



**Universidad Autónoma de Nuevo León**

**Facultad de Salud Pública y Nutrición**

**Licenciatura en Nutrición**

**Modalidad escolarizada  
Plan 401**





## Licenciatura en Nutrición Plan de estudios 401

Término de vigencia: Agosto 2024<sup>1</sup>

### Datos de identificación

**Nombre del programa educativo:** Licenciatura en Nutrición  
**Modalidad:** Escolarizada  
**Duración:** 10 semestres  
**Tipo de período académico:** Semestral  
**Doble titulación/doble grado:** No aplica  
**Vigencia:** 18 de enero de 2010  
**Fecha de aprobación por el H. Consejo Universitario:** 20 de marzo de 2013

### Perfil de egreso

#### a) Propósito:

El Licenciado en Nutrición ofrece respuestas calificadas a los problemas de nutrición y salud, a nivel local, nacional e internacional. Este PE desarrolla las competencias necesarias para que el egresado se desempeñe eficazmente en la atención clínica nutricional, en el apoyo al equipo pluriprofesional para la pronta recuperación de pacientes hospitalizados y ambulatorios, así como asegurar la calidad de los procesos relacionados con la preparación de alimentos en servicios de restauración colectiva, en la producción industrias y participando en la innovación de productos de nutrición a nivel gubernamental, empresarial y de la sociedad civil.

La Licenciatura en Nutrición forma profesionales que desarrollen competencias de trabajo inter y multidisciplinarias, capaces de identificar problemas y genera soluciones utilizando las tecnologías apropiadas al campo. El programa educativo enfatiza el uso de las tecnologías de información y comunicación, la importancia de la adaptación a otras culturas y el dominio de otros idiomas.

#### b) Competencias del perfil de egreso

##### i. Competencias generales

##### Competencias instrumentales

1. Aplicar estrategias de aprendizaje autónomo en los diferentes niveles y campos del conocimiento que le permitan la toma de decisiones oportunas y pertinentes en los ámbitos personal, académico y profesional.

---

<sup>1</sup> Este plan de estudio concluyó su vigencia, ya no se oferta para nuevo ingreso. La última generación ingresó en el periodo de enero - junio de 2024.

2. Utilizar los lenguajes lógico, formal, matemático, icónico, verbal y no verbal de acuerdo a su etapa de vida, para comprender, interpretar y expresar ideas, sentimientos, teorías y corrientes de pensamiento con un enfoque ecuménico.
3. Manejar las tecnologías de la información y la comunicación como herramienta para el acceso a la información y su transformación en conocimiento, así como para el aprendizaje y trabajo colaborativo con técnicas de vanguardia que le permitan su participación constructiva en la sociedad.
4. Dominar su lengua materna en forma oral y escrita con corrección, relevancia, oportunidad y ética adaptando su mensaje a la situación o contexto, para la transmisión de ideas y hallazgos científicos.
5. Emplear pensamiento lógico, crítico, creativo y propositivo para analizar fenómenos naturales y sociales que le permitan tomar decisiones pertinentes en su ámbito de influencia con responsabilidad social.
6. Utilizar un segundo idioma, preferentemente el inglés, con claridad y corrección para comunicarse en contextos cotidianos, académicos, profesionales y científicos.
7. Elaborar propuestas académicas y profesionales inter, multi y transdisciplinarias de acuerdo a las mejores prácticas mundiales para fomentar y consolidar el trabajo colaborativo.
8. Utilizar los métodos y técnicas de investigación tradicionales y de vanguardia para el desarrollo de su trabajo académico, el ejercicio de su profesión y la generación de conocimientos.

#### Competencias personales y de interacción social

9. Mantener una actitud de compromiso y respeto hacia la diversidad de prácticas sociales y culturales que reafirman el principio de integración en el contexto local, nacional e internacional con la finalidad de promover ambientes de convivencia pacífica.
10. Intervenir frente a los retos de la sociedad contemporánea en lo local y global con actitud crítica y compromiso humano, académico y profesional para contribuir a consolidar el bienestar general y el desarrollo sustentable.
11. Practicar los valores promovidos por la UANL: verdad, equidad, honestidad, libertad, solidaridad, respeto a la vida y a los demás, paz, respeto a la naturaleza, integridad, comportamiento ético y justicia, en su ámbito personal y profesional para contribuir a construir una sociedad sustentable.

