



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO



Univ. Guadalajara  
4/NOV/15

Oficio No. M/11/2015/2433/I

**Sonia Reynaga Obregón**  
Coordinadora General Académica  
Vicerrectoría Ejecutiva  
Universidad de Guadalajara  
Presente

At n. Día Patricia Rosas Chávez  
Coordinadora de Innovación Educativa y Prograda

Por acuerdo con el Maestro José Alfredo Peña Ramos, Secretario General de la Universidad de Guadalajara y Secretario de Actas y Acuerdos del H. Consejo General Universitario, adjunto al presente copia del oficio número CV/III/394/2015, recibido en esta Secretaría de Actas y Acuerdos el 27 de octubre actual, signado por el Doctor Víctor Manuel Castillo Girón, Secretario Académico del H. Consejo del Centro Universitario de los Valles, mediante el cual solicita la apertura de la Licenciatura en Nutrición.

Lo anterior, con mi atenta solicitud de que el Comité de Apoyo Técnico de la Comisión Permanente de Educación 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

MFR:SL  
2015 NOV 1 11:11

Atentamente  
"PIENSA Y TRABAJA"  
Guadalajara, Jal., 03 de noviembre de 2015



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

**Mtro. Jesús Alberto Jiménez Herrera**  
Secretario Técnico de la Secretaría General

c.c.p. Mtro. I. Tonahut Bravo Padilla, Rector General y Presidente de la Comisión de Educación  
c.c.p. Dr. José Luis Santana Medina, Rector del Centro Universitario de los Valles  
c.c.p. Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro, Vicerrector Ejecutivo  
c.c.p. Minutario  
JAP/UAJHT/05

COORDINADORA GENERAL ACADÉMICA  
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
4 NOV 2015  
JAP/UAJHT/05



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Secretaría de Actas y Acuerdos

260

CV/III/394/2015

**Mtro. Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla**

Rector General de la Universidad de Guadalajara y

Presidente del Consejo General Universitario

**PRESENTE**

At'n Mtro. Jose Alfredo Peña Ramos

Secretario General y Secretario de

Actas y Acuerdos del Consejo General Universitario

Por este conducto, e instrucciones del Rector Dr. José Luis Santana Medina y con fundamento en el artículo 54 fracción III de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara le remito el dictamen CV/CC/IX/090/2015 mediante el cual se aprueba el proyecto de creación y apertura del programa Licenciatura en Nutrición, emitido por las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda aprobado por el pleno del Consejo de Centro en su sesión de fecha 01 de octubre del 2015

Se adjunta expediente con los siguientes elementos

- Proyecto de creación de la Licenciatura en Nutrición
- Acta del Colegio Departamental
- Acta del Consejo Divisional
- Acta del Consejo de Centro
- Dictamen CV/CC/IX/090/2015 debidamente aprobado
- Anexos
  - Ruta sugerida para los estudiantes
  - Programas de Estudio
  - Listado de académicos
  - Relación de convenios
  - Curriculum Vitae

Lo anterior a efecto de que se someta a consideración y en su caso aprobación por el H Consejo General Universitario

Sin otro particular, reciba un cordial saludo

8491

Videa  
27/10/15  
17:51

C.C.P. Kibho  
A.S.M.V.N.C.G.P.

ATENTAMENTE  
"Piensa y Trabaja"

Ameca, Jalisco a 15 de octubre del 2015



*Victor Manuel Castillo*

**Dr. Victor Manuel Castillo**  
Secretario Académico y  
Secretario de Actas y Acuerdos del Consejo de Centro  
SECRETARÍA ACADÉMICA



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES

# LICENCIATURA EN NUTRICIÓN





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES

**PROYECTO**

**CREACIÓN DE LA  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES

# I. Oficio de remisión al Consejo General Universitario







## II. Proyecto de creación de la Licenciatura en Nutrición.





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

División de Estudio de la Salud

Proyecto para la creación de la carrera de Licenciatura en Nutrición

## ÍNDICE

### 1 Fundamentación

Antecedentes

Desarrollo Histórico

Descripción General del programa

Contexto Social

- a) Análisis Socioeconómico de la Región
- b) Impacto en el desarrollo económico
- c) Contexto Institucional
- d) Modelo asumido

### 2 Objetivo general del plan de estudios

### 3 Objetivos específicos

### 4 Perfil del egresado

### 5 Metodología empleada

- a) Criterios metodológicos seguidos en la elaboración del plan de estudios

### 6 Estructura del plan

- a) Mapa curricular
- b) Unidades de aprendizaje, conteo de créditos
- c) Áreas de formación
- d) Conteo de créditos

### 7 Criterios y sistemas de evaluación

- a) Unidades de aprendizaje
- b) Evaluación modular a través de proyectos
- c) Evaluación de segunda lengua
- d) Evaluación de prácticas profesionales
- e) Titulación integrada

### 8 Criterios de implantación

- a) Movilidad y flexibilidad curricular
- b) Servicio social y prácticas profesionales
- c) Requisitos de ingreso
- d) Requisitos de egreso, obtención de grado y titulación
- e) Duración del programa

9 Evaluación y actualización curricular

- a) Periodicidad de evaluación y actualización
- b) Formas de evaluación y actualización

10 Recursos

- a) Infraestructura física Laboratorios y espacios académicos
- b) Recursos en línea
- c) Planta docente

11 Presupuesto de ingresos y egresos

## Fundamentación

### ANTECEDENTES

El hombre, como todos los seres vivos, necesita alimentarse y/o nutrirse para vivir. La nutrición es una ciencia que se encarga de estudiar los nutrientes (sustancias nutricias/alimenticias o nutrimentos) que constituyen los alimentos, así como la función que se lleva a cabo en el organismo, así mismo, la interacción de dichos nutrientes respecto a la salud y a la enfermedad. La ciencia de la nutrición se dedica a investigar las necesidades nutricionales del ser humano, sus hábitos, consumo de alimentos, la composición y valor nutricional, además de todos los factores que interactúan para que un organismo se alimente, llevando a la nutrición como un conjunto de procesos biológicos, psicológicos y socioculturales que se dirige hacia el estudio del consumo, ingestión, digestión, absorción, metabolismo y excreción de las sustancias alimenticias (nutrientes/nutrimentos) por medio de los cuales se produce energía para que ese organismo vivo puede sostenerse, crecer, desarrollarse y en la mayoría de los casos reproducirse.

La necesidad de alimentarse ha hecho que el hombre se desarrolle con su entorno, es decir, ha cambiado, alterado y estructurado la tierra en donde vive, ha perfeccionado y diversificado utensilios para arrancar raíces de plantas y cazar animales, y también ha utilizado el fuego para asimilar los productos inadecuados al aparato digestivo. En este sentido el hombre ha ido desarrollando métodos para obtener alimentos más apetecibles, al igual que ha domesticado animales para asegurar el abastecimiento de carne. El ser humano tiene la particularidad de seleccionar y preparar sus propios platos lo que se conoce como arte culinario o la cocina que se realiza diariamente en casa.

La nutrición es un tema que actualmente tiene gran énfasis en la vida del ser humano tanto en el mundo laboral y profesional como dentro de cada uno de los grupos que comprende la sociedad. A nivel global, es uno de los temas más importantes de los cuales se hacen estudios para que cada día existan mejoras en este plano esencial en la vida del ser humano. En los países desarrollados se han puesto en marcha programas y hasta políticas para brindar solución a los problemas que tienen que ver con la nutrición y/o alimentación. Existen, además, muchos artículos relacionados al tema con información científica que nos guía a seleccionar aquellos alimentos y nutrientes para mantener una

dieta balanceada y hasta nos informa sobre las posibles causas de una malnutrición, los desórdenes alimentarios y cómo prevenirlos

La globalización del entorno en el cual se desarrolla el ser humano ha propiciado que se presente una transición epidemiológica nutricional, manifestándose una serie de enfermedades que se ha suprimido gracias al progreso de los conocimientos en materia de nutrición, tal es el caso de enfermedades carenciales, causadas por la falta de alguna vitamina u otro nutrimento en la dieta. Es importante mencionar que en la segunda mitad del siglo XX las enfermedades infecciosas dejaron de ser la causa principal de mortalidad, para pasar a serlo las enfermedades crónicas degenerativas como es la obesidad, diabetes mellitus, enfermedades cardiovasculares, el cáncer, entre otras. Estadísticamente se ha demostrado que la dieta es un factor de riesgo importante implicado en el desarrollo de estas enfermedades.

En base a lo anterior, se hace más evidente la importancia que tiene la preparación de profesionales del nivel superior en el área de Nutrición la cual representa un potencial en el abordaje de factores de salud, además incluye la mejora en las áreas dedicadas a la prevención, diagnóstico y tratamiento de enfermedades, es decir representa una respuesta integral y directa a una demanda social basada en la situación de salud, económica, tecnológica y educativa del estado de Jalisco, que además puede contribuir con avances significativos en diversas temáticas de relevancia nacional e internacional.

La Licenciatura en Nutrición formará profesionales que serán capaces de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, abordar las áreas de servicios de alimentos, así mismo innovar con nuevos productos enfocados al área de la alimentación y/o nutrición. Por lo anterior incluye dentro de estas aplicaciones el realizar investigaciones en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios, interdisciplinarios y transdisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria-nutricional, mediante acciones de prevención, promoción y atención a las problemáticas de salud a nivel individual y colectivo.

El Centro Universitario de los Valles (CUVALLES) desde su creación tienen el propósito de brindar una formación multidisciplinaria para el abordaje de las diversas problemáticas

que se presentan en la región. La salud aspecto fundamental de atención y de formación de recursos humanos que requiere especial interés como una problemática no solo regional, sino nacional e internacional

El CUVALLES, en sesión de Consejo de Centro de fecha 8 de julio del 2009, el pleno aprobó el dictamen CC/EyH/233/2009 mediante el cual se aprueba la propuesta de apertura de la Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario de los Valles apeándose al plan de estudios aprobado por el Consejo General Universitario bajo dictamen número I/2000/499 y la modificación según dictamen I/2003/625, en respuesta al mismo la Comisión de Educación del Consejo General Universitario emitió el oficio IV/032010/486/I en que se informa que no es posible la aprobación del proyecto, toda vez que el Centro Universitario de los Valles no contaba con la infraestructura necesaria para su implementación, de igual forma se anexaron algunas observaciones y recomendaciones del Secretario Particular del Centro Universitario de Ciencias de la Salud

El 20 de enero del 2010 las comisión conjunta de Educación y Hacienda con el conocimiento del Rector del Centro, acuerda la revisión dentro de la Comisión de Educación, además que el CUVALLES tome en cuenta las observaciones de la Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado (CIEP) y complete el expediente Asimismo se solicita que el Centro Universitario atienda las observaciones realizadas por el Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS). Finalmente, el 16 de febrero en sesión de las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda del CGU, aun cuando en acuerdo de la reunión anterior de la Comisión de Educación era la carta del CUCS apoyando la apertura del programa en CUVALLES, sin embargo no se aprueba en tanto no cuenta con la infraestructura necesaria para la impartición de la licenciatura

En este sentido, a 5 años, el CUVALLES ha desarrollado una mejora continua en sus procesos académicos con un crecimiento en la infraestructura, con ello solventa las observaciones de espacios de infraestructura y equipamiento, emitidos por las comisiones del CGU. Dicho crecimiento contribuye en la implementación de nuevos programas educativos, en este caso la Licenciatura en Nutrición, con nuevos laboratorios, espacios áulicos, académicos y administrativos. Del mismo modo incide en el desarrollo y mejora de los perfiles académicos que abonan a un trabajo interdisciplinar y multidisciplinar en el marco de su modelo académico



Otros de los avances presentados durante estos últimos cinco años, se ven de manifiesto en el incremento de acuerdos y convenios con diversos sectores, tanto públicos como privados, en específico con el sector salud. De igual manera ha crecido significativamente el trabajo en red con otros centros universitarios regionales y temáticos de la Universidad de Guadalajara (UDEG).

## DESARROLLO HISTÓRICO

Desde épocas remotas (escritos antiguos en Babilonia, Grecia, Lejano Oriente) ya se hablaba de alimentos y plantas como remedio natural contra enfermedades y preservación de la salud, es decir, para recuperar y mantener el equilibrio del cuerpo. En el siglo V A.C., Hipócrates dio recomendaciones sobre la dieta, que no sólo se referían a la alimentación, sino a las normas de vida en general, y afirmaba que a mejor nutrición mayor salud. Para 1750 se identifican los inicios de los cambios fundamentales en la alimentación mundial, debido a los estudios científicos sobre energía y proteínas y el descubrimiento de las vitaminas (Casimir Funk, bioquímico polaco). Años más tarde, en 1785, Lavoisier descubrió los detalles del metabolismo y posteriormente se descubrió la importancia de las grasas, las proteínas, los hidratos de carbono, las vitaminas y diversos nutrientes inorgánicos para la salud y es así como hasta hace poco más de 200 años se conformó la ciencia de la nutrición.

Los estudios científicos de la nutrición en el siglo XIX pasan de Francia a Alemania y quedan establecidos los principios fundamentales del concepto energético de la nutrición. La nutrición como ciencia inicia con la Asociación Americana de Dietética (ADA), la cual se establece en Ohio en 1927, misma que en la actualidad cuenta con cerca de 70,000 miembros, siendo la agrupación de profesionales de nutrición y alimentación más grande de Estados Unidos y el mundo.

La creación de organismos internacionales como la Organización de Alimentos y Agricultura de las Naciones Unidas (FAO), el United Nations Children's Fund (UNICEF) y la Organización Mundial para la Salud (OMS) le dio más importancia al conocimiento de la nutrición/alimentación.

Por su parte, en México, el doctor José Quintín Olascoaga Moncada, es considerado el pionero de la Dietología. El Departamento de Ciencias de la Nutrición y de los Alimentos de la Universidad Iberoamericana fue constituido en el año de 1972 y alberga la primera Licenciatura en Nutrición del país. La Nutriología se inició hasta el año de 1945, en la Escuela de Dietética del Instituto Nacional de Cardiología, creada a sugerencia del doctor Ignacio Chávez. Posteriormente, para 1950, esta escuela fue trasladada al Instituto Nacional de Nutriología de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, creado por iniciativa Olascoaga Moncada. Hoy en día muchas universidades en el país ofrecen la carrera de Licenciatura en Nutrición debido a la demanda de la sociedad de formar profesionales que se relacionen con la salud.

Pese a los avances en esta ciencia, todavía en nuestros días prevalece la malnutrición por deficiencia (anemia) o por exceso de nutrientes (obesidad), además de la presencia de enfermedades crónico-degenerativas relacionadas con el factor nutricional lo que nos hace reflexionar que falta mucho por hacer en lo que respecta a garantizar el consumo y la utilización adecuada de los alimentos. Por eso es importante la educación alimentaria y, hoy por hoy, existe el profesionalista adiestrado y capacitado (nutriólogo) para prevenir, cuidar y mantener, todo lo relacionado al campo de los alimentos y la nutrición.

## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROGRAMA EN NUTRICIÓN

El proyecto de la Licenciatura en Nutrición se elaboró a partir de la identificación de las necesidades y problemas presentes en la región Valles, a nivel estatal, nacional e incluso global.

El estudio de la alimentación, así como la nutrición a nivel individual y poblacional, abarca una gran diversidad de factores ambientales relacionados con el consumo de alimentos y su utilización por el organismo. Hoy, los problemas relacionados con la presencia de enfermedades crónico-degenerativas son de los principales problemas que afectan a la población mexicana. México es el segundo país con más obesidad y sobrepeso de una lista que incluye a 40 naciones, según los datos arrojados por la más reciente actualización del informe Obesidad y la economía de la prevención del 2010, elaborado por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE). De esta forma, existe una estrecha relación entre la nutrición humana y las condiciones de salud-

enfermedad determinadas por aspectos fisiológicos, bioquímicos psicológicos, sociales económicos y culturales que repercuten directamente en la población

La acción del nutriólogo en la importancia de la prevención recae en la participación en los procesos de orientación y educación en nutrición empleando técnicas de enseñanza-aprendizaje para prevenir, tratar y controlar riesgos o problemas nutricios del individuo, familia o comunidad. Mientras que a nivel de investigación y docencia puede desempeñarse al participar en temas que aborden problemas socialmente relevantes del campo de la nutrición a distintos niveles: biomédico básico, clínico y socio-epidemiológico. En este sentido, el perfil del nutriólogo señala a una persona que posee un espíritu científico caracterizado por la precisión, objetividad, actualidad, solidez y credibilidad en la aplicación del conocimiento el cual se distingue por ser un profesional con sensibilidad social para identificar con claridad las demandas de atención de la población en los diferentes estratos socioeconómicos de su localidad, región y del país, respondiendo a ella con calidad profesional, actuando con ética profesional en sus actividades y en la aplicación del conocimiento. Con base a esto, la necesidad de formar profesionales en Nutrición en la región Valles resulta fundamental.

## CONTEXTO SOCIAL

Con el programa de Regionalización del Gobierno del estado de Jalisco se establecieron criterios para agrupar a los municipios en regiones, mismos que van desde las características de homogeneidad geográfica, productiva, social y cultural, así como las condiciones existentes en materia de comunicaciones y prestación de servicios básicos.

De esta manera, ante las necesidades de la población y para hacer más equilibrado su desarrollo, se incorporó la participación de diferentes actores locales en la construcción del proceso de desarrollo. Fue así que se establecieron 12 regiones, una de ellas es la región Valles que concentra una población cercana a los 350 mil habitantes, lo cual representa el 4.7% de la población estatal (INEGI, 2010).

La región Valles está ubicada en el Centro Occidente de Jalisco, y colinda con las regiones Norte, Sierra Occidental, Centro, Sur y Sierra de Amula, así como con el estado de Nayarit, como se muestra en la *figura 1*. La región Valles está conformada por 14 municipios: Ahualulco de Mercado, Amatitán, Ameca, Cocula, El Arenal, Etzatlán,

Hostotipaquillo, Magdalena, San Juanito de Escobedo, San Marcos, San Martín de Hidalgo, Tala, Tequila y Teuchitlán

#### *Población*

De acuerdo al Censo de Población y Vivienda 2010, hasta ese año contaba con 345 mil 438 habitantes, de los cuales, 170 mil 606 son hombres (49.4%) y 174 mil 832 son mujeres (50.6%), es decir, el número de mujeres supera al de hombres en 4 mil 226 personas. Este volumen de población regional representa el 4.7 por ciento de la población total del estado (Plan regional de desarrollo Jalisco 2030, región 11 Valles, julio 2011, segunda edición).

La población aumentó en forma creciente, ya que en un periodo de 5 años la tasa de crecimiento fue de 10.5%, la población ha disminuido su interés de emigrar al país vecino por buscar mejores oportunidades. No obstante la tasa de crecimiento de las cabeceras municipales aumentó de 0.93% a 2.17%. Los municipios están caracterizados en niveles de media y alta migración debido a la falta de oportunidades de empleo, bajos salarios y trabajo temporal e inestable.

#### *Producción y Desarrollo*

El potencial agropecuario de la región Valles es de suma importancia para Jalisco y para el país, de tal suerte que, en esta región se llevan a cabo actividades de agricultura, ganadería, explotación forestal, cañera (actividad que se realiza principalmente en el municipio de Tala, donde se encuentra el ingenio azucarero más grande del estado de Jalisco), apicultura y por último, la industria tequilera, además esta región, destaca por las artesanías y la joyería.

#### *Ganadería*

En la región Valles se cría ganado bovino, porcino, equino, caprino y ovino. Aporta el 4.46% del valor total de la producción pecuaria de Jalisco. La cadena bovino-carne es la principal actividad ganadera para la región con el 41% del valor de la producción pecuaria, seguida por la cadena ave-carne con el 32.25% de la producción.

### *Agricultura*

La principal actividad agrícola en esta región es el cultivo de caña de azúcar, lo que le convierte en el principal productor a nivel estatal con el 44.80% de la producción, el maíz de grano es el segundo cultivo agrícola en importancia para esta región, con el 42.58% de la producción y el segundo productor a nivel estatal, tomando como referencia la superficie sembrada y la producción obtenida (Plan regional de desarrollo Jalisco 2030, región 11 valles, julio 2011, segunda edición)

Los municipios que muestran mayor rezago en la región son San Juanito de Escobedo y Teuchitlán debido a las actividades que desarrollan en el ámbito de servicio relacionadas con restaurantes de autoservicio y comida para llevar, así como la elaboración de productos de panadería y tortillas. Por otro lado, los municipios que presentan mayor población ocupada en el sector informal son Ameca y Talpa y los que tienen menor presencia en ella son San Marcos y Hostotipaquillo. La región Valles también ofrece actividades como construcción, servicio de esparcimiento y culturales.

En cuanto a la industria, la región Valles es reconocida por la producción de tequila, además que cuenta con fábricas de calzado, artículos de plástico, alimentos balanceados, dulces, chocolates, jabón, dos ingenios azucareros, maquiladoras de ropa, emparadoras de carnes frías, emparadoras de hojas de maíz y de grano, entre otras. Asimismo cuenta con un importante patrimonio histórico-cultural compuesto por zonas arqueológicas, el paisaje agavero y ex-haciendas.

Los problemas ambientales que más aquejan a la región, en orden de importancia son los relativos al agua, la vegetación y el suelo. En todos los municipios existe contaminación de cuerpos de agua superficiales, generada por aguas residuales sin tratamiento. En cuanto a la vegetación, destaca su paulatina pérdida por la tala immoderada que repercute en una clara disminución de los recursos forestales. En relación con la contaminación del suelo, se distingue la que ocasiona el uso de agroquímicos, que no cuenta con políticas regulatorias en la Región.



Figura 1 Región del estado de Jalisco, fuente FOJAL

Por otra parte, la especialización económica de los municipios muestra que predominan las actividades primarias (agricultura, ganadería, aprovechamiento forestal, pesca y caza) y otras como minería, construcción y servicios de esparcimiento y culturales

### Educación

Al inicio del ciclo escolar 2010-2011, en la región Valles se atendió mediante 986 escuelas y con la participación de 5,149 docentes, a una matrícula de 105,590 alumnos, 9,026 estudiantes más que el ciclo 2006-2007, lo que equivale a 9.35% de incremento (Plan regional de desarrollo Jalisco 2030, región 11 valles, julio 2011, segunda edición)

Para los ciclos escolares 2006-2007 y 2010-2011, el número de alumnos se incrementó casi en todos los niveles educativos en educación inicial creció de 1,337 a 1,732 (incremento 29.54%), en educación especial pasó de 1,424 a 2,425 (incremento 70.29%), en educación preescolar pasó de 15,819 a 15,751 (decremento 0.43%), en educación primaria creció de 43,515 a 48,052 (incremento 10.43%), en educación secundaria pasaron de 19,064 a 18,700 (decremento 1.91%), en educación media superior pasó de 12,562 a 13,759 (incremento 9.53%) y en educación superior creció de 2,843 a 5,171

(incremento 81.89%) (Plan regional de desarrollo Jalisco 2030, región 11 valles, julio 2011, segunda edición)

En la región Valles durante el ciclo escolar 2009-2010, de cada 100 niños que cursaron la primaria, tres reprobaron y ninguno abandonó la escuela, y de cada 100 alumnos que ingresaron a la primaria seis ciclos antes 96 lograron concluirla en el tiempo establecido para hacerlo (Plan regional de desarrollo Jalisco 2030, región 11 valles, julio 2011, segunda edición)

Para el caso de educación secundaria, la región Valles presenta un 14.87% en reprobación, por lo que se coloca en la octava posición a nivel estatal, el 6.10% en deserción y el 82.19% de eficiencia terminal, posicionándose en segundo lugar respectivamente, en Jalisco (Plan regional de desarrollo Jalisco 2030, región 11 valles, julio 2011, segunda edición)

En cuanto educación media superior, la región Valles fue la cuarta con mayor reprobación a nivel estatal, con un 21.85% y un 61.28% de eficiencia terminal (Plan regional de desarrollo Jalisco 2030 región 11 valles, julio 2011, segunda edición)

Por su parte en cuanto a la educación superior, la región Valles ocupó la sexta posición en el estado (INEGI, 2010) El municipio que tiene menos profesionistas de una población de 18 años o más, es Magdalena y con mayor cantidad Ahualulco de Mercado y Ameca

La región Valles cuenta con el Instituto Tecnológico Superior de Cocula (ITS Cocula), Instituto Tecnológico Superior de Tala (ITS Tala), Instituto Tecnológico Superior de Tequila (ITS Tequila) y el Centro Universitario de los Valles de la Universidad de Guadalajara (CUVALLES)

El CUVALLES, perteneciente a la Red Universitaria de la Universidad de Guadalajara, fue creado por dictamen del Consejo General Universitario el 17 de marzo del 2000, el cual considera a 19 municipios de Jalisco para ofrecer educación superior, 14 correspondientes a la región Valles y cinco más que corresponden a la región Sierra Occidental (Atenguillo Guachinango Mixtlán, Mascota y Taipa de Allende)

Análisis socioeconómico de la región

El estado de Jalisco es el quinto en extensión territorial, y aunque es uno de los más productivos de la República Mexicana, enfrenta diferentes vicisitudes. El Consejo Estatal de Población (COEPO) publicó el documento titulado "Diez problemas de la población de Jalisco, 2010 Una Perspectiva Sociodemográfica". En dicho trabajo se analizan diez problemas que afectan a importantes sectores de la población de Jalisco, los cuales son:

- 1 Sobrepeso y obesidad
- 2 Adicciones
- 3 Violencia contra las mujeres
- 4 Defunciones por accidentes
- 5 Pobreza
- 6 Situación de la vivienda
- 7 Movilidad
- 8 Rezago educativo
- 9 Rezago en el acceso de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC)
- 10 Calidad del empleo y desocupación

Las dificultades mencionadas son sistémicas y multifactoriales, por lo que encontrar una solución para ellas resulta complejo y requiere una mejor acción pública, un mayor compromiso de la sociedad y una acción y compromiso individual.

La mayoría de los alumnos trabaja y percibe apenas un salario mínimo vigente en la zona. Por lo general las actividades laborales incluyen jornadas completas lo que les implica un doble esfuerzo por alcanzar la educación superior. Gran parte de los alumnos que asisten al CUVALLES, en su trabajo, intercambian por los fines de semana, los días que asistirán a clases.

En la región Valles existe una gran cantidad de industrias, empresas de diferentes ramos, así como instituciones públicas como privadas que requieren recursos humanos capacitados, entre las que se encuentran los ingenios azucareros, la tequileras, restaurantes, instituciones de salud, empresas dedicadas a varios rubros, etc. No obstante, la población sin educación universitaria prácticamente no puede acceder a este tipo de empresas por el requerimiento de una formación profesional, lo que hace evidente la necesidad por los habitantes de la región seguir con estudios universitarios que les permitan tener acceso a las oportunidades laborales que ofrece la misma región. La



formación de recursos humanos por el centro universitario debe de comprender opciones de pregrado que cubran perfiles específicos que se demandan por el sector productivo y evitar que los egresados realicen labores fuera de su perfil o de su formación profesional

Por lo anterior, es necesario adoptar estrategias de desarrollo local, para lo cual toma relevancia el análisis territorial de los recursos humanos y naturales, factores económicos y sociales, infraestructura de comunicación, servicios educativos y de salud, así como espacios recreativos y culturales

La Benemérita Universidad de Guadalajara juega un papel preponderante en esta región puesto que contribuye a la formación de futuros egresados, profesionales capacitados con calidad y eficiencia. Prepara, así mismo, futuros empresarios, asesores, funcionarios y trabajadores de diferentes instituciones tanto públicas como privadas. Además, contribuye en la generación de conciencia social, educación sobre la preservación de la salud y ecológica, conciencia cívica y crecimiento profesional. Forma especialistas e investigadores que, sin duda, hacen grandes esfuerzos por mejorar en todos los sentidos la región Valles.

La educación es una condición necesaria para alcanzar una mejor calidad de vida y lograr mayores niveles de bienestar social. Es la estructura sobre la que se genera el crecimiento cultural, social y económico de los pueblos, por ello es importante conservar, optimizar, mejorar y extender, con criterios de equidad, los servicios educativos del Centro Universitario a toda la región Valles.

#### Pertinencia y factibilidad

El Plan de Desarrollo Institucional del CUValles (PDI) para el 2030 ofrece una visión que incluye promover el vínculo con los sectores productivos, gubernamentales y sociales en toda la región Valles para un desarrollo sustentable. Además, fomenta la interlocución de todas y cada una de las políticas públicas, que dadas sus competencias, el CUVALLES potenciará para que la Región acceda al desarrollo, con un crecimiento económico armonizado en cada uno de los sectores productivos y a su vez, promover la vinculación sectorial y la integración plena de la sociedad y el entorno.

Como parte de su misión, el CUVALLES tiene como finalidad la formación integral de ciudadanos interesados en su desarrollo individual y social, desde una perspectiva de

competencias internacionales y en un marco de valores de responsabilidad, respeto, tolerancia, solidaridad, espíritu de servicio, justicia, conciencia social, democracia y conciencia ecológica. Adicionalmente impulsa la creación de ambientes autogestivos de aprendizaje, con la incorporación de nuevas tecnologías para innovar y desarrollar la capacidad analítica y el pensamiento crítico de los estudiantes

La línea estratégica de *Formación y Docencia* del Plan de Desarrollo Institucional del CUValles para el 2030 se presentan dos objetivos importantes

- Operar un modelo educativo innovador, flexible, multimodal centrado en el estudiante y orientado al aprendizaje, bajo el paradigma de perfiles parciales y proyectos
- Ampliar la cobertura educativa a través de la modalidad de presencialidad optimizada y la incorporación de nuevos programas educativos de licenciatura y posgrado, acordes a las necesidades de la sociedad y la región Valles

En este contexto, la apertura de nuevos programas educativos contribuiría a llevar a cabo los principios institucionales relacionados con el desarrollo de acciones para el crecimiento de la matrícula y oferta educativa

La creación de la Red Universitaria de Jalisco y, consecuentemente, los centros universitarios regionales dan lugar a una nueva visión en cada una de las regiones en las cuales se encuentran cada uno de ellos. Dichos centros tienen por misión aportar soluciones para los graves problemas que aquejan a las regiones a través de la educación superior. Desde luego que la región no es más que un entorno geográfico, que no restringe la formación profesional de la sociedad

La problemática de salud que engloba la región Valles no es exclusiva de esta zona de Jalisco, sino que más bien, comparte y adquiere sentido en relación a la problemática nacional y global. Por lo tanto, la implementación del programa educativo en Nutrición en el CUVALLES contribuye con su plan de desarrollo y representa un paso importante en el avance de las transformaciones educativas de la Universidad de Guadalajara

Desde esta perspectiva, el Centro Universitario de los Valles contribuiría a la formación de profesionales en la salud con conocimientos para ser aplicados directamente en la región Valles mismos que contribuyan en la solución de las problemáticas presentes, por medio de la implementación de nuevas experiencias educativas como referente indispensable para enfrentar los retos y demandas que se tienen en el contexto económico, social cultural, político en cuestión de la salud, esto desde en un enfoque regional estatal y nacional

#### Áreas de impacto y campo laboral

Dada las problemáticas de salud que enfrenta la sociedad, el programa educativo de Nutrición, espera una demanda importante de estudiantes, no sólo en la región, sino a nivel estatal incluso nacional, tal y como sucede con las licenciaturas del área de la salud en CUVALLES. De esta manera, el Centro Universitario forma profesionistas capaces de laborar en cualquier parte del país y en el extranjero. Es importante destacar las áreas de impacto regional

- Evaluar el estado nutricional de la población tanto a nivel individual como colectivo e incidir en la prevención y promoción de la salud por medio de la educación nutricional
- Administrar programas de nutrición y servicios de alimentación
- Establecer las bases para fomentar la generación del conocimiento científico a través de la investigación en el área de la nutrición
- Orientar sobre los principios para la organización y planeación de empresas relacionadas con la alimentación y nutrición
- Crear empresas y comercios que ofrecen productos, bienes y servicios innovadores del área de alimentación y nutrición con la finalidad de generar capital para la creación de empleos y satisfacer necesidades de sectores de la población

Por otro lado, después de realizar un análisis minucioso de las opciones para los egresados de la Licenciatura en Nutrición, el campo laboral de los egresados resulta muy diverso. En general, los futuros profesionistas podrán encontrar opciones laborales como

- Área de nutrición clínica. Evaluación y atención nutricional de individuos sanos, en riesgo o enfermos a través del diagnóstico, implementación y evaluación del plan de cuidado nutricional. Las actividades que realiza el nutriólogo van desde la promoción, prevención, tratamiento, control y rehabilitación. Dichas actividades

son llevadas a cabo en unidades y servicios de salud del sector público y del privado

- Área comunitaria o poblacional Las acciones prioritarias son identificar y evaluar problemas nutricionales de grupos poblacionales; así como diseñar, organizar, implementar, evaluar programas de nutrición, participar en el planteamiento de políticas de alimentación y nutrición. El campo de acción es en instituciones públicas, privadas y de la sociedad civil
- Área servicios de alimentos Planeación, dirección, control y evaluación de las actividades de un servicio de alimentos, con la finalidad de asegurar los estándares de calidad a los consumidores que demandan el servicio Las actividades que se desarrollan incluyen administración de recursos, planeación de menús, operación, verificación sanitaria, evaluación del servicio, capacitación del personal y orientación al consumidor. Las actividades son efectuadas en servicios institucionales y comerciales.
- Área de tecnologías de los alimentos Controlar, evaluar y mejorar la calidad nutricional y sanitaria de los alimentos durante su producción, distribución, transformación, desarrollo, comercialización, aceptación y consumo con el fin de promover la salud, así como participar en la innovación de productos Esto es llevado a cabo, principalmente, en fábricas y empresas públicas y privadas de la industria alimentaria
- Docencia e investigación 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

De esta manera, existen opciones laborales para los egresados a nivel regional, estatal y nacional sin descartar desde luego las opciones internacionales que serán mucho más variadas

## IMPLICACIONES DEL CONTEXTO ECONÓMICO Y POLÍTICO EN EL DESEMPEÑO Y FORMACIÓN DEL PROFESIONAL DE LA NUTRICIÓN

La globalización y la *Tercera Revolución Científico-Tecnológica* han modificado la vida cotidiana, las instituciones sociales y las características de las naciones y los gobiernos en casi todo el mundo, incluyendo México. De éste impacto no se han escapado los procesos formativos que construyen las Instituciones de Educación Superior (IES) (Crocker, 2009, pág. 26)

Relacionado con la *Tercera Revolución Científico-tecnológica* y la *Tercera Revolución Industrial* llega el fenómeno de la *Globalización Neoliberal*, comprendida como la hegemonía del capitalismo a escala mundial, surgida como una necesidad de reproducción del capital transnacional

Ligado a los procesos de globalización ha tomado fuerza, a partir de la década de los ochenta lo que se conoce como la *Teoría del Capital Humano*. Ésta, rápidamente a permeado las estrategias y orientaciones de la educación superior y las actividades ligadas a la generación del conocimiento científico. Como consecuencia, fueron generados los 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 es medida por el impacto que logrado en la inserción en el mercado laboral y, por ende, en la oportunidad de empleo

Para el caso mexicano, 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, fue puesta en práctica una estrategia que reestructuró los apoyos, buscando de manera simultánea aumentar la eficiencia y atender a los grupos más necesitados (Crocker, 2009, p. 154)

Dentro de esta misma década, disminuyó la producción de muchos alimentos básicos, a esto siguió una reducción de la productividad por hectárea, menor cantidad de tierra cultivada y rebajas a las partidas presupuestales de la producción. 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 (Crocker, 2009, p 155)

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, en 1988, el 48% de la población vivió por debajo de los niveles mínimos aceptables de nutrición Esto significa que aproximadamente 39 millones de personas, el 27.5% de las cuales 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 (Crocker, 2009, p 155)

Las 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 estriraron sus presupuestos para cubrir los altos costos fijados en las rentas, electricidad y transporte

Por su parte, 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 éste alimento regularmente Las áreas rurales y las más pobres en el sur y el centro de México se vieron gravemente afectadas (Crocker, 2009, p 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, es 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

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 el Desarrollo Económicos (OCDE) y la Organización de las Naciones

Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) y por diversos autores que trabajan lo educativo con *Enfoques Complejos* y que deben ser aprendidas por los nutriólogos (Crocker, 2008, p. 45)

#### Contexto Institucional

En el año 1989, la Universidad de Guadajajara llevó a cabo una de las transformaciones más interesantes de su historia, entre las que se encuentra, una propuesta para la planeación, descentralización y regionalización de la universidad. Producto de ello, en 1994, fue creada la Red Universitaria de Jalisco, la cual sustituyó un modelo educativo centralizador, rígido y con poca capacidad para el crecimiento, por una institución descentralizada, ágil y eficaz. De igual manera pasó de un modelo Napoleónico a un modelo departamental.

Para el año 2000, el Centro Universitario de los Valles (CUVALLES) inicia sus funciones y genera grandes expectativas para esta región del estado de Jalisco y del occidente de la República Mexicana.

Actualmente, el CUVALLES ofrece programas educativos disciplinares, orientados en la innovación educativa centrada en el aprendizaje, con énfasis en el uso eficiente de tecnologías de la información y la comunicación. Adicionalmente a una formación académica sólida, promueve la formación integral de los estudiantes, de manera que cuenten con los elementos que faciliten una mejor adaptación al mundo laboral, contribuyendo desde su espacio de trabajo a un mayor desarrollo de la sociedad.

Desde su creación no ha tenido la capacidad de satisfacer la demanda de los jóvenes que eligen estudiar las profesiones que en ella se ofrecen (ver la tabla 1). No obstante los esfuerzos que las autoridades universitarias ha hecho en los años recientes por aumentar la matrícula, no se ha logrado la cobertura deseada, por lo que es estratégico ampliar la matrícula diversificando la oferta de carreras.

Tabla 1 Estadística de solicitudes de admisión al CUVALLES

Ciclos	Aspirantes	Admitidos	No admitidos	% No Admitidos
--------	------------	-----------	--------------	----------------

2000B	287	240	47	0.16
2001A	267	224	43	0.16
2001B	473	282	191	0.40
2002A	376	227	149	0.40
2002B	497	230	267	0.54
2003A	381	231	150	0.39
2003B	484	276	208	0.43
2004A	389	280	109	0.28
2004B	554	328	226	0.41
2005A	345	232	113	0.33
2005B	512	353	159	0.31
2006A	319	260	59	0.18
2006B	510	520	0	0.00
2007A	358	310	48	0.13
2007B	595	542	53	0.09
2008A	435	328	107	0.25
2008B	1164	740	424	0.36
2009A	747	533	214	0.29
2009B	931	656	275	0.30
2010A	673	559	114	0.17
2010B	1163	867	296	0.25
2011A	900	663	237	0.26
2011B	1180	652	528	0.45



2012A	1104	662	442	0.40
2012-B	1241	833	408	0.33
2013A	776	775	1	0.00
2013B	1147	946	201	0.18
2014A	845	824	21	0.02
2014B	1319	988	331	0.25
2015A	1075	1001	74	0.07

La Licenciatura en Nutrición se oferta dentro de la Red Universitaria en los siguientes Centros Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Centro Universitario de Los Altos, Centro Universitario de la Costa Sur, Centro Universitario del Norte, Centro Universitario del Sur, a partir del calendario 2014 B se oferto en los Centros Universitarios Centro Universitario de la Costa y Centro Universitario de Tonalá, en todos ellos el programa de estudios aprobado por el Consejo General Universitario bajo la modalidad de escolarizado

Al ciclo escolar 2015 Rectoría General en su informe de actividades institucional reportó una matrícula en la Licenciatura en Nutrición total de 2215 estudiantes, de los cuales se recibió un total de 885 estudiantes lo que representó el 39.95% de admitidos en dicho año, registrando un índice de No admitidos de 1330 estudiantes que equivale al 60.05%

#### **Modelo educativo asumido**

Para conformar la propuesta del plan de estudios, se consideraron documentos orientadores desarrollados por un grupo colegiado los cuales dieron como resultado el establecimiento de los preceptos y conceptos para la reforma curricular de los planes de estudio de los programas educativos (PE) del CUVALLES y que se describen brevemente a continuación

a) La oferta curricular debe concebirse de manera integrada, con la opción de cursar unidades de aprendizaje dentro de la red universitaria, así como la continuidad entre los

niveles de pregrado, especialidad, maestría y doctorado. Se trata de articular la diversidad de programas de los diferentes niveles y de incorporar la educación permanente.

b) Con la finalidad de optimizar los recursos para la formación profesional, el proyecto curricular debe integrar núcleos de formación esenciales de cada campo profesional, incorporando temas de las ciencias básicas, sin descontextualización y fragmentación de los conocimientos.

c) El diseño curricular incluye materias y carga horaria estructurados por módulos, como núcleos formativos que permiten programar las actividades de aprendizaje integrales.

d) Se utiliza el modelo por competencias genéricas y transversales.

e) Los planes de estudios incluyen actividades de aprendizaje considerando las competencias desde una visión sistémica y transdisciplinaria.

f) La formación de los estudiantes se basa en la generación de compromisos y responsabilidad social con el entorno, la democracia y la biodiversidad.

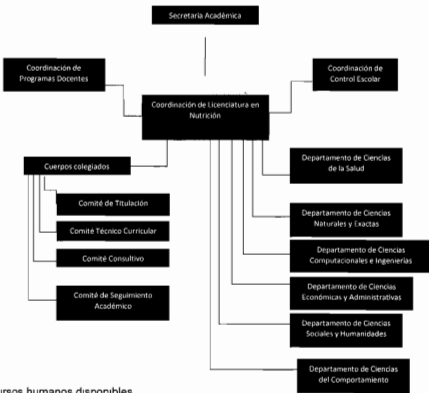
g) Se incluyen estrategias pedagógicas como estudio de casos, resolución de problemas, desarrollo de proyectos, modelación y simulación, propiciando pensamiento crítico y la autogestión.

h) La evaluación del aprendizaje del proyecto curricular será continua y formativa para identificar necesidades de remediación oportuna y la aplicación de estrategias de mejora.

i) La obtención del grado académico debe ser el resultado de la acreditación de las competencias consideradas en la estructura curricular conforme al perfil de egreso y los requisitos administrativos vigentes.

#### Modelo académico actual

La estructura organizacional, los programas académicos y el conjunto de sus características de operación y gestión administrativas, orientadas al cumplimiento y logro de la misión y la visión institucional, son presentados en la siguiente imagen de dependencias y cuerpos colegiados con las cuales la Licenciatura en Nutrición tiene relación.



#### Recursos humanos disponibles

El programa educativo de Nutrición cuenta con una plantilla de profesores, los cuales de acuerdo a su perfil sustentan el trabajo académico

NOMBRE	CATEGORIA	LICENCIATURA	MAESTRIA	DOCTORADO
AREVALO CONTRERAS SERGIO EDUARDO	PROFESOR DOCENTE ASOCIADO "A"	CIRUJANO DENTISTA	DESARROLLO HUMANO Y ACOMPANIAMEN TO DE GRUPOS	

CARREON ALVAREZ MARIA ALEJANDRA	PROFESOR INVESTIGADOR ASOCIADO "B"	QUIMICA	CIENCIAS EN INGENIERIA QUIMICA	CIENCIAS EN INGENIERIA QUIMICA
CASTILLO GIRON VICTOR MANUEL	PROFESOR INVESTIGADOR TITULAR "C"			AGROECOLOGIA
GONZALEZ BECERRA VICTOR HUGO	PROFESOR DOCENTE ASOCIADO "A"	PSICOLOGIA	CIENCIA DEL COMPORTAMIENTO	
MACIAS BARRAGAN JOSE GUADALUPE	PROFESOR INVESTIGADOR TITULAR "A"	BIOLOGIA	CIENCIAS BIOMEDICAS	CIENCIAS BIOMEDICAS
MANDUJANO MUNGUJA MARITZA	PROFESOR DOCENTE ASOCIADO "B"	PSICOLOGIA	TECNOLOGIAS PARA EL APRENDIZAJE	
MENDOZA MA TRINIDAD	PROFESOR DOCENTE TITULAR "B"	AGRONOMIA	EDUCACION	ESTUDIANTE INVESTIGACION E INNOVACION EDUCATIVA
MOLINA DE RIO JAHAZIEL	PROFESOR DOCENTE ASOCIADO "A"	PSICOLOGIA	DIAGNOSTICO Y REHABILITACION NEUROPSICOLOGICA	
MONTES DE OCA GARCIA RAMON	PROFESOR DOCENTE ASOCIADO "C"	MEDICO CIRUJANO Y PARTERO	ACUPUNTURA HUMANA	
MORA LEE SILVIA	PROFESOR INVESTIGADOR ASOCIADO "C"	QUIMICO FARMACEUTICO BIOLOGICO	FARMACIA	NEUROCIENCIAS
OJEDA MARTINEZ MARIA LUISA	PROFESOR INVESTIGADOR TITULAR "A"	QUIMICO	QUIMICA	CIENCIAS
ORTIZ SANCHEZ DIANA	PROFESOR DOCENTE ASOCIADO "A"	PSICOLOGIA	PSICOLOGIA EDUCATIVA CON ORIENTACION EN PSICOLOGIA DE LA SALUD	
PLAZOLA MEZA EDUARDO	PROFESOR DOCENTE ASOCIADO "B"			
PRESAS GONZALEZ MARIA DE LOURDES	PROFESOR DOCENTE TITULAR "B"	MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA	CIENCIAS PECUARIAS	
RAMIREZ FLORES ANA GABRIELA	PROFESOR DOCENTE TITULAR "A"	BIOLOGIA	CIENCIAS FISIOLÓGICAS	CIENCIAS FISIOLÓGICAS
RAMIREZ FLORES LUZ ELENA	PROFESOR DOCENTE TITULAR "C"	PSICOLOGIA	ADMINISTRACION PUBLICA	CIENCIAS DE LA SALUD EN EL TRABAJO
RAMOS SANTANA CLAUDIA MARIA	PROFESOR DOCENTE ASOCIADO "B"	PSICOLOGIA		
RODRIGUEZ GUARDADO ADRIANA DEL CARMEN	PROFESOR DOCENTE ASOCIADO "C"	AGRONOMIA	ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO AGRICOLA REGIONAL	
SANCHEZ MORENO LILIA FRANCISCA	PROFESOR INVESTIGADOR TITULAR "B"	QUIMICO FARMACOBIOLOGA	CONTROL DE LA CONTAMINACION AMBIENTAL	
SANCHEZ TIZAPA MARCIANO	PROFESOR INVESTIGADOR TITULAR "A"	QUIMICO	INGENIERIA	INGENIERIA
SIORDA VAZQUEZ SALVADOR	PROFESOR DOCENTE TITULAR "B"	AGRONOMIA	EDUCACION AMBIENTAL	

VELASQUEZ ORDOÑEZ CELSO	PROFESOR INVESTIGADOR TITULAR "A"	QUIMICA	QUIMICA	CIENCIAS
YAÑEZ SANCHEZ IRINEA	PROFESOR INVESTIGADOR ASOCIADO "B"	QUIMICO FARMACO-BIOLOGO	CIENCIAS BIOMEDICAS	CIENCIAS BIOMEDICAS
RIOS ARIZA JOSE MANUEL	PROFESOR INVESTIGADOR TITULAR "B"			PEDAGOGIA
SOLANO SANTOS LAURA VANESA	PROFESOR DE ASIGNATURA A	LIC. NUTRICIÓN	CIENCIA DEL COMPORTAMIENTO CON ORIENTACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	
DAVILA CAZARES ERENDIRA	PROFESOR DE ASIGNATURA A	LIC NUTRICIÓN		

Tomando en consideración que la planta académica considerada en el programa de la Licenciatura en Nutrición no cuenta con Profesionistas en el área como son Nutriólogos se tiene contemplado la contratación de profesores de asignatura para las materias especializantes, todo ello con los ingresos propios del Centro Universitario de los Valles lo que se describe plenamente en la proyección financiera

#### OBJETIVO GENERAL DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

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

#### OBJETIVOS ESPECIFICOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

- 1 Analizar y comprender la integralidad biopsicosocial 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 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
- 3 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,
  - 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 le permitan la incorporación de los avances científico-tecnológicos para un óptimo trabajo interprofesional,
  - 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 vinculada a las necesidades personales, institucionales y sociales en los campos de la nutrición,
  - 8 Fortalecer la identidad profesional de alumnos, egresados, académicos profesionales, a través de la participación en instancias colegiadas y acciones de formación continua

#### PERFIL DE INGRESO DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

El interesado deberá contar con capacidad de análisis, síntesis y evaluación, cultura de trabajo individual y en equipo, trabajo multi e interdisciplinario, cultura de calidad personal y profesional, estabilidad psicológica, comunicación efectiva oral y escrita, participación inteligente e informada, respeto y cuidado a la vida, a la libertad y a la muerte, respeto y cuidado del medio ambiente, así mismo, al individuo y sus derechos, práctica de las normas institucionales, espíritu solidario y de servicio, trato justo y equitativo, compromiso y orgullo institucional y profesional, vocación y actitud de servicio

Es necesario que el aspirante cuente con el certificado de nivel medio superior. así mismo es deseable que cuente con las competencias de egreso planteadas en el *Programa Nacional del Bachillerato*. Deberá cumplir con los requisitos administrativos que la normatividad prevé para el ingreso a la Universidad de Guadalajara

Así mismo con base en la reflexión y el análisis de las necesidades, demandas y problemas identificados en las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica, y las competencias genéricas del perfil del egresado del bachillerato se presenta el siguiente perfil de ingreso

#### INTERESES POR

- El bienestar individual, familiar, y social
- Ampliar y aplicar conocimientos referentes a todas las áreas de la nutrición
- Unirse 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 como parte de su proyecto de vida
- Hábitos de alimentación y estilos de vida saludables personales y de los demás
- 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-matemáticos 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

- Responsabilidad
- Crítica
- Humanista
- Respeto a la diversidad
- Consciencia cívica y ética
- Respeto al contexto social y ecológico
- Aprender y trabajar con iniciativa propia
- Disciplina
- Auto-motivación
- Adaptabilidad
- Innovación
- Trabajo colaborativo en grupos interculturales

#### PERFIL GENERAL DE EGRESO DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Las áreas de la nutrición en las que este profesionista ejercerá sus actividades son

- Ciencias de los alimentos.
- Nutrición clínica
- Nutrición poblacional
- Administración de servicios de alimentación y comercialización de alimentos
- Educación e investigación

Lo anterior, mediante el desarrollo de capacidades científicas, críticas, innovadoras creativas y reflexivas sobre el proceso nutricio-alimentario para evaluarlo y satisfacer necesidades y demandas a nivel individual, familiar y comunitario, de la elaboración y aplicación de protocolos de investigación con metodologías cuantitativas y/o cualitativas y redactando ensayos científicos en el campo de la nutrición humana, y el desempeño de métodos, técnicas y procedimientos propios de la nutrición para contribuir a la solución de problemas de salud-enfermedad de la población sin detrimento del entorno.

El perfil de egreso se refiere (Socio-culturales, Técnico-instrumentales y Profesionales) que el egresado debe desarrollar cuando concluya el plan de estudios del programa correspondiente (Pérez, 2009, p.64)



ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político nacional e internacional

- 7 Analiza las prácticas profesionales en segmentos laborales emergentes hegemónicos y decadentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y auto empleo a través de la gestión de proyectos, construcción de redes sociales considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las demandas sociales en el contexto global
- 8 Aplica metodologías y técnicas pedagógico-didácticas en procesos formativos de recursos humanos en alimentación y nutrición así como en la educación a individuos, familias y sociedad actuando con ética y respeto a la identidad cultural y a los diferentes estilos de aprendizaje en escenarios formales y no formales

#### Competencias socioculturales

- 1 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 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 de las 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

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

En este sentido y con base en la reflexión y el análisis de las necesidades, demandas y problemas identificados en las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica, son presentadas las *Competencias Profesionales Integradas* a desarrollar por el licenciado en Nutrición

La propuesta fue construida de la combinación de saberes prácticos, teórico-metodológicos y formativos de las competencias profesionales y para la vida con los componentes técnico-instrumentales y socioculturales que se presentan a continuación

#### Competencias profesionales

- 1 Evalúa el proceso alimentario nutricional del individuo, las familias y la sociedad con una visión general integral que considera aspectos biológicos, socioeconómicos culturales y psicológicos con relación a las prácticas alimentarias, estilos de vida seguridad y soberanía alimentaria, necesidades de salud, perfil epidemiológico, demográfico y el desarrollo sustentable.
- 2 Gestiona proyectos de investigación de la problemática del proceso alimentario – nutrición en el individuo, la familia y la sociedad para generar conocimiento pertinente en la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas, a través del desarrollo del talento humano e incorporación temprana a la investigación, en el contexto de la realidad local, nacional e internacional
- 3 Desarrolla una visión multi-paradigmática sobre el proceso alimentario-nutrición a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad del individuo, las familias y la sociedad
- 4 Participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios, para realizar acciones integrales que aborden la problemática de las enfermedades crónico-degenerativas en vinculación con organizaciones sociales, gremiales y profesionales
- 5 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
- 6 Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentado en el pensamiento crítico-reflexivo, con una visión

### Áreas de Formación de la Licenciatura en Nutrición

Área de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básica Común Obligatoria	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 de créditos requeridos para optar por el título	382	100

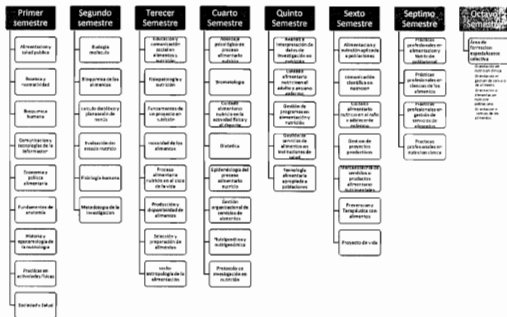
Área de Formación Básica Común						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Biótica y universidad	CT	48	16	64	7	
Sociedad y salud	CT	26	22	48	4	
Comunicación y tecnologías de la Información	CT	16	16	32	3	
Fundamentos de anatomía	CL	80	16	96	12	
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
<b>Totales</b>		<b>362</b>	<b>118</b>	<b>480</b>	<b>55</b>	

Área de Formación Básica Particular Obligatoria						
Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Alimentación y salud	CT	51	17	68	8	
Prácticas en actividad física	CT	17	17	34	3	
Historia y epistemología de la nutrición	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 nutricional	CL	51	51	102	10	Historia y epistemología de la nutrición
Cálculo dietético y planeación de menús	CL	17	51	68	5	Historia y Epistemología de la nutrición
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

## ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

El Centro Universitario de los Valles, se apega al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición aprobado por el H Consejo General Universitario en el dictamen No 1/2013/517 de fecha 10 de diciembre del 2013, así como a cualquier otra modificación que se realice por la autoridad competente para su implementación en Red. El Plan de Estudios contiene áreas determinadas, con un valor de créditos asignado a cada materia y un valor global de acuerdo con los requerimientos establecidos por área para ser cubiertos por los estudiantes y se organiza conforme a la siguiente estructura

### Mapa Curricular



Selección y preparación de alimentos	CL	17	51	68	5	Cálculo dietético y planeación de menús
Fisiopatología y nutrición	CT	34	34	68	7	Cálculo dietético y planeación de menús
Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida	CT	34	34	68	7	Sociedad y salud
Socio-antropología de la alimentación	CT	34	34	68	7	Bromatología
Dietética	CT	34	34	68	7	Química de los alimentos
Protocolo de investigación en nutrición	S	17	51	68	5	Fundamentación de un proyecto en nutrición
Abordaje psicológico del proceso alimentario nutricional	CT	17	17	34	3	Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida
Gestión organizacional de servicios de alimentos	CT	51	51	102	10	Selección y preparación de alimentos
Cuidado alimentario nutricional en la actividad física y el deporte	CT	34	34	68	7	Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida
Nutrigenética y nutrigenómica	CT	51	17	68	8	Biología molecular
Epidemiología del proceso alimentario nutricional	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
Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud	CT	51	51	102	10	Selección y preparación de alimentos
Cuidado alimentario nutricional en el adulto y anciano enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso alimentario nutricional 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 nutricional en el niño y adolescente enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso alimentario nutricional 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

Materias		Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Práctica profesional supervisada en		P	17	153	170	12	Simultánea a aplicación

**Orientación en Nutrición Clínica**

Materias		Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Práctica profesional supervisada en gestión de alimentos		P	17	153	170	12	Simultánea a aplicación de servicios de alimentos
Aplicación profesional en gestión de alimentos		P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos
Práctica profesional supervisada en gestión de alimentos		P	17	153	170	12	Simultánea a aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos
Totales			34	306	340	24	

**Orientación en Gestión de Servicios de Alimentos**

Materias		Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Práctica profesional supervisada en ciencias de los alimentos		P	17	153	170	12	Simultánea a aplicación profesional en ciencias de los alimentos
Aplicación profesional en ciencias de los alimentos		P	17	153	170	12	Simultánea a práctica profesional supervisada en ciencias de los alimentos
Práctica profesional supervisada en ciencias de los alimentos		P	17	153	170	12	Simultánea a aplicación profesional en ciencias de los alimentos
Totales			34	306	340	24	

**Área de Formación Especializante Selectiva  
Orientación en Ciencias de los Alimentos**

"Para poder cursar las Unidades de aprendizaje (UA) de práctica profesional del Área de Formación Particular Obligatoria el alumno debe cursar y aprobar 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.

Materias		Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Mercadotecnia de servicios y productos alimentarios		CT	17	51	68	5	Tecnología alimentaria
Gestión de proyectos		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	
Práctica profesional en nutrición clínica		P	17	153	170	12	
Totales			1229	2015	3244	288	

Área de Formación Optativa Abierta			
Materias	Tipo	Horas	Prerrequisitos
		Horas Teoría	
		Horas Práctica	Créditos
		Horas Totales	
Gestión educativa	CT	20	3
Habilidades gerenciales	CT	16	4
Propiedad intelectual	CT	20	4
Sexualidad humana	CT	32	5
Evaluación sensorial de alimentos	CL	32	6
Gastronomía nacional e internacional	e CL	16	3
Fisiología de la actividad física y el ejercicio	e CT	48	7
Producción de alimentos para el autocuidado	e CL	32	6
Alimentación y nutrición en el adulto mayor	CT	34	7
Cuidado alimentario nutricional en el adulto mayor	CT	17	3
Dieta alternativa	CT	34	7
Factores de conducta alimentaria	CT	34	7
Nutrición enteral y endovenosa	CT	34	7
Cuidado alimentario nutricional en el adulto y anciano enfermo	CT	34	7
Rehabilitación física en enfermedades degenerativas	CT	34	7
Respuestas inmune y nutrición	CT	34	7
Sistemas de vigilancia del proceso alimentario nutricional	CT	34	7
Actualidades en salud	S	32	4

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 en esta área el estudiante deberá haber concluido el 100% de créditos de los de Área de Formación Básica Común, Básica Particular Obligatoria y Optativa abierta. Las dos unidades de aprendizaje de la orientación elegida debieron cursarse en el mismo ciclo escolar.

