



VERDAD, BELLEZA, PROBIDAD

UAT

Secretaría
Académica

R-OP-01-06-18

LICENCIADO EN NUTRICIÓN

DESDE QUE LA OFERTAN	▪ UNIDAD ACADÉMICA DE TRABAJO SOCIAL Y CIENCIAS PARA EL DESARROLLO HUMANO
MODALIDAD	▪ PRESENCIAL
MODELO DE FORMACIÓN	▪ CONVENCIONAL
TIPO	▪ ÚNICO

Dirección de Desarrollo Curricular

Matamoros 8 y 9 Edificio Rectoría. C.P. 87000, Cd. Victoria, Tamaulipas.
Teléfono directo: (834)318 18 19 conmutador: (834)3181800, ext. 1272 y 1274.

Versión 1

CONTEXTO Y FUNDAMENTACIÓN

En la actualidad, en México, como en el resto de los países, se presenta una serie de problemática nutricional que ha desencadenado problemas de salud pública como, desnutrición, sobrepeso y obesidad afectando el desarrollo tanto individual, social y económico del país, del estado y del municipio. Debido a la problemática antes mencionada, la Unidad Académica de Trabajo Social y Ciencia para el Desarrollo Humano (UATSDCH) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) crea, el Programa Educativo (PE) de la Licenciatura en Nutrición con el propósito de atender la problemática social y económica actual, a nivel nacional, estatal y local, al coadyuvar con el cumplimiento de los objetivos planteados en los diferentes planes de desarrollo.

Este PE que oferta la UATSDCH, tiene similitud con los otros programas educativos de Licenciatura en Nutrición que se imparten en Instituciones de educación superior a nivel internacionales, nacional y regional particularmente en la formación básica, clínica y tecnológica de la profesión; sin embargo un aspecto que lo hace diferente es la orientación al desarrollo comunitario y social. Comprometidos con la sociedad para solucionar problemas de Salud Pública, nuestro PE pretende formar profesionales con conocimientos básicos de los procesos metabólicos que rigen la nutrición para el buen funcionamiento del organismo humano, atendiendo la problemática social, cultural, religiosa y emocional en la selección de su alimentación. Comprenderá los problemas fisiológicos, anatómicos y psicológicos que presenta un individuo que presenta una alimentación inadecuada. Conocerá los procesos bioquímicos que rigen el manejo adecuado, la conservación, transformación, almacenamiento y transporte de alimentos. Poseerá valores éticos profesionales, calidad moral y sentido humanitario, mostrará interés y colaboración en el trabajo comunitario para beneficio del desarrollo.

De acuerdo al resultado del estudio de seguimiento de egresados en el campo ocupacional, las tendencias muestran que los egresados se desempeñan principalmente en el área de salud y educación; en instituciones como, hospitales, comunidad y áreas administrativas relacionadas con el desempeño profesional del nutriólogo y en menor cantidad dentro del área deportiva, la tecnología de alimentos y educación superior.

Actualmente en la sociedad existen mercados emergentes de la profesión, que representan nuevas áreas de oportunidad para los egresados del PE: empresas no gubernamentales, consultorías en el sector público y privado, industrias de alimentos, administración de servicios de alimentos e investigación en el área de la nutrición.

Por último, a fin de que el PE de la Licenciatura en Nutrición responda a los estándares nacionales e internacionales de calidad se someterá a corto, mediano y largo plazo a evaluaciones de organismos e instituciones evaluadoras y acreditadoras de esta profesión como son: Comités Internacionales para la Evaluación de la Educación Superior (CIEES), Secretaría de Salud, Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología, A.C (CONCAPREN), Colegio Mexicano de Nutriólogos, Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de

Nutrición(AMFFEN), Asociación Mexicana de Nutrición y Endocrinología, Asociación Mexicana para el Estudio de la Obesidad.

OBJETIVO DEL PROGRAMA EDUCATIVO

Formar profesionistas en las áreas de la nutrición clínica, comunitaria, tecnología de alimentos y gestión de servicios alimentarios que contribuyan a la resolución de los problemas y necesidades en nutrición y salud en el contexto individual, grupal y comunitario desarrollando evaluación, diagnóstico, tratamiento y monitoreo nutricional, apoyándose en el uso de herramientas tecnológicas en el marco de los valores éticos de la profesión a nivel nacional e internacional.

PERFIL PROFESIONAL INSTITUCIONAL

Es un profesionista que posee conocimientos actualizados con capacidad de análisis y síntesis para la solución de problemas inherentes al ejercicio de su profesión de manera innovadora, creativa; con aptitud de emprendimiento, liderazgo laboral y con ética y actitud positiva hacia el trabajo.