#### Competencias integradoras

12. Construir propuestas innovadoras basadas en la comprensión holística de la realidad para contribuir a superar los retos del ambiente global interdependiente.
13. Asumir el liderazgo comprometido con las necesidades sociales y profesionales para promover el cambio social pertinente.
14. Resolver conflictos personales y sociales, de conformidad a técnicas específicas en el ámbito académico y de su profesión para la adecuada toma de decisiones.

15. Lograr la adaptabilidad que requieren los ambientes sociales y profesionales de incertidumbre de nuestra época para crear mejores condiciones de vida.

### Competencias específicas:

Competencias específicas	
No.	Declaración
1.	Evaluar el estado nutricional de personas, para identificar riesgos mediante la interpretación de los indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos y situación económica.
2.	Evaluar el estado nutricional de personas con patologías, para identificar riesgos mediante la interpretación de los indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos y situación económica.
3.	Elaborar el proceso del cuidado nutricional para que impacte positivamente en la salud de las personas, a través de la identificación de los problemas, establecimiento de objetivos y metas, del tratamiento, evaluación y retroalimentación.
4.	Diseñar los planes de alimentación, su seguimiento y control, adecuados a las personas, considerando la distribución de equivalentes, el diseño del menú, las consultas de seguimiento y control, y los ajustes en el plan de alimentación.
5.	Orientar y asesorar a las personas sobre la adecuada alimentación, para modificar y/o reforzar los hábitos alimentarios mediante el establecimiento de objetivos y metas del tratamiento y evaluación.
6.	Determinar la situación alimentaria y/o nutricional de diversos grupos poblacionales, a fin de identificar riesgos de salud en poblaciones, considerando los estándares nacionales e internacionales determinados por los organismos rectores del campo.
7.	Determinar el contenido nutrimental y la calidad de los alimentos a través del desarrollo de pruebas de laboratorio y la interpretación de análisis bromatológicos a fin de informar al consumidor de las propiedades de los alimentos.
8.	Evaluar la calidad sanitaria en la manufactura de los alimentos a través de la revisión de reportes de pruebas microbiológicas y el contraste con los estándares establecidos en la normatividad nacional e internacional, a fin de disminuir los riesgos de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.
9.	Participar en la planeación de menús aplicando conocimientos básicos sobre estructura física, composición, tipos y variedades de cada grupo de alimentos a fin de brindar a la población una alimentación variada y saludable.
10.	Proponer alternativas para la resolución de problemas alimentarios, aplicando los conocimientos elementales respecto a los aspectos físicos, químicos, y biológicos del procesamiento de alimentos, desde la obtención de la materia prima en la distribución, adquisición y consumo, para brindar a la población opciones de alimentación saludable.

11.	Diseñar la estructura administrativa y operativa de un servicio de alimentación para determinar los elementos que participan en la dirección y operación, que permita optimizar los recursos planificados y obtener beneficios para la organización y sus usuarios, a través del diseño de prototipos en los ámbitos clínico, industrial, comercial y/o de organizaciones de la sociedad civil.
12.	Asegurar la calidad sanitaria, nutritiva y sensorial de los alimentos procesados en los servicios de alimentación e industria alimentaria, mediante la observancia de la normatividad nacional e internacional vigente.
13.	Proponer formas de alimentación correctas de manera colectiva, que cubran las recomendaciones nutrimentales de diferentes grupos de edad, en las instituciones públicas, privadas y de la sociedad civil.
14.	Diseñar, calcular, preparar y evaluar dietas normales y modificadas, a través de la adecuación del régimen normal, para contribuir en la prevención y/o recuperación de la salud en la población.
15.	Capacidad de interactuar con equipos de trabajo inter, multi y trans disciplinarios mediante su intervención en los diferentes campos profesionales del nutriólogo.
16.	Desarrollar nuevos productos y servicios relacionados con la alimentación y nutrición, con la finalidad de cubrir necesidades específicas de la comunidad, mediante la identificación de áreas de oportunidad en el campo de la Nutriología.
17.	Generar proyectos viables, que permitan al Nutriólogo auto emplearse y crear fuentes de trabajo, en los diferentes campos profesionales.
18.	Plantear y actualizar políticas de alimentación, nutrición y salud, para contribuir en la resolución de problemas fundamentales en los diversos ámbitos de desarrollo profesional, en instituciones públicas y privadas en contextos estatal, nacional e internacional.
19.	Tomar decisiones oportunas y acertadas para la solución de problemas y mejora de las condiciones relacionadas con la alimentación, nutrición y salud, en los diferentes campos profesionales de ejercicio del Nutriólogo.
20.	Orientar y asesorar sobre alimentación, nutrición y salud para mejorar las condiciones individuales y colectivas en los diferentes campos profesionales de ejercicio del nutriólogo.
21.	Aplicar el método científico fundamentado en un protocolo, para generar nuevo conocimiento, estrategias de intervención, productos y servicios, en los diferentes campos profesionales de ejercicio del nutriólogo.
22.	Implementar sistemas de calidad que permitan la mejora continua de los servicios organizacionales y los productos generados, con un enfoque de satisfacción de las necesidades del cliente.
23.	Preparar informes técnicos y de investigación, susceptibles de reportarse en la literatura científica del campo o en eventos académicos especializados.
24.	Desempeñar su práctica ciudadana y profesional mediante la actualización continua y permanente de sus competencias, a través de la