Orientación en Alimentación y Nutrición Poblacional			
Materias	Tipo	Horas	Prerrequisitos
		Horas Teoría	
		Horas Práctica	Créditos
		Horas Totales	
nutrición en nutrición clínica			24
Aplicación profesional en nutrición clínica	P	17	12
Simultánea a práctica profesional supervisada en nutrición clínica			24
nutrición poblacional			24
Práctica profesional supervisada en alimentación y nutrición poblacional	P	17	12
Simultánea a aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional			24
Aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional	P	17	12
Simultánea a práctica profesional supervisada en alimentación y nutrición poblacional			24
Totales		34	306

## CRITERIOS Y SISTEMAS DE EVALUACIÓN

### a) Unidades de aprendizaje

La evaluación de cada unidad de aprendizaje contemplará el conjunto de actividades realizadas para obtener y analizar información en forma continua y sistemática del proceso enseñanza-aprendizaje que permitan verificar los logros obtenidos y determinarles un valor específico. El resultado final de las evaluaciones será expresado conforme a la escala de calificaciones centesimal de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60. Las materias que no son sujetas a medición cuantitativa, se certificarán como acreditadas (A) o no acreditadas (NA). Todo ello en conformidad con el Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos

### b) Evaluación a través de proyectos

Cada proyecto deberá presentarse con la documentación correspondiente, además de que podrá solicitarse la defensa oral de cualquiera de ellos. Cuando el proyecto resulte aprobado, se registrarán los créditos correspondientes en el Sistema Integral de Información para la Administración Universitaria (SIIAU).

### c) Evaluación de segunda lengua

Preferentemente durante los tres primeros ciclos, el alumno deberá acreditar el dominio de lecto-comprensión del idioma inglés, correspondiente al nivel A2 del Marco Común Europeo de referencia para las lenguas, o su equivalente, bajo los lineamientos que determine la Rectoría del Centro, a través de la Secretaría Académica

### d) Titulación integrada



## c) Requisitos de ingreso

Las prácticas profesionales de las cuatro áreas de acción del Licenciado en nutrición serán realizadas en el séptimo semestre de la carrera, así mismo, en octavo semestre se realizará el área de formación especializada selectiva en alguna de las áreas de nutrición. Las estancias de investigación no son obligatorias. Sin embargo, el alumno podrá realizarlas si alguno de los proyectos de la presencia del estudiante en instituciones del sector público, empresas de bienes y servicios o en algún centro de investigación

Los alumnos de esta carrera deberán registrar su servicio social en el ciclo escolar inmediato siguiente a que acumulen el 100% de los créditos del programa

b) Servicio social y prácticas profesionales

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. Este tipo de situaciones se revisarán mediante la elaboración de una tabla de acreditación, revalidación o equivalencia, según sea el caso, a cargo de la coordinación de carrera y autorización mediante un punto de acuerdo por la Comisión de Revalidación de Estudios, Títulos y Grados del Consejo de Centro

a) Movilidad y flexibilidad curricular

## CRITERIOS DE IMPLANTACIÓN

Los productos de los proyectos serán considerados por el Comité de Titulación para que el estudiante obtenga su grado por alguna de las modalidades vigentes para tal efecto

Los antecedentes académicos necesarios para el ingreso serán los señalados por la

normatividad universitaria vigente

d) Requisitos de egreso, obtención de grado y titulación

Los requisitos para obtener el título de Licenciado en Nutrición, además de los establecidos por la normatividad universitaria aplicable, son los siguientes

1 Haber aprobado el mínimo total de créditos en la forma establecida por el presente

dictamen,

2 Haber acreditado el dominio de lecto-comprensión del idioma inglés,

correspondiente al nivel *A2 del Marco Común Europeo*, o su equivalente.

3 Haber cumplido con el servicio social asignado de acuerdo a la normatividad

vigente,

4 Cumplir con alguna de las modalidades de titulación establecidas en la

normatividad vigente

Los certificados se expedirán como Licenciado en Nutrición. El título y la cédula profesional como ISB, según corresponda el género del profesionista.

e) Duración del programa

La ruta sugerida para cursar las unidades de aprendizaje da como resultado un programa de cuatro años de duración, esto es, 8 (ocho) ciclos escolares, por lo que consideramos el sistema de créditos, los estudiantes dispondrán de un máximo de 8 años, a partir de su ingreso a la carrera, para obtener el grado correspondiente. Además del servicio social.

Evaluación y actualización curricular

a) Periodicidad de evaluación y actualización

La evaluación del plan curricular se recomienda como un proceso sistemático permanente que permite analizar los componentes del currículo, en relación con la situación actual de la institución educativa y su entorno social en el que se desarrolla el plan de estudios. En

este sentido, la evaluación tiene como propósito determinar en qué medida se están logrando las metas de calidad educativa de acuerdo a los estándares fijados y asociados a los aprendizajes durante la estancia académica de los educandos.

Los resultados de la evaluación brindan a la institución educativa un referente, para ajustar planes de mejoras a la luz de los resultados de la evaluación, por lo que se requiere

- 1) Que la evaluación impulse el mejoramiento institucional, con la intención de generar compromisos con el logro de objetivos precisos de la entidad, en la forma de su gestión administrativa y directiva, así como, en la optimización de procesos de enseñanza – aprendizaje

- 2) Que la evaluación permita detectar obstáculos y limitaciones que impidan el desarrollo de los objetivos institucionales y académicos, para poderlos superar o vencer

- 3) Que la evaluación permita estimular la labor del cambio con la motivación, proyección de vida, conocimientos y significado de la enseñanza de los educandos, así como el compromiso, nivel de conocimientos y capacidad pedagógica de los maestros

b) Formas de evaluación y actualización

Para realizar estas tareas, se propone integrar el Comité, el cual podrá apoyarse de un *Plan de Evaluación Curricular*, para valorar periódicamente los planes de estudio y así poder identificar las posibles modificaciones necesarias de acuerdo a los nuevos requerimientos que la sociedad

Plan de evaluación

- Evaluar los objetivos curriculares de la carrera o plan de estudio
- Revisar el perfil de egreso con respecto a las características del contexto social que demanda la carrera
- Analizar la viabilidad del programa a partir de recursos humanos y materiales existentes

## Recursos

### a) Infraestructura física: laboratorios y espacios académicos

El programa educativo de Licenciatura en Nutrición requiere de la puesta en marcha de cuatro laboratorios para el desarrollo de competencias en sus campos profesionales de acción.

#### • Nutrición Clínica

Este campo se caracteriza por la evaluación y atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos, mediante el diseño, la puesta en marcha y la evaluación del plan de cuidado nutricional. Las actividades que realiza el nutriólogo van desde la promoción, prevención, tratamiento, control y rehabilitación, en unidades y servicios de salud del sector público y del privado.

#### • Servicios de Alimentos

Se caracteriza por la planeación, control y evaluación de las actividades de un servicio de alimentos, con la finalidad de asegurar los estándares de calidad a los consumidores que demandan el servicio. Las actividades que se desarrollan incluyen administración de recursos, planeación de menús, operación, verificación sanitaria, evaluación del servicio, capacitación del personal y orientación al consumidor. Se desarrolla en servicios institucionales y comerciales.

#### • Tecnología Alimentaria

Este campo se caracteriza por controlar, evaluar y mejorar la calidad nutricional y sanitaria de los alimentos durante su producción, distribución, transformación, desarrollo, comercialización, aceptación y consumo con el fin de promover la salud así como participar en la innovación de productos. Se desarrolla en fábricas y empresas públicas y privadas de la industria alimentaria.

#### • Nutrición Poblacional

Este campo se caracteriza por la aplicación de la nutrición en la salud pública. Las acciones prioritarias son identificar y evaluar problemas nutriólogos de grupos poblacionales, diseñar, organizar, implementar, evaluar programas de nutrición y

participar en el planteamiento de políticas de alimentación y nutrición. Se desarrolla en instituciones públicas, privadas y de la sociedad civil

- Campos Transversales

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. Dichos campos se caracterizan por el manejo de elementos técnico-metodológicos en las áreas de investigación a través del manejo 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

Por lo anterior resulta necesaria la implementación de laboratorios que contribuyan en la formación de los futuros profesionales de la nutrición

- 1 LABORATORIO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS(Laboratorio de Producción y procesamiento de alimentos)
- 2 LABORATORIO DE CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
- 3 LABORATORIO DE EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIO
- 4 HUERTO DE AGROECOLOGÍA (comunitaria)

El CUVALLS cuenta con la infraestructura de aulas, laboratorios, equipamiento de cómputo, así como la bibliografía especializada requerida para este nuevo plan. Sin embargo, para la implementación del programa educativo es necesaria una infraestructura de aulas consistente de 0.5 espacios áulicos/día por cada semestre. De acuerdo a estimaciones la duración media de la carrera será de ocho semestres, por lo tanto se requerirán de 4 espacios áulicos/día para docencia que incluyen aulas, laboratorios de cómputo y laboratorios de práctica profesional. Una programación académica equilibrada durante cinco días a la semana, requerirá de cuatro aulas por día para satisfacer las necesidades áulicas de la carrera

La programación académica considera la distribución de espacios físicos de manera material de acuerdo al modelo académico departamental, aprovechando de esta forma el mejor uso de los espacios físicos

La infraestructura física del CUVALLÉS se verá optimizada con la restructuración de sus programas educativos de licenciatura, con las condiciones actuales y con el presupuesto autorizado las aulas están garantizadas con los requerimientos para soportar el programa educativo de la Licenciatura en Nutrición

Para el desarrollo de sus actividades la Licenciatura en Nutrición cuenta con aulas para las asignaturas, laboratorios de evaluación del estado nutricional, laboratorio de producción e innovación de alimentos, laboratorio de alimentos y bebidas además de un espacio para desarrollar un huerto agroalimentario, servicios nutricionales, médicos y psicológicos. Toda esta infraestructura con la finalidad de desarrollar las competencias necesarias para el alumno

LABORATORIOS	SERVICIOS	CENTRO DE	CENTRO DE
Investigación	Consultorio Clínico	Biblioteca	6 salas de 24 PC sistema operativo Windows y Linux
Nonacencias	Consultorio de nutrición	Gimnasio	2 salas con 20 computadoras MAC
Alimentos y bebidas	Consultorio de Psicología	Turismo	Telecomunicaciones
Producción e innovación de alimentos (terracea edificio académico)	Cafetería		

#### Laboratorio

El Laboratorio de Ciencia Básica cuenta con el siguiente equipamiento

- Horno para calentamiento controlado de muestras.
- Muña tubular
- Estufa para secado de material.

- Circuladores de agua para enfriamiento en procesos de destilación
- Sistema para el proceso de destilación para muestras pequeñas
- Equipo para caracterización de propiedades luminiscentes, fluorómetros y fotodiodos
- Espectrofotómetro del infrarrojo
- Espectrofotómetro Raman
- Medidor de conductividad eléctrica de 4 puntas
- Medidor de conductividad térmica
- PH-méetro
- Mesas holográficas
- Sistema óptico para mesa holográfica
- Espectrómetro de uv-vis
- Equipo para películas delgadas por centrifugación
- Equipo para película delgada por inmersión
- Equipo para síntesis de nanofibra
- Campanas de extracción
- Bomba de inyección con velocidad controlada
- Refrigerador
- Centrífuga
- Balanza analítica
- Mesas para trabajo rudo y delicado
- Lámparas ultravioleta
- Cluster de 70 procesadores
- Potencioestado-galvanostato, Voltalab, modelo PGZ 100
- Potencioestado-galvanostato USB Wavenow
- Potenciómetro medidor de pH, marca Orón
- Sistema Milli Q, Millipore para purificación de agua
- Horno mufla para horneado en aire, Terlab, TE-M12D
- Balanza analítica AcculabM10n, ATL-124-I
- Recirculador de líquidos para control de temperaturas, Polyscience, modelo 9512
- Sistema de caracterización de soluciones coloidales por difracción de láser de Malvern Instruments
- Zetasizer Nano

- Viscosímetro
- Autotitrador
- Sistema de caracterización básica de celdas solares
- Multímetro-fuente de voltaje Keithley 2611<sup>®</sup>
- Software ACS Basic Edition de Keithley para caracterización de celdas solares
- Simulador solar Oriel de 150 W
- Interfaz GPIB-USB
- Horno mufla tubular para tratamientos térmicos de materiales en atmósferas controladas Nabertherm
- Equipo portátil para medición de contaminantes en agua, HQD meters and IntelliCalProbes
- Microscopio de Fuerza Atómica, Nanosurf EasyScan2 AFM
- RecirculadoresPolyscience, para manejar temperaturas, desde -30 hasta 100°C
- Desionizador purificador de agua, MilliporeMilliQ, para obtener agua de ultra-alta pureza
- 6 Microscopio óptico Quimlab
- 3 Microscopio óptico Velab
- 11 Microscopio óptico Labomed
- 3 Sensores de presión de gas
- Fuente de alta potencia Pasco Scientific
- 3 Sondas de conductividad CON-BTA
- 3 Colorímetros
- Sensor de CO2-BTA
- Sensor EKG-BTA
- Sensor de O2
- 3 Sensores de pH-BTA
- 2 Sensores de luz LS-BTA
- 2 Acelerómetros de Low-g
- 2 Sensores de campo magnético
- Interferómetro de precisión Pascal Scientific
- 5 Micrómetro Mitutoyo
- 3 Fotómetros de óptica básica Pasco Scientific
- 2 Sensores de movimiento Pasco Scientific



- Sensor de movimiento rotatorio Pasco Scientific
- Sensor de fuerza de 12 V Pasco Scientific
- Sonda de temperatura de rápida respuesta Pasco Scientific
- Sensor de aceleración Pasco Scientific
- Sensor de luz Pasco Scientific
- Sensor magnético Pasco Scientific
- Centrifugadora Thermo Scientific
- Potenciómetro Thermo Scientific

PROFESORES  
PRIMER SEMESTRE

b) Recursos en línea

Los profesores de los seis departamentos del CUVALLLES utilizan las plataformas electrónicas de Moodle y otros espacios virtuales de apoyo

c) Planta docente

El CUVALLLES cuenta parcialmente con una planta de profesores que puede atender la docencia que implica este programa educativo dentro de los primeros semestres. Sin embargo, debiera contratarse personal con alto nivel de especialización para cubrir el área respectiva

MATERIA	NOMBRE DEL PROFESOR	CÓDIGO	NOMBAMIENTO	LICENCIATURA	MAESTRIA	DOCTORADO
ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA	José Guadalupe Salazar Estrada	7816898	Profesor Investigador Titular "C"	Lic. Psicología	Maestría en Ciencias de la Salud Pública	Doctorado en Ciencias de Salud
BIOÉTICA Y UNIVERSIDAD	Fernando Magaña	8613672	Profesor Asignatura B	Médico Cirujano y Partero	Maestría en Educación con énfasis en la práctica educativa	
BIOQUÍMICA HUMANA	María Margarita Godínez	2106442	Profesor Asignatura B	Ing. Químico	Maestría en Educación	
COMUNICACIÓN Y TECNOLOGÍAS DE LA	María de Jesús Arce	2709082	Profesor Asignatura A	Lic. Informática		
<b>PROFESORES</b>						
<b>SEGUNDO SEMESTRE</b>						
FUNDAMENTOS DE ANATOMÍA	Ramón Montes de Oca García	8314233	Profesor Investigador Asociado "C"	Médico Cirujano y Partero	Maestría en Acuicultura y Pesca Maestría en Educación	
HISTORIA Y EPIDEMIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	Érida Careres	2950292	Profesor de Asignatura A	Lic. Nutrición		
PRÁCTICAS EN ACTIVIDADES FÍSICAS	Ivarte Botas Miranda	2611643	Profesor de Asignatura A	Lic. Deporte		
SOCIEDAD Y SALUD	María Guadalupe Ruélas Castillo			Lic. Psicología	Maestría en Ciencias de Comportamiento con Orientación en Nutrición	

MATERIA	NOMBRE DEL PROFESOR	CÓDIGO	NOMBRE	NOMBRAMIENTO	LICENCIATURA	MAESTRIA	DOCTORADO
BIOLOGIA	José	270223	Profesor	Lic. Biología	Maestría en Ciencias		Doctorado en
<b>PROFESORES TERCER SEMESTRE</b>							
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Marta DEL ROSARIO	210642	Profesor	Ing. Químico	Maestría en educación	con intervención a la	DOCTORADO
EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN	Ernesto DE LOS RÍOS	292309	Profesor	Lic. Técnicas de la Comunicación			
EDUCACIÓN DE LA FAMILIA Y LA COMUNIDAD	Carla VARELA	250730	Asesor de	Lic. Nutrición	de los establecimientos de enseñanza	Alimentación y Nutrición	
EDUCACIÓN DE LA FAMILIA Y LA COMUNIDAD	Carla VARELA	250730	Asesor de	Lic. Nutrición	de los establecimientos de enseñanza	Alimentación y Nutrición	
EDUCACIÓN DE LA FAMILIA Y LA COMUNIDAD	Alfredo VARELA	298229	Profesor de	Lic. Nutrición	Maestría en Ciencias		
EDUCACIÓN DE LA FAMILIA Y LA COMUNIDAD	Alfredo VARELA	251805	Asignatura A	Médico Cirujano y	Clase de Orientamiento		
EDUCACIÓN DE LA FAMILIA Y LA COMUNIDAD	Alfredo VARELA	251805	Asignatura A	Médico Cirujano y	Clase de Orientamiento		
METODOLOGIA	José	781698	Profesor	Lic. Psicología	Maestría en Ciencias		Doctorado en
INVESTIGACION DE LA SALUD	Salazar Estrada		Investigador Titular		de la Salud Pública		Ciencias Salud

Universitario de los Valles (Tabla 1)

licenciatura se calculó en base al estudio de factibilidad elaborado por el Centro de Aportación Especial por estudiante, cabe señalar que la matrícula probable para la licenciatura es de \$21 000 pesos por concepto de holograma y \$300.00 pesos por concepto de especiales en las siguientes cantidades: \$18,000 pesos por concepto de matrícula y aportaciones los montos del año 2015, considerando los conceptos de matrícula y aportaciones. El presupuesto de ingresos está calculado para la Licenciatura en Nutrición con base en

uso y el control de los recursos económicos en la Red de Herramientas computacionales, con este sistema se pretende mejorar la distribución, el uso de las herramientas computacionales. Haciendo uso de la red de telecomunicaciones y de las como fases interrelacionadas. Haciendo uso de la red de telecomunicaciones y de las en línea que incluye la planeación, la programación, la presupuestación y la evaluación sustentada en el sistema P3E que se concibe como un proceso continuo, global integral y departamental. el presupuesto de ingresos y egresos del programa educativo estará de acuerdo al modelo académico administrativo matricial entre programas educativos y

### 11 Presupuesto de Ingresos y Egresos

INGRESOS ALIMENTOS	Ana Patricia Zepeda Salvador	2952167	Profesor de Asignatura A	Lic. Nutrición	Maestría en Ciencias con Orientación en Alimentación y Nutrición
PROCESO ALIMENTARIO	Eva Alicia Pérez Caraveo	2507307	Profesor de Asignatura A	Lic. Nutrición	Maestría en Nutrición Clínica
PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS	Patricia Guillermina de la Orla Rubio	2813912	Profesor Investigador Asociado "B"	Lic. Comaduría Pública	Maestría Gestión y Desarrollo Social
SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Eréndira Davila Cazares	2950292	Profesor de Asignatura A	Lic. Nutrición	
SOCIO-ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	Ana Patricia Zepeda Salvador	2952167	Profesor de Asignatura A	Lic. Nutrición	Maestría en Ciencias con Orientación en Alimentación y Nutrición

En la licenciatura de Nutrición se tiene considerado impartir seis asignaturas promedio por ciclo escolar, de las cuales tres serán cubiertas por Profesores de Tiempo Completo (PTC) de entre los asignados al centro Universitario de los Valles, en ciclos posteriores de ser necesario la contratación de más PTC se pueden obtener apoyos externos a través del Programa de Mejoramiento del Profesorado (PROMEP), el resto de las asignaturas por semestre serán cubiertas con Profesores de Asignatura por lo que se requiere el pago de dichas horas lo que asciende a \$27,836.00 pesos en un primer ciclo lo que aumentará gradualmente en razón del número de grupos matricula se registre

NOTA 1 El presupuesto de ingresos y egresos están con base en costos del año 2015  
NOTA 2 A partir del calendario escolar 2019-B los ingresos ya no se incrementan debido a que la carrera estará operando al 100%

PROYECCION FINANCIERA A CUATRO AÑOS									
	2016-A	2016-B	2017-A	2017-B	2018-A	2018-B	2019-A	2019-B	
No									
Estudiantes por semestre	45	42	39	37	35	35	35	35	
Total de estudiantes en la carrera	45	87	126	163	198	233	268	303	
Ingreso por Arancel Matricula y Holograma	\$6,255	\$12,093	\$17,514	\$22,657	\$27,632	\$32,387	\$37,252	\$42,117	
Ingreso por Aportacion Especial	\$13,500	\$26,100	\$37,800	\$48,900	\$59,400	\$69,900	\$80,400	\$90,900	
Total de ingreso del calendario escolar	\$19,755	\$38,193	\$55,314	\$71,557	\$86,932	\$102,287	\$117,652	\$133,017	

Tabla 1 Presupuesto de ingresos

## PRESUPUESTO DE INGRESOS

Por lo que ve a la coordinación del Programa de Estudios se contempla que un solo Coordinador maneje los programas afines por lo que se sugiere únicamente el pago de una cuota por concepto de gastos de operación

Cabe hacer mención que se han contemplado rubros como mantenimiento de infraestructura y difusión de la licenciatura mismos que no requieren de partidas especiales dado que el Centro Universitario de los Valles cuenta con Programas Generales Coordinados por diversas áreas (Tabla 2)

Tabla 2 Presupuesto de egresos

Rubro	PROYECCION FINANCIERA A CUATRO AÑOS							
	2016-A	2016-B	2017-A	2017-B	2018-A	2018-B	2019-A	2019-B
Costo ASIGNATURA	\$27,896	\$55,672	\$63,508	\$111,344	\$139,180	\$167,016	\$194,852	\$222,688
Coordinador PE	\$26,744	\$26,744	\$26,744	\$26,744	\$26,744	\$26,744	\$26,744	\$26,744
Bibliografías	\$20,000	\$20,000	\$20,000	\$20,000	\$20,000	\$20,000	\$20,000	\$20,000
Laboratorios	\$0	\$500,000	\$500,000	\$500,000	\$500,000	\$500,000	\$0	\$0
<b>Total de egreso del calendario escolar</b>	<b>\$74,580.00</b>	<b>\$602,416.00</b>	<b>\$630,252.00</b>	<b>\$658,088.00</b>	<b>\$685,924.00</b>	<b>\$713,760.00</b>	<b>\$741,596.00</b>	<b>\$769,432.00</b>

NOTA 1 El presupuesto de ingresos y egresos están con base en costos del año 2015

NOTA 2. A partir del calendario escolar 2019-B los costos ya no se incrementan debido a que la carrera estará operando al 100%.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES

# III. Acta del Colegio Departamental







# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

División de Estudios de la Salud

Departamento de Ciencias de la Salud

## Revisión y Aprobación de la propuesta para la apertura del Programa Educativo de la Licenciatura en Nutrición y del Programa Educativo de la Ingeniería Sistemas Biológicos

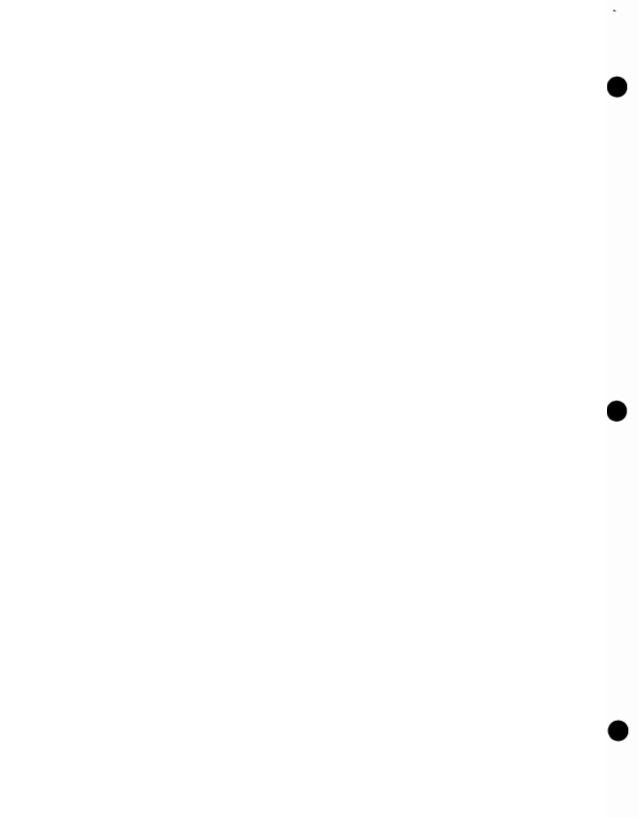
Siendo las 12:03 h del día miércoles 29 de julio del 2015 se reunieron los presidentes de la Academia de Neurociencias y la Academia de Salud en la oficina de la Dirección del Departamento de Ciencias de la Salud para analizar en reunión ordinaria la siguiente

### ORDEN DEL DÍA

- 1) Lista de asistentes
- 2) Revisión y Aprobación de la propuesta para la apertura del Programa Educativo de la Licenciatura en Nutrición y de la Ingeniería Sistemas Biológicos
- 3) Asuntos varios

### DESARROLLO

- 1) Asistieron la Mtra. Carmen Elvira Hernández Magaña, Presidente de la Academia de Salud y el Mtro. Jahaziel Molina del Río, presidente de la Academia de Neurociencias, se contó con el 100% de asistencia de los miembros del Colegio Departamental
- 2) Se informó de la importancia de la función del colegio departamental, así mismo de la normatividad
- 3) Se analizó la propuesta para la apertura del Programa Educativo (PE) de la Licenciatura en Nutrición donde se abordó la importancia de esta área como un eje estratégico en la oferta académica para mejorar las condiciones de salud en la población de la región. Además de los factores fisiológicos, en la nutrición intervienen factores genéticos, físicos, biológicos, psicológicos y sociológicos, por lo que la apertura de este programa educativo fortalecerá a otros programas educativos como psicología, turismo y trabajo social principalmente. Se aprobó por este honorable Colegio Departamental la apertura del Programa Educativo de la Licenciatura en Nutrición
- 4) Se analizó la propuesta para la apertura del Programa Educativo de la Ingeniería Sistemas Biológicos (ISB), donde se abordó la importancia de esta área como un eje estratégico en la oferta académica para mejorar una amplia gama de sectores que impactan la región. Las diferencias de la ISB con respecto a otros PE que se encuentran en operación se basan en la correlación, por una parte de los conocimientos y herramientas de ingeniería ya desarrollados y su aplicación en un sinnúmero de procesos de transformación industrial, desarrollo tecnológico y científico empleando, desde sistemas biológicos unicelulares hasta sistemas medioambientales. Por ende el ingeniero en SB tendrá las competencias para transformar el conocimiento de la ingeniería en algo práctico utilizando o simulando sistemas biológicos. Dichas competencias son menos complejas que las desarrolladas por el método científico, puesto que la ingeniería, como actividad, está limitada al tiempo y recursos dados





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles  
División de Estudios de la Salud  
Departamento de Ciencias de la Salud

por el entorno en que ella se desenvuelve. Se aprobó por este honorable Colegio Departamental la apertura del Programa Educativo de la Licenciatura en Nutrición.

- 5) No hubo asuntos vanos.

## ACUERDOS

- 1) Se aprobó la apertura del Programa Educativo de la Licenciatura en Nutrición y del Programa Educativo de la Ingeniería Sistemas Biológicos, dicho dictamen será turnado al Honorable Consejo de la División de Estudios de la Salud del Centro Universitario de los Valles para los efectos a que haya lugar.

Esta sesión solemne se dio por terminada, siendo las 13:58, trece cincuenta y ocho horas del día 29 de julio de 2015, firmando para su constancia quienes en ella intervinieron.

### ATENTAMENTE

"Piensa y Trabaja"

Guadalajara, Jalisco, México, a 29 de julio de 2015

Mtra. Carmen Elvira Hernández Magaña  
Presidente de la Academia de Salud

Mtro. Jabez del Molina del Río  
Presidente de la Academia de Neurociencias

Dr. en C. José Guadalupe Macías Barragán  
Jefe de Departamento de Ciencias de la Salud

Vo Bo

Dr. José Guadalupe Salazar Estrada  
Director de la División de Estudios de la Salud

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
C. UNIVERSITARIO  
DE LOS VALLES  
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS  
DE LA SALUD



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
UNIVERSITARIO  
DE LOS VALLES  
DIVISION DE ESTUDIOS  
DE LA SALUD





# IV. Acta del Consejo Divisional



ACTA DE SESIÓN DEL H. CONSEJO DIVISIONAL DE LA DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE LA SALUD DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES 2014-2015

LUGAR, FECHA Y HORA

Ameca Jalisco Sala de Gobierno del Edificio Académico del Centro Universitario de los Valles, siendo las 12:30 horas de día 12 de Mayo de 2015

INTERVIENEN

Los integrantes del Consejo Divisional de la División de Estudios de la Salud Dr. José Guadalupe Salazar Estrada en su carácter de presidente del Consejo Divisional Mtro. Laura Vanesa Solano Santos, Secretario de Actas de la División de Estudios de la Salud Dra. Luz Elena Ramírez Flores Dr. José Guadalupe Macías Barragán Consejeros Directivos (Se adjunta lista de presentes)

- I Lista de presentes y declaración del quorum legal
- II Aprobación del orden del día
- III Licenciatura en Nutrición
- IV Presentación y en su caso aprobación de los Laboratorios de Neuropsicología y Evaluación e intervención psicológica
- V Presentación y en su caso aprobación del Centro de Investigación en Comportamiento y Salud
- VI Integración y trabajo de Academias
- VII Apertura del Seminario de Investigación en Comportamiento y Salud
- VIII Capacitación docente
- IX Asuntos Vanos

ORDEN DEL DIA

El Presidente del Consejo Divisional Dr. José Guadalupe Salazar Estrada agradece la asistencia de los Consejeros. Acto seguido le solicitó al Mtra. Laura Vanesa Solano Santos, Secretaria del Consejo nombrar lista de presentes declarándose quórum con la asistencia de los Consejeros.

Como punto dos se sometió a consideración el orden del día mismo que fue aprobado por unanimidad.

A continuación se abordó el tercer punto del orden del día donde el Dr. José Guadalupe Salazar Estrada presenta la propuesta de creación de la Licenciatura en Nutrición la cual se sometió a discusión siendo aprobada por unanimidad.

DESARROLLO


A continuación, se abordó el cuarto punto del orden del día, se presenta el acta del Colegio Departamental del 1° de Mayo del 2015 en la cual se aprueba el Proyecto de creación del Laboratorio de Neurociencias. Acto seguido el Dr. José Guadalupe Macías Barragán expone que el Colegio Departamental considera que la aprobación de la propuesta apoya el desarrollo de la investigación en el área educativa además de crear un espacio de evaluación e intervención neuropsicológica accesible para la comunidad que ofrezca un servicio integral ético y profesional que permita contribuir a la formación de los estudiantes de la licenciatura en psicología. Así mismo menciona que el laboratorio ofrecerá apoyo de forma directa en las prácticas educativas y profesionales que se presenten dentro de la Licenciatura en Psicología y carreras que impacte este laboratorio. Expone que el laboratorio tendrá los siguientes objetivos:

- Ser un escenario de prácticas que impulse el desarrollo académico de los estudiantes






- 
- Brindar servicios de evaluación neuropsicológica al sector público y privado solventados en estándares de calidad y competitividad
- 
- Contribuir a través de la producción de nuevos conocimientos, a la promoción de la salud y a la comprensión y solución de los principales problemas neuropsicológicos de la sociedad Jalisciense
- 
- Promover los procesos de investigación y desarrollo que se generen estableciendo a parte de ellos su vinculación con el sector académico y productivo nacional
- 
- Fomentar la educación en el campo de la investigación en evaluación neuropsicológica, todo ello enmarcado en un estricto respeto a los principios éticos que rigen estos procesos
- 
- Brindar las facilidades a las demás instancias académicas e investigadores del CUValles y de la Universidad de Guadalajara en general para el desarrollo de proyectos de investigación



A continuación el Dr. José Guadalupe Salazar Estrada en representación de la Dra. Luz Elena Ramírez Flores Jefa del Departamento de Ciencias del Comportamiento presenta el acta del Colegio departamental del día 11 de Mayo del 2015, en la cual se aprueba la creación del proyecto de creación del Laboratorio de Evaluación e intervención psicológica, acto seguido expone que el Colegio Departamental considera que la aprobación de este proyecto tiene como propósito ofrecer asistencia psicológica relativa a evaluación diagnóstica, prevención y/o tratamiento de problemas de salud clínicos neuropsicológicos, psico-educativos y sociales. Así mismo menciona que el objetivo de la creación de este laboratorio será crear un espacio de evaluación psicológica accesible para la comunidad que ofrezca un servicio integral, ético y profesional que permita contribuir a la formación de los estudiantes de la licenciatura en psicología.


Una vez expuesto lo anterior se pone a discusión dicha propuesta siendo aprobada por unanimidad



Como punto cinco el Dr. Salazar presentó la propuesta de creación de un Centro de Investigación en Comportamiento y Salud el cual fortalecerá el área de investigación, además de crear líneas de generación de conocimiento que podrán abordar y abonar a la solución de problemas relacionados con la salud.

Una vez expuesto lo anterior se pone a discusión siendo dicha propuesta aprobada por unanimidad

Acto seguido se tomó a discusión el sexto punto la integración y trabajo de las Academias el Dr. José Guadalupe Salazar Estrada expone como están conformadas las academias de cada uno de los Departamentos las cuales a continuación se mencionan Departamento de Ciencias del Comportamiento está conformado por cuatro Academias Academia de Comportamiento Social Humano Academia de Salud Mental Academia Fundamentos Básicos del Comportamiento, Academia Psicología y Procesos Psicoeducativos Departamento de Ciencias de la Salud está conformado por dos academias Academia de Salud y Bienestar y la Academia de neurociencias Además que el Dr. Salazar reitera la importancia de trabajar en academias para el fortalecimiento de los Programas Educativos Acto seguido se pone a discusión el punto aprobándose por unanimidad



A continuación se tomó a discusión la apertura del Seminario de Investigación en Comportamiento y Salud el cual tiene como propósitos la difusión y retroalimentación de los resultados de investigaciones en el campo de la Salud y del Comportamiento con carácter integrador o de



ACTA DE SESIÓN DEL H. CONSEJO DIVISIONAL DE LA DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE LA SALUD DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES 2014-2015

síntesis de la formación universitaria así como reforzar las redes y grupos de investigación entre los miembros del propio centro universitario. Se reiteró que el Seminario está abierto a la participación de estudiantes y profesores investigadores con el interés formal y especializado del tema. Además se menciona que ya se realizaron dos seminarios, el primero se llevó a cabo el día 2 de Marzo del 2015 con la temática de Conducta alimentaria y estado nutricional en pacientes con cáncer del Municipio de San Martín de Hidalgo y el segundo seminario se llevó a cabo el día 21 de Abril del 2015 con la temática El desarrollo psicolingüístico visto desde el interconductismo algunos datos empíricos, así mismo se llevara a cabo otro seminario el día 25 de Mayo del 2015 con la temática Efecto de las reglas e interacciones verbales en el mantenimiento y transmisión de prácticas culturales, el Dr. Salazar menciona que el seminario de Investigación en Comportamiento y Salud será de forma mensual.

Como octavo punto se puso a discusión la apertura de actividades de capacitación docente las cuales se pusieron a discusión y fueron aprobados.

Acto seguido la Presidente del Consejo Divisional agradeció la participación de los consejeros.

ACUERDOS

1. Se acuerda turnar al Consejo del Centro la propuesta de creación de la Licenciatura en Nutrición.
2. Se acuerda turnar al Consejo de Centro, la propuesta de creación del Laboratorio de Neurociencias y el Laboratorio de Evaluación e intervención psicológica.
3. Se acuerda turnar al Consejo de Centro, la propuesta de creación del Centro de Investigación en Comportamiento y Salud.
4. Se aprobaron las academias de cada uno de los Departamentos.
5. Se acordó seguir con el Seminario de Investigación en Comportamiento y salud así con la implementación de actividades para la capacitación docente.

CIERRE DE ACTA

No habiendo más asuntos que tratar por parte de los presentes, se da por terminada y clausurada la sesión extraordinaria siendo las 13:35 horas en el lugar y fecha de su inicio \_\_\_\_\_

Firmas



Dr. Jose Guadalupe Salazar Estrada

Presidente



Mtra. Laura Vanesa Solano Santos

Secretario de Actas



Dr. en C. Jose Guadalupe Macías Batragan

Consejero Titular



Dra. Luz Elena Ramirez Flores

Consejero Titular





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles  
División de Estudios de la Salud

## Lista de Asistencia

Fecha 12 de mayo del 2015 Lugar Sala de Gobierno del Edificio Academico

Hora de inicio \_\_\_\_\_ Hora de término \_\_\_\_\_

<u>Nombre</u>	<u>Cargo</u>	<u>Firma</u>
Dr. Jose Guadalupe Salazar Estrada	Presidente del Consejo Divisonal	
Mtra. Laura Vanose Soano Santos	Secretario de Actas de la División	
Dr. en C. José Guadalupe Macías Barragán	Consejero Directivo del Consejo Divisonal	
Dra. Luz Elena Ramírez Flores	Consejero Directivo del Consejo Divisonal	





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES

# V. Acta del Consejo de Centro







# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

## SESIÓN DE CARÁCTER EXTRAORDINARIA

ACTA DE ACUERDOS Y REFERENTES DE LA SESIÓN NÚMERO CC/1415/15/07 CON CARÁCTER EXTRAORDINARIO DEL CONSEJO DE CENTRO. CELEBRADA EL DÍA JUEVES 01 DE OCTUBRE DE 2015, DE LAS 12:17 HORAS A LAS 15:26 HORAS EN LA SALA DE USO MÚLTIPLE UBICADA EN EL EDIFICIO "L" DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES, CON DOMICILIO EN CARRETERA GUADALAJARA-AMECA KILÓMETRO 45.5, EN AMECA, JALISCO

Con fundamento en los artículos 51, 52 fracción III, XII, X, 54 fracción I de la Ley Orgánica, y 118 del Estatuto General, ambos ordenamientos de la Universidad de Guadalajara y en atención a la convocatoria emitida que para tal efecto fuera realizada por el Presidente del Consejo de Centro y Rector del Centro Universitario en la que se citó a los integrantes del Consejo de Centro a la sesión de carácter extraordinario para el día 01 de octubre del 2015 a las 12:00 horas, se procedió al desahogo de la misma al tenor de lo siguiente -----

---La sesión dio inicio a las 12:17 horas, fue presidida por el Dr José Luis Santana Medina en su carácter de Presidente del Consejo de Centro.-----

### 1.- Lista de presentes y declaración del quórum.

**REFERENTE 1415/07-01.** El Dr. Víctor Manuel Castillo Girón, Secretario de Actas y Acuerdos del Consejo de Centro procedió a tomar lista de asistentes encontrándose presentes 16 de las 24 personas convocadas. El Presidente Dr José Luis Santana Medina declaró la existencia de quórum legal, agregó que por encontrarse presentes más de la mitad de los consejeros los acuerdos que se tomen serán igualmente válidos. Hecha la aclaración se continuó con el segundo punto del orden del día.-----

### 2. Lectura y en su caso aprobación del orden del día

**REFERENTE 1415/07-02.** Se puso a consideración el orden del día que constó de I. Lista de presentes y declaración de quórum; II Lectura y en su caso aprobación del orden del día, III. Lectura y en su caso aprobación del acta de la sesión anterior, IV. Lectura y en su caso aprobación de los dictámenes presentados por las distintas Comisiones Permanentes del H. Consejo de Centro; y V. Asuntos varios.---



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

ACUERDO 1415/07-01.- "Se aprueba por unanimidad el orden del día presentado".-----

### 3. Lectura y en su caso aprobación del acta de la sesión anterior.

REFERENTE 1415/07-03. Se solicitó por parte del Secretario de Actas y Acuerdos la dispensa de la lectura del acta de la sesión anterior toda vez que la misma fue remitida vía correo electrónico para sus observaciones; el Secretario comenta que se recibieron las observaciones vía electrónica del Dr. José Guadalupe Macías Barragán mismas que fueron consideradas en el acta, se procedió a la votación correspondiente.-----

ACUERDO 1415/07-02.- "Se aprueba por unanimidad el acta de la sesión anterior número CC/1415/15/06".-----

### 4. Lectura y en su caso aprobación de los dictámenes presentados por las distintas Comisiones Permanentes del H. Consejo de Centro.

REFERENTE 1415/07-4. De la Comisión de Educación se presentaron para su conocimiento y en su caso aprobación cuarenta dictámenes que resuelven sobre cambio de centro, baja por artículo 33 y baja por artículo 35, dispensa del artículo 50 de Posgrado de la Universidad de Guadalajara, y carta de aval de conformidad con el artículo 151 bis del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara. Los dictámenes de Cambios de Centro son diecinueve de los cuales once aprueban cambio de centro universitario, tres que lo niegan y cinco que aprueban el ingreso por cambio de centro universitario, los dictámenes son: CV/CC/1/050/2015 a favor de Alfredo Eduardo Jiménez Andalón, CV/CC/1/051/2015 a favor de Cristina Yoselyn Aranda Jiménez, CV/CC/1/052/2015 a favor de Luz Tere Ramírez Ixtlahuac, y CV/CC/1/055/2015 a favor de Diego Armando Acevedo Gama todos ellos de la licenciatura de Abogado, los cuales solicitan cambio al Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades; el dictamen CV/CC/1/056/2015 a favor de Emma Rosario Nahid de León Ramírez, CV/CC/1/057/2015 a favor de Alfonso Enrique Alcántara Plácido, y CV/CC/1/058/2015 a favor de Elena del Carmen Santos Rebollar todos ellos de la licenciatura de Psicología, los cuales



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

solicitan cambio al Centro Universitario de Ciencias de la Salud, el dictamen CV/CC/II/060/2015 a favor de Ana Vásquez Jiménez, CV/CC/II/061/2015 a favor de Aram Alejandro Avilés Gómez ambos de la licenciatura en Tecnologías de la Información, los cuales solicitan cambio al Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas; dictamen CV/CC/II/062/2015 a favor de Yuritzi Castro Quijas de la licenciatura de Trabajo Social, la cual solicita cambio al Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, el dictamen CV/CC/II/063/2015 a favor de Cinthya Cecilia Mejía Salcido de la licenciatura de Turismo, la cual solicita cambio al Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas; tres dictámenes que niegan el cambio de centro universitario: los dictámenes CV/CC/II/053/2015 a nombre de Gamaliel Inés Genaro, CV/CC/II/054/2015 a nombre de Ana Isabel Covarrubias Madera, y el dictamen CV/CC/II/059/2015 a nombre de Luis Ramón Gómez Hernández, los dos primeros de la licenciatura de Abogado y el último de Psicología; cinco dictámenes que aprueban el ingreso por cambio de centro universitario: dictamen CV/CC/II/016/2015 a favor de Edith Lizbeth Mata Lomeli y CV/CC/II/065/2015 a favor de Sandra Jacqueline Bueno Isas ambas de la licenciatura de Turismo provenientes del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas, dictamen CV/CC/II/023/2015 a favor de Juan José Santos Guerrero de la licenciatura en Contarías Públicas, proveniente del Centro Universitario del Norte, y los dictámenes CV/CC/II/064/2015 a favor de Fátima Monserrat García de Alba Rangel y CV/CC/II/072/2015 a favor de Moisés Báñales Cisneros ambos de la licenciatura de Abogado, provenientes del Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades.-----

ACUERDO 1415/07-03 "Se aprueban por unanimidad 11 dictámenes que aprueban el cambio de centro universitario en los términos presentados por la Comisión de Educación siendo estos los siguientes CV/CC/II/050/2015 CV/CC/II/051/2015, CV/CC/II/052/2015 CV/CC/II/055/2015 CV/CC/II/056/2015 CV/CC/II/057/2015, CV/CC/II/058/2015. CV/CC/II/060/2015, CV/CC/II/061/2015, CV/CC/II/062/2015, y CV/CC/II/063/2015."-----

ACUERDO 1415/07-04 "Se aprueba por unanimidad 3 dictámenes que niegan el cambio de centro universitario en los términos presentados por la Comisión de Educación siendo los siguientes CV/CC/II/053/2015, CV/CC/II/054/2015, CV/CC/II/059/2015"-----



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

**ACUERDO 1415/07-05** "Se aprueban por unanimidad 5 dictámenes que aprueban el ingreso por cambio de centro en los términos presentados por la Comisión de Educación siendo los siguientes: CV/CC/1/016/2015, CV/CC/1/023/2015, CV/CC/1/064/2015, CV/CC/1/065/2015 y CV/CC/1/072/2015" -----

**REFERENTE 1415/07-05.** La misma Comisión presentó los dictámenes número CV/CC/1/018/2015, CV/CC/1/020/2015, CV/CC/1/022/2015 y CV/CC/1/070/2014 mediante el cual aprueba regularizar la situación de ciento trece alumnos que fueron afectados por el artículo 33 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara.-----

**ACUERDO 1415/07-06.-** "Se aprueban por unanimidad los dictámenes CV/CC/1/018/2015, CV/CC/1/020/2015, CV/CC/1/022/2015 y CV/CC/1/070/2015 que les otorga una nueva oportunidad a los ciento trece alumnos al amparo del artículo 34 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara".-----

**REFERENTE 1415/07-06.** De igual forma la Comisión de Educación presentó para su conocimiento y en su caso aprobación trece dictámenes que corresponden a la revocación del artículo 35 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, estatus en el que incurrieron los estudiantes por no haber acreditado en mas de tres ocasiones una misma asignatura. Los dictámenes en comento son: CC/CV/1/043/2015, a favor de Mayra Aide Arenas Fonseca, estudiante de la licenciatura en Educación, el dictamen CC/CV/1/045/2015 a favor de Juan Pablo Vizcaíno Mora, CC/CV/1/077/2015 a favor de Rosa Bertha Rivera Nungaray ambos de la licenciatura de Administración, el dictamen CC/CV/1/048/2015 a favor de Gilberto Andalón Fausto, CC/CV/1/078/2015 a favor de Braulio Arreola Méndez, CC/CV/1/082/2015 a favor de Gilberto Arce López, y dictamen CC/CV/1/084/2015 a favor de Carlos Manuel Amador López todos de la licenciatura de Agronegocios; el dictamen CC/CV/1/075/2015 a favor de Albino Cuarenta Vázquez, CC/CV/1/079/2015 a favor de Alma Consuelo Reynoso Carrillo, ambos de la licenciatura de Tunsmo, dictamen CC/CV/1/080/2015 a favor de Héctor Eduardo Almaguer Zepeda de la licenciatura de Contaduría Pública, dictamen CC/CV/1/081/2015 a favor de Elia Aile Gallegos Díaz, y



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

CC/CV/II/083/2015 a favor de Moisés Vera Bocanegra ambos de la licenciatura de Ingeniería Electrónica y Computación, y el dictamen CC/CV/II/085/2015 a favor de Alexis Sebastián López Martínez de la licenciatura en Ingeniería en Electronica y Computación -----

**ACUERDO 1415/07-07** "Se aprueba por unanimidad los dictámenes numero CV/CC/II/043/2015, CV/CC/II/045/2015, CV/CC/II/046/2015, CV/CC/II/075/2015, CV/CC/II/077/2015, CV/CC/II/078/2015, CV/CC/II/079/2015, CV/CC/II/080/2015, CV/CC/II/081/2015, CV/CC/II/082/2015, CV/CC/II/083/2015, CV/CC/II/084/2015 y CV/CC/II/085/2015, que aprueban la revocación del artículo 35 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos".-----

**REFERENTE 1415/07-07.** De la misma Comisión de Educación se presentó para su conocimiento y en su caso aprobación el dictamen CV/CC/II/071/2015, a favor de Antonio Escobar Pérez quien solicita la dispensa del artículo 50 fracción III del Reglamento de Posgrado de la Universidad de Guadalajara, para poder ingresar a la Maestría en Ingeniería Mecatrónica.-----

**ACUERDO 1415/07-08** "Se aprueba por unanimidad el dictamen numero CV/CC/II/071/2015 que aprueba la dispensa del artículo 50 del Reglamento de Posgrado de la Universidad de Guadalajara, a favor de Antonio Escobar Perez" ----

**REFERENTE 1415/07-08.** Por último la Comisión de Educación presentó para su conocimiento y en su caso aprobación los dictámenes CV/CC/II/073/2015 y CV/CC/II/087/2015, que corresponde a otorgar el aval de la Comisión de Educación al Dr. César Calderón Mayorga quien aspira a Coordinar el Programa Educativo de Ingeniería Electrónica y Computación, y al Dr Héctor Huerta Ávila quien aspira a Coordinar el Programa Educativo de Ingeniería en Instrumentación Electrónica y Nanosensores del Centro Universitario de los Valles, lo anterior de conformidad a lo dispuesto en el art. 151 bis del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara -----

**ACUERDO 1415/07-09** "Se aprueban por unanimidad los dictámenes CV/CC/II/073/2015, y CV/CC/II/087/2015 que aprueba otorgar el aval de la Comisión de Educación a los Dres César Calderón Mayorga y Héctor Huerta Ávila quienes



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

aspiran a coordinar los programas Educativos de Ingeniería en Electrónica y Computación e Ingeniería en Instrumentación Electrónica y Nanosensores, respectivamente -----

**REFERENTE 1415/07-9.** De la Comisión de Condonaciones y Becas se presentaron para su conocimiento y en su caso aprobación, doce dictámenes que resuelven lo relacionado a diversos programas de becas y solicitudes de condonación, en la siguiente distribución: -----

Dos dictámenes relacionados al programa de becas denominado Secretaría Académica-Administrativa "SAD" que resuelven cubrir las vacantes generadas en la promoción 2015A, dictamen CV/CCN/019/2015 a favor de Luz Elena Silva Cervantes y Christofer Valencia Hidalgo en la categoría "A", Rodrigo Rosete Navarro en la categoría "B" y Luis Alejandro Martínez López en la categoría "C", el dictamen CV/CCN/042/2015 que resuelve cubrir una vacante, a favor de Lorena Pérez Rodríguez en la categoría "B".-----

**ACUERDO 1415/07-10** "Se aprueban por unanimidad los dictámenes CV/CCN/019/2015, y CV/CCN/042/2015 que aprueba cubrir las vacantes generadas en el programa de becas denominado Secretaría Académica-Administrativa promoción 2015-A, a favor de Luz Elena Silva Cervantes, Christofer Valencia Hidalgo, Rodrigo Rosete Navarro, Luis Alejandro Martínez López y Lorena Pérez Rodríguez." -----

**REFERENTE 1415/07-10.** De la misma Comisión de Condonaciones y Becas se presentaron dos dictámenes CV/CCN/024/2015 y CV/CCN/074/2015 relacionados al programa de becas de Estímulos Económicos a Estudiantes Sobresalientes promoción 2015-2016, que resuelven cubrir las vacantes generadas a favor de Karen Melissa Magaña Andalon, Sandra Salvador Francisco y Adriana Avila Navarro en la modalidad de Motivación a la Investigación, Silvia Rivera Diaz en la modalidad de Formación de Recursos Humanos en el área de Biblioteca y Raúl Hernández Contreras en la modalidad de Deporte de Alto Rendimiento -----

**ACUERDO 1415/07-11** "Se aprueban por unanimidad los dictámenes CV/CCN/024/2015, y CV/CCN/074/2015 que aprueba cubrir las vacantes generadas en el programa de becas de Estímulos Económicos a Estudiantes



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

Sobresalientes promoción 2015-2016, a favor de Karen Melissa Magaña Andalon, Sandra Salvador Francisco, Adriana Avila Navarro, Silvia Rivera Diaz y Raúl Hernández Contreras."-----

**REFERENTE 1415/07-11.** Así mismo la Comisión de Condonaciones y Becas se presentó para su conocimiento y en su caso aprobación dos dictámenes CV/CCN/069/2015 y CV/CCN/086/2015 relacionados al programa de becas Protocolo CUValles promoción 2015, que resuelven cubrir las vacantes generadas a favor de Sacil Calderón Rodríguez, Victoria Manscal Romero y Andueni Jaqueline Ángel Peña y Rubén Gómez Venegas."-----

**ACUERDO 1415/07-12** "Se aprueban por unanimidad los dictámenes CV/CCN/069/2015 y CV/CCN/086/2015 que aprueba cubrir las vacantes generadas en el programa de becas Protocolo CUValles promoción 2015, a favor de Sacil Calderón Rodríguez, Victoria Manscal Romero y Andueni Jaqueline Ángel Peña y Rubén Gómez Venegas."-----

**REFERENTE 1415/07-12.** De igual forma la Comisión de Condonaciones y Becas presentó para su conocimiento y en su caso aprobación el dictamen CV/CCN/076/2015 relacionado al programa de becas denominado CTA CUValles promoción 2015, que resuelven cubrir las vacantes generadas a favor de Luis Eder López González, María Gloria Sánchez Acosta y Deyanira Rodríguez Sánchez en la categoría "A", así como el cambio de Celene Valadez Castañeda a la categoría "B".-----

**ACUERDO 1415/07-13** "Se aprueba por unanimidad el dictamen CV/CCN/076/2015, que aprueba cubrir las vacantes generadas en el programa de becas CTA promoción 2015, a favor de Luis Eder López González, María Gloria Sánchez Acosta y Deyanira Rodríguez Sánchez, así como el cambio de categoría de Celene Valadez Castañeda "-----

**REFERENTE 1415/07-13.** La Comisión de Condonaciones y Becas presentó para su conocimiento y en su caso aprobación tres dictámenes, el dictamen CV/CCN/066/2015 que aprueba a los beneficiarios del programa de becas denominado Secretaría Académica-Administrativa promoción 2015 B a favor de



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

Rodrigo Rosete Navarro, Luis Alejandro Martínez López, Mayra Azucena Estrada Regalado, Sagrario del Carmen Gómez Castellón, Luis Manuel Barrera Flores, dictamen CV/CCN/067/2015 que aprueba a los beneficiarios del programa denominado Apoyo a la Atención a Estudiantes promoción 2015 B a favor de Oscar Manuel Urbe Romero, Christian Zamorano Pitter, José Roberto Muñoz Reyes, Lorena Pérez Rodríguez, María José Novoa Orozco, y el dictamen CV/CCN/068/2015, que aprueba a los beneficiarios del programa de becas denominado Eco-café promoción 2015 B, a favor de Luz Elena Silva Cervantes, Prajedes Curiel García, Evelyn Marlene Rodarte Salazar y María Elena Camarena Aguilar.-----

**ACUERDO 1415/07-14** "Se aprueban por unanimidad los dictámenes CV/CCN/066/2015, CV/CCN/067/2015 y CV/CCN/068/2015 que aprueba a los beneficiarios de los programas de becas denominados Secretaría Académica-Administrativa, Apoyo a la Atención a Estudiantes y Eco-café promoción 2015 B, en los términos presentados por la Comisión de Condonaciones y Becas"-----

**REFERENTE 1415/07-14.** Por último la Comisión de Condonaciones y Becas presentó para su conocimiento y en su caso aprobación los dictámenes CV/CCN/021/2015 y CV/CCN/049/2015, el primero resuelve la condonación de las aportaciones especiales correspondientes al calendario 2015-A de setenta y siete alumnos nivel licenciatura, y el segundo resuelve la condonación en porcentaje de las aportaciones especiales de treinta y tres alumnos de Posgrado ---

**ACUERDO 1415/07-15** "Se aprueban por unanimidad los dictámenes CV/CCN/021/2015 y CV/CCN/049/2015 que resuelve la condonación de las aportaciones especiales del calendario escolar 2015-A, a favor de setenta y siete alumnos de nivel licenciatura y treinta y tres de Posgrado, en los términos presentados por la Comisión de Condonaciones y Becas."-----

**REFERENTE 1415/07-15.** De la Comisión de Revalidación de Estudios, Títulos y Grados se presentaron para su análisis y en su caso aprobación, 18 dictámenes que resuelven la acreditación y equivalencia de asignaturas, de los cuales quince aprueban la acreditación de diversas asignaturas siendo estos los siguientes CV/CC/III/025/2015, CV/CC/III/026/2015, CV/CC/III/028/2015, CV/CC/III/029/2015,





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

CV/CC/III/030/2015, CV/CC/III/031/2015, CV/CC/III/033/2015, CV/CC/III/034/2015, CV/CC/III/035/2015, CV/CC/III/036/2015, CV/CC/III/037/2015, CV/CC/III/038/2015, CV/CC/III/040/2015, CV/CC/III/041/2015 y CV/CC/III/047/2015, la totalidad de los dictámenes presentados se encuentran apegados a los porcentajes y requisitos establecidos en la normatividad universitaria -----

**REFERENTE 1415/07-16.** El Consejero Dr José Guadalupe Salazar Estrada manifestó su duda en el caso particular del dictamen CV/CC/III/038/2015 en favor de la alumna Fátima del Carmen Martínez Castillo de la licenciatura en Psicología respecto al total de créditos otorgados para su acreditación, a lo que el Secretario de Actas y Acuerdos Dr. Víctor Manuel Castillo Girón señaló que la estudiante estudió parcialmente la licenciatura en Psicología en el Instituto Vocacional Enrique Díaz de León, que se tomó en consideración el pre-dictamen que emitió la Coordinadora del Programa de estudios correspondiente así como el porcentaje máximo que permite la norma que es de 75% del total de créditos de plan de los estudios que se pretende cursar -----

**ACUERDO 1415/07-16** "Se aprueban por unanimidad los dictámenes CV/CC/III/025/2015, CV/CC/III/026/2015, CV/CC/III/028/2015, CV/CC/III/029/2015, CV/CC/III/030/2015, CV/CC/III/031/2015, CV/CC/III/033/2015, CV/CC/III/034/2015, CV/CC/III/035/2015, CV/CC/III/036/2015, CV/CC/III/037/2015, CV/CC/III/038/2015, CV/CC/III/040/2015, CV/CC/III/041/2015 y CV/CC/III/047/2015 que resuelven la acreditación de diversas asignaturas, en los términos presentados por la Comisión de Revalidación de Estudios Títulos y Grados -----

**REFERENTE 1415/07-17** De igual forma, la Comisión de Revalidación de Estudios Títulos y Grados presentó para su análisis y en su caso aprobación los dictámenes CV/CC/III/027/2015, CV/CC/III/032/2015 y CV/CC/III/039/2015 que aprueban la equivalencia de asignaturas, recordando que esta procede cuando los solicitantes han cursado asignaturas similares en instituciones con reconocimiento de la Secretaría de Educación Pública pero fuera de la Universidad de Guadalajara, a favor de Alejandro Cervantes Tapia de la licenciatura en Abogado con cuatro asignaturas, Einar Othon Nevarez Herrera de Mecatrónica con nueve asignaturas y Eugenio Villafuerte Altuzar del posgrado en Ingeniería en Mecatrónica con una asignatura, respectivamente.-----



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

**ACUERDO 1415/07-17** Se aprueban por unanimidad los dictámenes CV/CC/III/027/2015, CV/CC/III/032/2015 y CV/CC/III/039/2015 que resuelven la equivalencia de diversas asignaturas, en los términos presentados por la comisión de Revalidación de Estudios, Títulos y Grados.-----

**REFERENTE 1415/07-18** Las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda presentaron para su análisis y en su caso aprobación el dictamen CV/CC/IX/090/2015 que aprueba la apertura de la Licenciatura en Nutrición para ser ofertada en el Centro Universitario de los Valles a partir del calendario 2016 A, se dio lectura al dictamen presentado, dando espacio a la discusión del mismo

