



**H. Consejo de Centro Universitario de Tlajomulco
P R E S E N T E**

A estas Comisiones Permanentes de Educación y Hacienda del H. Consejo de Centro Universitario de Tlajomulco ha sido turnado los oficios número CUTLAJO/DS/CD/022/2025, del Consejo de la División de Salud, CUTLAJO/SAC/DDTI/001/2025 del Consejo de División de Desarrollo Tecnológico e Ingenierías y CUTLAJO/CD/DISHEC/004/2025 del Consejo de División de Innovación Social, Humanidades y Estudios de la Ciudad respectivamente, proponen la **reestructuración del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición**, bajo el sistema de créditos, en la modalidad escolarizada, a partir del ciclo escolar **2026 "A"**, conforme a los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado de Jalisco con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propios, cuyo fin es impartir educación media superior y superior, crear y difundir conocimientos, así como coadyuvar al desarrollo de la cultura en la Entidad, y cuya actuación se rige en el marco del artículo 3o. y demás relativos de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la particular del Estado de Jalisco, la legislación federal y estatal aplicables, la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, y las normas que de la misma deriven.
2. Es parte de la Misión y Visión de la Universidad de Guadalajara, ser una comunidad líder, diversa y creativa que piensa y trabaja para resolver los desafíos del desarrollo sostenible.
3. La Ley General de Educación Superior, declara como uno de los fines de la educación, coadyuvar, a través de la generación, transmisión, aplicación y difusión del conocimiento, a la solución de los problemas locales, regionales, nacionales e internacionales, al cuidado y sustentabilidad del medio ambiente, así como al desarrollo sostenible del país y a la conformación de una sociedad más justa e incluyente. En ese contexto, la educación superior fomentará el desarrollo humano integral del estudiante en la construcción de saberes basado en la generación y desarrollo de capacidades y habilidades profesionales para la resolución de problemas, y en el respeto y cuidado del medio ambiente, con la constante orientación hacia la sostenibilidad, con el fin de comprender y asimilar la interrelación de la naturaleza con los temas sociales y económicos, para garantizar su preservación y promover estilos de vida sustentables; así como el diálogo continuo entre las humanidades, las artes, la ciencia, la tecnología, la investigación y la innovación como factores de la libertad, del bienestar y de la transformación social.
4. En el Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024, el Plan de Desarrollo de la Subregión Centro 2015-2025 y el Plan Estatal de Gobernanza y Desarrollo de Jalisco 2018-2024 Visión 2030,



comparten como objetivo mejorar el acceso, la cobertura y la calidad de la educación, reducir el rezago educativo, promover la equidad en las oportunidades educativas y mejorar la vinculación entre los sectores académico y productivo.

5. El Plan de Desarrollo Institucional 2019-2025, Visión 2030 de la Universidad de Guadalajara, declara a la docencia e innovación académica, como uno de los propósitos sustantivos de la Universidad de Guadalajara, con los que orienta sus elementos a consolidar la formación integral e inclusiva de sus estudiantes, con visión global y responsabilidad social, buscando articular la aplicación de modelos innovadores de enseñanza-aprendizaje que promuevan la perspectiva global e incorporen valores y principios de multiculturalidad, formando al mismo tiempo agentes de cambio que contribuyan a resolver los problemas complejos actuales y futuros desde los ámbitos de la cultura artística, la ciencia y la tecnología, y el conocimiento humanístico y social. En este contexto, la pertinencia resulta una condición deseable para mantener en el desempeño institucional y representa la correspondencia entre la filosofía institucional, los requerimientos de la sociedad y el entorno cambiante de la educación superior.
6. Además, reconoce que los programas de pregrado enfrentan varios retos significativos en la actualidad. La oferta educativa de pregrado en la Universidad de Guadalajara, se ha caracterizado por la diversificación en nuevos campos y áreas del conocimiento, con programas multi, inter y transdisciplinares que faciliten la incorporación de los egresados en el ámbito profesional. El principal desafío en este camino es proporcionar una formación integral a profesionales competitivos, dotados de conocimientos y aptitudes que les permitan integrarse y adaptarse a entornos laborales en constante evolución, al mismo tiempo que se convierten en agentes innovadores capaces de abordar creativamente los problemas específicos, contribuyendo así al desarrollo sostenible y al progreso social en sus comunidades y más allá. En este sentido, el Plan de Desarrollo Institucional (PDI) de la Universidad de Guadalajara subraya la importancia de reforzar los vínculos entre la academia y el sector productivo, así como con la sociedad en general, para asegurar que la educación impartida esté alineada con las necesidades del mercado laboral y los retos globales.
7. Que en el PDI del CUTlajomulco, en el Propósito Sustantivo de “Innovación Educativa y Vinculación con el Entorno”, se identifican retos en la integración de tecnologías emergentes en la educación en ciencias de la salud, la actualización curricular y el fortalecimiento de la enseñanza basada en competencias. En respuesta, se han planteado estrategias en Innovación Educativa, Transformación Digital, Trayectoria Académica y Vinculación con el Sector Salud, con el fin de consolidar un modelo académico flexible, híbrido y alineado con las necesidades del contexto regional. Estas acciones impactan en una oferta educativa pertinente y de calidad, que fomente la formación de nutriólogas y nutriólogos con visión global, habilidades en salud digital y un fuerte compromiso con la comunidad.
8. La Licenciatura en Nutrición en la Universidad de Guadalajara (UDG) ha experimentado una evolución significativa desde su creación, reflejando un compromiso constante con la actualización y expansión de su oferta educativa. El 16 de marzo de 2000, el H. Consejo General Universitario aprobó la reestructuración del plan de estudios para operar bajo el



sistema de créditos en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS), lo que permitió su apertura en el Centro Universitario del Sur (CUSur) y un ajuste curricular implementado en octubre de 2003. Posteriormente, el 21 de julio de 2006, se autorizó la apertura de este programa en el Centro Universitario del Norte (CUNorte) y, en octubre del mismo año, en el Centro Universitario de la Costa Sur (CUCSur). En agosto de 2006 se inició una evaluación integral del plan de estudios, cuyos resultados, presentados en 2010, llevaron a ajustes para alinearlos con las tendencias contemporáneas. Este proceso culminó en 2011 con la apertura del programa en el Centro Universitario de los Altos (CUAltos). El plan de estudios vigente, dictaminado el 10 de diciembre de 2013 bajo el número I/2013/517, consolidó la participación de diversos centros universitarios y promovió la apertura de la licenciatura en el Centro Universitario de la Ciénega (CUCiénega) y el Centro Universitario de Tonalá (CUTonalá). Posteriormente, en 2014 y 2016, se aprobó su implementación en el Centro Universitario de la Costa (CUCosta) y el Centro Universitario de los Valles (CUValles), respectivamente. Sin embargo, el 22 de marzo de 2019, el programa fue inactivado en CUCiénega. Finalmente, el 11 de febrero de 2021, con la creación del Centro Universitario de Tlajomulco (CUTlajomulco), se autorizó su apertura, consolidando la presencia de esta licenciatura en la Red Universitaria.

9. La propuesta curricular que ahora se presenta se enmarca en un modelo educativo basado en Competencias Profesionales Integradas (CPI), con un enfoque interparadigmático y constructivista. Este modelo reconoce "la complejidad de la sociedad actual y la necesidad de un pensamiento crítico, creativo, histórico, relacional, integrador y heurístico, capaz de identificar problemas, oportunidades y desafíos"¹.
10. La nueva propuesta curricular para la Licenciatura en Nutrición combina saberes prácticos, teórico-metodológicos y formativos, integrando competencias profesionales y para la vida, junto con sus componentes técnico-instrumentales y socioculturales. Esta estructura se construyó a partir de una evaluación exhaustiva de problemas en las dimensiones social, institucional y pedagógico-didáctica, identificados mediante investigación y monitoreo, y contrastados con las necesidades y demandas de formación diagnosticadas.
11. La Asamblea General de la ONU, el 25 de septiembre de 2015, aprobó el documento denominado "Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible", documento que presenta un plan de acción en favor de las personas, el planeta y la prosperidad. Contiene los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y 169 metas. El objetivo dos "Hambre Cero", fija como metas para el 2030 poner fin al hambre y asegurar el acceso a una alimentación saludable y suficiente para todas las personas; poner fin a todas las formas de malnutrición, tanto por deficiencia como por exceso; duplicar la producción agrícola y la sostenibilidad de los sistemas de producción; así como facilitar el acceso oportuno a información sobre los mercados y las reservas de alimentos para limitar la volatilidad de precios que afecten el acceso a ellos. Además, el cuidado de la alimentación y la nutrición inciden en el alcance de metas de los ODS, fin de la pobreza; salud y bienestar;

¹ Muñoz Valle, J. F., Cuevas Álvarez, L., Elicerio Conchas, D., Flores Bravo, J. F., Hernández Bello, J., & Panduro Espinoza, B. V. (2023). Reestructuración curricular para programas educativos en ciencias de la salud: Metodología y enfoque en competencias profesionales integradas (pp. 13-28). Universidad de Guadalajara.



educación de calidad; agua limpia y saneamiento; reducción de las desigualdades; producción y consumo responsables; acción por el clima; y, paz, justicia e instituciones sólidas.

12. En consonancia con la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y sus Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en 2017 la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) analizó los retos y tendencias que definirán el futuro de la agricultura y la alimentación con el propósito de avanzar hacia estas metas. Su informe destaca los avances logrados en el área y subraya el rol del profesional en Nutrición, vinculando su labor con siete tendencias clave: (1) crecimiento demográfico, organización y envejecimiento, (2) crecimiento económico mundial, inversiones, comercio y precios de los alimentos, (3) pobreza, desigualdad e inseguridad alimentaria, (4) nutrición y salud, (5) cambios en los sistemas alimentarios, (6) pérdida y desperdicio de alimentos, y (7) gobernanza para la seguridad alimentaria y la nutrición. Asimismo, el informe identifica tres desafíos prioritarios: (1) mejorar la productividad agrícola de manera sostenible, (2) erradicar el hambre y todas las formas de malnutrición, y (3) transformar los sistemas alimentarios para hacerlos más eficientes, inclusivos y resilientes². Estos puntos resaltan la importancia de incluir estos temas en la formación de profesionales de la nutrición, reflejando la creciente demanda social y política de contar con expertos calificados en el área.
13. La estrategia de la UNESCO sobre educación para la salud y el bienestar establece, por su parte, que las lecciones aprendidas a partir de la pandemia por COVID-19 deben, entre otras acciones, revitalizar la atención de la salud y la nutrición. Específicamente, impulsando sistemas educativos resilientes, que promuevan la salud y el bienestar con un enfoque integral, que garantice además que los entornos escolares estén libres de violencia y propicien la buena salud, la nutrición, el desarrollo y el aprendizaje³. De igual forma, se encuentra alineado a los preceptos de la Declaración de los Derechos Humanos, que en su artículo 25, establece que: toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, poniendo énfasis en la alimentación, como uno de sus pilares⁴.
14. La OMS y la Comisión EAT-Lancet, a través de la propuesta de la 'Dieta Planetaria', han promovido la adopción de medidas que protejan la salud humana y enfrenten la crisis climática. Estas medidas están orientadas a redefinir el uso de los recursos en cada nación y a construir sociedades más saludables y sostenibles⁵. Es prioritario abordar los desafíos actuales que amenazan la salud del planeta y de sus habitantes. Esto requiere transformar los sistemas alimentarios insostenibles que están deteriorando el medio ambiente, acelerando el cambio climático, provocando la pérdida de biodiversidad, la degradación del suelo, la

² Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2017). *El futuro de la alimentación y la agricultura: Tendencias y desafíos*. FAO.

³ UNESCO. (2022). UNESCO strategy on education for health and well-being. Recuperado de: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000381728>

⁴ NU (Naciones Unidas). (2023). La Declaración Universal de Derechos Humanos. Recuperado de: <https://www.un.org/es/about-us/universal-declaration-of-human-rights>

⁵ EAT-Lancet Commission. (2019). *Food in the Anthropocene: The EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems*. The Lancet, 393(10170), 447-492. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)



escasez de agua y la contaminación de los océanos, además de agravar los problemas de salud. Un ejemplo de estos sistemas son los que producen alimentos y bebidas procesadas y nutricionalmente desequilibrados, los cuales fomentan la obesidad, aumentan la prevalencia de diversos tipos de cáncer y enfermedades cardíacas, y son responsables de hasta un tercio de las emisiones globales de gases de efecto invernadero⁶.

