

Descripción del plan de estudios (Sistema Escolarizado)

El plan de estudios de la Licenciatura en Ciencia de la Nutrición Humana tiene una duración de 8 semestres académicos con un total de 413 créditos distribuidos en 58 asignaturas, de las cuales 53 tienen carácter obligatorio y cinco optativo. Al concluir el octavo semestre, el alumno realizará un año de servicio social con el 100% de los créditos aprobados.

El plan de estudios está estructurado en tres etapas de formación: Elemental, Intermedia y Avanzada y tres campos de conocimiento: Biociencias en la nutrición, Clínico-Nutricional, Ciencias Sociales y Humanidades en la Nutrición, que propician el desarrollo interdisciplinario e integral del estudiante a partir de las diferentes asignaturas.

Etapas de formación

Esta propuesta de Plan de Estudios consta de tres etapas de formación que se describen a continuación:

Primera etapa: Elemental

Comprende del primer al tercer semestre. Durante este tiempo se imparten asignaturas que, proporcionan el conocimiento para el abordaje y comprensión de los fenómenos biológicos, bases clínicas nutricionales y sociales y humanísticas para el estudio del cuerpo humano, la alimentación y la nutrición. Las asignaturas correspondientes a esta etapa son: Química Orgánica e Inorgánica, Fisicoquímica, Biología celular, Bases de la nutrición y cálculo dietético, Bioestadística I, Perspectiva de género en la alimentación, Filosofía e Historia de la alimentación, Bioquímica I, Química de los alimentos, Anatomía y Fisiología I, Alimentación y Nutrición en el curso de la vida, Psicología en la alimentación, Bioestadística II, Antropología y Sociología de la alimentación, Bioquímica II, Microbiología, Anatomía y Fisiología II, Evaluación del estado nutricional I (adultos), Alimentación y Nutrición en instituciones, Métodos cuantitativos de investigación, Legislación en salud. Al término de este periodo el/la alumno/a tendrá los conocimientos y habilidades básicas para comprender y explicar el cuerpo humano y su funcionamiento, además de poder identificar las necesidades nutricionales de las personas de acuerdo con el curso de la vida, los aspectos psicológicos, sociales y culturales con el fin de respetar las creencias y valores relacionados con la alimentación. Finalmente será capaz de expresar claramente sus ideas de forma oral y escrita.

Segunda etapa: Intermedia

Comprende del cuarto al sexto semestre. En esta etapa, el desarrollo del pensamiento crítico, la integración de conocimientos a la par de la capacidad de análisis, así como el manejo de equipo y las tecnologías especializadas, son habilidades que se buscan desarrollar. Inician las prácticas donde el estudiante entra en contacto con los diferentes aspectos de la profesión en escenarios reales como laboratorios de investigación, clínicas, hospitales, dependencias gubernamentales, como Secretaría de Salud o Institutos Nacionales, que tengan convenio con la Facultad de Medicina. A partir del cuarto semestre podrán cursar cinco asignaturas optativas.

Al finalizar esta etapa, es recomendable que los alumnos acrediten el nivel A2, de acuerdo con el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, con la finalidad de favorecer la titulación en tiempo y forma.

Las asignaturas correspondientes a esta etapa son: Farmacología, Alimentos funcionales y nutracéuticos, Nutrición clínica y dietoterapia I, Práctica alimentación y nutrición en instituciones, Métodos cualitativos de investigación, Seguridad alimentaria, Comunicación y mercadotecnia en la salud alimentaria, Biología molecular, Nutrición clínica y dietoterapia II, Práctica clínica I, Análisis cualitativo de la información, Epidemiología aplicada a la alimentación, Promoción y educación alimentaria, Inmunología y Nutrición, Evaluación del estado nutricional II (pediátrica), Nutrición clínica y dietoterapia III, Práctica clínica II, Nutrición basada en evidencia, Alimentación y Salud Pública y Educación terapéutica.

Tercera etapa: Avanzada

Comprende el séptimo y octavo semestre curricular y el año de servicio social, en este último, el/la alumno/a consolidará las competencias disciplinares y genéricas.

El servicio social está incluido en esta última etapa debido a que es una actividad formativa, social y retributiva en la que se termina de afianzar el perfil de egreso, mediante la vinculación y el seguimiento del Programa de Servicio Social de la Licenciatura en Ciencia de la Nutrición Humana.

Al finalizar esta etapa, es recomendable que los alumnos acrediten el nivel B2, de acuerdo con el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas. En caso de que el estudiante presente y apruebe este nivel, acreditará los niveles precedentes (A1, A2 y B1) del idioma inglés.

Las asignaturas correspondientes a esta etapa son: Genómica nutricional, Nutrición clínica y dietoterapia IV, Práctica clínica III, Apoyo nutricional especializado, Alimentación sustentable, Liderazgo en la práctica profesional, Nutrición traslacional, Nutrición clínica y dietoterapia V, Práctica clínica IV, Clinimetría en la alimentación y nutrición, Ética profesional y Alimentación y Nutrición comunitaria.

Campos de conocimiento

La formación en los diferentes campos de conocimiento permite a la/el Licenciada(o) en Ciencia de la Nutrición Humana ser un(a) profesional capaz de continuar su formación a nivel posgrado y fortalecer la investigación en las diferentes áreas de la Alimentación y Nutrición, además, de adquirir habilidades y conocimientos necesarios para insertarse en equipos interdisciplinarios para abordar problemas de salud.

Campo Biociencias en la nutrición:

Las asignaturas comprendidas en este campo proporcionan los fundamentos de las ciencias químicas y biológicas en la nutrición humana, además establecen la relación compleja entre los alimentos y nutrimentos, así como las bases entre la estructura y función normal del cuerpo humano.

Campo Clínico-Nutricional:

Este campo articula la teoría y práctica con el fin de desarrollar la competencia clínica, la capacidad de realizar la evaluación nutricional mediante la interpretación de los resultados de laboratorio, el análisis de los indicadores dietéticos, evaluación antropométrica e información clínica, además de la prescripción dietoterapéutica y reconocer riesgos nutricionales por la interacción fármaco-nutrimiento o conductas alimentarias.

Las asignaturas que acercan al alumno/a a los enfoques de investigación cuantitativo y cualitativo le permiten el desarrollo del razonamiento lógico y fortalecen el pensamiento científico. También aportan herramientas para la identificación de problemas relevantes de salud y sus posibles soluciones desde una perspectiva interdisciplinaria.

Campo Ciencias Sociales y Humanidades en la nutrición:

Las asignaturas de este campo aportan los conocimientos y saberes sobre el desarrollo del ser humano en el contexto histórico, social, económico, político y cultural que intervienen en la alimentación, con el fin de explicar los determinantes del proceso salud-enfermedad a nivel individual y colectivo, además de proponer acciones de promoción, prevención e intervenciones eficaces en salud, reducir costos en la atención y elevar el nivel de salud de la población, así como su calidad de vida.

Componentes teórico, metodológico y técnico.

El Plan de Estudios cuenta con tres componentes esenciales los cuales favorecen la formación integral y el desarrollo de las competencias de los licenciados en Ciencia de la Nutrición Humana. Estos componentes son: teórico, metodológico y técnico.

El componente teórico favorece el aprendizaje de los contenidos esenciales en los campos de conocimientos del plan de estudios a partir del enfoque interdisciplinario. Por su parte, el componente metodológico promueve el desarrollo de la capacidad de aplicar los principios de los diferentes enfoques y métodos cuantitativos y cualitativos. Asimismo, el componente técnico proporciona herramientas necesarias para la práctica en el campo profesional. Es importante señalar que esta triada, componentes teóricos, metodológicos y técnicos, está presente durante la formación académica en los programas de estudio de las asignaturas que conforman los distintos semestres escolares.

Asignaturas optativas:

Las asignaturas optativas permitirán al alumno/a ampliar su cultura o profundizar en ciertos tópicos o aspectos sociales de su interés, además podrán reforzar aspectos disciplinares y de relevancia científica.

La oferta de estas asignaturas se ampliará conforme a las necesidades y preferencias académicas de los estudiantes, así como, de la relevancia y actualización de los campos de conocimiento de la Ciencia de la Nutrición Humana.

