	CT	17	51	68	5	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
Alimentación y Nutrición Aplicada o Poblaciones	CT	17	51	68	5	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición
Producción y Disponibilidad de Alimentos	CT	17	51	68	5	Economía y Política Alimentaria
Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos*	P	17	153	170	12	
Práctico Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional*	P	17	153	170	12	
Práctica Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos*	P	17	153	170	12	
Práctico 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 cursado y aprobado el 100% de los créditos de las Áreas de Formación Básica Común y Optativa Abierta, así como 240 créditos del Área de Formación Particular Obligatoria. Las cuatro unidades de aprendizaje de práctica profesional deberán cursarse en el mismo ciclo escolar.

Área de Formación Especializante Selectiva						
Orientación en Ciencias de los Alimentos						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerequisito
Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultanea a Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos
Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultanea a Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos
TOTALES:		34	306	340	24	
Orientación en Gestión de Servicios de Alimentos						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerequisito
Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultanea o Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos
Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultanea a Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos
TOTALES:		34	306	340	24	
Orientación en Nutrición Clínica						



Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Práctico Profesional Supervisado en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultanea a Aplicación Profesional en Nutrición Clínica
Aplicación Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultanea a Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica
TOTALES:		34	306	340	24	
Orientación en Alimentación y Nutrición Poblacional						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisito
Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultanea a Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional
Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultanea a Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional
TOTALES:		34	306	340	24	

Para acreditar el Área de Formación Especializante Selectiva, el alumno deberá cursar el total de Unidades de Aprendizaje de la Orientación elegida y completar los 24 créditos requeridos. Para iniciar esta área el estudiante deberá haber concluido el 100% de créditos de las Áreas de Formación Básica Común, Básica Particular Obligatoria y Optativa Abierta. Las dos unidades de aprendizaje de la Orientación elegida deberán cursarse en el mismo ciclo escolar. La elección de la Orientación del área de Formación Especializante Selectiva se realizará de acuerdo al promedio acumulado del alumno. La Coordinación de Carrera distribuirá la totalidad de alumnos de forma equitativa en las orientaciones.



Área de Formación Optativa Abierta						
Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Gestión Educativa	CT	20	12	32	4	
Habilidades Gerenciales	CT	16	16	32	3	
Propiedad Intelectual	CT	20	12	32	4	
Sexualidad Humana	CT	32	16	48	5	
Evaluación Sensorial de Alimentos	CL	32	32	64	6	
Gastronomía Nacional e Internacional	CL	16	16	32	3	
Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio	CT	48	16	64	7	
Producción de Alimentos para el Autoconsumo	CL	32	32	64	6	
Alimentación y Nutrición en el Adulto Mayor	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutrición en el Ciclo de la Vida
Cuidado Alimentario Nutrición en Trastornos de Conducta Alimentaria	CT	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutrición en el Ciclo de la Vida
Dietas Alternativas	CT	34	34	68	7	Dietética
Nutrición Enteral y Endovenosa	CT	34	34	68	7	Cuidado Alimentario Nutrición en el Adulto y Anciano Enfermo
Rehabilitación Física en Enfermedades Crónicas Degenerativas	CT	34	34	68	7	
Respuesta Inmune y Nutrición	CT	34	34	68	7	
Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutrición	CT	34	34	68	7	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutrición
Actualidades 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.

CUARTO. 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.

QUINTO. Los requisitos de ingreso son el Bachillerato y los demás que marque la normatividad universitaria vigente.

SEXTO. Bajo los lineamientos que determine la Rectoría del Centro, a través de la Secretaría Académica, se establecerán los respectivos procedimientos de seguimiento y acreditación del nivel de competencia requerida de lengua extranjera.

SÉPTIMO. Los requisitos para obtener el título de Licenciado en Nutrición, además de los establecidos en la normatividad universitaria vigente, serán las 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 segunda 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 alguno de las modalidades de titulación establecidas en la normatividad universitaria; y
- e) Cada Centro Universitario podrá incluir en su reglamento de titulación otros requisitos, de acuerdo a las necesidades de calidad que establezca.

OCTAVO. 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 hoy 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.

NOVENO. Los alumnos actuales que por cualquier circunstancia sean alcanzados por el nuevo plan y que cubran los requisitos que estipula la normatividad universitaria, en caso de reingresa, podrán solicitar por escrito a la Coordinación de Control Escolar ser inscritos en el nuevo programa y se les dará de alta su historia académica, conforme a la tabla de equivalencias de materias incluido en el presente dictamen.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp.021
Dictamen Núm. I/2013/417

DÉCIMO. 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.

DÉCIMO PRIMERO. Los certificados se expedirán como Licenciatura en Nutrición; el título se expedirá como Licenciado en Nutrición.

DÉCIMO SEGUNDO. Las Escuelas con Reconocimiento de Validez Oficial que imparten este programa educativo, implementarán gradualmente este plan de estudios, a partir del calendario 2015 A”.

DÉCIMO TERCERO. 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.

DÉCIMO CUARTO. El costo de operación e implementación de este programa educativo será cargado al techo presupuestal que tienen autorizado los Centros Universitarios.