**REFERENTE 1415/07-19** El Presidente solicitó la intervención de alguno de los integrantes del comité que presentó el programa a lo que el Consejero Dr José Guadalupe Salazar Estrada en uso de la voz manifestó que dicho programa surge a partir de los problemas de salud que se presentan a nivel nacional y local como lo es el sobrepeso y obesidad, aclaró que el programa de nutrición no solo tiene que ver con este problema sino también con la desnutrición, diabetes mellitus políticas nacionales, entre otros elementos, aclaró que la implementación del programa en si no va terminar con estos problemas pero que la presencia de un licenciado en nutrición viene a reforzar y contribuir en el trabajo que las políticas a nivel nacional e internacional se han venido planteando. agregó que se analizó la posibilidad de apoyarnos en otros centros universitarios que ya la implementan principalmente con la infraestructura en laboratorios, así como en la realización de trabajos colegiados, para concluir informó al pleno que el programa ya se había propuesto y aprobado por el pleno del Consejo de Centro en el año 2009, y posteriormente en el 2013, en ambos dictámenes hubo algunas observaciones del Consejo General Universitario, mismas que con la creación de la División de Salud se fueron atendiendo, estas observaciones tuvieron que ver principalmente con lo de los perfiles y laboratorios. El Presidente del Consejo añadió que abrir un programa educativo no es nada fácil, pues se requiere de personal especializado y espacios, sin embargo se esta haciendo lo posible para que se consolide pronto como es el caso de Trabajo Social y Psicología que se han convertido en unas de las licenciaturas con mas demanda. No habiendo mas comentarios se sometió a votación el dictamen presentado.-----



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

**ACUERDO 1415/07-18** Se aprueba por unanimidad el dictamen CV/CC/IX/090/2015 que aprueba la propuesta para la implementación del programa de Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario de los Valles a partir del periodo 2016 A; remitase para su valoración y en su caso aprobación al Consejo General Universitario

**REFERENTE 1415/07-20** Las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda presentaron para su análisis y en su caso aprobación el dictamen CV/CC/IX/089/2015 que aprueba la creación y apertura del programa de estudios de Ingeniería en Sistemas Biológicos para su implementación en el Centro Universitario de los Valles a partir del 2016 A, se dio lectura al dictamen presentado, dando espacio a la discusión del mismo. -----

**REFERENTE 1415/07-21** El Presidente manifestó que este programa surge a partir del análisis que realizaron de las fortalezas y debilidades de cada uno de los Centros Universitarios, en un primer momento los rectores de cada uno de ellos perfilando en cada centro ciertos programas, agregó que se trabajó en colaboración con la Coordinación de Investigación y Pregrado, solicitó la intervención de alguno de los integrantes de la comisión que elaboró el documento, a lo que el Consejero Dr. José Guadalupe Macías Barragán manifestó que la Ingeniería es el producto del trabajo de tres centros universitarios, que responde a la necesidad de tener licenciaturas que puedan ser abordadas desde distintas áreas, aclaró que el programa de estudios se formó para que el estudiante pueda cursar asignaturas en otros centros universitarios, que uno de los ejes principales es la investigación, resaltó que se tiene colaboración de las demás Divisiones, como resumen señaló que un Licenciado en Sistemas Biológicos podría aplicar la tecnología para obtener productos nuevos, agotados los comentarios se sometió el proyecto a votación del pleno -----

**ACUERDO 1415/07-19** Se aprueba por unanimidad el dictamen CV/CC/IX/089/2015 que aprueba la creación e implementación del programa de Licenciatura en Ingeniería en Sistemas Biológicos para ser ofertada en el Centro Universitario de los Valles a partir del periodo 2016 A; remitase para su valoración y en su caso aprobación al Consejo General Universitario



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

**REFERENTE 1415/07-22** De igual forma las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda presentaron para su análisis y en su caso aprobación el dictamen CV/CC/IX/088/2015 que aprueba la creación y apertura del programa de Doctorado en Innovación Educativa y TIC aplicadas a la Educación, enfocado a la investigación, en la modalidad mixta, para ser ofertado en el Centro Universitario de los Valles a partir del 2016 A, se dio lectura al dictamen presentado, dando espacio a la discusión del mismo. -----

**REFERENTE 1415/07-23** El Presidente expuso que nuestro propio centro universitario es producto de la innovación educativa de la propia universidad de Guadalajara, desde la forma de operar el modelo, por lo que nuestro centro se convierte en un objeto de estudio, manifestó que se cuenta con el personal académico adecuado para atender el doctorado; la Consejera Dra María Isabel Arreola Caro en uso de la voz resaltó dos elementos: la necesidad de ofrecer a los estudiantes que están en nuestro centro un ciclo completo, esto es, se cuenta con la Maestría en Tecnologías para el Aprendizaje, siendo un semillero para promover un doctorado con las características que el CONACyT señala; y la innovación del Centro Universitario de los Valles al caracterizarse en sus procesos, las ofertas similares en el estado y en el país no tienen la caracterización de la innovación en ambientes de aprendizajes distintos, enfatizó que el 92% de la planta académica propuesta tiene reconocimiento PROMEP y el 64% perfil SNI garantizando la calidad del programa que se presenta. El consejero Dr. Manuel Bernal Zepeda compartió que la propuesta del Doctorado surge como una necesidad de los propios consejeros de tener más posgrados en esta área, resaltó la demanda potencial del Doctorado, considerando que en la región se cuenta con la Normal de Jalisco que también oferta una maestría más no un Doctorado, esperando que el programa refuerce el área del sector educativo; El Consejero Dr. Celso Velasquez Ordoñez cuestionó respecto a los requisitos para la evaluación, argumentando que en el caso de los ingenierías para el PNP requieren aparte de la tesis, la publicación de un documento en una revista indexada, puntualizando si en el caso de las áreas sociales no es requisito, a lo que el Consejero Dr. Manuel Bernal Zepeda respondió que no es requisito solo la tesis producto de una investigación original; por su parte el Presidente opinó que habría que esperar las nuevas políticas de CONACyT, sugiriendo que si es un requisito para su evaluación como programa de calidad se incorpore al dictamen, a lo que se manifestaron de acuerdo



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

el resto de los consejeros, no habiendo mas observaciones se sometió el proyecto a votación del pleno -----

**ACUERDO 1415/07-21** Se aprueba por unanimidad el dictamen CV/CC/IX/088/2015 que aprueba la creación e implementación del programa de Doctorado en Innovación Educativa y TIC aplicadas a la Educación, enfocado a la investigación, a operar en la modalidad mixta, para ser ofertada en el Centro Universitario de los Valles a partir del periodo 2016 A; remítase para su valoración y en su caso aprobación al Consejo General Universitario -----

**REFERENTE 1415/07-24** Así mismo, las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda presentaron para su análisis y en su caso aprobación el dictamen CV/CC/IX/091/2015 que aprueba la propuesta de modificación del programa Maestría en Ingeniería de Software, previo lectura que se dio al dictamen el Secretario manifestó que en la convocatoria del 2014 de programas de calidad la maestría participo sin resultar aprobada, el comité de pares emitió un dictamen con observaciones al programa, las cuales fueron acatadas por la junta académica resultando en la modificación del programa aprobado que en terminos generales consiste en la modificación del perfil de egreso. el número total de créditos, el movimiento de asignaturas de áreas, eliminar los créditos del área de aprendizaje denominada tesis de maestría y pasar a ser un requisito cualitativo y el cambio en las líneas de investigación, acto continuo se procedió a dar lectura puntual del dictamen que sustenta todos los cambios propuestos -----

**REFERENTE 1415/07-25** El consejero Dr Mario Martínez García realizó algunas manifestaciones entre las que destaco el trabajo colaborativo entre los miembros del equipo básico para fortalecer el programa, como la incorporación de nuevos perfiles, entre ellos doctores que trabajan y abonan a esta área, la publicación de artículos en revistas, tramite de patente, eventos como el seminario de Software y Tecnología avanzada y el sexto encuentro de estudiantes, todo ello en beneficio de del programa atendiendo a las recomendaciones vertidas Sin más comentarios se sometió a votación del pleno.-----



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

**ACUERDO 1415/07-22** Se aprueba por unanimidad el dictamen CV/CC/IX/091/2015 que aprueba la modificación del programa de Maestría en Ingeniería de Software en los términos presentados por las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda, remítase para su valoración y en su caso aprobación al Consejo General Universitario -----

**REFERENTE 1415/07-26** Las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda presentaron para su análisis y en su caso aprobación el dictamen CV/CC/IX/092/2015 que aprueba la propuesta de creación del Laboratorio de Evaluación e Intervención en Psicología, adscrito al Departamento de Ciencias del Comportamiento de la División de Estudios de la Salud, al término de la lectura del dictamen correspondiente se puso a consideración del pleno para su discusión

**REFERENTE 1415/07-27** El consejero Dr. José Guadalupe Salazar Estrada comentó que se trata de una propuesta que da forma jurídica a lo que se ha venido trabajando desde hace mucho tiempo, esto es, el apoyo a la docencia y situaciones de apoyo al mismo alumno en su practica profesional en la carrera de psicología, se trata de darle orden a la actividad académica y atender las necesidades de espacios para la práctica de los estudiantes que éstos mismos han estado demandando -----

**ACUERDO 1415/07-23** Se aprueba por unanimidad el dictamen CV/CC/IX/092/2015 que aprueba la creación del Laboratorio de Evaluación e Intervención en Psicología adscrito al Departamento de Ciencias del Comportamiento de la División de Estudios de la Salud en los términos presentados por las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda, remítase para su valoración y en su caso aprobación al Consejo General Universitario -----

**REFERENTE 1415/07-28** Las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda presentaron para su análisis y en su caso aprobación el dictamen CV/CC/IX/093/2015 que aprueba la propuesta de creación del Laboratorio de Neuropsicología, adscrito al Departamento de Ciencias de la Salud de la División de Estudios de la Salud, al término de la lectura del dictamen correspondiente se puso a consideración del pleno para su discusión.-----



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

**REFERENTE 1415/07-29** El Consejero Dr. José Guadalupe Macías Barragán estableció la diferencia entre el laboratorio aprobado con antelación y la propuesta presentada, refiriendo que el laboratorio de Neuropsicología se basa en una intervención clínica del paciente, agregó que el espacio que se propone es convertirlo en un espacio natural para las asignaturas que requieren horas prácticas, reuniendo los estándares y requisiciones tanto nacionales como extranjeros requeridos por la Norma Oficial Mexicana. Por su parte el consejero Dr. José Guadalupe Salazar Estrada refinó que se trata de actividades que se han venido trabajando y que resulta necesario formalizar, así como aprovechar el material y equipo especializado con el que se cuenta, reforzar el apoyo a las demás licenciaturas y asignaturas que tienen que ver con la salud La Consejera Dra. María Isabel Arreola Caro cuestionó respecto al Laboratorio de Neurobiopsicología o Neuropsicobiología sin recordar el nombre exacto, aprobado por el pleno de éste consejo con anterioridad, y que presenta mucha coincidencia con los objetivos de este laboratorio, proponiendo se invalide el anterior o se determine que pasará con estos laboratorios; al respecto el Secretario de Actas y Acuerdos propuso la integración de un resolutivo que especifique la sustitución del laboratorio anterior, a lo que se manifestaron de acuerdo los presentes. Sin más comentarios se sometió a votación del pleno. -----

**ACUERDO 1415/07-24** Se aprueba por unanimidad el dictamen CV/CC/IX/093/2015 que aprueba la creación del Laboratorio de Neuropsicología adscrito al Departamento de Ciencias de la Salud de la División de Estudios de la Salud en los términos presentados por las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda; remítase para su valoración y en su caso aprobación al Consejo General Universitario -----

**REFERENTE 1415/07-30** Las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda presentaron para su análisis y en su caso aprobación el dictamen CV/CC/IX/096/2015 que aprueba la propuesta de creación del programa de Maestría en Gestión del Capital Humano y Desarrollo Organizacional para ser ofertado en el Centro Universitario de los Valles, con dos orientaciones Desarrollo Organizacional y Gestión de Capital Humano, al término de la lectura del dictamen correspondiente se puso a consideración del pleno para su discusión.-----



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

**REFERENTE 1415/07-31** La consejera Dra. Gloria Silvana Montañez Moya agradeció el apoyo brindado para la presentación de la propuesta al pleno del consejo, refirió que la propuesta surge a partir de las necesidades de los estudiantes, destacó la colaboración entre los laboratorios que también apoyarían al programa. La Consejera Dra. María Isabel Arreola Caro en complemento al comentario anterior manifestó que el trabajo que se realice en la maestría abonará al trabajo de varias de las licenciaturas que se ofertan en el centro universitario, resaltó la integración de cuerpos colegiados existentes que abonarán al programa así como la creación del Centro Regional para la Calidad Empresarial; el Presidente agregó que se cuenta con cuerpos académicos en ésta área y académicos de alto nivel, así como eventos para atender este programa. Agotados los comentarios se sometió a votación del pleno.-----

**ACUERDO 1415/07-25** Se aprueba por unanimidad el dictamen CV/CC/IX/096/2015 que aprueba la creación e implementación de la Maestría en Gestión del Capital Humano y Desarrollo Organizacional en los términos presentados por las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda, remítase para su valoración y en su caso aprobación al Consejo General Universitario -----

**REFERENTE 1415/07-32** Por último, las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda presentaron para su análisis y en su caso aprobación el dictamen CV/CC/IX/094/2015 que aprueba la propuesta de creación del Centro de Investigación en Comportamiento y Salud, adscrito al Departamento de Ciencias del Comportamiento de la División de Estudios de la Salud; al término de la lectura del dictamen correspondiente se puso a consideración del pleno para su discusión -

**REFERENTE 1415/07-33** El Consejero Dr. José Guadalupe Macías Barragán hizo la aclaración respecto a la ubicación del Centro de Investigación especificando que se encuentra ubicado en el edificio C aula 13, agregó que hace falta unificar y dar identidad y un espacio físico a la producción científica que se está teniendo en los cuerpos académicos del área de la salud, que es precisamente lo que busca este centro de investigación. Por su parte el Dr. José Guadalupe Salazar Estrada agregó que este Centro de Investigación es el resultado de varios académicos que han venido desarrollando investigación en apoyo del área de la salud, los que han considerado que es momento de fortalecerse en trabajos colegiados, refinó que se





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

cuenta con el apoyo de profesores con reconocimiento PROMEP y algunos otros con registro en el Sistema Nacional de Investigadores. Agotados los comentarios se procedió a la votación del dictamen. -----

**ACUERDO 1415/07-26** Se aprueba por unanimidad el dictamen CV/CC/IX/094/2015 que aprueba la creación del Centro de Investigación en Comportamiento y Salud en los terminos presentados por las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda, remitase para su valoración y en su caso aprobación al Consejo General Universitario.-----

## 5.- Asuntos varios

**REFERENTE 1415/07-34** Se registraron para su conocimiento y discusión seis temas: 1 - Obras en proceso; 2 - Sede del centro universitario en Talpa, 3 - La seguridad del centro universitario, 4.- Diplomado en Videojuegos, 5.- Encuentro de estudiantes; 6.- Aplicación Institucional del Ceneval; 7.- Cambio del Comité Ejecutivo; 8.- Reducción de ambientes obesos génicos. -----

**REFERENTE 1415/07-35** En el desahogo del primer punto de asuntos varios, al consejero Mtro Marco Tulio Daza Ramírez informó que se tienen 12 obras realizándose en el Centro Universitario, entre ellos el arreglo de los baños del modulo L, C y Edificio de Servicios Académicos, remozamiento del piso de las Velarías, la colocación del techo de la rampa del Edificio Académico en proceso, así como algunos arreglos adicionales a la rampa, la adecuación del ingreso del CUValles en proceso, colocación de allucubond a la fachada, colocación de bolardos metálicos e iluminación led para conectar las paradas del autobús con el Centro Universitario y se están colocando rampas para discapacidad, agregó que se encuentra en proceso de adjudicación el proyecto para la colocación del letrero de identificación del CUValles en el puente peatonal, además de que se va a colocar una malla en el muro de contención, para evitar que los alumnos brinquen por la carretera, además de que se conecto al Centro Universitario con el puente mediante una banqueta al lado izquierdo y al lado derecho con un para bus, existen obras de conservación y mantenimiento especialmente en los edificios D y C, se va a conectar el andador con el Laboratorio de Mecánica que esta a espaldas del módulo D, remodelación de baños del módulo C y A, edificio de CTA vigentes



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

etapas 3 y 4, edificio CRECE en construcción, edificio de Investigación y Posgrado inicia su etapa de cimentación, por último señaló que se va a construir una caseta de vigilancia en medio de los carriles para tener acceso a ellos por ambos lados.----

**REFERENTE 1415/07-36** En el segundo punto de asuntos varios el Presidente señaló el crecimiento de la demanda en nuestro centro universitario de zonas que no se tenían contempladas en un inicio, como lo es Mascota, Talpa de Allende, Atenguillo, etc, agregó que desde hace un año se identificó un edificio en la localidad de Talpa de Allende para la capacitación de la población de la región solicitando al Secretario de Actas y Acuerdos informe en que estado se encuentra el proceso de dicho edificio, a lo que éste informó que como resultado de una serie de gestiones realizadas actualmente se tiene un contrato de comodato firmado, así como una iniciativa de ley para que el contrato vigente se extienda a 99 años. destacó la gestión realizada ante las autoridades del DIF mediante el proyecto que resumió en tres puntos, impacto territorial, la finalidad u objetivo del espacio innovación educativa, vocación regional y desarrollo de un campus para la creatividad y la innovación social, concluyó informando que el 19 de agosto se llevaría a cabo la toma de posesión oficial del espacio. El Presidente agregó que el nombramiento de pueblo mágico a la localidad de Talpa implica la asignación de más recursos para la localidad, entre ellos para capacitación, señaló que el Centro Universitario ha gestionado con el Rector General varios insumos tanto de personal como económicos, solicitó al consejero Mtro. Marco Tulio Daza Ramírez informara al respecto, éste en resumen manifestó que la solicitud se presentó en tres rubros: recursos humanos, materiales y económicos, en la parte de recursos humanos se pidieron 9 plazas administrativas incluyendo al coordinador, 7 plazas operativas que contemplan mantenimiento, vigilancia, jardinería y limpieza y 11 académicos en diferentes categorías, cada uno con su respectiva justificación para operar las áreas de esta nueva sede, en la parte de recursos financieros como resultado de un análisis se consideró que con un millón doscientos sesenta mil pesos anuales se puede operar, en la parte de recursos materiales se pidió dos millones ochocientos mil como única ocasión para la compra de vehículos utilitarios, un autobús para 40 pasajeros, tractores, y demás equipo de utilería, en la parte de conectividad y computo se solicitaron tres millones ochocientos sesenta y nueve mil pesos, que incluye instalación de laboratorios e instalaciones de conexiones; para la adecuación de espacios se solicitan cinco millones y medio e pesos -----



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

**REFERENTE 1415/07-37** En el punto tres de asuntos varios el Presidente compartió la preocupación de las autoridades de la Red Universitaria en materia de seguridad, informando que se contrató el servicio de la empresa Centurión, proporcionando el servicio de siete elementos, enfatizó que se debió a una política general de la institución, y que el centro universitario esta reforzando su seguridad a través de diversos medios como, mas video vigilancia, los carnet de ingreso, los chips en las bicicletas, así como la proyección de un puente de acceso desde el estacionamiento para mayor seguridad del estudiante, entre otras medidas. -----

**REFERENTE 1415/07-38** El consejero Ricardo Zepeda Casián expresó su preocupación por los vehículos de transporte público que se estacionan previo al ingreso del Centro Universitario y que obstruyen la visibilidad de la circulación de los demás vehículos, principalmente los de salida, a lo que le respondió el consejero Mtro. Marco Tulio Daza Ramírez que los concesionarios de transporte público no tienen permiso de estacionarse en ese lugar, que ellos deben estar en el estacionamiento de camiones ubicado a un costado del Centro Universitario pero que no se estaban tomando las medidas necesarias por los trabajos que se estaban realizando en el ingreso, que sin embargo se tomaría en cuenta el comentario para solicitar se evite el estacionamiento en esos espacios. -----

**REFERENTE 1415/07-39** La Consejera Dra. María Isabel Arreola Caro expresó su sincera felicitación por las gestiones realizadas por esta administración, y los logros obtenidos, solicitando hacer extensiva la información y la felicitación al personal de las demás áreas, de igual forma hizo extensiva la felicitación y reconocimiento de las personas tanto extranjeras como del estado de México que visitaron el Centro Universitario en días pasados, invitó a mejorar la calidad académica para estar a la altura de la infraestructura que se tiene, reconoció que hace falta un mayor esfuerzo de los académicos y de los alumnos para mejorar la calidad y aprovechar lo que se tiene. -----

**REFERENTE 1415/07-40** En el cuarto punto de asuntos varios el consejero Mario Martínez García informó que en días pasados inició el Diplomado en Videojuegos aprobado por el pleno del Consejo un año antes, en su primera edición con una excelente respuesta de parte de los estudiantes, agradeció el apoyo brindado -----



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07

**REFERENTE 1415/07-41** En el quinto punto de asuntos varios el consejero Mario Martínez García informó que los días 23 y 27 de noviembre próximo se va a desarrollar el sexto encuentro de estudiantes, es un evento académico en el que se desarrollan una serie de exposiciones de software, mecatrónicos, electrónicos, carteles, etc, dentro del marco de la cuarta feria académica y cultural del Centro Universitario de los Valles, extendió la invitación señalando que pueden participar todos los estudiantes que tengan algún proyecto o en el concurso de matemáticas, agradeció al Rector por las gestiones realizadas para la realización de dicho evento.-----

**REFERENTE 1415/07-42** Para el desahogo del sexto punto de asuntos varios el consejero Mario Martínez García informó que el próximo 21 de noviembre se va a atender una aplicación institucional del CENEVAL, agregó que para la realización de dicho evento el Consejo de Rectores aprobó ocho millones cuatrocientos mil pesos para subsidiar el costo del CENEVAL, lo que se busca es que los estudiantes que están próximos a titularse apliquen el CENEVAL y se puedan tener datos mas cercanos a la realidad, concluyo manifestando que se están realizando gestiones para que la titulación por CENEVAL se convierta en un elemento cuantitativo y no solo cualitativo El consejero Dr. José Guadalupe Salazar Estrada externó su interés de que se discuta en algún momento la posibilidad de que el CENEVAL se convierta obligatorio, que no fuera una opción de titulación salvo algunas excepciones, esto en razón a la desmotivación de los estudiantes de realizar su tesis para titulación -----

**REFERENTE 1415/07-43** En el punto séptimo de asuntos varios, el consejero Mtro. Martín Villalobos Magaña informó al pleno del Consejo que el 20 de septiembre próximo pasado tomó protesta el nuevo comité ejecutivo del Sindicato de Académicos de la Universidad de Guadalajara, para el periodo 2015- 2018, encabezado por el Maestro Enrique Velázquez González, e informar al pleno que fue invitado a trabajar incorporándose a la Secretaría de Relaciones.-----

**REFERENTE 1415/07-44** En el octavo punto de asuntos varios el consejero Jose Guadalupe Macías Barragán informó que por parte del Colegio Departamental de Ciencias de la Salud surge la propuesta de reducción de ambientes obesogénicos, aclarando que se trata de los lugares en donde se promueve que las personas



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro  
Secretaría de Actas y Acuerdos

ACTA. CC/1415/15/07


tengan un elevado nivel de calorías. especificó que la propuesta surge a partir del análisis de las propuestas de los nuevos programas de estudio, y que uno de los puntos específicos es que se quiten todos los alimentos considerados como hipercalóricos, esto es, todas las máquinas de refrescos, esto en ayuda a la obligación que se tiene de cuidar la salud de los estudiantes.-----

Agotado el orden del día y no habiendo más puntos a tratar se da por concluida la sesión extraordinaria número siete del periodo 2014-2015, siendo las 15:26 quince horas con veintiséis minutos del día que se inicia firmando para constancia el Presidente y el Secretario de Actas y Acuerdos -----

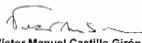
Atentamente

"Piensa y Trabaja"

Ameca, Jalisco 01 de octubre de 2015



Dr. José Luis Santana Medina  
Rector y Presidente



Dr. Víctor Manuel Castillo Girón  
Secretario Académico y  
Secretario de Actas y Acuerdos

Se anexa lista de asistencia

c. c. p. Antonio  
J.S.M/NCCDajp10g





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES

# VI. Dictamen del Consejo de Centro







# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

CV/CC/IX/090/2015

H Consejo del Centro Universitario de los Valles

Presente

A estas Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda, ha sido turnado por el Rector de éste Centro Universitario, un documento donde se propone la aprobación y apertura de la **Licenciatura en Nutrición**, para ofrecerse en este Centro Universitario de los Valles a partir del calendario escolar 2016 "A", lo anterior en razón a la siguiente

## JUSTIFICACIÓN

- 1 El Consejo General Universitario, en sesión realizada el día 14 de Diciembre del 2004, mediante dictamen Número I/2004/371 aprobó la creación del Centro Universitario de los Valles, con base en el modelo académico presentado por el Consejo de Planeación respectivo, como parte de su misión tiene como finalidad la formación integral de ciudadanos interesados en su desarrollo individual y social, desde una perspectiva de competencias internacionales y en un marco de valores de responsabilidad, respeto, tolerancia, solidaridad, espíritu de servicio, justicia, conciencia social, democracia y conciencia ecológica. Adicionalmente se impulsa la creación de ambientes autogestivos de aprendizaje, incorporando nuevas tecnologías para innovar y desarrollar la capacidad analítica y el pensamiento crítico de los estudiantes.
- 2 El Centro Universitario de los Valles desde su creación tienen el propósito de abordar los aspectos sociales de la región de influencia directa en base al modelo académico de Cuvalles con una formación multidisciplinaria para el abordaje de las diversas problemáticas que se presentan en la región. La salud aspecto fundamental de atención y de formación de recursos humanos que requiere especial interés como una problemática no solo regional, sino nacional e internacional.
- 3 La nutrición es un tema que actualmente tiene gran énfasis en la vida del ser humano, tanto en el mundo laboral y profesional como dentro de cada uno de los grupos que comprende la sociedad, en los países desarrollados se ponen en marcha programas y hasta políticas para brindar solución a los problemas que tienen que ver con la nutrición y/o alimentación. Es importante mencionar que en la segunda mitad del siglo XX, las enfermedades infecciosas dejaron de ser la causa principal de mortalidad para pasar a serlo las enfermedades crónicas degenerativas como es la obesidad, diabetes mellitus, enfermedades cardiovasculares, el cáncer, entre otras, estadísticamente se



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

CV/CC/IX/090/2015

ha demostrado que la dieta es un factor de riesgo importante implicado en el desarrollo de estas enfermedades

- 4 En sesión de Consejo de Centro de fecha 8 de julio del 2009, el pleno aprobó el dictamen CC/EyH/233/2009 mediante el cual se aprueba la propuesta de apertura de la Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario de los Valles apegándose al plan de estudios aprobado por el Consejo General Universitario bajo dictamen número I/2000/499 y la modificación según dictamen I/2003/625, en respuesta al mismo la Comisión de Educación del Consejo General Universitario emitió el oficio IV/032010/486/I en que se informa que no es posible la aprobación del proyecto, toda vez que el Centro Universitario de los Valles no contaba con la infraestructura necesaria para su implementación, de igual forma se anexaron algunas observaciones y recomendaciones del Secretario Particular del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, habiendo cumplido con las observaciones realizadas y contar con el espacio requeriendo para su implementación debido al crecimiento en infraestructura que se ha tenido en los últimos seis años, la División de Estudios de la Salud presenta el proyecto de apertura a partir del calendario escolar 2016 A de la Licenciatura en Nutrición.
- 5 La implementación del programa educativo en Nutrición en el Centro Universitario de los Valles contribuye con su plan de desarrollo, representa un paso importante en el avance de las transformaciones educativas que se dan en la Universidad de Guadalajara, en este sentido, el Centro Universitario de los Valles contribuiría a la formación de profesionales en la salud con conocimientos que puedan ser aplicados directamente en la región Valles y que ayuden a solucionar las problemáticas implementando nuevas experiencias educativas que deben de constituir un referente indispensable para enfrentar los retos y demandas que se tienen en el contexto económico, social, cultural, político en cuestión de la salud, esto en un enfoque Regional, Estatal y Nacional Así mismo la Licenciatura en Nutrición promoverá el aprendizaje autogestivo basado en las tecnologías de información para impulsar la movilidad estudiantil y la adquisición de conocimientos a distancia.
- 6 El Programa Educativo en Nutrición propiciaría la preparación de profesionistas con conocimientos para planear, administrar, operar y evaluar programas que contribuyan a resolver los problemas multifactoriales que afectan la salud de los individuos, así como promover la investigación sobre las cualidades nutritivas de los alimentos y desarrollar programas para mejorar los hábitos alimenticios de la población y recomendar el consumo de alimentos balanceados de acuerdo a los requerimientos del individuo para mejorar su salud



- 7 El objetivo general de la 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, 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

Los objetivos específicos 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 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 interprofesional,
- 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 profesionales, a través de la participación en instancias colegiadas y acciones de formación continua

9 El perfil de ingreso al programa educativo de la Licenciatura en Nutrición está basado en la reflexión y el análisis de las necesidades, demandas y problemas identificados en las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica, y 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 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 multidisciplinarios

10 El diseño general del perfil de egreso del licenciado en Nutrición y Alimentos de la Universidad de Guadalajara se construye 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 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 comunicación (oral y escrito) 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 general 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 respecto 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 respecto 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 en el contexto global.
- 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 y técnicas pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición así como en la educación a individuos, familias y sociedad actuando con ética y respeto a la identidad cultural y a los diferentes estilos de aprendizaje en escenarios formales y no formales

11 El campo laboral del Licenciado en Nutrición es muy variado, se pueden encontrar opciones laborales en el área de nutrición clínica, área comunitaria o poblacional, área de servicios de alimentos, área tecnologías de los alimentos, y docencia e investigación, de esta manera, existen opciones laborales para los egresados a nivel regional, estatal y nacional sin descartar desde luego las opciones internacionales que son mucho más variadas

12 Que el Centro Universitario de los Valles cuenta con los apoyos de infraestructura, equipamiento, así como los recursos humanos necesarios para la implementación del proyecto curricular



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles  
Consejo de Centro  
Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

CV/CC/IX/090/2015

En virtud de lo antes expuesto, estas Comisiones conjuntas de Educación y Hacienda encuentran elementos justificativos que acreditan la existencia de las necesidades referidas

## CONSIDERANDO:

- I Que la Universidad de Guadalajara es un organismo descentralizado del Gobierno del Estado, con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propios, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1º de su Ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local el día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto número 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco.
- II 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 Constitucional, 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
- III Que de conformidad a la fracción VII del artículo 21º del ordenamiento antes citado, es obligación de los alumnos cooperar mediante sus aportaciones económicas, al mejoramiento de la Universidad, para que ésta pueda cumplir con mayor amplitud su misión
- IV Que mediante dictamen I/2004/371 de fecha 14 de diciembre del 2004, el Consejo General Universitario aprueba la extinción del Campus Universitario de los Valles y se aprueba la creación del Centro Universitario de los Valles encargado de cumplir en la zona territorial denominada "Valles", los fines que en el orden de la cultura y la educación superior corresponden a la Universidad de Guadalajara, de conformidad con lo establecido en el artículo 5º de su Ley Orgánica.
- V Que es atribución del Consejo de Centro aprobar los planes de estudio y programas de docencia, investigación, difusión y servicio social del Centro, así como proponer al H Consejo General Universitario la creación, modificación o supresión de programas del Centro, de acuerdo con los lineamientos generales aplicables ello de acuerdo a las fracciones III y IV del artículo 52 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara
- VI Que el Consejo de Centro funciona en pleno o por comisiones las que pueden ser permanentes o especiales, como lo señala el artículo 118 del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara, siendo competencia de las Comisiones conjuntas de Educación y Hacienda determinar la pertinencia y viabilidad de las propuestas para la creación, modificación o supresión de carreras de técnico superior universitario



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

CV/CC/IX/090/2015

licenciaturas y programas de posgrado, lo anterior con fundamento en el artículo 10 del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de los Valles

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 1, 5, 6 fracciones III, XII y XVI, 21 fracción VII y último párrafo, 23 fracción I, 27, 31 fracción IV, 52 fracciones V, XIV y XVI de la Ley Orgánica, así como por los artículos 7 fracción VI, 115, 116 fracción I, 118 fracciones I y II del Estatuto General, ambos ordenamientos de la Universidad de Guadalajara, y los numerales 1, 2, 8, 9, 10 fracciones I y II del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de los Valles, estas Comisiones Permanentes de Educación y Hacienda proponen los siguientes:

## RESOLUTIVOS.

**PRIMERO.** Se aprueba la propuesta de apertura de la Licenciatura en Nutrición, en la modalidad presencial, apoyada en las tecnologías de la información y comunicación y bajo el sistema de créditos, para impartirse en el Centro Universitario de los Valles a partir del ciclo escolar 2016 A.

**SEGUNDO.** El Centro Universitario de los Valles, se apega al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición aprobado por el H. Consejo General Universitario en el dictamen No. I/2013/517 de fecha 10 de diciembre del 2013, así como a cualquier otra modificación que se realice por la autoridad competente para su implementación en Red. El Plan de Estudios contiene áreas determinadas, con un valor de créditos asignado a cada materia y un valor global de acuerdo con los requerimientos establecidos por área, para ser cubiertos por los estudiantes y se organiza conforme a la siguiente 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
<b>Número mínimo total de créditos para optar por el título</b>	<b>382</b>	<b>100</b>

**TERCERO.-** Las unidades de aprendizaje de la Licenciatura en Nutrición, correspondientes a cada área de formación, se organizan como se describe a continuación





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

CV/CC/IX/090/2015

## Área de Formación Básica Común

Unidades 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
<b>Totales</b>		<b>362</b>	<b>118</b>	<b>480</b>	<b>55</b>	

C curso; CT curso-taller; L laboratorio; N. Clínica, CL curso-laboratorio; S: seminario, M módulo; T Taller P práctica

## Área de Formación Básico Particular Obligatoria

Unidades de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Alimentación y salud	CT	51	17	68	8	
Prácticas en actividad física	CT	17	17	34	3	
Historia y epistemología de la nutrición	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 nutricional	CL	51	51	102	10	Historia y epistemología de la nutrición
Cálculo dietético y planeación de menús	CL	17	51	68	5	Historia y Epistemología de la nutrición
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-antropología de la	CT	34	34	68	7	Sociedad y salud



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

CV/CC/IX/090/2015

alimentación						
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 nutricional	CT	17	17	34	3	Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida
Gestión organizacional de servicios de alimentos	CT	51	51	102	10	Selección y preparación de alimentos
Cuidado alimentario nutricional en la actividad física y el deporte	CT	34	34	68	7	Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida
Nutrigenética y nutrigenómica	CT	51	17	68	8	Biología molecular
Epidemiología del proceso alimentario nutricional	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
Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud	CT	51	51	102	10	Selección y preparación de alimentos
Cuidado alimentario nutricional en el adulto y anciano enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso alimentario nutricional 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 nutricional en el niño y adolescente enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso alimentario nutricional 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	CT	17	51	68	5	Tecnología



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

CV/CC/IX/090/2015

productos alimentario nutrimentales						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	
Práctica profesional en nutrición clínica*	P	17	153	170	12	
<b>Totales</b>		<b>1229</b>	<b>2015</b>	<b>3244</b>	<b>288</b>	

C: curso; CT: curso-taller; L: laboratorio; N: Clínica; CL: curso-laboratorio; S: seminario; M: módulo; T: Taller; P: práctica

\*Para poder cursar las Unidades de aprendizaje (UA) de práctica profesional del Área de Formación Particular Obligatoria, el alumno debe cursar y aprobar 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

Materias	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Práctica profesional supervisada en ciencia de los alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a aplicación profesional en ciencia de los alimentos
Aplicación profesional en ciencias de los alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a práctica profesional supervisada en ciencia de los alimentos
<b>Totales</b>		<b>34</b>	<b>306</b>	<b>340</b>	<b>24</b>	

C: curso; CT: curso-taller; L: laboratorio; N: Clínica; CL: curso-laboratorio; S: seminario; M: módulo; T: Taller; P: práctica



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

CV/CC/IX/090/2015

## Orientación en Gestión de Servicios de Alimentos

Materias	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos
Aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos
<b>Totales</b>		<b>34</b>	<b>306</b>	<b>340</b>	<b>24</b>	

C. curso; CT: curso-taller; L. laboratorio; N: Clínica; CL. curso-laboratorio; S. seminario; M. módulo; T. Taller, P. práctica

## Orientación en Nutrición Clínica

Materias	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Práctica profesional supervisada en nutrición clínica	P	17	153	170	12	Simultánea a aplicación profesional en nutrición clínica
Aplicación profesional en nutrición clínica	P	17	153	170	12	Simultánea a práctica profesional supervisada en nutrición clínica
<b>Totales</b>		<b>34</b>	<b>306</b>	<b>340</b>	<b>24</b>	

C. curso; CT: curso-taller; L. laboratorio; N: Clínica; CL. curso-laboratorio; S. seminario; M. módulo; T. Taller, P. práctica

## Orientación en Alimentación y Nutrición Poblacional

Materias	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Práctica profesional supervisada en alimentación y nutrición poblacional	P	17	153	170	12	Simultánea a aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional
Aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional	P	17	153	170	12	Simultánea a práctica profesional supervisada en alimentación y nutrición poblacional
<b>Totales</b>		<b>34</b>	<b>306</b>	<b>340</b>	<b>24</b>	

C. curso; CT: curso-taller; L. laboratorio; N: Clínica; CL. curso-laboratorio; S. seminario; M. módulo; T. Taller, P. práctica

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 en esta área el estudiante deberá haber concluido el 100% de créditos de los de Área de Formación Básica Común, Básica Particular Obligatoria y Optativa abierta. Las dos unidades de aprendizaje de la orientación elegida debieron cursarse en el mismo ciclo escolar



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

CV/CC/IX/090/2015

**CUARTO.-** La duración del programa de Licenciado en Nutrición será de 8 (ocho) ciclos escolares, los alumnos de esta carrera deberán registrar su servicio social en el ciclo escolar inmediato siguiente a que acumulen el 100% de los créditos del programa

Las prácticas profesionales de las cuatro áreas de acción del Licenciado en nutrición serán realizadas en el séptimo semestre de la carrera, así mismo, en octavo semestre se realizará el área de formación especializada selectiva en alguna de las áreas de la nutrición. Las estancias de investigación no son obligatorias. Sin embargo, el alumno podrá realizarlas si alguno de los proyectos demanda la presencia del estudiante en instituciones del sector público, empresas de bienes y servicios o en algún centro de investigación además del servicio social

**QUINTO.-** Preferentemente durante los tres primeros ciclos, el alumno deberá acreditar el dominio de lecto-comprensión del idioma inglés, correspondiente al nivel A2 del Marco Común Europeo de referencia para las lenguas, o su equivalente, bajo los lineamientos que determine la Rectoría del Centro, a través de la Secretaría Académica

**SEXTO.-** Los requisitos de ingreso y egreso a la Licenciatura en Nutrición son los que establece la legislación vigente de la Universidad de Guadalajara

**SÉPTIMO.-** Los requisitos para obtener el título de Licenciado en Nutrición, además de los establecidos por la normatividad universitaria aplicable, son los siguientes:

- 1) Haber aprobado la totalidad de los créditos tal como se establece en el presente dictamen,
- 2) Acreditar 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;
- 3) Haber cumplido con el servicio social asignado, de acuerdo a la normatividad universitaria vigente,
- 4) Cumplir satisfactoriamente con alguna de las modalidades de titulación establecidas en la normatividad universitaria

**OCTAVO.-** Los certificados se expedirán como Licenciatura en Nutrición, el título se expedirá como Licenciado(a) en Nutrición

**NOVENO.-** De conformidad con el artículo 52 fracción III de la Ley Orgánica y 116 fracción VI del Estatuto General, ambos ordenamientos de la Universidad de Guadalajara, éste Dictamen entrará en vigor a partir de su aprobación en el H. Consejo General Universitario. Remítase



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

CV/CC/IX/090/2015

## Área de Formación Optativa Abierta

Materias	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 nutrido en ciclo de la vida
Cuidado alimentario nutrido en trastornos de conducta alimentario	CT	17	17	34	3	Proceso alimentario nutrido en ciclo de la vida
Dietas alternativas	CT	34	34	68	7	Dietética
Nutrición enteral y endovenosa	CT	34	34	68	7	Cuidado alimentario nutrido en el adulto y anciano enfermo
Rehabilitación física en enfermedades degenerativas crónicas	CT	34	34	68	7	
Respuesta inmune y nutrición	CT	34	34	68	7	
Sistemas de vigilancia del proceso alimentario nutrido	CT	34	34	68	7	Epidemiología del proceso alimentario nutrido
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

**TERCERO** - 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 este 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. Este tipo de situaciones se revisarán mediante la elaboración de una tabla de acreditación, revalidación o equivalencia, según sea el caso, a cargo de la coordinación de carrera y autorización mediante un punto de acuerdo por la Comisión de Revalidación de Estudios, Títulos y Grados del Consejo de Centro.



## VII. Archivo electrónico del proyecto y dictamen







# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Valles

Consejo de Centro

Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

CV/CC/IX/090/2015


**DÉCIMO.-** Facúltese al Rector del Centro Universitario 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"


Ameca, Jalisco, 01 de octubre de 2015

Las comisiones conjuntas de Educación y Hacienda


  
**Dr. José Luis Septián Medina**  
Presidente de las Comisiones

  
José Guadalupe Rosas Elguera

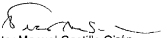
  
Marco Tulio Daza Ramírez

  
Emiliano Sandoval Delgado

  
María Isabel Arreola Caro

  
Jesús Emilio Ramírez Beltrán

  
Manuel Bernal Zepeda

  
Víctor Manuel Castillo Girón  
Secretario de Actas y Acuerdos

-LSM/VMCG/sjr





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS VALLES

# VIII. Anexos









Unidad de aprendizaje Bioética y universidad

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Comun Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Gestión de proyectos (profesional laboral y de vida)  
**Total de horas:** Horas prácticas 16 / horas teoría 48  
**Total de créditos:** 7  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Ciencias Sociales

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión:** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Bioética y universidad	Actúa como ciudadano y profesional 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se compromete con el ejercicio de su profesion 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica problemas éticos en la práctica cotidiana del profesional de la salud y aplica el razonamiento y el juicio crítico en su resolución</li> <li>Identifica los conceptos de Axiología, Deontología y Gnoseología</li> <li>Identifica los códigos deontológicos en donde se implica el profesional de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce el concepto de profesional de la salud su relevancia social en dimensión ética</li> <li>Conoce los Códigos deontológicos y sus funciones y límites del profesional de la salud</li> <li>Comprende los</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protege el interés del bienestar de ser humano sobre cualquier beneficio particular</li> <li>Reconoce la importancia del respeto al ser</li> </ul>



	<p>humanos y respeto a la diversidad</p>	<p>laborales, profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsable y visión humanística en el contexto profesional y social</li> <li>• Aplica metodologías pedagógicas en</li> </ul>	<p>la salud</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica el desarrollo histórico de la ética en la sociedad de bienestar</li> <li>• Aplica en su relación asistencial el consentimiento informado en la aplicación de prácticas que implique la salud moral de las personas</li> <li>• Conoce la organización del Sistema Sanitario y el impacto de las políticas sociosanitarias en la práctica profesional</li> <li>• Identifica los organismos gubernamentales y no gubernamentales que apoyan y/o sancionan el ejercicio de su profesión</li> <li>• Identifica su actividad profesional apegada a la normatividad en la intervención en el campo de la salud con responsabilidad</li> </ul>	<p>paradigmas éticos contemporáneos en la sociedad del bienestar del pensamiento hermenéutico a la postmodernidad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce la declaración universal de los derechos humanos promovida por la ONU</li> <li>• Conoce los Derechos Humanos y garantías individuales La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos</li> <li>• Valora la importancia de reconocer los derechos económicos, sociales y culturales desde una perspectiva de género, Los</li> </ul>	<p>humano como persona garantizando su dignidad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprende las disposiciones normativas que condicionan el ejercicio del profesional de la salud en los campos de la investigación y la asistencia debiendo efectuar se dentro del respeto a las normas y obligaciones éticas</li> </ul>
--	--	--	--	---	--





		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		principios de Montreal (Derechos sexuales y reproductivos derechos a la educación libre de estereotipos de género etc.) la discapacidad y los niños	
				<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce la normativa específica del ejercicio de su profesión sus alcances y sus limitaciones</li></ul>	

**Bibliografía básica:**

- 1 **BIOÉTICA**, Gascón Abellán, Marina - Lora Deltoro, Pablo de Editorial Alianza, 2009, 1ª edición
- 2 **ETICA**, Juan J Abad Pascual, McGraw . Hill Interamericana, Edic 2009, 1ª edición
- 3 **ETICA Y DERECHOS HUMANOS**, Zaragoza, E., Lure Editores, Edic 2006 1ª edición
- 4 **SALUD MENTAL Y DERECHOS HUMANOS A CONCRETAR**, Carlos A - Carranza Casares, Educa, edic. Jun.2007 - 1ª edición
- 5 **ORIGEN DE LA NORMATIVIDAD, DEMOCRACIA Y REVOLUCIONES**, Schmill Ordoñez Ulises, Distribuciones Fontamara, Edic 2009 - 1ª edición
- 6 **CONCEPTOS DE BIOETICA Y RESPONSABILIDAD MÉDICA**, Gispert Cruells, Jorge, Manual Moderno. 2005



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Unidad de aprendizaje Biología molecular

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Común Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Científico (epistémico –metodológico)  
**Total de horas:** Horas prácticas 16 / horas teoría 64  
**Total de créditos:** 10  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Biología Molecular  
**Fecha de elaboración:** Julio de 2009  
**Fecha de revisión:** Marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Biología Molecular	Comprende los procesos de biología molecular básicos en el funcionamiento del ser humano	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir a la célula con base en sus funciones moleculares</li> <li>• Describe las bases moleculares y genéticas en la estructura de las células, los tejidos y los sistemas</li> <li>• Relaciona los diferentes procesos biológicos de preservación de la homeostasis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprende la composición estructura y organización de las biomoléculas</li> <li>• Conoce los procesos que se desarrollan a nivel molecular en el ser humano</li> <li>• Conoce las moléculas del medio interno y sus biotransformaciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actúa con respeto con ética con discreción y apego a la normatividad</li> <li>• Realiza búsquedas de información en diferentes medios</li> <li>• Muestra</li> </ul>



		<p>su actividad profesional en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos históricos, sociales culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones</p> <p>Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional. con ética</p> <p>responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social</p> <p>Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <p>Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo las familias y la sociedad con una visión integral a través de la aplicación del método clínico</p>	<p>en el ser humano</p>		<p>capacidad de razonamiento y habilidad para analizar y discutir situaciones de salud-enfermedad así como la relación que tiene con la bioquímica</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trabaja en grupos interdisciplinarios con disciplina y responsabilidad</li></ul>
--	--	--	-------------------------	--	---



		<p>epidemiológico sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria</p> <p>Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multiter 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</p> <p>Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares</p>			
--	--	--	--	--	--



		relacionados con la Biotecnología durante su proceso formativo y en la práctica profesional actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

1. **BIOQUÍMICA ILUSTRADA**, Robert K Murray. Harper, Manual Moderno, 2007, Edición. Cartoné.
2. **FUNDAMENTOS MOLECULARES EN MEDICINA**, Lizcano Losada, Fernando, Manual Moderno, 2005, 1ª edición
3. **TÉCNICAS EN HISTOLOGÍA Y BIOLOGÍA CELULAR**, Montuenga, L., 1 ed 2009, Editado por: Elsevier-Masson
4. **BIOQUÍMICA ILUSTRADA**, Campbell, P N., Editado por Elsevier-Masson, 2009
5. **PRINCIPIOS DE BIOQUIMICA**, Autor Horton, Editorial Pearson Educacion, Año 2008
6. **BIOLOGÍA MOLECULAR DE LA CELULA**, Autor. Bruce Alberts, Editorial: Omega, Año: 2004



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

**Unidad de aprendizaje:** Biología molecular

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Común Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Científico (epistémico –metodológico)  
**Total de horas:** Horas prácticas 16 / horas teoría 64  
**Total de créditos:** 10  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Biología Molecular

**Fecha de elaboración:** Julio de 2009  
**Fecha de revisión:** Marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Biología Molecular	Comprende los procesos de biología molecular básicos en el funcionamiento del ser humano	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir a la célula con base en sus funciones moleculares</li> <li>• Describe las bases moleculares y genéticas en la estructura de las células los tejidos y los sistemas</li> <li>• Relaciona los diferentes procesos biológicos de preservación de la homeostasis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprende la composición estructura y organización de las biomoléculas</li> <li>• Conoce los procesos que se desarrollan a nivel molecular en el ser humano</li> <li>• Conoce las moléculas del medio interno y sus biotransformaciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actúa con respeto con ética con discreción y apego a la normatividad</li> <li>• Realiza búsquedas de información en diferentes medios</li> <li>• Muestra</li> </ul>



		su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos históricos sociales culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones 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 Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo las familias y la sociedad con una visión integral a través de la aplicación del método clínico.	en el ser humano		capacidad de razonamiento y habilidad para analizar y discutir situaciones de salud-enfermedad así como la relación que tiene con la bioquímica  • Trabaja en grupos interdisciplinarios con disciplina y responsabilidad
--	--	---	------------------	--	---



		<p>epidemiológico sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos socioeconómicos, culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p> <p>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</p> <p>Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares</p>			
--	--	---	--	--	--





		relacionados con la Biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

7. **BIOQUÍMICA ILUSTRADA**, Robert K Murray Harper. Manual Moderno, 2007 Edición Cartoné,
8. **FUNDAMENTOS MOLECULARES EN MEDICINA**, Lizcano Losada, Fernando, Manual Moderno, 2005 1ª edición
9. **TÉCNICAS EN HISTOLOGÍA Y BIOLOGÍA CELULAR**, Montuenga. L., 1 ed 2009 Editado por Elsevier-Masson
- 10 **BIOQUÍMICA ILUSTRADA**, Campbell P.N., Editado por Elsevier-Masson 2009
- 11 **PRINCIPIOS DE BIOQUÍMICA**, Autor Horton, Editorial Pearson Educación, Año 2008
- 12 **BIOLOGÍA MOLECULAR DE LA CELULA**, Autor Bruce Alberts Editorial Omega, Año 2004



**Unidad de aprendizaje Bioquímica Humana**

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 16 / horas teoría 80  
**Total de créditos:** 12  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Biología Molecular  
**Fecha de elaboración:** Julio de 2009  
**Fecha de revisión:** Marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Bioquímica Humana	Domina los procesos bioquímicos y metabólicos del ser humano profundizando en las vías metabólicas de los macromoléculas y micronutrientes	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. Aplica habilidades de lecto-comprensión en	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza correlaciones de las constantes bioquímicas normales con el metabolismo y el proceso alimentario nutricional del individuo utilizando diversos patrones de referencia</li> <li>Realiza análisis de los perfiles bioquímicos en voluntarios humanos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El alumno utilizará el lenguaje Técnico y Científico del campo de la Bioquímica para comprender las características fisicoquímicas estructurales y funcionales de las biomoléculas del humano</li> <li>Serán capaces de comprender y analizar la composición la estructura y organización de las biomoléculas y relacionar de manera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capaz de realizar búsqueda de información en los diferentes medios</li> <li>Habilidad del pensamiento para correlacionar de teoría / práctica</li> <li>Desarrollar habilidades mentales para</li> </ul>



		<p>inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <p>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, socio-cultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad considerando aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p>		<p>adecuada con los diferentes procesos biológicos que contribuyen a la preservación de la homeostasis en el ser humano</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• El conocimiento de los aspectos bioquímicos facilitará al alumno a entender y diferenciar el funcionamiento bioquímico normal a través de la interpretación de las vías metabólicas</li></ul>	<p>analizar y discutir situaciones concretas de salud y enfermedad relacionadas con el campo de la Bioquímica con capacidad de análisis síntesis discusión y juicio crítico</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trabajar en equipo con disciplina y sentido de responsabilidad</li><li>• Desarrollará un sentido ético y respeto a sus compañeros</li></ul>
--	--	---	--	---	---

**Bibliografía básica:**

- 1 Horton RH, Moran LA, Scrimgeour G Perry M Rawn D Principios de bioquímica 4 ed Prentice Hall 2008
- 2 Díaz Zagoya J, Juárez Oropeya MA Bioquímica Un enfoque básico aplicado a las ciencias de la vida 1 ed Mc Graw Hill 2007

Bellido Guerrero D, de Luis D Manual de nutrición y metabolismo 1 ed Díaz de Santos, 2006



**Unidad de aprendizaje** Comunicación y tecnologías de la información

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Común Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Educación y comunicación social e intercultural  
**Total de horas:** Horas prácticas 16 / horas teoría 16  
**Total de créditos:** 3  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG UNE) y academia de Ciencias Sociales

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión:** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Comunicación 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	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 metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica las habilidades de estudio, lectura análisis síntesis y construcción lógica del discurso en los procesos de formación y en el desempeño en los escenarios personales y profesionales</li> <li>Realiza búsquedas selectivas de información en diferentes fuentes y medios disponibles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Domina los procesos y metodos de lectura estudio síntesis análisis y construcción de discurso científico de manera lógica y organizada</li> <li>Conoce el concepto y dimensiones de lo que significa la sociedad de</li> </ul>	Se conduce con una actitud proactiva participativa y autogestiva durante su proceso de formación



	<p>mismas y brindar mejores servicios a los usuarios de los servicios que brinda su profesion</p>	<p>de recursos humanos en alimentacion y nutrición asi como en la educacion de individuos y familias y sociedad actuando con ética y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales</p>	<p>utilizando las diversas opciones que proporciona la red de internet y medios de documentacion electronica</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica criterios critico metodologicos en la seleccion sistematizacion y evaluacion de la calidad de las fuentes y de la informacion obtenida por vias electrónicas y medios de documentacion electronica</li><li>• Utiliza el potencial de las redes y sociedades del conocimiento en el proceso de su formacion y como profesional en la prestacion de servicios</li><li>• Utiliza software y hardware de manera adecuada para acceder a diversas fuentes de informacion con interes academico y profesional</li><li>• Utiliza diversas bases de datos disponibles y</li></ul>	<p>la informacion</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce los sistemas de alfabetizacion informativa</li><li>• Conoce los sistemas de evaluacion clasificacion y utilizacion de las fuentes y de la informacion</li><li>• Identifica el potencial de la internet en sus diferentes desarrollos</li><li>• Reconoce el valor de las publicaciones electronicas e identifica las mas importantes en su campo profesional</li><li>• Conoce las bases de datos mas importantes del mundo relacionados con su area disciplinar y profesional</li></ul>	
--	---	---	---	---	--



			accesibles en servidores de todo el mundo	• Conoce los diferentes recursos de software y hardware utilizables en la búsqueda de información y comunicación en salud	
--	--	--	---	---	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Beck, Susan E The Good, The Bad & The Ugly or, Why It's a Good Idea to Evaluate Web Sources En <http://lib.nmsu.edu/instruction/evalcrit.html>
- 2 Galindo Cáceres Jesus De la sociedad de información a la comunidad de comunicación La cibercultura en evolución a través de la vida social de las tecnologías de información y comunicación 2001 En <http://www.geocities.com/arewara/arewara.htm>
- 3 García Rueda José Jesús Alicia en el país de las realidades las nuevas tecnologías de la información en el día a día docente. Comunicación para TIEC 2002 En <http://www.it.uc3m.es/rueda/Barcelona02/tiec02.htm>
- 4 García Rueda, José Jesús Alicia en el país de las realidades las nuevas tecnologías de la información en el día a día docente. Comunicación para TIEC 2002 En <http://www.it.uc3m.es/rueda/Barcelona02/tiec02.htm>
- 5 Martínez Arellano, Filiberto Felipe Internet, metadatos y acceso a la información en bibliotecas y redes en la era electrónica UNAM, 2000
- 6 McKenzie, Jameson *Assessing Information Problem-Solving Skills* En <http://www.fno.orq/oakharbor.html>
7. Menou, Michel J La alfabetización informacional dentro de las políticas nacionales sobre tecnologías de la información y comunicación (TICS) la cultura de la información, una dimensión ausente Anales de documentación, núm 7 Universidad de Murcia, 2004.
- 8 Michael B Eisenberg and Doug Johnson *Computer Skills for Information Problem-Solving Learning and Teaching Technology in Context* En <http://ericit.org/digests/computerskills.shtml>



- 9 Prats, Enric Redefinición de lo educativo en el cibercontexto a propósito de las TIC como herramienta de inclusión Revista Teoría de la Educación volumen 2005 - 6 (1) En <http://www3.usal.es/~teoriaeducacion/DEFAULT.HTM>
- 10 Samassékou, Adama Le Sommet mondial sur la Société de l'Information premier pas vers une véritable société de la connaissance et des savoirs partagés World Library and Information Congress 69th IFLA General Conference and Council 2003 En <http://www.ifla.org/IV/ifla69/papers/151f-Samassekou.pdf>

Sitts, Maxine Handbook for digital projects A management tool for preservation and access Northeast Document Conservation Center Massachusetts, 2000



**Unidad de aprendizaje** Fundamentos de Anatomía

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Común Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Científico (epistémico-metodológico)  
**Total de horas:** Horas prácticas 16 / horas teoría 80  
**Total de créditos:** 12  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Morfología

**Fecha de elaboración:** Julio 2009  
**Fecha de revisión** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Fundamentos de anatomía	Comprende y describe la estructura morfológica y el funcionamiento del cuerpo humano de manera integral	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	Identifica la estructura y funcionamiento básico del cuerpo humano desde las células los tejidos los órganos y los sistemas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce el proceso de formación del cuerpo humano</li> <li>Describe la estructura del cuerpo humano durante el ciclo vital</li> </ul>	Con respeto al ser humano en su integridad o en su circunstancia





		<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Autor Latarjet, Michel, Editorial Ed Medica Panamericana. Año Edición 2008
- 2 Autor Latarjet, Michel, Editorial Ed Medica Panamericana. Año Edición 2008
- 3 Autor Garcia Porrero Juan A. Editorial McGraw Hill/Intera. Año Edición 2007
- 4 Autor Parkin, Ian, Editorial McGraw Hill De Mexico Año Edición 2009
5. **ANATOMIA HUMANA 3 VOLS.**, Autor Fernando Quiroz Gutierrez, Editorial Porrua, Año 2007



**Unidad de aprendizaje** Metodología de la investigación

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Común Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Científico (epistémico – experimental)  
**Total de horas:** Horas practicas 16 / horas teoría 48  
**Total de créditos:** 7  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL UTEG, UNE) y academia de Filosófico – Metodológicas e Instrumentales  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes practicos (saber hacer)	Saberes teoricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Metodología de la investigación	<p>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 y ventajas de desventajas de cada</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica los principios y procedimientos metodológicos de enfoques cuali y cuantitativos de la combinación de ambas</li> <li>Aplica los principios y procedimientos de las aproximaciones metodológicas en el analisis y evaluación de proyectos de investigación y trabajos publicados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce los fundamentos teóricos epistemológicos de las metodologías cuantitativas</li> <li>Conoce los procedimientos técnicos y aplicaciones de las aproximaciones metodológicas cuantitativas</li> </ul>	<p>Se conduce de manera colaborativa con actitud proactiva y participativa en el trabajo escolar que demanda el logro de la unidad de competencia</p>