El/La alumno/a sólo podrá cursar una asignatura optativa por semestre, a partir del cuarto semestre.

Actividades culturales, deportivas y de participación social:

Con el objetivo de buscar el desarrollo humano y la formación integral, el/la alumno/a deberá acreditar durante su trayectoria académica tres actividades deportivas (actividades deportivas en equipos de fútbol soccer, americano o bien individuales como yoga, baile, entre otras) y culturales (conciertos, coro de la FM, danza, entre otras) que ofrece la Facultad de Medicina y/o UNAM, además de realizar una actividad de participación social (Modelo de Atención Integral Comunitario, Programa UNAM-PERAJ "Adopta un Amig@", entre otras) con la finalidad de incidir favorablemente en sí y en su entorno.

CIENCIA DE LA NUTRICIÓN HUMANA FACULTAD DE MEDICINA Número de créditos: 413 Créditos Obligatorios: 393 Asignaturas Optativas: 20	
Etapa: Elemental PRIMER SEMESTRE 09 Bases de la nutrición y cálculo dietético 06 Bioestadística I 08 Biología celular 06 Filosofía e Historia de la alimentación 08 Fisicoquímica 04 Perspectiva de género en la alimentación 08 Química orgánica e inorgánica	Etapa: Elemental SEGUNDO SEMESTRE 08 Alimentación y Nutrición en el curso de la vida 10 Anatomía y Fisiología I 06 Antropología y sociología de la alimentación 06 Bioestadística II 10 Bioquímica I 06 Psicología en la alimentación 06 Química de los alimentos
Etapa: Elemental TERCER SEMESTRE 09 Alimentación y nutrición en instituciones 10 Anatomía y Fisiología II 10 Bioquímica II 08 Evaluación del Estado Nutricio I (adulto) 04 Legislación en salud 06 Métodos cuantitativos de investigación 10 Microbiología	Etapa: Intermedia CUARTO SEMESTRE 06 Alimentos funcionales y nutraceuticos 08 Comunicación y mercadotecnia en la salud alimentaria 06 Farmacología 06 Métodos cualitativos de investigación 15 Nutrición Clínica y dietoterapia I 06 Práctica Alimentación y Nutrición en instituciones 06 Seguridad Alimentaria 04 Optativa
Etapa: Intermedia QUINTO SEMESTRE 06 Análisis cualitativo de la información 08 Biología Molecular 06 Epidemiología aplicada a la alimentación 15 Nutrición Clínica y dietoterapia II 06 Práctica clínica I 06 Promoción y educación alimentaria 04 Optativa	Etapa: Intermedia SEXTO SEMESTRE 06 Alimentación y Salud Pública 06 Educación terapéutica 06 Evaluación del Estado Nutricio II (pediátrico) 08 Inmunología y Nutrición 06 Nutrición basada en evidencia 15 Nutrición clínica y Dietoterapia III 06 Práctica clínica II 04 Optativa
Etapa: Avanzada SÉPTIMO SEMESTRE 04 Alimentación sustentable 06 Apoyo nutricio especializado 06 Genómica nutricional 04 Liderazgo en la práctica profesional 15 Nutrición Clínica y dietoterapia IV 06 Práctica clínica III 04 Optativa	Etapa: Avanzada OCTAVO SEMESTRE 06 Alimentación y Nutrición comunitaria 06 Clinimetría en la alimentación y nutrición 04 Ética Profesional 15 Nutrición Clínica y dietoterapia V 04 Nutrición traslacional 06 Práctica clínica IV 04 Optativa
Optativas de Elección	
Ciencias Sociales y Humanidades en la Nutrición	
06 Alimentación consciente (Mindful eating) 04 Alimentación y Nutrición Global	04 Derechos Humanos y su relación con la salud
Clínico Nutricional	
06 Alimentación y nutrición en personas con discapacidad 06 Análisis crítico de la literatura científica 06 Prescripción de ejercicio	04 Puericultura, crecimiento y desarrollo 04 Trastornos alimentarios y de la ingestión de alimentos
Biociencias de la Nutrición	
04 Alimentación, Nutrición y Neurociencias	04 Crecimiento, desarrollo y programación metabólica