DÉCIMO QUINTO. 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.

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"
Guadalajara, Jalisco, 21 de noviembre de 2013
Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla
Presidente



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp.021
Dictamen Núm. I/2013/417

Dr. Jaime Federico Andrade Villanuevo Mtro. Javier Espinoza de los Monteros
Cárdenas

Dr. Héctor Raúl Solís Gadea Mtro. José Alberto Castellanos
Gutiérrez

Mtro. Reynaldo Gómez Jiménez Dr. Martín Vargas Magaña

C. Diego Arturo Zavala Trejo C. Marco Antonio Núñez Becerra

Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario de Actas y Acuerdos

PROPUESTA: VERSIÓN NOVIEMBRE 21 DE 2013
COORDINACIÓN DE INNOVACIÓN EDUCATIVA Y PREGRADO
MTRO. MARCOS ANTONIO RAMÍREZ MARTÍNEZ
COMITÉ DE APOYO TÉCNICO

AIFC
[Handwritten signature]



Tabla de equivalencias del plan de estudios de la **Licenciatura en Nutrición**, respecto del dictamen I/2000/499 y I/2003/625.

PLAN 2000						PLAN 2014				
UA	CLAVE UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS	UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS
Administración de Programas de Nutrición	CS138	40	40	80	8	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	34	34	68	7
Administración de Servicios de Alimentos	CS141	60	60	120	12	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	51	51	102	10
Alimentación Institucional	CS142	60	60	120	12	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	51	51	102	10
Antropología de la Nutrición	CS143	40	40	80	8	Socio-Antropología de la Alimentación	34	34	68	7
Bases Moleculares de la Nutrición	FO156	80	20	80	9	Nutrigenética y Nutrigenómica	51	17	68	8
Bioética y Normatividad	CS146	40	0	40	5	Bioética y Universidad	48	16	64	7
Biología Molecular	FO170	50	30	80	9	Biología Molecular	64	16	80	10
Bioquímica	FO164	78	42	120	13	Bioquímica Humana	80	16	96	12
Bioquímica de los Alimentos	FO155	40	40	80	8	Bioquímica de los Alimentos	34	34	68	7
Biomatemáticas	FM136	40	20	60	6	Sin Equivalencia				
Biotecnología de los Alimentos	FO161	60	20	80	9	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones	51	51	102	10
Bromatología	FO157	40	40	80	6	Bromatología	17	51	68	5
Cultura Alimentaria Nacional e Internacional	CS136	80	20	60	9	Sin Equivalencia				
Dietas Alternativas	RC135	40	40	80	8	Dietas Alternativas	34	34	68	7
Dietética						Cálculo Dietético y Planeación de Menús	17	51	68	5
	RC128	60	60	120	12	Dietética	34	34	68	7
Economía y Política Alimentaria	SP130	40	40	80	6	Economía y Política Alimentaria	51	17	68	8
Educación y Comunicación en Nutrición	CS139	20	100	120	10	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición (Si también cursó Fundamentos Pedagógico Didácticos)	17	51	68	5
Epidemiología de la Nutrición	SP128	60	20	80	9	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	34	34	68	7
Evaluación del Estado Nutricio	RC129	60	60	120	12	Evaluación del Estado Nutricio	51	51	102	10
Farmacología	FO165	60	0	60	6	Sin Equivalencia				



PLAN 2000						PLAN 2014				
UA	CLAVE UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS	UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS
Fisiología	FO163	130	50	180	20	Fisiología Humana	130	40	170	20
Fisiología del Ejercicio	FO175	40	20	60	6	Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio	48	16	64	7
Fisiopatología Nutricional	FO160	40	40	80	8	Fisiopatología y Nutrición	34	34	68	7
Fundamentos Pedagógicos Didácticos	CS135	60	20	80	9	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición (Si también cursó Educación y Comunicación en Nutrición)	17	51	68	5
Gastronomía	RC136	10	30	40	3	Gastronomía Nacional e Internacional	16	16	32	3
Inmunología	FO173	40	20	60	6	Sin Equivalencia				
Medicina del Deporte	MH221	40	0	40	5	Sin Equivalencia				
Mercadotecnia y Comercialización de Alimentos	CS140	60	20	80	9	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales	17	51	68	5
Metodología de la Investigación	FM135	80	0	80	11	Metodología de la Investigación	48	16	64	7
Microbiología de los Alimentos	PT129	60	20	80	9	Inocuidad de los Alimentos (Si también cursó Toxicología de los Alimentos)	17	51	68	5
Modificación de la Conducta Alimentaria	PA134	60	20	80	9	Sin Equivalencia				
Morfología	MF113	100	20	120	14	Fundamentos de Anatomía	80	16	96	12
Nutrición Aplicada a la Comunidad	SP129	10	110	120	8	Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones	17	51	68	5
Nutrición Clínica del Adulto y Anciano	RC131	60	60	120	12	Cuidado Alimentario Nutrición en el Adulto y Anciano Enfermo	51	51	102	10
Nutrición Clínica Pediátrica	RC130	60	60	120	12	Cuidado Alimentario Nutrición en el Niño y Adolescente Enfermo	51	51	102	10
Nutrición en el Ciclo de la Vida	RC132	60	60	120	12	Proceso Alimentario Nutrición en el Ciclo de la Vida	34	34	68	7
Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	RC137	40	40	80	8	Cuidado Alimentario Nutrición en la Actividad Física y el Deporte	34	34	68	7
Nutrición Enteral y Endovenosa	RC133	40	40	80	8	Nutrición Enteral y Endovenosa	34	34	68	7