	<p>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</p>	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</li><li>• 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</li><li>• Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Investiga y analiza las metodologías que de manera predominante se han aplicado en la generación y aplicación del conocimiento científico en su campo profesional en los últimos años</li><li>• Realiza ejercicios de selección de metodologías de generación de conocimiento científico a partir de diversos objetos de estudio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce los fundamentos teóricos epistemológicos de las metodologías cualitativas</li><li>• Conoce los procedimientos técnicos y aplicaciones de las aproximaciones metodológicas cualitativas</li><li>• Conoce la estrategia de la triangulación metodológica</li></ul>	
--	---	---	--	---	--



		grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democratico • Se compromete con el ejercicio de su profesion considerando aspectos etico-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			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Autor Zorrilla Arena Santiago  
Editorial Nexos Sociedad Ciencia Y Lit Año Edición 2009
- 2 Autor García Aviles Alfredo  
Editorial Plaza Y Valdés Editores Año Edición 2007
- 3 Autor Estrada Lara, Juan Manuel Editorial  
Public Adm Contab Jurid (Pacj) Año Edición 2008
- 4 Autor Perez Martinez, Ramon Alberto  
Editorial Trillas, Editorial (Me) Año Edición 2008
- 5 Autor Ortiz Urbe, Frida Gisela  
Editorial Limusa S.A De C V , Editorial Año Edición 2008

**Unidad de aprendizaje** Sociedad y salud



**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Común Obligatorio  
**Eje Curricular/transversal:** Científico ( epistémico – metodológico)  
**Total de horas:** Horas practicas 22 / horas teoría 26  
**Total de créditos:** 4  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Ciencias Sociales  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión** marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Sociedad y salud	Comprende las diferentes posturas teóricas sociológicas que intervienen en la explicación del fenómeno salud-enfermedad	Se compromete con el ejercicio de su profesion 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica los diferentes paradigmas de las ciencias sociales y sus implicaciones en campo de la salud</li> <li>Elabora diferentes explicaciones sobre las practicas culturales y sociales de los individuos acerca del fenómeno salud enfermedad</li> <li>Identifica la relevancia de los procesos de socialización</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las aportaciones de las ciencias sociales al campo de la salud</li> <li>Comprende de las actuales teorías de la globalización y su impacto en la salud</li> <li>Interpreta como se construye la realidad social a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla una visión multidisciplinaria sobre los aspectos psicológicos, sociales, históricos filosóficos y antropológicos del ser biológico-social</li> <li>Asume</li> </ul>



	<p>profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos históricos sociales culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones. 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. 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</p>	<p>en la formación de valores para la mejora de la calidad de vida de las personas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprende las causas socioantropológicas que influyen en la construcción de su mundo de vida</li> <li>• Identifica y Analiza la salud como fenómeno social desde un marco político de la salud</li> <li>• Analiza la importancia de la familia y su entorno en la construcción de prácticas saludables</li> <li>• Investigar de qué forma los factores sociales y culturales que influye sobre las prácticas de salud de la población</li> </ul>	<p>partir de diferente perspectiva teóricas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce las prácticas culturales que determinan las diferentes concepciones de salud</li> <li>• Reconoce los factores que influyen en la construcción del mundo de vida familia religión género educación estrato social</li> <li>• Comprende las diferentes políticas mundiales y nacionales en la concepción de salud enfermedad</li> <li>• Conoce la importancia de la etnografía como un</li> </ul>	<p>una actitud crítica ante la crisis de la civilización</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma conciencia para examinar en el ejercicio de la profesión tanto sus propias ideas como las de los otros,</li> <li>• Comprende el binomio de salud enfermedad en el contexto complejo</li> <li>• Tolerancia a la diversidad de opiniones</li> <li>• Muestra una alta autoestima</li> </ul>
--	--	--	---	---



		alimentaria Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multiter 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 Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multiter 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		recurso para el análisis de las prácticas culturales del fenómeno de salud enfermedad	profesional así como actitudes de colaboración y respeto y solidaridad con profesionistas de cualquier área y grupo social
--	--	---	--	---	--



		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 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			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 **ENFERMERIA Y ANTROPOLOGIA**, Autor Comelles, Josep M., Editorial Icana, Año Edición 2009
2. **ANTROPOLOGÍA MÉDICA**, Autor Kottow, Editorial Mediterráneo Año 2005
- 3 **DESARROLLO HUMANO**, Papalia, Diane E.m, Editorial McGraw-hill , Año 2004, 9ª edición
- 4 **INTRODUCCIÓN A LA SOCIOLOGÍA**, Lucas Marin Antonio, Editorial Eunsa, Año 2006
- 5 **INTRODUCCIÓN A LA SOCIOLOGÍA**, Theodor W Adorno, 1ª Edición, Gedisa Editorial, Cla-De-Ma Serie





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA



**Unidad de aprendizaje:**

Aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional (APANP)

**Nombre del Programa Educativo:**

Licenciatura en Nutrición

**Área de Formación:**

Especializante

**Eje Curricular/transversal:**

Práctico, científico, educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos

**Total de horas:**

Horas prácticas 153 / horas teoría 17

**Total de créditos:**

12

**Nivel académico y modalidad:**

Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:**

CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Salud Pública

**Fecha de elaboración:**

Julio del 2009

Fecha de revisión marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional (APANP)	Realiza la vigilancia epidemiológica de los principales problemas alimentario-nutrientales 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpreta los datos recopilados en el trabajo de campo de su investigación con el apoyo de su tutor</li> <li>• Elabora el informe de su investigación en nutrición comunitaria con el apoyo de su tutor</li> <li>• Elabora su tesis de grado, artículo cartel y/o ponencia en nutrición comunitaria con el apoyo de su tutor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexiona con fundamentos teóricos los aspectos de su trabajo de investigación comunitaria con apoyo y asesoría del tutor en nutrición comunitaria de acuerdo a sus datos recopilados previamente</li> <li>• Maneja las metodologías para la interpretación de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actúa con ética profesional respecto a la identidad étnico-cultural y de género de los pacientes familias y comunidad s y de acuerdo NOM relacionadas con su práctica profesional</li> </ul>



	<p>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 genero 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 etica profesional, respeto a la identidad cultural y de genero de los pacientes familias y comunidades trabajando en equipos multidisciplinarios y actuando de acuerdo a las</p>	<p>considerando aspectos biológicos socioeconomicos culturales y psicologicos respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos fundamentados en el pensamiento critico-reflexivo con una vision ecologica y sustentable en el marco de la estrategia de seguridad y soberania alimentaria para garantizar el estado de bienestar y salud con respeto a la cosmovision de la poblacion en el contexto economico y politico nacional e internacional</li><li>• Desarrolla la capacidad de participar e integrarse a grupos colaborativos multi inter y</li></ul>		<p>datos cuantitativos y cualitativos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Domina la metodología para elaborar un informe final de investigación y un trabajo de tesis</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se desempeña con respeto juicio critico y capacidad de trabajar en el equipo interdisciplinario de salud</li><li>• Actua con pensamiento ecologico en la busqueda de soluciones a la problemática alimentaria y nutrimental individual familiar y comunitaria que permita el desarrollo sustentable</li><li>• Cumple con las leyes normas reglamentos nacionales e internacional es relacionadas con la investigación científica en humanos</li><li>• Actuar con etica profesional y respeto con sus compañeros al actuar como tutor de alumnos</li></ul>
--	--	--	--	---	---



leyes, normas reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos	transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático • 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 • 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		de grados inferiores de la Carrera de Nutrición
--	---	--	---



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</li><li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita); apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsable y visión humanística en el contexto profesional y social</li><li>• Desarrolla la</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>capacidad de participar dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• 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</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		los derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales y profesionales y sociales			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Tamayo y Tamayo M El proceso de la investigación científica 4ª ed México Limusa-Nonaga Editores 2006
- 2 Díaz-Navarro L Metodología de la Investigación México Universidad de Guadalajara 2006
- 3 Hernández-Sampieri R Metodología de la Investigación 4ª ed México McGraw Hill 2005
- 4 Domínguez-Gutiérrez S Guía para elaborar y evaluar protocolos y trabajos de investigación México Universidad de Guadalajara 2001
- 5 Torres-Mendoza BM Software Búsqueda de información científica arbitrada a través de tecnologías del aprendizaje 2007
- 6 Salking NJ Métodos de Investigación 3ª ed México Prentice Hall 1998



**Unidad de aprendizaje:**

Aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional (APANP)

**Nombre del Programa Educativo:**

Licenciatura en Nutrición

**Área de Formación:**

Especializante

**Eje Curricular/transversal:**

Práctico, científico, educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos

**Total de horas:**

Horas prácticas 153 / horas teoría 17

**Total de créditos:**

12

**Nivel académico y modalidad:**

Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:**

CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Salud Pública

**Fecha de elaboración:**

Julio del 2009

Fecha de revisión marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Aplicación profesional en alimentación y nutrición poblacional (APANP)	Realiza la vigilancia epidemiológica de los principales problemas alimentario-nutricionales 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpreta los datos recopilados en el trabajo de campo de su investigación con el apoyo de su tutor</li> <li>• Elabora el informe de su investigación en nutrición comunitaria con el apoyo de su tutor</li> <li>• Elabora su tesis de grado artículo cartely ponencia en nutrición comunitaria con el apoyo de su tutor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexiona con fundamentos teóricos los aspectos de su investigación comunitaria con apoyo y asesoria del tutor en nutrición comunitaria de acuerdo a sus datos recopilados previamente</li> <li>• Maneja las metodologías para la interpretación de datos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actúa con ética profesional respeto a la identidad étnico-cultural y de género de los pacientes familias y comunidades y de acuerdo NOM relacionadas con su práctica profesional</li> <li>• Se</li> </ul>





	<p>científica en el campo de la Nutrición Comunitaria a través de analizar y sistematizar 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</p> <p>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</p>	<p>aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 respecto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político nacional e internacional</li> <li>• Desarrolla la capacidad de participar e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinar</li> </ul>		<p>cuantitativos y cualitativos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domina la metodología para elaborar un informe final de investigación y un trabajo de tesis.</li> </ul>	<p>desempeña con respeto juicio crítico y capacidad de trabajar en el equipo interdisciplinario de salud</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Actúa con pensamiento ecológico en la búsqueda de soluciones a la problemática alimentaria y nutricional individual familiar y comunitaria que permita el desarrollo sustentable</li> <li>• Cumple con las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos</li> <li>• Actuar con ética profesional y respeto con sus compañeros al actuar como tutor de alumnos de grados</li> </ul>
--	--	---	--	--	--



	reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos	ios con una actitud de liderazgo democrático • 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 • 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			inferiores de la Carrera de Nutrición
--	--	--	--	--	---------------------------------------



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</li><li>• 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</li><li>• Desarrolla la capacidad de</li></ul>		
--	--	--	--	--



		<p>participar dirigirse e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• 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</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 7 Tamayo y Tamayo M El proceso de la investigación científica 4ª ed México Limusa-Noriega Editores 2006
- 8 Díaz-Navarro L Metodología de la Investigación México Universidad de Guadalajara 2006
- 9 Hernández-Sampieri R Metodología de la Investigación 4ª ed Mexico McGraw Hill 2005
- 10 Dominguez-Gutierrez S Guia para elaborar y evaluar protocolos y trabajos de investigación Mexico Universidad de Guadalajara 2001
- 11 Torres-Mendoza BM Software Búsqueda de información científica arbitrada a través de tecnologías del aprendizaje 2007
- 12 Salking NJ Metodos de Investigacion 3ª ed Mexico Prentice Hall 1998



**Unidad de aprendizaje:**

Aplicación profesional en ciencias de los alimentos (APCA)

**Nombre del Programa Educativo:**

Licenciatura en Nutrición

**Área de Formación:**

Especializante

**Eje Curricular/transversal:**

Práctico, científico educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos

**Total de horas:**

Horas prácticas 153 / horas teoría 17

**Total de créditos:**

12

**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:**

CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL UTEG, UNE) y Academia de Ciencias de los Alimentos

**Fecha de elaboración:**

Julio del 2009

Fecha de revisión marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Aplicación profesional en ciencias de los alimentos (APCA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colabora en el desarrollo de nuevos alimentos, con la finalidad de mejorar su calidad nutritiva sensorial e inocuidad, involucrandose dentro de grupos multi e interdisciplinarios</li> <li>Coopera en la implementación de tecnicas de mercadotecnia, con el objetivo de informar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>Analiza los segmentos laborales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura para el procesamiento de los alimentos con calidad</li> <li>Elaborar y ejecutar propuestas productivo alimentario-nutrientales con tecnología apropiada a las culturas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la teoría y las metodologías adecuadas para la transformación de alimentos</li> <li>Conocer los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura para el procesamiento de los alimentos con calidad</li> <li>Conocer la teoría y las metodologías</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liderazgo</li> <li>Ética y responsabilidad</li> <li>Trabajo en grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios</li> <li>Desarrollo y actitud innovadora y creativa</li> </ul>



	<p>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, involucrandose 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</p>	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla la capacidad de participar dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• 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</li></ul>	<p>para el desarrollo sustentable de las familias y poblaciones</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplicar y ejecutar programas de evaluación de la calidad de los alimentos en base a la normatividad local nacional e internacional vigente</li><li>• Aplicar la normatividad nacional e internacional vigente que regula el procesamiento de la calidad y comercialización de los alimentos</li></ul>	<p>s para el analisis fisicoquimico y sensorial de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocer la teoría y la metodología para realizar programas de evaluación de la calidad de los alimentos en base a la normatividad local nacional e internacional vigente</li><li>• Conocer la normatividad nacional e internacional vigente que regula el procesamiento de la calidad y comercialización de los alimentos</li></ul>
--	---	---	---	--



		<p>con apego a los derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• 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</li></ul>			
--	--	---	--	--	--





		<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica habilidades de lecto comprension en ingles para su formacion y actualizacion continua asi como de redaccion y comunicacion basica en ese idioma</li><li>• Gestiona proyectos de investigacion y participa en equipos multi inter y transdisciplinar ios para realizar acciones integrales que aborden la problematica del proceso alimentano-nutricio en la salud-enfermedad del individuo la familia y la sociedad asi como generar y difundir el conocimiento cientifico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones la formulacion de programas y/o politicas en el contexto de la realidad local nacional e</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		internacional			
--	--	---------------	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Potter N N., Hotchkiss J H., tr Pérez Sanza B Ciencia de los Alimentos Madrid España Editorial Acribia 1995 (667 p)
- 2 Fellows P Tecnología del procesado de los alimentos principios y práctica Zaragoza, España Editorial Acribia 2007 (752 p)
- 3 Torres Vitela M R. Castillo Ayala A., Microbiología de los alimentos Guadalajara, Jalisco Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías, Departamento de Farmacología 2006 (559 p)
- 4 M Shafur Rahman Manual de Conservación de alimentos Zaragoza, España, Editorial Acribia 2002 (X, 863 p)
- 5 Andrew Bolton, tr Luis M Cintas Izarra Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria Guía para ISO 9001/2., Zaragoza España Editorial Acribia, 2001 ( XI, 227 p)
- 6 ICMSF El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos su aplicación a las industrias de alimentos Zaragoza, España Editorial Acribia 1991 (250 p)
- 7 Martínez Ramírez Armando Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud México Manual Moderno 2005 (77 p)
- 8 Simon-Wright, McCrean Diane Procesado y producción de alimentos ecológicos Zaragoza, España Editorial Acribia 2002 (297 p)
- 9 Kuklinski C Nutrición y Bromatología Barcelona España Ediciones Omega 2003 (410 p)



## Unidad de aprendizaje:

Práctica profesional supervisada en ciencias de los alimentos (PPSCA)

### Nombre del Programa Educativo:

Licenciatura en Nutrición

### Área de Formación:

Especializante

### Eje Curricular/transversal:

Práctico, científico, educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos

### Total de horas:

Horas prácticas 153 / horas teoría 17

### Total de créditos:

12

### Nivel académico y modalidad:

Licenciatura escolarizada

### Elaborado por:

CCC de la LN Asesores Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL UTEG, UNE) y Academia de Ciencias de los Alimentos

### Fecha de elaboración:

Julio del 2009

Fecha de revisión marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Práctica profesional supervisada en ciencias de los alimentos (PPSCA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>Analiza los segmentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura para el procesamiento de los alimentos con calidad</li> <li>Elaborar y ejecutar propuestas productivo alimentario-nutricionales con</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la teoría y las metodologías adecuadas para la transformación de alimentos</li> <li>Conocer los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura para el procesamiento de los alimentos con calidad</li> <li>Conocer la teoría y las</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liderazgo</li> <li>Ética y responsabilidad</li> <li>Trabajo en grupos colaborativos multiinter y transdisciplinarios</li> <li>Desarrollo y actitud innovadora y creativa</li> </ul>



	<p>ión 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</p>	<p>laborales actuales y emergentes para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo a través de la gestión de proyectos de construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla la capacidad de participar e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición así como en la educación</li></ul>	<p>tecnología apropiada a las culturas para el desarrollo sustentable de las familias y poblaciones</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplicar y ejecutar programas de evaluación de la calidad de los alimentos en base a la normatividad local nacional e internacional vigente</li><li>• Aplicar la normatividad nacional e internacional vigente que regula el procesamiento de la calidad y comercialización de los alimentos</li></ul>	<p>metodologías para el análisis fisicoquímico y sensorial de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocer la teoría y la metodología para realizar programas de evaluación de los alimentos en base a la normatividad local nacional e internacional vigente</li><li>• Conocer la normatividad nacional e internacional vigente que regula el procesamiento de la calidad y comercialización de los alimentos</li></ul>
--	--	---	---	---



		<p>de individuos familias y sociedad actuando con ética y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</li><li>• 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</li><li>• Se</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		compromete con el ejercicio de su profesion considerando aspectos etico-normativos aplicables en la atencion de la salud asi como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 10 Fellows P Tecnología del procesado de los alimentos pncipios y práctica Zaragoza, España Editorial Acribia 2007 (752 p)
- 11 Kuklinski C Nutrición y Bromatología Barcelona España Ediciones Omega 2003 (410 p)
- 12 Pearson D , tr Romero C., Miranda J L., Suso J L Técnicas de laboratorio para el analisis de alimentos Zaragoza, España Editorial Acribia 1998 (331 p)
- 13 M Shafur Rahman Manual de Conservación de alimentos Zaragoza. España Editorial Acribia, 2002 (X. 863 p)
- 14 Andrew Bolton, tr Luis M Cintas Izarra Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentana Guia para ISO 9001/2., Zaragoza España Editorial Acribia, 2001 ( XI 227 p)



- 15 ICMSF El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos su aplicación a las industrias de alimentos Zaragoza España Editorial Acribia 1991 (250 p)
- 16 Martínez Ramírez Armando Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud Mexico Manual Moderno 2005 (77 p)
- 17 Simon-Wright, McCrea Diane Procesado y producción de alimentos ecológicos Zaragoza España Editorial Acribia 2002 (297 p)



**Unidad de aprendizaje:**

Aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos (APGSA)

**Nombre del Programa Educativo:**

Licenciatura en Nutrición

**Área de Formación:**

Especializante

**Eje Curricular/transversal:**

Práctico, científico, educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos

**Total de horas:**

Horas prácticas 153 / horas teoría 17

**Total de créditos:**

12

**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:**

CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Ciencias Sociales

**Fecha de elaboración:**

Julio del 2009

Fecha de revisión: marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Aplicación profesional en gestión de servicios de alimentos (APGSA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Implementa sistemas de calidad en los procesos de los servicios de alimentos</li> <li>Genera proyectos de investigación en los servicios de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las herramientas para medir y mejorar los procesos</li> <li>Domina las teorías contemporáneas de la administración (calidad, sistemas y contingencias)</li> <li>Conoce las metodologías científicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con pensamiento complejo y ética profesional</li> <li>Plantea soluciones participativas a los problemas respetando la pluralidad</li> </ul>





	<p>las necesidades de los consumidores</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>También se</p>	<p>estándares de calidad nacionales así como la normatividad vigente</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o</li></ul>	<p>para el abordaje de problemas en los servicios de alimentos</p>	<p>ad e ideologi as del equipo de trabajo</p>
--	---	---	--	---



	<p>involucra en equipos multi, inter y transdisciplinarios y todo lo anterior, lo realiza actuando con calidez respeto y etica profesional, de acuerdo a la normatividad y politicas de calidad de las organizaciones</p>	<p>de capacitación de recursos humanos en alimentacion y nutrición asi como en la educacion de individuos familias y sociedad actuando con etica y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problematica del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo la familia y la sociedad asi como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones la formulacion de</li></ul>		
--	---	--	--	--



		<p>programas y/o políticas en el contexto de la realidad local nacional e internacional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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 resolviendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</li><li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsable y visión humanística en el contexto profesional y social</li><li>• Aplica</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		habilidades de lecto-comprension en ingles para su formacion y actualizacion continua, asi como de redacion y comunicacion basica en ese idioma			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Asociación Americana de Dietética (ADA)
- 2 Techniques for efficient research LE Lloyd Chemical Publishing Comany, INC, New York 1996
- 3 García Romero Faure- Fontanela A González –González A, García Barnos C., Metodología de la investigación en salud Mc Graw Hill- Interamericana México, 1999
- 4 Cañedo-Dorantes L. Investigación Clínica Interamericana México 1987
- 5 Lilienfeld AM, Lilienfeld DE. Addison- Wesley Fundamentos de epidemiología Iberoamericana Delaware. 1987
- 6 Armando Martínez Ramírez Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud Manual moderno México 2005



**Unidad de aprendizaje:**

Práctica profesional supervisada en gestión de servicios de alimentos (PPSGSA)

**Nombre del Programa Educativo:**

Licenciatura en Nutrición

**Área de Formación:**

Especializante

**Eje Curricular/transversal:**

Práctico, científico educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos

**Total de horas:**

Horas prácticas 153 / horas teoría 17

**Total de créditos:**

12

**Nivel académico y modalidad:**

Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:**

CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Ciencias Sociales

**Fecha de elaboración:**

Julio del 2009

Fecha de revisión marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Práctica profesional supervisada a en gestión de servicios de alimentos (PPSGSA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestiona un servicio de alimentos público o privado</li> <li>Genera proyectos de investigación en los servicios de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las herramientas de la gestión</li> <li>Domina las teorías contemporáneas de la gestión (calidad sistemas y contingencias así</li> <li>Conoce las metodologías científicas para el abordaje de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con pensamiento complejo y ética profesional</li> <li>Plantea soluciones participativas a los problemas respetando la pluralidad</li> </ul>



	<p>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>	<p>estándares de calidad nacionales así como la normatividad vigente</p> <ul style="list-style-type: none"><li>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</li><li>Desarrolla la capacidad de participar dirigirse e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o</li></ul>		<p>problemas en los servicios de alimentos</p>	<p>ad e ideologías del equipo de trabajo</p>
--	---	--	--	--	--



		<p>de capacitacion de recursos humanos en alimentacion y nutrición asi como en la educacion de individuos familias y sociedad actuando con ética y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestiona proyectos de investigacion y participa en equipos multi inter y transdisciplinar ios para realizar acciones integrales que aborden la problematica del proceso alimentario- nutricio en la salud- enfermedad del individuo la familia y la sociedad asi como generar y difundir el conocimiento cientifico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones la formulacion de</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>programas y/o políticas en el contexto de la realidad local nacional e internacional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsable y visión humanística en el contexto profesional y social</li><li>• Aplica</li></ul>			
--	--	--	--	--	--





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

**Bibliografía básica:**

- 7 Academia de Nutrición y Dietética (AND)
- 8 Techniques for efficient research LE Lloyd Chemical Publishing Comany, INC New York 1996
- 9 García Romero Faure- Fontanela A Gonzalez –González A García Barrios C., Metodología de la investigación en salud Mc Graw Hill- Interamericana Mexico, 1999
- 10 Cañedo-Dorantes L. Investigación Clínica Interamericana México 1987
- 11 Lilienfeld AM, Lilienfeld DE, Addison- Wesley Fundamentos de epidemiología Iberoamericana Delaware, 1987
- 12 Armando Martínez Ramirez Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud Manual moderno México 2005



**UNIDAD DE APRENDIZAJE** Aplicación profesional en nutrición clínica (APNC)

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Especializante  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico, científico, educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos  
**Total de horas:** Horas prácticas 153 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 12  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Aplicación profesional en nutrición clínica (APNC)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evalúa el proceso alimentario-nutrición 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-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se integra a proyectos de investigación y práctica profesional que incluyan aspectos clínicos historico-socioculturales y antropológicos en las áreas de práctica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce los diferentes escenarios de su actividad profesional vinculada a la sociedad del conocimiento</li> <li>• Integra los conocimientos de las Unidades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla una actitud crítica-científica en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, con calidad y ética profesional</li> </ul>



	profesional, propositiva y de participacion activa asi como de trabajo colaborativo multi, inter y transdisciplinario Asesora y apoya la formacion de los alumnos de semestres inferiores, ejecutando estas acciones con etica profesional, respeto a la identidad cultural y de genero de los pacientes trabajando en equipos multidisciplinarios y actuando de acuerdo a las leyes normas reglamentos relacionadas con la investigacion cientifica en humanos	enfermedad considerando aspectos biologicos socioeconomicos culturales y psicologicos, respecto a la conducta alimentaria <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla la capacidad de participar dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democratico</li><li>• Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biologicos historicos sociales, culturales y psicologicos propios del individuo o poblaciones</li><li>• Se compromete con el ejercicio de su profesion</li></ul>	clinica	de Aprendizaje relacionado con la nutricion clinica	
--	---	--	---------	---	--



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Aplica habilidades de lectura-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>comunicación básica en ese idioma</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutrico 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 formulacion de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local nacional e internacional</li><li>• Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		humanos en alimentación y nutrición así como en a educación de individuos familias y sociedad actuando con ética y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Mahan, L. K., y Escott-Stump, S (2008) Krause's Food & Nutrition Therapy Saunders-Elsevier 12th Edition
- 2 Matarese, L. E. y Gottschlich M. M. (2004) Nutrición Clínica Práctica Elsevier, segunda edición en español Madrid España
- 3 Elliott L., Malseed, L. L. y McCallum P. D. Editors (2006) The Clinical Guide to Oncology Nutrition American Dietetic Association Second edition
- 4 Byham-Gray L., y Wiesen K. Editors (2004) A clinical Guide to Nutrition Care in Kidney Disease American Dietetic Association
- 5 Consultant Dietitians in Health Care Facilities Dietetic Practice Group Niedert, K., and Dornier, B. (2004) Nutrition Care of the Older Adult A Handbook for Dietetics Professionals Working Throughout the Continuum of Care American Dietetic Association second edition
- 6 Pediatric Manual of Clinical Dietetics 2/e Update Chicago, IL American Dietetic Association. 2007



**UNIDAD DE APRENDIZAJE** Práctica profesional supervisada en nutrición clínica (PPSNC)

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Especializante  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico científico, educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos

**Total de horas:** Horas prácticas 153 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 12  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión:** Marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Práctica profesional I supervisada en Nutrición Clínica (PPSNC)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evalúa el proceso alimentario-nutricional 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica el proceso de cuidado nutricional en los diferentes campos de acción integrándose a los equipos multidisciplinarios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce los diferentes escenarios de su actividad profesional vinculada a la sociedad del conocimiento</li> <li>Integra los</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla una actitud propositiva y de participación activa y comprometida a través de un trabajo colaborativo multi inter y transdisciplinario fomentando el respeto a la formación identidad e ideología de</li> </ul>



	<p>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</p>	<p>salud-enfermedad considerando aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla la capacidad de participar e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• 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</li><li>• Se compromete</li></ul>		<p>conocimientos de las Unidades de Aprendizaje relacionadas con la nutrición clínica</p>	<p>los profesionales con los que labora</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fortalece la formación humanística de servicio al respetar la diversidad cultural y étnica de los individuos y poblaciones considerando su entorno ecológico con una actitud participativa y solidaria</li><li>• Desarrolla una actitud crítica científica en una búsqueda continua de nuevos conocimientos con calidad y ética profesional</li></ul>
--	---	---	--	---	---





		<p>con el ejercicio de su profesion considerando aspectos etico-normativos aplicables en la atencion de la salud asi como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprende y utiliza tecnologias de la informacion y comunicacion (oral y escrita) apropiadas en todas las areas de desempeño profesional con etica responsabilidad y vision humanistica en el contexto profesional y social</li><li>• Aplica habilidades de escucha activa y comprension en ingles para su formacion y</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		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			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 7 Mahan, L. K. y Escott-Stump, S (2008) Krause's Food & Nutrition Therapy Saunders-Elsevier 12th Edition
- 8 Matarese. L E y Gottschlich M M (2004) Nutrición Clínica Práctica Elsevier, segunda edición en español Madrid España
- 9 Elliott, L., Molseed, L. L., y McCallum, P. D Editors (2006) The Clinical Guide to Oncology Nutrition American Dietetic Association Second edition
- 10 Byham-Gray, L., y Wiesen K Editors (2004) A clinical Guide to Nutrition Care in Kidney Disease American Dietetic Association
- 11 Consultant Dietitians in Health Care Facilities Dietetic Practice Group, Niedert K., and Dornier, B (2004) Nutrition Care of the Older Adult A Handbook for Dietetics Professionals Working Throughout the Continuum of Care American Dietetic Association second edition
- 12 Pediatric Manual of Clinical Dietetics 2/e Update Chicago, IL. American Dietetic Association. 2007



**UNIDAD DE APRENDIZAJE** Práctica profesional supervisada en nutrición clínica (PPSNC)

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Especializante  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico, científico, educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos  
**Total de horas:** Horas prácticas 153 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 12  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión:** Marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Practica profesional   supervisada a en Nutrición Clínica (PPSNC)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evalúa el proceso alimentario-nutricional 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica el proceso de cuidado nutricional en los diferentes campos de acción integrándose a los equipos mult e interdisciplinario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce los diferentes escenarios de su actividad profesional vinculada a la sociedad del conocimiento</li> <li>Integra los</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla una actitud propositiva y de participación activa y comprometida a través de un trabajo colaborativo multi inter y transdisciplinario fomentando el respeto a la formación identidad e ideología de</li> </ul>



	<p>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</p>	<p>salud-enfermedad considerando aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla la capacidad de participación e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• 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</li><li>• Se compromete</li></ul>		<p>conocimientos de las Unidades de Aprendizaje relacionadas con la nutrición clínica</p>	<p>los profesionales con los que labora</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fortalece la formación humanística de servicio al respetar la diversidad cultural y étnica de los individuos y poblaciones, considerando su entorno ecológico con una actitud participativa y solidaria</li><li>• Desarrolla una actitud crítica-científica en una búsqueda continua de nuevos conocimientos con calidad y ética profesional</li></ul>
--	--	--	--	---	--



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		<p>actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		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			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 13 Mahan, L. K., y Escott-Stump, S. (2008) Krause's Food & Nutrition Therapy Saunders-Elsevier 12th Edition
- 14 Matarese, L. E. y Gottschlich M. M. (2004) Nutrición Clínica Práctica Elsevier segunda edición en español Madrid España
- 15 Elliott L., Moiseid L. L., y McCallum, P. D. Editors (2006) The Clinical Guide to Oncology Nutrition American Dietetic Association Second edition
- 16 Byham-Gray L., y Wiesen K. Editors (2004) A clinical Guide to Nutrition Care in Kidney Disease American Dietetic Association
- 17 Consultant Dietitians in Health Care Facilities Dietetic Practice Group, Niedert K., and Dornier, B. (2004) Nutrition Care of the Older Adult A Handbook for Dietetics Professionals Working Throughout the Continuum of Care American Dietetic Association second edition
- 18 Pediatric Manual of Clinical Dietetics 2/e Update Chicago IL American Dietetic Association 2007





**Unidad de aprendizaje** Cuidado alimentario nutricio en trastornos de la conducta alimentaria

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Optativa abierta  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 17 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 3  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Cuidado alimentario nutricio en trastornos de la conducta alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica el manejo nutrimental 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica las características de los trastornos de conducta alimentaria (TCA)</li> <li>Selecciona, aplica y analiza los resultados de los instrumentos para la identificación de TCA conductas alimentarias de riesgo (CAR) y sus conductas asociadas</li> <li>Reconoce e identifica posibles casos de trastornos de conducta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce los criterios de diagnóstico y características de los trastornos de conducta alimentaria y conductas alimentarias de riesgo (CAR)</li> <li>Conoce factores de riesgo, comorbilidades y complicaciones de los TCA</li> <li>Comprende diferentes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se desempeña con ética durante la identificación de casos y tratamiento de pacientes con trastornos de conducta alimentaria</li> <li>Trabaja de manera interdisciplinaria con</li> </ul>



	<p>individuo o poblaciones</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad con una vision integral a través de la aplicación del metodo clínico epidemiologic o sociocultural y ecologic para el análisis del proceso salud-enfermedad considerando aspectos biologicos socioeconomi cos culturales y psicologicos respecto a la conducta alimentaria</li><li>• Aplica metodologias pedagógico didacticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutricion así como en la educación de individuos</li></ul>	<p>alimentaria y los deriva con el especialista correspondiente para trabajos de forma interdisciplinaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica el manejo nutrimental establecido para pacientes con trastornos de conducta alimentaria</li></ul>	<p>teorías sobre la causalidad de los TCA</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprende el proceso de cuidado nutricio aplicable a los TCA</li><li>• Conoce instrumentos para la identificación de TCA y CAR</li></ul>	<p>respeto a las funciones de cada profesional de la salud que trabaja con este tipo de pacientes</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se comporta de manera etica y con una actitud humanista</li></ul>
--	--	--	--	---



		familias y sociedad actuando con ética y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Castanon de Antunez, Victoria Elena Figuras de la anorexia una comprension psicoanalitica Victoria Elena Castanon Antunez, Salvador Rocha Pineda -- Mexico Editores de Textos Mexicanos , 2005
- 2 Herrin, M and Larkin, M Nutrition Counseling in the Treatment of Eating Disorders Second edition 2012
- 3 Jessica Setnick ADA Pocket Guide to Eating Disorders American Dietetic Association 2011
- 4 Mancilla Diaz, Juan Manuel Trastornos alimentarios en Hispanoamerica Juan Manuel Mancilla Diaz, Gilda Gomez Perez-Mitre . editor responsable, Emilio Marquez Orta -- México Editorial El Manual Moderno Universidad Autonoma de Mexico , 2006



**Unidad de aprendizaje** Dietas alternativas

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutricion  
**Área de Formación:** Optativa abierta  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 34 / horas teoría 34  
**Total de créditos:** 7  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana Crecimiento y Desarrollo Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión:** Julio del 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes practicos (saber hacer)	Saberes teoricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Dietas alternativas	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 etica profesional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad con una visión integral a través de la aplicacion del metodo clinico epidemiologic o sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica las bases alimentario nutrimentales de las diferentes dietas alternativas en el calculo y diseño de menus especificos para individuos en los diferentes ciclos de la vida en la salud y enfermedad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las bases alimentario nutrimentales de las diferentes dietas alternativas que se utilizan en la salud y enfermedad y estilos de vida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fortalece la formación humanística de servicio al respetar la diversidad cultural y etnica de los individuos y poblaciones considerando su</li> </ul>



		<p>enfermedad considerando aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul>			<p>entorno ecológico o con una actitud participativa y solidaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla una actitud crítica-científica en una búsqueda continua de nuevos conocimientos con calidad y ética profesional</li></ul>
--	--	--	--	--	---

**Bibliografía básica:**

- 1 Brand-Miller J, Foster-Powell K et al (2005) The Low GI Diet Cookbook 100 Simple Delicious Smart-Carb Recipes-The Proven Way to Lose Weight and Eat for Lifelong Health (Glucose Revolution) Nutrition & Diet (Paperback - Sep 19, 2005)
- 2 Fragakis, A Thomson, C (2007) The Health Professionals guide to Popular Dietary Supplements American Dietetic Association 3th ed U.S.A



- 3 Cheuvront S (2003) The Zone Diet Phenomenon A Closer Look at the Science behind the Claims Review Journal of the American College of Nutrition, Vol 22 No 1 9–17 U.S.A
- 4 Koebnick, C Hoffman, I et al (2004) Long-Term Ovo-Lacto Vegetarian Diet Impairs Vitamin B-12 Status in Pregnant Women 134 3319–3326 Journal of Nutrition U S.A
- 5 Key, T Appleby, P et al (2006) Health effects of vegetarian and vegan diets Cancer Research UK Epidemiology Unit, University of Oxford, Richard Doll Building, Roosevelt Drive, Oxford OX3 7LF, UK By email [tm.key@ceu.ox.ac.uk](mailto:tm.key@ceu.ox.ac.uk)
- 6 Trichopoulos A Naska, A et al (2005) Mediterranean diet in relation to body mass index and waist-to-hip ratio the Greek European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition Study American Journal of Clinical Nutrition 2005,82:935–40 U S.A



**UNIDAD DE APRENDIZAJE** Evaluación sensorial de alimentos

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Optativa Abierta  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** 64 hrs Horas prácticas 32 / horas teoría 32  
**Total de créditos:** 6  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSur, CUAItos, CUNorte, CUCSur) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y la de Biología Molecular (la academia se llama de Bioquímica)

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión:** Julio del 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Evaluación sensorial de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla y ejecuta el análisis sensorial de los alimentos con el fin de controlar la calidad antes y después de que estos son sometidos a un procesamiento de tipo físico-químico o bioquímico conforme a la normatividad nacional e internacional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos fundamentado en el pensamiento crítico-reflexivo con una visión ecológica y sustentable en el marco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretar y comprender las características organolépticas de los alimentos</li> <li>Aplicar los conceptos y la metodología del análisis sensorial de alimentos</li> <li>Aplicar la normatividad nacional e internacional vigente que regula los análisis sensoriales de los</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer los conceptos y la metodología del análisis sensorial de alimentos</li> <li>Conocer y analizar la normatividad nacional e internacional vigente que regula los análisis sensoriales de los alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liderazgo</li> <li>Ética y responsabilidad</li> <li>Trabajo en grupos colaborativos multinterdisciplinarios</li> <li>Desarrollo</li> </ul>



	vigente	de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político nacional e internacional (CPI 6)	alimentos <ul style="list-style-type: none"><li>Ejecutar y desarrollar estudios de mercadotecnia referentes a la comercialización de alimentos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Conocer la teoría y la metodología para realizar estudios de mercadotecnia</li></ul>	lo actitud innovadora y creativa
--	---------	---	--	--	----------------------------------

**Bibliografía básica:** enunciar de dos a cinco referencias de cinco años a la fecha

- 1 Carpenter R P Analisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos Zaragoza, España Editorial Acribia Reimpresión 2009, ed 2002 (210 p)
- 2 Ibañez Moya C . Barcina Angulo Y Análisis Sensorial de alimentos métodos y aplicaciones Barcelona, España New York USA Springer 2001 (180 p)

Clasificación CEDOSI CUCS TX 546 A53 2001(1 ejemplar)

- 3 Sancho Vallis J.. Bota Prieto Enric, de Castro Joan Joseph Introducción al análisis sensorial de los alimentos Barcelona, España Universitat de Barcelona 1999 (336 p)

Clasificación CEDOSI CUCS TX 541 S35 (2 ejemplares)

- 4 Anzaldúa Morales A La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica Zaragoza, España Editorial Acribia 1994 (198 p)

Clasificación CEDOSI CUCS TX 546 A59 (3 ejemplares)

- 5 Fisher Carolyn, Scott T R tr Salvador Climent Peris Flavors de los alimentos biología y química Zaragoza España Editorial Acribia 2000 (IX, 212 p)

Clasificación CEDOSI CUCS TX 541 F58 (1 ejemplar)

**UNIDAD DE APRENDIZAJE:** Fisiología de la actividad física y el ejercicio





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

**Programas Educativos de Licenciatura:**

**Área de Formación:**

**Eje Curricular/Transversal:**

**Total de Horas:**

**Total de Créditos:**

**Nivel Académico y Modalidad:**

**Elaborador por:**

Licenciatura en Nutrición

Optativa abierta

Practico (experimental, social y profesional)

64 Hrs Teoría 48 Hrs Practicas 16

/

Licenciatura Escolarizada

Comité Consultivo Curricular de Cultura

Física y Deportes del Centro Universitario de Ciencias de la Salud

Octubre de 2009

Julio de 2013

**Fecha de Elaboración:**

**Fecha de revisión:**

Unidad de aprendizaje	Unidad de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
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	Evalúa el proceso alimentario nutricional 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. Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en	Desarrolla en base a la frecuencia cardíaca programas de entrenamiento. Determina la composición corporal adecuada del deportista. Desarrolla y aplica un programa de fortalecimiento muscular básico. Aplica una hidratación adecuada a los atletas. Aplica los conocimientos relacionados con la producción de energía y el sistema músculo esquelético para potencializar el rendimiento deportivo.	Comprende los aspectos metabólicos relacionados con la producción de energía en su relación a las diferentes intensidades del movimiento deportivo. Entiende el concepto de energía y su relación con los diferentes deportes. Comprende la importancia de una buena nutrición e hidratación y su importancia en el rendimiento deportivo. Conoce la clasificación de las fibras musculares, su relación con los procesos de energía y la asociación de estos con el acto deportivo. Conoce las bases y componentes de una buena nutrición. Conoce la importancia de una buena hidratación fuera y dentro de las competencias. Entiende el concepto de composición corporal. Conoce los factores del medio ambiente y su importancia en el en el ejercicio. Comprende los conceptos fisiológicos de las pruebas funcionales y de las capacidades físicas. Comprende el sistema cardio-respiratorio y su importancia en el rendimiento deportivo. Conoce cómo se generan las adaptaciones y modificaciones fisiológicas al ejercicio y el deporte en diferentes edades.	Trabajar colaborativamente para la resolución de problemas. Favorecer espacios para la convivencia e interacción social. Tomar en cuenta las necesidades del otro para los trabajos de mantenimiento y remozamiento de las instalaciones deportivas.



		situaciones de salud enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

1. Fisiología del ejercicio Fox Ed. Panamericana
2. The Physiological Basic of Physical Education and Athletic. Fox, Bowed, Foss ed. Wers USA 1989
3. Wilmore Jack Costili David Physiology of sports and exercise ed. The Human Kinetics 1994.
4. Fisiología del deportista deporte y entrenamiento Victor Segeyevich Mischenko ed. Paidotribo
5. Evolución fisiológica del deportista Duncan Mc. Dougall
6. López Chicharo J. Fernández Vaquero Fisiología del ejercicio ed. Panamericana Madrid Esp. 1995
7. Bioquímica y Fisiología Olvera Díaz Ed. Interamericana.



## Unidad de aprendizaje: Gastronomía Nacional e Internacional

Nombre del Programa Educativo  
Área de Formación  
Eje Curricular/transversal

Licenciatura en Nutrición  
Optativa abierta  
Práctico (experimental, social y profesional)

Total de horas  
Total de créditos  
Nivel académico y modalidad  
Elaborado por

Horas prácticas 16 / horas teoría 16  
3  
Licenciatura escolarizada  
CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Ciencias Sociales

Fecha de elaboración  
Fecha de revisión

Julio del 2009  
Julio del 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Gastronomía Nacional e Internacional	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce y aplica los fundamentos culinarios y gastronómicos nacionales e internacionales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multiinter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica los fundamentos básicos de la enología y coctelería</li> <li>Profundiza sobre los fundamentos culinarios y gastronómicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce los aspectos fundamentales de selección, almacenamiento y degustación de vinos</li> <li>Conoce las técnicas culinarias y gastronómicas nacionales e internacionales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con respeto ante la diversidad cultural</li> </ul>

### Bibliografía básica:

- 1 El sabor de Francia Freson Robert Edit Noriega
- 2 El sabor de Italia Bugialli Giuliano Edit Noriega



- 3 Las fiestas de la vida en la cocina mexicana Quintana Patricia Edit Nonega
- 4 Cocina internacional Ocampo de Sanz Elena Edit Mc Graw Hill
- 5 El buen gusto en la mesa Chuck Williams Edit Nonega
- 6 La cocina clásica con hierbas aromáticas Jill Norman Edit Grupo Zeta
- 7 La enciclopedia mundial del queso Harbutt Juliet Edit Grupo Zeta
- 8 Vinos de América y Europa J García Anselmo Edit Zendra Zariquety
- 9 Pescados y Mariscos Le Cordon Bleu Edit Konemann



## UNIDAD DE APRENDIZAJE: Gestión Educativa

### Programas Educativos de Licenciatura

PE de Técnico Superior Universitario y PE de Licenciaturas de la Red Universidad de Guadalajara

**Área de Formación**  
**Eje curricular/Transversal**  
social e intercultural

Optativa abierta  
Educación y comunicación

**Total de horas**

32Hrs Teorías 20 y Practicas 12  
4

**Total de créditos**

**Nivel Académico y Modalidad**

Tecnico Superior Universitario y Licenciaturas escolarizada y semiescolarizada

**Elaborado por:**  
Psicología

Comité Consultivo Curricular de

La Gestión Educativa debe tender al logro de los objetivos y metas educacionales, atendiendo las necesidades básicas de los alumnos, de los padres de los docentes y de la comunidad toda en pos de un modelo de país solidario ético y participativo. La planificación y los ejercicios de prospectiva son herramientas básicas que permiten trazar el rumbo futuro de la educación. La UNESCO como organismo rector de la educación mundial ha trazado una serie de directrices que han venido tomando auge en el milenio que comienza. Estas directrices han sido adoptadas por algunas instituciones de educación superior y es lo que se conoce como la universidad proactiva. El reto consiste en establecer las políticas y ejecutar las acciones necesarias pertinentes desde la gestión educativa, para obtener los objetivos deseados.

Unidad de aprendizaje	Unidad de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Prácticos (saber hacer)	Teóricos (Saber pensar)	Formativos (saber ser)



<b>Gestión Educativa.</b>	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	Proporciona los elementos técnicos prácticos para el la gestión educativa en el campo la salud	<b>*Presentar un perfil integral, coherente y unificado de decisiones</b> <b>*Definir los objetivos institucionales, las propuestas de acción y las prioridades en la administración de recursos.</b> <b>*Definir acciones para extraer ventajas a futuro, se consideran tanto las oportunidades y amenazas del medio en el que está inserta, como los logros y problemas de la misma organización</b> <b>*Comprometer a todos los actores institucionales.</b> <b>*Definir el tipo de servicio educativo que se ofrece</b>	Conceptualice la gestión educativa como un proceso orientado al fortalecimiento de los Proyectos Educativos de las Instituciones, para promover autonomía institucional, en el marco de las políticas públicas, para enriquecer los procesos pedagógicos con el fin de responder a las necesidades educativas locales, regionales, y nacionales para los profesionales de salud	<ul style="list-style-type: none"><li>• Responsabilidad</li><li>• Honestidad</li><li>• Respeto</li><li>• Trabajo colaborativo</li></ul>
---------------------------	---	--	---	---	---

### Bibliografía básica:

- 1 Farjat L. A (1998) **Gestión educativa institucional de las intenciones a las con creaciones aportes para transformar la realidad** Primera edición Buenos aires Ed Buenos Aires
- 2 Soto F. A (2005) **Metodología de gestión de centros educativos: estructura, organización y planificación del trabajo en el centro educativo.** Primera Edición México. Ed. Virgo.

**Martí P. A (1997) Supervisión del sistema educativo, Primera Edición Barcelona. Ed. Ariel.**



**UNIDAD DE APRENDIZAJE**

Habilidades gerenciales

**Programas Educativos de Licenciatura**

PE de Técnico Superior Universitario y PE de Licenciaturas de la Red Universidad de Guadalajara

**Área de Formación**

Optativa abierta

**Eje curricular/Transversal**

Gestión de proyectos

**Total de horas**

32Hrs Teorías 16 y Prácticas 16

**Total de créditos**

3

**Nivel Académico y Modalidad**

Técnico Superior Universitarios y Licenciaturas escolarizada y semiescolarizada

**Elaborado por**

Comite Consultivo Curricular de Psicología

Las Habilidades directivas tiene que ver con la forma de ejercer el liderazgo al interior de las instituciones comprende la definición y revisión del horizonte institucional el diseño y formulación del direccionamiento estratégico y los planes operativos alineados con este

Una adecuada gestión directiva permite la definición de la institución, orienta de manera real su quehacer y determine por lo tanto en gran medida la calidad de la misma Este componente articula elementos fundamentales como la filosofía institucional, las herramientas gerenciales y la relación con el entorno, que se traduce en la participación de los miembros de la comunidad Las estrategias directivas son una expresión de la cultura organizacional, a la vez que influyen en ella La gestión produce pero también es producida en un ciclo continuo que no solo genera resultados sino que también condiciona la calidad de vida y la sustentabilidad de la organización en su contexto

Unidad de aprendizaje	Unidad de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Prácticos (saber hacer)	Teóricos (Saber pensar)	Formativos (saber ser)
<b>HABILIDADES</b>	Interpreta los objetivos de la organización y los transforma en habilidades	Aporta al desempeño de las funciones administrativas e influye con su liderazgo asertivo en la	A través de una adecuada gestión de los recursos humanos, técnicos y materiales,	Comprensión de las funciones multidisciplinarias organizacionales entorno a la negociación y el individuo así	Responsabilidad, transparencia, eficiencia, honestidad, asertividad, apertura, liderazgo



<b>GERENCIALES</b>	de gestión y dirección coherentes con la complejidad de la naturaleza humana en el marco de la globalización	adecuada toma de decisiones y seguimiento de las acciones emprendidas	identificar estilos de liderazgo, así como de la conducción del equipo de trabajo verificando el avance del cumplimiento de los objetivos planteados en un contexto organizacional	como el dominio de los conceptos filosofía, cultura valores y políticas bajo las cuales cada organización establece sus metas y reglas, de los supuestos gerenciales así como de la naturaleza humana	competitivo
--------------------	--	---	--	---	-------------

**Bibliografía básica:**

- 1 Azzerboni D y Harf Ruth A.(2003) Gestión Directiva y Evaluación de las Instituciones Primera Edición Argentina Ed Novedades Educativas
- 2 Moreno M., Luzón F , Pens J.. González Tomás (2001) Gestión de Calidad y Diseño de las Organizaciones Segunda Edición Valencia Ed Prentice may
- 3 Hesselbein F Goldsmith A (2007) Estrategias e ideas para los nuevos tiempos Primera Edición Barcelona Deusto





**Unidad de aprendizaje** Nutrición enteral y endovenosa

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Optativa abierta  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 34 / horas teoría 34  
**Total de créditos:** 7  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión:** Julio de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Nutrición enteral y endovenosa	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 de servicio buscando calidad y ética profesional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calcula fórmulas para soporte nutricional en individuos con diferentes características</li> <li>Indica las diferentes marcas y características de las fórmulas de soporte nutricional</li> <li>Aplica y le da seguimiento a los pasos del proceso de cuidado nutricional en los individuos con soporte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las bases del soporte nutricional en las diferentes patologías</li> <li>Conoce las características de los modos de indicar estabilidad, ventajas y desventajas y complicaciones de la nutrición enteral endovenosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fortalece la formación humanística de servicio al respetar la diversidad cultural y étnica de los individuos y poblaciónes de la entero nutricional ecológico</li> </ul>



		<p>poblaciones</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla la capacidad de participar e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• 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</li><li>• Gestiona proyectos de investigación</li></ul>	<p>nutricional</p>	<p>y fórmulas artesanales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce las diferentes marcas y características de las fórmulas de soporte nutricional para poder hacer una recomendación e indicación oportuna</li></ul>	<p>con una actitud participativa y solidaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla una actitud crítica-científica en una búsqueda continua de nuevos conocimientos con calidad y ética profesional</li><li>• Respeto a la formación identidad e ideología de los profesionales con los que se labora</li></ul>
--	--	--	--------------------	--	---



		<p>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</p>			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Pediatric Manual of Clinical Dietetics 2/e Update Chicago, IL American Dietetic Association, 2007
- 2 American Society for parenteral and Enteral Nutrition, ASPEN, Nutrition Support Dietetics, 2006
- 3 Modern nutrition in health and disease edit., Maurice E Shils, James A Olson, Moshe Shike Filadelfia Lea & Febiger 2006



- 4 Bernard Jacobs Rombeau Manual de atención y nutrición metabólica del paciente hospitalario, Ed Interamericana, 2005
- 5 Rombeau, Caldwell Enteral and tube Feeding, WB Saunders Co 2004
- 6 Clínicas de Neonatología 2006



**Unidad de aprendizaje:** Producción de alimentos para el autoconsumo

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Optativa abierta  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 32 / horas teoría 32  
**Total de créditos:** 6  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Salud Pública  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión:** Julio del 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Producción de alimentos para el autoconsumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentado en el pensamiento crítico-reflexivo con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar la teoría y la metodología de los distintos sistemas de producción agropecuaria de alimentos.</li> <li>Aplicar conocimientos sobre nutrición a los procesos de producción de alimentos.</li> <li>Aplicar el control de calidad a través de las Buenas Prácticas Agropecuarias a la producción autosuficiente de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la teoría y la metodología de los distintos sistemas de producción agropecuaria de alimentos.</li> <li>Conocer la teoría y metodología para aplicar las Buenas Prácticas Agropecuarias en los sistemas de producción de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liderazgo</li> <li>Ética y responsabilidad</li> <li>Trabajo en grupos colaborativos multiculturales e interdisciplinarios</li> <li>Desarrollo y actitud innovadora</li> </ul>



	poblacional aplicando principios éticos y humanísticos	alimentaria con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político nacional e internacional		en el marco de la estrategia de seguridad bioseguridad y soberanía alimentaria • Conocer la normatividad vigente en el marco de la estrategia de seguridad bioseguridad y soberanía alimentaria	ora y creativa
--	--	---	--	--	----------------

**Bibliografía básica:**

- 1 Bernardo- Hernandez M J Agricultura Orgánica, Teoría y practica Guadalajara, México Fundación Produce Jalisco, A C y Centro de Investigación y Formación Social-ITESO. 2002
- 2 Simon-Wright, McCrea Diane Procesado y produccion de alimentos ecológicos Zaragoza, España Editonal Acribia 2002 (297 p)
- 3 Enkerlin-Hoefch EC, Cano-Cano G, Garza-Cuevas RA, Vogel-Martinez E Ciencia Ambiental y Desarrollo Sostenible Mexico(DF) internacional Thompson editores, 1997
- 4 Toledo VM Carabias J Toledo C R Ecología y autosuficiencia alimentaria Hacia una opción basada en la diversidad biológica, ecológica y cultural de México 4ª ed Mexico (DF) Siglo XXI Editores, 1993



UNIDAD DE APRENDIZAJE

Propiedad Intelectual

<b>Nombre del Programa Educativo:</b>	Programas educativo de Técnico Superior Universitario y PE de Licenciaturas de la Red Universidad de Guadalajara
<b>Área de Formación:</b>	Optativa abierta
<b>Eje Curricular/transversal:</b>	Científico (epistémico- metodológico)
<b>Total de horas:</b>	32 Horas prácticas 12 / horas teoría 20
<b>Total de créditos:</b>	4
<b>Nivel académico y modalidad:</b>	Licenciatura y Técnico Superior Universitario en modalidad escolarizada y semiescolarizada
<b>Elaborado por:</b>	Comité Consultivo Curricular de la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud y Asesora por parte del Comité Técnico
<b>Fecha de elaboración:</b>	Febrero del 2010
<b>Fecha de revisión:</b>	Julio de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Propiedad Intelectual	Comprende el marco jurídico y administrativo de la Propiedad Intelectual y el Derecho de Autor para registrar sus aportaciones a la ciencia o tecnología o protección de su creación intelectual como autor actuando con ética profesional	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprende y se compromete con los aspectos éticos normativos aplicables en el ejercicio profesional para la atención de la salud con apego a los derechos humanos con respeto a la diversidad</li> <li>Comprende y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce el tipo de registro que requiere su obra ya sea obra intelectual marca o invención</li> <li>Protege sus aportaciones a las ciencias de la salud como elementos de su propiedad intelectual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las definiciones de Propiedad Intelectual Derecho de Autor y sus implicaciones legales</li> <li>Localiza e interpreta las leyes y recursos administrativos con que contamos los ciudadanos mexicanos para proteger</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con ética profesional y respeto al valor de la producción intelectual y autoral</li> </ul>



		aplica tecnologías de la información y comunicación con sentido crítico y reflexivo de manera autogestiva en el contexto profesional y social		y registrar la Propiedad Intelectual o los Derechos de autor	
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:** enunciar de dos a cinco referencias de cinco años a la fecha

- 1 Ley Federal del Derecho de autor H Congreso de la Unión, Porrúa, 2000
- 2 Reglamento de la Ley Federal del Derecho de Autor. Porrúa, 2000
- 3 Derechos de autor y Derechos Conexos, Delia Lupsyc, UNESCO 1999
- 4 Nuevo Derecho Autoral Mexicano Adolfo Loredó Gil, FCE. 2002
- 5 Legislación de Derechos de Autor, Mauricio Jalife Daré, Sista 1998

**Bibliografía complementaria:** enunciar de dos a cinco referencias de cinco años a la fecha

- 1 Derecho Intelectual David Rangel Medina, McGraw Hill UNAM, 1998
- 2 Derecho Propiedad Intelectual, Manuel Becerra Ramírez UNAM, 2000





**Unidad de aprendizaje** Rehabilitación física en enfermedades crónico - degenerativas

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Optativa abierta  
**Eje Curricular/transversal:** Practico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas practicas 34 / horas teoría 34  
**Total de créditos:** 7  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL, UTEG UNE) y academia de Ciencias del Movimiento Humano, Educación, Deporte, Recreación y Danza

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión:** Julio de 2103

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes practicos (saber hacer)	Saberes teoricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Rehabilitacion física en enfermedades crónico degenerativas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce y analiza los aspectos fisiológicos de las enfermedades crónico degenerativas en los individuos en actividad física y deporte considerando la etica profesional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evalúa el proceso alimentano-nutricio del individuo las familias y la sociedad con una vision integral a través de la aplicacion del metodo clínico epidemiologic o sociocultural y ecológico para el</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliza los conocimientos de la fisiologia de la actividad física y deporte para resolver los problemas que presentan los individuos que realizan actividad física y deporte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce y analiza las bases fisiológicas de los individuos en actividad física y deporte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con etica profesio nal</li> </ul>



		análisis del proceso salu-enfermedad considerando aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 González Gallego Javier Nutricion en el deporte ayudas ergogénicas y dopaje Madrid Díaz de Santos 2006 (RC1235 N88)
- 2 Melvin H Williams Nutrición para la salud condición física y deporte Ed Mc Graw Hill Interamericana Mexico 2006 (QP 141 W55)
- 3 Hernández Rovira Nuria Programa físico y nutricional definitivo el New York Body Plan Ed Paidotribo España 2007 (TX 361 A8)
- 4 Clark Nancy La guía de nutrición deportiva el mejor libro de nutricion para la gente activa Ed Paidotribo Barcelona, España 2006
- 5 Sport nutrition practice manual for professionals sports Cardiovascular And Wellness Nutritionists Dietetic Practice Group American Dietetic Association Chicago 2006 (TX 361 A8 S66)
- 6 Hunot C, Vizmanos B, Pérez A Postura del Colegio Mexicano de Nutriólogos sobre Orientación en Actividad Física para la Prevención y Manejo de Enfermedades Crónicas en el Ciclo de la Vida asociadas con la Nutrición Colegio Mexicano de Nutriologos México, 2006 ISBN 968 – 9179 – 01 – 2



Unidad de aprendizaje

Respuesta inmune y nutrición

Nombre del Programa Educativo:

Licenciaturas en Nutrición

Área de Formación:

Optativa abierta

Eje Curricular/transversal:

Científico ( epistémico – metodológico)

Total de horas:

Horas practicas 34 / horas teoría 34

Total de créditos:

7

Nivel académico y modalidad:

Licenciatura y Técnico Superior Universitario ambos en modalidad escolarizada y semiescolarizada

Elaborado por:

Comité Consultivo Curricular de la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de Ciencias de la Salud y Asesora por parte del Comité Técnico

Fecha de elaboración:

Fecha de revisión:

Julio del 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
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 enfermedad	Evalúa el proceso alimentario del individuo y 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	-Evalúa la interacción entre el estado nutricional y la respuesta inmune -Diseña planes alimentarios y recomendaciones nutrimentales para mantener un buen estado de salud, en el que el organismo desarrolle sistemas de defensa naturales para protegerse de patógenos y factores ambientales nocivos	Analiza situaciones de malnutrición por exceso o deficiencia de nutrimentos que influyen sobre la interacción nutrición-inmunidad -Reflexiona sobre los elementos nutritivos en los alimentos con funciones inmunomoduladoras que contribuyen a la preservación de la salud mediación en la inflamación y en patologías crónicas	-Es un Licenciado en Nutrición con una visión integral de la interacción entre la respuesta inmune y el estado nutricional



		alimentaria 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			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- **Acensión M.** Inmunonutrición En la salud y en la enfermedad 1ª ed España Editorial Médica Panamericana 2011
- **Mahan LK, Escott-Stump S.** *Krause's food and nutrition therapy* 12ª ed Estados Unidos Editorial Saunders Elsevier 2008

**Bibliografía complementaria:**

- **Abbas AK, Lichtman AH, Pillai S.** Cellular and molecular immunology 6ª ed Filadelfia Editorial Saunders Elsevier 2010



**Unidad de aprendizaje:** Sexualidad humana

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición

**Área de Formación:** Optativa abierta

**Eje Curricular/transversal:** Educación y comunicación social e intercultural

**Total de horas:** Horas prácticas 16 / horas teoría 32

**Total de créditos:** 5

**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009

**Fecha de revisión:** Julio de 2103

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Sexualidad humana y salud reproductiva	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	Desarrolla, interviene y aplica los principios, métodos y estrategias de la promoción de estilos de vida saludable y la atención primaria en salud desde una perspectiva multi inter y transdisciplinaria con una visión integral del ser humano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce su identidad sexual</li> <li>Orienta sobre los mitos y prejuicios de la sexualidad ante el medio social y los cambios de actitud</li> <li>Identificar los factores de riesgos en la sexualidad humana en la salud reproductiva y en las enfermedades de transmisión sexual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las teorías y los diferentes enfoques de la sexualidad humana</li> <li>Identificar la anatomía y la fisiología de los órganos sexuales femeninos y masculinos y papel en la reproducción humana</li> <li>Comprende</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con respeto a la diversidad</li> <li>Toma decisiones informadas libres y responsables como persona como profesional sobre la sexualidad</li> </ul>



			<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica las teorías y los diferentes enfoques de la sexualidad humana en su práctica profesional</li></ul>	<p>las diferentes teorías como la sociología la antropología y la psicología que le permiten tener conocimiento amplio sobre la sexualidad humana con una visión de género</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprende los mitos y prejuicios de la sexualidad ante el medio social y los cambios de actitud</li><li>• Comprende la sexualidad humana en el ciclo vital</li><li>• Conoce la problemática de las Enfermedades de Transmisión Sexual (ETS)</li><li>• Analiza los determinantes</li></ul>	<p>ad y reproducción humana</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reconoce los comportamientos y actitudes y valores inherentes a la sexualidad y reproducción humana</li><li>• Colabora en grupos multi e interdisciplinarios en la promoción de la salud, prevención y protección de problemas relacionados con la sexualidad humana y salud reproductiva</li></ul>
--	--	--	---	--	---



				psicosociales que participan en la maternidad y paternidad responsables	
--	--	--	--	---	--

**Bibliografía básica:**

1. **SEXUALIDAD HUMANA.** Arango De Montis, Iván, Manual Moderno, 2008 , 520 Pp.. 1ª Edición
2. Autor Trueba Lara Jose Luis Editorial Gpo Ed Random House Mondadori Año Edición 2008.
3. **INTRODUCCIÓN A LA SEXOLOGÍA CLÍNICA** Cabello Santamaría F , Año: 2009, 300 págs Editado por Elsevier.
4. **SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA EN LA ADOLESCENCIA** Autor Molina Editorial Mediterraneo Año 2003
5. **SEXUALIDAD HUMANA** Autor Castelo - Branco Editorial Editorial Medica Panamericana, Año 2006
6. **MANUAL DE PLANIFICACION FAMILIAR Y METODOS ANTICONCEPTIVOS** Autor Barbato Editorial Universidad Nacional Rosano Año 2001
7. **ORIENTACION SEXUAL Y SALUD MENTAL. IDENTIDAD Y COMPORTAMIENTO EN LESBIANAS, GAYS Y BISEXUALES** Autor Ornato Año 2008 Cant De Tomos 1 Cant De Páginas 268



**Unidad de aprendizaje** Sistemas de vigilancia del proceso alimentario nutricio

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Optativa abierta  
**Eje Curricular/transversal:** Practico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 34 / horas teoría 34  
**Total de créditos:** 7  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR), CUALTOS CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Salud Pública  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión:** Julio de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Sistemas de vigilancia del proceso alimentario nutricio	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se compromete con el ejercicio de su profesion 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifique factores de riesgo nutricional a través de los elementos del proceso alimentario nutricio</li> <li>Realice análisis integrales de los aspectos de producción disponibilidad consumo y aprovechamiento de alimentos</li> <li>Ofrezca elementos de diagnostico para la planificación de intervencion alimentario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las metodologías e indicadores epidemiológicos aplicados a la evaluación y vigilancia del proceso alimentario nutricio</li> <li>Identifica los elementos que componen un sistema de información aplicado a la nutrición</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla un pensamiento crítico científico de su realidad actuando con ética y compromiso social y trabajo en equipos colaborativos</li> </ul>





	<p>familia y la sociedad actúan con ética compromiso social y tolerancia en equipos colaborativos</p>	<p>laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprende y utiliza tecnologías de 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</li><li>• Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multiinter 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</li></ul>	<p>nutrición en los programas de educación en salud</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifique factores de riesgo por hábitos alimentarios inadecuados</li><li>• Coordine acciones con diferentes sectores público y privados en pro de la alimentación y nutrición humana</li><li>• Construya sistemas de información con indicadores de evaluación y control del proceso alimentario nutricio en la población</li></ul>		
--	---	---	--	--	--



		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			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Chavez, Adolfo "La Vigilancia nutricional en América Latina y el Caribe Progresos en los últimos 30 años" En Vigilancia Alimentaria y nutricional FAO/OMS/UNICEF Washington D C 1992
- 2 Barceló Ramón "Vigilancia de la seguridad alimentaria" En Vigilancia alimentaria y nutricional FAO/OMS/UNICEF Washington D C 1992
- 3 Martínez, F y Cols "Vigilancia epidemiológica" Edit MacGraw Hill España, 2004
- 4 Grupo multidisciplinario (Sector Salud, alimentario y nutricional en México) "La Vigilancia Alimentaria y nutricional en México" En Vigilancia Alimentaria y nutricional FAO/OMS/UNICEF Washington, 1992



Unidad de aprendizaje Abordaje psicológico del proceso alimentario nutricional

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 17 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 3  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL UTEG. UNE) y academia de Psicología Básica  
**Fecha de elaboración:** Julio de 2009  
**Fecha de revisión:** marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diagnostica la relación nutriólogo paciente y mejora el rapport (la relación emocional y racional del individuo) inter y transpersonal de forma individual o colectiva</li> <li>• Identifica rasgos comportamentales que afecten al paciente o lo sitúen en riesgo de padecer trastornos psicológicos relacionados con el proceso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprende las bases teóricas que permiten establecer estrategias para la intervención educativa así como la aplicación de los diferentes instrumentos de tamizaje o entrevistas psicológicas a nivel individual o colectivo</li> <li>• Conoce e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valora el papel de los otros profesionales de la salud en el abordaje psicológico del proceso alimentario nutricional</li> <li>• Realiza trabajo colaborativo y participativo</li> </ul>



	ético y humanístico	<p>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</p> <p>Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</p> <p>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</p> <p>Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad con</p>	<p>alimentario nutricional tanto a nivel clínico como poblacional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Utiliza estrategias para orientar hacia un proceso psicológico o educacional a individuos o colectividades que permita una mayor adherencia al tratamiento nutricional</li><li>Identifica los casos que necesitan ayuda psicológica formal para derivarlos a los servicios psicológicos o psiquiátricos pertinentes y su relación intertrans y multidisciplinaria</li></ul>	<p>identifica las diferentes problemáticas emocionales y trastornos de conducta que afectan al individuo en el proceso alimentario nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Comprende el papel y alcance del nutricionista en la identificación y tratamiento de trastornos de conducta alimentaria y otros comportamientos relacionados al proceso alimentario nutricional desde un nivel psicobio-social</li></ul>	<p>ativo multi inter y transdisciplinario en el análisis y la solución de problemas psicológicos que se relacionan al proceso alimentario nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Actúa con ética y respeto a la normatividad institucional nacional e internacional así como respeto a la diversidad cultural y étnica de los individuos y poblaciones considerando su</li></ul>
--	---------------------	--	---	---	---



		<p>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</p> <p>Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multidisciplinarios 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</p>			entorno ecológico con una actitud participativa y solidaria
--	--	---	--	--	---



		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			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Morrison J DSM-IV guía para el diagnóstico clínico Manual Moderno, 2008
- 2 First MB, Frances A, Alan Pincus H DSM-IV-TR guía de uso Barcelona Masson, 2005
- 3 Arrivillaga-Quintero M Psicología de la salud abordaje integral de la enfermedad crónica 1ed Manual Moderno, 2007
- 4 Glanz K Theory at a glance A Guide for Health Promotion Practice National Institute of Health, 2005
- 5 Contento IR Nutrition Education Linking research, theory and practice Asia Pac J Clin Nutr2008, 17 (1) 176-9



**Unidad de aprendizaje** Alimentación y nutrición aplicada a poblaciones

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL UTEG, UNE) y academia de Salud Pública  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Alimentación y nutrición aplicada a poblaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza diagnóstico pronóstico terapéutica asesoría y orientación de los problemas alimentario nutrimentales de los individuos y familias del Programa de Alimentación y Nutrición Comunitaria utilizando el método clínico-epidemiológico y sociocultural actuando con ética</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza acciones de diagnóstico y terapéutica alimentario-nutricional de los miembros de las familias de la comunidad donde realiza sus prácticas</li> <li>Realiza acciones de asesoría y orientación individual alimentario nutrimental a las familias y grupos de la comunidad</li> <li>Establece un programa de vigilancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprende los conceptos de comunidad población salud colectiva y método clínico epidemiológico sociocultural y ecológico aplicados al trabajo en nutrición comunitaria</li> <li>Comprende los conceptos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con ética profesional y sentido de responsabilidad en el trabajo con las comunidades</li> <li>Comprende la importancia del trabajo alimentario-nutricional con las comunidades como forma de contribuir a</li> </ul>



	<p>profesional juicio crítico-científico y respeto a la identidad de género y étnica de sus pacientes y familias</p>	<p>las demandas laborales, profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Desarrolla la capacidad de participar e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las</li></ul>	<p>epidemiológica alimentario nutricional de la comunidad de prácticas con énfasis en las familias o con problemas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Realiza la gestión social de programas alimentario-nutricionales en los espacios de práctica profesional comunitaria</li><li>• Participa en la producción de alimentos de autoconsumo familiar y/o comunitario utilizando tecnología apropiada para el desarrollo sustentable</li><li>• Implementa un programa educativo en nutrición con acción participativa</li></ul>	<p>de suplementación complementación y fortificación alimentaria aplicados a programas de nutrición comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprende el concepto de seguridad alimentaria con desarrollo sustentable y gestión social aplicados a programas de autosuficiencia alimentaria en la comunidad</li><li>• Comprende el enfoque de riesgo aplicado al trabajo de nutrición comunitaria</li><li>• Domina las metodologías participativas para el trabajo comunitario para abordar el proceso alimentario-</li></ul>	<p>la solución de los problemas de los grupos marginados</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprende la importancia de actuar con ética ecológica en la producción de alimentos en las comunidades</li></ul>
--	--	---	---	---	--





		<p>áreas de desempeño profesional con ética responsable y visión humanística en el contexto profesional y social</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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 o sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad considerando aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</li><li>• Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multinter y transdisciplin</li></ul>		<p>nutricional con enfoque de riesgo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Domina las metodologías técnicas y procedimientos para realizar el cultivo de alimentos y cuidado de animales domésticos para el autoconsumo familiar con el concepto de desarrollo sustentable</li></ul>	
--	--	---	--	--	--



		<p>arios 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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica metodologías pedagógicas 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</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**



- 1 Martínez J Alfredo Astiasarán, Iciar y Madrigal, Herlinda Alimentación y Salud Pública Editorial Mc Graw Hill/Interamericana 2ª Edición España, 2002
- 2 Andrien, Michel y Beghin, Ivan Nutrición y Comunicación De la Educación en Nutrición Convencional a la Comunicación Social en Nutrición Universidad Iberoamericana Depto de Salud México, 1era Edición, 2001
- 3 Ziegler, Ekhard y L J Filer, Jr (Editores) "Conocimientos actuales sobre Nutrición" Internacional Life Sciences Institute /OPS/OMS Séptima edición, Washington, D C 2003
- 4 Werner David y Bill Bower "Aprendiendo a Promover la Salud" Fundación Haspenam, Palo Alto California, 1984



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

**Unidad de aprendizaje:** Alimentación y Salud Pública  
**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 17 / horas teoría 51  
**Total de créditos:** 8  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Salud Pública

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009

**Fecha de revisión:** Marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)



<p style="text-align: center;">Alimentación y Salud Pública</p>	<p>Analiza y comprende la causalidad del proceso salud – enfermedad relacionada con la alimentación y nutrición de poblaciones como una situación compleja histórica, biopsicosocial, así como la respuesta social organizada, en un contexto de sustentabilidad ambiental</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional en situaciones de salud-enfermedad y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora diagnóstico integral de salud comunitaria</li> <li>• Propone alternativas integrales de solución a situaciones de salud</li> <li>• Analiza la importancia de la atención primaria como estrategia mundial de salud</li> <li>• Identifica el proceso salud enfermedad</li> <li>• Identifica las funciones esenciales de la salud pública</li> <li>• Conoce las tasas de morbilidad y mortalidad a nivel nacional y estatal</li> </ul>	<p>Conoce las teorías de</p> <p>1 Causalidad del proceso salud – enfermedad como</p> <p>a) unicasales (mágico – religioso bacteriana) y</p> <p>b) multicausales (teoría de Leavell estructural funcionalista)</p> <p>2 teorías de la respuesta social en salud</p> <p>a) Institucional</p> <p>b) Prácticas alternativas y complementarias</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica los distintos abordajes para elaborar el diagnóstico de salud colectiva</li> </ul>	<p>Actúa reflexiva y participativamente con respeto a la diversidad cultural</p> <p>Se conduce con responsabilidad y honestidad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fomenta el autoaprendizaje a través de la búsqueda de información en fuentes bibliográficas</li> <li>• Amplia su capacidad para trabajar de forma interdisciplinaria</li> </ul>
---	--	--	---	--	--



		<p>considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multinter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.</li><li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicaciones (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética, responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional.</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>y social</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo las familias y la sociedad con una vision integral a través de la aplicación del método clinico epidemiologico sociocultural y ecologico para el analisis del proceso salud-enfermedad</li></ul> <p>considerando aspectos biologicos socioeconomicos culturales y psicologicos respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestiona proyectos de investigacion y participa en equipos multi inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales</li></ul>			
--	--	---	--	--	--





		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos fundamentados en el</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición así como en la educación</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		de individuos familias y sociedad actuando con etica y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales			
--	--	---	--	--	--



**Bibliografía básica:**

- 1 **MANUAL DE EPIDEMIOLOGIA Y SALUD PÚBLICA** Autor Hernández-Aguado Editorial Panamericana Año 2006 Edición 1a Ed
- 2 **EL MANUAL DE SALUD PÚBLICA** Editorial Intersistemas
- 3 Autor Blanco Restrepo  
Jorge Humberto Editorial Corp P Inv Biologicas Año Edición 2008
- 4 Autor Vega Franco, Leopoldo Editorial Prensa  
Medica Año Edición 2007
- 5 Autor Lacroix Jean Editorial Mendez Edrs /Mendez Cerv  
Año Edición 2007



**Unidad de aprendizaje** Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y la Academia de Filosófico – Metodológicas e Instrumentales

**Fecha de elaboración:** Julio de 2009  
**Fecha de revisión:** marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	Realiza el trabajo de campo de un proyecto de investigación de acuerdo a los lineamientos y programas previamente establecidos actuando de acuerdo con 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 investigación cuantitativa o	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. Comprende y utiliza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crea captura y analiza cuantitativa y/o cualitativamente los datos colectados en el trabajo de campo por medio de programas de cómputo pertinentes a las características de la investigación</li> <li>• Desarrolla una interpretación y discusión de los resultados obtenidos a partir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce diversos programas de cómputo para la creación de la captura y análisis cuantitativo y cualitativo de la información y selecciona los que sean pertinentes para utilizarlos con los</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprende el valor de trabajar en equipos multidisciplinares y/o interdisciplinarios para el trabajo de campo análisis de datos y</li> </ul>



	<p>cualitativa para su interpretación</p>	<p>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          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</p>	<p>del análisis de datos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla un informe de investigación científica</li> </ul>	<p>datos recolectados en su trabajo de campo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interpreta reflexiona y discute los resultados de su investigación con sentido crítico</li> <li>Identifica diferencia y comprende la utilidad práctica de los contenidos de los apartados de un informe de investigación científica</li> </ul>	<p>redacción del informe de investigación científica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce y valora la necesidad del apoyo formativo del tutor y del director y asesor de tesis</li> <li>Reconoce la necesidad de la formación continua el espíritu crítico y la creatividad en su desarrollo profesional y personal</li> </ul>
--	---	---	--	--	---



		formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local nacional e internacional			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Alfredo de Jesús Celis de la Rosa Oscar Loreto Garibay, María de Jesús Orozco Valero, María Eugenia Arreola Nava, Miguel Ernesto González Castañeda, Rosa Elizabeth Sevilla Godinez, Zoila Margarita Gómez Lomelí, Blanca Elizabeth Pozos Radillo Epi: Info para Windows, guía práctica 1ra ed Guadalajara Ediciones de la noche 2008 ISBN 978-970-764-520-2
- 2 Polit DF, Hungler BP Investigación Científica en Ciencias de la Salud 6 ed México D F Mc Graw Hill 2006
- 3 Pérez-López C Técnicas estadísticas con SPSS 12 aplicaciones al análisis de datos 1 ed Pearson Educación 2005
- 4 Lewins A Silver C Using Software in Qualitative Research A Step-by-Step Guide London Sage Publications 2007
- 5 Hernández Sampieri R Metodología de la investigación Mc Graw Hill, 2006



**Unidad de aprendizaje** Bioquímica de los alimentos

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 34 / horas teoría 34  
**Total de créditos:** 7  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL UTEG, UNE) y academia de Biología Molecular

**Fecha de elaboración:** Julio de 2009  
**Fecha revision** Marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes practicos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica los elementos de la composición de los alimentos naturales y procesados a las recomendaciones nutrimentales y la elaboración de productos saludables</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce la composición química de los alimentos con base en patrones de referencia nacionales e internacionales</li> <li>Conoce los principales cambios físico-químicos durante el procesamiento de los alimentos y su efecto en las propiedades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con ética y de acuerdo a la normatividad vigente</li> </ul>





		<p>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</p> <p>Desarrolla la capacidad de participar dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</p> <p>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</p> <p>Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p>		<p>nutricionales y sensoriales</p>
--	--	---	--	------------------------------------



		<p>Evalúa el proceso alimentario nutricional 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</p> <p>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</p>			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Bardui-Dergal S Química de los alimentos Prentice Hall 2006
- 2 Baites W Química de los alimentos Zaragoza Acribia 2007
- 3 Wildman REC Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods 2 ed CRC Press



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

**Unidad de aprendizaje** Cuidado alimentario nutricio en el adulto y anciano enfermo

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 51  
**Total de créditos:** 10  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Cuidado alimentario nutricio en el adulto y anciano enfermo	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 multidisciplinario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica y le da seguimiento a los pasos del proceso de cuidado nutricio, en los adultos y ancianos enfermos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce el proceso alimentario nutricio establecido por la Academia de Nutrición y Dietética</li> <li>Conoce las diferentes enfermedades alimentarias nutricias del adulto y anciano</li> <li>Conoce las bases del</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fortalece la formación humanística de servicio al respetar la diversidad cultural y étnica de los individuos considerando su entorno ecológico con una</li> </ul>



	<p>interdisciplinario de la salud buscando calidad y ética profesional</p>	<p>con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Integra los conocimientos aducidos 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</li><li>• Desarrolla la capacidad de participar e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas</li></ul>		<p>soporte nutricional en las diferentes patologías del adulto y anciano</p>	<p>actitud participativa y solidaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla una actitud crítica-científica en una búsqueda continua de nuevos conocimientos con calidad y ética profesional</li><li>• Respeto a la formación e identidad e ideología de los profesionales con los que se labora de manera multi, trans e interdisciplinar</li></ul>
--	--	---	--	--	---



		<p>en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</li><li>• 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 o sociocultural y ecológico para el análisis del proceso enfermedad considerando aspectos</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		<p>biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Aplica metodologías</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		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			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Mahan L K. y Escott-Stump S (2008) Krause's Food & Nutrition Therapy Saunders-Elsevier 12th Edition
- 2 Casanueva, E., Kaufer-Horwitz M. Perez-Lizaur, A.B. y Arrollo, P (2008) Nutriología Médica Editorial Médica Panamericana 3a edición
- 3 Matarese, L E y Gottschlich M M (2004) Nutrición Clínica Práctica Elsevier segunda edición en español Madrid España
- 4 Shils M E., Olson, J A., y Shike, M Editores (2002) Nutrición en la salud y la enfermedad Interamericana, Mc Graw-Hill, México
- 5 Consultant Dietitians in Health Care Facilities Dietetic Practice Group, Niedert K., and Dornier B (2004) Nutrition Care of the Older Adult A Handbook for Dietetics Professionals Working Throughout the Continuum of Care American Dietetic Association second edition



**Unidad de aprendizaje:** Bromatología

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL UTEG, UNE) y academia de Ciencias de los Alimentos  
**Fecha de elaboración:** Julio de 2009  
**Fecha revisión:** Marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Bromatología	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica análisis fisicoquímicos conforme a la normatividad nacional e internacional vigente para conocer e identificar las características organolépticas composición química y nutricional de los alimentos y comprender los cambios que sufren los productos alimenticios al ser sometidos a un</li> </ul>	<p>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. Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretar y comprender la composición fisicoquímica de los alimentos</li> <li>Aplicar los conceptos y la metodología del análisis fisicoquímico y sensorial de alimentos</li> <li>Aplicar la normatividad nacional e internacional vigente que regula los análisis fisicoquímicos de los alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer los conceptos y la metodología del análisis fisicoquímico y sensorial de alimentos</li> <li>Conocer y analizar la normatividad nacional e internacional vigente que regula los análisis fisicoquímicos de los alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liderazgo</li> <li>Ética y responsabilidad</li> <li>Trabajo en grupos colaborativos multiinterdisciplinarios</li> </ul>





	procesamiento de tipo físico químico o bioquímico antes de ser consumidos por las personas todo ello aplicando principios éticos	Biotecnología durante su proceso formativo y en la práctica profesional actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Nielsen S S Análisis de los Alimentos Manual de laboratorio Zaragoza, España Editorial Acribia 2007 (170 p)
- 2 Bello Gutiérrez Jose Ciencia Bromatologica principios generales de los alimentos Madrid, España Ediciones Díaz de Santos 2000 (XI, 577 p)
- 3 Kirk R S., Sawyer R. Egan H Composición y Analisis de Alimentos de Pearson Mexico Editorial CECSA . 2004 (776 p)
- 4 Jean Adrian, tr José María Peiró Esteban Análisis nutricional de los alimentos Zaragoza, España Editorial Acribia 2000 (XIX, 292 p)
- 5 Kuklinski C Nutrición y Bromatología Barcelona, España Ediciones Omega 2003 (410 p)
- 6 Hart F L., Fisher H J., Burgos González J Análisis moderno de los alimentos Zaragoza España Editorial Acribia 1984 (X 619 p)



**Unidad de aprendizaje:** Cálculo dietético y planeación de menús

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Ciencias Sociales

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión:** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Cálculo dietético y planeación de menús	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica 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 colectividad, todo ello con juicio crítico y ética profesional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliza los diferentes sistemas de equivalentes tablas de alimentos y establece el costo por ración</li> <li>Elabora y diseña menús considerando el presupuesto y la distribución de macronutrientes y micronutrientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce e interpreta los diferentes sistemas y tablas de alimentos</li> <li>Aplica operaciones matemáticas básicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con creatividad juicio crítico y persistencia</li> </ul>



		<p>psicológicos propios del individuo o poblaciones</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• 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</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		salud- enfermedad			
		considerand o aspectos biologicos socioecono micos culturales y psicologicos respecto a la conducta alimentaria			

**Bibliografía básica:**

- 1 Nutriología Médica Casanueva E Kawfer-Horwitz M, Perez-Lizaur AB Arroyo P Editores Editorial Medica Panamericana 2008
- 2 Pérez-Lizaur AB, Marván-Laborde L Manual de dietas normales y terapéuticas Los alimentos en la salud y la enfermedad 5ª Ed Editorial La Prensa Médica Mexicana SA de CV México. 2005
- 3 PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-043-SSA2-1999, Servicios básicos de salud Promoción y educación para la salud en materia alimentaria Criterios para brindar orientación México, 24 Diciembre del 2001
- 4 Shills ME, Olson JA, Shike M, Ross CA, editors Modern nutrition in health and disease 9th ed Williams and Wilkins Baltimore, Maryland 1999
- 5 National Research Council, National Research Council Recommended dietary allowances 10th ed Washington,DC National Academy Press, 1989
- 6 Dietary guidelines for Americans U S Department of Agnculture U S Department of Health and Human Services 1995
- 7 Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana Bases fisiológicas tomo I Vitaminas y nutrimentos inorgánicos Bourges-Rodríguez H Casanueva E y Rosado JL eds Ciudad de México. Editorial Médica Panamericana, 2004



**Unidad de aprendizaje** Comunicación científica en nutrición  
**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas practicas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Filosófico – Metodológicas e Instrumentales

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión** marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Comunicación científica en nutrición	Redacta un informe de investigación y difunde a través de medios orales y escritos los resultados y hallazgos de su investigación estructurando diversos productos para ámbitos científicos laborales y poblacionales incluyendo la retroalimentación a la población estudiada a partir de la teoría y metodología de la comunicación oral y escrita y en las normas para la difusión de la ciencia	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  Comprende y utiliza tecnologías de	<ul style="list-style-type: none"> <li>Construye diversos productos orales y escritos para la difusión de los hallazgos de su investigación para ámbitos científicos laborales y populares con base a las normas nacionales e internacionales</li> <li>Difunde los productos de investigación a través de medios impresos audiovisuales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analiza las teorías, normas y metodologías de la comunicación científica fundamentada con base en la teoría y la metodología para la elaboración de ensayos, artículos, carteles y ponencias para la difusión de los</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprende el valor de trabajar en equipos colaborativos multidisciplinarios y/o interdisciplinarios para la comunicación de la investigación científica</li> </ul>



		<p>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</p> <p>Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p>	<p>yo virtuales</p>	<p>resultados y hallazgos de investigación</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valora la necesidad del apoyo formativo del tutor y del director y asesor de tesis</li><li>• Reconoce la necesidad de la formación continua al espíritu crítico y la creatividad en su desarrollo profesional y personal</li></ul>
--	--	---	---------------------	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Forero MT Técnicas de comunicación escrita Royce Editores 2007
- 2 Forero MT Técnicas de comunicación oral Royce Editores 2007
- 3 Nicol AAM Pexman PM Cómo presentar resultados. Una guía práctica para crear figuras, carteles y presentaciones Manual Moderno 2007



**Unidad de aprendizaje** Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 51  
**Total de créditos:** 10  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión:** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes practicos (saber hacer)	Saberes teoricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Cuidado alimentario nutricao en el niño y adolescente enfermo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica el manejo nutrimental integral mediante el proceso de cuidado nutricao en niños y adolescentes enfermos tomando en cuenta los aspectos fisiopatologicos con una actitud humanistica y de servicio que incluya al equipo multidisciplinario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica y da seguimiento a los pasos del proceso de cuidado nutricao, en los niños y adolescentes enfermos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce el proceso alimentario nutricao establecido por la Academia de Nutricion y Dietética</li> <li>Conoce las enfermedades y enfermedades alimentarias nutritivas niño y adolescente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fortalece la formacion humanistica de servicio, al respetar la diversidad cultural y étnica de los individuos considerando su entorno ecologico con una actitud</li> </ul>



	<p>interdisciplinario de la salud buscando calidad y ética profesional</p>	<p>con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Desarrolla la capacidad de participar e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce las bases del soporte nutricional en las diferentes patologías del niño y adolescente</li></ul>	<p>participativa y solidaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla una actitud crítica-científica en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, con calidad y ética profesional</li><li>• Respeto a la formación de identidad e ideología de los profesionales con los que se labora de manera multi trans e interdisciplinaria</li></ul>
--	--	---	--	--	--





		<p>en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsable y visión humanística en el contexto profesional y social</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación oásica en ese idioma</li><li>• Evalúa el proceso alimentario nutricional 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</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Aplica metodologías</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		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			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 The Pediatric Nutrition Practice Group American Dietetic Association Pediatric Manual of Clinical Dietetics 2nd edition/r 2007
- 2 Committee on Nutrition American Academy of Pediatrics Pediatric Nutrition Handbook 5th edition 2004
- 3 Mahan LK, Escott – Stump S Krause's Food and nutrition. & diet therapy 11th edition Saunders 2000
- 4 Martínez y Martínez R editor La Salud del niño y del adolescente 6a edición México El Manual Moderno, 2009



**Unidad de aprendizaje** Cuidado alimentario nutricio en la actividad física y el deporte

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas practicas 34 / horas teoría 34  
**Total de créditos:** 7  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Cuidado alimentario nutricio en la actividad física y el deporte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica oportunamente el manejo nutricional 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica el proceso de cuidado nutricio en individuos en actividad física y deporte</li> <li>Comprende y aplica las recomendaciones oportunas de actividad física de acuerdo a las características de los individuos familias y poblaciones</li> <li>Aplica las</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce el proceso alimentario nutricio establecido por la Asociación Americana de Dietética</li> <li>Conoce las bases fisiológicas del ejercicio</li> <li>Conoce las bases fisiológicas durante el acondiciona</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fortalece la formación humanística de servicio al respetar la diversidad cultural y étnica de los individuos y poblaciones consideran su entorno ecológico con una</li> </ul>



	profesional	con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Desarrolla la capacidad de participar e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas</li></ul>	recomendaciones de actividad física para las enfermedades crónicas degenerativas	miento físico la competencia y la recuperación nutricional de un deportista <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce las recomendaciones sobre nutrición y de actividad física para las enfermedades crónicas degenerativas</li></ul>	actitud participativa y solidaria <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla una actitud crítica-científica en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, con calidad y ética profesional</li><li>• Respeto a la formación e identidad e ideología de los profesionales con los que se labora, de manera multi e interdisciplinaria</li></ul>
--	-------------	---	--	---	---



		<p>en todas las áreas de desempeño profesional con ética, responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica habilidades de lecto-comprension en ingles para su formacion y actualización continua, así como de redaccion y comunicacion oasica en ese idioma</li><li>• Evalua el proceso alimentano-nutricio del individuo, las familias y la sociedad con una vision integral a través de la aplicación del método clínico epidemiologic o, sociocultural y ecológico para el analisis del proceso salud-enfermedad considerando aspectos</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		<p>biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y 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</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 González Gallego Javier Nutrición en el deporte ayudas ergogenicas y dopaje Madrid Díaz de Santos 2006 (RC1235 N88)
- 2 Melvin H Williams Nutricion para la salud condición física y deporte Ed Mc Graw Hill Interamericana Mexico 2006 (QP 141 W55)
- 3 Hernández Rovira Nuria Programa físico y nutricional definitivo el New York Body Plan Ed Paidotribo España 2007 (TX 361 A8)
- 4 Clark Nancy La guía de nutrición deportiva el mejor libro de nutrición para la gente activa Ed Paidotribo Barcelona España 2006



- 5 Sport nutrition practice manual for professionals sports Cardiovascular And Wellness Nutritionists Dietetic Practice Group American Dietetic Association Chicago 2006 (TX 361 A8 S66)

Hunot C, Vizmanos B, Pérez A Postura del Colegio Mexicano de Nutriólogos sobre Orientación en Actividad Física para la Prevención y Manejo de Enfermedades Crónicas en el Ciclo de la Vida asociadas con la Nutrición Colegio Mexicano de Nutriólogos México 2006 ISBN 968 – 9179 – 01 – 2





Unidad de aprendizaje Dietética

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutricion  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 34 / horas teoría 34  
**Total de créditos:** 7  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG UNE) y academia de Reproduccion Humana y Crecimiento Infantil  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión:** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Dietética	Desarrolla menús y cálculos dietéticos modificando composición gramaje y textura de los alimentos segun las necesidades individuales y colectivas considerando aspectos éticos y humanísticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se compromete con el ejercicio de su profesion considerando aspectos etico-normativos aplicables en la atencion de la salud asi como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diseña y calcula menus aplicados a individuos y colectividades en las diferentes etapas del ciclo de la vida de acuerdo con el contexto</li> <li>Diseña y calcula dietas transicionales y modificadas en tanto en la composicion como en consistencia segun las necesidades individuales o colectivas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las propiedades y composicion de los alimentos</li> <li>Conoce las modificaciones nutrimentales de los alimentos segun la manipulacion y procesamiento de éstos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con juicio critico respetando las necesidades culturales e identidad de los individuos y las poblaciones</li> </ul>



		<p>respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</li><li>• Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo las familias y la sociedad</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		con una vision integral a través de la aplicación del metodo clínico epidemiológico sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad considerand o aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicologicos respecto a la conducta alimentaria			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Pérez Lizaur AB, Marván Laborde L Manual de dietas normales y terapeuticas 5 ed Prensa Médica, 2005
- 2 Bourges Rodriguez H, Casanueva E, Rosado JL Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana bases fisiológicas Médica Panamericana, 2005
- 3 Casanueva E, Kaufer Horwitz Pérez Lizaur AB, Arroyo Nutriología Médica 3 ed Médica Panamericana, 2008



Unidad de aprendizaje Economía y política alimentaria

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 17 / horas teoría 51  
**Total de créditos:** 8  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG UNE) y academia de Salud Pública  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión:** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
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-nutricionales 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se compromete con el ejercicio de su profesión considerando aspectos etico-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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diagnostica en la comunidad de practicas la relacion entre factores economico-sociales desarrollo sustentable seguridad alimentaria soberania alimentaria politicas y programas y su relacion con el costo de la canasta básica familiar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprende la historia del capitalismo mundial con énfasis en México su relación con el proceso productivo el mercado y las políticas programas alimentario-nutricionales que impulsa el Estado y la sociedad</li> <li>Comprende la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actua con valores sociales cívicos y ético profesio nales ante la nueva realidad de la Globaliz acion Neoliberal</li> </ul>



<p>familiar desarrollando su conciencia social sobre los problemas de la población mexicana</p>	<p>sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• 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</li><li>• Gestiona proyectos de</li></ul>		<p>Globalización Neoliberal y su impacto en el desarrollo sustentable, seguridad alimentaria, soberanía alimentaria las políticas y programas alimentarios nutrimentales y en la microeconomía familiar</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprende la relación economía política con el mercado incluido el mercado de servicios profesionales de la profesión nutricional</li><li>• Domina la metodología para evaluar la relación de la economía política con el mercado, los costos de canasta básica familiar el consumo alimentario y el estado alimentario-nutricio en una comunidad</li></ul>
---	--	--	---



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestión a 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</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul>			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Facultad Nacional de Salud Pública Globalización. estado y salud Memorias del IV Congreso Internacional de Salud Pública Universidad de Antioquia, Colombia. 2005



- 2 Crocker Sagastume R Cosío Gonzalez AT López Lopez. Martina (Haulima), Ruiz Domínguez L, Andrade Ureña D, Gutiérrez Gómez Y Interculturalidad alimentario-nutricional en la etnia wixarika de México Revista Española de Salud Pública 2004,78 691-700
- 3 Crocker Sagastume R Microeconomía consumo alimentario y estado nutrimental de familias urbanas de ZMG Investigación en Salud 2007





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

**Unidad de aprendizaje** Educación y comunicación social en alimentación y nutrición

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básica Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Educación y comunicación social e intercultural  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Salud Pública  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión:** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
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-nutricionales de individuos, familia y sociedad aplicando	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora un diagnóstico sobre los principales problemas relacionados con la nutrición en la población</li> <li>Elabora un programa de intervención educativa en comunicación social en nutrición de acuerdo a la problemática identificada en la población</li> <li>Diseña medios y estrategias didácticas aplicadas en la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Domina las metodologías y técnicas para la educación participativa y comunicación social en alimentación y nutrición de acuerdo a la problemática detectada en la población</li> <li>Domina los fundamentos teóricos prácticos de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora el papel de la Educación y la Comunicación Social en la transformación de hábitos y costumbres alimentarias o-nutricionales de una población</li> <li>Respete la</li> </ul>



principios éticos y humanísticos	laborales profesionales y sociales <ul style="list-style-type: none"><li>Desarrolla la capacidad de participar y dirigirse e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética de responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social</li><li>Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición así</li></ul>	educación para la nutrición <ul style="list-style-type: none"><li>Evalúa el proceso y resultados del desarrollo del programa de intervención educativa</li><li>Capacita a miembros de las poblaciones para hacerlos corresponsables de la solución y vigilancia del proceso alimentario nutricional</li></ul>	las diversas metodologías para capacitación de promotores en nutrición <ul style="list-style-type: none"><li>Domina las técnicas de evaluación y control de programas educativos en alimentación y nutrición</li></ul>	diversidad cultural de los diferentes espacios sociales en los que se inserta para desarrollar su práctica <ul style="list-style-type: none"><li>Actúa con responsabilidad y honestidad en el desarrollo de su práctica educativa</li></ul>
----------------------------------	---	--	---	--



		como en la educación de individuos familias y sociedad actuando con ética y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Andrien M Beghin I "De la educación en nutrición convencional a la comunicación social en nutrición" Departamento de Salud Universidad Iberoamericana 1era Edición 2001 México, D F p 1-159
- 2 Aranceta Batrina J, Educación Nutricional en Nutrición y Salud Pública MASSON Edición 1995 Barcelona España
- 3 Andrien M, Beghin I Nutrición y comunicación Universidad Ibero Americana, México DF 2001
- 4 Werner David y Bower, Bill "Aprendiendo a promover la salud" Editado por Fundación Hasperiam Palo Alto, California, Primera Edición 1984



**Unidad de aprendizaje** Epidemiología del proceso alimentario nutricional

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 34 / horas teoría 34  
**Total de créditos:** 7  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL UTEG, UNE) y la Academia de Salud Pública  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Epidemiología del proceso alimentario nutricional	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interpreta los indicadores para analizar la causalidad la frecuencia de morbi-mortalidad y las consecuencias relacionadas con el proceso alimentario nutricional</li> <li>Elabora las historias naturales de las principales enfermedades alimentario-nutricionales</li> <li>Realiza el diagnóstico del perfil epidemiológico alimentario-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprende los conceptos propósitos y objetivos de la epidemiología del proceso alimentario-nutricional y la seguridad alimentaria</li> <li>Comprende los modelos de vigilancia epidemiológica y seguridad alimentaria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con respeto a la diversidad cultural y de género ética profesional al realizar el trabajo de diagnóstico y evaluación de un sistema de vigilancia epidemiológica alimentaria</li> </ul>



	<p>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</p>	<p>profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsable y visión humanística en el contexto profesional y social</li><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</li><li>• 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</li></ul>	<p>nutricio de una población</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliza el método clínico-epidemiológico y ecológico aplicado al proceso alimentario para evaluar un programa de vigilancia alimentario-nutricio</li></ul>		<p>o-nutricia</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tiene una actitud tolerante y de compromiso en el trabajo colaborativo</li></ul>
--	---	--	---	--	--



		<p>y ecológico para el análisis del proceso salud enfermedad considerando aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestión a 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</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		realidad local nacional e internacional			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Beaglehole, R "Epidemiología básica" OPS, Washington D C 1994
- 2 Valerie, Tarasuk "Epidemiología de la Nutrición" En Ekhard E Ziegler y L.J Filer, Jr (Editores) Conocimientos Actuales en Nutrición International Life Sciences Institute/OPS/OMS Publicación Científica No 565 Séptima Edición Washington D C 1997
- 3 Enseld, Lily "Fundamentos de Epidemiología" Editorial del Fondo Educativo Interamericano México 1993
- 4 Barceló Ramón "Vigilancia de la seguridad alimentaria" En Vigilancia alimentaria y nutricional FAO/OMS/UNICEF Washington, D C 1992
- 5 Encuesta Nacional en Salud y Nutrición, 2006 INSP/SSA
- 6 Situación Mundial de la Infancia UNICEF, OPS, OMS 2004



## Unidad de aprendizaje Evaluación del estado nutricional

<b>Nombre del Programa Educativo:</b>	Licenciatura en Nutrición
<b>Área de Formación:</b>	Básico Particular Obligatoria
<b>Eje Curricular/transversal:</b>	Práctico (experimental social y profesional)
<b>Total de horas:</b>	Horas prácticas 51 / horas teoría 51
<b>Total de créditos:</b>	10
<b>Nivel académico y modalidad:</b>	Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones incorporadas (LAMAR, IVEDEL UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana, Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
Fecha revisión marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Evaluación del estado nutricional	Interpreta los indicadores del proceso alimentario-nutrición de un individuo o una comunidad, para emitir un diagnóstico alimentario y nutricional con un enfoque humanístico y ético	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se compromete con el ejercicio de su profesión considerando aspectos éticos normativos aplicables en la atención de la salud así como respetando la diversidad de los individuos con apego a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica el Plan de Cuidado Nutrición de la Academia de Nutrición y Dietética (Academy of Nutrition and Dietetics AND) en la evaluación y determinación de un diagnóstico nutricional</li> <li>Identifica las características sociodemográficas económicas y culturales del paciente o colectividad</li> <li>Integra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analiza el Plan de Cuidado Nutrición de la AND para utilizarlo en el diagnóstico nutricional</li> <li>Estudia y reflexiona los indicadores directos e indirectos para evaluar el estado alimentario nutricional como</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respeta la diversidad cultural, alimentaria y de creencias de los individuos y/o grupos</li> <li>Fomenta la calidad y excelencia en el trabajo</li> </ul>





		<p>los derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Desarrolla la capacidad de participar dirigirse e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdiscipli</li></ul>	<p>expedientes clínico alimentario-nutrientales completos individuales y/o colectivos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mide registra procesa e interpreta las variables antropométricas importantes a nivel clínico y a nivel epidemiológico</li><li>• Recolecta e interpreta los datos bioquímicos del sujeto o colectividad de acuerdo a los valores de referencia</li><li>• Recolecta diversos indicadores indirectos para evaluar el estado nutricional de los individuos</li><li>• Diferencia equipos instrumentos de recolección y técnicas básicas para evaluar el estado nutricional (antropometría clínica y dietética)</li><li>• Maneja los diferentes instrumentos y herramientas para la evaluación de la composición</li></ul>	<p>valores recomendados o de referencia de dichos indicadores.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Analiza los elementos motivacionales y de aprendizaje potenciales para el cambio de conducta</li><li>• Conoce y analiza las variables antropométricas equipos de medición procedimientos y utilidades a nivel clínico y a nivel epidemiológico así como los indicadores nutricionales en condiciones especiales</li><li>• Identifica diversos programas de cómputo auxiliares en la evaluación del proceso alimentario nutricional y seleccionar a los más pertinentes</li><li>• Analiza y reflexiona</li></ul>	<p>individual y en equipo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reconoce la relevancia del trabajo en equipos multi e interdisciplinarios derivando al paciente a otro profesional de la salud o servicio cuando sea necesario</li></ul>
--	--	---	--	--	--



		<p>narios con una actitud de liderazgo democrático</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</li><li>• Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo las familias y la sociedad</li></ul>	<p>corporal</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliza diversos programas de cómputo para la evaluación de la alimentación y del estado nutricional</li><li>• Integra clara breve concisa y acertadamente el diagnóstico del estado alimentario nutricional del paciente en base a las normas vigentes de la AND u otras normatividades y recomendaciones hechas por Instituciones o Asociaciones de prestigio nacional e internacional</li></ul>	<p>las distintas normas y recomendaciones nacionales e internacionales que sean aplicables a la evaluación del proceso alimentario nutricional</p>	
--	--	--	--	--	--



		<p>con una visión integral a través de la aplicación del método clínico epidemiológico sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad</p> <p>considerando aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		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			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Casanueva E, Kaufer Horwitz, Pérez Lizaur AB, Arroyo Nutriología Médica 3 ed Médica Panamericana, 2008
- 2 Charney P, Malone A ADA pocket guide to nutrition assessment 2 ed American Dietetic Association, 2008
- 3 Mahan KL, Escott-Stump S Krause's Food, nutrition and diet therapy 11 ed Saunders, 2004



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## Unidad de aprendizaje Fisiología humana

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Común Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Científico (epistémico-metodológico)  
**Total de horas:** Horas prácticas 40 / horas teoría 130  
**Total de créditos:** 20  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL, UTEG UNE) y academia de Fisiología

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha de revisión** marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Fisiología Básica	Domina los conocimientos respecto a la función de las células, órganos y sistemas que le permiten correlacionar los aspectos generales entre salud y enfermedad	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. Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y	Interpreta y analiza los principios funcionales básicos del ser humano en la salud	Conoce las bases del funcionamiento celular, tejidos, sistemas y órganos del ser humano	Actúa con respeto con ética con discreción y apegado a la normalidad



		actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma Evalua 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 socioeconomico s 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 permite contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local nacional e internacional			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

1. **FISIOLOGÍA MÉDICA**, Drucker Colin, René, Manual Moderno, 2004

**FISIOLOGÍA MÉDICA**, William F Ganong Manual Moderno, 2005

3 Autor Silbernagl, Stefan Editorial Ed Medica Panamericana Año 2009

Autor Silverthorn, Dee Unglaub, Editorial Ed Medica Panamericana Año Edición 2008

5. Autor Guyton Arthur C, Editorial Elsevier España, Año Edición 2007



**Unidad de aprendizaje** Fisiopatología y nutrición

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición y Alimentos

**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)

**Total de horas:** Horas prácticas 34 / horas teoría 34

**Total de créditos:** 7

**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio de 2009

Fecha de revisión marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Fisiopatología y nutrición	Conoce y analiza los aspectos fisiopatológicos de las enfermedades alimentario-nutricionales y crónicas degenerativas considerando la ética profesional y el desarrollo de una actitud crítica	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  Aplica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliza los conocimientos de los procesos fisiopatológicos de las principales enfermedades alimentario nutricionales y crónicas degenerativas para el cuidado alimentario nutricional de los individuos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce los procesos fisiopatológicos de las principales enfermedades alimentario nutricionales y crónicas degenerativas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con ética profesional</li> <li>Desarrolla una actitud crítica-científica en una búsqueda continua de nuevos conocimientos calidad y ética profesional</li> </ul>





		<p>habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <p>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</p>			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Porth CM Fisiopatología Salud- enfermedad un enfoque conceptual 7ª Ed Panamericana México 2007
- 2 Ganong WF Fisiopatología médica Manual Moderno México 2004 Clave CEDOSI QP34 5 G3518 2004.
- 3 Matax -Verdu J Nutrición y Alimentación Humana Ediciones Ergo Barcelona 2005 Clave CEDOSI T X 558 M38 2005.



- 4 Vázquez Chavez C, Villaseñor Ruiz A, Gutiérrez Gutiérrez R SAM-Diabetes Sistema de Actualización Médica en Diabetes México Intersistemas 2005 Clave CEDOSI RC 660 S35 2005
- 5 Riella MC, Martins C Nutrición y Riñón Ed Panamericana Argentina, 2004 Clave CEDOSI RC 902 R5418



**Unidad de aprendizaje** Fundamentación de un proyecto en nutrición

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Filosófico – Metodológicas e Instrumentales  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión:** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Fundamentación de un proyecto en nutrición	Domina la elaboración de un anteproyecto estructurado de investigación científica de acuerdo a la selección y priorización de problemas empíricos pertinentes a su realidad socio-laboral a partir de una revisión bibliográfica pertinente con juicio crítico	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica las líneas de investigación en Nutrición en el ámbito nacional e internacional a partir de la lectura de literatura científica</li> <li>Enriquece mediante lecturas de artículos originales, artículos fuente y artículos de revisión los conocimientos del alumno con respecto a un</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Redacta un anteproyecto o en el que haya una secuencia clara de la ideas que se expresan y permita la comprensión de la información incluida favoreciendo que el lector se decante por ese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprende el valor de trabajar en equipos multiculturales opinando y respetando las elaboraciones y ejecuciones de proyectos de</li> </ul>



		<p>los derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Aplica habilidades de lecto comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese</li></ul>	<p>problema de la realidad</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifica y realiza búsquedas en índices y bases electrónicas para localizar bibliografía relativa a un tema determinado y específico</li><li>• Identifica diferencia y comprende la utilidad práctica de los contenidos de los apartados de un anteproyecto</li></ul>	<p>anteproyecto o como de interés y viable</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cita la bibliografía consultada homogéneamente y en base a estilos ya establecidos comúnmente utilizados en revistas científicas</li><li>• Aplica un juicio crítico en la revisión de artículos y otra información científica</li><li>• Conoce algunos de los valores ético-morales códigos deontológicos y normativas nacionales e internacionales que guían la producción científica en las ciencias de la salud</li></ul>	<p>ación científica</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reconoce y valora la necesidad de apoyo formativo de tutor y del director y asesor de tesis</li><li>• Reconoce la necesidad de la formación continua en espíritu crítico y la creatividad en su desarrollo profesional y personal</li></ul>
--	--	--	--	---	---



		<p>idioma</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul> <p>considerando aspectos biológicos socioeconómicos, culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestiona proyectos de investigación y participación en equipos multi inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo a través de la gestión</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		de proyectos construcción de redes sociales considerando su proyecto de vida la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Mercado S ¿Cómo hacer una tesis? tesis, informes memorias seminarios de investigación y monografía 4 ed Limusa 2007
- 2 Virtual Health Library BIREME-PAHO-WHO 2009  
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>
- 3 BIREME-PAHO-WHO Virtual Health Library 2009  
<http://www.bireme.br/php/index.php?lang=en>



Unidad de aprendizaje Gestión de programas de alimentación y nutrición

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 34 / horas teoría 34  
**Total de créditos:** 7  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Salud Pública  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revision** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Gestión de programas de alimentación y nutrición	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifica los elementos que conforman un programa de alimentación y nutrición en la población</li> <li>Define y adopta las estrategias adecuadas para la solución participativa de los problemas específicos del campo profesional acorde al contexto social económico político y cultural del individuo familia y sociedad</li> <li>Gestiona la realización de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las características de los programas internacionales, nacionales y locales de alimentación y nutrición dirigidos a la población general y a los grupos de riesgo</li> <li>Conoce los programas de nutrición y alimentación de organismos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejerce con liderazgo y calidad el servicio ofrecido a la población mediante la gestión de programas de nutrición</li> <li>Tiene sensibilidad social para identificar con conciencia las</li> </ul>





	<p>servicio actuando con respeto a la diversidad cultural y de genero de la poblacion</p>	<p>profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democratico</li><li>Comprende y utiliza tecnologias de la informacion y comunicacion (oral y escrita) apropiadas en todas las areas de desempeño profesional con etica responsabilidad y vision humanistica en el contexto profesional y social</li><li>Aplica habilidades de lecto-comprension en ingles para su formacion y actualizacion continua asi como de redaccion y comunicacion basica en ese</li></ul>	<p>proyectos y programas en beneficio de la poblacion a la que atiende</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Aplica las bases teorico-metodologicas del proceso administrativo durante la planeacion organizacion implementacion y evaluacion de programas de alimentacion y nutricion en la poblacion en base a las necesidades y recursos existentes</li><li>Aplica las técnicas cuanti-cualitativas para la evaluación del impacto de los programas de alimentacion y nutricion</li><li>Aplica estrategias para conocer el grado de satisfaccion de los usuarios e implementadores de los programas</li></ul>	<p>gubernamentales y no gubernamentales que se ejercen en la comunidad</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Conoce las bases teorico metodologicas de la gestion administrativa aplicadas en la elaboracion de un programa de alimentacion y nutricion</li></ul>	<p>demandas de atencion de la poblacion en los diferentes estratos socioeconomicos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Actúa con respeto a la diversidad cultural y de género de las poblaciones</li><li>Tiene una actitud tolerante y de compromiso en el trabajo colaborativo</li></ul>
--	---	---	--	---	---



		<p>idioma</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evalua el proceso alimentario-nutricio del individuo las familias y la sociedad con una vision integral a través de la aplicacion del método clínico epidemiológico sociocultural y ecológico para el analisis del proceso salud-enfermedad considerando aspectos biológicos socioeconomicos culturales y psicologicos respecto a la conducta alimentaria</li><li>• Gestion a proyectos de investigacion y participa en equipos multi inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problematica del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestion a 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</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		político nacional internacional			
--	--	---------------------------------------	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Freire W B Nutrition and Active Life From Knowledge to action OMS- OPS  
Publicación científica 612 Washington, 2005
- 2 Harold Koontz y Hein Wehrich Administración, una perspectiva global 10 ed  
Mc Graw Hill Mexico, 1994
- 3 Aranceta Bartrina J Planificación y diseño de programas de nutrición  
comunitaria En Nutrición Comunitaria 2da Edición 2001 MASSON Barcelona,  
España



**Unidad de aprendizaje:** Gestion de proyectos productivos

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Gestion de proyectos (profesional, laboral y de vida)  
**Total de horas:** Horas practicas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolanzada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL UTEG UNE) y academia de Ciencias Sociales  
**Fecha de elaboración:** Agosto del 2009  
**Fecha revisión:** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Gestion de proyectos productivos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Genera implementa y desarrolla un proyecto productivo acorde a su proyecto de vida profesional utilizanco las teorias de la gestion leyes y metodologias del mercado de servicios y productos nutrimentales con espíritu emprendedor ética profesional y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se compromete con el ejercicio de su profesion considerando aspectos etico-normativos aplicables en la atención de la salud asi como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora un proyecto productivo con su capital cultural de acuerdo a su proyecto de vida</li> <li>Genera y desarrolla un proyecto productivo (plan de negocio)</li> <li>Realiza la gestión del proyecto productivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Domina las teorias de la gestion y las leyes del mercado laboral</li> <li>Domina los fundamentos teorico-metodológicos de la gestion de proyectos productivos</li> <li>Domina las teorias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con ética profesional creatividad y competitividad y espíritu emprendedor en la generación y desarrollo de proyectos productivos</li> </ul>



	competitividad de acuerdo a la normatividad vigente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla la capacidad de participar dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• 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</li><li>• 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</li></ul>		y métodos de liderazgo grupos desarrollo de redes sociales toma de decisiones y comunicación asertiva	<ul style="list-style-type: none"><li>• Actúa de acuerdo con la normatividad nacional e internacional vigente</li></ul>
--	---	---	--	---	---



		<p>pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones la formulacion de programas y/o politicas en el contexto de la realidad local nacional e internacional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Integra los conocimientos adquiridos para la administracion de servicios de alimentos en instituciones publicas y privadas considerando las características de los comensales los recursos materiales financieros y humanos y aplicando los estandares de calidad nacionales asi como la normatividad vigente</li><li>• Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de produccion y transformacion de alimentos fundamentados en el pensamiento critico-reflexivo con una vision ecologica y sustentable en el marco de la estrategia de seguridad y</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>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</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Dirección y Gestión de proyectos un enfoque practico Alberto Domingo Ajenjo Alfaomega México 2005
- 2 Fundamentos de la gestión de proyectos Lock Dennis AENOR Madrid 2003
- 3 Gestión de proyectos como planificarlos, organizarlos y dirigirlos Antonio Durdis Barcelona 2000





**Unidad de aprendizaje** Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 51  
**Total de créditos:** 10  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSur, CUAItos, CUNorte, CUCSur) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Ciencias Sociales

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revision** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes practicos (saber hacer)	Saberes teoricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica las teorías y los métodos y técnicas de la planeación estratégica y la gestión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza gestión (planeación, implementación, evaluación y mejora) de los servicios de alimentación de organizaciones de salud tanto pública como privada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa de acuerdo con la normatividad nacional e internacional con juicio crítico</li> <li>Ejerce un liderazgo democrático</li> </ul>



		<p>los derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla la capacidad de participar e integrarse a grupos colaborativos multiinter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsable y visión humanística en el contexto profesional</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>y social</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multidisciplinarios 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</li><li>• Integra los</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		o su proyecto de vida la dinamica del mercado laboral y las necesidade s sociales			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Guerrero Ramo Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud Mc Graw Hill, 1998
- 2 Sargarh Grace Cómo preparara banquetes Edit Limusa 1990
- 3 Araluze Letomondía Ma del Mar Empresas de restauración alimentara Un sistema de gestión global. 2001
- 4 Taylor Eunice, Taylor Jerry Fundamentos de la teoría y practica del Catering Edit Acriba 1999
- 5 Lara Jorge Dirección de alimentos y bebidas en hoteles Ed Limusa 1995
- 6 Williams Chuck, Goldstein Joyce El buen gusto en la mesa Ed Noriega, 1990
- 7 Cuevas Francisco Control de costos y gastos en los restaurantes Ed Limusa 2004

**Bibliografía Complementaria:**

- 8 Gutierrez Mario Administrar para la calidad Ed Limusa 1995
- 9 Cotman Michel Como iniciar y administrar un restaurante Ed Norma 1992
- 10 Eshbach Charles Administración de servicios de alimentos Ed Diana, 1992
- 11 Roggero Savina Fiestas, cocktails y buffets Ed Limusa 1990.ç
- 12 Arguñano Karlos, Arzak Juan Mari Cómo preparar la mesa y seleccionar vinos cafes infusiones, licores y puros Ed Asegarce Debate, 1999



**Unidad de aprendizaje:** Gestión organizacional de servicios de alimentos

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 51  
**Total de créditos:** 10  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Ciencias Sociales

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión:** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Gestión organizacional de servicios de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica las teorías de la Gestión en los servicios de alimentos</li> <li>Conoce y evalúa los procesos en los servicios de alimentos</li> <li>Elabora propuestas de mejora según la problemática detectada en los servicios de alimentos</li> <li>Aplica la legislación sanitaria y comercial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las generalidades de las teorías de la gestión</li> <li>Conoce los diferentes tipos de las organizaciones de servicios de alimentos</li> <li>Estudia los procesos y los factores que intervienen en la planeación producción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con juicio crítico y ética profesional respetando la cultura e identidad de los miembros del equipo de trabajo</li> <li>Colabora positivamente en los equipos de trabajo</li> <li>Aplica los conocimientos</li> </ul>



		<p>derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla la capacidad de participar, dirigirse e integrarse a grupos colaborativos multinter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• 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</li></ul>	<p>vigente nacional e internacional en los servicios de alimentos</p>	<p>evaluación y mejora de los servicios de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce e interpreta la normatividad de carácter obligatorio y voluntario aplicable a los servicios de alimentos</li><li>• Conoce las normas de carácter voluntario en los servicios de alimentos</li></ul>	<p>s teóricos acertadamente en la solución de problemas</p>
--	--	--	---	---	---



		<p>y social</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentonutricio 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 formulacion de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local nacional e internacional</li></ul>			
--	--	--	--	--	--





		<ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• 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</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		sociales considerand o su proyecto de vida la dinámica del mercado laboral y las necesidade s sociales			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Guerrero Ramo, Carolina Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud Editorial MacGraw Hill Primera edición 2001 (RC87 N87 684) 7 libros
- 2 Malagon-Londono Gustavo Y Galan M.R Ponton L.G Administración Hospitalana Editorial Panamericana Segunda Edición 2000 (RA 971 M35) 5 libros
- 3 Bravo Martínez Francisco El manejo higiénico de los alimentos Guía para la obtención de distintivo H Editorial Limusa, Norega Editores, Primera edición 2002 (PX 911 3 F5C84) CUCEA
- 4 Barquin C Manuel Dirección de Hospitales Editorial Interamericana, Sexta edición 1992 (RA 972B37) 3 libros
- 5 Guy Laudoger La certificación ISO 9000 un motor para la calidad CECSA (TS 156 L3818)
- 6 Norma ISO 9001 2000 Sistema de Gestión de Calidad - Requisitos NMX-CC-9001-IMNC-2000
- 7 Ley Federal del Trabajo 2005 (HD 7841 M43) 2 libro
- 8 Sari Edelstein Managing food and nutrition services, Edelstein 2008
- 9 Huete and D'Andrea cols Administracion de servicios Pearson 2004
- 10 Idalberto Chiavenato Gestión del talento humano Mc Graw Hill 2002



**Bibliografía complementaria:**

- 11 Idalberto Chiavenato Introducción a la teoría general de la administración, Mc Graw Hill 2006
- 12 Don Hellriegel y Susan E. Jackson Administración Un enfoque basado en competencias Thomson Décima edición 2005
- 13 Armando Martínez Gestión hospitalaria, IDEA 2007
- 14 Armando Martínez Gestión de la calidad en los servicios de salud, Universidad de Guadalajara 2007
- 15 Armando Martínez y Érika Ortega Como ser asertivo en una sociedad no asertiva, Fondo editorial universitario 2006



**Unidad de aprendizaje** Historia y epistemología de la nutrición

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 8 / horas teoría 8  
**Total de créditos:** 2  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL UTEG, UNE) y academia de Filosófico – Metodológicas e Instrumentales

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Historia y epistemología de la nutrición	Analiza el desarrollo histórico de las epistemologías del campo disciplinar de la nutrición enfocándolo en la profesión del nutriólogo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos históricos sociales y psicológicos propios del individuo o poblaciones</li> <li>Comprende y utiliza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconstruye con base en los fundamentos de la epistemología el desarrollo histórico de los paradigmas de abordaje del proceso alimentario-nutricio y las disciplinas derivadas de cada uno y su impacto en el desarrollo del curriculum de la Carrera de Nutrición de la Universidad de Guadalajara</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analiza los diversos paradigmas de la ciencia y su fundamento epistemológico o aplicados al desarrollo del proceso alimentario-nutricio</li> <li>Analiza con base en la teoría de las profesiones y las metodologías de la historia las etapas de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce y valora la historia de su profesión en la construcción de la identidad del nutriólogo</li> <li>Valora el conocimiento de las epistemologías y los paradigmas para la formación integral como</li> </ul>



## Unidad de aprendizaje: Inocuidad de los alimentos

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico ( Experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG UNE) y academia de Ciencias de los Alimentos  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión** Marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidades de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Inocuidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla y ejecuta programas de vigilancia de bioseguridad alimentaria y nutricional que aplicará para asegurar que se realicen las buenas practicas higienicas durante la produccion transformacion y comercializacion de alimentos</li> </ul>	<p>Se compromete con el ejercicio de su profesión considerando aspectos etico-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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar la teoría y la metoologia para el control de calidad a traves de las Buenas Practicas Higienicas durante la produccion transformacion y consumo de alimentos</li> <li>Aplicar la normatividad sanitaria vigente en el marco de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar los microorganismos y toxinas que deterioran un alimento y/o que pueden ocasionar una enfermedad transmitida por alimentos (ETA) durante la produccion transformacion y consumo de alimentos de acuerdo a la normatividad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liderazgo y responsabilidad</li> <li>Trabajo en grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios</li> </ul>



	<p>identificando agentes microbiológicos y sustancias tóxicas que afecten la inocuidad de los alimentos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente en el ámbito local, nacional, e internacional</p>	<p>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. Aplica habilidades de lectura-compreensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma. Evalúa el proceso alimentario-nutricional 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-</p>	<p>bioseguridad alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplicar la normatividad vigente referente a la regulación de aditivos permitidos para el consumo humano</li></ul>	<p>sanitaria local, nacional e internacional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocer los aditivos alimentarios que pueden ocasionar alteraciones en el organismo humano</li><li>• Conocer y analizar la normatividad sanitaria vigente en el marco de la bioseguridad alimentaria local, nacional e internacional</li></ul>	
--	--	--	---	---	--



		<p>tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsable y visión humanística en el contexto profesional y social</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reconstruye con base en diversas fuentes la historia de la profesión del nutriólogo a escala local nacional e internacional</li></ul>	<p>desarrollo histórico de la nutrición como profesión</p>	<p>nutriólogo</p>
--	--	---	---	--	-------------------

**Bibliografía básica:**



- 1 AMMFEN Los nutriólogos en México un estudio de mercado laboral 3 ed México Trillas. 2009
- 2 Crocker Sagastume R, Hunot Alexander C, González Gutiérrez M, Cuevas Álvarez L, Vizmanos Lamonte B, Moreno Gaspar LE, et al Gestión académica del currículum por competencias El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara 1 ed Guadalajara Universidad de Guadalajara, 2007
- 3 Colegio Mexicano de Nutriólogos 2009, Available from <http://www.colegiodenutriologos.org.mx/>
- 4 Nutrición AMdMdFyEd 2009, Available from [www.ammfen.org.mx](http://www.ammfen.org.mx)
- 5 Casanueva E, Kaufer Horwitz, Pérez Lizaur AB, Arroyo Nutriología Médica 3 ed Médica Panamericana, 2008





		<p>enfermedad considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p> <p>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</p> <p>Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la Biotecnología durante su proceso formativo y en la práctica</p>			
--	--	---	--	--	--



		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			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 International Commission on Microbiological Specifications for Foods  
Microorganismos de los alimentos, ecología microbiana de los productos alimentarios ICMSF Zaragoza España Acribia 2001
- 2 Ahmed E Yousef, Carolyn Carlstrom, tr Juan Antonio Ordoñez Pereda  
Microbiología de los alimentos manual de laboratorio Zaragoza España, Editorial Acribia 2006 (VIII, 303 p)
- 3 Torres Vitela M R. Castillo Ayala A Microbiología de los Alimentos Guadalajara, Mexico Universidad de Guadalajara Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías 2006 (559p)
- 4 Bravo Martínez F El manejo higiénico de los alimentos Guía para la obtención del distintivo H México Editorial Limusa 2002 (115 p.)