15. Las metas establecidas en el Marco Global de Vigilancia y Nutrición, un plan integral aprobado por la Asamblea Mundial de la Salud en 2018, están orientadas a mejorar la nutrición materna, infantil y en menores de 5 años. Este marco subraya la necesidad de contar con suficientes profesionales capacitados en nutrición, incluyendo investigadores, epidemiólogos de la nutrición y nutricionistas de salud pública, dentro de las políticas y la capacidad de servicio a la población. Estos profesionales deben estar adecuadamente formados para demostrar competencias específicas y cumplir con los requisitos de acreditación establecidos por organizaciones nacionales e internacionales en los campos de la nutrición y la dietética⁷.
16. Datos recientes de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE)⁸ sugieren que con la pandemia por COVID-19, la esperanza de vida disminuyó 0.6 años en promedio, en los países que la integran. Estos últimos años, una de las principales causas de mortalidad ha sido la COVID-19, no obstante, las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) continúan liderando las estadísticas en este sentido, además de identificarse como factor de riesgo para gravedad o mortalidad por COVID-19. Las ECNT no se transmiten de persona a persona, son de larga duración y, por lo general, evolucionan lentamente. Los cuatro tipos principales de enfermedades no transmisibles son las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas y la diabetes⁹.
17. En México, el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL, 2020) reportó que el 43.9% de la población vivía en situación de pobreza, lo que representó un retroceso respecto a las cifras de 2018. En cuanto a la alimentación, el 22.5% de la población carecía de acceso a una alimentación nutritiva y de calidad, una tendencia en aumento desde 2016. Esta situación refleja el incumplimiento del derecho a la alimentación, reconocido en el artículo 4° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos¹⁰.
18. La evaluación de la seguridad alimentaria en México, realizada mediante la Escala Latinoamericana y del Caribe de Seguridad Alimentaria (ELCSA), cuyos resultados se reportan en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020 sobre COVID-19¹¹, revela que

⁶ Organización Mundial de la Salud. (2023). *Cambio climático y salud*. <https://www.who.int>

⁷ OMS-UNICEF. (2018). *Marco global de vigilancia en nutrición*. <http://apps.who.int/bookorders>

⁸ OECD (Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico) (2022). *Health at a Glance 2021*. OECD Indicators <https://data.oecd.org/healthrisk/overweight-or-obese-population.htm>

⁹ OMS (Organización Mundial de la Salud). (2022). *Enfermedades no transmisibles*. Recuperado de: [https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases#:~:text=Los%20principales%20tipos%20de%20ENT,el%20asma\)%20y%20la%20diabetes](https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases#:~:text=Los%20principales%20tipos%20de%20ENT,el%20asma)%20y%20la%20diabetes).

¹⁰ Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2020). *Medición de la pobreza 2020*. CONEVAL.

¹¹ Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020 sobre COVID-19 (ENSANUT 2020). (2021). *Resultados nacionales*. Instituto Nacional de Salud Pública.



solo el 40.9% de la población evaluada se mantuvo en un estado de seguridad alimentaria en los últimos tres meses. El resto de la población presenta algún grado de inseguridad alimentaria, siendo el más prevalente la inseguridad alimentaria leve, que afecta al 38.5% de los evaluados¹².

19. De acuerdo con datos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, ENSANUT 2021, en los últimos años, las tres principales causas de mortalidad han sido, en orden de magnitud, para las mujeres, diabetes mellitus tipo 2 (DM2), COVID-19 e infarto agudo al miocardio (IAM); para los hombres, COVID-19, IAM y DM2. Sin embargo, DM2 e IAM en conjunto superan la incidencia de muertes por COVID-19¹³. Los factores de riesgo para desarrollar enfermedades no transmisibles están directamente relacionados con el estilo de vida. En este aspecto, se encontró que menos de la tercera parte de la población de 0 a 5 meses de edad recibe lactancia materna exclusiva de acuerdo con la recomendación de la OMS. Además, aún se identifica doble carga de mala nutrición en menores de 5 años al presentar sobrepeso u obesidad y también desnutrición. Destaca que las prevalencias de sobrepeso y obesidad incrementan de acuerdo con la edad, al encontrarse en 37.4% de la población de 5 a 11 años de edad, en 42.9% de la población adolescente y en 72.5% de la población adulta. Asimismo, con la pandemia por COVID-19, se reportó que 68.9% de la población disminuyó su actividad física. Resalta también un elevado consumo de alimentos ultraprocesados y un bajo consumo de alimentos saludables, así como un elevado consumo de alcohol, al ser frecuente en 21% de la población adolescente y en 52% de la población adulta.
20. Las proyecciones sobre las tendencias y los factores condicionantes del consumo alimentario mundial para el 2050, muestran que el consumo promedio aproximado de kilocalorías (kcal) diarias por persona para ese año, será de 3,130 kcal, fortaleciéndose el patrón de alimentación caracterizado por el consumo elevado de carnes, grasas, alimentos procesados, azúcares y sal, condicionado por aspectos socioeconómicos, demográficos, políticos y ambientales, promoviendo un estado inflamatorio¹⁴ aumentando las posibilidades de la presencia de alguna ECNT¹⁵.
21. La morbilidad registrada en México en el año 2021 demuestra que, dentro de las principales enfermedades presentes en la población, se encuentra de forma reiterada la obesidad, que es un factor de riesgo para otras patologías. Representa la 8° causa de morbilidad nacional, presente en todos los grupos etarios y en mayor proporción en el grupo de 25 a 44 años. Además, estudios epidemiológicos han evidenciado la relación entre una mala nutrición (déficit o exceso en la gestión alimentaria) y los principales problemas de salud pública de

¹² Shamah-Levy, T., Romero-Martínez, M., Barrientos-Gutiérrez, T., Cuevas-Nasu, L., Bautista-Arredondo, S., Colchero, M. A., & Rivera-Dommarco, J. A. (2021). *La evaluación de la seguridad alimentaria en México mediante la Escala Latinoamericana y del Caribe de Seguridad Alimentaria (ELCSA)*. Instituto Nacional de Salud Pública.

¹³ INSP (Instituto Nacional de Salud Pública). (2022). Informe de Resultados de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición - Continua 2021.

¹⁴ Calder, P. C., Ahluwalia, N., Brouns, F., Buetler, T., Clement, K., Cunningham, K., ... Winkhofer-Roob, B. M. (2011). Dietary factors and low-grade inflammation in relation to overweight and obesity. *The British Journal of Nutrition*, 106 Suppl 3, S5–78. <http://doi.org/10.1017/S0007114511005460>.

¹⁵ Kearney, J. (2010). Food consumption trends and drivers. *Philosophical Transactions of the Royal Society of London. Series B, Biological Sciences*, 365(1554), 2793–2807. <http://doi.org/10.1098/rstb.2010.0149>.



nuestro país en todo el ciclo de la vida¹⁶. De hecho, ambos factores están pasando al primer plano como determinantes ambientales, modificables, que pueden condicionar el mantenimiento de la salud o la presencia de enfermedad, es decir, que pueden influir positiva o negativamente en la salud a lo largo de la vida¹⁷. Frente a estos desafíos, los profesionales de la nutrición pueden implementar acciones para promover la salud y prevenir enfermedades en los distintos niveles: individual, familiar y colectivo¹⁸.

22. La alimentación y nutrición desempeñan un papel fundamental al tomar medidas que lleven a adoptar y mantener estilos de vida saludables a lo largo de todo el ciclo vital para preservar la salud y el bienestar de las personas. La alimentación se define como el conjunto de procesos biológicos, psicológicos y sociales mediante el cual tomamos del mundo exterior una serie de sustancias contenidas en los alimentos que forman parte de nuestra dieta, así como las satisfacciones intelectuales, emocionales, estéticas y socioculturales que son indispensables para una vida humana plena^{19,20}. Aunado a la alimentación es importante definir la nutrición, que es el conjunto de procesos mediante los cuales el individuo ingiere, absorbe, transforma y utiliza las sustancias que se encuentran en los alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo²¹, tanto en la salud como en la enfermedad. De acuerdo con lo anterior, los elementos que se ven involucrados para lograr una alimentación saludable y una nutrición óptima deben observarse desde su complejidad y desde una interacción dinámica sujeto objeto.
23. La alimentación y nutrición se fundamentan en un enfoque ético, que sigue estándares de excelencia y fomenta el aprendizaje constante. Esto implica reconocer la interconexión, la multidimensionalidad y la transdisciplinariedad inherentes a la nutriología. Además, implica su compromiso con las demandas sociales relacionadas con la alimentación y la nutrición²².
24. De lo anterior se desprende que, la alimentación y nutrición humana en ciencias de la salud implica un análisis de la interrelación entre los ámbitos biológico, psicológico, sociocultural, político, económico y ambiental integrados en una perspectiva histórica y antropológica; ya que lejos de ser solo un hecho biológico, el sistema alimentario se caracteriza por una complejidad significativa, pues más allá de la necesidad de nutrirse, el consumo de alimentos

¹⁶ Shamah-Levy, T., Mundo-Rosas, V., & Rivera-Dommarco, J. A. (2014). La magnitud de la inseguridad alimentaria en México: su relación con el estado de nutrición y con factores socioeconómicos. *Salud Pública de México*, 56 (supl. 1), s79–85.

¹⁷ OMS (Organización Mundial de la Salud). (2003). *Dieta, Nutrición y prevención de Enfermedades Crónicas*. Ginebra.

¹⁸ Dirección General de Epidemiología. (2021). *Morbimortalidad en México*. Secretaría de Salud.

¹⁹ Pinto, J., & Carbajal, A. (2011). *La dieta equilibrada, prudente o saludable* (Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Consejería de Sanidad y Consumo). España: Nueva Imprenta. Recuperado a partir de http://www.nutrinfo.com/biblioteca/libros_digitales/dieta_equilibrada.pdf.

²⁰ Secretaría de Salud. NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación., Pub. L. No. NOM-043-SSA2-2012 (2013). Recuperado a partir de http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013.

²¹ Pinto, J., & Carbajal, A. (2011). *La dieta equilibrada, prudente o saludable* (Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Consejería de Sanidad y Consumo). España: Nueva Imprenta. Recuperado a partir de http://www.nutrinfo.com/biblioteca/libros_digitales/dieta_equilibrada.pdf.

²² AMMFEN (Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición). (2024). *Campos profesionales de la Nutrición*. Recuperado de: <https://www.ammfen.mx/campos-profesionales.aspx>



en general está cargado de significados, de emociones, de representaciones y con un vínculo articulador de acontecimientos sociales que no tienen que ver únicamente con la necesidad de comer, por lo que alimentarse es una práctica que incluye otras prácticas sociales.

25. La alimentación y nutrición integran un proceso de interacción entre las personas inmersas en circunstancias y contextos particulares que entrelazan valoraciones culturales, significados y representaciones subjetivas, además de relaciones sociales en tiempos y dinámicas específicas. Por ende, la formación académica debe preparar a los futuros profesionales en el campo de la nutrición para desempeñarse en contextos multidisciplinarios y transdisciplinarios, colaborando con otros profesionales de la salud, la industria alimentaria, la investigación y la educación para abordar problemáticas alimentarias derivadas de factores económicos, ambientales y sociales. Los profesionales de la nutrición tienen un papel estratégico y social al promover hábitos alimentarios saludables, generar soluciones innovadoras y sustentables que garanticen la seguridad alimentaria y contribuir al desarrollo de sistemas más justos y sostenibles.
26. Respecto a los avances de la investigación en nutrición, se identifica un crecimiento importante en los campos de la biología molecular y la genómica nutricional. Sin embargo, esto no implica que todos los problemas de nutrición y alimentación estén siendo resueltos. Tanto el enfoque tradicional como el novedoso han comenzado a desarrollarse como disciplinas separadas, lo que subraya la necesidad de una mayor integración entre la nutrición molecular y la salud pública. Esta integración es crucial para abordar nuevos enfoques en áreas como la medición de la ingesta de alimentos, el descubrimiento de biomarcadores, y la identificación de determinantes genéticos en genotipos sensibles a los nutrientes. Además, se requiere una colaboración más estrecha en la nutrición personalizada y en el uso de tecnologías emergentes con aplicaciones masivas, como el uso de gotas de sangre seca en lugar de venopunciones y dispositivos electrónicos portátiles para monitorear la ingesta de alimentos y el fenotipo. La integración de estos dos enfoques, tanto el tradicional como el molecular, es un desafío continuo para investigadores, organismos financiadores, y, en particular, para la formación académica de futuros nutriólogos²³.
27. Asimismo, las instituciones de educación superior y los centros de investigación están fomentando que las nuevas generaciones de científicos busquen mecanismos para llevar a cabo investigaciones inter, multi y transdisciplinarias. Estas investigaciones están centradas en generar conocimiento que impacte en las políticas de agricultura y alimentación, con énfasis en un mejor manejo de los recursos naturales y la calidad del aire, factores que, en última instancia, afectan la nutrición, la salud y el medio ambiente.
28. El profesional de la nutrición debe enfocarse en la educación nutricional mediante enfoques novedosos y efectivos, aplicándolos en diversas instancias como escuelas, hospitales, asilos, empresas, y servicios de alimentos. Es fundamental continuar armonizando las recomendaciones de nutrientes e ingredientes con base en investigaciones que exploren

²³ Gibney, M. J., McNulty, B. A., Ryan, M. F., & Walsh, M. C. (2014a). Nutritional phenotype databases and integrated nutrition: From molecules to populations. *Advances in Nutrition*, 5(3), 352S-357S. <https://doi.org/10.3945/an.113.005496>
Página 8 de 40



cómo la dieta puede prevenir y tratar enfermedades. Para lograr una alimentación más saludable, es esencial integrar a diversos sectores de la sociedad, incluyendo la industria alimentaria, un actor clave en este cambio. La industria debe redirigir sus esfuerzos hacia el desarrollo de productos más sostenibles, saludables y seguros, incorporando métodos que mitiguen los efectos del cambio climático en la provisión de alimentos y nutrientes, así como tecnologías alimentarias innovadoras²⁴.

