# THE GLADAL MARA

### UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO DE CENTRO UNVERSITARIO DEL SUR

Exp. 021 Núm. I/2000/499

#### H. CONSEJO GENERAL UNIVERSITARIO PRESENTE.

A esta Comisión Permanente de Educación, ha sido turnada por el Rector General, un documento del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, donde se plantea la reestructuración del Plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar bajo el sistema de créditos, en virtud de los siguientes:

#### Resultados

- Que actualmente se presenta posiciones diversas, incluso antagónicas, respecto al papel futuro de las universidades, los cambios que ha tenido la Universidad de Guadalajara en los últimos años y la transformación por la que atraviesa en la coyuntura actual, plantea la necesidad de reflexionar sobre la formación de sus profesionales en las distintas carreras y niveles educativos.
- 2. Que como parte de dicha reflexión surgen algunos cuestionamientos sobre nuestro Centro Universitario, tales como el si está preparado para enfrentar los retos del presente y la construcción del futuro; ¿cuál es la situación actual de los programas académicos que ofrece?; ¿qué cambios son necesarios hacer y en qué instancias curriculares es importante incorporarlos?; ¿qué otras ofertas profesionales presentes y futuras se requiere implementar para las necesidades sociales y disciplinares?, y ¿cuál es el proyecto futuro de formación profesional requerido o pertinente para los profesionales de la salud?.
- 3. Que en ese contexto se puso en marcha el Programa de Desarrollo Curricular en Septiembre de 1998, con el propósito de establecer y organizar los diversos esfuerzos que permitan la evaluación permanente de las carreras del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, para que los perfiles profesionales estén actualizados de acuerdo a las demandas y necesidades que se le plantean a los egresados en el campo de las ciencias de la salud, además de lograr un conocimiento sistematizado de los procesos que vivimos actualmente para poder hacer un balance encaminado a generar proyectos curriculares sólidos, que atiendan las necesidades y tendencias en la formación del profesional universitario del próximo siglo.

## UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

- 4. Que esta necesidad de realizar tareas en torno a los curricular es sentida por académicos, alumnos y autoridades. Por lo que los primeros esfuerzos es materia de trabajo curricular realizados en el contexto del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, surgen a finales de 1994, cuando las coordinaciones de carrera inician algunas actividades tendentes a la instalación del sistema de créditos.
- 5. Que el Centro Universitario de Ciencias de la Salud plantea una alternativa educativa para la formación de profesionales sustentada en una visión holística del sujeto; en un enfoque didáctico pedagógico ligado a las necesidades de aprendizaje del futuro profesional, y en las necesidades de formación que plantean tanto el desarrollo de la disciplina como la evolución de los mercados ocupacionales. Esta alternativa parte de dos conceptos esenciales: competencias integradas y curriculum integral.
- 6. Que posteriormente el 1º. De Septiembre de 1995 se asume el compromiso de modificar los planes de estudio, incorporando las equivalencias de créditos por horas, sin modificar los contenidos de la currícula, pero que permitió concretar uno de los propósitos de la Reforma Universitaria: flexibilizar la oferta educativa del nivel superior, siendo aprobados en febrero de 1996 por el Consejo General Universitario, los nuevos planes de estudio. Posteriormente los departamentos y comités curriculares continúan con el trabajo de revisión de los planes de Estudio, elaborando Fe de erratas de los mismos y concluyendo en abril de 1998.
- 7. Que en abril de 1997, fue aprobada la creación de la Carrera de la Licenciatura en Nutrición por el H. Consejo General Universitario.
- 8. Que en junio de 1997 fue creada la Coordinación del Programa Docente de la Licenciatura en Nutrición y se instaló el Comité Curricular del Consejo Consultivo, quien realizó una evaluación del diseño curricular original, organizado la estructura y el mapa curricular del Plan de estudios, aprobado en abril de 1998 por el H. Consejo General Universitario.
- 9. Que a mediados de 1998 las licenciaturas de Cirujano Dentista, Cultura Física y Deporte, Enfermería, Medicina y Nutrición, son sometidos a evaluación por los Comités Interinstitucionales para la Evaluación de la Educación Superior, evidenciando la necesidad de analizar la currícula, por lo que se integra un equipo para coordinar el trabajo curricular en el Centro, el cual elabora el Programa de Desarrollo Curricular del Centro Universitario de Ciencias de la Salud, planteando como primer objetivo el evaluar la situación actual de la currícula del Pregrado, tanto en sus componentes internos como externos.

## UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

- 10. Que nuestra Universidad se propone organizar su oferta académica con base en un sistema de créditos, dando a los actuales planes de estudio mayor flexibilidad, diversificando la oferta terminal de las carreras, y centrando en el alumno la responsabilidad de su propia formación profesional.
- 11. Que el conjunto de la comunidad universitaria del Centro integrada en la división y departamentos, los coordinadores de carrera y los comités consultivos, de éste Centro Universitario, atendiendo a las políticas generales en materia de administración académica, y a las particulares características que presenta el desarrollo de las disciplinas de la salud y a la dinámica de su entorno, llevó a cabo una reforma curricular del campus, buscando particularmente elevar la calidad en la formación del egresado, optimizar recursos, aprovechar la especialización de conocimientos de las diferentes áreas de que dispone, y mediante una administración escolar pertinente dar mejores alternativas de cursos y ciclos escolares para completar una Carrera.
- 12. Que en el contexto socioeconómico y político de nuestro país se observa una polarización epidemiológica, caracterizada por la profundización de viejos problemas, de carencias nutrimentales en la mayoría de la población, afectada por el grave deterioro del poder adquisitivo y la eliminación de programas de bienestar social, aunando al incremento de enfermedades por consumo inadecuado de alimentos.
- 13. Que la nutrición estudia el conjunto de fenómenos involucrados en la obtención por el organismo y en la asimilación y transformación metabólica por las células de las sustancias energéticas, estructurales y catalíticas, necesarias para la vida. Es un proceso celular que ocurre continuamente y está determinado por factores genéticos y ambientales. La suma e interacción de la nutrición de los diferentes tejidos constituye la nutrición del individuo y de la misma manera el concepto puede ampliarse a la nutrición de una comunidad o de un país al integrar la nutrición de los individuos.
- 14. Que el Licenciado en Nutrición es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricio de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigaciones en estas áreas e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentario nutricia mediante acciones de prevención, promoción y atención.
- 15. Que con base en lo anterior, el objetivo general de la Licenciatura en Nutrición será el de formar licenciados en nutrición, capaces de incidir en el proceso alimentario nutricio a través de su evaluación en la población, tanto a nivel comunitario como individual, mediante un enfoque multi e interdisciplinario en las áreas de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentación, comercialización de los alimentos y educación e investigación en nutrición, a través de la construcción de

## UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO DE CENTRO UNVERSITARIO DEL SUR

conocimientos y desarrollo de actitudes y valores para transformar su realidad su realidad con sentido científico, crítico y humanista, que le permitan insertarse en los mercados de trabajo profesional, a escala local, nacional e internacional.

- 16. Que la propuesta de modificación se basa en las siguientes necesidades de formación de la profesión del nutriólogo: a) Certificar competencias profesionales flexibles, de acuerdo a las normas de calidad nacionales e internacionales; b) Incorporarse con éxito a los distintos seguimientos del mercado laboral del nutriólogo: ciencias de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentos y comercialización de alimentos, docencia e investigación; c) Resolver los problemas alimentario nutricio de la población mexicana con énfasis en los grupos de riesgo de los distintos niveles y espacios sociales de atención a la salud en lo individual y colectivo; d) Abordar los problemas alimentario nutricios de forma integral, con enfoque multidisciplinar e interdisciplinar y con respecto a la identidad cultural y de género de la población; e) dar respuesta profesionales fundamentadas en desarrollo sustentable a los problemas de deterioro ecológico en la producción de alimentos, y f) Apoyar los esfuerzos para consolidar la construcción de la identidad del nutriólogo a escala local, regional y nacional, asumiendo su trabajo ética con profesional e incorporándose a los esfuerzos colegiados de su gremio.
- 17. Que el avance de la ciencia y el desarrollo tecnológico ha contribuido a la generación de un cúmulo de conocimientos que el profesional en general debe aprender a consultar y a manejar para mantenerse actualizado. La identidad profesional del nutriólogo se incrementará a medida que tenga una mayor especialización, lo que contribuirá a mejorar su status, a adquirir más confianza en su trabajo y será visto como más reconocimientos por sus colegas nutriólogos y por otros profesionales con los que se relacione en su campo laboral.
- 18. Que el egresado tendrá perfiles idóneos para su ejercicio profesional, principalmente en las áreas de: ciencias de los alimentos, nutrición clínica, nutrición comunitaria, administración de servicios de alimentación, comercial y empresarial e investigación y educación.
- 19. Que será capaz de desarrollar capacidades científicas, criticas, innovadoras, creativas y reflexivas sobre el proceso alimentario nutricional para su aplicación en la satisfacción de adquirir los elementos epistemológicos, metodológicos y técnicos para realizar la evaluación del proceso alimentario nutricio en el individuo la familia y la comunidad;

## UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO DE CENTRO UNVERSITARIO DEL SUR

elaborar ensayos científicos en el campo de la nutrición humana; elaborar y aplicar protocolos de investigación utilizando Metodologías cuantitativas y cualitativas con énfasis en sus áreas especializantes: clínica, comunitaria, de administración de servicios de alimentos y tecnología de los alimentos, y comunicar sus ensayos e investigaciones en distintos espacios científicos, entre otros aspectos.

- 20. Que deberá saber manejar los métodos, técnicas y procedimientos propios del campo de la nutrición para contribuir a la solución de los problemas de salud enfermedad de la población sin detrimento del entorno.
- 21. Que desarrollará un carácter humanista considerando al individuo como una entidad compleja biopsicosocial, con juicio crítico y respeto a la diversidad ideológica.

En virtud de los resultados antes expuestos esta Comisión Permanente de Educación encuentra los elementos justificativos que acreditan la existencia de las necesidades referidas, y

#### Considerando

- I. Que la Universidad de Guadalajara es una Institución de educación superior reconocida oficialmente por el Gobierno de la República, habiendo sido creada en virtud del Decreto número 2721 de H. Congreso del Estado de Jalisco, de fecha 7 de septiembre de 1925, lo que posibilitó la promulgación de la primera Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara el día 25 del mismo mes y año.
- II. 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 I de su ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local del día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto número 15319 del H. Consejo del Estado de Jalisco.
- III. 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 Estudios, la formación y actualización de los técnicos, bachilleres, técnicos profesionales, profesionistas, graduados y demás recursos humanos que requiere el desarrollo socio-económico del Estado; organizar, realizar, fomentar y difundir la investigación científica, tecnológica y humanística; y coadyuvar con las autoridades educativas competentes en la orientación de la educación media superior, así como en el desarrollo de la ciencia y la tecnología.

## UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

#### H. CONSEJO DE CENTRO UNVERSITARIO DEL SUR

- IV. 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 lo estipula en las fracciones III y XII del artículo 6 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara.
- V. Que Conforme lo dispone la fracción VII del artículo 21 de la Ley Orgánica citada son obligaciones de los alumnos cooperar mediante sus aportaciones económicas al mejoramiento de la Universidad, para que ésta pueda cumplir con mayor amplitud su misión.
- VI. Que es atribución del Consejo General Universitario, de acuerdo a lo que indica el último párrafo del artículo 21 de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudios, fijar las aportaciones respectivas a que se refiere la fracción VII del numeral antes citado.
- VII. Que 4es atribución del Consejo General Universitario crear, suprimir o modificar carreras y programas de Posgrado, como lo dispone la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, en la fracción VI del artículo 31.
- VIII. Que el Consejo General Universitario funciona en pleno o por comisiones, las que pueden ser permanentes o especiales, como lo señala el artículo 27 del multicitado ordenamiento legal, y.
- IX. Que es facultad del Rector General de comunidad con el artículo 35 fracciones I y X de su Ley Orgánica, dirigir el funcionamiento de la Universidad, cumplir, en el ámbito de su competencia, las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la particular del Estado de Jalisco, de esta Ley Orgánica, de sus estatutos y de su reglamentos, así como promover todo lo que tienda al mejoramiento académico, administrativo y patrimonial de la Universidad.

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 1, 5 fracciones I y II, 6 fracción III y XII, 21 fracción VII y último párrafo, 27, 31, fracción VI y 35 fracciones I y X de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, nos permitimos proponer los siguientes:

#### Resolutivos

**PRIMERO.** Se aprueba la reestructuración del Plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar bajo el sistema de créditos, en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud, a partir del calendario escolar 2000 "A".

**SEGUNDO.** El Plan de estudios contiene áreas determinadas, con un valor de créditos asignado a cada materia y un valor global de acuerdo a los requerimientos establecidos por área, para ser cubiertos por los alumnos y se organiza conforme a la siguiente estructura:



#### H. CONSEJO DE CENTRO UNVERSITARIO DEL SUR

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básica Común Obligatoria	95	22.45
Área de Formación Básica Particular Obligatoria	278	65.72
Area de Formación Especializante Selectiva	40	9.45
- Orientación en Ciencias de los Alimentos		
- Orientación en Nutrición Clínica		
- Orientación en Nutrición Comunitaria		
- Orientación en Administración de Servicios de Alimentación y		
comercialización de Alimentos		
Área de Formación Optativa Abierta	10	2.36
Número mínimo de créditos requeridos para optar por el título:	423	100

**TERCERO:** La lista de asignaturas correspondientes a cada área es como se describe enseguida:

#### ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO COMÚN OBLIGATORIA

MATERIAG		01.41/	TIDO	LIODAO	LIODAG	LIODAG	ODÉD	
MATERIAS		CLAV	TIPO	HORAS	HORAS	HORAS	CRÉD.	PRERRE
		E		TEORÍA	PRÁCTIC	TOTALES		Q.
					Α			
Morfología		MF113	CL	100	20	120	14	
Fisiología		FO 163	CL	130	50	180	20	MF113
Bioquímica		FO164	CL	78	42	120	13	
Psicología		PB124	CL	60	0	60	8	
Metodología de la Investigación		FM135	С	80	0	80	11	
Salud Pública I		SP131	С	60	0	60	8	
Bioética y Normatividad		CS146	С	40	0	40	5	
Sociología		CS126	С	60	0	60	8	
Farmacología		FO165	С	60	0	60	8	FO163
-	Totales:			668	112	780	95	

#### ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICO PARTICULAR OBLIGATORIA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS	HORAS	HORAS	CRÉD.	PRERRE
IVIATEIXIAS	CLAVL	111 0	TEORÍA	PRÁC.	TOTALES	CINED.	Q.
Di ( i l l Ali )	50455	о <b>т</b>		_			
Bioquímica de los Alimentos	FO155	CT	40	40	80	8	FO164
Bases Moleculares de la Nutrición	FO156	CT	60	20	80	9	FO164
Bromatología	FO157	CT	40	40	80	8	FO155
Toxicología de los Alimentos	FO158	CT	60	20	80	9	FO157
Biotecnología de los Alimentos	FO161	CT	60	20	80	9	FO164
Microbiología de los Alimentos	PT129	CT	60	20	80	9	
Sistemas de Producción de Alimentos	FO168	CT	40	40	80	8	FO155
Procesos Alimentario Nutricional	FO159	С	40	0	40	5	
Seminario de Investigación en Ciencias de los	FM128	CT	40	40	80	8	FO161
Alimentos							
Dietética	RC128	CT	60	60	120	12	RC129