- 5 Bello Gutiérrez J. B., López de Cerain S. A. Fundamentos de ciencia toxicológica. Madrid, España. Editorial Díaz de Santos. 2001. (349 p)
- 6 Hobbs Betty C. Roberts D. tr. Ducar Maluenda P. Higiene y toxicología de los alimentos. Zaragoza, España, Editorial Acribia. 1997. (XIV. 478 p)
- 7 Lindner E. tr. Pérez Torrome Aurora. Toxicología de los Alimentos. Zaragoza, España. Editorial Acribia. 1995. (262 p)



**Unidad de aprendizaje** Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Gestión de Proyectos (profesional, laboral y de vida)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Ciencias de los Alimentos  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión:** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Mercadotecnia de servicios y productos alimentario nutrimentales	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar conocimientos sobre nutrición a los procesos de comercialización de bienes y servicios del área de alimentación y nutrición</li> <li>Ejecutar y desarrollar estudios de mercadotecnia referentes a la comercialización de bienes y servicios del área de alimentación y nutrición</li> <li>Aplicar la normatividad local</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la teoría y la metodología para realizar estudios de mercadotecnia</li> <li>Aplicar la normatividad local nacional e internacional vigente que regula la comercialización de bienes y servicios del área de alimentación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liderazgo</li> <li>Ética y responsabilidad</li> <li>Trabajo en grupos colaborativos multiculturales y transdisciplinarios</li> <li>Desarrollo y actitud</li> </ul>



	producción y comercialización de alimentos	<p>a los derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla la capacidad de participar dirigiéndose a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• 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</li></ul>	<p>nacional e internacional vigente que regula la comercialización de bienes y servicios del área de alimentación y nutrición</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplicar la normatividad local nacional e internacional vigente referente a las recomendaciones de salud</li></ul>	y nutrición	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce la normatividad local nacional e internacional vigente referente a las recomendaciones de salud</li></ul>	innovadora y creativa
--	--	---	---	-------------	--	-----------------------



		<ul style="list-style-type: none"><li>• Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multidisciplinarios 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</li><li>• Integra los conocimientos</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>os 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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		<p>respeto a los marcos regulatorios</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Aplica metodologías pedagógicas-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la</li></ul>			
--	--	--	--	--	--





		educación de individuos familias y sociedad actuando con ética y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Martínez Ramírez Armando Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud México Manual Moderno 2005 (77 p)
- 2 Phillip Kolter Direccion de mercadotecnia 3 ed Diana 1980
- 3 Lerma Kirchner A Mercadotecnia Visión General Mexico 2004
- 4 Norma oficial Mexicana Bienes y servicios, alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición, especificaciones Nutrimientales NOM 086-SSA-1-1994



**Unidad de aprendizaje** Nutrigenética y Nutrigenómica

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 17 / horas teoría 51  
**Total de créditos:** 8  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores. Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Biología Molecular

**Fecha de elaboración:** Julio de 2009  
**Fecha revisión** Marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Nutrigenética y Nutrigenómica	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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica las metodologías y tecnologías de punta de la biotecnología en la relación genoma humano-alimento-nutrimiento en su práctica profesional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprende las bases de la biología molecular y sus aplicaciones en la nutrición</li> <li>Gestiona el conocimiento sobre nutrigenómica y lo aplica al análisis de los problemas metabólicos de las principales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trabaja de forma colaborativa y participativa multilateral y transdisciplinariamente en el análisis y la solución de problemas relacionados con la</li> </ul>



		<p>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</p> <p>Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética</p> <p>responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social</p> <p>Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <p>Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo las familias y la sociedad con una visión integral a través de la aplicación</p>		<p>enfermedades alimentario-nutricionales</p>	<p>nutrición alimentacion y el genoma humano</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Actua con ética y respeto a la normatividad institucional, nacional e internacional en el uso de las biotecnologías</li></ul>
--	--	--	--	---	--



		<p>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 multiinter 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</p>			
--	--	---	--	--	--



		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			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Karp G Biología celular y molecular conceptos y experimentos 4 ed Mc Graw Hill, 2005
- 2 Lozano Teruel JA Galindo Cascales JD, García-Borron Martínez JC, Martínez-Liarte JH Bioquímica y biología molecular para ciencias de la salud McGraw-Hill Interamericana, 2005
- 3 Laboratorio de Biología Molecular NyBdlU, Miembro fundador de la NuGO 2009, Available from <http://palou.uib.es/>
- 4 The European Nutrigenomics Organization (NuGO) 2009, Available from <http://www.nu.go.org/>



**Unidad de aprendizaje:**

Práctica profesional en alimentación y nutrición poblacional (PPANP)

**Nombre del Programa Educativo:**

Licenciatura en Nutrición

**Área de Formación:**

Particular

**Eje Curricular/transversal:**

Práctico científico, educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos

**Total de horas:**

Horas prácticas 153 / horas teoría 17

**Total de créditos:**

12

**Nivel académico y modalidad:**

Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:**

CCC de la LN. Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Salud Pública

**Fecha de elaboración:**

Julio del 2009

**Fecha de revisión:**

Marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Práctica profesional en alimentación y nutrición poblacional (PPANP)	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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa como nutriólogo de un programa de nutrición comunitaria con el apoyo y asesoría de su tutor en donde realizará mínimamente las siguientes acciones</li> <li>Diagnóstico planificación y gestión social de programas de nutrición comunitaria</li> <li>Asesoría y Orientación nutrimental individual a los casos con</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexiona con fundamentos teóricos los problemas de su trabajo profesional como nutriólogo de la comunidad con la asesoría del profesor en nutrición comunitaria</li> <li>Profundiza en temas especializados en alimentación y nutrición de poblaciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con ética profesional respecto a la identidad étnico-cultural y de género de los pacientes familias y comunidad</li> <li>Responde y de acuerdo NOM relacionadas con su práctica profesional</li> </ul>



	<p>profesional relacionada con el diagnóstico, prevención, detección oportuna, asesoría orientación nutrimental y referencia de casos a los diferentes niveles de atención del proceso alimentario-nutricional a escala individual, familiar y colectiva</p>	<p>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</p> <p>Desarrolla la capacidad de participar dentro e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</p> <p>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</p> <p>Aplica</p>	<p>problemas alimentario-nutrientales.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Educación alimentario-nutricional de las familias y grupos de la comunidad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Domina la metodología para el análisis de problemas complejos para su priorización planeación y ejecución en el campo de la nutrición y la alimentación comunitaria</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se desempeña con respeto juicio crítico y capacidad de trabajar en el equipo interdisciplinario de salud</li><li>• Actúa con pensamiento ecológico en la búsqueda de soluciones a la problemática alimentaria y nutrimental individual familiar y comunitaria que permita el desarrollo sustentable</li><li>• Cumple con las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionados con la investigación científica en humanos</li><li>• Actuar con ética profesional y respeto con sus compañeros al actuar como tutor de alumnos</li></ul>
--	--	---	---	---	--



		<p>habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <p>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</p> <p>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</p>			de grados inferiores de la Carrera de Nutricion
--	--	--	--	--	---





		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>			
--	--	---	--	--	--



		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>			
--	--	---	--	--	--



		actuando con ética y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales			
--	--	---	--	--	--

Bibliografía básica

- 1 Aguirre Beltrán Gonzalo Alimentación, salud y antropología En Aguirre Beltrán G Obra Antropológica XIII Antropología Médica Fondo de Cultura Económica, México, 1994 217-259
- 2 Martínez, J Alfredo Astiasarán, Iciar y Madrigal, Herlinda Alimentación y Salud Pública Editorial Mc Graw Hill/Interamericana 2ª Edición España, 2002
- 3 Serra, Luis, Aranceta, Javier Mataix José Nutrición y Salud Pública Metodos bases científicas y aplicaciones Editorial Masson España, 1995
- 4 Aranceta, Javier Nutrición Comunitaria Editorial Masson, 2ª Edición España, 2001
- 5 Ziegler, Ekhard y L J Filer, Jr (Editores) "Conocimientos actuales sobre Nutrición" Internacional Life Sciences Institute /OPS/OMS Séptima edición Washington, D C 2003
- 6 Werner, David y Bill Bower "Aprendiendo a Promover la Salud" Fundación Haspernam Palo Alto California, 1984



**Unidad de aprendizaje:**

Práctica profesional en alimentación y nutrición poblacional (PPANP)

**Nombre del Programa Educativo:**

Licenciatura en Nutrición

**Área de Formación:**

Particular

**Eje Curricular/transversal:**

Práctico, científico, educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos

**Total de horas:**

Horas prácticas 153 / horas teoría 17

**Total de créditos:**

12

**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:**

CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG UNE) y academia de Salud Pública

**Fecha de elaboración:**

Julio del 2009

**Fecha de revisión:**

Marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Práctica profesional en alimentación y nutrición poblacional (PPANP)	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	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa como nutriólogo de un programa de nutrición comunitaria con el apoyo y asesora de su tutor en donde realizara mínimamente las siguientes acciones</li> <li>Diagnóstico planificación y gestión social de programas de nutrición comunitaria</li> <li>Asesoría y Orientación nutricional individual a los casos con</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexiona con fundamentos teóricos los problemas de su trabajo profesional como nutriólogo de la comunidad con la asesoría del profesor en nutrición comunitaria</li> <li>Profundiza en temas especializados en alimentación y nutrición de poblaciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con ética profesional respecto a la identidad etno-cultural y de género de los pacientes familias y comunidades y de acuerdo NOM relacionadas con su práctica profesional</li> </ul>



	<p>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> <p>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</p> <p>Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</p> <p>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</p> <p>Aplica</p>	<p>problemas alimentario-nutricionales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Educación alimentario-nutricional de las familias y grupos de la comunidad</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Domina la metodología para el análisis de problemas complejos para su priorización, planeación y ejecución en el campo de la nutrición y la alimentación comunitaria</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se desempeña con respeto, juicio crítico y capacidad de trabajar en el equipo interdisciplinario de la salud</li><li>• Actúa con pensamiento ecológico en la búsqueda de soluciones a la problemática alimentaria y nutricional individual, familiar y comunitaria que permita el desarrollo sustentable</li><li>• Cumple con las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionados con la investigación científica en humanos</li><li>• Actuar con ética profesional y respeto con sus compañeros al actuar como tutor de alumnos</li></ul>
--	--	---	--	---



		<p>habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <p>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</p> <p>Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multinter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la</p>			de grados inferiores de la Carrera de Nutricion
--	--	--	--	--	---



		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>			
--	--	--	--	--	--



		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>			
--	--	--	--	--	--





		actuando con ética y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales			
--	--	---	--	--	--

Bibliografía básica

- 1 Aguirre Beltrán Gonzalo Alimentación, salud y antropología En Aguirre Beltrán G Obra Antropológica XIII Antropología Médica Fondo de Cultura Económica México, 1994 217-259
- 2 Martínez, J Alfredo, Astiasarán Iciar y Madrigal, Herlinda Alimentación y Salud Pública Editorial Mc Graw Hill/Interamericana 2ª Edición España, 2002
- 3 Serra, Luis, Aranceta Javier, Mataix, Jose Nutrición y Salud Pública Métodos bases científicas y aplicaciones Editorial Masson España 1995
- 4 Aranceta, Javier Nutrición Comunitaria Editorial Masson 2ª Edición, España, 2001
- 5 Ziegler, Ekhard y L. J. Filer, Jr (Editores) "Conocimientos actuales sobre Nutrición" Internacional Life Sciences Institute /OPS/OMS Séptima edición Washington, D. C 2003
- 6 Werner, David y Bill Bower "Aprendiendo a Promover la Salud" Fundación Hasperiam, Palo Alto California. 1984



**Unidad de aprendizaje:**

Práctica profesional en gestión de servicios de alimentos (PPGSA)

**Nombre del Programa Educativo:**

Licenciatura en Nutrición

**Área de Formación:**

Particular

**Eje Curricular/transversal:**

Práctico, científico, educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos

**Total de horas:**

Horas prácticas 153 / horas teoría 17

**Total de créditos:**

12

**Nivel académico y modalidad:**

Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:**

CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Ciencias Sociales

**Fecha de elaboración:**

Julio del 2009

**Fecha de revisión:**

Marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Práctica profesional en gestión de servicios de alimentos (PPGSA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se integra en campo de desempeño real y participa en la evaluación de servicios de alimentos, la implementación de propuestas de mejora continua a través del dominio de aspectos metodológicos instrumentales y profesionales en</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evalúa prioriza y propone mejoras en los diversos procesos de los servicios de alimentos</li> <li>Genera proyectos de investigación en los servicios de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce as nerramientas para medir los procesos</li> <li>Domina las normas de caracter obligatorio y voluntario que aplican al servicio de alimentos</li> <li>Conoce las metodologías científicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa con pensamiento complejo y ética profesional</li> <li>Plantea soluciones participativas a los problemas respetando</li> </ul>



	<p>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>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</p> <p>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</p> <p>Desarrolla la capacidad de participar dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</p> <p>Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral</p>		<p>para el abordaje de problemas en los servicios de alimentos</p>	<p>ndo la pluralidad de ideologías del equipo de trabajo</p>
--	---	--	--	--



		<p>y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social</p> <p>Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <p>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</p> <p>Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del</p>			
--	--	--	--	--	--



		<p>proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo la familia y la sociedad asi 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</p> <p>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</p> <p>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</p>			
--	--	---	--	--	--



		<p>a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político nacional e internacional</p> <p>Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo, a través de a gestión de proyectos construcción de redes sociales considerando su proyecto de vida la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales</p> <p>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</p>			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Academia de Nutrición y Dietética (AND)
- 2 Techniques for efficient research LE Lloyd Chemical Publishing Comany INC, New York, 1996



- 3 Garcia Romero Faure- Fontanela A González –González A, García Barrios C Metodología de la investigación en salud Mc Graw Hill- Interamericana México, 1999
- 4 Cañedo-Dorantes L Investigación Clínica Interamericana México 1987
- 5 Lilienfeld AM, Lilienfeld DE, Addison- Wesley Fundamentos de epidemiología Iberoamericana Delaware, 1987
- 6 Armando Martínez Ramírez Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios de salud Manual moderno México 2005



**UNIDAD DE APRENDIZAJE** Practica profesional en nutrición clínica (PPNC)

<b>Nombre del Programa Educativo:</b>	Licenciatura en Nutrición
<b>Área de Formación:</b>	Particular
<b>Eje Curricular/transversal:</b>	Práctico, científico, educación y comunicación social e intercultural y Gestión de proyectos
<b>Total de horas:</b>	Horas prácticas 153 / horas teoría 17
<b>Total de créditos:</b>	12
<b>Nivel académico y modalidad:</b>	Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Practica profesional en nutrición clínica (PPNC)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se integra en campo de desempeño real y participa en la aplicación del proceso de cuidado nutricio y en la resolución de problemas clínicos de acuerdo a la nutrición basada en evidencias mostrando una</li> </ul>	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Integra en los campos de acción la nutrición clínica basada en evidencias con el uso de herramientas técnicas para la resolución de problemas prácticos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce los diferentes escenarios de su actividad profesional vinculada a la sociedad del conocimiento</li> <li>Integra los conocimientos de las Unidades de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla una actitud propositiva y de participación activa y comprometida a través de un trabajo colaborativo multi, inter y transdisciplinario fomentando el respeto a la formación identidad e ideología de los</li> </ul>





	<p>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>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</p> <p>Desarrolla la capacidad de participar dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</p> <p>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</p> <p>Aplica habilidades de lecto comprensión en inglés para su formación y</p>		<p>Aprendizaje y relación con la nutrición clínica</p>	<p>profesionales con los que labora</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Fortalece la formación humanística de servicio al respetar la diversidad cultural y étnica de los individuos y poblaciones considerando su entorno ecológico con una actitud participativa y solidaria</li></ul>
--	---	--	--	--	--



		<p>actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <p>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</p> <p>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</p>			
--	--	--	--	--	--



		<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>			
--	--	---	--	--	--



		<p>económico y político nacional e internacional</p> <p>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</p> <p>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</p>			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Mahan. L. K., y Escott-Stump S (2008) Krause's Food & Nutrition Therapy Saunders-Elsevier 12th Edition



- 2 Matarese L E y Gottschlich M M (2004) *Nutricion Clinica Práctica* Elsevier segunda edicion en espanol Madrid España
- 3 Elliott, L., Malseed, L L., y McCallum P D Editors (2006) *The Clinical Guide to Oncology Nutrition* American Dietetic Association Second edition
- 4 Byham-Gray, L.. y Wiesen K Editors (2004) *A clinical Guide to Nutrition Care in Kidney Disease* American Dietetic Association
- 5 Consultant Dietitians in Health Care Facilities Dietetic Practice Group Niedert, K., and Dornier B (2004) *Nutrition Care of the Older Adult A Handbook for Dietetics Professionals Working Throughout the Continuum of Care* American Dietetic Association second edition
- 6 *Pediatric Manual of Clinical Dietetics 2/e Update* Chicago IL American Dietetic Association, 2007



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

**UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Prácticas en Actividades Físicas

**Área de Formación:**

Optativa Abierta

**Eje Curricular/Transversal:**

Gestión de Proyectos (profesional, laboral y de vida)

**Total de Horas:**

Horas prácticas 17 / horas teoría 17

**Total de Créditos:**

3

**Nivel Académico:**

Licenciatura Escolarizada

**Elaborador por:**

Comité Consultivo Curricular de la Licenciatura en Nutrición

**Fecha de Elaboración:**

Febrero de 2010

**Fecha de revisión:**

Marzo de 2013

Unidad de aprendizaje	Unidad de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Prácticas en Actividades Físicas	Implementa actividades físicas con orientación hacia la salud para mejorar las capacidades físicas y favorecer la interacción social	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	Practica actividades físicas (que pueden ser deportivas, recreativas, o expresivas) en forma saludable en un contexto que favorezca la interacción social. Realiza la práctica de actividades físicas integrando los fundamentos para su realización. Identifica los elementos de la autoevaluación para iniciar un programa de actividades físicas.	Comprende los conceptos relacionados con las capacidades físicas y estilos de vida saludable. Conoce la evaluación de capacidades físicas y de la composición corporal. Comprende los componentes de una sesión de actividades físicas. Comprende los beneficios que aporta la práctica regular y sistemática de actividades físicas.	Muestra actitudes favorables al juego limpio, la responsabilidad, la honestidad, la equidad y el respeto en la práctica de la actividad física y el deporte. Valora la importancia de la práctica constante de la actividad física para un estilo de vida saludable. Tiene la sensibilidad para entender las necesidades e intereses de los demás.



		propios del individuo o poblaciones. Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos. Multis, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático. 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.			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

Será seleccionada por el docente, de acuerdo con la actividad física que se programe en cada grupo; ya sea deportiva, recreativa o expresiva.



**Unidad de aprendizaje** Prevención y terapéutica con alimentos

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 17 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 3  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Prevención y terapéutica con alimentos	Recomienda alimentos y/o suplementos nutrimentales de acuerdo a las necesidades de los individuos y poblaciones actuando con ética profesional y juicio crítico	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Determina el uso y la pertinencia en la utilización de los suplementos y/o complementos nutrimentales en individuos y poblaciones tanto en la salud como en la enfermedad</li> <li>Analiza la interacción farmacónutrimiento</li> <li>Identifica y utiliza especias condimentos, nutraceuticos y la herbolana como</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las dosis formas sales de los suplementos/complementos nutrimentales de acuerdo a la edad y características fisiopatológicas de los individuos</li> <li>Conoce la interacción fármaco nutrimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fortalece la formación humana del servicio al respetar la diversidad cultural y étnica de los individuos y poblaciones considerando su entorno</li> </ul>





		<p>los derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y</li></ul>	<p>parte de la terapia nutricional en los individuos que lo requieren</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce y revisa las propiedades de hierbas especias condimentos y nutraceuticos en la salud de los individuos familias y poblaciones</li></ul>	<p>ecológico o con una actitud participativa y solidaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla una actitud crítica-científica en una búsqueda continua de nuevos conocimientos calidad y ética profesional</li><li>• Respeta la formación e identidad e ideología de los profesionales con los que se labora</li></ul>
--	--	---	---	--	---



		<p>comunicación básica en ese idioma</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi inter y transdisciplinarios para</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



		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 oportuno que permita contribuir a la toma de decisiones a la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local nacional e internacional			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Harding J Las buenas hierbas una guía completa sobre el cultivo y las utilidades de las hierbas Parragon, 2005
- 2 Sarubin Fragakis A The Health Professionals Guide to Popular Dietary Supplements 2 ed American Dietetic Association 2003



- 3 Alonso J. Tratado de fitofármacos y nutraceuticos Corpus Libros Médicos y Científicos, 2004



**Unidad de aprendizaje** Proceso alimentario nutricio en el ciclo de la vida

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 34 / horas teoría 34  
**Total de créditos:** 7  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolanzada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revision** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Proceso alimentario nutricio en el ciclo de la vida	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce y analiza el proceso alimentario nutricio y lo aplica en las diferentes etapas del ciclo de la vida del individuo sano con una actitud humanística y de servicio que incluya al equipo multi trans e interdisciplinario de la salud buscando</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica la evaluación, realiza diagnóstico e intervención y monitoreo en los individuos en las diferentes etapas del ciclo de la vida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce las características del crecimiento y desarrollo de los niños y adolescentes y sus requerimientos nutricionales</li> <li>Conoce las características fisiológicas y requerimientos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fortalece la formación humanística de servicio al respetar la diversidad cultural y étnica de los individuos y poblaciónes considerando su</li> </ul>



	calidad y ética profesional	individuos con apego a los derechos humanos, respiciendo con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas</li></ul>		nutrimentales de la mujer durante el embarazo y lactancia la perimenopausa y menopausa <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce las características fisiológicas y requerimientos nutrimentales del adulto y adulto mayor</li><li>• Analiza y le da seguimiento consecutivo a los pasos del proceso de cuidado nutricional en las diferentes etapas del ciclo de la vida</li></ul>	entorno ecológico con una actitud participativa y solidaria <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla una actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos calidad y ética profesional</li><li>• Colabora en equipo multi-trans e interdisciplinarios para la solución de los problemas de los individuos</li></ul>
--	-----------------------------	--	--	--	--



		<p>en todas las áreas de desempeño profesional con ética responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</li><li>• 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</li></ul>		
--	--	---	--	--



		<p>proceso salud-enfermedad</p> <p>considerando aspectos biológicos socioeconómicos culturales y psicológicos respecto a la conducta alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul>			
--	--	---	--	--	--





		<p>la formulacion de programas y/o politicas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica metodologias pedagogico-didacticas en procesos formativos y/o de capacitacion de recursos humanos en alimentacion y nutricion, asi como en la educacion de individuos familias y sociedad, actuando con etica y respeto a la identidad cultural en escenarios formales y no formales</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



**Bibliografía básica:**

- 1 Pediatric Manual of Clinical Dietetics 2/e Update Chicago. IL American Dietetic Association. 2007
- 2 Pérez de Gallo AB Marván Laborde L Manual de dietas normales y terapéuticas Los alimentos en la salud y la enfermedad Cuarta edición México Ediciones Científicas La Prensa Médica Mexicana SA de CV . 2005
- 3 Hunot Alexander C, Vizmanos Lamotte B, Arellano Gómez L, López Uriarte P. Editores Manual de Manual de Prácticas del Plan de Cuidado Nutricio en el Ciclo de la Vida Universidad de Guadalajara México 2007 ISBN 978-970-764-307-9
- 4 Hunot C Alimentación y Nutrición del Adolescente En Vásquez Garibay Edgar Nutrición en niños recomendaciones, alergias y deficiencias Editonal Intersistemas Academia Mexicana de Pediatría AC 2008
- 5 Hunot C Vizmanos B, Pérez A Postura del Colegio Mexicano de Nutriólogos sobre Orientacion en Actividad Física para la Prevención y Manejo de Enfermedades Crónicas en el Ciclo de la Vida asociadas con la Nutrición Colegio Mexicano de Nutriólogos México, 2006 ISBN 968 – 9179 – 01 – 2



**Unidad de aprendizaje:** Producción y disponibilidad de alimentos

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Salud Pública

**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión:** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Producción y disponibilidad de alimentos	Analiza los sistemas de producción de alimentos, a través del estudio de la producción de una población en el marco de las buenas prácticas agropecuarias, de la estrategia de seguridad bioseguridad y soberanía alimentaria con un enfoque ético	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar la teoría y la metodología de los distintos sistemas de producción agropecuaria de alimentos</li> <li>Aplicar conocimientos sobre nutrición a los procesos de producción de alimentos</li> <li>Aplicar el control de calidad a través de las Buenas Prácticas Agropecuarias a la producción de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la teoría y la metodología de los distintos sistemas de producción agropecuaria de alimentos</li> <li>Conocer la teoría y metodología para aplicar las Buenas Prácticas Agropecuarias en los sistemas de producción de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liderazgo</li> <li>Ética y responsabilidad</li> <li>Trabajo en grupos colaborativos multinter y transdisciplinarios</li> <li>Desarrollo y actitud innovadora y creativa</li> </ul>



		<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo las familias y la sociedad con una visión integral a través de la aplicación del método</li></ul>		<p>en el marco de la estrategia de seguridad bioseguridad y soberanía alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocer la normatividad vigente en el marco de la estrategia de seguridad bioseguridad y soberanía alimentaria</li></ul>	
--	--	--	--	--	--



		clínico epidemiológico o sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud enfermedad considerando aspectos biológicos socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Bernardo- Hernández M J Agricultura Organica Teoría y práctica Guadalajara, México Fundación Produce Jalisco, A C y Centro de Investigación y Formación Social-ITESO 2002
- 2 Simon-Wright, McCrea Diane Procesado y producción de alimentos ecológicos Zaragoza, España Editorial Acrbia 2002 (297 p)
- 3 Enkerlin-Hoefch EC, Cano-Cano G, Garza-Cuevas RA, Vogel-Martínez E Ciencia Ambiental y Desarrollo Sostenible Mexico (DF) Internacional Thompson editores, 1997
- 4 Toledo VM, Carabias J, Toledo C R Ecología y autosuficiencia alimentaria Hacia una opción basada en la diversidad biológica ecológica y cultural de Mexico 4ª ed México (DF) Siglo XXI Editores 1993



Unidad de aprendizaje Protocolo de investigación en nutrición

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatorio  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Filosófico – Metodológicas e Instrumentales

**Fecha de elaboración:** Julio de 2009  
**Fecha de revisión:** marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Protocolo de investigación en nutrición	Elabora un protocolo de investigación científica de acuerdo a los lineamientos propuestos por la Coordinación de la Licenciatura en Nutrición y códigos de ética vigentes según su anteproyecto elaborado previamente	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Redacta un protocolo de investigación estructurado de acuerdo al tipo de investigación y área o disciplina de la salud en que se desarrolla con una secuencia clara de la ideas que permitan la comprensión de la información incluida favoreciendo que el lector se decante por ese protocolo como de interés y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enriquece mediante lecturas de artículos originales artículos fuente y artículos de revisión, los conocimientos del alumno con respecto a un problema de la realidad y</li> <li>Identifica y realiza búsquedas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprende el valor de trabajar en equipos multiculturales y/o interdisciplinarios para la elaboración y ejecución de protocolos de investigación</li> </ul>



	<p>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</p> <p>Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</p> <p>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</p> <p>Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y</p>	<p>viable</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construye o rescata instrumentos de recolección de datos pertinentes para sus objetivos metodológica y métodos planteados en el protocolo</li> <li>• Construye la carta de consentimiento informado según las características de su investigación cuando esta sea realizada en seres humanos</li> <li>• Cita la bibliografía consultada homogéneamente y en base a estilos ya establecidos comúnmente utilizados en revistas científicas</li> <li>• Aplica un juicio crítico en la revisión de artículos y otra información científica</li> </ul>	<p>en índices y bases electrónicas para localizar bibliografía relativa a un tema determinado y específico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica diferencia y comprende la utilidad práctica de los contenidos de los apartados de un protocolo de investigación científica</li> <li>• Analiza los distintos instrumentos existentes que pueden ser útiles para su recolección de datos en el trabajo de campo</li> <li>• Conoce algunos de los valores ético-morales, códigos deontológicos y normativas nacionales e internacionales</li> </ul>	<p>acción científica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce y valora la necesidad del apoyo formativo del tutor y del director y asesor de tesis</li> <li>• Reconoce la necesidad de la formación continua en el espíritu crítico y la creatividad en su desarrollo profesional y personal</li> </ul>
--	---	--	---	--



		<p>actualización continua así como de redacción y comunicación básica en ese idioma</p> <p>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</p> <p>Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multidisciplinarios 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</p>		<p>les que guían la producción científica en las ciencias de la salud</p>
--	--	---	--	---





		<p>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</p> <p>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</p> <p>Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo, a</p>			
--	--	---	--	--	--



		través de la gestión de proyectos de construcción de redes sociales considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Hernández Sampieri R Metodología de la investigación Mc Graw Hill, 2006
- 2 Mercado S ¿Cómo hacer una tesis? tesinas, informes, memorias, seminarios de investigación y monografía 4 ed Limusa, 2007
- 3 Virtual Health Library BIREME-PAHO-WHO 2009  
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>
- 4 BIREME-PAHO-WHO Virtual Health Library 2009  
<http://www.bireme.br/php/index.php?lang=en>



**Unidad de aprendizaje** Proyecto de vida

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 12 / horas teoría 20  
**Total de créditos:** 4  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN. Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSur, CUALtos, CUNorte, CUCSur) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL UTEG, UNE) y la Academia de Reproducción Humana Crecimiento y Desarrollo Infantil  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revision** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo a través de la gestión de proyectos de construcción de redes sociales considerando su proyecto de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica los principios de la planeación estratégica para la construcción de su misión y visión personal y profesional auto-diagnóstico y planeación de actividades y metas a corto mediano y largo plazo</li> <li>Integra las etapas de planeación dirección y evaluación de la Gestión en su proyecto de vida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce los elementos básicos de la gestión y la planeación estratégica</li> <li>Conoce las distintas herramientas gerenciales que sean aplicables para lograr sus metas personales y profesionales planeadas en su</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce la importancia y utilidad del proyecto de vida en el proceso de su formación personal y profesional</li> <li>Actúa con juicio crítico y respeto ante la diversidad cultural y de decisiones de sus compañeros en la</li> </ul>



		<p>vida la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla la capacidad de participar dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático</li><li>• 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</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplica las herramientas gerenciales de liderazgo, toma de decisiones, negociación, comunicación efectiva, trabajo en equipo motivación del tiempo e inteligencia emocional para el logro de sus metas personales y profesionales</li></ul>	<p>proyecto</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce los principios de la inteligencia emocional</li></ul>	<p>construcción de sus proyectos de vida</p>
--	--	---	--	--	--



		o con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales.			
--	--	--	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Martínez Ramírez A Manual de planeación estratégica para la gestión de la calidad en los servicios de salud Guadalajara Universidad de Guadalajara, 2002
- 2 Ramírez Cavassa C Creatividad, tecnología y cambio en la gestión administrativa Limusa, 2007
- 3 Covey Stephen Los siete hábitos de la gente altamente efectiva 1 ed Paidós, 2003
- 4 Araujo de Venegas AM La felicidad conyugal Un proyecto de vida Universidad de la Sabana, 2002
- 5 Goleman Daniel La inteligencia emocional Porque es más importante que el cociente intelectual 1 ed Zeta 2007
- 6 Martínez Ramírez A Manual de gestión y mejora de procesos en los servicios 1 ed Manual Moderno, 2006



Unidad de aprendizaje: Selección y preparación de alimentos

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 17  
**Total de créditos:** 5  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL UTEG, UNE) y academia de Ciencias Sociales

**Fecha de elaboración:** Agosto del 2009  
 Fecha revisión marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Selección y preparación de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selecciona alimentos de calidad para la compra almacenamiento y costeo así como el diseño y elaboración de menús procurando conservar el contenido nutricional a la hora de su preparación y teniendo una merma mínima. Aplica y sugiere diferentes fundamentos culinarios y gastronómicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selecciona adquiere almacena y prepara alimentos</li> <li>Utiliza diferentes técnicas culinarias para la preparación de alimentos</li> <li>Elabora menús estandarizados y cíclicos de acuerdo a las demandas de los individuos o colectividades</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce y domina las técnicas de preparación de alimentos y la normatividad nacional e internacional con juicio crítico sobre composición de alimentos</li> <li>Domina los procesos de producción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actúa de acuerdo con la normatividad nacional e internacional con juicio crítico</li> </ul>



	para la preparación de alimentos de acuerdo a la cultura e identidad de los individuos y las poblaciones con un enfoque humanístico y ético	y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales así como la normatividad vigente		de alimentos	
		• Se compromete con el ejercicio de su profesión considerando aspectos éticos 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			

**Bibliografía básica:**

1. Iciar Astiasarán Alimentos composición y propiedades Mac Graw Hill \* (TX531A77)
2. Coenders Química Culinaria Ed Acribia \* (TX353C6418)



## UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

- 3 Norman N Potter Joseph Hotchkins Ciencia de los Alimentos Ed Acrbia \*(TP370P672)
- 4 Gaetano Paltrinen Obtención de la carne Trillas
- 5 MD Ranken Manual de industrias de los alimentos Ed Acrbia \*(TP370 4F6618 1993)
- 6 J P Girard Tecnologia de la carne y productos cárnicos Ed Acrbia \*(TS1955T42)
- 7 Nicholas Johns Higiene de los alimentos Acrbia \* (TX537 J644418)





**Unidad de aprendizaje** Socio-antropología de la alimentación

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Practico (experimental, social y profesional)  
**Total de horas:** Horas prácticas 34 / horas teoría 34  
**Total de créditos:** 8  
**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSur, CUAItos, CUNorte CUCSur) e Instituciones Incorporadas (LAMAR IVEDEL, UTEG, UNE) y la Academia de Ciencias Sociales  
**Fecha de elaboración:** Julio del 2009  
**Fecha revisión** marzo 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Socio-antropología de la alimentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 nutrimentales para conservar los elementos positivos de la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar un diagnóstico de cultura alimentaria de una etnia de la región utilizando elementos técnicos de la antropología cultural</li> <li>Construye ensayos científicos que interpreten las diversas culturas alimentarias de las etnias de su entorno social</li> <li>Construye propuestas alimentario-nutrimentales, interculturales que permitan mejorar la producción y la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interpreta los conceptos etnia cultura interculturalidad de la aculturan y antropología cultural de la alimentación</li> <li>Comprende los elementos que determinan y condicionan la cultura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valorar el papel de la cultura alimentaria en la construcción de la identidad de la comunidad región o país en el contexto global</li> <li>Actuar con ética profesional y respeto a los valores ético-culturales y de género de</li> </ul>



	<p>identidad alimentaria mexicana tomando elementos saludables de otras culturas del contexto global en el que vivimos todo ello con un enfoque humanístico</p>	<p>bienestar y salud con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político nacional e internacional</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño</li></ul>	<p>tecnología apropiada de alimentos de las etnias de la región</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elabora propuestas educativas alimentario nutrimentales para las etnias mesoamericanas con base en el concepto de interculturalidad</li><li>• Aplica la metodología cualitativa para recuperar la cultura alimentaria de las etnias de la región</li><li>• Realiza observaciones etnográficas para estudiar las culturas alimentarias de las etnias mesoamericanas</li><li>• Realiza entrevistas a profundidad análisis archivístico e historia oral para identificar las culturas alimentarias actuales de las etnias que coexisten en su entorno social</li></ul>	<p>alimentaria como elemento fundamental para comprender la conformación de las etnias mesoamericanas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Caracteriza las culturas alimentarias de las etnias locales, regionales nacionales e internacionales</li></ul>	<p>las comunidades de trabajo</p>
--	---	--	---	--	-----------------------------------



		<p>profesional con ética responsable y visión humanística en el contexto profesional y social</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li><li>• 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</li></ul>			
--	--	--	--	--	--



		con calidad a las demandas laborales profesionales y sociales			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- Rojas Soriano Raúl Guía para realizar investigaciones Sociales 34<sup>va</sup> Ed. Plaza y Valdez Editores México, 2000
- Esteva Gustavo, Marielle Catherine Sin maíz no hay país Consejo Nacional para la Cultura y las Artes Dirección general de culturas populares e indígenas CONACULTA México 2003
- Contreras Jesús Alimentacion y Cultura Necesidades, gustos y costumbres Editorial Alfa-Omega, Barcelona, 2002
- Colección Clío La cocina mexicana a través de los siglos Yoko Sugiura Fernando González de la Vara México antiguo Clío 1996
  - Fernando González de la Vara Época prehispánica Clío 1996
  - Carlos Brokmann Haro Mestizaje culinario Clío 1996
  - Martín González de la Vara Tiempos de guerra Clío 1996
  - René Rabell Jara La bella época Clío 1996
  - Tania Carrillo king El pan de cada día Clío 1996
  - Patricia Aras Comida en serie Clío 1996



**Unidad de aprendizaje:** Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones

**Nombre del Programa Educativo:** Licenciatura en Nutrición

**Área de Formación:** Básico Particular Obligatoria  
**Eje Curricular/transversal:** Práctico (experimental, social y profesional)

**Total de horas:** Horas prácticas 51 / horas teoría 51

**Total de créditos:** 10

**Nivel académico y modalidad:** Licenciatura escolarizada

**Elaborado por:** CCC de la LN Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Ciencias de los Alimentos

**Fecha de elaboración:** Julio de 2009

Fecha revisión Marzo de 2013

Unidades de aprendizaje	Unidades de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<p>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</p> <p>Desarrolla la</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar los conceptos y metodología para la conservación y transformación de alimentos</li> <li>Aplicar la teoría y la metodología para el control de calidad, a través de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la conservación, transformación y comercialización de alimentos</li> <li>Aplicar conocimientos sobre nutrición a los procesos de transformación de alimentos</li> <li>Aplicar la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la teoría y la metodología a referente a la conservación y transformación de alimentos</li> <li>Conocer las características organolépticas la composición fisicoquímica, nutricional y las</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liderazgo y responsabilidad</li> <li>Trabajo en grupos colaborativos multinter y transdisciplinarios</li> <li>Desarrollo y actitud innovadora y creativa</li> </ul>



	<p>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</p>	<p>capacidad de participar dirigirse e integrarse a grupos colaborativos multiter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático 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 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</p>	<p>normatividad local, nacional e internacional vigente que regula la producción transformación y comercialización de alimentos</p>	<p>propiedades funcionales de los diferentes grupos de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocer y comprender los cambios fisicoquímicos que ocurren durante el procesamiento de alimentos</li><li>• Conocer la teoría y la metodología para el control de calidad, a través de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la conservación transformación y comercialización de alimentos</li><li>• Conocer la normatividad local nacional e internacional vigente que regula la producción transformación</li></ul>
--	---	--	---	---



		<p>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</p>		<p>ción y comercialización de alimentos</p>	
--	--	--	--	---	--



		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			
--	--	---	--	--	--

**Bibliografía básica:**

- 1 Academia del Área de Plantas Piloto de Alimentos Introducción a la Tecnología de alimentos México, Editorial Limusa 2003 (148 p)
- 2 Fellows P Tecnología del procesado de los alimentos principios y práctica Zaragoza, España Editorial Acribia 2007 (752 p)
- 3 M Shafiur Rahman Manual de Conservación de alimentos Zaragoza España Editorial Acribia, 2002 (X. 863 p)
- 4 Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria Guía para ISO 9001/2 Andrew Bolton, tr Luis M Cintas Izarra, Zaragoza, España Editorial Acribia, 2001 ( XI 227 p)
- 5 Helen Charley, tr Francisco Alejandro González Avila, María Eugenia Solís Torres Tecnología de alimentos Procesos Químico y Físicos en la preparación de alimentos México Editorial Limusa 1987 (reimpreso 2008) (767 p)
- 6 Potter Norman N Hotchkiss Joseph H tr Bernabé Sanz Perez et al Ciencia de los Alimentos, Madrid, España Editorial Acribia 1995 (667 p)





- 7 Paster T , The HACCP food safety facilitator's guide John Wiley and Sons, inc  
2008 (XIV, 200 p)



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PROFESORES						
PRIMER SEMESTRE						
MATERIA	NOMBRE DEL PROFESOR	CÓDIGO	NOMBRE DEL NOMBRAIMIENTO	LICENCIATURA	MAESTRIA	DOCTORADO
ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA	José Guadalupe Salazar Estrada	7816898	Profesor Investigador Titular "C"	Lic. Psicología	Maestría en Ciencias de la Salud Pública	Doctorado en Ciencias Salud
BIOÉTICA Y UNIVERSIDAD	Fernando Rivero Magaña	8613677	Profesor Asignatura B	Médico Cirujano y Partero		
BIOQUÍMICA HUMANA	María Margarita Calderon Godínez	2106447	Profesor Asignatura B	Ing. Químico	Maestría en Educación con intervención a la práctica educativa	
COMUNICACIÓN Y TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	María de Jesús Arce Alvarez	2709082	Profesor Asignatura A	Lic. Informática		
ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	Laura Vanesa Solano Santos	2948219	Profesor de Asignatura A	Lic. Nutrición	Maestría en Ciencias del Comportamiento con Orientación en Alimentación y Nutrición	
FUNDAMENTOS DE ANATOMÍA	Ramón Montes de Oca García	8314233	Profesor Investigador Asociado "C"	Médico Cirujano y Partero	Maestría en Acupuntura humana	
HISTORIA Y EPISTEMOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	Eréndira Dávila Cazares	2950297	Profesor de Asignatura A	Lic. Nutrición	Maestría en Educación	
PRÁCTICAS EN ACTIVIDADES FÍSICAS	Iriarte Bolaños Miranda	2611643	Profesor de Asignatura A	Lic. Deporte		
SOCIEDAD Y SALUD	María Guadalupe Ruelas Castillo			Lic. Psicología	Maestría en Ciencias del Comportamiento con Orientación en Alimentación y Nutrición	



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PROFESORES						
SEGUNDO SEMESTRE						
MATERIA	NOMBRE DEL PROFESOR	CÓDIGO	NOMBRAMIENTO	LICENCIATURA	MAESTRIA	DOCTORADO
BIOLOGÍA MOLECULAR	José Guadalupe Macías Barragan	2702223	Profesor Investigador Titular "A"	Lic Biología	Maestría en Ciencias biomédicas	Doctorado en Ciencias Biomédicas
BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	Maria Margarita Calderon Godínez	2106442	Profesor Asignatura B	Ing Químico	Maestría en Educación con intervención a la practica educativa	
CALCULO DIETÉTICO Y PLANEACIÓN DE MENUS	Eréndira Dávila Cazares	2950292	Profesor de Asignatura A	Lic Nutrición		
EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIO	Laura Vanesa Solano Santos	2948219	Profesor de Asignatura A	Lic Nutrición	Maestría en Ciencias del Comportamiento con Orientación en Alimentación y Nutricion	
FISIOLOGÍA HUMANA	Alfredo Mendoza Hernández	2918005	Asignatura A	Médico Cirujano y Partero	Cirujano General Gastrointestinal (especialidad)	
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	José Guadalupe Salazar Estrada	7816898	Profesor Investigador Titular "C"	Lic Psicología	Maestría en Ciencias de la Salud Pública	Doctorado en Ciencias Salud



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PROFESORES TERCER SEMESTRE						
MATERIA	NOMBRE DEL PROFESOR	CÓDIGO	NOMBRAMIENTO	LICENCIATURA	MAESTRIA	DOCTORADO
EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN SOCIAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	Centi Matilde García Cuevas	2923009	Profesor Asignatura "A"	Lic. Técnicas de la Comunicación		
FISIOPATOLOGÍA Y NUTRICIÓN	Eva Alicia Pérez Caraveo	2507307	Profesor de Asignatura A	Lic Nutrición	Maestría en Nutrición Clínica	
FUNDAMENTACIÓN DE UN PROYECTO DE NUTRICIÓN	Laura Vanesa Solano Santos	2948219	Profesor de Asignatura A	Lic Nutrición	Maestría en Ciencias del Comportamiento con Orientación en Alimentación y Nutrición	
INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	Ana Patricia Zepeda Salvador	2952167	Profesor de Asignatura A	Lic Nutrición	Maestría en Ciencias del Comportamiento con Orientación en Alimentación y Nutrición	
PROCESO ALIMENTARIO/NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA	Eva Alicia Pérez Caraveo	2507307	Profesor de Asignatura A	Lic Nutrición	Maestría en Nutrición Clínica	
PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS	Patricia Guillermina de la Peña Rubio	2813912	Profesor Investigador Asociado "B"	Lic Contaduría Pública	Maestría Gestión y Desarrollo Social	
SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Eréndira Dávila Cazares	2950292	Profesor de Asignatura A	Lic Nutrición		
SOCIO-ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	Ana Patricia Zepeda Salvador	2952167	Profesor de Asignatura A	Lic Nutrición	Maestría en Ciencias del Comportamiento con Orientación en Alimentación y Nutrición	







**Relación de convenios suscritos con entidades nacionales, vigentes al 15 de abril de 2015**

CU	Ámbito Institucional	Estado	Institución	Tipo	SE	SP	SNV	EXT	PA	IM	PUB	SS	PP	ED	COM	AT	PS	TDS	CUE	Proceder	Aplica	Observaciones	Fecha Inicio	Fecha Meses	Renovación	Fecha fin
1	Estatal	Jalisco	Agreementos C.V. SOFOFAM de Jalisco S.A. de CV	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		14/06/2013	14/06/2018		sep-13
	Estatal	Jalisco	Asociación de Empresas del 20 de Noviembre S.C	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		21/03/2013	21/03/2018		sep-13
1	Estatal	Jalisco	Asociación de Universos de la Unidad de Regio-Intercambio	Gral	SE				PA											CUMPLES	Todos los Centros		30/11/2010	30/11/2015		ene-11
1	Estatal	Jalisco	Academico Mexicano de	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		16/01/2013	30/09/2015		
1	Estatal	Jalisco	Academico de los	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		16/01/2014	26/08/2015		feb-14
1	Estatal	Jalisco	Academico de Amalillo	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		04/03/2013	30/09/2015		sep-13
1	Estatal	Jalisco	Academico de Amalillo	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		03/06/2006	7/1		
1	Estatal	Jalisco	Academico de Amalillo	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		16/09/2013	30/09/2015		sep-13
1	Estatal	Jalisco	Academico de Amalillo	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		20/03/2014	30/09/2015		ene-14
1	Estatal	Jalisco	Academico de Amalillo	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		20/03/2014	30/09/2015		sep-13
1	Estatal	Jalisco	Academico de Amalillo	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		20/03/2014	30/09/2015		ene-14
1	Estatal	Jalisco	Academico de Amalillo	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		20/03/2014	30/09/2015		sep-13
1	Estatal	Jalisco	Academico de Amalillo	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		20/03/2014	30/09/2015		sep-13
1	Estatal	Jalisco	Academico de Amalillo	Gral					PA											CUMPLES	Todos los Centros		20/03/2014	30/09/2015		sep-13





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
VICERRECTORÍA EDUCATIVA

CALLE DON BUENAVENTURA 100, GUADALAJARA, GUJ, 44100

Tel: (31) 244 11 11

Fax: (31) 244 11 11

www.udg.mx

Relación de convenios suscritos con entidades nacionales, vigentes al 15 de abril de 2015

Nº	Ámbito Territorial	Estado	Institución	Tipo	SE	EP	INV	EXT	PA	IM	PUB	SS	PP	SS	PP	DIS	COM	AY	RS	RES	CUA	Protección	Aplicar	Descripciones	Fecha Inicio	Fecha Término	Renovación	Fecha año
1	Estatal	Jalisco	Asesorías de Jalisco	Gral					PA		PUB														13/06/2000	7/1		ago-13
1	Estatal	Jalisco	Servicio de Asesoría Jurídica A.C.	Gral					PA		PUB														10/06/2013	10/09/2016		may-11
1	Estatal	Jalisco	Asesoría Jurídica del Estado de Jalisco AC	Gral					PA		PUB														11/05/2011	11/05/2016		
1	Estatal	Jalisco	Centro de Asesoría Funcionaria	Gral					PA		PUB														09/03/2015	03/03/2020		may-15
1	Estatal	Jalisco	Centro de Capacitación y Cooperación Vías S.C.	Gral					PA		PUB														09/03/2014	09/03/2019		may-15
1	Estatal	Jalisco	Centro de Estudios Investigativos y de Servicios	Gral					PA		PUB														01/04/2014	01/04/2019		jun-14
1	Estatal	Jalisco	Centro Integral de Justicia Integral CIBIJ	Gral					PA		PUB														09/03/2012	03/03/2017		may-12
1	Estatal	Jalisco	Grupo de Asesorías Jurídicas y de Planeación de la Universidad de Guadalajara	Gral					PA		PUB														23/06/2014	23/06/2019		may-14
1	Estatal	Jalisco	Centro de Asesoría Jurídica de la Universidad de Guadalajara	Gral					PA		PUB														09/03/2013	09/03/2018		jul-13

Condicionales financieros: México (PA) (31) 244 11 11, Jalisco (PA) (31) 244 11 11, www.udg.mx





Relación de convenios suscritos con entidades nacionales, vigentes al 15 de abril de 2015

Clasificación	Ámbito Territorial	Estado	Institución	Tipo	IE	IP	INV	EXT	PA	IM	PUB	SB	IP	ED	COM	AT	PS	TES	CUA	Proveedor	Aplica	Observaciones	Fecha Inicie	Fecha Termino	Renovación	Fecha Alta
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
1	Nacional		Consejo de Coordinación de Estados del Distrito Federal, A.C.	Gen	IE	IP	INV		PA		PUB									GUADAJALARA	Todos los Centros		08/10/2011	30/12/2016		05-11
1	Nacional		Sistema de Estudios de Estadística del Estado de México AC	Gen			INV		PA		PUB	SB								GUADAJALARA	Todos los Centros		25/06/2010	25/06/2017		agosto 2017
1	Estatal	Jalisco	Colegio de Posgrado de Administración Financiera y Probos de Datos, S.C.	Gen	IE	IP	INV		PA		PUB									GUADAJALARA	Todos los Centros		*10/02/2014	*10/02/2019		JUL-14
1	Nacional		Colegio de Posgrado de Estadística en Estadística de Empresas del Estado de Sonora	Gen	IE	IP	INV		PA		PUB									GUADAJALARA	Todos los Centros		10/11/2010	10/11/2015		enero-11
1	Estatal	Jalisco	Grupo Nacional de Empresas, A.C	Gen			INV		PA		PUB									GUADAJALARA	Todos los Centros		20/01/2014	20/01/2019		enero-14
1	Estatal	Jalisco	Consejo Mexicano de Investigación y Productos Mutuistas	Gen	IE	IP	INV		PA		PUB									GUADAJALARA	Todos los Centros		20/01/2012	20/01/2017		enero-12
1	Estatal	Jalisco	Consejo Mexicano Investigador de la Realidad	Gen	IE	IP	INV		PA		PUB									GUADAJALARA	Todos los Centros		20/05/2013	20/05/2019		junio-13
1	Estatal	Jalisco	Comisión de Planeación de la Universidad de Guadalajara	Gen			INV		PA		PUB									GUADAJALARA	Todos los Centros		20/02/2013	20/02/2018		mayo-13
1	Estatal	Jalisco	Comisión de Planeación de la Universidad de Guadalajara	Gen			INV		PA		PUB									GUADAJALARA	Todos los Centros		16/02/2010	16/02/2015		sept-10





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

VICERRECTORÍA EJECUTIVA

COORDINACIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

Relación de convenios suscritos con entidades nacionales, vigentes al 15 de abril de 2015