29. La aplicación de la evidencia científica y tecnológica debe centrarse en resolver problemas en tres dimensiones clave para transformar los sistemas alimentarios actuales hacia versiones más saludables y sostenibles^{25 26}:
- a. La cadena de suministro de alimentos: abarca todas las etapas desde la producción hasta el consumo. Las decisiones adoptadas por los múltiples agentes en cada etapa influyen en los tipos de alimentos disponibles, su accesibilidad, y en la forma en que se producen y consumen.
 - b. Los entornos alimentarios: incluyen aspectos relacionados con la adquisición, preparación y consumo de alimentos. También abarcan factores como ingresos, educación, aspectos sociales y culturales, información, promoción y publicidad de los alimentos, así como su calidad e inocuidad, todos los cuales determinan la elección de alimentos por parte de la población.
 - c. El comportamiento de los consumidores: depende en gran medida del entorno alimentario, pero también refleja las preferencias personales basadas en el sabor, la conveniencia, la cultura y otros factores. Los cambios colectivos en el comportamiento del consumidor pueden abrir nuevas vías para establecer sistemas alimentarios más sostenibles, mejorando la seguridad alimentaria, limitando el daño ambiental, y promoviendo la salud y la nutrición.
30. El rápido progreso en el campo de la medicina de precisión está allanando el camino hacia un cambio conceptual y práctico en la dietética, orientado hacia la nutrición de alta definición. Ahora es evidente que la vasta cantidad de información obtenida del genoma humano, combinada con parámetros metabolómicos, inmunológicos, conductuales, microbianos intestinales y bio clínicos puede ser explorada para mejorar las opciones dietéticas. Esta integración de indicadores es lo que define la nutrición de precisión²⁷. Esta disciplina emergente se centra en aplicar los resultados de investigaciones y promover nuevos estudios para utilizar información individual o grupal al formular recomendaciones nutricionales. En teoría, estas recomendaciones personalizadas resultan más eficaces que los consejos generales para fomentar hábitos alimentarios saludables.

²⁴ Yaktine, A. L. (2020a). Advancing nutrition and food science. In *Advancing Nutrition and Food Science*. <https://doi.org/10.17226/25864>

²⁵ FAO. (2019b). El sistema alimentario: Oportunidades para el campo mexicano. <https://www.fao.org/3/CA2910ES/ca2910es.pdf>

²⁶ Yaktine, A. L. (2020a). Advancing nutrition and food science. In *Advancing Nutrition and Food Science*. <https://doi.org/10.17226/25864>

²⁷ Kirk, D., Catal, C., & Tekinerdogan, B. (2021). Precision nutrition: A systematic literature review. *Computers in Biology and Medicine*, 133. Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.compbiomed.2021.104365>



31. Un desarrollo clave para el futuro será la creación de plataformas de "gemelos digitales" basadas en inteligencia artificial, que facilitarán a los profesionales de la salud la toma de decisiones. Estas plataformas superarán la estratificación actual, proporcionando recomendaciones nutricionales y de estilo de vida altamente individualizadas. Tal tecnología podría revolucionar el manejo de la obesidad y sus comorbilidades, y establecer un pilar fundamental para un envejecimiento saludable²⁸.
32. La necesidad de innovación en el cuidado nutricional, tanto para la prevención como para el tratamiento de enfermedades, es clara, dado que las necesidades sociales y el entorno alimentario evolucionan constantemente. Por ello, cualquier avance que contribuya a mejorar la práctica profesional en nutrición está justificado y en este contexto, la evidencia científica ha crecido considerablemente en los últimos años. Los estudiantes universitarios que se preparan en el campo de la nutrición deben conocer los avances científicos y las tendencias actuales, ya que esto les permitirá tener una visión clara del campo laboral en el que se insertarán. Aunque no se espera que sean expertos en todas las áreas mencionadas, es crucial que puedan establecer una dirección clara sobre cómo utilizar estos avances tecnológicos y en qué áreas desean hacer sinergia para que su trabajo tenga un impacto significativo en la sociedad.
33. A nivel internacional, la Confederación Internacional de Asociaciones de Nutriólogos (ICDA) ha adoptado la nutrición basada en evidencia como núcleo fundamental y ha establecido un Código Internacional de Ética y un Código Internacional de Buenas Prácticas. El Código de Ética exige que los nutriólogos actúen de manera justa y equitativa, colaboren con otros profesionales, respeten a las personas y se esfuercen por obtener resultados positivos en nutrición sin causar daño, y adhiriéndose a estándares de calidad²⁹. Por su parte, el Código de Buenas Prácticas especifica que los nutriólogos deben ofrecer servicios de alta calidad, colaborar con otros para atender las necesidades comunitarias, realizar investigación para mejorar la práctica profesional y aplicar un enfoque basado en evidencia para tomar decisiones informadas. También se enfatiza la importancia de la comunicación y educación en nutrición, la evaluación de la calidad de la práctica, y la responsabilidad en el desarrollo profesional continuo³⁰.
34. En el ámbito nacional, el Colegio Mexicano de Nutriólogos A.C. Propone un Código de Ética que guía a sus miembros hacia la honestidad, legitimidad y moralidad en su labor profesional. Este código incluye deberes hacia la profesión, la sociedad, los colegas y los clientes, promoviendo valores como la confidencialidad, la objetividad, el respeto a los derechos humanos y la actualización constante. Los nutriólogos deben actuar en beneficio de la

²⁸ Gkouskou, K., Vlastos, I., Karkaloulos, P., Chaniotis, D., Sanoudou, D., & Eliopoulos, A. G. (2020). The "virtual Digital Twins" concept in precision nutrition. *Advances in Nutrition*, 11(6), 1405–1413. <https://doi.org/10.1093/advances/nmaa089>

²⁹ Confederación Internacional de Asociaciones de Nutriólogos (ICDA). (2010). *Código Internacional de ética y Código Internacional de Buenas Prácticas en Nutrición*.

³⁰ Ibid.



sociedad, respetando la diversidad cultural y contribuyendo a la sostenibilidad y el bienestar colectivo³¹.

35. La Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición, A.C. (AMMFEN) colaboró con el Colegio Mexicano de Nutriólogos, A.C. (CMN) y el Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología (CONCAPREN) para actualizar los campos profesionales del nutriólogo en México. Estas instituciones definieron seis campos profesionales basados en las nuevas tendencias y demandas del mercado laboral: 1) Alimentación y nutrición en la salud y la enfermedad, 2) Alimentación e industria alimentaria, 3) Docencia e investigación en alimentación y nutrición, 4) Información y comunicación en alimentación y nutrición, 5) Industria culinaria y farmacéutica relacionada con la alimentación y la nutrición, y 6) Innovación y emprendimiento en alimentación y nutrición.
36. Para abordar la empleabilidad de los profesionales de la nutrición, es crucial considerar los campos laborales a nivel internacional, lo que permite a los nutriólogos aspirar a desarrollarse no solo en el ámbito nacional, sino también en un contexto global. A continuación, se presentan algunos campos laborales internacionales^{32 33 34}:
- Clínica en el sector público o privado, con especializaciones en áreas como cirugía bariátrica, gastroenterología, nefrología, oncología, inmunología, endocrinología, VIH, soporte nutricional, cuidados críticos, neurociencias, salud mental y trastornos de la conducta alimentaria.
 - Promoción de hábitos saludables en diversas poblaciones, incluyendo deportistas, lactantes, niños, adolescentes, adultos mayores, personas en etapa reproductiva, mujeres embarazadas y en lactancia, así como individuos con necesidades alimentarias especiales, como vegetarianos, veganos, y personas con alergias e intolerancias.
 - Gestión de servicios de alimentos, asumiendo roles directivos en hospitales, casas de asistencia, asilos, centros de día para adultos mayores o personas con discapacidades, escuelas, universidades e instituciones gubernamentales. Este campo se complementa con conocimientos en producción de alimentos, inocuidad alimentaria y nutrición general, además de habilidades en administración, contabilidad y gestión de talento humano.
 - Nutrición comunitaria, enfocada en la identificación de problemas nutricionales en diferentes grupos y en el diseño, implementación y evaluación de programas de intervención.
 - Salud pública, abarcando la identificación de problemas nutricionales en grupos, así como el diseño, implementación y evaluación de programas intersectoriales y políticas públicas.

³¹ Colegio Mexicano de Nutriólogos A.C. (2024). *Código de ética del Nutriólogo*.

³² International Confederation of Dietetic Associations (ICDA). (2022). Sustainable food systems: The role of dietitians and nutritionists. www.icdasustainability.org

³³ Dietitians Australia. (2022). National Competency Standards for Dietitians in Australia. www.dietitiansaustralia.org.au

³⁴ The Association of UK Dietitians. (2022). Role of dietitians in public health. www.bda.uk.com



- Inocuidad alimentaria en agencias públicas o privadas, donde se puede desempeñar como inspector o auditor de inocuidad en restaurantes y otros servicios, complementando con conocimientos en ciencias de los alimentos, microbiología, regulación alimentaria e industria alimentaria, y su relación con enfermedades transmitidas por alimentos.
- Industria alimentaria, participando en el desarrollo y reformulación de productos alimenticios, así como en la realización de determinaciones bromatológicas, microbiológicas y sensoriales.
- Educación en todos los niveles y sectores de la población, desde la educación básica hasta el posgrado, incluyendo el sector público y privado, así como comunidades y poblaciones diversas.
- Políticas públicas, colaborando con entidades gubernamentales, programas y proyectos, y empresas de seguros, beneficiándose de conocimientos en ciencias políticas, sociología, ciencias ambientales y sustentabilidad, además de habilidades en comunicación, inocuidad y regulación alimentaria.
- Ciencias culinarias, asesorando en el diseño de menús para entidades comerciales o institucionales, alineados con recomendaciones internacionales de alimentación saludable y adaptados a las características de los comensales, considerando la interacción nutrimental y los cambios fisicoquímicos de los alimentos.
- Sistemas alimentarios sostenibles, desarrollando e implementando intervenciones educativas u operativas para la producción de alimentos que respeten el medio ambiente y se ajusten a las necesidades y capacidades del contexto.
- Negocios y emprendimiento, enfocándose en el desarrollo de proyectos productivos dirigidos a diversos sectores, como clínicas de consultoría nutricional, servicios de asesoría nutricional con alimentos incluidos, consultoría en calidad e inocuidad alimentaria, desarrollo de software y aplicaciones para consulta, servicios de alimentos y laboratorios.
- Educación y comunicación, tanto en el sector educativo formal como en consultorías independientes, dirigiéndose a individuos y grupos a través de diversos canales de difusión digital como plataformas y podcasts.
- Investigación en áreas relacionadas con la alimentación y nutrición, participando en estudios y proyectos de innovación.
- Desarrollo de productos, participando en el diseño y formulación de productos alimenticios innovadores.
- Marketing, aplicando técnicas de comercialización y publicidad en servicios y productos alimentarios y/o nutricionales, ya sea de manera propia o como servicio para entidades externas.
- Estudios de mercado, contribuyendo al análisis de necesidades en diferentes contextos para la toma de decisiones sobre la oferta de productos y/o servicios alimentarios y/o nutricionales.
- Etiquetado nutrimental, participando en el cumplimiento de la regulación vigente mediante el desarrollo de tablas de valor nutrimental, listado de ingredientes, y advertencias sobre caducidad, alérgenos, y sellos.
- Atención nutricional a personas con discapacidad, incluyendo el desarrollo de materiales audiovisuales y atención en braille, lengua de señas, y lenguas indígenas



para poblaciones con discapacidades visuales, motrices, del habla y/o auditivas, y trastornos del espectro autista.

