

# Plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición

Áreas de formación de la licenciatura en nutrición	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
<b>Número mínimo total de créditos para optar por el</b>	<b>382</b>	<b>100</b>

## Área de Formación Básica Común

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Bioética y universidad	CT	48	16	64	7	Prerrequisitos
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
<b>Totales</b>		<b>362</b>	<b>118</b>	<b>480</b>	<b>55</b>	

## Área de Formación Básica Particular Obligatoria

Unidad de aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
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 nutricional	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 apropiada 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	CT	17	51	68	5	Tecnología alimentaria apropiada 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	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	
<b>Totales:</b>		<b>1229</b>	<b>2015</b>	<b>3244</b>	<b>288</b>	

## Área de Formación Especializante Selectiva

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
<b>TOTALES:</b>		<b>34</b>	<b>306</b>	<b>340</b>	<b>24</b>	

## Área de Formación Especializante Selectiva

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
<b>TOTALES:</b>		<b>34</b>	<b>306</b>	<b>340</b>	<b>24</b>	

## Área de Formación Especializante Selectiva

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
<b>TOTALES:</b>		<b>34</b>	<b>306</b>	<b>340</b>	<b>24</b>	

## Área de Formación Especializante Selectiva

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
<b>TOTALES:</b>		<b>34</b>	<b>306</b>	<b>340</b>	<b>24</b>	

## Área de Formación Optativa Abierta

Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas Práctica	Horas Totales	Créditos	Prerrequisitos
Actualidades en Salud	S	32	0	32	4	
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
Evaluación Sensorial de Alimentos	CL	32	32	64	6	
Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio	CT	48	16	64	7	
Gastronomía Nacional e Internacional	CL	16	16	32	3	
Gestión Educativa	CT	20	12	32	4	
Habilidades Gerenciales	CT	16	16	32	3	
Nutrición Enteral y Endovenosa	CT	34	34	68	7	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo
Producción de Alimentos para el Autoconsumo	CL	32	32	64	6	
Propiedad Intelectual	CT	20	12	32	4	
Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico Degenerativas	CT	34	34	68	7	
Respuesta Inmune y Nutrición	CT	34	34	68	7	
Sexualidad Humana	CT	32	16	48	5	
Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio