



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

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

Resultando

- 1 Que el 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.
- 2 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.
- 3 Que el H Consejo General Universitario, en su sesión del 16 de diciembre de 2013 aprobó, bajo el dictamen número I/2013/517, la modificación al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición para el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, el Centro Universitario de los Altos, el Centro Universitario de la Costa Sur, el Centro Universitario del Sur, el Centro Universitario del Norte y se autorizó su apertura en los Centros Universitarios de la Ciénega y de Tonalá, a partir del ciclo escolar 2014 "B".
- 4 Que el Centro Universitario de la Costa, Campus Puerto Vallarta, es el órgano desconcentrado de la Red Universitaria encargado de cumplir, en su ámbito de competencia, los fines que en el orden de la cultura y la educación superior corresponden a esta Casa de Estudios, de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica
- 5 Que la finalidad principal del Centro Universitario de la Costa, es la formación de los profesionistas, investigadores y docentes que requiere la sociedad jalisciense, en particular en aquellas áreas prioritarias para el desarrollo integral y sustentable de la región y del país



- 6 Que el Centro Universitario de la Costa plantea una alternativa educativa, sustentada en una visión holística del sujeto, con un enfoque didáctico pedagógico ligado a las necesidades de aprendizaje del futuro profesional, y a las necesidades de formación que plantean tanto el desarrollo de la disciplina como la evolución de los mercados ocupacionales. Esta alternativa parte de dos conceptos esenciales competencias integradas y curriculum integral
- 7 Que el Centro Universitario de la Costa tiene un área de influencia próxima en el municipio de Vallarta, de donde provienen alumnos de los diversos programas educativos. El área está conformada por los municipios de San Sebastián del Oeste, Mascota y Talpa de Allende De manera global, la población de alumnos inscritos en los niveles de educación básica y media superior es de 10,016, de los cuales 1,550 son de bachillerato
- 8 Que en Puerto Vallarta las principales causas de mortalidad, en el año 2011, fueron las enfermedades del corazón, diabetes mellitus, enfermedades cerebrovasculares y pulmonares, seguidas de accidentes de vehículo de motor, cirrosis y otras patologías crónicas del hígado, afecciones perinatales, nefritis y nefrosis, agresiones (homicidios), tumor maligno de tráquea, bronquios y pulmón, VIH/SIDA y desnutrición calórico-proteica, entre las principales
- 9 Que en 2011 la tasa de mortalidad por 100,000 habitantes, por deficiencia de la nutrición, fue del 10.6; por anemia, del 2.4, en la región sanitaria VIII (Puerto Vallarta) Dicha región comprende los municipios de Puerto Vallarta, Cabo Corrientes, Mascota, San Sebastián del Oeste, Talpa de Allende y Tomatitlán. En Puerto Vallarta, en el área costa norte y región sanitaria VIII de la Secretaría de Salud Jalisco, se tiene una prevalencia ligeramente por arriba de la media estatal para adolescentes y adultos
- 10 Que la región de Puerto Vallarta requiere de profesionistas para atender a los 220,368 habitantes, en los ámbitos de promoción de la nutrición en general Puerto Vallarta, por su vocación turística, ofrece oportunidad de desarrollo profesional en esta área, tanto a los turistas como a la población residente En el indicador educativo, el Licenciado en Nutrición tiene un campo laboral como docente, atendiendo a 85,318 alumnos de nivel básico y medio superior, ubicados en 599 escuelas; todo ello además de la oferta existente en hospitales públicos y privados de la región.



11. Que se encontraron importantes hallazgos en el proceso de consulta para conocer las necesidades de oferta académica, aplicado en siete municipios (Bahía de Banderas, Cabo Corrientes, Mascota, Puerto Vallarta, San Sebastián del Oeste, Talpa de Allende y Tomatlán), la mayor concentración poblacional está en el municipio de Puerto Vallarta, donde se ubica la sede del Centro Universitario de la Costa. Es importante destacar que dentro del estudio profesiográfico realizado en el mes de diciembre de 2010, en cinco instituciones educativas de la región, y donde se encuestó a un total de 532 alumnos, se encontró que la Licenciatura en Nutrición se encuentra entre las primeras 10 carreras solicitadas como primera opción, en cuarto lugar como segunda opción y en segundo lugar como tercera opción.
12. Que en la onceava sesión extraordinaria del H. Consejo del Centro Universitario de la Costa, llevada a cabo el 7 de octubre de 2013, bajo el dictamen número 18/1213/13, se aprobó la apertura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición.
13. Que la formación de Licenciados en Nutrición en el Centro Universitario de la Costa, favorecerá la ampliación del capital social de la región y del Estado de Jalisco, posibilitando un mayor y mejor conocimiento de los fenómenos nutricionales, evaluando aspectos específicos de la salud asociados a la nutrición, así como el diseño de planes y programas de políticas públicas orientadas a prevenir enfermedades y, en general, a mejorar la calidad de vida de los habitantes, a través de una alimentación sana.
14. Que la propuesta curricular corresponde a un modelo educativo con el enfoque de Competencias Profesionales Integradas, desde una perspectiva inter paradigática y constructivista que reconoce "la complejidad de la sociedad actual y la necesidad de un pensamiento crítico, creativo, histórico, relacional, integrador, heurístico, capaz de reconocer problemas, oportunidades y desafíos".
15. 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.



16 Que el objetivo general de este programa educativo es formar profesionales 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 como 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

17 Que los objetivos específicos del programa educativo de la Licenciatura en Nutrición son

- a Analizar y comprender la integralidad biopsicosocial, cultural y ecológica del humano, con una actitud de respeto para su estudio y tratamiento,
- b Incidir en el proceso alimentario-nutricio individual, familiar y social, con un enfoque multi, inter y transdisciplinario, a través de acciones de educación, orientación e investigación en nutrición, basadas en el proceso de cuidado nutricio que se aplicara a todos los campos profesionales de la licenciatura y que incluye aspectos de interculturalidad En el campo de Alimentación y Nutrición Poblacional incluirá también seguridad alimentaria y desarrollo sustentable,
- c Desarrollar Competencias Profesionales Integradas a partir de su inserción en escenarios reales de práctica profesional, como son el mercado laboral en Nutrición Clínica, Alimentación y Nutrición Poblacional, Ciencias de los Alimentos y Gestión de Servicios de Alimentos;
- d Desarrollar en los egresados actitudes y valores para comprender y transformar la realidad socio-epidemiológica y laboral, con juicio crítico-científico, sentido humanista y ecológico,
- e Desarrollar valores para el desempeño profesional que le permitan la incorporación de los avances científico-tecnológicos para un óptimo trabajo inter profesional,
- f Desarrollar un proceso de aprendizaje con sustento pedagógico-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, y



- h. Fortalecer la identidad profesional de alumnos, egresados, académicos y profesionales, a través de la participación en instancias colegiadas y acciones de formación continua

18 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 esta estructurado a partir de los siguientes atributos

a. Intereses por:

- El bienestar individual, familiar y social,
- Ampliar y aplicar conocimientos referentes a todas las áreas de la nutrición, con interés en la salud individual y de la población;
- Incorporarse a la comunidad de profesionales de la salud que trabaja en la creación y aplicación del conocimiento, en pro de la buena alimentación y nutrición con beneficios para la salud, como parte de su proyecto de vida;
- Hábitos de alimentación y estilos de vida saludables en sí mismo y en 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 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 la información y la 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.

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

A. Competencias Socioculturales:

- a Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;
- b Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones,
- c Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi-inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático



B. Competencias Técnico-Instrumentales:

- a Comprende y utiliza tecnologías de la información y la comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;
- b Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

C. Competencias Profesionales:

- a Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria;
- b Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional;
- c Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios,
- d Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo- con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria-, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político, nacional e internacional;
- e Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo, a través de la gestión de proyectos, construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales;



- f) Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente, y
 - 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.
20. 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
21. Que el Centro Universitario de la Costa cuenta con los apoyos de infraestructura, equipamiento, así como los recursos humanos necesarios para la implementación del proyecto curricular

En virtud de los resultados antes expuestos, y

Considerando,

- I) Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado de Jalisco con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 de su Ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local del día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto número 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco.