37. La consultora educativa Avatar llevó a cabo un estudio de pertinencia, en el cual la construcción de las secciones del cuestionario permitió establecer una base de comparación entre lo que los estudiantes, docentes, empleadores y expertos consideran importante y la satisfacción real en cada uno de los aspectos evaluados. A continuación, se presentan datos relevantes sobre salarios y la fuerza laboral de los nutriólogos en México durante el tercer trimestre de 2023:

- La fuerza laboral de nutriólogos alcanzó 8.11 mil personas, con un salario promedio de \$13.3 mil MX, trabajando alrededor de 39.5 horas por semana.
- La edad promedio de los nutriólogos fue de 43.8 años. La distribución por género fue de 51.4% hombres, con un salario promedio de \$15 mil MX, y 48.6% mujeres, con un salario promedio de \$11.5 mil MX.
- Los salarios promedio más altos para nutriólogos se registraron en Campeche (\$56.4 mil MX), Nayarit (\$51.6 mil MX) y Yucatán (\$50 mil MX), mientras que las entidades con mayor fuerza laboral fueron Nuevo León (1.57 mil), Baja California (1.17 mil) y Sonora (925).
- Por sector, los salarios promedio más altos se encontraron en Hospitales Psiquiátricos y para el Tratamiento de Adicciones (\$18.7 mil MX), Servicios Comunitarios de Alimentación, Refugio y Emergencia (\$12.6 mil MX), y Consultorios Médicos (\$8.69 mil MX). La mayor concentración laboral estuvo en Hospitales Psiquiátricos y para el Tratamiento de Adicciones (7.79 mil), Consultorios Médicos (6.66 mil) y Servicios Comunitarios de Alimentación, Refugio y Emergencia (812).
- En el tercer trimestre de 2023, la cantidad de personas empleadas como nutriólogos fue de 8.11 mil, lo que representó una disminución del 2.17% en comparación con el segundo trimestre de 2023 (8.29 mil).

Estos datos subrayan la importancia de adaptar la formación académica a las realidades y tendencias del mercado laboral, para asegurar que los egresados estén mejor preparados para enfrentar las condiciones actuales y futuras del sector³⁵.

38. Para la reestructuración de la Licenciatura en Nutrición, se consultaron expertos en nutrición, pedagogía y ciencias de la salud, quienes resaltaron la necesidad de reforzar áreas clave: nutrición clínica, poblacional, ciencia y tecnología de alimentos, y gestión de servicios, además de competencias digitales y sostenibilidad alimentaria. También se enfatizó el desarrollo de habilidades blandas, esenciales para el mercado laboral. Por otro lado, en las entrevistas se destacan tendencias en el campo profesional como la telenutrición, nutrición personalizada, alimentos funcionales, y la integración de inteligencia artificial en marketing y educación. También señalaron retos laborales, como baja oferta de empleos y salarios insuficientes, con una creciente inclinación hacia el emprendimiento. Los campos emergentes

³⁵ Consultora Educativa Avatar. (2023). *Estudio de pertinencia de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Guadalajara* (p. 45). [Documento no publicado].



incluyen la nutrigenética, nutrición deportiva y la sustentabilidad. Finalmente, los expertos identificaron tecnologías clave para los profesionales de nutrición, tales como inteligencia artificial, software de gestión y dispositivos de evaluación corporal, además de wearables para monitoreo de salud y herramientas para educación nutricional³⁶.

39. Diversas asociaciones nacionales e internacionales de Educación Superior han resaltado la importancia de la cobertura, calidad, responsabilidad social y pertinencia en este sector, temas vinculados directamente a la demanda de programas educativos³⁷. En México, para el ciclo 2021-2022, la ANUIES reporta 302 universidades que ofrecen la Licenciatura en Nutrición en 411 campus; los estados con mayor número de programas son Puebla, Jalisco, Ciudad de México y Guanajuato. La matrícula más alta se encuentra en Ciudad de México, seguida por Estado de México y Jalisco³⁸. Datos de la AMMFEN reflejan que el número de escuelas de nutrición en el país ha crecido de 32 en 2002 a 300 en 2020, lo cual puede incrementar el acceso a la educación superior, aunque también supone riesgos como la saturación laboral y la posible disminución de la calidad educativa. De estas instituciones, solo 32 pertenecen a AMMFEN y 41 han sido acreditadas por CONCAPREN, cumpliendo con estándares de calidad³⁹. La mayoría de los estudiantes de nutrición en México son mujeres (en una proporción de 4:1 con respecto a los hombres), y el 81% tiene entre 18 y 23 años. En 2020, de 17,622 estudiantes que ingresaron, solo 6,561 lograron titularse⁴⁰. A nivel estatal, la Universidad de Guadalajara y la Universidad Mexiquense del Bicentenario tienen el mayor número de campus en Jalisco y Estado de México respectivamente, seguidas de la Universidad Contemporánea de las Américas.
40. En Jalisco, 19 universidades ofrecen la Licenciatura en Nutrición, pero solo 7 están afiliadas a la ANUIES. Estas universidades operan 31 campus, la mayoría ubicados en la Zona Metropolitana de Guadalajara.
41. La Universidad de Guadalajara (UDG) lidera en cantidad y distribución de planteles, con 9 campus en el estado. La Licenciatura en Nutrición, según datos recientes, se encuentra entre las más demandadas de la universidad. En el ciclo de ingreso 2023-B, se registraron 1,434 aspirantes, de los cuales fueron admitidos 563, lo que representa una tasa de admisión aproximada del 39.3%. El análisis de los últimos cinco años muestra que los ciclos de ingreso B (agosto-diciembre) registran un 38.3% más de aspirantes (1,511 en promedio) que los ciclos A (enero-mayo), que promedian 1,092. En relación con la distribución de aspirantes por centro universitario, el CUCS suele concentrar una parte significativa de los aspirantes a la Licenciatura en Nutrición, seguido por otros centros como el CUTonalá y CUTlajomulco. En

³⁶ Ibid. Pp. 197-207.

³⁷ Coronel Núñez, F., et al. (2022). *Educación superior y el mercado laboral en México*.

³⁸ Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES). (2022). *Informe sobre la oferta educativa en el ciclo escolar 2021-2022*.

³⁹ Consejo Nacional para la Calidad de Programas Educativos en Nutriología, A.C. (CONCAPREN). (2022). *Acreditación de programas de nutrición en México*.

⁴⁰ Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES). (2022). *Informe sobre la oferta educativa en el ciclo escolar 2021-2022*.



contraste, los centros con menor demanda son CUNorte y CUCSur. En términos de admisión, el ciclo A muestra una tasa promedio de 45.5% en los últimos cinco años, mientras que el ciclo B alcanza un promedio del 36.1%⁴¹.

42. La región de influencia del Centro Universitario de Tlajomulco (CUTlajomulco) abarca principalmente el municipio de Tlajomulco de Zúñiga y las zonas sur de Guadalajara, Zapopan y Tlaquepaque. Esta área se caracteriza por un crecimiento demográfico acelerado y una creciente demanda de educación superior de calidad. La ubicación estratégica del CUTlajomulco facilita el acceso a estudiantes de estas localidades, contribuyendo al desarrollo académico y profesional de la región.
43. De acuerdo con el Censo de Población y Vivienda 2020 del INEGI, el municipio de Tlajomulco de Zúñiga contaba con 727,750 habitantes, de los cuales 360,342 son hombres (49.5%) y 367,408 son mujeres (50.5%), es decir, el número de mujeres supera al de hombres en 7,066 personas. Esta población representaba el 8.7% de la población total del estado de Jalisco en 2020 (INEGI 2020).
44. A nivel local, Tlajomulco de Zúñiga cuenta con una infraestructura de salud en constante crecimiento, en respuesta a su acelerado desarrollo demográfico y urbano. De acuerdo con los registros de la Secretaría de Salud Jalisco, el IMSS, ISSSTE y los Servicios Médicos Municipales y Privados, el municipio dispone de una amplia red de unidades de atención primaria y hospitales de segundo y tercer nivel, distribuidos estratégicamente en zonas urbanas y rurales para atender las necesidades de la población. En el primer nivel de atención, existen más de cincuenta unidades de consulta externa, operadas por diversas instituciones de salud. El IMSS cuenta con la Unidad de Medicina Familiar (UMF) 59, ubicada en Rancho Los Ocampo, mientras que el ISSSTE brinda servicios en el Hospital Regional de Tlajomulco, una unidad de alta especialidad. La Secretaría de Salud Jalisco opera múltiples centros de salud en localidades como San Juan Evangelista, Cajititlán, San Miguel Cuyutlán, San Sebastián el Grande, Santa Cruz del Valle y Zapote del Valle, además de unidades móviles y caravanas de salud que brindan atención en comunidades con menor acceso a servicios médicos. En cuanto a los servicios municipales, destacan la Unidad de Urgencias Dr. Jorge Humberto Santoscoy García y la Unidad de Servicios Médicos del Valle, que atienden emergencias y consultas generales para la población. En lo que respecta a la atención hospitalaria especializada, Tlajomulco dispone de varias unidades de hospitalización. Entre ellas, se encuentra el Hospital General Regional 180 del IMSS, localizado en el Fraccionamiento Los Encinos, y el Hospital Regional ISSSTE Tlajomulco, que brinda atención de segundo y tercer nivel. Además, el municipio cuenta con hospitales privados como el Hospital Puerta de Hierro Sur, la Clínica de Especialidades Tlajomulco, el Hospital Infantil de la Esperanza y el Hospital San Serafín, así como con el Hospital Psiquiátrico en Zapote del Valle. Adicionalmente, en el ámbito de la salud mental y las adicciones, opera el Centro Comunitario de Salud Mental y Adicciones de Tlajomulco, especializado en la atención de

⁴¹ Alvarado Nova, A. (2025). Estadísticas admisión a la Universidad de Guadalajara. Tableau Public. <https://public.tableau.com/app/profile/andres.alvarado.de.nova/viz/EstadísticasAdmisionalaUdeG/Inicio>
Página 15 de 40



trastornos psiquiátricos y consumo de sustancias. El sector privado ha experimentado un notable crecimiento en los últimos años, con la proliferación de consultorios adyacentes a farmacias en todo el municipio. Farmacias Benavides, Farmacias del Ahorro y Fundación Best operan consultorios en localidades estratégicas como Hacienda Santa Fe, Chulavista, Real del Valle, Los Gavilanes, Lomas de San Agustín y San Sebastián el Grande, lo que ha permitido mejorar el acceso a consultas médicas generales. También se han consolidado laboratorios clínicos y unidades de diagnóstico, como Salud Digna Tlajomulco y el Centro Oncológico Internacional (COI), que ofrecen servicios especializados para la detección temprana de enfermedades.⁴²

45. A pesar de los avances en infraestructura, la cobertura en servicios de nutrición en Tlajomulco sigue enfrentando importantes desafíos. La rápida expansión urbana y el crecimiento poblacional han generado una demanda creciente de atención nutricional, particularmente en fraccionamientos y colonias en desarrollo, donde persisten problemas de malnutrición, obesidad y enfermedades crónico-degenerativas asociadas a la alimentación. La Organización Mundial de la Salud enfatiza la importancia de contar con suficientes profesionales en nutrición para garantizar una atención integral en salud pública, lo que resalta la urgencia de fortalecer la formación y distribución de especialistas en el municipio. Ante este panorama, la apertura del programa de Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario de Tlajomulco representa una estrategia clave para abordar esta necesidad, promoviendo la formación de nutriólogos con un enfoque en salud comunitaria, prevención de enfermedades y el uso de herramientas tecnológicas para la educación alimentaria. Además, la vinculación con hospitales, centros de salud y programas comunitarios permitirá a los estudiantes aplicar sus conocimientos en contextos reales, contribuyendo tanto a su preparación profesional como al fortalecimiento del sistema de salud municipal. La formación de especialistas en nutrición en esta región no solo responde a una necesidad inmediata de mejorar la calidad de vida de la población, sino que también representa una inversión a largo plazo en la prevención de enfermedades y en la promoción de hábitos alimenticios saludables para las futuras generaciones.
46. La reestructuración curricular de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Guadalajara se guio por la Metodología y Enfoque en Competencias Profesionales Integradas, desarrollada por académicos de la misma institución. Este enfoque busca formar profesionales competentes tanto en aspectos técnicos como éticos, preparados para contextos socioculturales diversos y con recursos científicos y tecnológicos avanzados. Basado en teorías como el constructivismo y la teoría de la complejidad, el enfoque curricular se centra en el estudiante y en su corresponsabilidad con el docente, fomentando habilidades críticas, innovadoras y creativas para enfrentar problemas complejos en salud de manera ética y humanista.