PLAN 2000						PLAN 2014				
UA	CLAVE UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS	UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS
Prácticas e Investigación en Administración de Servicios de Alimentación y Comercialización de Alimentos	CS145	0	150	150	10	Sin Equivalencia				
Prácticas e Investigación en Ciencias de los Alimentos	FO171	0	150	150	10	Sin Equivalencia				
Prácticas e Investigación en Nutrición Clínica	RC134	0	150	150	10	Sin Equivalencia				
Prácticas e Investigación en Nutrición Comunitaria	SP135	0	150	150	10	Sin Equivalencia				
Proceso Alimentario Nutricio	FO159	40	0	40	5	Historia y Epistemología de la Nutriología	8	8	16	2
Propiedad Intelectual	DO638	30	50	80	7	Propiedad Intelectual	20	12	32	4
Psicología	PB124	60	0	60	8	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	17	17	34	3
Salud Pública	SP131	60	0	60	8	Alimentación y Salud Pública	51	17	68	8
Selección de Alimentos	CS134	40	40	80	8	Selección y Preparación de Alimentos (Si también cursó Técnicas Culinarias)	17	51	88	5
Seminario de Investigación en Administración y Comercialización	FM131	40	40	80	8	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición	17	51	68	5
Seminario de Investigación en Ciencias de los Alimentos	FM128	40	40	80	8	Protocolo de Investigación en Nutrición	17	51	68	5
Seminario de Investigación en Nutrición Clínica	FM129	40	40	80	6	Comunicación Científica en Nutrición	17	51	68	5
Seminario de Investigación en Nutrición Comunitaria	FM130	40	40	80	8	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición	17	51	68	5
Sexualidad Humana	RC141	40	40	80	8	Sexualidad Humana	32	16	48	5
Sin Equivalencia						Comunicación y Tecnologías de la Información	16	18	32	3
Sin Equivalencia						Gestión de Proyectos Productivos	17	51	88	5



PLAN 2000						PLAN 2014				
UA	CLAVE UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS	UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS
Sin Equivalencia						Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	17	153	170	12
Sin Equivalencia						Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos	17	153	170	12
Sin Equivalencia						Práctica Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	17	153	170	12
Sin Equivalencia						Práctica Profesional en Nutrición Clínica	17	153	170	12
Sin Equivalencia						Prácticas en Actividades Físicas	17	17	34	3
Sin Equivalencia						Prevención y Terapéutica con Alimentos	17	17	34	3
Sin Equivalencia						Proyecto de Vida	20	12	32	4
Sin Equivalencia						Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	17	153	170	12
Sin Equivalencia						Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos	17	153	170	12
Sin Equivalencia						Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	17	153	170	12
Sin Equivalencia						Aplicación Profesional en Nutrición Clínica	17	153	170	12
Sin Equivalencia						Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional	17	153	170	12
Sin Equivalencia						Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos	17	153	170	12
Sin Equivalencia						Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	17	153	170	12
Sin Equivalencia						Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica	17	153	170	12
Sin Equivalencia						Actualidades en Salud	32	0	32	4
Sin Equivalencia						Alimentación y Nutrición en el Adulto Mayor	34	34	66	7



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

Exp.021
Dictamen Núm. I/2013/417

PLAN 2000						PLAN 2014				
UA	CLAVE UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS	UA	HT	HP	H Tot.	CRÉDITOS
Sin Equivalencia						Cuidado Alimentario Nutricio en Trastornos de Conducla Alimentaria	17	17	34	3
Sin Equivalencia						Evaluación Sensoriel de los Alimentos	32	32	64	6
Sin Equivalencia						Gestión Educative	20	12	32	4
Sin Equivalencia						Habilidades Gerenciales	16	16	32	3
Sin Equivalencia						Producción de Alimentos para el Autoconsumo	32	32	64	6
Sin Equivalencia						Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico Degenerativas	34	34	66	7
Sin Equivalencia						Respuesta Inmune y Nutrición	34	34	66	7
Sin Equivalencia						Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	34	34	68	7
Sistemas de Producción de Alimentos	FO168	40	40	80	8	Producción y Disponibilidad de Alimentos	17	51	68	5
Sociología	CS126	60	0	60	8	Sociedad y Salud	26	22	48	4
Técnicas Culinarias	CS137	10	30	40	3	Selección y Preparación de Alimentos (Si también cursó Selección de Alimentos)	17	51	68	5
Toxicología de los Alimentos	FO158	60	20	80	9	Inocuidad de los Alimentos (Si también cursó Microbiología de los Alimentos)	17	51	68	5