PERFIL PROFESIONAL DEL PROGRAMA EDUCATIVO

Es un profesional que posee conocimientos teórico-metodológicos actualizados de la ciencia de la nutrición y de alimentos para la resolución de problemas y necesidades en nutrición y salud desarrollando evaluación, diagnóstico, intervención y monitoreo con estricto apego a la ética profesional, contribuyendo a mejorar el estado nutricional de la población.

DIMENSIONES Y ATRIBUTOS DEL PERFIL PROFESIONAL DEL PROGRAMA EDUCATIVO (Modalidad Convencional)

DIMENSIONES FORMATIVAS	ATRIBUTOS
CONOCIMIENTOS	Nutrición, Dietoterapia, Fisiología, Anatomía, Bioquímica, Matemáticas, Ciencias Sociales, Ciencia de los Alimentos, Tecnología de Alimentos, Psicología, Inglés.
HABILIDADES Y APTITUDES	Evaluar, Diagnosticar, Intervenir y Monitorear el estado de nutrición; Persuasión, Interrelación, Empatía, Escucha activa, Objetividad, Uso eficiente de los TIC, Interpretación, Manipulación de Alimentos, Innovación y creatividad, Pensamiento Crítico; Capacidad de análisis, Capacidad de síntesis, Capacidad de gestión de la información; Capacidad de organización y planeación, Resolución de problemas, Toma de decisiones; y, Comunicación Oral y Escrita, Negociación, Solución de problemas.
ACTITUDES Y VALORES	Compromiso ético, Asertividad, Competitividad, Liderazgo; Valores axiológicos; Responsabilidad; Ética; Trabajo en equipo; Motivación por la calidad Iniciativa y espíritu emprendedor; Considerar al paciente desde un punto de vista integral y holístico, con actitud reflexiva y crítica para proporcionar un servicio de calidad.

DESGLOSE DE ASIGNATURAS POR NÚCLEO DE FORMACIÓN CON CARGA HORARIA

NÚCLEO DE FORMACIÓN BÁSICA (NFB)						
Asignaturas	Trabajo Conducido		Trabajo Independiente		Total	
	Horas (HTC)	Créditos (CTC)	Horas (HTI)	Créditos (CTI)	Horas (TH)	Créditos (TC)
MATEMÁTICAS BÁSICAS G.EN07.001.04-04	4	4	0	0	4	4
INGLES INICIAL MEDIO G.EH47.001.04-04	4	4	0	0	4	4
INGLES INICIAL AVANZADO G.EH47.002.04-04	4	4	0	0	4	4
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA APRENDER G.EH43.001.04-04	4	4	0	0	4	4
TOTAL	16	16	0	0	16	16

NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR (NFD)						
Asignaturas	Trabajo Conducido		Trabajo Independiente		Total	
	Horas (HTC)	Créditos (CTC)	Horas (HTI)	Créditos (CTI)	Horas (TH)	Créditos (TC)
DESARROLLO HUMANO I G.CS30.001.02-02	2	2	0	0	2	2
DESARROLLO HUMANO II G.CS30.017.02-02	2	2	0	0	2	2
DESARROLLO HUMANO III G.CS30.018.02-02	2	2	0	0	2	2
MODELOS PSICOLÓGICOS G.SA49.035.04-04	3	3	1	1	4	4
ESTUDIOS EPIDEMIOLÓGICOS NUTRICIONALES G.CS30.087.06-06	4	4	2	2	6	6
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN G.EH51.003.06-06	4	4	2	2	6	6
INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN G.CS30.002.05-05	4	4	1	1	5	5
ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA HUMANA G.CS32.001.04-04	4	4	0	0	4	4
DIAGNÓSTICO CLÍNICO NUTRICIONAL G.CS30.064.06-06	6	6	0	0	6	6
SOCIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN G.CS30.003.05-05	4	4	1	1	5	5
BIOQUÍMICA NUTRICIONAL I G.EN02.005.04-04	4	4	0	0	4	4
BIOQUÍMICA NUTRICIONAL II G.EN02.042.04-04	4	4	0	0	4	4

BIOQUÍMICA NUTRICIONAL III G.EN02.040.04-04	4	4	0	0	4	4
SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN G.CS30.067.04-04	4	4	0	0	4	4
NUTRICIÓN EN LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA G.CS30.072.05-05	5	5	0	0	5	5
ANTROPOMETRÍA G.CS30.065.06-06	6	6	0	0	6	6
TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN G.EH51.027.05-05	4	4	1	1	5	5
FARMACOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN G.CS31.003.05-05	4	4	1	1	5	5
ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA G.CS30.068.05-05	4	4	1	1	5	5
ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN G.SA36.001.04-04	4	4	0	0	4	4
NUTRICIÓN Y SALUD EN LOS ADULTOS G.CS30.070.05-05	5	5	0	0	5	5
TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA G.EN02.041.04-04	4	4	0	0	4	4
BIOESTADÍSTICA BÁSICA G.EN07.072.04-04	4	4	0	0	4	4
GENÉTICA DE LA NUTRICIÓN G.CS30.075.04-04	4	4	0	0	4	4
BROMATOLOGÍA G.CS30.081.04-04	4	4	0	0	4	4
ENDOCRINOLOGÍA Y SÍNDROME METABÓLICO G.CS32.030.06-06	6	6	0	0	6	6
TERAPIA NUTRICIONAL EN SÍNDROME METABÓLICO G.SA49.077.06-06	6	6	0	0	6	6
NUTRICIÓN CLÍNICA G.CS30.083.05-05	5	5	0	0	5	5
EMPRENDIMIENTO G.SA35.166.04-04	4	4	0	0	4	4
TOTAL	120	120	10	10	130	130

NÚCLEO DE FORMACIÓN PROFESIONAL (NFP)

Asignaturas	Trabajo Conducido		Trabajo Independiente		Total	
	Horas (HTC)	Créditos (CTC)	Horas (HTI)	Créditos (CTI)	Horas (TH)	Créditos (TC)
PSICOLOGÍA APLICADA A LA NUTRICIÓN G.SA49.076.04-04	4	4	0	0	4	4
EDUCACIÓN NUTRICIONAL G.CS30.004.05-05	5	5	0	0	5	5
CÁLCULO DIETÉTICO I	6	6	0	0	6	6

G.CS30.077.06-06						
DIETOTERAPIA G.CS30.078.05-05	5	5	0	0	5	5
NUTRICIÓN COMUNITARIA G.CS30.079.04-04	4	4	0	0	4	4
DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE LA COMUNIDAD G.CS30.071.07-07	7	7	0	0	7	7
PRÁCTICAS DE NUTRICIÓN EN COMUNIDAD G.CS30.080.14-04	6	1	8	3	14	4
NORMAS DE SALUD Y LEGISLACION SANITARIA G.SA41.097.04-04	4	4	0	0	4	4
CÁLCULO DIETÉTICO II G.CS30.082.06-06	6	6	0	0	6	6
SOPORTE NUTRICIONAL G.CS30.088.04-04	4	4	0	0	4	4
CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA G.SA39.022.04-04	4	4	0	0	4	4
ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS G.SA35.163.04-04	4	4	0	0	4	4
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS G.IT28.014.06-06	6	6	0	0	6	6
TALLER DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS G.IT28.015.08-08	8	8	0	0	8	8
PROGRAMAS DE ENTRENAMIENTO Y EJERCICIO FÍSICO G.CS30.086.06-06	4	4	2	2	6	6
PRÁCTICAS DE NUTRICIÓN CLÍNICA G.CS30.089.14-04	6	1	8	3	14	4
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN I G.EH51.035.07-06	4	4	3	2	7	6
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN II G.EH51.036.07-06	4	4	3	2	7	6
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN III G.EH51.037.07-06	4	4	3	2	7	6
MÉTODOS DE ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE DATOS G.IT18.109.04-04	4	4	0	0	4	4
ÉTICA PROFESIONAL G.EH44.011.04-04	4	4	0	0	4	4
GASTRONOMÍA G.CS30.090.08-08	8	8	0	0	8	8
EVALUACIÓN DE ANALISIS CLINICOS EN NUTRICION G.EN09.030.04-04	4	4	0	0	4	4
TEMAS SELECTOS EN NUTRICIÓN PEDIÁTRICA G.CS30.076.04-04	4	4	0	0	4	4

NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE G.CS30.085.06-06	6	6	0	0	6	6
SERVICIO PROFESIONAL DE ALIMENTOS G.SA35.165.08-08	8	8	0	0	8	8
PRACTICAS PREPROFESIONALES I G.PP51.510.21-07	6	2	15	5	21	7
PRACTICAS PREPROFESIONALES II G.PP51.511.21-07	6	2	15	5	21	7
CONSULTORÍA Y SERVICIOS EN NUTRICIÓN G.SA35.167.04-04	4	4	0	0	4	4
TÉCNICAS CULINARIAS G.CS30.069.08-08	8	8	0	0	8	8
OPTATIVA I G.OP1.5032.04-04	4	4	0	0	4	4
OPTATIVA II G.OP2.5032.04-04	4	4	0	0	4	4
OPTATIVA III G.OP3.5032.04-04	4	4	0	0	4	4
SERVICIO SOCIAL G.SS.001.480-10	0	0	480	10	480	10
TOTAL	174	156	537	34	711	190

Horas de Trabajo Conducido (HTC)	Horas de Trabajo Independiente (HTI)	Total de Horas (TH)	Total de Créditos (TC)
310	547	857	336

LICENCIADO EN NUTRICIÓN
UA DE TRABAJO SOCIAL Y CIENCIAS PARA EL DESARROLLO HUMANO
SECUENCIA CURRICULAR

PRIMER PERIODO	SEGUNDO PERIODO	TERCER PERIODO	CUARTO PERIODO	QUINTO PERIODO
MATEMÁTICAS BÁSICAS 4-0-4-4 G.EN07.001.04-04	INGLES INICIAL AVANZADO 4-0-4-4 G.EH47.002.04-04	DESARROLLO HUMANO III 2-0-2-2 G.CS30.018.02-02	GENÉTICA DE LA NUTRICIÓN 4-0-4-4 G.CS30.075.04-04	CÁLCULO DIETÉTICO II 6-0-6-6 G.CS30.082.06-06
INGLES INICIAL MEDIO 4-0-4-4 G.EH47.001.04-04	DESARROLLO HUMANO II 2-0-2-2 G.CS30.017.02-02	BIOQUÍMICA NUTRICIONAL III 4-0-4-4 G.EN02.040.04-04	PSICOLOGÍA APLICADA A LA NUTRICIÓN 4-0-4-4 G.SA49.076.04-04	NUTRICIÓN CLÍNICA 5-0-5-5 G.CS30.083.05-05
DESARROLLO DE HABILIDADES PARA APRENDER 4-0-4-4 G.EH43.001.04-04	BIOQUÍMICA NUTRICIONAL II 4-0-4-4 G.EN02.042.04-04	FARMACOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN 4-1-5-5 G.CS31.003.05-05	TEMAS SELECTOS EN NUTRICIÓN PEDIÁTRICA 4-0-4-4 G.CS30.076.04-04	ENDOCRINOLOGÍA Y SÍNDROME METABÓLICO 6-0-6-6 G.CS32.030.06-06
DESARROLLO HUMANO I 2-0-2-2 G.CS30.001.02-02	DIAGNÓSTICO CLÍNICO NUTRICIONAL 6-0-6-6 G.CS30.064.06-06	MODELOS PSICOLÓGICOS 3-1-4-4 G.SA49.035.04-04	CÁLCULO DIETÉTICO I 6-0-6-6 G.CS30.077.06-06	TERAPIA NUTRICIONAL EN SÍNDROME METABÓLICO 6-0-6-6 G.SA49.077.06-06
INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN 4-1-5-5 G.CS30.002.05-05	NUTRICIÓN EN LA NIÑEZ Y ADOLESCENCIA 5-0-5-5 G.CS30.072.05-05	ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA 4-1-5-5 G.CS30.068.05-05	DIETOTERAPIA 5-0-5-5 G.CS30.078.05-05	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 6-0-6-6 G.IT28.014.06-06
ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA HUMANA 4-0-4-4 G.CS32.001.04-04	ANTROPOMETRÍA 6-0-6-6 G.CS30.065.06-06	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN 4-0-4-4 G.SA36.001.04-04	NUTRICIÓN COMUNITARIA 4-0-4-4 G.CS30.079.04-04	TALLER DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 8-0-8-8 G.IT28.015.08-08
EDUCACIÓN NUTRICIONAL 5-0-5-5 G.CS30.004.05-05	SALUD PUBLICA Y NUTRICIÓN 4-0-4-4 G.CS30.067.04-04	TÉCNICAS CULINARIAS 8-0-8-8 G.CS30.069.08-08	PRÁCTICAS DE NUTRICIÓN EN COMUNIDAD 6-8-14-4 G.CS30.080.14-04	BIOESTADÍSTICA BÁSICA 4-0-4-4 G.EN07.072.04-04
SOCIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN 4-1-5-5 G.CS30.003.05-05	EVALUACIÓN DE ANALISIS CLINICOS EN NUTRICION 4-0-4-4 G.EN09.030.04-04	NUTRICIÓN Y SALUD EN LOS ADULTOS 5-0-5-5 G.CS30.070.05-05	BROMATOLOGÍA 4-0-4-4 G.CS30.081.04-04	
BIOQUÍMICA NUTRICIONAL I 4-0-4-4 G.EN02.005.04-04	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN 4-1-5-5 G.EH51.027.05-05	DIAGNOSTICO NUTRICIONAL DE LA COMUNIDAD 7-0-7-7 G.CS30.071.07-07	NORMAS DE SALUD Y LEGISLACIÓN SANITARIA 4-0-4-4 G.SA41.097.04-04	
		TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA 4-0-4-4 G.EN02.041.04-04		

SEXTO PERIODO	SÉPTIMO PERIODO	OCTAVO PERIODO	NOVENO PERIODO
<p>SOPORTE NUTRICIONAL 4-0-4-4 G.CS30.088.04-04</p> <p>NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE 6-0-6-6 G.CS30.085.06-06</p> <p>PROGRAMAS DE ENTRENAMIENTO Y EJERCICIO FÍSICO 4-2-6-6 G.CS30.086.06-06</p> <p>ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS 4-0-4-4 G.SA35.163.04-04</p> <p>CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA 4-0-4-4 G.SA39.022.04-04</p> <p>METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 4-2-6-6 G.EH51.003.06-06</p> <p>MÉTODOS DE ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE DATOS 4-0-4-4 G.IT18.109.04-04</p>	<p>OPTATIVA I 4-0-4-4 G.OP1.5032.04-04</p> <p>SERVICIO PROFESIONAL DE ALIMENTOS 8-0-8-8 G.SA35.165.08-08</p> <p>SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN I 4-3-7-6 G.EH51.035.07-06</p> <p>ESTUDIOS EPIDEMIOLÓGICOS NUTRICIONALES 4-2-6-6 G.CS30.087.06-06</p> <p>ÉTICA PROFESIONAL 4-0-4-4 G.EH44.011.04-04</p> <p>PRÁCTICAS DE NUTRICIÓN CLÍNICA 6-8-14-4 G.CS30.089.14-04</p> <p>SERVICIO SOCIAL 0-480-480-10 G.SS.001.480-10</p>	<p>OPTATIVA II 4-0-4-4 G.OP2.5032.04-04</p> <p>GASTRONOMIA 8-0-8-8 G.CS30.090.08-08</p> <p>EMPRENDIMIENTO 4-0-4-4 G.SA35.166.04-04</p> <p>SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN II 4-3-7-6 G.EH51.036.07-06</p> <p>PRACTICAS PREPROFESIONALES I 6-15-21-7 G.PP51.510.21-07</p>	<p>OPTATIVA III 4-0-4-4 G.OP3.5032.04-04</p> <p>CONSULTORÍA EN SERVICIOS DE NUTRICIÓN 4-0-4-4 G.SA35.167.04-04</p> <p>SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN III 4-3-7-6 G.EH51.037.07-06</p> <p>PRACTICAS PREPROFESIONALES II 6-15-21-7 G.PP51.511.21-07</p>

TABLA DE ASIGNATURAS OPTATIVAS

OPTATIVA I 4-0-4-4 G.OP1.5032.04-04	OPTATIVA II 4-0-4-4 G.OP2.5032.04-04	OPTATIVA III 4-0-4-4 G.OP3.5032.04-04
Temas Selectos en Geriátría G.CS32.094.04-04	Introducción de Nuevos Productos al mercado G.SA35.557.04-04	Suplementos Alimenticios G.CS30.194.04-04
Educación en Diabetes G.CS32.095.04-04	Taller de inocuidad alimentaria G.CS30.193.04-04	Nutrigenética y Nutrigenómica G.EN02.227.04-04
Temas Selectos en Nutrición en la mujer G.SA49.107.04-04	Conservación de alimentos y envase y embalaje G.SA35.558.04-04	Cirugía Bariátrica y Nutrición G.CS30.195.04-04

TABLA DE SERIACIÓN

MATERIA ANTECEDENTE	MATERIA CONSECUENTE
Desarrollo Humano I Desarrollo Humano II Cálculo Dietético I Bioquímica Nutricional I Bioquímica Nutricional II Seminario de Investigación en Nutrición I Seminario de Investigación en Nutrición II Prácticas Preprofesionales I	Desarrollo Humano II Desarrollo Humano III Cálculo Dietético II Bioquímica Nutricional II Bioquímica Nutricional III Seminario de Investigación en Nutrición II Seminario de Investigación en Nutrición III Prácticas Preprofesionales II

MATERIAS PREREQUISITO

MATERIA ANTECEDENTE	MATERIA CONSECUENTE
Matemáticas Básica	Bioestadística Básica
Bioestadística Básica	Métodos de Análisis Estadístico de Datos
Introducción a la Nutrición	Nutrición en la Niñez y Adolescencia
Diagnóstico Clínico Nutricional	Diagnóstico Nutricional de la Comunidad
Nutrición de la Niñez y la Adolescencia Nutrición y Salud en Adultos	Cálculo Dietético I
Bioquímica Nutricional III	Dietoterapia
Dietoterapia	Nutrición Clínica Cálculo Dietético II
Farmacología de la Nutrición Toxicología alimentaria	Bromatología
Bromatología	Tecnología de Alimentos Taller de Tecnología de Alimentos
Nutrición Clínica Cálculo Dietético II	Soporte Nutricional
Prácticas de Nutrición en Comunidad	Prácticas de Nutrición Clínica