⁴² Dirección General de Información en Salud (DGIS). (2024). **Catálogo CLUES de establecimientos de salud en México**. Secretaría de Salud. Recuperado el [fecha de acceso], de http://www.dgis.salud.gob.mx/contenidos/intercambio/clues_gobmx.html



47. La reestructuración de la Licenciatura en Nutrición en la Universidad de Guadalajara se justifica como una respuesta integral a las tendencias, necesidades y problemáticas actuales en el campo de la salud y la alimentación. Esta actualización curricular busca garantizar la pertinencia del programa a 11 años de su última actualización. Parte del trabajo colegiado en red a través del Comité Curricular Intercentros, constituido con esta finalidad. Se sustenta en un enfoque de Competencias Profesionales Integradas, que coloca al estudiante en el centro del proceso educativo y fomenta el desarrollo de habilidades críticas, innovadoras y éticas, necesarias en escenarios complejos y dinámicos. La propuesta integra avances científicos y tecnológicos, recomendaciones derivadas de evaluaciones nacionales e internacionales, así como las demandas del mercado laboral actual, asegurando que el perfil de egreso responda a los contextos socioculturales y los retos contemporáneos en la nutrición y la salud pública.
48. El **objetivo general** del plan de estudios es formar y brindar a la sociedad profesionales de la alimentación y nutrición de excelencia y calidad internacional, que contribuyan a la promoción de la salud alimentaria, prevención y resolución de problemas en diversos contextos de su campo profesional, a través de propuestas innovadoras que favorezcan sistemas alimentarios saludables, sostenibles y culturalmente apropiados, basados en el pensamiento crítico y científico, en equipos multi, inter y transdisciplinarios, promoviendo la participación ciudadana, actuando con ética, respeto, compromiso, responsabilidad, visión e impacto social.
49. Que los **objetivos específicos** de la Licenciatura en Nutrición son:
- Aplicar la promoción de los estilos de vida saludables y sostenibles en la prevención y tratamiento de situaciones alimentario nutrimentales en individuos, grupos y poblaciones en situación de salud o situaciones especiales a través de la evaluación, diagnóstico, intervención y monitoreo, aplicando la nutrición basada en evidencia aplicando bases de la nutrición de precisión y aspectos epidemiológicos, socioculturales, ambientales y de comportamiento.
 - Impulsar la participación ético-social de la comunidad educativa de nutrición en el análisis y solución de problemas prioritarios del país, vinculándose con el sector público, social, productivo, a escala municipal, estatal y federal.
 - Promover la participación de estudiantes en la investigación, diseño, desarrollo e innovación de alimentos y productos saludables, sostenibles y culturalmente apropiados, manteniendo o mejorando su valor nutricional, considerando las características sensoriales, nutrimentales, microbiológicas y toxicológicas de los alimentos.
 - Incorporar a los estudiantes en la gestión de servicios de alimentos, realizando funciones de planeación, diseño, control y evaluación del mismo, aprovechando los recursos naturales con visión sostenible, cubriendo las necesidades nutricionales, en instituciones o empresas públicas o privadas, aplicando los estándares de calidad nacionales y con apego a la normatividad vigente.
 - Promover que la comunidad educativa de la carrera, se incorpore a procesos de gestión y aplicación social del conocimiento y la educación participativa priorizando los problemas alimentarios nutrimentales que padece la persona, grupo o población, con criterios de investigación científica y educación inclusiva e intercultural.



- Contribuir en el desarrollo de estrategias de promoción de la salud y prevención de la enfermedad con enfoque sostenible y culturalmente apropiado, en comunidades y poblaciones, mediante la planeación, implementación y evaluación de programas y políticas de soberanía para la seguridad alimentaria, nutrición y medio ambiente.

50. El **perfil de ingreso** de la Licenciatura en Nutrición está estructurado a partir de los siguientes atributos:

Intereses en:

- El bienestar individual, familiar y social;
- Ampliar y aplicar conocimientos en la nutrición;
- Incorporarse a la comunidad de profesionales de la salud en pro de la alimentación y nutrición;
- La producción, características, propiedades, funciones, manejo y preparación de los alimentos;
- La ciencia y la investigación;
- La alimentación y nutrición.

Aptitudes en:

- Comunicación oral y escrita;
- Sintaxis y ortografía;
- Lectocomprensión del inglés en nivel básico;
- Pensamiento lógico-matemático;
- Análisis, síntesis, evaluación y resolución de situaciones;
- Biología y química;
- Relaciones interpersonales y de trabajo en equipo;
- Organización y gestión del tiempo;
- Manejo de las tecnologías de información;
- Pensamiento creativo e innovador;
- Autogestión del proceso de aprendizaje;
- Cultura general.

Actitudes o valores en:

- Servicio;
- Responsabilidad;
- Sentido crítico;
- Humanismo;
- Respeto a la diversidad;
- Conciencia ciudadana y ética;
- Respeto al contexto social;
- Responsabilidad ambiental;
- Cultura de la paz;
- Iniciativa;
- Disciplina;
- Automotivación;



- Trabajo colaborativo;
- Puntualidad;
- Resiliencia y capacidad de afrontamiento.

51. El **perfil de egreso** surge a partir del análisis de las necesidades plasmadas en la fundamentación del programa educativo y se compone de 17 competencias profesionales integradas, las cuales se describen a continuación:

Profesionales:

- Evalúa el grado de vulneración de los derechos vinculados a la alimentación y salud, propone líneas de actuación y gestiona programas que incluyan estrategias pertinentes de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, con enfoque sostenible y con base en el entendimiento de la epidemiología, la situación de salud alimentaria de las comunidades y las enfermedades vinculadas con la nutrición; considerando las políticas públicas y normatividad vigente, así como la complejidad del contexto con un enfoque participativo, en el trabajo con poblaciones en diferentes etapas del ciclo de la vida, para impulsar modelos comunitarios de transformación e innovación social en salud, generar bienestar colectivo, y contribuir a la promoción de la soberanía alimentaria así como a la mitigación del hambre, la inseguridad alimentaria y la pobreza, actuando con compromiso social, respeto a la diversidad cultural y de género de las poblaciones.
- Gestiona proyectos de producción y disponibilidad de alimentos centrados en las necesidades de los actores sociales y características del entorno alimentario, fundamentados en la capacidad de afrontamiento al impacto del cambio climático y considerando los aspectos socioambientales, en diferentes contextos para contribuir a la transformación de los sistemas alimentarios y sus atributos de sostenibilidad, soberanía y justicia.
- Realiza evaluaciones nutricionales e identifica riesgos, genera diagnósticos, diseña, implementa, monitorea y da seguimiento a intervenciones nutricionales para personas con malnutrición, enfermedades crónicas, agudas y/o críticas, aplicando conocimientos genético-moleculares, inmunológicos, bioquímicos, fisiológicos, clínicos, antropométricos, epidemiológicos, socioculturales, ambientales y de comportamiento, a través de la evidencia científica, aplicando bases de la nutrición de precisión. Considera aspectos farmacológicos, utilizando la tecnología aplicable, trabajando en equipos multi, inter y transdisciplinarios, de manera ética, libre de estigma, sostenible e incluyente, en entornos hospitalarios o ambulatorios, de manera presencial o virtual, para prevenir y tratar sus complicaciones, así como mejorar la conducta alimentaria, estado nutricional, salud, bienestar y calidad de vida de las personas en cualquier etapa de la vida, con juicio crítico científico.
- Diseña y aplica estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición durante el ciclo de la vida, destacando los primeros 1000 días de vida, la etapa de lactancia, adolescencia y vejez, trabajando en equipos multi, inter y transdisciplinarios, considerando los principios éticos en salud a través de la evidencia científica, utilizando bases de la nutrición de precisión, y la normatividad vigente, aplicando nuevas tecnologías de información a escala individual o poblacional, en diferentes



contextos, de manera presencial o en entornos virtuales, para promover patrones de alimentación sostenible, estilos y calidad de vida saludables.

- Realiza evaluaciones nutricionales e identifica riesgos, genera diagnósticos, diseña, implementa, monitorea y da seguimiento a intervenciones nutricionales para personas que realizan actividad física, ejercicio y/o deporte en diferentes situaciones de salud-enfermedad y a lo largo del ciclo de la vida, mediante información científica actual y confiable, con una actitud de respeto, profesionalismo, inclusión, ética, con la capacidad de desenvolverse en escenarios formales (consultorios, laboratorios, centros, institutos de investigación) e informales (canchas, pistas, gimnasios, parques etc.), trabajando en equipos inter, multi y transdisciplinarios, para la promoción de la salud, los estilos de vida saludables y sostenibles así como el mejoramiento del rendimiento físico-deportivo.
- Gestiona servicios de alimentos con responsabilidad y liderazgo, considerando los recursos naturales, materiales, financieros y talento humano, así como el cumplimiento de la normatividad vigente y la aplicación de estándares de calidad e inocuidad dentro de la industria alimentaria en instituciones públicas y privadas (la industria hotelera, restaurantera, empresas dedicadas al catering, escuelas, hospitales, entre otros), a fin de brindar menús saludables, inocuos, sostenibles y ajustados a un presupuesto para poblaciones sanas, con enfermedad o en condiciones particulares, en las diferentes etapas de la vida, atendiendo las necesidades alimentarias y el contexto de la población, bajo un enfoque de mejora continua.
- Diseña, elabora y asesora en la creación de productos alimentarios innovadores y alternativos, con características nutricionales adecuadas y específicas para la población en general e individuos que se encuentren en determinadas condiciones fisiológicas o de enfermedad, a través de la comprensión y reporte veraz de la composición de alimentos y sus propiedades nutricionales, la aplicación de procesos biotecnológicos y el uso de ingredientes y aditivos de manera responsable, considerando las características sensoriales, microbiológicas y toxicológicas de los alimentos y las preferencias de la población, trabajando en equipos multi, inter y transdisciplinarios, siguiendo los principios éticos, normativos y de propiedad intelectual, en laboratorio, industria o comunidad, para contribuir a resolver o mejorar las necesidades de nutrición y salud de la población y facilitar el emprendimiento e innovación social.
- Aplica métodos novedosos de terapéutica nutricional y considera aspectos farmacológicos basados en evidencia científica, considerando los principios de la alimentación culturalmente apropiada y sostenible, así como la combinación del arte culinario con la gastronomía científica en condiciones de salud, enfermedad y/o condiciones particulares, de cualquier etapa del ciclo de la vida, a escala individual o grupal, para favorecer la conservación o el restablecimiento de la salud.
- Analiza sistemáticamente escenarios reales y potenciales para caracterizar una problemática alimentaria nutricional, con la finalidad de comunicar de manera oral y escrita, adaptándose al público, trabajos científicos y de divulgación que sustenten posteriores líneas de acción, con actitudes y habilidades innovadoras y de emprendimiento social, en diferentes contextos profesionales, actuando con ética, con criterio de verdad ante el conflicto de interés y la responsabilidad social.
- Realiza la gestión social del conocimiento, que incluye la búsqueda, selección, análisis, interpretación y divulgación de la información, con juicio crítico, científico y ético, en



espacios físicos o virtuales, para proponer soluciones pertinentes a problemas, así como la adquisición y construcción de conocimiento.

- Diseña, redacta, implementa y evalúa proyectos de nutrición y alimentación relacionados a investigación, consultoría, innovación o emprendimiento, evidenciando la aplicación de bases científicas sólidas y análisis de información, adecuando su comunicación, escrita u oral, al público que revisará el proyecto, considerando la ética profesional en el proceso, para brindar alternativas pertinentes a problemas que aquejan la salud de la población, en contextos académicos, empresariales y población en general.
- Diseña y elabora servicios y procesos novedosos y alternativos dirigidos a la resolución de problemas de nutrición, considerando el pensamiento creativo, los avances científicos en nutrición relacionados con el producto o servicio, así como los aspectos de la normatividad vigente, la propiedad intelectual y la ética, en laboratorio, industria o comunidad, para resolver las necesidades específicas de salud y alimentación de la población en condición de salud, enfermedad y/o situaciones especiales, optimizando recursos materiales, financieros y talento humano, que faciliten el emprendimiento e innovación social.

Socioculturales

- Actúa profesionalmente y con liderazgo, aplicando habilidades blandas (comunicativas, cultura de la paz, interpersonales, de decisión, creatividad y pensamiento crítico, de auto-control, afrontamiento y autogestión del conocimiento, entre otras), así como el proceso de investigación bajo diferentes epistemologías, paradigmas y metodologías, a través de su acercamiento práctico a una de estas, adaptándolo a escenarios reales y anticipando el desarrollo de escenarios relacionados con la alimentación y la nutrición (alfabetización de futuros), en diferentes campos profesionales, para mejorar la alimentación, salud y bienestar de la persona, los grupos y la población.
- Aplica los elementos de la comunicación efectiva y asertiva de la educación autogestiva y continua, con empatía, buen trato, favoreciendo el trabajo inter, multi y transdisciplinario, respondiendo a las demandas del contexto y adaptándose a diversos escenarios (relaciones laborales, con personas, grupos o poblaciones, en condiciones de salud, enfermedad y/o especiales, de diferentes edades, orígenes y características), para innovar y lograr educación nutricional y actualización continua propia y de la población.
- Realiza toma de decisiones sobre la atención de las personas y/o poblaciones, aplicando de manera consciente y con juicio crítico, la mejor evidencia científica disponible, integrando la experiencia profesional con base en los valores y preferencias de la persona o población, en diferentes contextos, sin conflicto de interés, para impactar favorablemente en su estado nutricional, calidad de vida y promoción de la salud.

Técnico instrumental

- Domina la lecto-comprensión de un segundo idioma, preferentemente inglés, en diversos contextos, nacionales e internacionales, en línea y presenciales, por medio del aprendizaje autogestivo y el abordaje de actividades a través de este idioma en todas las



unidades de aprendizaje, para mantenerse actualizado, facilitar la vinculación, su inserción laboral y auto-realización.