#### H. CONSEJO DE CENTRO UNVERSITARIO DEL SUR

RC129	$\sim$ T I					
110120	CT	60	60	120	12	FO164
FO160	CT	40	40	80	8	FO163
RC137	CT	40	40	80	8	RC129 Ó
						DP133
RC130	CT	60	60	120	12	FO160
RC131	CT	60	60	120	12	FO160
RC132	CT	60	60	120	12	RC128
FM129	CT	40	40	80	8	RC131
CS135	CT	60	20	80	9	
CS136	CT	60	20	80	9	
SP128	CT	60	20	80	9	SP131
SP130	CT	40	40	80	8	CS136
CS138	CT	40	40	80	8	SP128
SP129	CT	10	110	120	8	CS138
CS139	CT	20	100	120	10	CS135
FM130	CT	40	40	80	8	SP128
CS134	CT	40	40	80	8	FO155
CS137	CT	10	30	40	3	CS134
CS140	CT	60	20	80	9	
CS141	CT	60	60	120	12	CS137
CS142	CT	60	60	120	12	CS137
FM131	CT	40	40	80	8	CS141
		1460	1300	2760	278	
	RC137 RC130 RC131 RC132 FM129 CS135 CS136 SP128 SP130 CS138 SP129 CS139 FM130 CS134 CS137 CS141 CS141	RC137 CT RC130 CT RC131 CT RC131 CT RC132 CT RC133 CT RC134 CT	RC137 CT 40  RC130 CT 60 RC131 CT 60 RC132 CT 40 RC133 CT 40 RC132 CT 60 RC132 CT 60 RC132 CT 60 RC132 CT 40 RC133 CT 40 RC134 CT 40 RC134 CT 40 RC134 CT 40 RC134 CT 60 RC134 CT 60 RC134 CT 60 RC134 CT 40 RC134 CT 60 RC134 CT 40 RC134 CT 40 RC134 CT 40 RC134 CT 40 RC134 CT 60 RC134 CT 60 RC134 CT 60 RC134 CT 60 RC134 CT 40	RC137 CT 40 40  RC130 CT 60 60  RC131 CT 60 60  RC132 CT 60 60  RC132 CT 60 60  RC132 CT 60 20  RC135 CT 60 20  RC136 CT 60 20  RC137 CT 40 40  RC137 CT 40 40  RC138 CT 40 40  RC138 CT 40 40  RC139 CT 40 40	RC137 CT 40 40 80  RC130 CT 60 60 120  RC131 CT 60 60 120  RC132 CT 60 60 120  FM129 CT 40 40 80  CS135 CT 60 20 80  CS136 CT 60 20 80  SP128 CT 60 20 80  SP128 CT 40 40 80  SP128 CT 40 40 80  SP138 CT 40 40 80  SP129 CT 10 110 120  CS139 CT 20 100 120  FM130 CT 40 40 80  CS134 CT 40 40 80  CS137 CT 10 30 40  CS141 CT 60 60 120  CS141 CT 60 60 120  FM131 CT 40 40 80	RC137 CT 40 40 80 8 RC130 CT 60 60 120 12 RC131 CT 60 60 120 12 RC132 CT 60 60 120 12 RC132 CT 60 60 80 120 12 RC132 CT 60 60 90 80 90 RC135 CT 60 20 80 90 RC136 CT 60 20 80 90 RC137 CT 40 40 80 80 80 90 RC138 CT 60 20 80 90 RC138 CT 40 40 80 80 80 80 RC138 CT 40 40 80 80 80 80 RC138 CT 40 40 80 80 80 RC138 CT 40 40 80 80 80 RC139 CT 20 100 120 10 RC139 CT 40 40 80 80 80 RC139 CT 40 80 80 80 RC130 CT 4

# ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA ORIENTACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS	HORAS	HORAS	CRÉD.	PRERREQ.
			TEORÍA	PRÁCTICA	TOTALES		
Prácticas e Investigación en Ciencias de los	FO171	Р	0	600	600	40	FO155
Alimentos							

#### ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN CLINICA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS	HORAS	HORAS	CRÉD.	PRERREQ.
			TEORÍA	PRÁCTICA	TOTALES		
Prácticas e Investigación en Nutrición Clínica	RC134	Р	0	600	600	40	RC131

#### ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN COMUNITARIA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS	HORAS	HORAS	CRÉD.	PRERREQ.
			TEORÍA	PRÁCTICA	TOTALES		
Prácticas e Investigación en Nutrición	SP135	Р	0	600	600	40	SP128
Comunitaria							



H. CONSEJO DE CENTRO UNVERSITARIO DEL SUR

# ORIENTACIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS	HORAS	HORAS	CRÉD.	PRERREQ.
			TEORÍA	PRÁCTICA	TOTALES		
Prácticas e Investigación en Administración	CD145	Р	0	600	600	40	CS141
de Servicios de Alimentación y							
Comercialización de Alimentos							

El alumno solo podrá cursar una de las cuatro orientaciones.

#### ÁREA DE FORMACIÓN OPTATIVA ABIERTA

MATERIAS	CLAVE	TIPO	HORAS	HORAS	HORAS	CRÉD.	PRERREQ.
			TEORÍA	PRÁCTICA	TOTALES		
Dietas Alternativas	RC135	CT	40	80	8	8	RC128
Antropología de la Nutrición	CS143	CT	40	80	8	8	CS126
Modalidad de la Conducta Alimentaria	PA134	CT	60	80	8	9	PB124
Nutrición Enteral y Endovenosa	RC133	CT	40	80	8	8	RC128
Gastronomía	RC136	CT	10	30	40	3	CS137
Biología Molecular	FO170	CL	50	30	80	9	FO164
Inmunología	FO173	CL	40	20	60	6	FO164
Biomatemáticas	FM136	CT	40	20	60	6	
Sexualidad Humana	RC141	CT	40	40	80	8	
Fisiología del Ejercicio	FO175	CT	60	20	80	9	FO163
Medicina del Deporte	MH22	С	40	0	40	5	MF113
·	1						

**CUARTO:** Además del bloque de cursos presentado será válido en este Programa, en equivalencia a cualquiera de las áreas de formación, cursos que a juicio y con aprobación del Comité Consultivo de la Carrera, tomen los estudiantes en este y de otros centros universitarios de la Universidad de Guadalajara, y en otras instituciones de educación superior nacionales y extranjeras, para favorecer la movilidad estudiantil y la internacionalización de los planes de estudio.

