

Licenciatura en Nutrición CUCS UdeG



PLAN DE ESTUDIOS

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

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Bioética y Universidad	CT	48	16	64	7	
Sociedad y Salud	CT	26	22	48	4	
Comunicación y Tecnologías de la Información	CT	16	16	32	3	
Fundamentos de Anatomía	CL	80	16	96	12	
Metodología de la Investigación	CT	48	16	64	7	
Bioquímica Humana	CL	80	16	96	12	
Biología Molecular	CL	64	16	80	10	Bioquímica Humana
Totales		362	118	480	55	

Área de formación básico particular obligatoria

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Alimentación y Salud Pública	CT	51	17	68	8	
Prácticas en Actividades Físicas	CT	17	17	34	3	
Historia y Epistemología de la Nutriología	S	8	8	16	2	
Economía y Política Alimentaria	CT	51	17	68	8	
Fisiología Humana	C	130	40	170	20	Bioquímica Humana
Bioquímica de los Alimentos	CL	34	34	68	7	Bioquímica Humana

Evaluación del Estado Nutricio	CL	51	51	102	10	Historia y Epistemología de la Nutriología
Cálculo Dietético y Planeación de Menús	CL	17	51	68	5	Historia y Epistemología de la Nutriología
Inocuidad de los Alimentos	CT	17	51	68	5	Bioquímica de los Alimentos
Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición	CT	17	51	68	5	Comunicación y Tecnologías de la Información
Fundamentación de un Proyecto en Nutrición	S	17	51	68	5	Metodología de la Investigación
Selección y Preparación de Alimentos	CL	17	51	68	5	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
Fisiopatología y Nutrición	CT	34	34	68	7	Fisiología Humana
Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	CT	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
Socio-Antropología de la Alimentación	CT	34	34	68	7	Sociedad y Salud
Bromatología	CL	17	51	68	5	Bioquímica de los Alimentos
Dietética	CT	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
Protocolo de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición
Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	CT	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	CT	51	51	102	10	Selección y Preparación de Alimentos
Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo De la Vida
Nutrigenética y Nutrigenómica	CT	51	17	68	8	Biología Molecular
Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	Alimentación y Salud Pública
Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones	CT	51	51	102	10	Producción y Disponibilidad de Alimentos
Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	Protocolo de Investigación en Nutrición
Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	CT	51	51	102	10	Selección y Preparación de Alimentos
Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	CT	34	34	68	7	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Proyecto de Vida	CT	20	12	32	4	
Prevención y Terapéutica con Alimentos	CT	17	17	34	3	Fisiopatología y Nutrición
Comunicación Científica en Nutrición	S	17	51	68	5	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición
Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimentales	CT	17	51	68	5	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones
Gestión de Proyectos Productivos	CT	17	51	68	5	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones	CT	17	51	68	5	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición

Producción y Disponibilidad de Alimentos	CT	17	51	68	5	Economía y Política Alimentaria
Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos*	P	17	153	170	12	
Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional*	P	17	153	170	12	
Práctica Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos*	P	17	153	170	12	
Práctica Profesional en Nutrición Clínica*	P	17	153	170	12	
Totales		1229	2015	3244	288	

Área de formación especializante selectiva

Orientación en Ciencias de los Alimentos

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos
Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos
TOTALES:		34	306	340	24	

Orientación en Nutrición Clínica

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Nutrición Clínica
Aplicación Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica
TOTALES:		34	306	340	24	

Orientación en Alimentación y Nutrición Poblacional

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional
Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional
TOTALES:		34	306	340	24	

Orientación en Gestión de Servicios de Alimentos

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos
Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos
TOTALES:		34	306	340	24	

Área de formación optativa abierta

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas teoría	Horas práctica	Horas totales	Créditos	Prerrequisito
Gestión Educativa	CT	20	12	32	4	
Habilidades Gerenciales	CT	16	16	32	3	
Propiedad Intelectual	CT	20	12	32	4	
Sexualidad Humana	CT	32	16	48	5	
Evaluación Sensorial de Alimentos	CL	32	32	64	6	
Gastronomía Nacional e Internacional	CL	16	16	32	3	
Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio	CT	48	16	64	7	
Producción de Alimentos para el Autoconsumo	CL	32	32	64	6	
Alimentación y Nutrición en el Adulto Mayor	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Cuidado Alimentario Nutricio en Trastornos de Conducta Alimentaria	CT	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
Dietas Alternativas	CT	34	34	68	7	Dietética
Nutrición Enteral y Endovenosa	CT	34	34	68	7	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo
Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico Degenerativas	CT	34	34	68	7	
Respuesta Inmune y Nutrición	CT	34	34	68	7	
Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio
Actualidades en Salud	S	32	0	32	4	