- Utiliza herramientas y nuevas tecnologías de información, comunicación y conocimiento para el aprendizaje digital, la recopilación y análisis de datos, entre otras aplicaciones, mediante un uso responsable, consciente y ético, cumpliendo la normatividad vigente, para abordar de manera pertinente situaciones relacionadas con alimentación y nutrición en todos los contextos.

52. Esta propuesta de reestructuración del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición se basa en la definición de cinco ejes curriculares, que se describen a continuación. Estos ejes garantizan que el plan de estudios sea coherente, integrador, orientado al desarrollo de competencias, y adaptable tanto a las necesidades de los estudiantes como al contexto profesional:

- *Formación básica (e instrumental)*. Tiene como objetivo proporcionar a los estudiantes una base sólida de saberes esenciales para su futura práctica profesional en el campo de la salud. Este enfoque de formación abarca las ciencias básicas, que son fundamentales para comprender la composición, estructura, función y alteraciones del ser humano y la sociedad, así como su interacción con el entorno.
- *Científico – Metodológico*. Diseñado para desarrollar en los estudiantes la capacidad profunda en la generación y aplicación del conocimiento científico en sus respectivos campos profesionales. Este enfoque de formación busca desarrollar competencias profesionales integradas, que les permitan a los estudiantes no solo comprender, sino también cuestionar y contribuir activamente al avance de su disciplina.
- *Práctico – Profesional*. Tiene como objetivo principal preparar a los estudiantes para el ejercicio profesional en su respectivo campo, mediante la adquisición de competencias profesionales integradas en situaciones reales. Este enfoque de formación se centra en proporcionar oportunidades para llevar a cabo acciones prácticas dentro y fuera del ámbito universitario, en diversos escenarios relacionados con su disciplina.
- *Gestión de proyectos, emprendimiento, innovación y tecnología*. Este enfoque de formación se centra en proporcionar a los estudiantes competencias en gestión, administración, emprendimiento, innovación y tecnologías aplicadas a la mejora de la salud y el bienestar biopsicosocial con una perspectiva multi, inter y transdisciplinaria.
- *Atención, promoción, prevención y educación para la salud, desde la interculturalidad y los derechos humanos*. Tiene como objetivo principal formar a los estudiantes para llevar a cabo acciones de prevención, promoción, intervención, educación y comunicación en su área profesional, considerando los principios de los derechos humanos y la interculturalidad. Este enfoque de formación se centra en proporcionar a los estudiantes competencias profesionales integradas, relacionadas con la



educación en derechos humanos, la interculturalidad, salud global y comunicación efectiva en contextos diversos.

53. Dentro del marco de la **formación integral**, los estudiantes deben completar 80 horas de participación en actividades que amplían su desarrollo más allá del aula a lo largo de su trayectoria académica. Cada Centro Universitario tiene la autonomía para definir estas actividades específicas, adaptándolas a sus características y fortalezas institucionales. Esta flexibilidad permite a cada centro diseñar y ofrecer programas que complementan su especialización en áreas como la salud, las ciencias sociales, las artes y otras disciplinas, asegurando una formación alineada con sus propias prioridades académicas. Las actividades de la formación integral abarcan una diversidad de experiencias, tales como talleres, conferencias, proyectos comunitarios y eventos culturales, todas ellas orientadas a fomentar habilidades sociales, artísticas, deportivas y académicas en los estudiantes. Estas iniciativas no solo promueven el desarrollo holístico de los estudiantes, sino que también fortalecen competencias estratégicas en áreas clave de cada centro, resaltando su perfil distintivo y respondiendo eficazmente a las demandas tanto del entorno académico como del ámbito laboral.
54. La globalización y los avances en las ciencias de la salud demandan que los profesionales desarrollen competencias en una **segunda lengua**, especialmente el inglés, dado que gran parte de la literatura científica y los recursos más actualizados se encuentran publicados en este idioma. Consciente de esta necesidad, la Universidad de Guadalajara ha incorporado una perspectiva internacional en sus planes de estudio, promoviendo el desarrollo de habilidades lingüísticas complementarias al español. La enseñanza de un segundo idioma, como el inglés, no solo fortalece la internacionalización del currículo, sino que también permite a los estudiantes competir en un entorno global y mantenerse al día en su campo de estudio. Este enfoque amplía significativamente las oportunidades académicas y profesionales de los egresados, al tiempo que mejora la calidad y la competitividad de programas como la Licenciatura en Nutrición. En este contexto, el Comité Consultivo Curricular Intercentros ha establecido que los egresados de la Licenciatura en Nutrición deben acreditar competencias de lecto-comprensión en inglés en el nivel B1 del Marco Común Europeo. Este requisito será certificado de acuerdo con los lineamientos establecidos por la Rectoría de cada centro universitario, garantizando su adecuada adaptación a las características y necesidades específicas de cada comunidad académica.
55. Los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición cuentan con **apoyo tutorial** desde su ingreso hasta la finalización del programa, lo cual les proporciona acompañamiento constante en cada etapa de su formación. Este apoyo no solo facilita su integración a la vida universitaria y fortalece su permanencia en el programa, sino que también promueve su desarrollo académico y personal de forma integral, fomentando un avance regular y satisfactorio hacia la culminación de sus estudios. Además, este acompañamiento contribuye a preparar a los estudiantes de manera efectiva para su futura inserción en el mercado laboral, mediante orientación académica y profesional. El Programa de Tutoría se consolida, así como una herramienta educativa fundamental en la reducción de los índices de deserción y reprobación, mejorando la eficiencia terminal y facilitando el proceso de titulación de los estudiantes. Al



identificar y atender de manera oportuna las necesidades académicas, emocionales y vocacionales de cada alumno, el programa contribuye a que los estudiantes desarrollen habilidades clave, como la autogestión, la resolución de problemas y la resiliencia, elementos esenciales tanto para su éxito académico como para su desempeño profesional en el campo de la nutrición.

56. Las **prácticas profesionales** en la Licenciatura en Nutrición, fundamentadas en el enfoque de Competencias Profesionales Integradas, conectan la formación académica con el entorno laboral. Estas prácticas comprenden actividades de aprendizaje práctico, diseñadas para desarrollar procesos reflexivos específicos de la carrera en vinculación con comunidades, organizaciones e instituciones del ámbito socio-laboral. Bajo la supervisión de docentes y profesionales, los estudiantes aplican, expanden y consolidan competencias esenciales, fortaleciendo su perfil profesional con responsabilidad social⁴³.

Las prácticas profesionales son parte del área de formación especializante obligatoria del plan de estudios en cuatro unidades de aprendizaje: Práctica profesional en nutrición, Aplicación profesional en nutrición, Práctica profesional avanzada en nutrición y Aplicación profesional avanzada en nutrición. Las unidades de aprendizaje orientadas a la inserción profesional proporcionan los fundamentos necesarios para respaldar las actividades prácticas en un campo profesional concreto. Por su parte, las unidades de aprendizaje orientadas a la aplicación profesional se enfocan en la realización de actividades profesionales supervisadas en un campo particular.

Para realizar sus prácticas profesionales, el estudiante tendrá la posibilidad de elegir dos de los seis campos profesionales de acuerdo con los perfiles definidos por la Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición (AMMFEN): a) Alimentación y Nutrición en la Salud y la Enfermedad, b) Alimentación y la Industria Alimentaria, c) Docencia e Investigación en Alimentación y Nutrición, d) Información y Comunicación en Alimentación y Nutrición, e) Industria Culinaria y Farmacia Relacionada con la Alimentación y la Nutrición y f) Innovación y Emprendimiento en Alimentación y Nutrición.

Esta estructura busca garantizar que los estudiantes obtengan una formación sólida, preparándolos para enfrentar los retos de su futura vida profesional.

57. El Centro Universitario de Tlajomulco, además de contar con los convenios institucionales establecidos por la Universidad de Guadalajara, ha desarrollado mecanismos de vinculación estratégica con diversas instituciones del sector salud y alimentario, tanto públicas como privadas, con el propósito de fortalecer la operación de sus programas educativos y contribuir a la mejora del estado nutricional de la población en la región. Actualmente, mantiene una estrecha colaboración con el OPD Hospitales Civiles de Guadalajara en sus tres sedes hospitalarias, el DIF Tlajomulco, CENDI Tlajomulco, los Servicios Médicos Municipales y

⁴³ Muñoz, J. F., Cuevas Álvarez, L., Elicerio Conchas, D., Flores Bravo, J. F., Hernández Bello, J., & Panduro Espinoza, B. V. (2023). *Reestructuración curricular para programas educativos en ciencias de la salud: Metodología y enfoque en competencias profesionales integradas* (p. 109). Universidad de Guadalajara.



programas de alimentación comunitaria, lo que permite la incorporación temprana de los estudiantes a entornos de atención nutricional. Estas vinculaciones facilitan su formación en áreas clave como nutrición clínica, evaluación del estado nutricional, gestión de servicios de alimentación y educación alimentaria en comunidades, reforzando su preparación profesional con experiencias prácticas en escenarios reales.

Estas alianzas facilitan la integración de los estudiantes en programas de práctica en nutrición y servicio social universitario, asegurando que desde las primeras etapas de su formación adquieran experiencia en la evaluación del estado nutricional, la gestión de servicios de alimentación y la educación en salud alimentaria en diversos contextos. Asimismo, fortalecen las actividades de extensión académica, promoviendo la interacción de la comunidad universitaria con el sector salud y alimentario, y potenciando la aplicación del conocimiento en beneficio de la sociedad. El Centro Universitario de Tlajomulco comparte el compromiso de la Universidad de Guadalajara con los jaliscienses, orientando sus esfuerzos hacia la generación de bienestar social mediante la formación de profesionales altamente capacitados en nutrición. A través de estos convenios, se garantiza la aplicación de políticas y criterios institucionales en la práctica nutricional y el servicio social, al mismo tiempo que se fomenta la participación en proyectos de impacto comunitario, incluyendo acciones dirigidas a la seguridad alimentaria de poblaciones vulnerables y comunidades indígenas. Esta red de colaboración no solo refuerza el aprendizaje de los estudiantes, sino que también contribuye al desarrollo social del estado de Jalisco al preparar profesionales con una visión integral y un alto sentido de responsabilidad con la salud pública y la nutrición.

58. El Centro Universitario de Tlajomulco cuenta con la infraestructura y equipamiento necesarios para el desarrollo del programa educativo en su modelo curricular. Sus espacios han sido diseñados para cumplir con las exigencias académicas y prácticas que requiere la formación de los estudiantes en el área de la salud y la nutrición. Entre sus instalaciones destacan aulas y laboratorios especializados, incluyendo laboratorios de evaluación del estado nutricional, donde los estudiantes adquieren habilidades para la valoración antropométrica, bioquímica y dietética; laboratorios de manejo de alimentos y gestión alimentaria, que permiten el desarrollo de competencias en seguridad e higiene alimentaria, planificación de menús y normatividad en servicios de alimentación; y laboratorios de gestión gastronómica, enfocados en la preparación de alimentos saludables y técnicas culinarias aplicadas a la nutrición. Además, dispone de laboratorios para análisis bromatológicos, esenciales para el estudio de la composición y calidad de los alimentos. Complementando estas instalaciones, el CUTLAJO ofrece laboratorios de simulación hospitalaria, laboratorios de cómputo con acceso a préstamo de equipo, y espacios destinados a la enseñanza práctica. Asimismo, cuenta con salas para tutorías, auditorios equipados con sistemas de proyección, biblioteca física y acceso a la biblioteca virtual UdeG, que proporciona múltiples bases de datos y literatura científica en inglés, facilitando el acceso a información actualizada. Los estudiantes también tienen servicios de préstamo de material bibliográfico y áreas comunes con conectividad libre



a internet, favoreciendo el uso de plataformas de aprendizaje digital y fortaleciendo su preparación en entornos clínicos y académicos de vanguardia.