**QUINTO:** Los aspectos relativos al servicio social están supeditados a lo establecido por la legislación universitaria aplicable.

**SEXTO:** El servicio social se llevará a cabo de preferencia al área de especialización seleccionada por el alumno.

**SÉPTIMO:** Para la planeación de su Carrera el alumno contará con el apoyo de tutoría académica, la cual es un proceso de acompañamiento en su formación profesional.

**OCTAVO:** Los antecedentes académicos necesarios para el ingreso son: el Bachillerato y los demás que marque la legislación vigente de la Universidad de Guadalajara.

## UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

H. CONSEJO DE CENTRO UNVERSITARIO DEL SUR

**NOVENO:** Los requisitos para obtener el titulo además de los establecidos por la normatividad universitaria aplicable, son los siguientes:

- 1) Haber aprobado el 100% de los créditos previstos en el Plan de estudios correspondiente;
- 2) Cumplir con el servicio social conforme a la normatividad vigente, y
- 3) Optar por alguna de las Modalidades de Titulación definidas para las carreras del Centro Universitario de Ciencias de la Salud.

**DËCIMO:** Se aprueba la Tabla de equivalencias anexa al presente dictamen.

**DECIMO PRIMERO** Facúltese al rector General de la Universidad de Guadalajara para que ejecute el presente dictamen en los términos del artículo 35 último párrafo de la Ley Orgánica universitaria.

A T E N T A M E N T E "PIENSA Y TRABAJA"

VICTOR MANUEL GONZALEZ ROMERO
Presidente



H. CONSEJO DE CENTRO UNVERSITARIO DEL SUR

Q.F.B. RUTH PADILLA MUÑOZ

MTRO. CARLOS CURIEL GUTIERREZ

LIC. RODOLFO GUTIERREZ ZERMEÑO

C. EFRAÍN RÍOS RAMOS

LIC. JOSÉ TRINIDAD PADILLA LÓPEZ Secretario.

#### TABLA DE EQUIVALENCIAS DE LA LICENCIATURA EN ENFERMERIA DEL DICTAMEN DE MODIFICACIÓN A LA REESTRUCTURACIÓN (2000 "A")

MATERIAS	CLAVE	Т	HT	HP	HTS	CR	PRE	EQUIVALE	CLAVE	Т	HT	HP	HTS	CR	PRE
Administración General	CS100	С	32	0	32	4		Administración de Servicios de Alimentos	Cs141	СТ	60	60	120	12	CS137
Antropología Avanzada	CS103	С	60	0	60	8		Sociología	CS126	С	60	0	60	8	
Bioética	CS104	С	40	0	40	5		Bioética y normatividad	CS146	С	40	0	40	5	
Legislación en Salud	CS106	С	40	0	40	5		Bioética y normatividad	CS146	С	40	0	40	5	
Pedagogía	CS107	С	40	0	40	5		Fundamentos Pedagógico Didácticos	CS135	СТ	60	20	80	9	
Sociología Avanzada	CS110	С	60	0	60	8		Sociología	CS126	С	60	0	60	8	
Didáctica General	CS114	С	40	0	40	5		Fundamentos Pedagógico didácticos	CS135	СТ	60	20	80	9	
Elementos Básicos de estadísticas	FM102	СТ	30	10	40	5		Metodología de la investigación	FM135	С	80	0	80	11	
Elementos Básicos de Metodología Científica	FM102	СТ	30	10	40	5		Metodología de la investigación	FM135	С	80	0	80	11	
Antimicrobianos	FO100	CL	8	8	16	2	FO118	Farmacología	FO165	С	60	0	60	8	FO163
Bioquímica Básica	FO101	CL	60	40	100	11		Bioquímica	FO164	CL	78	42	120	13	
Farmacología del Aparato Digestivo	FO106	С	10	0	10	1	FO118	Farmacología	Fo165	С	60	0	60	8	FO163