	retroalimentación y certificación de sociedades afines como, colegios disciplinares e instituciones.
--	--

## Campo laboral:

Campo laboral	
Campo	Descripción de tareas
Hospitales, clínicas ambulatorias, consultorios, centros de salud, servicios de alimentación e industria alimentaria, instituciones educativas y centros de investigación.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Atiende las demandas nutricias de personas o grupos de población sanas, en riesgo o enfermas.</li> <li>2. Crea las condiciones para un procesamiento seguro de alimentos.</li> <li>3. Diseña y desarrolla programas de intervención y asistencia alimentaria y nutricia.</li> <li>4. Asesoría.</li> <li>5. Consultoría.</li> <li>6. Administración.</li> <li>7. Capacitación de recursos humanos.</li> <li>8. Investigación.</li> <li>9. Docencia.</li> <li>10. Innovación de alimentos</li> </ol>

## Requisitos de egreso:

- **Académicos:**
  - Cumplir con los 220 créditos totales del programa educativo.
  - Tiempo mínimo de 10 semestres y el tiempo máximo será de 20 semestres.
  - Haber cumplido con el servicio social obligatorio.
  - Demostrar la competencia en el dominio de un segundo idioma, además del español.
- **Legales:**
  - Los que establezca la normatividad procedimientos vigentes de la UANL.
- **Específicos del programa:**
  - Se realiza una entrevista para apoyo al programa de seguimiento de egresados.

**Plan de Estudios: Licenciado en Nutrición.**

<b>PRIMER SEMESTRE</b>	<b>C</b>
Aplicación de las tecnologías de la información	2
Apreciación de las artes	2
Competencia comunicativa	2
Liderazgo, gestión y ciudadanía	2
Anatomía y fisiología I	4
Bioquímica estructural	3
Principios de nutrición	4
Optativa ACFBP I	3
<b>Total</b>	<b>22</b>
<b>SEGUNDO SEMESTRE</b>	<b>C</b>
Tópicos selectos de ciencias sociales, artes y humanidades	2
Análisis químico de los alimentos	3
Anatomía y fisiología II	4
Genética humana	2
Bromatología en la nutrición	4
Optativa ACFBP II	3
Optativa ACFBP III	2
Optativa ACFBP IV	2
<b>Total</b>	<b>22</b>
<b>TERCER SEMESTRE</b>	<b>C</b>
Ambiente y sustentabilidad	2
Bioestadística	2
Estándares de calidad en la manufactura de alimentos	3
Laboratorio de dietética descriptiva	2
Análisis sanitario	3
Procesos alimentarios	4
Nutrición preventiva	2
Optativa ACFBP V	2
Optativa ACFBP VI	2
<b>Total</b>	<b>22</b>
<b>CUARTO SEMESTRE</b>	<b>C</b>
Contexto social de la profesión	2
Tópicos selectos de desarrollo humano, salud y deportes	2
Tópicos selectos para el desarrollo académico y profesional	2
Intervención en nutrición y salud centrada en la persona y la cultura	2
Epidemiología aplicada a la nutrición	2
Antropometría y composición corporal	3
Bioquímica metabólica	6
Optativa ACFP I	3
<b>Total</b>	<b>22</b>