- II Que como lo señalan las fracciones I, II y IV, artículo 5 de la Ley Orgánica de la Universidad, en vigor, son fines de esta Casa de Estudios la formación y actualización de los técnicos, bachilleres, técnicos profesionales, profesionistas, graduados y demás recursos humanos que requiere el desarrollo socio-económico del Estado, organizar, realizar, fomentar y difundir la investigación científica, tecnológica y humanística; y coadyuvar con las autoridades educativas competentes en la orientación y promoción de la educación media superior y superior, así como en el desarrollo de la ciencia y la tecnología
- III Que es atribución de la Universidad realizar programas de docencia, investigación y difusión de la cultura, de acuerdo con los principios y orientaciones previstos en el artículo 3 de la Constitución Federal, así como la de establecer las aportaciones de cooperación y recuperación por los servicios que presta, tal y como se estipula en las fracciones III y XII del artículo 6 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara
- IV. Que es atribución del H Consejo General Universitario, de acuerdo a lo que indica el último párrafo del artículo 21 de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudios, fijar las aportaciones respectivas a que se refiere la fracción VII del numeral antes citado
- V Que el H Consejo General Universitario funciona en pleno o por comisiones, las que pueden ser permanentes o especiales, como lo señala el artículo 27 de la Ley Orgánica
- VI. Que es atribución del Consejo General Universitario, conforme lo establece el artículo 31, fracción VI de la Ley Orgánica y el artículo 39, fracción I del Estatuto General, crear, suprimir o modificar carreras y programas de posgrado y promover iniciativas y estrategias para poner en marcha nuevas carreras y posgrados
- VII Que es atribución de la Comisión de Educación conocer y dictaminar acerca de las propuestas de los Consejeros, el Rector General o de los titulares de los Centros, Divisiones y Escuelas, así como proponer las medidas necesarias para el mejoramiento de los sistemas educativos, los criterios de innovaciones pedagógicas, la administración académica y las reformas de las que estén en vigor, conforme lo establece el artículo 85, fracciones I y IV del Estatuto General.

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



- VIII. 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
- IX. Que como lo establece el Estatuto General en su artículo 138, fracción I, es atribución de los Consejos Divisionales el sancionar y remitir a la autoridad competente las propuestas de los Departamentos para la creación, transformación y supresión de planes y programas de estudio en licenciatura y posgrado
- X. Que tal y como lo prevé la fracción I, artículo 10 del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de la Costa, es atribución de la Comisión de Educación dictaminar sobre la pertinencia y viabilidad de las propuestas para la creación, modificación o supresión de carreras y programas de posgrado a fin de remitirlas, en su caso, al Consejo General Universitario

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

Resolutivos:

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

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

TERCERO. El costo de operación e implementación de este programa educativo será cargado al techo presupuestal que tiene autorizado el Centro Universitario

Para la operación del programa, en cuanto al número de horas se refiere, el Centro Universitario de la Costa deberá considerar un promedio de horas, por grupo, de 23 13 horas, hasta alcanzar 185.04 horas (8 ciclos), cuyo importe deberá asignarse a la partida de servicios personales de la Red Universitaria.



CUARTO. De conformidad a lo dispuesto en el último párrafo del artículo 35 de la Ley Orgánica, y debido a la necesidad de lanzar la convocatoria para que los estudiantes inicien en agosto próximo, solicítase al C Rector General resuelva provisionalmente el presente dictamen, en tanto el mismo es aprobado por el pleno del H. Consejo General Universitario

Atentamente
"PIENSA Y TRABAJA"


"Año del Centenario de la Escuela Preparatoria de Jalisco"

Guadalajara, Jal., 19 de mayo de mayo de 2014

Comisiones Permanentes Conjuntas de Educación y de Hacienda

Mtro. Itzcóatl Tonatliuh Bravo Padilla
Presidente


Dr Héctor Raúl Solís Gadea


Mtro. Javier Espinoza de los Monteros
Cárdenas


Dra. Leticia Leal Moya


Mtro. José Alberto Castellanos Gutiérrez


Dr Héctor Raúl Pérez Gómez


Dr. Martín Vargas Magaña


C. Beatriz Zirahuen Romero Lupercio


C. José Alberto Salazar Villaseñor

Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario de Actas y Acuerdos