* *	*														
Farmacología del sistema cardiovascular y	FO107	CL	11	9	20	2	FO118	Farmacología	FO165	С	60	0	60	8	Fo163
vegetativo															
Farmacología del sistema endocrino	FO108	С	10	0	10	1	FO118	Farmacología	FO165	С	60	0	60	8	FO163
Farmacología del tejido hemático	FO109	С	10	0	10	1	FO118	Farmacología	FO165	С	60	0	60	8	FO163
Fisiología cardiovascular	FO111	CL	17	8	25	3	FO112	Fisiología	FO163	CL	120	60	180	20	FM113
Fisiología celular y de tejidos excitables	FO112	CL	30	15	45	5	FO101 MF100	Fisiología	FO163	CL	120	60	180	20	FM113
Fisiología de la sangre	FO113	CL	8	8	18	2	FO112	Fisiología	FO163	CL	120	60	180	20	FM113
Fisiología del aparato digestivo	FO114	CL	8	8	16	2	FO112	Fisiología	FO163	CL	120	60	180	20	FM113
Fisiología del sistema endocrino	FO115	CL	11	9	20	2	FO112	Fisiología	FO163	CL	120	60	180	20	FM113
Fisiología pulmonar	FO116	CL	15	0	15	2	FO112	Fisiología	FO163	CL	120	60	180	20	FM113
Fisiología renal	FO117	CL	11	9	20	2	FO112	Fisiología	FO163	CL	120	60	180	20	FM113
Generalidades de farmacología	FO118	CL	15	10	25	3	FO112	Farmacología	FO165	С	60	0	60	8	FOO16 3
Inmunología básica	FO119	С	20	0	20	3	FO112	Fisiología	FO163	CL	120	60	180	20	FM113
Neurofarmaco-logía	FO121	CL	8	8	16	2	FO118	Farmacología	FO165	С	60	0	60	8	FO163
Neurofisiología	FO122	CL	17	8	25	3	FO112	Fisiología	FO163	CL	120	60	180	20	FM113
Morfología	MF100	C	90	0	90	12		Morfología	MF113	L	100	37	137	15	
Elementos de psicología	PB100	O	32	0	32	4		Psicología	PB124	CL	60	0	60	80	
Microbiología básica	PB103	CL	48	16	64	7		Microbiología de los alimentos	PT129	СТ	60	20	80	9	
Parasitología humana	PT104	CL	26	16	42	4	PT103	Microbiología de los alimentos	PT129	СТ	60	20	80	9	
Introducción a la anatomía patológica	PT106	CL	26	22	48	4	MF100 ó MF101	Fisiología nutrimental	FO160	СТ	40	40	80	8	FO163
Bacteriología	PT109	CL	50	18	68	8		Microbiología de los alimentos	PT129	СТ	60	20	80	9	
Epidemiología	SP101	С	40	0	40	5		Epidemiología de la nutrición	SP128	СТ	60	20	80	9	SP131
Salud pública	SP105	С	40	0	40	5		Salud pública I	SP131	С	60	0	60	8	
Ecología	SP113	С	40	0	40	5		Salud pública I	SP131	С	60	0	60	8	
Endocrionología	CL122	CN	40	40	80	8	FO142	Fisiología	FO163	CL	120	60	180	20	FM113
Clínica de obesidad	CL123	CL	40	40	80	8	CL122	Nutrición clínica del adulto y anciano	RC131	СТ	60	60	120	12	FO160
Nutrición aplicada a la clínica	CL124	CN	40	60	100	10	RC124	Nutrición Clínica del adulto y anciano	RC131	CT	60	60	120	12	FO160
Educación en nutrición	CS119	СТ	10	50	60	4	CS114		CS139	СТ	20	100	120	10	CS135
Historia de la alimentación	CS120	С	30	0	30	4		Cultura alimentaria nacional e	CS136	СТ	60	20	80	9	
mexicana	00:-:		L			<u> </u>	00:	internacional	00:::		0-		0-	<u> </u>	
Mercadotecnia	CS121	С	40	0	40	5	CS100	Mercadotecnia y comercialización de los alimentos	CS140	СТ	60	20	80	9	
Nutrición aplicada en la administración de servicios de alimentación	CS123	Ct	40	60	100	10	CS100	Alimentación institucional	CS142	СТ	60	60	120	12	CS137
Estadística avanzada	FM105	СТ	40	20	60	6	Fm102	Metodología de la investigación	Fm135	С	80	0	80	11	



* * *	×														
Proyecto de investigación en nutrición	FM118	S	20	40	60	6	FM105	Seminario de investigación en ciencias de los alimentos	FM128	СТ	40	40	80	8	FO161
Bioquímica de la Nutrición	FO141	CL	40	40	80	8	FO101	Bases moleculares de la Nutrición	FO165	СТ	60	20	80	9	FO164
Fisiopatología de la Nutrición	FO142	CL	40	20	60	6	FO112	Fisiopatología nutrimental	FO160	СТ	40	40	80	8	FO163
Genética	FO143	С	40	0	40	5	FO141	Bases molecualares de la nutrición	FO165	СТ	60	20	80	9	FO164
Biología de los Alimentos	FO145	CL	45	15	60	7	FO141	Bioquímica de los alimentos	FO155	СТ	40	40	80	8	FO164
Bromatología	FO146	CL	15	45	60	5	FO141	Bromatología	FO157	CT	40	40	80	8	FO155
Nutrición Animal	FO147	С	40	0	40	5	FO141	Bioquímica de los alimentos	FO155	СТ	40	40	80	8	FO164
Nutrición experimental	FO148	CL	40	10	50	6	FO147	Bases moleculares de la nutrición	FO165	СТ	60	20	80	9	FO164
Farmacología de la nutrición	FO149	С	40	0	40	5	FO118	Farmacología	FO165	С	60	0	60	8	FO163
Nutrición en el Deporte	MH182	СТ	40	60	100	10	RC124	Nutrición de la actividad física y deporte	RC137	СТ	40	40	80	8	RC129 ó SP133
El individuo a través de la psicología social	PA126	С	60	0	60	8	PB100	Psicología	PB124	С	60	0	60	80	
Psicología laboral	PA1267	С	20	0	20	3	PA126	Psicología	PB124	С	60	0	60	80	
Microbiología sanitaria	PT101	CL	36	10	46	6	PT103	Microbiología de los alimentos	PT129	СТ	60	20	80	9	
Selección y preparación de alimentos	PT117	CL	15	45	60	5	FO145	Selección de alimentos	CS134	СР	40	40	80	8	FO155
Tecnología de los alimentos	PT118	СТ	50	20	70	8	FO146	Biotecnología de los alimentos	FO161	СТ	60	20	80	9	FO164
Toxicología de los alimentos	PT119	CL	50	20	70	8	FO146	Toxicología de los alimentos	FO158	СТ	60	20	80	9	FO157
Crecimiento y desarrollo humano	RC120	СТ	40	20	60	6	RC121	Nutrición en el ciclo de la vida	RC132	СТ	60	60	120	12	RC128
Salud Materno Infantil	RC121	С	40	0	40	5	FO112	Nutrición en el ciclo de la vida	RC132	СТ	60	60	120	12	RC128
Diétetica	RC123	CT	60	30	90	10	RC124	Diétetica	RC128	CT	60	60	120	12	RC129
Evaluación del estado nutricio	RC124	СТ	60	60	120	12	FO141	Evaluación del estado nutricio	RC129	СТ	60	60	120	12	FO164
Nutrición y Dietoterapía en el ciclo de la vida	RC125	CL	60	60	120	12	RC120	Nutrición en el ciclo de la vida	RC132	СТ	60	60	120	12	FO128
Psicopatología nutricio alimentaria	SM115	CL	40	10	50	6	PB100	Psicología	PB124	С	60	0	60	8	
Administración de programas de nutrición	SP117	СТ	45	45	90	9	SP118	Administración de programas de nutrición	CS138	СТ	40	40	80	8	SP128
Economía y política alimentaria	SP118	С	45	0	45	6	SP105	Economía y política alimentaria	SP130	СТ	40	40	80	8	CS136
Nutrición aplicada en la comunidad	SP124	С	40	60	100	10	RC124	Nutrición aplicada en la comunidad	SP129	СТ	10	110	120	8	CS138
Alimentación y nutrición enteral y endovenosa	CL125	CN	45	60	105	10	CL124	Prácticas e investigación en nutrición clínica	RC134	Р	0	600	600	40	RC131
Nutriología Clínica	CL126	CN	30	90	120	10	RC125	Prácticas e investigación en nutrición clínica	RC134	Р	0	600	600	40	RC131
Práctica de programas de nutrición clínica	CL127	CN	15	45	60	5	CL124	Prácticas e investigación en nutrición clínica	RC134	Р	0	200	0	40	RC131