<b>QUINTO SEMESTRE</b>	<b>C</b>
Tópicos selectos de lenguas y culturas extranjeras	2
Dietología para colectividades	3
Alimentación institucional	3
Nutrición en el ciclo de la vida	4
Bioquímica clínica	3
Optativa ACFP II	2
Optativa ACFP III	2
Optativa ACFP IV	3
<b>Total</b>	<b>22</b>
<b>SEXTO SEMESTRE</b>	<b>C</b>
Ética, sociedad y profesión	2
Investigación en nutrición	2
Proceso administrativo en la restauración colectiva	2
Laboratorio de dietética aplicada	2
Evaluación nutricional I	3
Nutrición y deporte	2
Optativa ACFP V	3
Optativa ACFP VI	3
Optativa ACFP VII	3
<b>Total</b>	<b>22</b>
<b>SÉPTIMO SEMESTRE</b>	<b>C</b>
Evaluación nutricional II	3
Intervención en nutrición I	4
Patología y terapia médica I	4
Bioética	2
Optativa ACFP VIII	3
Optativa ACFP IX	2
Optativa ACFP X	2
Optativa ACFP XI	2
<b>Total</b>	<b>22</b>
<b>OCTAVO SEMESTRE</b>	<b>C</b>
Intervención en nutrición II	4
Patología y terapia médica II	4
Investigación aplicada	3
Libre elección I	11
<b>Total</b>	<b>22</b>
<b>NOVENO SEMESTRE</b>	<b>C</b>
Ejercicio profesional supervisado	11
Libre elección II	11
<b>Total</b>	<b>22</b>
<b>DECIMO SEMESTRE</b>	<b>C</b>
Ejercicio profesional de clase mundial	6
Servicio social	16
<b>Total</b>	<b>22</b>
<b>Total del PE</b>	<b>220</b>

Simbología

C: Créditos

PE: Programa Educativo



## Licenciado en Nutrición

### Unidades de Aprendizaje Optativas

Calidad de alimentos industrializados  
Complementos y suplementos de los alimentos  
Comunicación en nutrición  
Contabilidad  
Contabilidad en la restauración colectiva  
Crecimiento y desarrollo humano  
Demografía  
Demografía en salud  
Desarrollo humano  
Diseño de arquetipos para la restauración colectiva  
Educación continua  
El arte de servir los alimentos  
Embriología  
Enfermedades metabólicas de la nutrición  
Errores innatos del metabolismo  
Estadística  
Estancias académicas  
Estancias de investigación  
Evaluación e intervención en pacientes con sobrepeso y obesidad  
Farmacología  
Fisiología del ejercicio  
Gastronomía  
Gastronomía vegetariana  
Gerencia de la nutrición  
Habilidades docentes  
Innovación en la producción de alimentos  
Inteligencia emocional  
Intervención en pacientes con diabetes mellitus  
Intervenciones nutricias en geriatría  
Intervenciones nutricias en ginecología  
Intervenciones nutricias en pediatría  
Investigación cualitativa en alimentos y nutrición  
Investigaciones nutricionales  
Jugoterapia  
Mercadotecnia en nutrición  
Microbiología médica  
Movilidad académica  
Nutrición e inmunidad  
Nutrición en deportes de resistencia  
Nutrición en el paciente hospitalizado  
Nutrición en el primer año de vida  
Nutrición en inmunidad

Nutrición en salud pública  
Nutrición para niños y adolescentes deportistas  
Nutrición y deporte de alto rendimiento  
Nutrigenética y nutrigenómica  
Orientación alimentaria  
Políticas de salud y alimentación  
Prácticas profesionales  
Programación neurolingüística  
Proyectos de intervención social  
Redacción de artículos científicos  
Salud materno infantil  
Sistemas de seguridad en la restauración colectiva  
Soporte nutricional  
Técnicas de evaluación sensorial en la manufactura de alimentos  
Técnicas de mejora y conservación de los alimentos  
Técnicas pedagógicas  
Técnicas y materiales educativos para la orientación alimentaria  
Terapia nutricional alternativa I  
Terapia nutricional alternativa II  
Tópicos selectos de nutrición  
Tópicos selectos de nutrición: diabetes  
Tópicos selectos de nutrición: geriatría  
Trastornos de la conducta alimentaria