ID	Estado	Entidad	Institución	Tipo	SE	SP	INV	EST	PA	CA	FCB	ENB	COM	AT	PS	TES	CLU	Proveer	Aplicar	Observaciones	Fecha inicio	Fecha término	Renovación	Fecha alta
1	Estado	Jalisco	Comercio de Gestión de Servicios Profesionales SC	Gen	SE	SP	INV	PA	CA	FCB									Todos los Centros		26/07/2012	26/07/2017		Nov-2
	Estado	Jalisco	SEMP Municipal de Jalisco	Gen	SE	SP	INV	PA	CA	FCB									Todos los Centros		18/04/2014	30/04/2019		Nov-14
	Estado	Jalisco	SEMP de Jalisco	Gen	SE	SP	INV	PA	CA	FCB									Todos los Centros		09/10/2013	09/10/2018		Nov-13
	Estado	Jalisco	Asesoría Municipal de Colegios de Enseñanza Secundaria A.C.	Gen	SE	SP	INV	PA	CA	FCB									Todos los Centros		25/02/2013	25/02/2018		Nov-13
	Estado	Jalisco	Fondo de Labor S.A. de C.V.	Gen	SE	SP	INV	PA	CA	FCB									Todos los Centros		29/10/2014	29/10/2019		Nov-14
	Nacional	Jalisco	Fundación JES	Gen	SE	SP	INV	PA	CA	FCB									Todos los Centros		19/10/2013	19/10/2018		Nov-14
	Estado	Jalisco	Unión de Colegios y Liceos Social para el Futuro AC	Gen	SE	SP	INV	PA	CA	FCB									Todos los Centros		03/02/2011	03/02/2016		Nov-11
	Nacional	Jalisco	Instituto Nacional de Estadística y Geografía A Informática RED	Esp						IM									CUVALLES	Integrar los datos de los Centros de CUVALLES al programa regular de CUVALLES	26/03/2012	T		Nov-14
	Nacional	Jalisco	Instituto Tecnológico de Celaya	Gen	INV	PA	CA	FCB											CUVALLES		23/03/2014	23/03/2017	RA-3	Nov-14
	Estado	Jalisco	Instituto de Investigaciones y Estudios Interdisciplinarios A.C.	Gen	INV	PA	CA	FCB											CUVALLES	Todos los Centros	19/10/2013	19/10/2018		Nov-14
	Estado	Jalisco	CMG Interactiva S.A. de C.V.	Gen	INV	PA	CA	FCB	OB	IMP									CUVALLES	Todos los Centros	13/03/2014	13/03/2019		Nov-14











**Relación de convenios suscritos con entidades nacionales, vigentes al 15 de abril de 2015**

ID	Unidad Terminología Estratégica	Estado	Institución	Tipo	SE	SP	RDV	EXT	PA	IM	PUB	US	PP	ED	COM	AT	PS	RES	CELE	Problema	Aplicar	Observaciones	Fecha inicio	Fecha término	Renovación	Fecha alta
				Grat	RDV	RDV	RDV	RDV	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA
1		Jalisco	Univ. Local de Caba de Jalisco C.U.C. del Ingiero San Francisco Arceca A.C.	Grat																CUALLES	"Todos los Centros		24/02/2013	24/02/2018		16/01/13
1	Escuela	Jalisco	Univ. Estatal México Comercio Organiz Pública A.C.	Grat																CUALLES	"Todos los Centros		16/02/2012	16/02/2017		16/01/12
1	Nacional	México	Universidad Tecnológica y del Profesional	Grat																CUALLES	"Todos los Centros		08/12/2014	08/12/2017		16/01/14
1	Nacional	México	Universidad Feroz Vidriera	Grat																CUALLES	"Todos los Centros		08/12/2014	08/12/2019		16/01/14

**Clave de las modalidades**

AT: Asesorías

CC: Cursos de actualización

COM: Servicios de complemento de roles de especialistas, simple

CELE: Simposio

ED: M.P. Estrategia de docencia

EXT: Investigación y difusión cultural

IM: Incentivos de confianza

PA: Incentivos de práctica asistencial

PP: Incentivos de calidad y eficiencia

PS: Proyectos de investigación

PA: Programa académico de asesoría, supervisión de tesis, tesis, proyectos, Monografías, etc

PP: Talleres profesionales

PS: Prácticas de asesoría

RDV: Matriculación, inscripción, retención o traslado de alumnos

RES: Prácticas de servicio social

RES: Asesoría de tesis, autoevaluación

T1: "traje de batalla"

SF: Simposio





## Laura Vanesa Solano Santos

---

### Generales

Lugar de Nacimiento Tepehuaje de Morelos, Jalisco

Fecha de Nacimiento 22 de enero de 1982

Estado Civil Casada

### Educación

1987-1993 Escuela Primaria No 667, José María Morelos y Pavón

- **Certificado**

1993-1996 Secundaria Técnica No 12 Tepehuaje de Morelos Jal

- **Certificado**

1997-1999 Preparatoria Regional de San Martín de Hidalgo  
Lic Javier Michel Vega

- **Título y Cedula Profesional**

2004-2007 Universidad de Guadalajara  
Centro Universitario de los Valles  
Carrera Licenciatura en Contaduría Pública

- **Título y Cedula Profesional**

2009-2012 Universidad de Guadalajara  
Centro Universitario del Sur  
Carrera Licenciatura en Nutrición

- **Título**

Maestría en Ciencia del Comportamiento, con Orientación en  
Alimentación y Nutrición



## Experiencia

De 2011 a la fecha Universidad de Guadalajara  
Centro Universitario del Sur y Centro Universitario de los Valles de Enero  
2015

Profesor de asignatura de las materias

- Metodología de la Investigación (Lic. Nutrición)
- Metodología de la Investigación (Médico Veterinario y Zootecnista)
- Economía y Política Alimentaria (Lic. Nutrición)
- Economía y Política Alimentaria (Lic. Nutrición)(Nuevo Plan de estudios)
- Seminario de Investigación en Administración y Comercialización de Alimentos (Lic. Nutrición)
- Investigación epidemiológica en Enfermería (Lic. Enfermería)
- Investigación cualitativa en salud (Lic. Médico Cirujano y Partero)
- Investigación cualitativa en salud (Licenciatura en Seguridad Laboral Protección Civil y Emergencias)
- Diseño Experimental (Lic. Médico Cirujano y Partero)
- Manejo de Grupo
- Nutrición (Lic. Psicología)

Tutor de Inducción y Trayectoria en el Centro Universitario del Sur desde  
Febrero 2011 a la fecha

- Calendario 2011-A
- Calendario 2012-A
- Calendario 2012-B
- Calendario 2013-A
- Calendario 2013-B
- Calendario 2014-A
- Calendario 2014-B
- Calendario 2015-A

## Libros y Artículos

- Artículo

Alma Gabriela Martínez Moreno Antonio López-Espinoza Imelda de León López, Laura Vanesa Solano Santos Fernando Hernández-Leonardo (2014) Conditioned Taste Aversion Diminishes Sugar Intake Food and Nutrition Sciences, 5, 997-1004 <http://dx.doi.org/10.4236/fns.2014.511110>

Capítulo de libro "El hábito de beber" en el libro "Hábitos Alimentarios Psicobiología y Socioantropología de la Alimentación"





Editores Antonio Lopez-Espinoza y Claudia Rocío Magaña Gonzalez  
Editorial Mac Graw Hill. ISBN 978-607-15-1206-2

Capítulo de Libro "Control Conductual y Obesidad infantil" en el libro "Mexico Obeso" Editores. Antonio Lopez-Espinoza, Alma Gabriela Martinez-Moreno y Patricia Josefina Lopez-Unarte

Editorial Universitaria. ISBN 978 607 742 113 9

## Diplomados

Diplomado "LA TERAPIA NUTRICIONAL APLICADA A LA CLÍNICA" del 5 al 28 de julio de 2010

Diploma otorgado por la Universidad de Guadalajara a través del Sistema de Educación Media Superior por haber **Acreditado** los 4 módulos correspondientes al Diplomado "Inducción a la Formación por Competencias en Educación Superior" realizados en el Centro Universitario del Sur de marzo a agosto de 2011

- Constancia otorgada por la Universidad de Guadalajara a través del Sistema de Educación Media Superior por haber participado como **Asistente** en el Módulo I Fundamentos de la Educación Basada en Competencias, del Diplomado "Inducción a la formación por Competencias en Educación Superior" realizado en el Centro Universitario del Sur, del 24 al 14 de abril de 2011
  
- Constancia otorgada por la Universidad de Guadalajara a través del Sistema de Educación Media Superior por haber participado como **Asistente** en el Módulo II Diseño de estrategias didácticas para el Desarrollo de Competencias, del Diplomado "Inducción a la formación por Competencias en Educación Superior" realizado en el Centro Universitario del Sur, del 4 al 31 de mayo de 2011
  
- Constancia otorgada por la Universidad de Guadalajara a través del Sistema de Educación Media Superior por haber participado como **Asistente** en el Módulo III Evaluación de competencias, del Diplomado "Inducción a la Formación por Competencias en Educación Superior" realizado en el Centro Universitario del Sur, del 15 de junio al 15 de julio de 2011
  
- Constancia otorgada por la Universidad de Guadalajara a través del Sistema de Educación Media Superior por haber participado como **Asistente** en el Módulo IV introducción al Diseño de Módulos por Competencias, del Diplomado "Inducción a la Formación por Competencias en Educación Superior" realizado en el Centro Universitario del Sur, del 20 de julio al 31 de agosto de 2011



**Presentación de trabajos de investigación presentados en (congresos y coloquios) nacionales e internacionales**

Diplomado otorgado por el Centro Universitario del Sur por participar como ASISTENTE al tercer Diplomado Internacional "LA TERAPIA NUTRICIONAL APLICADA A LA CLÍNICA" Julio de 2011

Modulo I "Tutoría de Inducción" del Diplomado en innovación para la **tutoría académica**, que oferta la Coordinación de Innovación Educativa y Pregrado (CIEP)

Constancia otorgada por el Centro de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición del Centro Universitario del Sur por participar como ponente del trabajo titulado: **EFEECTO DE LA LECHE DE SOYA SOBRE LA HIPERGLUCEMIA** presentado en el II Coloquio Nacional de Investigación para Estudiantes Universitarios, fecha 24 de noviembre de 2010

Ponencia en el Coloquio 2012 del Centro de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN) llamado "EFEECTO DEL CONSUMO DE CHIA (Salvia Hispánica) EN LA INFLAMACIÓN Y ESTADO NUTRICIONAL EN PACIENTES CON CÁNCER DE MAMA"

Ponencia en el Coloquio 2013-A del Centro de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN) llamado "CARACTERIZACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA EN PACIENTES CON CÁNCER"

Ponencia en el Coloquio 2013-B del Centro de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN) llamado "CARACTERIZACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA Y ESTADO NUTRICIONAL EN PACIENTES CON CÁNCER"

Ponencia en el Coloquio 2014 del Centro de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN) llamado "CONDUCTA ALIMENTARIA Y ESTADO NUTRICIONAL EN PACIENTES CON CÁNCER"

Certificado por la presentación del trabajo de investigación "FOOD INTAKE AND BODY MASS INDEX IN ADULTS WITH CHRONIC-DEGENERATIVE DISEASES AND NEURODEGENERATIVE SOUTHERN JALISCO, MÉXICO" en XVI Congreso Latinoamericano de Nutrición Palacio de Convenciones de la Habana Cuba del 12 al 16 de noviembre 2012

Certificado por la presentación del trabajo de investigación "EFFECT OF CHIA (SALVIA HISPANICA L.) CONSUMPTION ON TNF $\alpha$  LEVELS AND NUTRITIONAL STATUS IN BREAST CANCER PATIENTS" En el IUNS 20th International Congress of Nutrition en Granada, España del 15 al 20



septiembre 2013

Constancia que otorga La Asociación Mexicana de Miembros y Facultades y Escuelas de Nutrición, A.C por participar con el trabajo de investigación **"Conducta alimentaria y Estado Nutricional en Pacientes con Cáncer"** en el XXIX Congreso de la AMMFEN "Del Hambre a la Obesidad Magnitud, Trascendencia y Vulnerabilidad" que se llevó a cabo en Boca del Rio, Veracruz del 7 al 9 de mayo 2014

Constancia que otorga La Asociación Mexicana de Miembros y Facultades y Escuelas de Nutrición, A.C por participar con el trabajo de investigación **"Tamaño de la porción y conducta alimentaria en niños preescolares"** en el XXIX Congreso de la AMMFEN "Del Hambre a la Obesidad Magnitud, Trascendencia y Vulnerabilidad" que se llevo a cabo en Boca del Rio, Veracruz del 7 al 9 de mayo 2014

### **Estancias de investigación**

Estancia academica en Hospital Clínico Quirúrgico "Hermanos Ameijeiras" en la Habana, Cuba, abarcando los siguientes aspectos cuidados nutricionales en el paciente con enfermedades orgánicas crónicas, cuidados nutricionales en el paciente con cancer y nutrición artificial, fecha del 19 al 23 de noviembre 2012

Estancia de investigación en el Área de Psicobiología en la Facultad de Psicología de la Universidad de Murcia, España con el Catedrático de Psicobiología José María Martínez Selva de 01 de septiembre al 01 de octubre del 2013 para el desarrollo de la investigación "Caracterización de la conducta alimentaria y estado nutricional en pacientes con cáncer"

### **Constancias**

Constancia expedida por el Centro Universitario de los Valles por la participación en el evento **"DeclaraSAT 2006"**, fecha 26 de abril de 2006

Diploma otorgado por la Administración General de Asistencia al Contribuyente, Administración Local de Asistencia al Contribuyente de Zapopan por haber participado en 9 Módulos del **"Programa de actualización para personas encargadas del cumplimiento de las obligaciones fiscales a nombre de terceros"**, fecha agosto de 2006

Constancia otorgada por el Departamento de Ciencias Económico Administrativas del Centro Universitario de los Valles por haber participado en la conferencia de **"AUDITORÍA INTERNA, RIESGOS Y FRAUDES"** en el marco de la SEMANA DEL CONTADOR del 21 al 25 de mayo de 2007

Constancia otorgada por el Departamento de Ciencias Económico Administrativas del Centro Universitario de los Valles por haber participado



en la conferencia de **"AUDITORÍA INTEGRAL EN LA ADMINISTRACION PUBLICA FEDERAL"** en el marco de la **SEMANA DEL CONTADOR** del 21 al 25 de mayo de 2007

**Reconocimiento** por estudiante sobresaliente del Centro Universitario de los Valles de Licenciado en Contaduría Pública otorgado por la Universidad de Guadalajara en la **Ceremonia de Reconocimiento y Estimulo a Estudiantes Sobresalientes**, fecha 23 de mayo de 2008

Constancia otorgada por el Centro Universitario del Sur por asistir a las **VIII Jornadas de Actualización en Nutrición**, fecha septiembre de 2009

Constancia otorgada por la División de Bienestar y Desarrollo Regional del Centro Universitario del Sur por la destacada participación en la **"IX Jornadas de Actualización de la Licenciatura en Nutrición"** del 17 y 18 de noviembre de 2010

Constancia que otorga Instituto Mexicano del Seguro Social por participar dando **"asesoría nutricional a los pacientes del Grupo Servicios de Enlace"** fecha Septiembre a Diciembre 2010

Reconocimiento que otorga el H Ayuntamiento de Tamazula de Gordiano en coordinación con el Comité de Salud por el apoyo al **"Programa Juntos por un Tamazula libre de Obesidad Infantil"** fecha septiembre 2011

Constancia que otorga la División de Bienestar y Desarrollo Regional del Centro Universitario del Sur por su participación en **"V Nutreton"** fecha 8 de septiembre 2011

Constancia otorgada por la División de Bienestar y Desarrollo Regional del Centro Universitario del Sur por la destacada participación en la **"X Jornadas de Actualización de la Licenciatura en Nutrición"** del 15 y 16 de noviembre de 2011

Constancia que otorga El Centro Universitario del Sur por participar en los cursos intensivos de verano **"Dietas Alternativas"** fecha 30 noviembre 2011

Constancia otorgada por el Centro de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición del Centro Universitario del Sur por participar como **asesor del trabajo: Suicidio en jóvenes de Jalisco** en el III Coloquio Nacional de Investigación para Estudiantes Universitarios, fecha 1 de diciembre de 2011

Constancia otorgada por el Centro Universitario del Sur por participar en las actividades realizadas de la **Semana del Cerebro, CUSur 2012**, celebrada del 28-30 de marzo 2012

Constancia otorgada por el Centro Universitario del Sur por participar de apoyo en las actividades realizadas en la **EXPO CEREBRO** Semana del Cerebro, CUSur 2012, celebrada del 28-30 de marzo 2012





Constancia otorgada por el Centro Universitario del Sur por asistir al curso **"Herramientas básicas para profesores para la investigación y la asesoría de trabajos documentales"** efectuado en el Centro Universitario del Sur, los días 2 al 16 de julio del 2012

Constancia otorgada por el Centro Universitario del Sur por asistir al **"Curso Básico de Estadística"** efectuado en el Centro Universitario del Sur, los días 9 al 13 de julio del 2012

Certificado de asistencia al **"Congreso Latinoamericano de Nutrición Promoción de Salud y Prevención de Enfermedades"** fecha 12 al 16 noviembre 2012

Constancia que otorga el Centro de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición por participar como asesor del trabajo **"Programa de Azoteas Blancas en el Fraccionamiento Hacienda de Oriente en Autlán de Navarro"** en el **IV Coloquio Internacional de Investigación para Estudiantes Universitarios (CIEIU)** fecha 13 de diciembre 2012

Certificado de asistencia al **IUNS 20th International Congress of Nutrition, Granada, España** del 15 al 20 septiembre 2013

Constancia que otorga la Universidad de Guadalajara por participar como **APLICADOR** de la **PRUEBA DE APTITUD ACADEMICA** Ciclo escolar 2014-A fecha 09 noviembre 2013

Constancia por ser miembro del jurado en carácter de secretaria del trabajo **"Salud Nutricional en escolares del Municipio de Tuxpan, Jalisco"** de la pasante C Chavez Casillas Olivia fecha 14 noviembre 2013

Constancia que otorga la Universidad de Guadalajara a través del Centro de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición por su participación como **colaborador** en el **"V Coloquio Internacional de Investigación para Estudiantes Universitarios (CIEIU)"** fecha 28 de noviembre 2013

Constancia que otorga la Universidad de Guadalajara a través del Centro de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición por su participación como **Miembro del Jurado Evaluador** del **"V Coloquio Internacional de Investigación para Estudiantes Universitarios (CIEIU)"** fecha 28 de noviembre 2013

Testimonio de Desempeño Satisfactorio que otorga El Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A.C obteniendo en el Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Nutrición fecha 10 enero 2014

Constancia por ser miembro del jurado en carácter de secretaria del trabajo **"Efecto de las dietas con distinta densidad calórica sobre el consumo de alimento y el desarrollo de obesidad"** de la pasante C Espinoza Gallardo Ana Cristina fecha 30 de enero 2014

Constancia de asistencia y participación en **"XXIX Congreso de la**



**AMMFEN "Del Hambre a la Obesidad: Magnitud, Trascendencia y Vulnerabilidad"** llevado a cabo en Boca del Río, Veracruz. Fecha 7 al 9 de mayo 2014

## **Referencias**

Dra. Alma Gabriela Martínez Moreno  
Coordinadora académica de la Maestría en Ciencia del Comportamiento  
con orientación en Alimentación y Nutrición  
01 (341) 575 22 22 ext. 46127

Dr. Antonio López Espinoza  
Director del Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y  
Nutrición (CICAN)  
Tel: 01 (341) 575 22 22 ext. 46123

Mtro. Alejandro Mercado Méndez  
Secretario Administrativo del Centro Universitario del Sur  
Teléfono: 01(341) 57 52224, extensión 46004

Mtro. Miguel Ángel Rangel Romero  
Jefe de Departamento de Ciencias Exactas, Tecnologías y Metodologías del  
Centro Universitario del Sur  
Teléfono: 01(341) 57 52222, extensión 46013

---

LN Laura Vanesa Solano Santos



# Macías Barragán José Guadalupe

Apellido Paterno      Apellido Materno      Nombre eq

## DATOS PERSONALES

Fecha de Nacimiento      14 de marzo de 1979  
Lugar de Nacimiento      Zacatecas Zac. México  
Nacionalidad      Mexicano  
Género      Masculino  
Dirección      Zapopan, Jalisco



## IDENTIFICACIONES

CURP      MABG790314HZSCR01  
Correo oficina      josemacias@valles.udg.mx

## Educación

**Licenciatura en Biología. 1997-2002**  
Universidad Autónoma de Aguascalientes  
Aguascalientes, Aguascalientes México  
Grado Biólogo

**Doctorado Directo en Ciencias Biomédicas. 2004-2008**  
Universidad de Guadalajara  
Guadalajara, Jalisco. México  
Grado Doctor en Ciencias

**Estancia Posdoctoral 2009**  
Universidad de Guadalajara  
Guadalajara, Jalisco México

**Estancia Posdoctoral 2010-2011**  
Universidad de Florencia  
Firenze, FI Italia

## Lenguas Extranjeras

Inglés      95%  
Francés      50%  
Italiano      95%

## Experiencia Profesional

- Laboratorio de Histocompatibilidad e Inmunogenética para el trasplante renal Universidad Autónoma de Aguascalientes Aguascalientes
- Catedrático titular de la materia de Biología Pregrado, Aguascalientes, Aguascalientes
- Profesor de las materias de dibujo anatómico, fisiología, bioquímica y biología Pregrado, Zacatecas
- Profesor responsable de las prácticas de laboratorio de Inmunología de la licenciatura en médico cirujano partero Universidad de Guadalajara Guadalajara, Jalisco
- Profesor de la materia de Bases Funcionales de la psique humana Licenciatura en Psicología, Centro Universitario de los Valles, Universidad de Guadalajara Guadalajara, Jalisco
- Profesor de la materia de Bases Biológicas de la psiquismo humano Licenciatura en Psicología Centro Universitario de los Valles Universidad de Guadalajara Guadalajara, Jalisco
- Profesor de la materia de estructura y función celular II, Expresión genica en células eucariotes Doctorado en Ciencias en Biología Molecular Centro Universitario de Ciencias de la Salud Universidad de Guadalajara Guadalajara, Jalisco 2012A
- Profesor de la materia de Seminario V Doctorado en Ciencias en Biología Molecular Centro Universitario de Ciencias de la Salud Universidad de Guadalajara Guadalajara, Jalisco 2013A

## Últimas Publicaciones internacionales

- 1 Title Update on the pathophysiology of liver fibrosis Author(s) Pinzani Massimo, **Macías-Barragán Jose**  
Source EXPERT REVIEW OF GASTROENTEROLOGY & HEPATOLOGY Volume 4 Issue 4 Pages 459-472 DOI 10.1586/EGH 10 47 Published. AUG 2010  
ISSN 1747-4132
- 2 The multifaceted role of prifenedone and its novel targets **J Macías-Barragán, A Sandoval-Rodriguez, J Amendanz-Borunda** Published 2010  
Source Fibrogenesis & Tissue Repair  
ISSN 1755-1536  
CITAS TIPO A (6)
- 3 Title Alpha-lipoic acid regulates heme oxygenase gene expression and nuclear Nrf2 activation as a mechanism of protection against arsenic exposure in HepG2 cells Author(s) Huerta-Olvera Selene **Macías-Barragán Jose** Ramos-



Marquez Martha  
Source ENVIRONMENTAL TOXICOLOGY AND PHARMACOLOGY Volume 29 Issue 2 Pages 144-149 DOI  
10.1016/j.etap.2009.12.004 Published MAR 2010  
ISSN 1382-6689

4 Title Lipoic acid regulates glutathione heme oxygenase gene expression and nuclear Nrf2 activation as a mechanism of protection against arsenic exposure in HepG2 cells  
Author(s) Huerta-Olivera Selene G, **Macias-Barragan Jose**, Bueno-Topete Minam R, et al  
Source TOXICOLOGY LETTERS Volume 180 Supplement 1 Pages S35-S35 DOI 10.1016/j.toxlet.2008.06.657  
Published OCT 5 2008  
ISSN 0378-4274

5 Title EXPERIMENTAL CHOLESTASIS IS ASSOCIATED WITH INCREASED SNON/SK1/SMAD7 EXPRESSION AND SMAD2 SIGNALING  
Author(s) Bueno-Topete Minam, Martinez-Rizo Abril Garca-Bena-Vides Leonel; **Macias-Barragan Jose**, et al  
Source HEPATOLOGY Volume 48 Issue 4 Supplement S Pages S31A-S32A Meeting Abstract 1401  
Published OCT 2008  
ISSN 1527-3350

6 Title Alpha lipoic acid attenuates cadmium-induced inflammatory cytokine expression and apoptosis in HepG2 cells  
Author(s) **Macias-Barragan Jose** G., Bueno-Topete Minam R., Armendariz-Borunda Juan, S Huerta Olivera S, Siller F  
Source CYTOKINE Volume 43 Issue 3 Pages 241-241 DOI 10.1016/j.cyto.2008.07.060 Published SEP 2008  
ISSN 1043-4666

7 Title AD-hupa effects on transcription factors T-BET/GATA3 in bleomycin-induced experimental scleroderma  
Author(s) Galvez Francisco J, Marquez Ana L, Navarro-Parida Jose, **Macias-Barragan Jose**, et al  
Source CYTOKINE Volume 43 Issue 3 Pages 316-316 DOI 10.1016/j.cyto.2008.07.392 Published SEP 2008  
ISSN 1043-4666

8 Title Effects of cadmium and alpha-lipoic acid on the antioxidant, stress and apoptotic response of HepG2 cells  
Author(s) **Macias-Barragan J. G.**, Huerta-Olivera S H., Siller-Lopez F  
Source JOURNAL OF HEPATOLOGY Volume 48 Supplement 2 Pages S165-S166 DOI 10.1016/S0168-8278(08)60434-1 Meeting Abstract 432 Published 2008  
ISSN 0168-8278

9 Title Alpha-lipoic acid prevents arsenic toxicity in HepG2 cells by upregulation of GSH content, metabolic activity and HOX1 gene expression  
Author(s) Huerta-Olivera Selene, **Macias-Barragan Jose**, Armendariz-Borunda Juan et al  
Source TOXICOLOGY LETTERS Volume 172 Pages S47-S48 DOI 10.1016/j.toxlet.2007.05.151 Published OCT 7 2007  
ISSN 0378-4274

#### Estado actual

- Miembro de la Sociedad Mexicana de Inmunología Ciudad de México
- Miembro de la Sociedad Mexicana de Bioquímica Ciudad de México
- Miembro de la Sociedad Italiana para el Estudio del Hígado A.I.S.F (por sus siglas en italiano) Roma
- Miembro de la Sociedad Europea para el Estudio del Hígado EASL (por sus siglas en inglés) Suiza
- Profesor Investigador Titular A CUVALLS, Universidad de Guadalajara México
- Miembro de la Academia de Salud y Bienestar CUVALLS Universidad de Guadalajara México
- Miembro del Cuerpo Académico en Investigación Biomédica Básica 677 CUVALLS
- Miembro del Sistema Nacional de Investigadores SNI, nivel candidato
- Profesor del Doctorado en Ciencias Biomédicas, programa perteneciente al PNPC del CONACYT
- Profesor del Doctorado en Biología Molecular en Medicina, programa perteneciente al PNPC del CONACYT
- Investigador invitado para evaluación/visión de proyectos de solicitudes del CONACYT para apoyos en "Ciencia Básica" "Fondos Sectoriales" y "Problemas nacionales" en el área de Salud
- Investigador del Instituto de Biología Molecular en Medicina y Terapia Génica CUCS Universidad de Guadalajara México







## ► Eréndira Dávila Cázares

Juan de la Barrera 106, Col. Niños Heroes, Ameca, Jalisco

Teléfono celular 3757604520

Teléfono de casa: (01 375) 7581169

Correo electrónico: erendavila@hotmail.com

### Información Personal

Lugar de Nacimiento Ameca, Jalisco

- Fecha de Nacimiento 20 de Noviembre de 1988.

Estado Civil Unión Libre

Edad 26 años.

### Formación académica

Lic. En Nutrición (2008-2013).

Centro Universitario Del Sur (FEB 2008-DIC 2010)-Centro Universitario de Ciencias de la Salud (FEB 2011-FEB 2013). Universidad de Guadalajara.

### Experiencia Profesional

- **CUCS.** Practicante de Nutrición de Ciencias de los Alimentos, en Empresa Verde Valle, Guadalajara, Jal (Junio 2011-Diciembre 2011).

### Área. Laboratorio

#### Actividades:

- ✓ Control de Calidad
- ✓ Análisis Físico-Químicos de Materia Prima y Producto Terminado en base a Normas Oficiales HACCEP.
- Pasante de nutrición en Hospital Regional de Ameca (2012- 2013).

### Área: Nutrición Clínica

#### Actividades

- ✓ Evaluaciones del Estado Alimenticio Nutricional, Cálculos Dietéticos, Tratamientos Dietético- Alimenticios, Terapias Médico-Nutricional y Consultas.



#### Área Administración de Servicios de Alimentos

##### Actividades:

- ✓ Selección de Alimentos, Preparación de Alimentos, Control de Gastos, Aplicación de Normas de Control de Calidad, Distribución de Alimentos, Almacenamiento de Alimentos, Preparación y Consumo de Alimentos de acuerdo a la Legislación Sanitaria.

##### ► Hospital Regional de Ameca:

- ✓ Organizadora del Curso- taller "Manejo de dietas en el paciente hospitalario", el 18 de Mayo del 2012.  
Hospital Regional de Ameca (Ameca, Jal).

Detalles del curso Se capacitó al personal de cocina de diferentes regiones de Jalisco para conocer y diseñar los diferentes tipos de dietas hospitalarias, abarcando dieta correcta, normas de calidad, higiene y seguridad alimenticia.

##### ► CUValles:

###### Actividades

- ✓ Instructora del taller de "Nutrición" en los Cursos infantiles de Verano 2012 (CUVALLES), del 9 al 20 de julio del 2012
- ✓ Instructora del taller de "Nutrición", impartido como parte del Programa de Formación Integral, para el calendario escolar 2012B, llevado a cabo del 27 de Agosto al 07 de Diciembre de 2012.
- ✓ Instructora del taller de "Vida Saludable" impartido como parte de Formación Integral, periodo del 27 de marzo al 31 de mayo, ciclo escolar 2013 A
- ✓ Tallerista en los cursos de verano 2013 (CUVALLES).
- ✓ Participante en el comite de logistica y apoyo para el proceso de re acreditacion del programa educativo de la Lic. En Administración Junio a octubre del 2012 (CUVALLES).
- ✓ Participante en el comité de logística y apoyo para el proceso de re acreditación del programa educativo de la Lic. En Contaduría. Junio a octubre del 2012. (CUVALLES).



- ✓ Ponente en la Conferencia "Día Mundial de la Alimentación", con los estudiantes de primer semestre del Programa Educativo de Derecho en el marco del Encuentro de Tutorías 2013B, el día 16 de Octubre de 2013.
- ✓ Ponente en la conferencia del Día Mundial de la Alimentación con el tema "Alimentación para todos", el día 16 de Octubre de 2015.

#### Aptitudes

- ✓ Facilidad de Habla
- ✓ Capacidad de aprender fácilmente.
- ✓ Habilidades tanto para trabajar en equipo como individualmente
- ✓ Dedicación en labores emprendidas.

#### Investigaciones

- ▶ Participación como ponente del trabajo titulado Efecto de bebidas energéticas sobre la presión arterial En Coloquio Nacional de Investigación para Estudiantes Universitarios. Ciudad Guzmán, Jal.
- ▶ Proyecto de investigación "Monitoreo del proceso de limpieza del frijol para una mejora del producto de consumo directo", En empresa Verde Valle. Guadalajara, Jal (Junio 2011- Dic 2011)

#### Formación Continua

Diplomado Internacional "La terapia Nutricional aplicada a la Clínica" (05 Julio-28 Julio del 2010)

Centro Universitario Del Sur (CD Guzmán)

Universidad de Guadalajara

-"VII Jornadas de Actualización de la Licenciatura en Nutrición" (Mayo 2008)

Centro Universitario Del Sur (CD. Guzmán)

Universidad de Guadalajara

-"VIII Jornadas de Actualización de la Licenciatura en Nutrición" (Sep Del 2009)

Centro Universitario Del Sur (CD Guzmán)

Universidad de Guadalajara



-“IX Jornadas de Actualización de la Licenciatura en Nutrición” (17 y 18 de Nov. Del 2010)

Centro Universitario Del Sur (CD. Guzmán)

Universidad de Guadalajara

-Curso Intensivo de Verano “Nutrición Enteral y Endovenosa” (01 Oct-27 Oct. Del 2010)

Centro Universitario Del Sur (CD. Guzmán).

-Curso- taller “Manejo de dietas en pacientes hospitalizados”, los días 17 y 18 de Mayo 2012 Hospital Regional de Ameca (Ameca, Jal)

-Curso-taller “Yo puedo.. Yo quiero... Iniciativa Hospital amigo del niño y la niña”, los días 14 y 15 de Noviembre del 2012, en el Salon el Pescador

Secretaria de Salud. (Ameca, Jal).

-Curso – Taller para el fortalecimiento del Material Instruccional en línea y Herramientas Web 2.0: Mind42. Los días 7,8,9 y 10 de Enero del 2014 en CuValles (Ameca, Jal).

-“X Congreso Internacional de Nutricion 2014” (5, 6 y 7 de Noviembre 2014). UNIVA (Guadalajara, Jal).

**Actualmente:**

Estudiante de la Lic. En Homeopatía. Universidad Antropológica de Guadalajara (2012-2016)

Docente en la Lic. En Psicología del CUVALLES

Docente en la Nivelación a la Licenciatura en Enfermería del CUVALLES y

Responsable de los Servicios Nutricionales del CUVALLES

**Actividades que realizo.**

- ✓ Evaluación nutricional a la comunidad universitaria
- ✓ Cálculos calórico-dietético
- ✓ Tratamiento Nutricional





- ✓ Tratamiento Medico- Psicologico-Nutricional
- ✓ Participacion en Radio UdeG
- ✓ Tallerista
- ✓ Colaboracion en la Cafetería Escolar
- ✓ Ponente, etc.

#### Actividad Social

- ▶ Perteneczo al Club de Leones Internacional de Ameca, Jalisco. La Organización tiene como objetivo satisfacer las necesidades humanitarias, tanto a nivel local como global.
- ▶ Representé al Club de Leones como Reina en el ciclo 2008-2009.

#### Idiomas

- ▶ Ingles 60%

#### Uso de Computadoras:

- ▶ Excel 80%, Word 100%, Power Point 100%, Plataformas de correo (Outlook) 90%, etc

ERENDIRA DAVILA CAZARES

LIC EN NUTRICION







**Nombre:** María Guadalupe Ruelas Castillo

**Sexo:** Femenino

**Nacionalidad:** Mexicana

**Lugar y fecha de nacimiento:** Zapopan, Jalisco 25 de noviembre de 1987

**Domicilio:** Libertad #76, Centro, Tecolotlán, Jalisco

**RFC:** RUCG871125ET8

**E-mail:** guadalupe.ruelas@hotmail.com

## EXPERIENCIA ACADÉMICA

### Participación en programas y proyectos de investigación

**2009**

Prestación de servicios técnicos en el Programa de Apoyo a la Mejora en las condiciones de Producción de los miembros del SIN y SNCA, realizando actividades como participación en seminarios de investigación, planeación, ejecución y análisis de experimentos, entre otras. Para la Universidad de Guadalajara, en el Centro Universitario del Sur, Ciudad Guzmán, mpio de Zapotlán el Grande, Jalisco, del 1° de agosto de 2009 al 31 de diciembre de 2009

**2010**

Colaborador permanente del Cuerpo académico Consolidado "Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición" (UDG-CA-596) del Centro Universitario del Sur de la Universidad de Guadalajara, del mes de febrero 2010 al presente

**2011**

Colaboración en la investigación "Raíces Culturales y Tradiciones de los pueblos indígenas" en las comunidades Npahuatl y Tlapanecas en Zapotitlán Tablas, Guerrero. Aplicación de encuestas, entrevistas y sistematización de la información del 17 al 24 de abril del 2011.

### Difusión de los productos de investigación

#### A) Memorias in extenso

Antonio López-Espinoza, Alma Gabriela Martínez, Felipe Díaz, Karina Franco, Magaña Claudia, Aguilera Virginia, y **Ruelas María Guadalupe** Food availability and control of binge eating Appetite, 54, Pág. 658

#### B) Capítulos de Libros

Antonio López-Espinoza, Alma Gabriela Martínez Moreno, Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, Patricia Josefina López Uriarte, Fátima Ezzahra Housni, **María Guadalupe Ruelas Castillo** y Lucía Cristina Vázquez Cisneros (2014). El hábito de comer En A



López-Espinoza y C. R. Magaña (Coordinadores). Hábitos alimentarios: Psicobiología y socioantropología de la alimentación. Editorial McGraw Hill. ISBN. 978-607-15-1206-2

Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, María Pilar Aranda Ramírez, **María Guadalupe Ruelas Castillo** y Rocio Mancilla González (2014). La obesidad: ¿una cuestión de actividad física? En A. López-Espinoza, A. G. Martínez y P. J. López-Uriarte (Coordinadores) México obeso. actualidades y perspectivas Editorial Universitaria. ISBN 978-607-742-113-9

### C) Ponencias

#### 2010

Antonio López-Espinoza, Alma Gabriela Martínez, Felipe Díaz, Karina Franco, Magaña Claudia, Aguilera Virginia y **Ruelas María Guadalupe** Food availability and control of binge eating Presentado en la 18th Annual Meeting of the Society for the study of Ingestive behavior, del 13 al 17 de Julio 2010 en Pittsburgh, Pennsylvania, E.U.

**María Guadalupe Ruelas Castillo**, Antonio López-Espinoza, Alma Gabriela Martínez y Aguilera Virginia Efectos del Bitrex sobre la ingesta de alimento y agua en ratas. Presentado en el II Coloquio Nacional de Investigación para Estudiantes Universitarios, en Ciudad Guzmán, Jalisco el 24 de noviembre.

**María Guadalupe Ruelas Castillo**, Antonio López-Espinoza, Alma Gabriela Martínez y Aguilera Virginia Efectos del Bitrex sobre la ingesta de alimento y agua en ratas Presentado en el XVIII Congreso Mexicano de Psicología, los días 20, 21 y 22 de octubre, en la Universidad Iberoamericana en la Ciudad de México

#### 2012

Ponente de la conferencia "Efectos de un programa de reforzamiento de la actividad física sobre la frecuencia y la composición de la dieta en alumnos de un taller de danza", en el coloquio de avances de investigación del Centro de Investigaciones en comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN), en Ciudad Guzmán, Jalisco de Zapotlán el Grande, Jalisco, el 04 de Diciembre de 2012.

#### 2013

**María Guadalupe Ruelas Castillo**, Antonio López-Espinoza, Alma Gabriela Martínez y Virginia Aguilera Cervantes. Programa de reforzamiento para la práctica de la danza Efectos sobre la composición corporal y la frecuencia de consumo de alimentos. Presentado en el Encuentro del 40 aniversario de Psicoballet, 6 de abril, en la Habana, Cuba

Ponente de la conferencia "Efectos de la danza sobre el consumo de macronutrientes y sobre la composición corporal", en el coloquio de avances de investigación del Centro de





Investigaciones en comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN), en Ciudad Guzmán, mpio de Zapotlán el Grande, Jalisco, el 30 de Mayo de 2013

Ponente de la conferencia "Efectos de la danza sobre la distribución de macronutrientes en la dieta y la composición corporal", en el coloquio de avances de investigación del Centro de Investigaciones en comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN), en Ciudad Guzmán, mpio de Zapotlán el Grande, Jalisco, el 04 de Diciembre de 2013.

#### **2014**

Ponente de la conferencia "Efectos de la danza sobre la distribución de macronutrientes en la dieta y la composición corporal", en el coloquio de avances de investigación del Centro de Investigaciones en comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN), en Ciudad Guzmán, mpio de Zapotlán el Grande, Jalisco, el 06 de Junio de 2014.

### **Coordinación de eventos académicos**

#### **2009**

Integrante del comité organizador del Primer Coloquio Nacional para Estudiantes Universitarios del Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN), en el Centro Universitario del Sur (CuSur), el 25 de noviembre en Zapotlán el Grande

#### **2012**

Integrante del comité organizador del Cuarto Coloquio Nacional para Estudiantes Universitarios del Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN), en el Centro Universitario del Sur (CuSur), el 14 de diciembre en Zapotlán el Grande.

#### **2013**

Integrante del comité organizador del Quinto Coloquio Internacional para Estudiantes Universitarios del Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN), del Centro Universitario del Sur (CuSur), el 28 de noviembre en Zapotlán en el Grande

Miembro del Jurado Evaluador del Quinto Coloquio Internacional para Estudiantes Universitarios del Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN), del Centro Universitario del Sur (CuSur), el 28 de noviembre en Zapotlán en el Grande

#### **2014**

Miembro del Jurado Evaluador en el Sexto Coloquio Internacional para Estudiantes Universitarios del Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición



(CICAN), en el Centro Universitario del Sur (CuSur), el 27 de noviembre en Zapotlán el Grande.

#### **Realización de actividades en colaboración con instituciones, organismos o comunidades**

**2008**

Coautor y organizador del Proyecto de Difusión de Reciclaje de Papel. "1, 2, 3...Papel, Papel. !!!", llevado a cabo en el jardín principal de Ciudad Guzmán, el día 5 de diciembre

**2014**

Participación en el desarrollo de proyectos de Psicoballet, durante el Primer Encuentro Nacional de Desarrollo y Fortalecimiento de Proyectos de Psicoballet México 2014. Grupo Nacional de Psicoballet Cuba y Psicoballet Puebla, en la Ciudad de Puebla, Puebla Del 30 de Mayo al 1º de Junio de 2014

#### **Eventos Artísticos**

**2010**

Participante en el café literario con el Grupo de Danza Contemporánea del Centro Universitario del Sur (CuSur), en el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) el 01 de noviembre.

**2011**

Participante en el curso recreativo Vacacional del Instituto Mexicano de Seguro Social el 11 de julio

**2012**

Participante en el Evento Cultural del mes de Mayo, como parte de la compañía de Danza Escénica "Blood Dancer", en Tecolotlán, Jalisco, el 20 de Mayo del 2012.

Participante en la 1ª Muestra de Danza del Centro Integra de Danza "Blood Dancer", en Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán el Grande, Jalisco, el 13 de diciembre del 2012

#### **EXPERIENCIA PROFESIONAL O TÉCNICA EXTRAACADEMICA**

**2011**

Desempeño sobresaliente en el Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Psicología, por parte del Consejo Técnico del Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A. C. el 19 de septiembre de 2011.

**2013**

Certificación internacional nivel 1, 2 y 3, en terapia de Psicoballet, método Georgina Fariñas, en la Habana, Cuba.



## FORMACIÓN ACADÉMICA

### A) Licenciatura

Licenciatura en Psicología, Centro Universitario del Sur, Universidad de Guadalajara

**Tesis.** *“Efectos del benzoato de denatomo en periodos post-privación, sobre la ingesta de alimento y agua y peso corporal en ratas albinas”*, Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN)

**Título obtenido:** Licenciado en Psicología (29 de Marzo de 2012)

### Actualizaciones licenciatura

#### 2006

Participante en las Jornadas Internacionales de Psicología México-Colombia, de la Universidad de Guadalajara, Centro Universitario del Sur: Universidad Autónoma de Aguas Calientes y las Facultades de Psicología de la Sabana, Universidad Javeriana y de Manizales, los días 7, 8, y 9 de noviembre.

#### 2008

Participante en la conferencia titulada “Genocidio”, en el Centro Universitario del Sur, en Ciudad Guzmán, el día 28 de febrero

Participante en el taller “Mi club de Autoestima” del Consejo Estatal Contra las Adicciones en Jalisco, con duración de 6 horas el 22 de septiembre.

#### 2009

Participante en la conferencia/taller “Prevención del Abuso Sexual y Adicciones”, en el Centro de Atención Psicológica Profesional de Zapotlán (CAPPZA), con una duración total de 3 horas, el día 3 de septiembre

Participante en el curso-taller “El proceso legal de adopción”, impartido el 4 de junio en las instalaciones del Centro de Atención Psicológica Profesional de Zapotlán (CAPPZA), con duración de 4 horas.

Participante en el curso-taller “Intervención en Crisis: primeros auxilios psicológicos” los días 31 de marzo y 2 de abril en las instalaciones del Centro de Atención Psicológica profesional de Zapotlán (CAPPZA), con duración de 4 horas.

Participante en el curso-taller “Conocimiento y manejo de animales de laboratorio la rata Albina”, realizado en el Centro Universitario del Sur (CuSur), los días del 26 al 30 de octubre, con una duración de 20 horas

#### 2010



Asistente durante el XVIII Congreso Mexicano de Psicología, en la Universidad Iberoamericana de la Ciudad de México, el 20, 21 y 22 de octubre del 2010.

Participante en los Cursos intensivos de Verano de Pediatría General, en el Centro Universitario del Sur, con una duración de 70hrs durante el mes de octubre de 2010

#### **B) Maestría**

Maestría en Ciencia del Comportamiento con Orientación en Alimentación y Nutrición, Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN), CUSUR, Universidad de Guadalajara, México

**Tesis** "*Danza Efectos sobre el consumo de alimentos y su relación con la composición corporal*" Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN)

**Título obtenido:** Maestra en Ciencia del Comportamiento con Orientación en Alimentación y Nutrición (13 de Febrero de 2015)

#### **Actualizaciones Maestría**

##### **2012**

Asistente a la ponencia "La comida tradicional Michoacana: Patrimonio de la Humanidad", impartida por la Dra. Claudia Alejandra Pureco Sánchez, del Colegio de Michoacán, en el Centro Universitario del Sur, el 27 de marzo de 2012.

Asistente a la ponencia "Evaluación de marcadores periféricos de inflamación y el consumo de macronutrientes en pacientes con neurodegeneración en la Región Sur de Jalisco" impartida por la Dra. Mónica Navarro Meza, el día Jueves 24 de Mayo de 2012, de 10:00 a 12:00 hrs. En el Auditorio Dr. Antonio González Ochoa, del Centro Universitario del Sur

Asistente a la ponencia "Los métodos de investigación cualitativa en la Antropología El inicio de una etnografía de las familias de panaderos en Ciudad Guzmán Jalisco" impartida por la Dra. Claudia Rocío Magaña González, el día 04 de Julio de 2012, de 10:00 a 12:00 hrs. En el Auditorio Dr. Antonio González Ochoa, del Centro Universitario del Sur

Asistente a la ponencia "Los pequeños productores en la agricultura de Zapotlán el Grande", impartida por el Dr. Alejandro Macías Macías, el día 26 de Septiembre de 2012, de 11:00 a 13:00 hrs. En el Auditorio Dr. Antonio González Ochoa, del Centro Universitario del Sur

Asistente a la conferencia "Adaptación energética del hombre a medios ambientes extremos" impartida por el Dr. Victor Demaria- Pesce, del Instituto Nacional de la





Investigación Científica y Médica de Francia, el día 01 de Octubre de 2012, de 11 00 a 13:00 hrs. En el Auditorio Dr Antonio González Ochoa, del Centro Universitario del Sur.

### **2013**

Asistente a la ponencia “La hortofruticultura en el sur de Jalisco ¿Oportunidad de desarrollo?” impartida por el Dr Alejandro Macías Macías, el día Jueves 07 de Febrero de 2013, de 12:00 a 14:00 hrs En el Edificio de Coordinación y posgrado, del Centro Universitario del Sur.

Asistente a la ponencia “Soberanías alimentarias y etnicidades en construcción. Estudio exploratorio en las comunidades nahuas de Tuxpan y Cuautitlán de García Barragán en el Sur de Jalisco” impartida por la Dra. Claudia Rocío Magaña González, el día Jueves 21 de Marzo de 2013, de 12:00 a 14:00 hrs En el Edificio de Coordinación y posgrado, del Centro Universitario del Sur

Asistente al seminario “La metodología cuali-cuantitativa, aplicaciones y alcance a la investigación bio-psico-social” impartida por la Dra. Carmen Santos Hernández, el día 02 de mayo de 2013, en el Centro Universitario del Sur, Ciudad Guzmán.

Asistente a la conferencia “Indigenous Health, Traditional foods and diet Differences between Urban and Reserves in Canada” impartida por la Dra. Kathi Wilson, el día miércoles 19 de Junio de 2013, de 9:00 a 13:00 hrs En el Edificio de Coordinación y posgrado, del Centro Universitario del Sur

Asistente a la ponencia “Construcción y validación de un modelo Ictológico para el embalse Laguna de Zapotlán” impartida por el Dr. Felipe Santoyo Telles, el día Martes 02 de Julio de 2013, de 11 00 a 13:00 hrs En el Edificio de Coordinación y posgrado, del Centro Universitario del Sur.

Asistente a la conferencia “Modernidad alimentaria en el noroeste de México: Comportamiento alimentario, nutrición y cuerpo” impartida por la Dra Juana María Meléndez Torres, Jefe del Departamento de Estudios Sociales del Sistema Alimentario Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, AC, el día 07 de Noviembre de 2013, de 10:00 a 14:00 hrs En el Edificio de Coordinación y posgrado, del Centro Universitario del Sur.

Asistente a la conferencia “Prebióticos y Probióticos Actualidades en Nutrición” impartida por la Dra. Elisa Gómez Reyes, del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, el día Lunes 25 de Noviembre de 2013, de 11:00 a 14:00 hrs. En el Edificio de Coordinación y posgrado, del Centro Universitario del Sur.



## **2014**

Asistente al proseminario “Ácidos Grasos Polinsaturados y Trastornos Neurológicos” impartida por la Dra. Carmen Perillán, de la Universidad de Oviedo, España. El día Lunes 13 de enero 2014, de 10:30 a 14:00 hrs. En el Edificio de Coordinación y posgrado, del Centro Universitario del Sur

Asistente a la conferencia “Modelos animales de programación fetal. Aplicación en investigación del comportamiento alimentario” impartida por la Dra. Carmen Perillán, de la Universidad de Oviedo, España El día Martes 14 de enero 2014, de 10:00 a 14:00 hrs. En el Edificio de Coordinación y posgrado, del Centro Universitario del Sur.

Asistente a la conferencia magistral “Aproximaciones experimentales al estudio del comportamiento ingestivo hidromineral” impartida por el Dr. Juan Arguelles Luis, de la Universidad de Oviedo, España El día Martes 14 de enero 2014, de 10:30 a 14:00 hrs En el Edificio de Coordinación y posgrado, del Centro Universitario del Sur

Asistente a la conferencia magistral “Paradojas de la modernidad alimentaria entre la sobreabundancia y la inseguridad” impartida por el Dr Jesús Contreras Hernández, de la Universidad de Barcelona, España. El día 04 de Febrero 2014, de 10:30 a 14:00 hrs En el Edificio de Coordinación y posgrado, del Centro Universitario del Sur.

Asistente a la conferencia magistral “Nuevos alimentos funcionales aceite de Oliva, Chile en tratamiento de cáncer, Phlebodium - Helecho de Centroamérica como inmunomodulador” impartida por el Dr Jesús Francisco Rodríguez Huertas, de la Universidad de Granada, España El día 04 de Febrero 2014, de 10:30 a 14:00 hrs. En el Auditorio “Antonio González Ochoa” del Centro Universitario del Sur.

Asistente a la conferencia magistral “Los desafíos de las ciencias de la vida para la futura exploración del espacio Alimentación y subsistencia”, impartida por el Dr Victor Demaria-Pesce, del Instituto Nacional de la Investigación Científica y Médica de Francia, en el Centro Universitario del Sur, el 14 de marzo de 2014

Asistente en la conferencia “Obesidad Un trastorno de aprendizaje” impartida por la Dra. Mónica Katz, de la Universidad Favaloro, Argentina. El día Martes 10 de Junio 2014, de 10:30 a 14:00 hrs En el Auditorio “Antonio González Ochoa” del CUSur., del Centro Universitario del Sur

## **2015**

Participación en el “Taller de Actualización del Plan de Estudios, Los Programas de Estudio y Rediseño de Cursos en Línea del Programa Educativo de Nivelación a



## CURRÍCULUM VITAE

### DATOS PERSONALES

**Nombre:** Eva Alicia Pérez Caraveo

**Sexo:** Femenino

**Fecha de Nacimiento:** 31 de Diciembre de 1954

**Lugar de Nacimiento:** Chihuahua, Chih

**Estado civil:** Casada

**Domicilio particular:** Amado Nervo No 3, Col. Loma Bonita, Cd Guzmán, Jal

**Teléfono particular:** (341)4126804

**Teléfono celular** (341)4391521

**Teléfono de Trabajo** (341) 4120701

**Correo electrónico:** eva\_a\_perez@hotmail.com – eva.caraveo@cusur.udg.mx

**Clave Única de Registro de Población (CURP)** – PECE541231MCHRRV07

**Registro Federal de Contribuyentes (RFC)** PECE-541231-KH3

**Cédula Profesional de Licenciatura # 5218303**

**Cédula Profesional de Maestra # 8690460**



### FORMACION ACADÉMICA

**Licenciatura en Nutrición**, Centro Universitario del Sur, de la Universidad de Guadalajara. Fecha de titulación 2006

- **Maestría en Nutrición Clínica**, en la Universidad del Valle de Atemajac en la Cd De Guadalajara, Jalisco (2006-2008). Fecha de titulación 2014.
- **Nutrióloga Certificada** por el Colegio Mexicano de Nutriólogos A.C **2010**.
- **Diplomado en Nutrición y Soporte Metabólico**, duración 360 horas de Febrero a Abril del 2005 en la Escuela Latinoamericana de Medicina en la ciudad de la Habana, Cuba.
- **Taller Interpretación Clínica en las Enfermedades Crónicas en la Población Infantil**. En el XXII Congreso Nacional AMMFEN, del 4 al 7 de Marzo 2007.
- **Certificación en Antropometría con el Nivel 1** por The International Society for the Advancement of Kinanthropometry (ISAK). 2008.
- **Curso Fisiología aplicada "Rol de la Nutrición y el Ejercicio Físico en las Enfermedades Crónicas no Transmisibles"**. 30 hs 2008.
- **Diplomado Actualización en Nutrición Humana**, de Julio del 2010 a enero 2011, en el piso 10 en el área de Nutrición enteral y Parenteral. del Hospital Civil Nuevo Juan I Menchaca, en la ciudad de Guadalajara, Jal
- **Curso Tendencias Pedagógicas**, en el programa Institucional de capacitación y actualización para la superación académica, del CUSUR de la Universidad de Guadalajara 30 horas, 2008
- **Curso Planeación, desarrollo y evaluación de la enseñanza** Por el CUSUR de la Universidad de Guadalajara.30 hs 2009



**Curso de Estructuración Curricular de la Licenciatura en Nutrición 2009 y 2010**

**Asistencia al Simposium Iberoamericano sobre Síndrome Metabólico, En el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, Guadalajara, Jalisco 2012**

- **Curso Taller DEL Colegio de Pediatría de Jalisco, A. C. EVALUACIÓN, TRATAMIENTO Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD EN NIÑOS Y ADOLESCENTES 2012**
- **Curso del Colegio Médico Jalisciense de Nutrición Clínica y Obesidad, A. C. Evaluación Funcional y de Condición Física desde la Óptica de la Fisiología del Ejercicio y la Ciencia del Entrenamiento. 2013**

#### **ORGANIZADOR Y COORDINADOR DE:**

- **Primeras Jornadas de Actualización en Nutrición. CUSUR 2002**
- **Curso de Actualización en Cáncer Cérvico Uterino. CUSUR 2004**
- **VI Jornadas de Actualización en Nutrición. CUSUR Agosto 2007**
- **VIII Jornadas de Actualización en Nutrición. CUSUR. Septiembre 2009**
- **1er. Diplomado Internacional "La Terapia Nutricional Aplicada a la Clínica". CUSUR 2009 Duración 180 hs**
- **2º. Diplomado Internacional "La Terapia Nutricional Aplicada a la Clínica" CUSUR 2010 Duración 180 hs**
- **3º Diplomado Internacional "La Terapia Nutricional Aplicada a la Clínica". CUSUR 2011. Duración 180 hs**
- **4º Diplomado Internacional "La Terapia Nutricional Aplicada a la Clínica". CUSUR 2012 Duración 180 hs**
- **5º Diplomado Internacional "La Terapia Nutricional Aplicada a la Clínica". CUSUR 2013 Duración 180 hs**
- **6º Diplomado Internacional "La Terapia Nutricional Aplicada a la Clínica". CUSUR 2014. Duración 180 hs**
- **7º Diplomado Internacional "La Terapia Nutricional Aplicada a la Clínica". CUSUR que se impartirá Junio 29 del 2015**

#### **EXPERIENCIA LABORAL**

- **Práctica privada en consultorio particular desde Febrero del 2006**
- **Profesor de Asignatura** en la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario del Sur de Jalisco (CUSUR), desde Septiembre del 2006 a la fecha actual
- **ASIGNATURAS IMPARTIDAS DESDE ESA FECHA EN EL CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR (CUSUR):**
  - Bases Moleculares de la Nutrición, 3er Semestre
  - Evaluación del Estado Nutricio, 3er semestre
  - Nutrición en el Ciclo de la vida, 5º semestre
  - Nutrición Clínica Pediátrica, 6º semestre
  - Nutrición Clínica en el Adulto y Anciano, 6º semestre
  - Nutrición enteral y Endovenosa, materia optativa verano





## POENCIAS

- **Tema: Diagnóstico y Manejo del niño obeso**, en el curso 10 Primeras Causas de Consulta de Pediatría en Medicina Familiar, en el HGZ C/MF No 9 del IMSS en Cd Guzmán, Jal 2008.
- **Tema: Evaluación del Estado Nutricio En Pacientes Pediátricos**, en la Primer Jornada de Nutrición del CUCSUR de la Ude G, Autlán de Navarro, Jal Mayo 2008.
- **Tema: Nutrición en el Embarazo y la Lactancia**, En la Segunda Jornada de Nutrición del CUCSUR de la UdeG. Autlán de Navarro, Jal. Octubre 2009
- **Participación como Evaluador del Primer Coloquio Nacional para Estudiantes Universitarios**, organizado por el Centro de Investigaciones en el Comportamiento Alimentario y Nutrición, del CUSUR de la UdeG Noviembre del 2009.
- **Participación en la mesa de Debate "Obesidad y Belleza"** en las Jornadas Médicas Estudiantiles, del CUSUR de la Ude G. Junio 2010
- **Tema: Alimentación Adecuada en un Rescatista**, en las VIII Jornadas de Actualización en Emergencias, Seguridad Laboral y Rescates Septiembre 2010
- **Profesor del 1º, 2do y 3er. Diplomado Internacional "La Terapia Nutricional Aplicada a la Clínica"**. Mes de Julio del 2009, 2010 y 2011

## ASISTENCIA A CONGRESOS INTERNACIONALES

- **XIII Congreso Latinoamericano de Nutrición**. Noviembre 2003 En Acapulco, Guerrero, México
- **XXII Conferencia Científica del CIMEQ**. En el Centro de Investigaciones Médico Quirúrgicas, Marzo del 2005
- **Tercera Convención Mundial del Chile**, En Chihuahua, Chih Mex. 2006
- **XI Congreso Latinoamericano y XV nacional**, de la FELAMPE y AMAEE en Cancún, Quintana Roo, México Mayo 2008
- **IX Congreso Internacional Avances en Medicina Hospitales Civiles 2007**. Guadalajara, Jalisco
- **XI Congreso Internacional Avances en Medicina Hospitales Civiles 2009**. Guadalajara, Jal
- **5th International Immunonutrituion Workshop**, Abril del 2011 en Puerto Vallarta, Jalisco México
- **SLAN XVI CONGRESO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN**, La Habana, Cuba. 2012

## ASISTENCIA A CONGRESOS NACIONALES



- XIII Congreso Nacional de la Asociación Mexicana de Alimentación Enteral y Endovenosa AMAEE. 2002 en Morelia Mich.
- VII Congreso Nacional de Nutrición UNIVA. Noviembre 2002
- 19º Congreso Nacional de la AMMFEN. Septiembre 2004 Monterrey NL
- XXII Congreso Nacional AMMFEN. Marzo 2007, Montemorelos NL
- XXIV Congreso Nacional AMMFEN. Marzo 2009, Xalapa, Veracruz
- 1 Congreso FALAN. LV Congreso Nacional de Ciencias Fisiológicas en la Ciudad de Cancún Quintana Roo. 2012
- Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición A. C. 2013 Mazatlán, Sinaloa
- Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición A. C. 2015 Cancún Quintana Roo

#### **PRESENTACIONES EN CARTEL EN CONGRESOS**

- 1 Congreso FALAN. LV Congreso Nacional de Ciencias Fisiológicas en la Ciudad de Cancún Quintana Roo. 2012. Evaluation of C reactive protein in serum, macronutrient and folic acid intake in patients with neurodegeneration of southern Jalisco.
- SLAN XVI CONGRESO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN, La Habana, Cuba. 2012
- Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición A. C. 2013 Consumo de Macronutrientes y Ácido Fólico en pacientes con Neurodegeneración, del sur de Jalisco.
- Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición A. C. 2015 Criterios para el Balance Nutricional por Métodos de Composición Corporal en pacientes masculinos hemodializados. 2015

#### **TESIS Y/O TESISAS**

- **ASESOR DE INFORME DE SERVICIO SOCIAL PARA OBTENER EL TITULO DE LICENCIADO EN NUTRICIÓN.** Carmen Andrea Valdés Márquez. 2011
- **DIRECTOR DE INFORME DE SERVICIO SOCIAL PARA OBTENER EL TITULO DE LICENCIADO EN NUTRICIÓN.** Marcela Berenice Guerrero Ramírez 2012
- **ASESOR DE TESIS PARA OBTENER EL TITULO DE LICENCIADO EN NUTRICIÓN.** Ana Laura Beltrán cortes. 2012
- **ASESOR DE TESIS PARA OBTENER EL TITULO DE LICENCIADO EN NUTRICIÓN.** Herma Dinorah Hernández Flores
- **ASESOR DE INFORME DE SERVICIO SOCIAL PARA OBTENER EL TITULO DE LICENCIADO EN NUTRICIÓN.** Arcelia Guadalupe Torres Barragán

#### **PUBLICACIONES**



- **CAPITULO DEL LIBRO.** Evaluación del Estado de Nutrición en el Ciclo Vital Humano. 1ra edición. 2011
- **CAPITULO DEL LIBRO.** Evaluación del Estado de Nutrición en el Ciclo Vital Humano 2da edición 2014
- **ARTICULO DE DIVULGACIÓN.** Consumo de macronutrientes e Índice de Masa Corporal de pacientes con lesiones preneoplásicas de cérvix, del sur de Jalisco 2012
- **ARTICULO DE DIVULGACIÓN.** Enfermedades crónicas no transmisibles, consumo de macronutrientes e índice de masa corporal en adultos mayores del sur de Jalisco 2012.

