



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA

SECRETARÍA ACADÉMICA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

ÁREAS DE FORMACIÓN DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básica Común	55	15
Área de Formación Básica Particular Obligatoria	288	75
Área de Formación Especializante Selectiva	24	6
Área de Formación Optativa Abierta	15	4
Número mínimo total de créditos para optar por el título:	382	100

Área de formación básico común obligatoria							
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR	Prerreq.
I8548	Bioética y Universidad	CT	48	16	64	7	
I8549	Sociedad y Salud	CT	26	22	48	4	
I8547	Comunicación y Tecnologías de la Información	CT	16	16	32	3	
I8735	Fundamentos de Anatomía	CL	80	16	96	12	
I8550	Metodología de la Investigación	CT	48	16	64	7	
I8675	Bioquímica Humana	CL	80	16	96	12	
I8828	Biología Molecular	CL	64	16	80	10	I8675
TOTAL			362	118	480	55	

Área de formación básico particular obligatoria							
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR	Prerreq.
I8829	Alimentación y Salud Pública	CT	51	17	68	8	
I8830	Prácticas en Actividades Físicas	CT	17	17	34	3	
I8831	Historia y Epistemología de la Nutriología	S	8	8	16	2	
I8832	Economía y Política Alimentaria	CT	51	17	68	8	
I8833	Fisiología Humana	C	130	40	170	20	I8675
I8834	Bioquímica de los Alimentos	CL	34	34	68	7	I8675
I8835	Evaluación del Estado Nutricio	CL	51	51	102	10	I8831
I8836	Cálculo Dietético y Planeación de Menús	CL	17	51	68	5	I8831
I8837	Inocuidad de los Alimentos	CT	17	51	68	5	I8834
I8838	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Salud	CT	17	51	68	5	I8547
I8839	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición	S	17	51	68	5	I8550
I8840	Selección y Preparación de Alimentos	CL	17	51	68	5	I8836
I8841	Fisiopatología y Nutrición	CT	34	34	68	7	I8833
I8842	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	CT	34	34	68	7	I8836
I8843	Socio-Antropología de la Alimentación	CT	34	34	68	7	I8549
I8844	Bromatología	CL	17	51	68	5	I8834
I8845	Dietética	CT	34	34	68	7	I8836
I8846	Protocolo de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	I8839
I8847	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	CT	17	17	34	3	I8842
I8854	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	CT	51	51	102	10	I8840
I8849	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	CT	34	34	68	7	I8842
I8850	Nutrigenética y Nutrigenómica	CT	51	17	68	8	I8828
I8851	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	I8829
I8852	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones	CT	51	51	102	10	I8863
I8853	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	I8846
I8854	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	CT	51	51	102	10	I8840
I8855	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	CT	51	51	102	10	I8842
I8726	Proyecto de Vida	CT	20	12	32	4	
I8858	Prevención y Terapéutica con Alimentos	CT	17	17	34	3	I8841
I8859	Comunicación Científica en Nutrición	S	17	51	68	5	I8853
I8860	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales	CT	17	51	68	5	I8852
I8861	Gestión de Proyectos Productivos	CT	17	51	68	5	I8848
I8862	Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones	CT	17	51	68	5	I8838
I8863	Producción y Disponibilidad de Alimentos	CT	17	51	68	5	I8832
I8864	Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	
I8865	Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA

ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA						
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR Prerreq.
I8875	Aplicación Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12 Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica
I8872	Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12 Simultánea a Aplicación Profesional en Nutrición Clínica
TOTAL			34	306	340	24

ORIENTACIÓN EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS						
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR Prerreq.
I8871	Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12 Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos
I8870	Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12 Simultánea a Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos
TOTAL			34	306	340	24

ORIENTACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL						
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR Prerreq.
I8875	Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12 Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional
I8874	Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12 Simultánea a Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional
TOTAL			34	306	340	24

ORIENTACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS						
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR Prerreq.
I8869	Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12 Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos
I8868	Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12 Simultánea a Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos
TOTAL			34	306	340	24

Área de formación optativa abierta							
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR Prerreq.	Ciclo*
I8824	Gestión Educativa	CT	20	12	32	4	3
I8727	Habilidades Gerenciales	CT	16	16	32	3	2
I8639	Propiedad Intelectual	CT	20	12	32	4	2
I8876	Evaluación Sensorial de Alimentos	CL	32	32	64	6	3
I8877	Gastronomía Nacional e Internacional	CL	16	16	32	3	4
I8746	Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio	CT	48	16	64	7	3
I8878	Producción de Alimentos para el Autoconsumo	CL	32	32	64	6	4
I8879	Alimentación y Nutrición en el Adulto Mayor	CT	34	34	68	7	I8842 4
I8880	Cuidado Alimentario Nutricio en Trastornos de Conducta Alimentaria	CT	17	17	34	3	I8842 4
I8881	Diets Alternativas	CT	34	34	68	7	I8845 5
I8882	Nutrición Enteral y Endovenosa	CT	34	34	68	7	I8855 6
I8883	Rehabilitación Física en Enfermedades Crónicas Degenerativas	CT	34	34	68	7	6
I8884	Respuesta Inmune y Nutrición	CT	34	34	68	7	3
I8885	Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	I8851 5
I8638	Actualidades en Salud	S	32	0	32	4	2
I8355	Sexualidad Humana	CT	32	16	48	5	2



RUTA SUGERIDA PARA LOS ALUMNOS

PRIMER CICLO							
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerreque.
I8829	Alimentación y Salud Pública	CT	51	17	68	8	
I8548	Bioética y Universidad	CT	48	16	64	7	
I8675	Bioquímica Humana	CL	80	16	96	12	
I8547	Comunicación y Tecnologías de la Información	CT	16	16	32	3	
I8832	Economía y Política Alimentaria	CT	51	17	68	8	
I8735	Fundamentos de Anatomía	CL	80	16	96	12	
I8831	Historia y Epistemología de la Nutriología	S	8	8	16	2	
I8830	Prácticas en Actividades Físicas	CT	17	17	34	3	
I8549	Sociedad y Salud	CT	26	22	48	4	
TOTAL			377	145	522	59	

SEGUNDO CICLO							
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerreque.
I8828	Biología Molecular	CL	64	16	80	10	I8675
I8834	Bioquímica de los Alimentos	CL	34	34	68	7	I8675
I8836	Cálculo Dietético y Planeación de Menús	CL	17	51	68	5	I8831
I8835	Evaluación del Estado Nutricio	CL	51	51	102	10	I8831
I8833	Fisiología Humana	C	130	40	170	20	I8675
I8550	Metodología de la Investigación	CT	48	16	64	7	
TOTAL			344	208	552	59	

TERCER CICLO							
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerreque
I8838	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Salud	CT	17	51	68	5	I8547
I8841	Fisiopatología y Nutrición	CT	34	34	68	7	I8833
I8839	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición	S	17	51	68	5	I8550
I8837	Inocuidad de los Alimentos	CT	17	51	68	5	I8834
I8842	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	CT	34	34	68	7	I8836
I8863	Producción y Disponibilidad de Alimentos	CT	17	51	68	5	I8832
I8840	Selección y Preparación de Alimentos	CL	17	51	68	5	I8836
I8843	Socio-Antropología de la Alimentación	CT	34	34	68	7	I8549
TOTAL			187	357	544	46	

CUARTO CICLO							
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerreque
I8847	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	CT	17	17	34	3	I8842
I8844	Bromatología	CL	17	51	68	5	I8834
I8849	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	CT	34	34	68	7	I8842
I8845	Dietética	CT	34	34	68	7	I8836
I8851	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	I8829
I8848	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	CT	51	51	102	10	I8840
I8850	Nutrigenética y Nutrigenómica	CT	51	17	68	8	I8828
I8846	Protocolo de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	I8839
TOTAL			255	289	544	52	