* * *	×)														
Seminario de investigación en nutrición	FM119	S	30	90	120	10	FM118	Prácticas e investigación en nutrición clínica	RC134	Р	0	600	600	40	RC131
Nutrición clínica en el ejercicio físico	MH183	CN	30	90	120	10	MH182	Prácticas e investigación en nutrición clínica	RC134	Р	0	600	600	40	RC131
Nutriología clínica pediátrica	Rc126	CN	30	90	120	10	RC125	Prácticas e investigación en nutrición clínica	RC134	Р	0	600	600	40	RC131
Histología médica	MF104	┙	0	45	45	3		Morfología	MF113	CL	100	20	120	14	
Bioquímica clínica de la nutrición	FO144	CN	45	45	90	9	FO141	Bases moleculares de la nutrición	FO145	СТ	60	20	80	9	FO164
Puericultura	RC122	S	20	20	40	4	RC120	Fundamentos pedagógico didácticos	CS135	СТ	60	20	80	90	
Modelos de intervención psicoterapéutica y transtornos nutricio alimentarios	SM116	СТ	50	10	60	8	SM115	Modificación de la conducta alimentaria	PA134	СТ	60	20	80	9	PB124
Dietas altemativas	SP125	CT	45	45	90	9	RC123	Dietas alternativas	RC135	CT	40	40	80	8	RC128
Prevención y terapéutica alimentaria	SP126	S	40	0	40	5	FO145	Dietas alternativas	RC135	СТ	40	40	80	8	RC128
Tecnología de los alimentos aplicada a la comunidad	PT120	СТ	15	55	70	6	PT118	Biotecnología de los alimentos	FO161	СТ	60	20	80	9	FO164
Tecnología agropecuaria	SP119	СТ	60	60	120	12	SP124	Sistema de producción de alimentos	FO168	СТ	40	40	80	8	FO155
Desarrollo de comunidad	SP120	СТ	30	60	90	8	CS114	Prácticas e investigación en nutrición comunitaria	SP135	Р	0	600	600	40	SP128
Prácticas en programas de nutrición comunitaria	SP127	СТ	15	45	60	5	SP120	Prácticas e investigación en nutrición comunitaria	SP135	Р	0	600	600	40	SP128
Administración de servicios de alimentación	CS124	СТ	45	60	105	10	CS123	Prácticas e investigación en Administración de servicios de alimentación y comercilización de alimentos	CS145	Р	0	600	600	40	CS141
Técnicas culinarias	PT121	CT	20	60	80	7	RC122	Técnicas culinarias	CS137	CT	10	30	40	3	CS134
Alimentos y bebidas	PT122	CT	15	45	60	5	PT121	Técnicas culinarias	CS137	CT	10	30	40	3	CS134
Biotecnología de los alimentos	PT123	CL	60	60	120	12	PT117	Prácticas e investigación en ciencias de los alimentos	FO171	P	0	600	600	40	FO155
Sanidad, higiene y legislación	PT116	СТ	50	10	60	8	PT101	Bioética y normatividad en el ejercicio de la profesión			40	0	40	5	
Análisis especial de alimentos	PT124	CL	45	60	105	10	FO145 PT119	Prácticas e investigación en ciencias de los alimentos	FO171	Р	0	600	600	40	FO155
Aspectos psicosociales en el trabajo comunitario	PA128	СТ	20	40	60	6	PA126	Modifiación de la conducta alimentaria	PA134	СТ	60	20	80	9	PB124
Seguridad social	SP121	С	20	0	20	3	CS100	Bioética y normatividad	CS146	С	40	0	40	5	