59. Para asegurar el cumplimiento de los programas de las unidades de aprendizaje que integran el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, el Centro Universitario de Tlajomulco cuenta con una planta académica calificada, compuesta por docentes con formación en Nutrición y disciplinas afines en Ciencias de la Salud, cuya información detallada puede consultarse en el proyecto académico que sustenta el presente dictamen. La plantilla docente se compone de profesores de tiempo completo y de asignatura, permitiendo una combinación de estabilidad y flexibilidad en la enseñanza. La mayoría de estos académicos cuentan con reconocimientos como el Perfil PRODEP (Programa para el Desarrollo Profesional Docente), el ingreso al Sistema Nacional de Investigadores (SNI), así como certificaciones en áreas clave de la disciplina, tales como Antropometría (ISAK), Evaluación del Estado Nutricio, Gestión y Servicios de Alimentación y Nutrición Clínica. Estas acreditaciones reflejan su competencia en investigación, docencia y aplicación de metodologías actualizadas en el campo de la nutrición. La experiencia y especialización de la planta docente garantizan una formación de alta calidad, ya que los profesores no solo poseen sólidos conocimientos teóricos, sino también habilidades prácticas y dominio de técnicas aplicadas en evaluación nutricional, manejo dietético y promoción de la salud. Esto se traduce en un aprendizaje integral para los estudiantes, alineado con las necesidades del sector salud y con un enfoque innovador que fortalece su preparación profesional.
60. La **evaluación del programa** de la Licenciatura en Nutrición se realizó a través de un proceso integral que incluye tanto componentes internos como externos, asegurando así la calidad, pertinencia y efectividad de su formación académica. La evaluación interna permite un análisis profundo y continuo de todos los elementos del programa, garantizando su alineación con las necesidades sociales, los avances en el campo de la nutrición y las demandas del mercado laboral. Este enfoque de autoevaluación sistemática promueve un entorno de aprendizaje que se adapta de manera dinámica a los cambios y fomenta la excelencia educativa, consolidando el compromiso institucional con la formación de profesionales altamente capacitados para enfrentar los retos de su campo. Por otro lado, la evaluación externa es un proceso clave llevado a cabo por organismos acreditadores, que, a través de criterios y estándares rigurosos, ofrecen una retroalimentación objetiva sobre la calidad del programa. Esta perspectiva externa asegura que el plan de estudios cumple con los estándares nacionales e internacionales, confirmando su relevancia ante los actuales desafíos del contexto social y profesional. El Plan de Evaluación y Mejoramiento de la Calidad del programa constituye un marco flexible que cada Centro Universitario puede adaptar a sus características, recursos y contexto local, permitiendo que cada institución implemente estrategias de mejora específicas. Esta adaptación fortalece la capacidad de respuesta del programa ante sus propios desafíos y oportunidades, promoviendo una formación en nutrición que se encuentra en sintonía tanto con la exigencia.
61. La propuesta de reestructuración del programa educativo de la Licenciatura en Nutrición tiene como objetivo ofrecer un plan de estudios de calidad que refleje los valores y principios de la Universidad de Guadalajara, alineándose con las necesidades nacionales, estatales y



regionales en el ejercicio de esta profesión. La actualización del plan responde a un contexto global en el que las ciencias de la salud y la nutrición evolucionan rápidamente debido a avances científicos, tecnológicos y sociales, y busca formar profesionales capaces de enfrentar desafíos emergentes, como la nutrición de precisión, la sostenibilidad alimentaria y la aplicación de tecnologías innovadoras, incluyendo el aprendizaje automático y las ciencias ómicas. Esta reestructuración curricular está orientada a fortalecer la formación integral del estudiantado, dotándolos de competencias específicas y transversales para un desempeño óptimo en entornos multidisciplinarios y con un enfoque en sostenibilidad. Además, el nuevo plan se alinea con las demandas del mercado laboral, asegurando que los egresados cuenten con habilidades pertinentes a nivel local, nacional e internacional.

El proceso de reestructuración se ha llevado a cabo a través de un enfoque colaborativo que ha involucrado a expertos, empleadores, egresados, estudiantes y docentes de toda la Red Universitaria logrando un programa que responde a las tendencias actuales y garantiza una formación de excelencia para enfrentar los retos en el campo de la nutrición.

62. El Consejo de la División de Salud, sesionó el día 29 de enero de 2025 a las 12:30 horas, el Consejo de División de Desarrollo Tecnológico e Ingenierías día 29 de enero de 2025 a las 11:00 horas y el Consejo de División de Innovación Social, Humanidades y Estudios de la Ciudad el día 29 de enero de 2025 a las 17:00 horas, respectivamente, aprobando el proyecto académico y la propuesta de reestructuración de la Licenciatura en Nutrición según consta en actas q

En virtud de los antecedentes antes expuestos, y tomando en consideración los siguientes:

FUNDAMENTOS JURÍDICOS

- I. Que la Universidad de Guadalajara es un organismo público descentralizado del Gobierno del Estado con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1 de su Ley Orgánica, promulgada por el Ejecutivo local del día 15 de enero de 1994, en ejecución del decreto número 15319 del H. Congreso del Estado de Jalisco.
- II. Que dentro de sus fines de la Universidad se encuentran la formación y actualización de graduados y demás recursos humanos que requiere el desarrollo socioeconómico del Estado; organizar, realizar, fomentar y difundir la investigación científica, tecnológica y humanística; y coadyuvar con las autoridades educativas competentes en la orientación y promoción de la educación superior, así como en el desarrollo de la ciencia y la tecnología, de conformidad con el artículo 5 fracciones I, II y IV de la Ley Orgánica de esta Casa de Estudios.
- III. Que es atribución de la Universidad, realizar programas de docencia, investigación y difusión de la cultura, de acuerdo con los principios y orientaciones previstos en el artículo 3º Constitucional, así como la de establecer las aportaciones de cooperación y recuperación por los servicios que presta, tal y como lo estipula en las fracciones III y XII del artículo 6º de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara.



- IV. Que de conformidad a la fracción VII del artículo 21° del ordenamiento antes citado, es obligación de los alumnos cooperar mediante sus aportaciones económicas, al mejoramiento de la Universidad, para que ésta pueda cumplir con mayor amplitud su misión.
- V. Que de acuerdo con el artículo 22 de su Ley Orgánica, la Universidad de Guadalajara adoptará el modelo de Red para organizar sus actividades académicas y administrativas.
- VI. Que la creación de planes de estudio es propuesta por los Colegios Departamentales a los Consejos Divisionales y éstos al Consejo Universitario de Centro, tal y como lo establecen los artículos 61 fracción II y 65 fracción III de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara, 138 fracción I, 145 fracción VI del Estatuto General y 14 del Reglamento General de Planes de Estudio de la Universidad de Guadalajara.
- VII. Que corresponde a la Comisión de Educación del Consejo de Centro, dictaminar la pertinencia y viabilidad de las propuestas para la creación y modificación de programas académicos, para en su caso remitir al H. Consejo General Universitario, así como proponer al Consejo de Centro las políticas y lineamientos de admisión de alumnos en cualquier plan de estudios bajo la responsabilidad del Centro, de conformidad con los artículos 14 del Reglamento General de Planes de Estudio de la Universidad de Guadalajara.
- VIII. Que la Comisión de Hacienda del Consejo de Centro, tiene como función proponer el arancel de los servicios educativos que ofrezca el Centro Universitario y fuentes alternativas de financiamiento.
- IX. Que es atribución del Consejo de Centro proponer la creación y modificación de los planes de posgrado, con fundamento en los artículos 52 fracción II y III de la Ley Orgánica, 39 fracción I del Estatuto General y 14 del Reglamento General de Planes de Estudio.
- X. Que es atribución del Consejo de Centro aprobar los planes de estudio y programas de docencia, investigación, difusión y servicio social del Centro, así como proponer al H. Consejo General Universitario la creación, modificación o supresión de programas del Centro, de acuerdo con los lineamientos generales aplicables, ello de acuerdo a las fracciones III y IV del artículo 52 de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara.
- XI. Que el Consejo de Centro funciona en pleno o por comisiones, las que pueden ser permanentes o especiales, como lo señala el artículo 118 del Estatuto General de la Universidad de Guadalajara; siendo competencia de las Comisiones conjuntas de Educación y Hacienda determinar la pertinencia y viabilidad de las propuestas para la creación, modificación o supresión de carreras de técnico superior universitario, licenciaturas y programas de posgrado.
- XII. Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 1o., 5o., 6o. fracciones III, XII y XVI, 21 fracción VII y último párrafo, 22, 23 fracción I, 27, 31 fracción IV, 52 fracciones V, XIV y XVI, 61 y 65 de la Ley Orgánica, así como por los artículos 7 fracción VI, 115, 116 fracción I y 118 fracciones I y II 138 fracción I y 145 del Estatuto General, artículo 14 del Reglamento General de Planes de Estudios, los ordenamientos anteriores de la Universidad de Guadalajara, y los numerales 1o., 2o., 8o., 9o., 10 fracciones I y II, 11 fracción II, del Estatuto Orgánico del Centro Universitario de los Valles de la UdeG, estas Comisiones Permanentes de Educación y Hacienda proponen al Consejo de Centro los siguientes:

RESOLUTIVOS

Página 28 de 40



PRIMERO. Se reestructura el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, para operar en la modalidad **escolarizada y/o mixto**, bajo el sistema de créditos, para impartirse en el Centro Universitario de Tlajomulco, a partir del ciclo escolar **2026 “A”** dado que el modelo educativo de este Centro Universitario es híbrido.

SEGUNDO. El plan de estudios contiene áreas determinadas, con un valor de créditos asignados a cada unidad de aprendizaje y con un valor global de acuerdo con los requerimientos establecidos por Área de Formación para ser cubiertos por los alumnos, y que se organiza conforme a la siguiente estructura:

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básica Común	50	13
Área de Formación Básica Particular Obligatoria	249	65
Área de Formación Especializante Obligatoria	68	18
Área de Formación Optativa Abierta	15	4
Número mínimo total de créditos para optar por el título:	382	100

TERCERO. Las unidades de aprendizaje correspondientes al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición se describen a continuación, por Área de Formación:

Área de Formación Básica Común

Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Morfología humana	CT	64	32	96	11	
Fisiología humana	CT	80	16	96	12	
Innovación y emprendimiento	CT	32	32	64	6	
Fundamentos de metodología de la investigación	CT	48	16	64	7	
Análisis de problemas globales del Siglo XXI	CT	40	40	80	-	
Habilidades para la vida, cultura de paz y derechos humanos	CT	16	48	64	5	
Psicología para Ciencias de la Salud	CT	16	48	64	5	



Ciencias de la salud y sociedad	CT	20	12	32	4	
Totales:		316	244	560	50	

Área de Formación Básica Particular Obligatoria

Unidad de aprendizaje	Ti po	Hora s teorí a	Horas prácti ca	Hora s totale s	Crédi tos	Prerrequisitos
Políticas públicas en alimentación y salud	CT	33	31	64	6	Gestión de programas de alimentación y nutrición en poblaciones
Economía alimentaria	CT	41	23	64	7	
Socioantropología de la alimentación	CT	33	31	64	6	Economía alimentaria
Gestión de programas de alimentación y nutrición en poblaciones	CT	18	78	96	7	Educación y comunicación en alimentación y nutrición
Epidemiología nutricional	CT	33	31	64	6	Nutrición en salud pública
Nutrición en salud pública	CT	48	16	64	7	
Biología molecular y genética	CL	56	40	96	10	
Producción sostenible de alimentos	CT	18	46	64	5	
Fisiopatología de la nutrición	CT	63	33	96	10	Fisiología humana
Evaluación del estado nutricional I	CT	41	55	96	9	
Evaluación del estado nutricional II	CT	14	50	64	5	Evaluación del estado nutricional I
Ética profesional en la atención en salud	C	18	14	32	3	
Nutrición basada en evidencias	CT	18	46	64	5	Fundamentos de metodología de la investigación
Inmunología en nutrición	CT	33	31	64	6	
Bioquímica y metabolismo de la nutrición humana	CL	78	18	96	11	



Bases psicofisiológicas de la alimentación	C T	41	23	64	7	Fisiología humana
Intervención nutricional en la mujer y en los primeros mil días de vida	C T	33	31	64	6	
Intervención nutricional en la infancia y adolescencia	C T	33	31	64	6	Evaluación del estado nutricional II
Intervención nutricional en la adultez	C T	71	25	96	11	Evaluación del estado nutricional II
Intervención nutricional en el adulto mayor	C T	33	31	64	6	Evaluación del estado nutricional II
Nutrición enteral y parenteral	C T	26	38	64	6	
Alimentos funcionales y suplementos en la terapia nutricional	C T	33	31	64	6	
Farmacología de la nutrición	C T	41	23	64	7	Fisiología humana
Nutrición en la actividad física, ejercicio y deporte	C T	48	48	96	9	Evaluación del estado nutricional I
Gestión de servicio de alimentos	C T	63	33	96	10	
Servicio de alimentos en organizaciones	C T	33	63	96	8	Gestión de servicio de alimentos
Inocuidad de los alimentos	C T	41	23	64	7	Microbiología y toxicología de los alimentos
Fundamentos de los alimentos	C T	18	46	64	5	
Biotecnología de los alimentos	C T	18	46	64	5	Bromatología
Bromatología	C T	31	33	64	6	Bioquímica de los alimentos
Bioquímica de los alimentos	C T	33	31	64	6	Bioquímica y metabolismo de la nutrición humana
Dietética	C T	48	48	96	9	Cálculo dietético
Protocolo de investigación en nutrición	C T	18	46	64	5	Nutrición basada en evidencia



Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	CT	18	46	64	5	Protocolo de investigación en nutrición
Educación y comunicación en alimentación y nutrición	CT	18	46	64	5	
Microbiología y toxicología de los alimentos	CT	26	38	64	6	Bioquímica de los alimentos
Cálculo dietético	CT	18	46	64	5	Fundamentación de los alimentos
Totales:		1287	1369	2656	249	

Área de Formación Especializante Obligatoria

Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Práctica profesional en nutrición	PP	24	216	240	17	Haber cursado y aprobado el 100 % de los créditos del Área Básica Común y Básica Particular Obligatoria
Aplicación profesional en nutrición	PP	24	216	240	17	
Práctica profesional avanzada en nutrición	PP	24	216	240	17	Práctica profesional en nutrición y aplicación profesional en nutrición
Aplicación profesional avanzada en nutrición	PP	24	216	240	1	
Totales:		96	864	960	68	

Área de Formación Optativa Abierta

Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisitos
Implementación de proyectos de producción de alimentos	CT	2	30	32	3	Producción sostenible de alimentos



Nutrición avanzada para el rendimiento físico y deportivo	CT	24	40	64	6	Evaluación del estado nutricional I
Gastronomía	CT	16	16	32	3	
Aplicación de la tecnología de alimentos	CT	24	40	64	6	
Nutrición de precisión	CT	24	40	64	6	Biología molecular y genética
Intervención nutricional en Trastornos de la Conducta Alimentaria	CT	16	16	32	3	Bases psicofisiológicas de la alimentación
Dietas alternativas y patrones de alimentación saludables	CT	32	32	64	6	
Mercadotecnia aplicada a servicios y productos alimentarios nutricionales	CT	14	50	64	5	
Taller de integración interprofesional en salud	CT	16	80	96	7	
Tópicos selectos I	CT	32	32	64	6	
Tópicos selectos II	CT	32	32	64	6	
Tópicos selectos III	CT	32	32	64	6	
Cineantropometría	CT	14	50	64	5	Evaluación del estado nutricional I
Gastronomía clínica	CT	4	28	32	3	Dietética
Redacción y divulgación de la ciencia en nutrición	CT	32	32	64	6	Fundamentos de la metodología de la investigación
Alimentación y ambiente	CT	32	32	64	6	Producción sostenible de alimentos
Diseño y administración del consultorio	CT	16	16	32	3	
Fisiología del ejercicio	CT	17	47	64	5	Fisiología humana

C = Curso; CT = Curso Taller; CL = Curso Laboratorio; PP = Prácticas Profesionales.