QUINTO CICLO							
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerreque
I8853	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	I8846
I8855	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	CT	51	51	102	10	I8842
I8856	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	CT	34	34	68	7	I8848
I8854	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	CT	51	51	102	10	I8840
I8852	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones	CT	51	51	102	10	I8863
TOTAL			204	238	442	42	

SEXTO CICLO							
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerreque
I8862	Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones	CT	17	51	68	5	I8838
I8859	Comunicación Científica en Nutrición	S	17	51	68	5	I8853
I8857	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	CT	51	51	102	10	I8842
I8861	Gestión de Proyectos Productivos	CT	17	51	68	5	I8848
I8860	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales	CT	17	51	68	5	I8852
I8858	Prevención y Terapéutica con Alimentos	CT	17	17	34	3	I8841
I8726	Proyecto de Vida	CT	20	12	32	4	
TOTAL			156	284	440	37	

SÉPTIMO CICLO							
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisito
I8865	Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Haber cursado y aprobado el 100% de los créditos de las Áreas de Formación Básica Común y Optativa Abierta, así como 240 créditos del Área de Formación Particular Obligatoria
I8864	Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	
I8866	Práctica Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	
I8867	Práctica Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	
TOTAL			68	612	680	48	

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA

ELEGIR UNA ORIENTACIÓN Y CURSAR 24 CRÉDITOS

ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA							
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisito
I8875	Aplicación Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica
I8872	Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Nutrición Clínica
TOTAL			34	306	340	24	

ORIENTACIÓN EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS							
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisito
I8871	Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos
I8870	Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos
TOTAL			34	306	340	24	

ORIENTACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL							
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisito
I8875	Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional
I8874	Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional
TOTAL			34	306	340	24	

ORIENTACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS							
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisito
I8869	Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos
I8868	Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos
TOTAL			34	306	340	24	

ÁREA DE FORMACIÓN OPTATIVA ABIERTA

CURSAR 15 CRÉDITOS TOTALES

* SEMESTRE A PARTIR DEL CUAL SE SUGIERE CURSAR LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CORRESPONDIENTE

Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerreque	Ciclo*
I8638	Actualidades en Salud	S	32	0	32	4		2
I8879	Alimentación y Nutrición en el Adulto Mayor	CT	34	34	68	7	I8842	4
I8880	Cuidado Alimentario Nutricio en Trastornos de Conducta Alimentaria	CT	17	17	34	3	I8842	4
I8881	Dietas Alternativas	CT	34	34	68	7	I8845	5
I8876	Evaluación Sensorial de Alimentos	CL	32	32	64	6		3
I8746	Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio	CT	48	16	64	7		3
I8877	Gastronomía Nacional e Internacional	CL	16	16	32	3		4
I8824	Gestión Educativa	CT	20	12	32	4		3
I8727	Habilidades Gerenciales	CT	16	16	32	3		2
I8882	Nutrición Enteral y Endovenosa	CT	34	34	68	7	I8855	6
I8878	Producción de Alimentos para el Autoconsumo	CL	32	32	64	6		4
I8639	Propiedad Intelectual	CT	20	12	32	4		2
I8883	Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico Degenerativas	CT	34	34	68	7		6
I8884	Respuesta Inmune y Nutrición	CT	34	34	68	7		3
I8835	Sexualidad Humana	CT	32	16	48	5		2
I8885	Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	I8851	5
TOTAL			84	60	144	15		

ÁREAS DE FORMACIÓN	TOTAL DE HORAS	TOTAL DE HORAS		CRÉDITOS	%
		TEORÍA	PRÁCTICA		
Área de formación básica común	480	362	118	55	15
Área de formación básica particular	3244	1229	2015	288	75
Área de formación especializante selectiva	340	34	306	24	6
Área de formación optativa abierta	144	84	60	15	4
TOTAL	4208	1709	2499	382	100