***	*														
Contabilidad y costos	CS122	СТ	30	30	60	6	CS100	Alimentación institucional	CS142	СТ	60	60	120	12	CS137
Prácticas en programas de administración de servicios de alimentación	CS125	СТ	15	45	60	5	CS124	Prácticas e investigación en administración de servicios de alimentación y comercialización de alimentos	CS145	Р	0	600	600	40	Cs141
Legislación y organización laboral	SP122	С	20	0	20	3	CS100	Bioética y normatividad	CS146	С	40	0	40	5	
Teoría de las organizaciones	SP123	С	20	0	20	3	CS100	Bioética y normatividad	CS146	С	40	0	40	5	
Microbiología industrial	PT114	CL	45	60	105	10	PT101	Prácticas e investigación en ciencias de los alimentos	FO171	Р	0	600	600	40	FO155
Prácticas en programas de tecnología de lo alimentos	PT125	СТ	15	45	60	5	PT124	Prácticas e investigación en ciencias de los alimentos	FO171	Р	0	600	600	40	FO155
Toxicología industrial	PT115	CL	15	45	60	5	PT119	Prácticas e investigación en ciencias de los alimentos	FO171	Р	0	600	600	40	FO155
Geriatría	Cl116	С	32	0	32	4		Nutrición Clínica del adulto y anciano	RC131	СТ	60	60	120	12	FO160
Educación para la salud	FC101	С	37	0	37	5		Salud pública I	SP131	С	60	0	60	8	
Salud ambiental	FC102	CL	32	32	64	6		Salud Pública I	SP131	С	60	0	60	8	
Seminario de tesis	FM115	S	0	32	32	2	FM103 ó FM108	Metodología de la investigación	FM135	С	80	0	80	11	
Teoría de la ciencia	FM117	С	60	0	60	8		Metodología de la investigación	FM135	С	80	0	80	11	
Biología Molecular	FO139	С	40	0	40	5	FO101	Biología Molecular	FO170	CL	50	30	80	9	FO164
Bases fisiológicas de la actividad física y deporte	MH102	СТ	40	20	60	6	FO116	Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163
Danza y movimiento libre	MH104	СТ	30	10	40	5	PA101 ó PB100 ó MH121	Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163
Recreación	MH116	С	40	0	40	5	PA101 ó PB100 ó MH121	Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163
Biomecánica	MH127	СТ	40	20	60	6	FO110 ó FO112	Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163
Ergogenia y desempeño físico	MH129	С	40	0	40	5	FO112	Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163
Kinesiología aplicada	MH130	СТ	40	20	60	6	FO112	Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163
Medicina del deporte	MH133	С	40	0	40	5	FO112	Medicina del deporte	MH221	С	40	0	40	5	MF113
Prácticas de atletismo	MH175	Т	10	30	40	3		Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163
Prácticas de fútbol	MH176	T	10	30	40	3		Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163
Prácticas de gimnasia	MH177	T	10	30	40	3		Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163



Prácticas de natación	MH178	Т	10	30	40	3		Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163
Prácticas de basquetbol	MH179	Т	10	30	40	3		Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163
Prácticas de béisbol	MH180	Т	10	30	40	3		Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163
Prácticas de voleibol	MH181	Т	10	30	40	3		Fisiología del ejercicio	FO175	СТ	60	20	80	9	FO163
Odontología preventiva I	OP103	СТ	21	21	42	4	OP107 ó SP105	Salud pública I	SP131	С	60	0	60	8	
Evaluación educativa	PA107	С	22	0	22	3	01 100	Psicología	PB124	CL	60	0	60	8	
Dinámica de grupos	PB104	СТ	30	30	60	6	PB100 ó PB101 ó PB103 ó	Psicología	PB124	CL	60	0	60	8	
Psicología evolutiva: adolecencia a senectud	PB112	С	60	0	60	8	CS108	Psicología	PB124	CL	60	0	60	8	
Psicología evolutiva: infancia a preadolecencia	PB113	С	60	0	60	8		Psicología	PB124	CL	60	0	60	8	
Teoría y práctica de la entrevista	PB116	СТ	30	30	60	6	PB100 ó PB108	Psicología	PB124	CL	60	0	60	8	
Teorías clásicas de la personalidad	PB118	С	60	0	60	8	PB100 ó PB121	Psicología	PB124	CL	60	0	60	8	
Sexualidad humana	RC119	СТ	60	20	80	9		Sexualidad humana	RC141	СТ	40	40	80	8	
Teoría de la comunicación humana	SM114	СТ	40	20	60	6		Fundamentos pedagógico didácticos	CS135	СТ	60	20	80	9	
Salud pública en odontología	SP110	СТ	18	52	70	5	SP105	Salud pública I	SP131	С	60	0	60	8	
Investigación epidemiológica aplicada	SP114	С	40	0	40	5		Epidemiología de la nutrición	SP128	CT	60	20	80	9	SP131
эр. гоо за								Proceso alimentario nutricio	FO159	С	40	0	40	5	
								Nutrición clínica pediátrica	RC130	СТ	60	60	120	12	FO160
								Seminario de investigación en nutrición clínica	FM129	СТ	40	40	80	5	RC131
								Seminario de investigación en nutrición comunitaria	FM130	СТ	40	40	80	8	SP128
								Seminario de investigación en administración y comercialización	FM131	СТ	40	40	80	8	CS141
								Antropología de la Nutrición	CS143	CT	40	40	80	8	CS126
								Nutrición enteral y endovenosa	RC133	CT	40	40	80	5	PB124
							1	Gastronomía Inmunología	RC136 FO173	CT	10 40	30 20	40 60	3 6	CS137 FO164
			1			1									- FULIDA