CUARTO. Las **prácticas profesionales** de la Licenciatura en Nutrición corresponden a las unidades de aprendizaje que integran el área de formación especializada obligatoria. El estudiante podrá cursar estas unidades de aprendizaje una vez que haya cubierto los créditos del área básica común y básica particular obligatoria.

Durante sus prácticas profesionales el estudiante deberá cursar y acreditar las unidades de aprendizaje de **Práctica profesional en nutrición** y **Aplicación profesional en nutrición** en el



mismo semestre, de modo que en un semestre posterior pueda cursar y acreditar **Práctica profesional avanzada en nutrición y Aplicación profesional avanzada en nutrición.**

A lo largo de este periodo, el estudiante podrá elegir dos de los siguientes campos especializantes de tal manera que pueda abordar y profundizar en cada uno de ellos por ciclo escolar: a) Alimentación y Nutrición en la Salud y la Enfermedad; b) Alimentación y la Industria Alimentaria; c) Docencia e Investigación en Alimentación y Nutrición; d) Información y Comunicación en Alimentación y Nutrición; e) Industria Culinaria y Farmacia Relacionada con la Alimentación y la Nutrición; f) Innovación y Emprendimiento en Alimentación y Nutrición.

La oferta y disponibilidad de estos campos especializantes dependerán de la demanda estudiantil y de las características y condiciones propias de cada Centro Universitario.

QUINTO. Asimismo, con el objetivo de brindar flexibilidad en la trayectoria académica, los estudiantes que tengan créditos pendientes en el **área de formación optativa abierta** podrán cursarlos de manera simultánea mientras realizan sus prácticas profesionales.

SEXTO. Los requisitos académicos necesarios para el **ingreso**, son los establecidos por la normatividad universitaria vigente.

SÉPTIMO. Los estudiantes recibirán apoyo tutorial desde su ingreso al programa educativo, proporcionado por el Centro Universitario. La **tutoría** será un programa de apoyo que brindará acompañamiento académico, contribuyendo a la formación integral de los estudiantes mediante orientación, asesoría disciplinar y metodológica.

OCTAVO. Con fines de **movilidad**, los alumnos podrán cursar unidades de aprendizaje de cualquier área de formación, estancias y demás actividades académicas pertenecientes a otros programas de educación superior que la Red Universitaria les ofrezca, o en cualquier Institución de Educación Superior, nacional o extranjera, previa autorización del Coordinador del programa educativo y de conformidad con los convenios establecidos por el Centro Universitario.

NOVENO. El **servicio social** se realizará conforme a la normatividad universitaria vigente.

DÉCIMO. La **duración** estimada del programa de la Licenciatura en Nutrición será de 8 ciclos escolares.

DÉCIMO PRIMERO. La **formación integral** será acreditada mediante la participación de los estudiantes en actividades que amplían su desarrollo más allá del aula a lo largo de su trayectoria académica. Cada Centro Universitario tiene la autonomía para definir estas actividades específicas, adaptándolas a sus características y fortalezas institucionales. Esta flexibilidad permite a cada centro diseñar y ofrecer programas que complementan su formación en áreas como la salud, las ciencias sociales, las artes y otras disciplinas, asegurando una formación alineada con sus propias prioridades académicas.

Las actividades de la formación integral abarcan una diversidad de experiencias, tales como talleres, conferencias, proyectos comunitarios y eventos culturales, todas ellas orientadas a



fomentar habilidades sociales, artísticas, deportivas y académicas en los estudiantes.

El estudiante deberá acreditar 80 horas y podrán cursarlas en cualquier Centro Universitario de la Red, o en instituciones de educación superior nacionales o extranjeras, previa autorización del coordinador del programa educativo.

DÉCIMO SEGUNDO. Los **requisitos para obtener el título** de la Licenciatura en Nutrición, además de los establecidos por la normatividad universitaria vigente, son los siguientes:

- Haber aprobado la totalidad de los créditos del plan de estudios;
- Acreditar un examen de competencias de lecto-comprensión en un segundo idioma, preferentemente inglés, con nivel B1 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCER) o su equivalente en otros formatos de evaluación;
- Haber cumplido con el servicio social asignado, conforme a la normatividad universitaria vigente y lo estipulado en la sección correspondiente de este documento;
- Existen diversas modalidades y opciones de titulación para la Licenciatura en Nutrición. Por tanto, es requisito para la obtención del título cumplir satisfactoriamente con alguna de las modalidades de titulación establecidas en cada Centro Universitario, acreditar la modalidad elegida y requisitos adicionales; y,
- El estudiante deberá acreditar un total de 80 horas de Formación Integral, mismas que serán validadas por el Comité de Titulación de cada Centro Universitario y de las instancias que consideren convenientes.

DÉCIMO TERCERO. La modificación al programa educativo aprobado bajo el dictamen número I/2013/517 estará vigente hasta que egrese la generación que haya ingresado con ese plan de estudios, por lo cual se anexa **tabla de equivalencias** entre los valores crediticios y cargas horarias de las unidades de aprendizaje del anterior plan y la presente modificación.

DÉCIMO CUARTO. Los alumnos actuales que por cualquier circunstancia sean alcanzados por el nuevo plan y que cubran los requisitos que estipula la normatividad universitaria, en caso de reingreso, deberán solicitar por escrito a la Coordinación de Control Escolar del Centro Universitario ser inscritos en el nuevo programa, petición que será evaluada por la Coordinación de Carrera y de ser autorizada, se les dará de alta su histórico académico, conforme a la tabla de equivalencias de materias incluida en el presente dictamen.

DÉCIMO QUINTO. Los certificados se expedirán con la denominación de "Licenciatura en Nutrición", y el título se otorgará como "Licenciada en Nutrición" o "Licenciado en Nutrición", según corresponda.

DÉCIMO SEXTO. Se remita el presente dictamen a las Comisiones Conjuntas de Educación y Hacienda del Consejo General Universitario para su análisis y en su caso determine lo conducente.

DÉCIMO SEPTIMO. Facúltese a la Rectora del Centro Universitario para que ejecute el presente Dictamen, en los términos del artículo 54 fracción III de la Ley Orgánica de la Universidad de Guadalajara.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TLAJOMULCO
H. CONSEJO DE CENTRO

Atentamente
“PIENSA Y TRABAJA”
“1925-2025, Un Siglo de Pensar y Trabajar”
Guadalajara, Jalisco, 30 de enero de 2025.

IX.COMISIÓN CONJUNTA DE EDUCACIÓN Y HACIENDA

Dra. Irma Leticia Leal Moya
Presidenta

Dr. Jaime Briseño Ramírez

Dra. Luz Elena Machaen López

Mtra. Rosa María Razo Cerda

Mtro. Pedro Alonso Mayoral Ruiz

C. Guadalupe Nohemí Arellano Ramos

Dra. Martha Flor Puebla Mora
Secretaria de Actas y Acuerdos



Tabla de equivalencias. A continuación, se presenta la tabla de equivalencias entre las unidades de aprendizaje del plan de estudios vigente y las correspondientes del plan propuesto para la Licenciatura en Nutrición, con el objetivo de facilitar la transición entre ambos planes y servir como referencia para los estudiantes:

PLAN 2014				PROPUESTA 2025		
UNIDADES DE APRENDIZAJE	CLAVE	Horas totales	CRÉDITOS	UNIDADES EN EQUIVALENCIA	Horas totales	CRÉDITOS
Alimentación y salud pública	18829	68	8	Nutrición en salud pública	64	7
Bioética y universidad	18548	64	7	Ética profesional en la atención en salud y nutrición	32	3
Bioquímica humana	18675	96	12	Bioquímica y metabolismo de la nutrición humana	96	11
Economía y política alimentaria	18832	68	8	Economía alimentaria	64	7
Fundamentos de anatomía	18735	96	12	Morfología humana	96	11
Sociedad y salud	18549	48	4	Ciencias de la salud y sociedad	32	4
Biología molecular	18828	80	10	Biología molecular y genética	96	10
Bioquímica de los alimentos	18834	68	7	Bioquímica de los alimentos	64	6
Cálculo dietético y planeación de menús	18836	68	5	Cálculo dietético	64	5
Evaluación del estado nutricional	18835	102	10	Evaluación del estado nutricional I	96	9
Fisiología humana	18833	120	20	Fisiología humana	96	12
Metodología de la investigación	18550	64	7	Fundamentos de la metodología de la investigación	64	7
Educación y comunicación	18838	68	5	Educación y comunicación en	64	5



social en alimentación y nutrición				alimentación y nutrición		
Fundamentos de un proyecto en nutrición	18839	68	5	Nutrición basada en evidencia	64	5
Producción y disponibilidad de alimentos	18863	68	5	Producción sostenible de alimentos	64	5
Socio-antropología de la alimentación	18843	68	7	Socio-antropología de la alimentación	64	6
Selección y preparación de alimentos	18840	68	5	Fundamentos de los alimentos	64	5
Epidemiología del proceso alimentario nutricio	18851	68	7	Epidemiología nutricional	64	6
Gestión organizacional de los servicios de alimentos	18848	102	10	Gestión de servicios de alimentos	96	10
Protocolo de investigación en nutrición	18846	68	5	Protocolo de investigación en nutrición	64	5
Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	18853	68	5	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	64	5
Gestión de programas en alimentación y nutrición	18856	68	7	Gestión de programas de alimentación y nutrición en poblaciones	96	7
Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud	18854	102	10	Servicios de alimentos en organizaciones	96	8
Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	18852	102	10	Biotecnología de los alimentos	64	5



Cuidado alimentario nutricio en el niño y adolescente enfermo	18857	102	10	Intervención nutricional en la infancia y adolescencia	64	6
Sin equivalencias				Nutrición en la actividad física, el ejercicio y el deporte	96	9
				Habilidades para la vida, cultura de paz y derechos humanos	64	5
				Psicología para ciencias de la salud	64	5
				Bases psicofisiológicas de la alimentación	64	7
				Evaluación del estado nutricio II	64	5
				Microbiología y toxicología de los alimentos	64	6
				Farmacología de la nutrición	64	7
				Nutrición enteral y parenteral	64	6
				Intervención nutricional en la mujer y en los primeros 1000 días de vida	64	6
				Inmunología y nutrición	64	6
				Análisis de problemas globales del siglo XXI	80	-
				Intervención nutricional en el adulto mayor	64	6



	Políticas públicas en alimentación y salud	64	6
	Práctica profesional en nutrición	240	17
	Aplicación profesional en nutrición	240	17
	Práctica profesional avanzada en nutrición	240	17
	Aplicación profesional avanzada en nutrición	240	17
	Fisiopatología de la nutrición	96	10
	Inocuidad de los alimentos	64	7
	Bromatología	64	6
	Dietética	96	9
	Intervención nutricional en la adultez	96	11

***La presente hoja de firmas pertenece al Dictamen CUTLAJO/CCU/IX/001/2024-2025 de la Comisión Conjunta de Educación y Hacienda del Consejo de Centro Universitario de Tlajomulco, de fecha martes 30 de enero del 2025 y es la última hoja de dicho Dictamen.