TABLAS DE EQUIVALENCIA

PLAN MILLENIUM 2005

GENERACIÓN DEL CONOCIMIENTO 2014

Introducción al Pensamiento Científico	Sin Equivalencia
Medio Ambiente y Desarrollo Sustentable	Sin Equivalencia
Tamaulipas y los Retos del Desarrollo	Sin Equivalencia
Introducción a las Tecnologías de la información	Sin Equivalencia
Cultura y Globalización	Sin Equivalencia
Introducción a la Nutrición	Introducción a la Nutrición
Matemáticas Básicas	Matemáticas Básicas
Inglés Inicial Medio	Inglés Inicial Medio
Desarrollo de Habilidades para Aprender	Desarrollo de Habilidades para Aprender
Sin Equivalencia	Desarrollo Humano I
Anatomía y Fisiología Humana	Anatomía y Fisiología Humana
Educación Nutricional	Educación Nutricional
Sociología de la Nutrición	Sociología de la Nutrición
Estructura y Funciones de los Nutrientes	Bioquímica Nutricional I
Inglés Inicial Avanzado	Inglés Inicial Avanzado
Genética de la Nutrición	Genética de la Nutrición
Salud Pública y Nutrición	Salud Pública y Nutrición
Taller de Técnicas de Investigación	Técnicas e Instrumentos de Investigación
Psicología Social	Sin Equivalencia
Sin Equivalencia	Desarrollo Humano II
Metabolismo de los Nutrientes	Bioquímica Nutricional II
Nutrición en la Niñez y la Adolescencia	Nutrición en la Niñez y la Adolescencia
Sin Equivalencia	Evaluación de Análisis Clínicos en Nutrición
Farmacología de la Nutrición	Farmacología de la Nutrición
Toxicología Clínica y Alimentaria	Toxicología Alimentaria
Economía y Política Alimentaria	Economía y Política Alimentaria
Modelos Psicológicos	Modelos Psicológicos
Bioestadística Básica	Bioestadística Básica
Sin Equivalencia	Desarrollo Humano III
Sin Equivalencia	Bioquímica Nutricional III
Nutrición y Salud en los Adultos	Nutrición y Salud en los Adultos
Cálculo Dietético I	Cálculo Dietético I
Diagnóstico Clínico Nutricional	Diagnóstico Clínico Nutricional
Antropología de la Alimentación	Antropología de la Alimentación
Psicología Aplicada a la Nutrición	Psicología Aplicada a la Nutrición
Contabilidad Administrativa	Contabilidad Administrativa
Control Sanitario de Alimentos	Sin Equivalencia
Epidemiología Nutricional	Estudios Epidemiológicos Nutricionales
Sin Equivalencia	Temas Selectos en Nutrición Pediátrica
Dietoterapia	Dietoterapia
Cálculo Dietético II	Cálculo Dietético II
Técnicas Culinarias	Técnicas Culinarias
Bromatología	Bromatología
Cultura Alimentaria	Sin Equivalencia
Psicoterapia de los Trastornos Alimentarios	Sin Equivalencia
Prácticas Nutricionales I	Sin Equivalencia
Nutrición Comunitaria	Nutrición Comunitaria
Obesidad y Síndrome Metabólico	Endocrinología y Síndrome Metabólico
Administración de Servicios Alimentarios	Administración de Servicios Alimentarios
Sin Equivalencia	Tecnología de Alimentos

Sin Equivalencia	Taller de Tecnología de Alimentos
Intervención en Nutrición Comunitaria	Sin Equivalencia
Diagnóstico Nutricional de la Comunidad	Diagnóstico Nutricional de la Comunidad
Antropometría	Antropometría
Alimentación y Nutrición Familiar	Sin Equivalencia
Prácticas Nutricionales II	Práctica de Nutrición Comunitaria
Sin Equivalencia	Metodología de la Investigación
Nutrición Clínica	Nutrición Clínica
Nutrición en Situaciones Especiales	Soporte Nutricional
Prácticas Nutricionales III	Práctica de Nutrición Clínica
Sin Equivalencia	Gastronomía
Optativa I	Optativa I
Optativa II	Optativa II
Sin Equivalencia	Seminario de Investigación en Nutrición I
Sin Equivalencia	Métodos de Análisis Estadístico de Datos
Profesión y Valores	Ética Profesional
Terapia Nutricional en Obesidad y Síndrome Metabólico.	Terapia Nutricional en Síndrome Metabólico.
Servicio Social	Servicio Social
Programas de Entrenamiento y Ejercicio Físico.	Programas de Entrenamiento y Ejercicio Físico
Nutrición y Deporte	Nutrición, Actividad Física y Deporte
Legislación Alimentaria	Normas de Salud y Legislación Sanitaria
Optativa III	Optativa III
Sin Equivalencia	Emprendimiento
Sin Equivalencia	Seminario de Investigación en Nutrición II
Sin Equivalencia	Prácticas Pre-Profesionales I
Servicios de Consultoría en Nutrición	Consultoría y Servicios en Nutrición
Servicio Profesional de Alimentos	Servicio Profesional de Alimentos
Sin Equivalencia	Seminario de Investigación en Nutrición III
Sin Equivalencia	Prácticas Pre-Profesionales II
Optativa IV	Sin Equivalencia