#### **OTROS**

- **MIEMBRO ACTIVO DEL COLEGIO MEDICO JALISCIENSE DE NUTRICIÓN CLÍNICA Y OBESIDAD A. C.** 2015
- **MIEMBRO CONCAPREN, COMO EVALADOR NACIONAL DE PROGRAMAS EDUCATIVOS EN NUTRIOLOGIA.** Desde 2013.

Atentamente

MNC Eva Alicia Pérez Caraveo NC  
Mayo 2015





## CURRICULUM VITAE

### I. DATOS PERSONALES

NOMBRE	Patricia Guillermina de la Peña Rubio
DOMICILIO	Coyoacán No. 2
LOCALIDAD	San Martín de Hidalgo, Jalisco
CODIGO POSTAL	46770
TELEFONO	(01) 385 75 50448 (045) 375 75 60093
FECHA DE NACIMIENTO	15 DE DICIEMBRE DE 1965
EDAD	48 años
ESTADO CIVIL	Casada
RFC	PERP651215UM4
CORREO ELECTRONICO.	<a href="mailto:esmeralda657@hotmail.com">esmeralda657@hotmail.com</a> <a href="mailto:patricia.delapena@profesores.valles.udg.mx">patricia.delapena@profesores.valles.udg.mx</a>

### II ESCOLARIDAD

PRIMARIA	Escuela Josefa Ortiz de Domínguez San Martín de Hidalgo, Jalisco 1972 a 1978
SECUNDARIA	Escuela Secundaria Miguel Hidalgo y Costilla San Martín de Hidalgo, Jalisco 1978 a 1981





PREPARATORIA

Escuela Preparatoria de San Martín de Hidalgo  
San Martín de Hidalgo, Jalisco  
1982 a 1984

Community College Afton, Wyoming  
"Diplomat in Technologies"  
1994-1995

Escuela de Quiropráctico  
Las Vegas Nevada  
Assistants of Chiropractic "Assistant de Quiropractic"  
1986 a 1987

PROFESIONAL

Centro Universitario de los Valles  
Ameca, Jalisco  
2002 a 2005, "Lic. En Contaduría Pública"

Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades  
Departamento de Desarrollo Social  
Guadalajara, Jalisco  
2006 a 2008, Maestría en Gestión y Desarrollo Social

Universidad Panamericana  
Guadalajara, Jalisco  
"Diplomado en Agronegocios"  
Febrero a Agosto 2011

Universidad de Guadalajara  
Guadalajara, Jalisco  
"Diplomado en Gestión Educativa"  
31 de enero al 28 de marzo 2015.



### III EXPERIENCIA ACADÉMICA

#### EN LA DOCENCIA:

#### IMPARTICIÓN DE CURSOS A NIVEL LICENCIATURA

MATERIA/CURSO	DESDE / HASTA	PROGRAMA EDUCATIVO	SEMESTRE
Evaluación y Perspectiva del Grupo de Interés	01/02/2008/19/01/2015	Agronegocios	3er
Contabilidad de Costos I	01/08/2008/06/18/2008	Turismo	3er
Proyectos Forestales	09/12/2008/19/01/2015	Agronegocios	3er
Proyectos Agrícolas	09/12/2008/12/07/2010	Agronegocios	1er
Tópicos Selectos en Agronegocios	12/07/2010/	Agronegocios	8vo
Desarrollo Regional y Sustentabilidad	02/10/2011/13/09/2012	Turismo	5to
Economía	02/10/2011	Administración	3er
Tópicos Selectos Servicios Ambientales	02/10/2012/19/01/2015	Agronegocios	7mo
Idioma Extranjero	02/10/2012/02/12/2013	Agronegocios/Trabajo Social	1er 5to
Manejo de Ministraciones	02/14/2014/19/01/2015	Agronegocios	6to.

#### DE ACTUALIZACIÓN A EGRESADOS

CURSO ACTUALIZACIÓN	PROGRAMA EDUCATIVO	FECHA	DURACIÓN
Sistema Contable	AGRONEGOCIOS	25/01/2012	15 Horas
Administración Estratégica	AGRONEGOCIOS	22/02/2013	15 Horas

#### DE EDUCACIÓN CONTINUA A EGRESADOS

CURSO/ TALLER	PROGRAMA EDUCATIVO	FECHA	DURACIÓN
Evaluación de Proyectos de Inversión	AGRONEGOCIOS	14/10/2010	15 Horas
Evaluación de Proyectos de Inversión	AGRONEGOCIOS	20/05/2011	15 Horas
Evaluación de Proyectos de Inversión	AGRONEGOCIOS	25/10/2011	15 Horas
Evaluación de Proyectos de Inversión	AGRONEGOCIOS	22/05/2012	15 Horas



Evaluación de Proyectos de Inversión	AGRONEGOCIOS	18/10/2012	15 Horas
--------------------------------------	--------------	------------	----------

### DISEÑO DE PROGRAMA DE CURSOS

CURSO	PROGRAMA EDUCATIVO	FECHA	DURACIÓN
Evaluación Financiera Aplicada a los Proyectos de Inversión	AGRONEGOCIOS	Feb-Junio-12	1 semestre
Evaluación Financiera Aplicada a los Proyectos de Inversión	AGRONEGOCIOS	Oct-Dic-12	1 semestre
Evaluación Financiera Aplicada a los Proyectos de Inversión	AGRONEGOCIOS	Feb-Jun-13	1 semestre
Caracterización del Grupo de Interés	AGRONEGOCIOS	2008	1 semestre
Proyectos Agrícolas	AGRONEGOCIOS	2008	1 semestre
Proyectos Forestales	AGRONEGOCIOS	2008	1 semestre
Tópicos Selectos de Servicios Ambientales	AGRONEGOCIOS	2009	1 semestre
Tópicos Selectos en Agronegocios	AGRONEGOCIOS	2010	1 semestre
Evaluación y Perspectiva del Grupo de Interés	AGRONEGOCIOS	2012	1 semestre
Manejo de Ministraciones	AGRONEGOCIOS	2014	1 semestre
Diplomado de "Evaluación Financiera Aplicada a los Proyectos de Inversión"	AGRONEGOCIOS	2010	1 semestre
Diplomado de "Evaluación Financiera Aplicada a los Proyectos de Inversión"	AGRONEGOCIOS	2011-A	1 semestre
Diplomado de "Evaluación Financiera Aplicada a los Proyectos de Inversión"	AGRONEGOCIOS	2011-B	1 semestre

### MODIFICACIÓN DE PROGRAMAS DE CURSOS

CURSO	PROGRAMA EDUCATIVO	FECHA	DURACIÓN
Evaluación y Perspectiva del Grupo de Interés	AGRONEGOCIOS	2008	1 semestre
Caracterización del Grupo de Interés	AGRONEGOCIOS	2008	1



			semestre
Proyectos Agrícolas	AGRONEGOCIOS	2008	1 semestre
Proyectos Forestales	AGRONEGOCIOS	2008	1 semestre
Estudio Técnico del Agronegocios	AGRONEGOCIOS	2009	1 semestre
Elaboración y Registro de Contratos	AGRONEGOCIOS	2009	1 semestre
Gestión de Recursos Materiales y Técnicos	AGRONEGOCIOS	2009	1 semestre
Manejo de Ministraciones	AGRONEGOCIOS	2009	1 semestre
Operación y Participación de Comités de Crédito	AGRONEGOCIOS	2009	1 semestre
Tópicos Selectos de Servicios Ambientales	AGRONEGOCIOS	2009	1 semestre
Tópicos Selectos en Agronegocios	AGRONEGOCIOS	2010	1 semestre
Evaluación y Perspectiva del Grupo de Interés	AGRONEGOCIOS	2012	1 semestre
Estudio Organizacional del Agronegocios	AGRONEGOCIOS	2013	1 semestre
Manejo de Ministraciones	AGRONEGOCIOS	2014	1 semestre
Proyectos Agrícolas	AGRONEGOCIOS	2015	1 semestre

#### EVALUACIÓN DE PROGRAMAS DE CURSOS

CURSO	PROGRAMA EDUCATIVO	FECHA	SEMESTRE
Caracterización del Grupo de Interés	AGRONEGOCIOS	2008	1 semestre
Proyectos Forestales	AGRONEGOCIOS	2008	1 semestre
Proyectos Agrícolas	AGRONEGOCIOS	2008	1 semestre
Tópicos Selectos Servicios Ambientales	AGRONEGOCIOS	2009	1 semestre
Tópicos Selectos en Agronegocios	AGRONEGOCIOS	2010	1 semestre
Evaluación y Perspectiva del Grupo de Interés	AGRONEGOCIOS	2012	1 semestre





Manejo de Ministraciones	AGRONEGOCIOS	2014	1 semestre
Proyectos Forestales	AGRONEGOCIOS	2008	1 semestre
Estudio Técnico Administrativo Gestión de Recursos Materiales y Técnicos	AGRONEGOCIOS	2013	1 semestre
Pruebas Preoperatorios del Agronegocios	AGRONEGOCIOS		
Caracterización del Grupo de Productores Evaluación y Perspectiva del Grupo de Interés Orientación para la Autogestión de un Agronegocio Estudio Organizacional del Agronegocio Estudio Técnico del Agronegocio	AGRONEGOCIOS	2013	1 semestre

#### DISEÑO DE PLAN DE ESTUDIOS

Integración del documento base para la apertura del Programa Educativo de Agronegocios	2006
Diseño del Plan de Estudio- Reforma Curricular	2010-2013
Diseño del Plan de Estudio basado en Proyectos	2012
Diseño del Plan de Estudio basado en Proyectos	2015

#### MODIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Modificación del Plan de Estudios del PE de Agronegocios	2011
Modificación del Plan de Estudios del PE de Agronegocios	2013
Modificación del Plan de Estudios del PE de Agronegocios	2015

#### EVALUACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Evaluación del Plan de Estudio del PE de Agronegocios	2011
Evaluación y Actualización del Plan de Estudio del PE de Agronegocios	2015

#### DISEÑO DE PROGRAMAS DE TALLERES Y SEMINARIOS

Taller de Evaluación de Proyectos de Inversión, Educación Continua	2010
Programa de Seminario de Titulación	2012



Taller de Actualización a Egresados	2013
-------------------------------------	------

#### ELABORACIÓN DE MATERIAL DIDÁCTICO

Elaboración de la Antología Proyectos Agrícolas	2010
Elaboración de la Antología Proyectos Forestales	2010
Elaboración de la Antología Tópicos Selectos en Agronegocios	2010
Elaboración de la Antología Tópicos Selectos en Servicios Ambientales	2011

#### GUÍAS ACADÉMICAS

Guía de la Modalidad de Titulación Global-Teórico	2013
Guía de Planeación Académica basada en Perfiles y Proyectos	2013

#### ELABORACIÓN DE INSUMOS ACADÉMICOS PARA APOYO DE OTROS ACADÉMICOS

Diseño del examen Global-Teórico	2013
----------------------------------	------

#### PARTICIPACIÓN EN EL PROCESO DE TITULACIÓN

Elvia Marisol Martínez Hernández David Roberto Ravelero Frausto Elizabeth Armenta Ramirez	11 de Octubre 2012
Bélgica Yeraldin Serrano Valdez Paula Roxana Gonzalez Perez Santos Enrique Sánchez Quintero	28 de enero 2013 19 de febrero de 2013 10 de abril de 2013

#### EN LA INVESTIGACIÓN FINANCIADOS POR LA INSTITUCIÓN

INVESTIGACIÓN	FECHA
Campo Experimental Sustentable (invernadero)	2011
Elaboración de abonos orgánicos fermentados, biofertilizantes y composta	2012-2013
Producción y Comercialización de hortalizas y frutas orgánicas	2012-2014

#### FINANCIADOS POR INSTITUCIONES EXTERNAS

INVESTIGACIÓN	FECHA
Parcela comercial de maíz blanco, metodología para la evaluación	2012



técnico-económica.	
Parcela demostrativa de maíz blanco	2013
Parcela comercial de maíz amarillo	2013
Parcela comercial de maíz amarillo	2014
Parcela comercial de maíz amarillo	2015

**DIFUSIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA INVESTIGACIÓN  
EN LIBRO CIENTIFICO**

Factores que intervienen en el proceso migratorio de los niños emigrantes de San Jerónimo del municipio de San Martín de Hidalgo	2010
--	------

**PONENTE**

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	LUGAR	FECHA
Procesos y consecuencias de la migración de niños, niñas y adolescentes en el municipio de San Martín Hidalgo, Jalisco	Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades de la UdeG	19/01/2007
Metodología de aprendizaje basado en proyectos, una opción para el desarrollo social de la Región Valles, en Jalisco Caso de estudio Festival Internacional de las Artes Etzatlán 2013.	Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Contaduría y Administración	22 al 24 de Mayo 2014
Ensayo "Recomendaciones del COMEAA para la evaluación y propuestas"	Marco de la Primera Jornada de Capacitación para la Gestión Académica de los Coordinadores de Programas Docentes de Licenciatura y TSU de la Red Universitaria de Jalisco.	18 de Julio de 2014
Proyectos de Congresos y Convenciones, experiencias de vinculación y aprendizaje.	CONECTACTICA 2014- Buenas prácticas Docentes para el Siglo XXI.	22 al 25 de julio 2014
El mercado de limón persa en la región de los Valles del Estado de Jalisco: Un caso de identificación de la demanda internacional"	1er. Congreso Internacional de Ciencias Económicas y Sociales en el Centro Universitario de los Valles	23 y 24 de Octubre 2014



Inteligencia de Mercados	Marco de la segunda edición de "Expo Agronegocios". Zapotlán el Grande, Jalisco.	22 de Mayo de 2015
--------------------------	--	--------------------

### CONFERENCIAS

TEMA	LUGAR	FECHA
La Citricultura en la Región Valles, la experiencia de una Empresa Exitosa	CUVALLES	2007
Expo Profesionales Empleo	GUADALAJARA	2014

### ENTREVISTAS RADIO

ENTREVISTA	LUGAR	FECHA
Programa "Cuestión de Género" "Mujeres Emprendedoras"	RADIO XHUGA	Febrero 2011
Programa espacial 3er Aniversario de XHUGA "Proyectos estudiantiles en la Lic. En Agronegocios"	RADIO XHUGA	Febrero 2012
Programa El Expreso "Difusión de la carrera de Agronegocios"	RADIO XHUGA	Junio 2014
Programa Punto UDG " Difusión del Simposio SIGAN"	RADIO XHUGA	Junio 2014
Programa Punto UDG, dar a conocer el "Taller de Inducción a estudiantes de nuevo Ingreso", calendario 2014-B	RADIO XHUGA	Julio 2014

### COORDINACIÓN DE EVENTOS ACADÉMICOS ESPECIALIZADOS

EVENTO	LUGAR	FECHA
Aplicador en la Prueba de Aptitud Académica, ciclo escolar 2009B	CUVALLES	Mayo 2009
Aplicador en la Prueba de Aptitud	CUVALLES	Junio 2010





Académica, ciclo escolar 2010B		
Coordinador en la Prueba de Aptitud Académica, ciclo escolar 2011B	CUVALLES	Mayo 2011
Coordinador en la Prueba de Aptitud Académica, ciclo escolar 2012B	CUVALLES	Mayo 2012
Coordinador de la Prueba de Aptitud Académica, ciclo escolar 2013A	CUVALLES	Noviembre 2012
Organizador en la Prueba de Aptitud Académica, ciclo escolar 2013B	CUVALLES	Mayo 2013
Coordinador en la Prueba de Aptitud Académica, ciclo escolar 2014 <sup>º</sup>	CUVALLES	Noviembre 2013
PROFESOR en la Prueba de APROVECHAMIENTO DE INGLES, ciclo escolar 2014 <sup>º</sup>	CUVALLES	Enero 2014
Coordinador del Evento Académico del Taller de inducción de los estudiantes de ingreso	CUVALLES	2010-B, 2011B, 2012A, 2012B y 2013A.
Coordinador del Evento Académico del Taller de Inducción de los estudiantes de ingreso	CUVALLES	2013-B
Coordinador del Evento Académico del Taller de Inducción de los estudiantes de ingreso	CUVALLES	2014-A
Coordinador del Evento Académico del Taller de Inducción de los estudiantes de ingreso	CUVALLES	2014-B
Coordinador del Evento Académico de Titulación	CUVALLES	2011A, 2011B, 2012A, 2012B
Coordinador del Evento Académico de Titulación	CUVALLES	2013A.
Coordinador del Evento Académico de Titulación	CUVALLES	2013B
Coordinador del Evento Académico de Titulación	CUVALLES	2014A
Coordinador del Evento Académico "Semana Académica y Cultural CUValles 2009"	CUVALLES	2009
Coordinación y Gestión de los cursos y talleres impartidos por FIRA	CUVALLES	2012
Organizador de la "Semana Académica de Agronegocios 2013"	CUVALLES	2013
Organizador de la Semana Académica y Cultural 2011	CUVALLES	2011



Organizador de la Conferencia Inaugural "Laboratorio Escuela de Agronegocios"	CUVALLES	2012
Organizador y Coordinador del curso-taller Bio-preparados orgánicos.	CUVALLES	2010
Organizador del taller Básico Digital para Escritorio para alumnos de Agronegocios	CUVALLES	2012
Organizador de la Conferencia Inaugural "Laboratorio Escuela de Agronegocios"	CUVALLES	2012
Organizador del Taller "Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión"	CUVALLES	2013
Comité Organizador de la 1er Feria Académica y Cultural 2014.	CUVALLES	2014
Comité Organizador de la 3er Feria Académica y Cultural 2015.	CUVALLES	2015
Organizador del Taller "Habilidades Gerenciales en Agronegocios"	CUVALLES	2015

**PARTICIPACIÓN EN COMITÉS EDITORIALES O EDICIÓN DE PUBLICACIONES PERIÓDICAS**

COMITÉS	LUGAR	FECHA
Miembro del Comité Editorial, en las Ediciones número 15, 16, 17, 18 y 19 del Boletín del CUValles	CUVALLES	2009
Colaboración con el Comité Editorial de la Revista Cultura, Tecnología y Patrimonio, como dictaminador del Artículo "Distribución y cultivo de la ciruela Mexicana en el Occidente de México"	CUVALLES	Enero 2012
Colaboración con el Comité Editorial de la Revista Cultura, Tecnología y Patrimonio, como dictaminador del Artículo "La importancia de contar con una colección de ilustraciones de flora y fauna regional"	CUVALLES	Marzo 2012

**REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES EN COLABORACIÓN CON INSTITUCIONES, ORGANISMOS O COMUNIDADES**



<b>COLABORACIÓN</b>	<b>LUGAR</b>	<b>FECHA</b>
Gestionó y logró el Convenio Especifico de Prácticas Profesionales entre la Empresa "OMG INTERNATIONAL" y "CUVALLES	CUVALLES	2014
Gestionó y logró el Convenio Especifico de Prácticas Profesionales entre la Empresa "Agro-insumos Campo Fino S.A. DE C.V." y "CUVALLES	CUVALLES	2013
Gestionó y logró el Convenio Especifico de Prácticas Profesionales entre la Institución Gubernamental "Secretaría de Desarrollo Rural" y "CUVALLES	CUVALLES	2014
Gestionó y logró el Convenio Especifico de Prácticas Profesionales entre la Empresa "Comercializadora de Granos de Ameca, SPR de RL" y "CUVALLES	CUVALLES	2014
Gestionó y logró el Convenio Especifico de Prácticas Profesionales entre la Empresa "Asociación de Relaciones Industriales de Occidente "ARIOC" Continental" y "CUVALLES	CUVALLES	2014
Como Coordinador de Cuadrante Municipal en el marco de la Agenda "Desde lo Local" en el Ayuntamiento de San Martín de Hidalgo, Jalisco	San Martín Hgo., Jal.	2010
Participó en la realización de la Semana Cultural del día de Muertos en colaboración con el H. Ayuntamiento de Ameca, Jalisco	AMECA, JAL.	2012
Participó en la realización del Festival Internacional de las Artes, Etzatlán 2013, en colaboración con el H. Ayuntamiento de Etzatlán, Jalisco.	Etzatlán, Jalisco	2013
Participó en la realización del Festival de Día de Muertos, en colaboración con el H. Ayuntamiento de Ameca, Jalisco.	AMECA, JALISCO	2013
Participó en la realización del Festival Internacional de las Artes, Etzatlán 2014, en colaboración con el H. Ayuntamiento de Etzatlán, Jalisco.	Etzatlán, Jalisco	2014

#### **REALIZACIÓN DE EVENTOS DEPORTIVOS O ARTÍSTICOS**



## ORGANIZACIÓN

EVENTO	LUGAR	FECHA
COORDINADOR del 1ER. "CICLOVALLES EXTREMO09	CUVALLES	2009
Organizador en los Talleres de Verano 2009	CUVALLES	2009
Organizador del Ciclo Valles Extremo 09-B	CUVALLES	2009

## DISEÑO, EJECUCIÓN O EVALUACIÓN DE PROGRAMAS DE PRESERVACIÓN NATURAL O CULTURAL DE CARÁCTER PERMANENTE

Integración de la Ficha Informativo RAMSAR Presa "La Vega"	2009
Colaboración en la Integración de la Ficha Informativa Ramsar "Presa La Vega" Humedal de Importancia Internacional	2010

## ELABORACIÓN DE INSUMOS UNIVERSITARIOS PARA APOYO DE OTROS ACADÉMICOS

Participación en la consulta para la actualización del Plan de Desarrollo Institucional	2008
Miembro del Comité para la integración del autoestudio para la Evaluación con fines de Acreditación del PE de Turismo	2009
Miembro del Grupo Técnico de apoyo para el proceso de Acreditación del PE de Turismo	2009
Participación en el grupo de enfoque durante la Consulta para la Actualización del Plan de Desarrollo del Centro Universitario de los Valles, VISIÓN 2030	2009
Apoyo en la Elaboración de las Carpetas para el Proceso de Evaluación de CIEES del PE de Agronegocios 2011	2011
Participación como Miembro del Grupo Técnico de apoyo Académico en el Programa Integral del Fortalecimiento Institucional del Civalles 2011	2011
Participación en la Primera Reunión Intercentros de la Carrera de Agronegocios.	2011
Participación como Miembro del Grupo Técnico de apoyo Académico en el Programa Integral del Fortalecimiento Institucional del Civalles 2012	2012
Participación como Miembro del Grupo Técnico de apoyo en la Planeación, Programación, Presupuestación y Evaluación Institucional del CUValles 2011	2012
Participación en el Grupo de apoyo para la Construcción del PIFI 2013-2014	2013
Participación como Miembro del Grupo Técnico de Apoyo Académico	2013





en la Acreditación del PE de Agronegocios 2013.	
Participación como Miembro del Grupo Técnico de Apoyo Académico, en el proceso de Re acreditación del PE de la Licenciatura en Administración 2013.	2013
Participación como Miembro del Grupo Técnico de Apoyo Académico, en el proceso de Re acreditación del PE de la Licenciatura en Contaduría 2013.	2013
Participación como Miembro del Grupo Técnico de Apoyo Académico en el proceso de seguimiento para solventar las observaciones del CONAET al PE de la Licenciatura en Turismo 2013	2013

#### EN LA CREACIÓN ARTÍSTICA

##### GUIÓN DE CINE, RADIO, TEATRO, TELEVISIÓN O COREOGRAFÍA

GUIÓN	LUGAR	FECHA
Diseño del Guión del video promocional de los Programas Educativos del CUValles	CUVALLES	Enero 2012
Diseño del Guión para la elaboración del folleto promocional de los programas educativos del CUValles	CUVALLES	Enero 2012
Participación en la grabación de "Testimoniales Perfil Promesa"	CUVALLES	Febrero 2012

#### EN PARTICIPACIÓN UNIVERSITARIA

##### COMO MIEMBRO DE COMISIÓN DICTAMINADORA O COMITÉ VERIFICADOR DEL PERSONAL ACADÉMICO

PARTICIPACIÓN	LUGAR	FECHA
Como parte del Grupo Técnico de Apoyo para la Evaluación de Aspirantes a Profesores de Asignatura, CUValles, 2013	CUVALLES	2013
Como parte del Grupo Técnico de Apoyo para la Evaluación de Aspirantes a Profesores de Asignatura, CUValles, 2014	CUVALLES	2014

##### COMO MIEMBRO DE COMISIONES ACADÉMICAS DEL CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO, DE ESCUELA O FACULTAD, O EQUIVALENTE



<b>COMISIÓN</b>	<b>LUGAR</b>	<b>FECHA</b>
Participación en el proceso electoral 2010, para la elección de Consejeros alumnos, como funcionario de mesa de votaciones en calidad de Presidente Suplente.	CUVALLES	2010
Participación en el proceso electoral 2012, para la elección de Consejeros alumnos, como funcionario de mesa de votaciones en calidad de Presidente Suplente.	CUVALLES	2012
Presidente Suplente en la jornada electoral 2013-2014 para la elección de representantes Consejeros.	CUVALLES	2013
Consultor de la Incubadora de Empresas del CEI	CUVALLES	2014
Consultor de la Incubadora de Empresas del CEI Para el proyecto Agro Insumos Orgánicos	CUVALLES	2014
Evaluador en el Comité Técnico de Evaluación de Proyectos a Incubar, en el periodo 2014B.	CUVALLES	2014

#### **COMO MIEMBRO DE GRUPO TÉCNICO DE APOYO ACADÉMICO**

<b>GRUPO TÉCNICO</b>	<b>LUGAR</b>	<b>CICLO ESCOLAR</b>
Presidente del Comité Consultivo	CUVALLES	2010 al 2015
Presidente del Comité de Titulación	CUVALLES	2010 AL 2015
Presidente del Comité de Tutorías	CUVALLES	2010 AL 2014A
Funge como Secretario de la Academia de Habilidades Instrumentales y Lenguas	CUVALLES	2011-2012
Fungió como Secretario de la Academia de Desarrollo de Negocios	CUVALLES	2013B-2015A
Trabajo Colegiado con los Jefes de Departamento para estructurar la PA en los calendarios 2010B AL 2013A	CUVALES	2010B – 2013A
Trabajo Colegiado con los Jefes de Departamento para estructurar la PA en los calendarios 2013B AL 2014B.	CUVALLES	2013B AL 2014B
Miembro del Grupo Técnico de Apoyo Académico "En la Semana Académica y Cultural CUValles 2009"	CUVALLES	2009
Miembro del Grupo Técnico de Apoyo Académico para el diseño de la PA del PE de Agronegocios 2010B	CUVALLES	2010



Miembro del Grupo Técnico de Apoyo Académico para el diseño de la PA del PE de Agronegocios 2011A	CUVALLES	2012
Miembro del Grupo Técnico de Apoyo Académico para el diseño de la PA del PE de Agronegocios 2011B	CUVALLES	2012
Miembro del Grupo Técnico de Apoyo Académico para el diseño de la PA del PE de Agronegocios 2012A	CUVALLES	2012
Miembro del Grupo Técnico de Apoyo Académico para el diseño de la PA del PE de Agronegocios 2012B	CUVALLES	2012
Miembro del Grupo Técnico de Apoyo Académico para el diseño de la PA del PE de Agronegocios 2013A	CUVALLES	2013
Elaboración de Núcleos epistémicos del PE en Agronegocios	CUCEA	2011
Equipo de apoyo logístico y técnico del "Encuentro de Movilidad Intercentros"	CUVALLES	2013
Miembro del Comité Organizador del taller al aire libre "Somos Sustentables".	CUVALLES	2014

#### PREMIOS O DISTINCIONES INSTITUCIONALES POR LA LABOR ACADÉMICA

PREMIO O DISTINCIÓN	LUGAR	FECHA
Excelencia Académica por haber obtenido el Título de Lic. En Contaduría Pública	CUVALLES	2006
Estudiante Sobresaliente "Homenaje al Mtro Jesús Medina Ambriz", UdeG	Guadalajara	2006
Presea al Servicio Social Universitario "Irene Robledo García" por la destacada Labor Social.	LA UNIDAD DE SERVICIO SOCIAL, GUAD.	2010
Distinguida Académicamente como Padrino de la Generación 2010B, 2011A y 2011B.	CUVALLES	2014
Distinguida Académicamente como Padrino de la Generación 2013A.	CUVALLES	2013
Distinguida Académicamente como	CUVALLES	2014



Padrino de la Generación 2013B		
--------------------------------	--	--

#### EXPERIENCIA PROFESIONAL O TÉCNICA EXTRA-ACADÉMICA

EXPERIENCIA PROFESIONAL	LUGAR	FECHA
Intercambio de Experiencias Exitosas en materia de Desarrollo Rural Sustentable de la RENDRUS 2007, Región Occidente	Querétaro, Qro.	2007
Presidente del Comité de Titulación del PE en Agronegocios	CUVALLES	2010B-2015A
Presidente del Comité Consultivo del PE en Agronegocios	CUVALLES	2010B-2015A
Presidente del Comité de Tutorías del PE en Agronegocios	CUVALLES	2010B-2014A
Consultor de la Incubadora de Empresas del CEI durante el periodo Julio 2013 a Enero 2014	CUVALLES	2014

#### FORMACIÓN ACADÉMICA

##### LICENCIATURA

TÍTULO	LUGAR	FECHA
Licenciado en Contaduría Pública	CUVALLES	Mayo 2006

##### ACTUALIZACIONES DISCIPLINAR O PEDAGÓGICA

DISCIPLINAR O PEDAGÓGICA	LUGAR	FECHA
Curso "Industrialización de la Leche"	Ayuntamiento de San Martín Hgo., Jal	Marzo-abril 2001
Taller Teórico-Práctico en el manejo del limón persa	Ayuntamiento de San Martín Hgo., Jal	Julio 2001
Seminario de Asistencia Comercial	Colegio de Postgraduados, Guadalajara, Jal	Junio 2004





Taller de Cooperativismo	Ayuntamiento de San Martín Hgo., Jal	Mayo 2006
Curso-Taller "Introducción a la Mercadotecnia"	CUVALLES	Octubre 2006
Coloquio de Estudiantes de Posgrados en Desarrollo e Investigadores de Cuerpos Académicos de la Red en Desarrollo	CUCSH, UdeG	Enero 2007
Encuentro Internacional migración y niñez migrante Actores de la Globalización	Hermosillo, Sonora	Mayo 2007
Taller Teórico-Práctico sobre el control de plagas, enfermedades y manejo agronómico del limón persa	Ayuntamiento de San Martín Hgo., Jal	Junio 2008
Curso-Taller de Lombricultura	Ayuntamiento de San Martín Hgo., Jal	Octubre 2008
Foro Vulnerabilidad Social, Necesidades Sociales y Sustentabilidad	CUCSH	2008
Curso "Aspectos de la transformación del Mundo Rural Latinoamericano"	CUVALLES	Octubre 2008
Curso-Taller "Elementos básicos para el trabajo Docente"	CUVALLES	2009
Curso-Taller "Manejo de Grupo"	CUVALLES	2009
Curso "Implementación de un Sistema de Producción Orgánica de frutas y Hortalizas con aseguramiento de Inocuidad.	Ayuntamiento de San Martín Hgo., Jal	2009
2do. Encuentro Regional de Tutorías de la Región Centro Occidente de la ANUIES.	CUCEA	2010
Taller "La actividad Tutorial más allá de la Docencia"	CUCEA	2010
Seminario-Taller para la Autoevaluación de Programas de Educación Superior.	GUADALAJARA	2010
Foro Internacional Agroalimentario	PUERTO VALLARTA, JAL.	2010
Diplomado "La Evaluación financiera aplicada a los proyectos de Inversión"	CUVALLES	2010
Conferencia "Normas de Calidad de Productos Hortícolas"	CUCBA	2010
Diplomado en Agronegocios	Universidad Panamericana, Guad.	2011
Curso-Taller de Alta Dirección Estratégica para la Planeación Institucional del CUValles	CUVALLES	2011
Curso-Taller "Diseño de Estrategias Constructivistas y Procesos de Aprendizaje	CUVALLES	2011



mediante el Trabajo Colaborativo.		
Curso-Taller "Análisis comparativos curriculares de PE"	CIEP	2011
Curso-Taller "Elementos metodológicos relacionados con el núcleo epistémico disciplinar para el diseño y rediseño curricular"	CIEP	2011
Curso-Taller "Construcción de malla curricular y plan de estudios"	CIEP	2011
Taller "How to organize a massive open online course-technology, methods, infrastructure and theory"	UNIVA	2011
Curso-Taller "Formación y Reestructuración de los Cuerpos Académicos 2012"	CUVALLES	2012
Taller de Capacitación sobre Propiedad Industrial, Marcas y Certificación"	SAGARPA, GUAD	2012
Taller básico Mapa Digital para Escritorio	CUVALLES	2012
Evento COEACTICA 2012 Espacios para la Innovación.	CUCEA	2012
Taller "Tutoría de Inducción"	CUCEA	2012
Curso-Taller "Diseño de Estrategias Constructivistas y Procesos de Aprendizaje mediante el trabajo colaborativo"	CUVALLES	2012
Seminario sobre la Enseñanza de Lenguas Extranjeras	CUCSH	2012
Taller "Metodologías para la Evaluación Técnico-Económica de Parcela Comercial de Maíz" CUValles	CUVALLES	2012
Taller de "Planeación Estratégica del CUValles"	Zapopan, Jalisco	2012
Taller "Información sobre Normatividad de procedimientos agrarios para el desarrollo de los propios ejidos"	CUVALLES	2012
Curso "Módulo para la formación universitaria"	CIEP	2013
Asistencia a Conferencia "Ética en los Agronegocios"	CUVALLES	2013
Asistencia a Conferencia La importancia de realizar análisis de suelo	CUVALLES	2013
Asistencia a Conferencia "Etapas reproductivas, fenología del maíz"	CUVALLES	2013
Asistencia a Conferencia "Antecedentes y Expectativas de la Agricultura protegida en	CUVALLES	2013



el mundo, y en Jalisco”		
Asistencia a Conferencia “Nutrición Vegetal”	CUVALLES	2013
Asistencia a Conferencia “Introducción a la Ecotécnica”	CUVALLES	2013
Asistencia a Conferencia “Surco angosto de maíz”	CUVALLES	2013
Asistencia a Conferencia “Conocimiento y uso de maquinaria agrícola”	CUVALLES	2013
Asistencia a Conferencia “La Agricultura Mexicana En Perspectiva”	CUVALLES	2013
Asistencia a Conferencia “Agro Pyme”	CUVALLES	2013
Taller “Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión”	CUVALLES	2013
Congreso de Actualización Disciplinar Contaduría Pública	UP	2013
Curso “Planeación Didáctica”	CUVALLES	2013
Símpoio de Innovación Ganadera Carne 2014 “Generando valor y calidad en la Cadena de la Carne”	CUVALLES	2014
Taller al aire libre “Somos Sustentables”	CUVALLES	2014
Curso-Seminario de Entrenamiento en el Estándar Primus GFS	Guadalajara, Jal.	2014
Semana INEGI EN TU UNIVERSIDAD “Taller de Capacitación SCINCE WEB”	CUVALLES	2014
Semana INEGI EN TU UNIVERSIDAD “Taller de Capacitación DENUÉ INTERACTIVO”	CUVALLES	2014
Seminario de Entrenamiento en el Estándar Primus GFS	GUADALAJARA, JALISCO	2 al 4 de Julio 2014
Primera Jornada de Capacitación para la Gestión Académica de los Coordinadores de Programas Docentes de Licenciatura y TSU	CIEP, Zapopan, Jal	2014
Taller “Bases del Aprendizaje Centrado en el Estudiante” en el Marco del Encuentro CONECTÁTICA 2014 “Buenas prácticas Docentes para el Siglo XXI”	GUADALAJARA, JAL	22 AL 25 DE JULIO 2014
Participación como asistente en el Taller “El manejo de las Emociones para la toma de decisiones en los procesos académicos”	GUADALAJARA, JALISCO	21 y 22 DE JULIO 2014
Curso-Taller “Estrategias de Estudio para desarrollar la Autogestión”	CUVALLES	4 DE JULIO 2014
Training sessions of REINU	UNIVERSITY OF ARIZONA	8 al 12 de Febrero 2015



Diplomado en Gestión Educativa	GUADALAJARA, JALISCO	31 DE ENERO AL 28 DE MARZO 2015
Curso/Taller "Psicología Positiva en el Aula"	CUVALLES	8 al 10 DE JULIO 2015.

**MAESTRÍA**

TITULO	LUGAR	FECHA
Maestro en Gestión y Desarrollo Social	CUCSH	2012

**DOMINIO DE LENGUA DISTINTA A LA PROPIA**

HABILIDAD	%
Speaking	90
Writing	90
Listening	90
Reading	90

---

**Mtra. Patricia Guillermina de la Peña Rubio**







**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA**  
 SECRETARÍA GENERAL  
 COORDINACIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS

1185 CGRH//128/16

16 de Enero de 2016

16 Aviana

**Mtro. José Alfredo Peña Ramos**

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

Por este conducto lo saludo y en respuesta al oficio No IV/01/2015/229/I en el cual solicitan un análisis de los proyectos en los cuales el Centro Universitario de los Valles del Sur y de la Costa, Sede Tomatlan solicitan impartir las Licenciaturas en Nutrición Agrobiotecnología, Abogado e Ingeniería en Diseño Molecular y de Materiales, bajo la modalidad escolarizada y con el sistema de créditos, respectivamente, al respecto, anexo al presente a detalle la información referente a la bolsa de horas, costo y proyección de cada programa educativo

Sin más por el momento, reitero a Usted la seguridad de mi atenta y distinguida consideración

Atentamente

**"PIENSA Y TRABAJA"**

Guadalajara, Jalisco, 27 de enero de 2016

2016  
 16  
 16

**Mtra. Sonia Briseño Montes de Oca**



**SECRETARÍA GENERAL**  
 COORDINACIÓN  
 GENERAL  
 DE RECURSOS  
 HUMANOS

Coordinadora General de Recursos Humanos

cc p Archivo  
 SBM/OFL:smv





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

16 JAN 26 13 54

Oficio No. IV/01/2015/229P

**Mtra. Sonia Briseño Montes de Oca**  
Coordinadora General de Recursos Humanos  
Universidad de Guadalajara  
Presente

Adjunto al presente me permito remitir a Usted copia de los proyectos de dictamen donde los Centros Universitarios de los Valles del Sur y de la Costa sede Tomatlan solicitan impartir las Licenciaturas en Nutrición Agrobiotecnología y Abogado bajo la modalidad escolarizada y con el sistema de créditos respectivamente. Asimismo el proyecto de dictamen donde el Centro Universitario de los Valles solicita la creación del programa de estudios de Ingeniería en Diseño Molecular de Materiales, para operar bajo la modalidad escolarizada y con el sistema de créditos.

Lo anterior, con mi atenta solicitud de que el Comité de Apoyo Técnico de la Comisión de Hacienda del H. Consejo General Universitario que Ustedes integran, realice el análisis sobre el particular y emitan de manera **INMEDIATA** 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., 26 de enero de 2016

**Mtro. José Alfredo Peña Rangel**  
Secretario General de la Universidad de Guadalajara y  
Secretario de Actas y Acuerdos de la Comisión de Educación

UDG VICERRECTORIA EJE  
2016 JAN 26 13:52  
*Cynthia*

*1006  
15/01/16*

- c. p. Mtro. Francisco Bravo Padilla, Rector General y Presidente de la Comisión de Educación
- c. p. Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro, Vicerrector Ejecutivo
- c. p. Mtra. Sonia Briseño Montes de Oca, Coordinadora General Académica
- c. p. Mtro. [Nombre]
- APS/JAL/1601

COORDINACIÓN GENERAL ACADÉMICA  
CORRESPONDENCIA

26 ENE 2016

Recibí [Firma] [Nombre] [Cargo]



## CUVALLES

### LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

#### BOLSA DE HORAS, COSTO Y PROYECCIÓN PROGRAMA EDUCATIVO

- a) En Dictamen no especifican número de alumnos que admitiran, se ajustara al Plan de Estudios Nutricion Dictamen Num 1/2013/517, el cual autoriza un promedio de 23.13 hrs por grupo semestralmente durante 8 ciclos hasta alcanzar un total de 185.04 hrs para los centros Regionales, los datos utilizados seran supuestos en base a lo ideal, tomando en cuenta que es un centro foraneo, siendo el promedio ideal por grupo entre 25 alumnos

CICLO ESCOLAR	2016-B 1er Sem	2017-A 2do Sem	2017-B 3er Sem	2018-A 4to Sem	2018-B 5to Sem	2019-A 6to Sem	2019-B 7mo Sem	2020-A 8vo Sem
GRUPOS	1	2	3	4	5	6	7	8
Alumnos Ideal	25	50	75	100	125	150	175	200

- b) El **cupo de alumnos** en Dictamen no especifican numero de alumnos que admitiran, el ejercicio se hizo en Base al total de horas promedio del programa educativo por grupo por semestre promedio es de 23.13 hrs y al hacer el analisis cada grupo tendria entre 6 y 7 materias, proyectando una Bolsa de Horas promedio de 185.04 hrs si solo es atendido por profesores de asignatura

Iniciara con	Núm de grupos (25 alumnos x Gpo)	HORAS promedio x Gpo x Semestre
25 alumnos	1 grupos 1er Sem	23.13 HRS x 1 Gpo

- c) El costo Anual y proyección total de implementacion de la Ingeniería en Diseño Molecular si se atiende unicamente por asignatura es el siguiente

COSTO ANUAL BOLSA DE ASIGNATURA						
CICLO ESCOLAR	ALUMNOS IDEAL	GRUPOS (25 alumnos x Gpo)	PROPUESTA HORAS PROMEDIO	*COSTO X MES X ASIG B (\$ 352.57)	COSTO X SEMESTRE	COSTO INTEGRADO X SEMESTRE
1er Semestre	25	1	25.62	\$9,032.84	\$54,197.06	\$108,394.12
2do Semestre	50	2	51.24	\$18,065.69	\$108,394.12	\$216,788.24
<b>COSTO TOTAL</b>				<b>\$27,098.53</b>	<b>\$162,591.18</b>	<b>\$325,182.36</b>

\*El costo de Asignatura B considera tabulador del año 2016 incremento 3.15%



**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 (\$ 352.57)	COSTO X SEMESTRE	COSTO INTEGRADO X SEMESTRE
1er Semestre	25	1	25.62	\$9,032.84	\$54,197.06	\$108,394.12
2do Semestre	50	2	51.24	\$18,065.69	\$108,394.12	\$216,788.24
3er Semestre	75	3	76.86	\$27,098.53	\$162,591.18	\$325,182.36
4to Semestre	100	4	102.48	\$36,131.37	\$216,788.24	\$433,576.48
5to Semestre	125	5	128.1	\$45,164.22	\$270,985.30	\$541,970.60
6to Semestre	150	6	153.72	\$54,197.06	\$325,182.36	\$650,364.72
7mo Semestre	175	7	179.34	\$63,229.90	\$379,379.42	\$758,758.85
8vo Semestre	200	8	204.96	\$72,262.75	\$433,576.48	\$867,152.97
<b>COSTO TOTAL</b>				<b>\$325,182.36</b>	<b>\$1,951,094.17</b>	<b>\$3,902,188.35</b>

\*El costo de Asignatura B considera tabulador del año 2016 incremento 3.15%







# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

VICERRECTORÍA EJECUTIVA  
COORDINACION GENERAL ACADÉMICA  
COORDINACION DE INNOVACION EDUCATIVA Y PREGRADO

Srta. ...

725

16 JAN 20 15 02

CGA/CIEP/051/2016

*Be...*

**Mtro. José Alfredo Peña Ramos**  
Secretario General  
Universidad de Guadalajara  
Presente

Por este conducto me dirijo a Usted, remitirle siete proyectos de dictámenes para presentación a las Comisiones Permanentes de Educación y de Hacienda

- 1 Proyecto de dictamen por medio del cual se presenta la solicitud del Centro Universitario de Arte, Arquitectura y Diseño y el Centro Universitario de la Costa en el que proponen la actualización de la Lic. en Arquitectura
- 2 Proyecto de dictamen por medio del cual se presenta la solicitud del Centro Universitario de Arte, Arquitectura y Diseño en el que propone la actualización de la Lic. Diseño de Interiores y Ambientación
- 3 Proyecto de dictamen por medio del cual se presenta la solicitud del Centro Universitario de Arte, Arquitectura y Diseño en el que propone la actualización de la Lic. en Urbanística y Medio Ambiente
- 4 Proyecto de dictamen por medio del cual se presenta la solicitud del el Centro Universitario de los Valles en el que solicita la apertura del Programa Educativo de Nutrición
- 5 Proyecto de dictamen por medio del cual se presenta la solicitud del el Centro Universitario del Sur en el que solicita la apertura del Programa Educativo de Agrobiotecnología
- 6 Proyecto de dictamen por medio del cual se presenta la solicitud del el Centro Universitario de Puerto Vallarta en el que solicita la apertura del Programa Educativo de Abogado en su Sede Tomatlán
- 7 Proyecto de dictamen por medio del cual se presenta la solicitud del el Centro Universitario de los Valles en el que solicita la creación del Programa Educativo de Diseño Molecular de Materiales

Proyectos que anexo a la presente impresos y en disco compacto. Sin otro particular, quedo de Usted en espera de instrucciones y le envío un cordial saludo

Atentamente  
"Piensa y Trabaja"  
Guadalajara, Jalisco 20 de enero de 2015

**Dra. Patricia Rosas Chávez**  
Coordinadora de Innovación Educativa y Pregrado



COORDINACION  
DE INNOVACION  
EDUCATIVA Y PREGRADO

C.c.p. **Dra. Sonia Reynaga Obregon** Coordinación General Académica  
PROCESOS





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

A esta Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda ha sido turnado el dictamen CV/CC/IX/090/2015 de fecha 01 de octubre de 2015, en el que el Consejo del Centro Universitario los Valles propone la apertura de la Licenciatura en Nutrición, para operar en la modalidad escolarizada y bajo el sistema de créditos, a partir del ciclo escolar 2016 'B'. y

**Resultando:**

- 1 Que la Benemérita Universidad de Guadalajara es una institución pública con autonomía y patrimonio propios cuya actuación se rige en el marco del artículo 3º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y sus fines son los de formar recursos humanos de nivel superior competentes emprendedores con responsabilidad social y capacidad de liderazgo en las diferentes áreas del trabajo profesional y académico, realizar investigación científica y tecnológica para el desarrollo sostenible de Jalisco, y promover el conocimiento y el ejercicio de las artes, que impulsa la preservación y difusión de la cultura universal
- 2 Que en la actualidad, la Universidad de Guadalajara ha tenido cambios y evoluciona de acuerdo a las necesidades de la sociedad, esto se hace evidente en la definición del Plan de Desarrollo Institucional (PDI), 2014–2030 Construyendo el Futuro
- 3 Que la Benemérita Universidad de Guadalajara establece en su misión, una vocación internacional y de compromiso social en la educación pública para los niveles medio superior y superior. El desarrollo educativo regional, estatal y nacional se sustenta en el progreso científico y tecnológico para la extensión y difusión, para incidir en el desarrollo sustentable e incluyente de la sociedad. La producción y socialización del conocimiento es la visión que respeta la diversidad cultural, honra los principios de justicia social, convivencia democrática y prosperidad colectiva, el reconocimiento del que es depositaria, le hace ser incluyente, flexible y dinámica esa cohorte de aspectos cualitativos, le permite ser líder en las transformaciones de la sociedad
- 4 El Consejo General Universitario en sesión realizada el día 14 de Diciembre del 2004 mediante dictamen Numero I/2004/371 aprobó la creación del Centro Universitario de los Valles, con base en el modelo académico presentado por el Consejo de Planeación respectivo como parte de su misión tiene como finalidad la formación integral de ciudadanos interesados en su desarrollo individual y social, desde una perspectiva de competencias internacionales y en un marco de valores de responsabilidad, respeto, tolerancia, solidaridad,





espíritu de servicio, justicia, conciencia social, democracia y conciencia ecológica. Adicionalmente se impulsa la creación de ambientes autogestivos de aprendizaje, incorporando nuevas tecnologías para innovar y desarrollar la capacidad analítica y el pensamiento crítico de los estudiantes.

5. El Centro Universitario de los Valles desde su creación tienen el propósito de abordar los aspectos sociales de la región de influencia directa con base en el modelo académico de CUValles con una formación multidisciplinaria para el abordaje de las diversas problemáticas que se presentan en la región. La salud aspecto fundamental de atención y de formación de recursos humanos que requiere especial interés como una problemática no solo regional, sino nacional e internacional.
6. La nutrición es un tema que actualmente tiene gran énfasis en la vida del ser humano, tanto en el mundo laboral y profesional como dentro de cada uno de los grupos que comprende la sociedad. En los países desarrollados se ponen en marcha programas y hasta políticas para brindar solución a los problemas que tienen que ver con la nutrición y/o alimentación. Es importante mencionar que en la segunda mitad del siglo XX, las enfermedades infecciosas dejaron de ser la causa principal de mortalidad para pasar a serlo las enfermedades crónicas degenerativas como la obesidad, diabetes mellitus, enfermedades cardiovasculares, el cáncer, entre otras. Estadísticamente se ha demostrado que la dieta es un factor de riesgo importante implicado en el desarrollo de estas enfermedades.
7. Con relación a las enfermedades referidas, la región de los Valles no es la excepción y reporta un crecimiento en las tasas de obesidad, diabetes mellitus, enfermedades cardiovasculares y cáncer principalmente. Además de que en la infraestructura hospitalaria de la región ya se aborda la nutrición, lo cual provee de un campo natural de trabajo a los licenciados en nutrición.
8. Que según datos proporcionados por el Gobierno de Jalisco a través del Sistema DIF Jalisco, en la Región Valles existe una gran cantidad de familias que enfrentan condiciones de vulnerabilidad. La atención de las niñas, los niños y los adolescentes es una prioridad que requieren un cuidado continuo para reducir los riesgos que enfrentan para su sano desarrollo, en este sentido apostar por la prevención y la promoción de la salud resultan fundamentales para disminuir problemas relacionados con la alimentación, educación y por supuesto a intervenir de manera oportuna aquellos factores psicosociales que puedan obstaculizar el desarrollo y bienestar de las familias y comunidades.





- 9 En sesión de Consejo de Centro Universitario de los Valles de fecha 8 de julio del 2009, el pleno aprobó el dictamen CC/EyH/233/2009 mediante el cual se aprueba la propuesta de apertura de la Licenciatura en Nutrición apegándose al plan de estudios aprobado por el Consejo General Universitario bajo dictamen número I/2000/499 y la modificación según dictamen I/2003/625, en respuesta al mismo la Comisión de Educación del Consejo General Universitario emitió el oficio IV/032010/486/I en que se informa que no es posible la aprobación del proyecto, toda vez que el Centro Universitario de los Valles no contaba con la infraestructura necesaria para su implementación, de igual forma se anexaron algunas observaciones y recomendaciones del Secretario Particular del Centro Universitario de Ciencias de la Salud. El crecimiento en infraestructura que ha tenido el CUValles en los últimos seis años incluye la construcción del espacio requerido y su equipamiento para la apertura de la Licenciatura en Nutrición cumpliendo así con las observaciones realizadas. Por lo anterior la División de Estudios de la Salud presenta el proyecto de apertura a partir del calendario escolar 2016 B de la Licenciatura en Nutrición.
- 10 Para atender los problemas de la Región Valles de Jalisco anteriormente descritos, el trabajo multidisciplinario es fundamental para revertir estas condiciones e incluso generar oportunidades para un completo y adecuado desarrollo biológico, psicológico y social de los individuos y las comunidades, de ahí la importancia que tiene la formación de recursos humanos en las Ciencias de la Salud, como lo es la formación de profesionales en nutrición con conocimientos que puedan ser aplicados directamente en la población de la región Valles y que ayuden a solucionar problemas de salud.
- 11 El Programa Educativo en Nutrición propiciará la preparación de profesionistas con conocimientos para planear, administrar, operar y evaluar programas que contribuyan a resolver los problemas multifactoriales que afectan la salud de los individuos, así como promover la investigación sobre las cualidades nutritivas de los alimentos y desarrollar programas para mejorar los hábitos alimenticios de la población y recomendar el consumo de alimentos balanceados de acuerdo a los requerimientos del individuo para mejorar su salud.
- 12 El objetivo general de la Licenciatura en Nutrición es formar licenciados en nutrición para incidir en el proceso alimentario-nutrición y la salud de los sujetos, a través de su evaluación diagnóstica, 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.

13. Los objetivos específicos 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 nutricional 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 interprofesional.
- 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 profesionales a través de la participación en instancias colegiadas y acciones de formación continua.

14. El perfil de ingreso al programa educativo de la Licenciatura en Nutrición está basado en la reflexión y el análisis de las necesidades, demandas y problemas identificados en las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica, y 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 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 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,
  - Conciencia cívica y ética,
  - Respeto al contexto social y ecológico,
  - Iniciativa,
  - Disciplina,
  - Automotivación,
  - Adaptabilidad,
  - Innovación,
  - Trabajo colaborativo en grupos interculturales y en equipos multidisciplinares
- 15 El diseño general del perfil de egreso del licenciado en Nutrición de la Universidad de Guadalajara 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. A continuación se expresan las competencias que el egresado de la Licenciatura en Nutrición habrá desarrollado durante su formación:

**A Competencias socioculturales**

- 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 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 de las poblaciones.
- 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**

- Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación apropiadas en todas las áreas de su desempeño 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 general 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 respecto 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 respecto 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 en el contexto global
  - 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 y técnicas pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición así como en la educación a individuos, familias y sociedad actuando con ética y respeto a la identidad cultural y a los diferentes estilos de aprendizaje en escenarios formales y no formales
- 16 El Licenciado en Nutrición puede encontrar opciones laborales en el área de nutrición clínica el área comunitaria o poblacional, el área de servicios de alimentos, el área de tecnologías de los alimentos, y en la docencia e investigación Existen opciones laborales para los egresados a nivel regional, estatal y nacional sin descartar desde luego las opciones internacionales
- 17 Que el Departamento de Ciencias de la Salud de la División de Estudios de la Salud del Centro Universitario de los Valles el día 6 de mayo de 2015 aprobó revisión y propuesta de solicitud de apertura del programa educativo de Nutrición La propuesta fue revisada en sesión del Consejo Divisional del día 12 de mayo del 2015 y remitida para su dictaminación al Consejo de Centro el cual sesionó el 01 de octubre del 2015
- 18 Que el Centro Universitario de los Valles cuenta con los apoyos de infraestructura equipamiento planta docente así como los recursos humanos necesarios para la implementación del proyecto curricular

En virtud de lo antes expuesto 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 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 Estudio 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 de acuerdo con el artículo 22 de su Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara adoptara el modelo de Red para organizar sus actividades académicas y administrativas
- V 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 Estudio fijar las aportaciones respectivas a que se refiere la fracción VII del numeral antes citado
- VI Que conforme a lo previsto en el artículo 27 de la Ley Orgánica, el H Consejo General Universitario funcionara en pleno o por comisiones
- 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

Página 8 de 10





fundado y motivado- y se pondra a consideracion del H Consejo General Universitario. segun lo establece el articulo 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, sancionar y remitir a la autoridad competente propuestas de los Departamentos para la creación, transformación y supresión de planes y programas de estudio en licenciatura y posgrado

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 los siguientes

**Resolutivos:**

**PRIMERO.** Se impartirá el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, bajo la modalidad escolarizada y con el sistema de créditos en el Centro Universitario de los Valles, a partir del ciclo escolar 2016 B

**SEGUNDO.** El Centro Universitario de los Valles, se ajustará al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición aprobado por el H Consejo General Universitario en el dictamen No I/2013/517 de fecha 10 de diciembre del 2013

**TERCERO.** La implementación de este programa se hará con cargo al techo presupuestal del Centro Universitario de los Valles

**CUARTO.** Facítese al Rector General para que se ejecute el presente dictamen en los términos de las fracciones II y X, artículo 35 de la Ley Orgánica Universitaria

Atentamente  
"PIENSA Y TRABAJA"  
Guadalajara Jalisco, \_\_\_\_\_ 2016  
Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda

**Mtro. Itzcóatl Tonatihu Bravo Padilla**  
Presidente

Página 9 de 10





Dr Hector Raul Solis Gadea

Dra Ruth Padilla Muñoz

Dra Leticia Leal Moya

Mtro Jose Alberto Castellanos Guterrez

Dr Hector Raúl Perez Gomez

Mtro Edgar Enrique Velázquez González

C Jesus Arturo Medina Varela

C José Alberto Galarza Villaseñor

**Mtro. José Alfredo Peña Ramos**  
Secretario de Actas y Acuerdos