1º semestre	2º semestre	3º semestre	4º semestre	5º semestre	6º semestre	7º semestre	8º semestre	9º semestre	10º semestre
ACFGU 2C Aplicación de las tecnologías de la información Ob	ACFGU 2C Tópicos selectos de ciencias sociales, artes y humanidades Ob	ACFGU 2C Ambiente y sustentabilidad Ob	ACFGU 2C Contexto social de la profesión Ob	ACFGU 2C Tópicos selectos de lenguas y culturas extranjeras Ob	ACFGU 2C Ética, sociedad y profesión Ob	ACFP 3C Evaluación nutricional II Ob	ACFP 4C Intervención en nutrición II Ob	ACFP 11C Ejercicio profesional supervisado Ob	ACFBP 6C Ejercicio profesional de clase mundial Ob
ACFGU 2C Apreciación a las artes Ob	ACFBP 3C Análisis químico de los alimentos Ob	ACFBP 2C Bioestadística Ob	ACFGU 2C Tópicos selectos para el desarrollo académico y profesional Op	ACFBP 3C Dietología para colectividades Ob	ACFBP 2C Investigación en nutrición Ob	ACFP 4C Intervención en nutrición I Ob	ACFP 4C Patología y terapia médica II Ob	ACLE 11C Libre elección II Op	SS 16C Servicio social Ob
ACFGU 2C Competencia comunicativa Ob	ACFBP 4C Anatomía y fisiología II Ob	ACFBP 3C Estándares de calidad en la manufactura de alimentos Ob	ACFGU 2C Tópicos selectos de desarrollo humano, salud y deportes Op	ACFP 3C Alimentación institucional Ob	ACFP 2C Proceso administrativo en la restauración colectiva Ob	ACFP 4C Patología y terapia médica I Ob	ACFP 3C Investigación aplicada Ob		
ACFBP 2C Liderazgo, gestión y ciudadanía Ob	ACFBP 2C Genética humana Ob	ACFBP 2C Laboratorio de dietética descriptiva Ob	ACFBP 2C Epidemiología aplicada a la nutrición Ob	ACFBP 4C Nutrición en el ciclo de la vida Ob	ACFP 2C Laboratorio de dietética aplicada Ob	ACFBP 2C Bioética Ob	ACLE 11C Libre elección I Op		
ACFBP 4C Anatomía y fisiología Ob	ACFBP 4C Bromatología en la nutrición Ob	ACFBP 3C Análisis sanitario Ob	ACFBP 3C Antropometría y composición corporal Ob	ACFBP 3C Bioquímica clínica Ob	ACFBP 3C Evaluación nutricional I Ob	ACFP 3C Optativa ACFP VIII Op			
ACFBP 3C Bioquímica estructural Ob	ACFBP 3C Optativa ACFBP II Op	ACFBP 4C Procesos alimentarios Ob	ACFBP 6C Bioquímica metabólica Ob	ACFP 2C Optativa ACFP II Op	ACFBP 2C Nutrición y deporte Ob	ACFP 2C Optativa ACFP IX Op			
ACFBP 4C Principios de nutrición Ob	ACFBP 2C Optativa ACFBP III Op	ACFBP 2C Nutrición preventiva Ob	ACFP 2C Intervención en nutrición y salud centrada en la persona y la cultura Ob	ACFP 2C Optativa ACFP III Op	ACFP 3C Optativa ACFP V Op	ACFP 2C Optativa ACFP X Op			
ACFBP 3C Optativa ACFBP I Op	ACFBP 2C Optativa ACFBP IV Op	ACFBP 2C Optativa ACFBP V Op	ACFP 3C Optativa ACFP I Op	ACFP 3C Optativa ACFP IV Op	ACFP 3C Optativa ACFP VI Op	ACFP 2C Optativa ACFP XI Op			
		ACFBP 2C Optativa ACFBP VI Op			ACFP 3C Optativa ACFP VII Op				
22C	22C	22C	22C	22C	22C	22C	22C	22C	22C

## Simbología

