

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN
RUTA SUGERIDA PARA LOS ESTUDIANTES

PRIMER CICLO

Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	HTot.	CR	Prerrequisitos
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	HT ot.	CR	Prerrequisitos
I8828	Biología Molecular	CL	64	16	80	10	Bioquímica Humana (18675)
I8834	Bioquímica de los Alimentos	CL	34	34	68	7	Bioquímica Humana (18675)
I8836	Cálculo Dietético y Planeación de Menús	CL	17	51	68	5	Historia y Epistemología de la Nutriología (18831)
I8835	Evaluación del Estado Nutricio	CL	51	51	102	10	Historia y Epistemología de la Nutriología (18831)
I8833	Fisiología Humana	C	130	40	170	20	Bioquímica Humana (18675)
I8550	Metodología de la Investigación	CT	48	16	64	7	
TOTAL			344	208	552	59	

TERCER CICLO

Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	HTot.	CR	Prerrequisitos
18838	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición	CT	17	51	68	5	Comunicación y Tecnologías de la Información (18547)
18841	Fisiopatología y Nutrición	CT	34	34	68	7	Fisiología Humana (18833)
18839	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición	S	17	51	68	5	Metodología de la Investigación (18550)
18837	Inocuidad de los Alimentos	CT	17	51	68	5	Bioquímica de los Alimentos (18834)
18842	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	CT	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús (18836)
18863	Producción y Disponibilidad de Alimentos	ct	17	51	68	5	Economía y Política Alimentaria (18832)
18840	Selección y Preparación de Alimentos	CL	17	51	68	5	Cálculo Dietético y Planeación de Menús (18836)
18843	Socio-Antropología de la Alimentación	CT	34	34	68	7	Sociedad y Salud (18549)
TOTAL			187	357	544	46	

CUARTO CICLO

Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	HTot.	CR	Prerrequisitos
18847	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	CT	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida (18842)
18844	Bromatología	CL	17	51	68	5	Bioquímica de los Alimentos (18834)

18849	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo De la Vida (18842)
18845	Dietética	CT	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús(18836)
18851	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	Alimentación y Salud Pública (18829)
18848	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	CT	51	51	102	10	Selección y Preparación de Alimentos (18840)
18850	Nutrigenética y Nutrigenómica	CT	51	17	68	8	Biología Molecular (18828)
18846	Protocolo de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición (18839)
TOTAL			255	289	544	52	

QUINTO CICLO

Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	HTot.	CR	Prerrequisitos
18853	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	Protocolo de Investigación en Nutrición (18846)
18857	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida (18842)
18856	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	CT	34	34	68	7	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos (18848)

18854	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	CT	51	51	102	10	Selección y Preparación de Alimentos (18840)
18852	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones	CT	51	51	102	10	Producción y Disponibilidad de Alimentos (18863)
TOTAL			204	238	442	42	

SEXTO CICLO

Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	HTot.	CR	Prerrequisitos
18862	Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones	CT	17	51	68	5	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición (18838)
18859	Comunicación Científica en Nutrición	S	17	51	68	5	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición (18853)
18855	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida (18842)
18861	Gestión de Proyectos Productivos	CT	17	51	68	5	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos (18848)
18860	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimentales	CT	17	51	68	5	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones (18852)
18858	Prevención y Terapéutica con Alimentos	CT	17	17	34	3	Fisiopatología y Nutrición (18841)
18726	Proyecto de Vida	CT	20	12	32	4	
TOTAL			156	284	440	37	

SÉPTIMO CICLO

Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	HTot.	CR	Prerrequisitos
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 CURSAR 24 CRÉDITOS

ORIENTACION EN NUTRICIÓN CLÍNICA							
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	HTot.	CR	Prerrequisitos
I8873	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	HTot.	CR	Prerrequisitos
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	HTot.	CR	Prerrequisitos
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	HTot.	CR	Prerrequisitos
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)

Clave	Nombre	Ciclo*	Tipo	HT	HP	HTot	CR	Prerrequisitos
I8638	Actualidades en Salud	2	S	32	0	32	4	
I8879	Alimentación y Nutrición en el Adulto Mayor	4	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida (18842)
I8880	Cuidado Alimentario Nutricio en Trastornos de Conducta Alimentaria	4	CT	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida (18842)
I8881	Dietas Alternativas	5	CT	34	34	68	7	Dietética (18845)
I8876	Evaluación Sensorial de Alimentos	3	CL	32	32	64	6	
I8746	Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio	4	CT	48	16	64	7	
I8877	Gastronomía Nacional e Internacional	4	CL	16	16	32	3	
I8824	Gestión Educativa	3	CT	20	12	32	4	
I8727	Habilidades Gerenciales	2	CT	16	16	32	3	
I8882	Nutrición Enteral y Endovenosa	6	CT	34	34	68	7	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo (18855)
I8878	Producción de Alimentos para el Autoconsumo	4	CL	32	32	64	6	
I8639	Propiedad Intelectual	2	CT	20	12	32	4	
I8883	Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico Degenerativas	6	CT	34	34	68	7	
I8884	Respuesta Inmune y Nutrición	3	CT	34	34	68	7	
I3835	Sexualidad Humana	2	CT	32	16	48	5	
I8885	Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	5	CT	34	34	68	7	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio (18851)
TOTAL				84	60	144	15	

*Ciclo escolar a partir del que se sugiere cursar la Unidad de Aprendizaje correspondiente.

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