REQUISITOS DE INGRESO

INSTITUCIONALES	DE LA DES
<p>Reglamento de Alumnos de Educación Media Superior y Superior a nivel Licenciatura. Capítulo II de los Requisitos Artículo 7</p> <p>Los aspirantes a ingresar a los estudios de bachillerato y superior en los niveles de técnico superior universitaria, profesional asociado y licenciatura deberán cumplir los siguientes requisitos comunes:</p> <p>I- Acreditar el nivel inmediato anterior al que desea ingresar mediante el certificado correspondiente.</p> <p>II- Acreditar el promedio mínimo que establezca, en su caso la universidad.</p> <p>III- Presentar y aprobar el examen de admisión, realizado por un organismo nacional acreditado de evaluación externa la institución</p> <p>IV- Efectuar los pagos correspondientes</p>	<p>La convocatoria que emite la UAT a través de la Dirección de Servicios Escolares establece los siguientes requisitos:</p> <p>Acta de Nacimiento Certificado de Preparatoria (Original y Copia) 4 fotografías tamaño Infantil (B/N o color) CURP (copia) 200 % Distribución de valores 75% examen CENEVAL 15% examen psicométrico 10% curso académico</p>

V- Los demás requisitos complementarios que establezca el consejo de la Escuela, Facultad o Unidad Académica respectivo.	
--	--

REQUISITOS PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIAL

INSTITUCIONALES	DE LA DES
<p>Reglamento de Alumnos de Educación Media Superior y Superior a nivel Licenciatura.</p> <p>Artículo 12</p> <p>Para iniciar la prestación del servicio social, el interesado deberá reunir los siguientes requisitos:</p> <p>1.- Haber cubierto al menos el 60% de los créditos académicos.</p> <p>II. Presentar la solicitud de servicio social ante el Coordinador de Servicio Social de la Escuela, Facultad o Unidad Académica.</p> <p>III. Asistir a los cursos de inducción que imparta la Universidad a través de la Dirección de Servicio Social o los programados por su Escuela, Facultad o Unidad Académica.</p> <p>IV. Entregar al Coordinador del Servicio Social la carta de asignación de acuerdo al programa de trabajo.</p> <p>V. Entregar al Coordinador de Servicio Social la carta de aceptación del lugar donde se prestará el servicio social.</p> <p>VI. Presentar la demás documentación que se establezca en el procedimiento correspondiente.</p>	<p>Normatividad Interna</p> <p>Reglamento del Departamento de Servicio Social</p> <p>Artículo 23</p> <p>Todo aquel pasante o estudiante de la Unidad Académica que solicite realizar un Servicio Social deberá reunir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Haber cursado el 60% de la currícula de la carrera y ser alumno regular al momento de la solicitud. II. Asistir a los cursos de capacitación y adiestramiento que imparta o indique la Dirección General de Servicio Social o los programados por el Departamento de Servicio Social de la Unidad Académica los cuales se realizarán en 2 ocasiones durante el período de Servicio Social. III. Presentar al Departamento de Servicio Social plan de trabajo en los términos que se establece en el Artículo 10 Fracción V del presente reglamento, así como la solicitud de Servicio Social. IV. Entregar al Representante del Personal Académico de Servicio Social la carta de Aceptación (Formato F-3) del lugar donde se prestará el Servicio Social.

REQUISITOS PARA LAS PRÁCTICAS PRE- PROFESIONALES

INSTITUCIONALES	DE LA DES
<p>No aplica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Estar inscrito en la materia de Prácticas • Tener el Seguro Médico • Firmar la Carta Compromiso emitida por el Departamento de supervisión de Prácticas. • Haber cubierto las asignaturas prerrequisito y/o seriadas, según el caso, que se señalan en el presente Documento Curricular

REQUISITOS PARA LA TITULACIÓN

INSTITUCIONALES	DE LA DES
<p>Reglamento de Alumnos de Educación Media Superior y Superior a nivel Licenciatura.</p> <p>Título Quinto del Egreso</p> <p>Capítulo Único Del Certificado de Educación Media Superior y del Título Profesional</p> <p>Artículo 78</p> <p>I- Haber cubierto la totalidad de los créditos del programa Educativo. II- Haber Realizado el Servicio Social III Adquirir el nivel intermedio medio de una lengua extranjera, preferentemente ingles IV Realizar las prácticas Profesionales cuando así lo exija el programa respectivo V Acreditar algunas de las opciones de titulación a que se refiere el presente reglamento VI Los demás que establezca el consejo que corresponda para los programas educativos específicos</p>	<p>Normatividad Interna</p> <p>Reglamento Interno de Evaluaciones Profesionales</p> <p>Capítulo Segundo</p> <p>De los requisitos las evaluaciones profesionales.</p> <p>Artículo 4.- Son requisitos para presentar evaluación profesional:</p> <p>I- Haber aprobado debidamente las materias y créditos que las carreras exijan de acuerdo a los planes de estudios correspondientes; II- Haber cruzado y aprobado las asignaturas de Desarrollo Humano así como las actividades extracurriculares en los diferentes programas educativos de la institución; III- Adquirir el nivel intermedio medio de una lengua extranjera, preferentemente el inglés; IV- Presentar el Examen General de Egreso de la Licenciatura (EGEL) del programa educativo; V- Acreditar el cumplimiento de los pagos de la Universidad Autónoma de Tamaulipas así como los de la Unidad Académica.</p>

OPCIONES DE TITULACIÓN

INSTITUCIONALES	DE LA DES
<p>Reglamento de Alumnos de Educación Media Superior y Superior a nivel Licenciatura.</p> <p>Artículo 79</p> <p>Las opciones de titulación son las siguientes: I- Por promedio II- Examen general de egreso III- Examen General de Contenidos. IV- Tesis V- Tesina VI- Examen Profesional VII- Otras que establezca el consejo que corresponda para los programas establecidos específicos.</p>	<p>Normatividad Interna</p> <p>Reglamento Interno de Evaluaciones Profesionales</p> <p>Título Segundo</p> <p>De las opciones de evaluación profesional</p> <p>Capítulo primero</p> <p>Por promedio Artículo 6.- I. Haber obtenido un promedio general igual o mayor a 9.00 durante la carrera II. No tener calificaciones reprobatorias en su caso examen extraordinario, NA o NP durante los estudios profesionales</p> <p>Capítulo II Evaluaciones profesionales escritas</p>

Artículo 8.- Elaboración de una tesis teórica práctica, cuyo tema se relacione con las materias del plan de estudios de la carrera que ofrece la unidad académica

Artículo 10.- Elaboración de un reporte Técnico de Investigación con características de monografía o tesina producto del curso de titulación

Artículo 12.- Reporte Técnico de la Investigación con características de memoria sobre la práctica Pre profesional o Profesional de la carrera correspondiente

Artículo 13 .- La evaluación profesional por memoria consiste en la elaboración de un trabajo escrito en el que se expone la recopilación y resultados de la experiencia de la práctica profesional en un ámbito plenamente identificado y reconocido en el ejercicio de la misma

Artículo 14.- Examen General de Egreso de Licenciatura (EGEL)

Artículo 19 .- Las opciones de evaluación profesional escritas, previstas en este capítulo los egresados deberán presentarse en un lapso no mayor de dos años después de haber recibido la constancia de la acreditación de las mismas, para realizar el trámite de titulación.

- 1- 100% de los créditos cubiertos (los cuales incluyen el servicio Social)
- 2- Servicio Social carta de liberación del Servicio Social
- 3- EGEL Examen General de Egreso de la Licenciatura en Nutrición (EGEL)
- 4- Constancia que acredite el nivel intermedio de una lengua extranjera, preferentemente el inglés.
- 5- Acreditar una opción de titulación

ÁMBITOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL

PÚBLICO	PRIVADO
<ul style="list-style-type: none"> -Secretaría de Salud (Centros de Salud, Hospitales) -CENDI's -Jardín de Niños -Escuelas de Educación Especial para Niños -Gimnasios -Secretaría de Desarrollo Social en Tamaulipas. -CONADE (Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte, y el Comité Olímpico Tamaulipas) -Universidad Autónoma de Tamaulipas. 	<ul style="list-style-type: none"> -Jardín de niños -Guarderías -Escuelas primarias -Gimnasios -Empresas transnacionales -Clínicas privadas -Consultorios -Restaurants