

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PLAN 2014  
 RUTA SUGERIDA PARA LOS ESTUDIANTES

NOMBRE \_\_\_\_\_

CICLO DE ADMISIÓN \_\_\_\_\_ CICLO QUE CURSA \_\_\_\_\_ CÓDIGO \_\_\_\_\_ GRUPO \_\_\_\_\_

PRIMER CICLO

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

SEGUNDO CICLO

Clave	Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisitos
I8828	BM	Biología Molecular	CL	64	16	80	10	Bioquímica Humana
I8834	BM	Bioquímica de los Alimentos	CL	34	34	68	7	Bioquímica Humana
I8836	CS	Cálculo Dietético y Planeación de Menús	CL	17	51	68	5	Historia y Epistemología de la Nutriología
I8835	RC	Evaluación del Estado Nutricio	CL	51	51	102	10	Historia y Epistemología de la Nutriología
I8833	FO	Fisiología Humana	C	130	40	170	20	Bioquímica Humana
I8550	FM	Metodología de la Investigación	CT	48	16	64	7	
<b>TOTAL</b>				<b>344</b>	<b>208</b>	<b>552</b>	<b>59</b>	

TERCER CICLO

Clave	Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisitos
I8838	CS	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición	CT	17	51	68	5	Comunicación y Tecnologías de la Información
I8841	FO	Fisiopatología y Nutrición	CT	34	34	68	7	Fisiología Humana
I8839	FM	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición	S	17	51	68	5	Metodología de la Investigación
I8837	MP	Inocuidad de los Alimentos	CT	17	51	68	5	Bioquímica de los Alimentos
I8842	RC	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	CT	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
I8863	SP	Producción y Disponibilidad de Alimentos	CT	17	51	68	5	Economía y Política Alimentaria
I8840	CS	Selección y Preparación de Alimentos	CL	17	51	68	5	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
I8843	CS	Socio-Antropología de la Alimentación	CT	34	34	68	7	Sociedad y Salud
<b>TOTAL</b>				<b>187</b>	<b>357</b>	<b>544</b>	<b>46</b>	

CUARTO CICLO

Clave	Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisitos
I8847	PA	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	CT	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
I8844	BM	Bromatología	CL	17	51	68	5	Bioquímica de los Alimentos
I8849	RC	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo De la Vida
I8845	RC	Dietética	CT	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús
I8851	SP	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	Alimentación y Salud Pública
I8848	CS	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	CT	51	51	102	10	Selección y Preparación de Alimentos
I8850	BM	Nutrigenética y Nutrigenómica	CT	51	17	68	8	Biología Molecular
I8846	FM	Protocolo de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición
<b>TOTAL</b>				<b>255</b>	<b>289</b>	<b>544</b>	<b>52</b>	

QUINTO CICLO

Clave	Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisitos
I8853	FM	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	Protocolo de Investigación en Nutrición
I8855	RC	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
I8856	CS	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	CT	34	34	68	7	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
I8854	CS	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	CT	51	51	102	10	Selección y Preparación de Alimentos
I8852	BM	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones	CT	51	51	102	10	Producción y Disponibilidad de Alimentos
<b>TOTAL</b>				<b>204</b>	<b>238</b>	<b>442</b>	<b>42</b>	

SEXTO CICLO

Clave	Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisitos
I8862	SP	Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones	CT	17	51	68	5	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición
I8859	FM	Comunicación Científica en Nutrición	S	17	51	68	5	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición
I8857	RC	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
I8861	CS	Gestión de Proyectos Productivos	CT	17	51	68	5	Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
I8860	CS	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales	CT	17	51	68	5	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones
I8858	RC	Prevención y Terapéutica con Alimentos	CT	17	17	34	3	Fisiopatología y Nutrición
I8726	PB	Proyecto de Vida	CT	20	12	32	4	
<b>TOTAL</b>				<b>156</b>	<b>284</b>	<b>440</b>	<b>37</b>	

SÉPTIMO CICLO

Clave	Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisitos
I8865	SP	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	BM	Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	
I8866	CS	Práctica Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	
I8867	RC	Práctica Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	
<b>TOTAL</b>				<b>68</b>	<b>612</b>	<b>680</b>	<b>48</b>	

OCTAVO CICLO  
 ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA  
 ELEGIR UNA ORIENTACIÓN, CURSAR 24 CRÉDITOS

ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA

Clave	Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisitos
I8873	RC	Aplicación Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultanea a Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica
I8872	RC	Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultanea a Aplicación Profesional en Nutrición Clínica
<b>TOTAL</b>				<b>34</b>	<b>306</b>	<b>340</b>	<b>24</b>	

ORIENTACIÓN EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

Clave	Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisitos
I8871	CS	Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultanea a Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos
I8870	CS	Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultanea a Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos
<b>TOTAL</b>				<b>34</b>	<b>306</b>	<b>340</b>	<b>24</b>	

ORIENTACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL

Clave	Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisitos
I8875	SP	Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultanea a Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional
I8874	SP	Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultanea a Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional
<b>TOTAL</b>				<b>34</b>	<b>306</b>	<b>340</b>	<b>24</b>	

ORIENTACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Clave	Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisitos
I8869	BM	Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultanea a Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos
I8868	BM	Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultanea a Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos
<b>TOTAL</b>				<b>34</b>	<b>306</b>	<b>340</b>	<b>24</b>	

ÁREA DE FORMACIÓN OPTATIVA ABIERTA  
 CURSAR 15 CRÉDITOS TOTALES

Clave	Dpto.	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerrequisitos	Ciclo*
I8838	CS	Actualidades en Salud	S	32	0	32	4		2
I8879	RC	Alimentación y Nutrición en el Adulto Mayor	CT	34	34	68	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	4
I8880	RC	Cuidado Alimentario Nutricio en Trastornos de Conducta Alimentaria	CT	17	17	34	3	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	4
I8881	RC	Dietas Alternativas	CT	34	34	68	7	Dietética	5
I8876	CS	Evaluación Sensorial de Alimentos	CL	32	32	64	6		3
I8746	FO	Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio	CT	48	16	64	7		3
I8877	CS	Gastronomía Nacional e Internacional	CL	16	16	32	3		4
I8824	CS	Gestión Educativa	CT	20	12	32	4		3
I8727	CS	Habilidades Gerenciales	CT	16	16	32	3		2
I8882	RC	Nutrición Enteral y Endovenosa	CT	34	34	68	7	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	6
I8878	SP	Producción de Alimentos para el Autoconsumo	CL	32	32	64	6		4
I8639	FM	Propiedad Intelectual	CT	20	12	32	4		2
I8884	FO	Respuesta Inmune y Nutrición	CT	34	34	68	7		3
I3835	RC	Sexualidad Humana	CT	32	16	48	5		2
I8885	SP	Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	5
<b>TOTAL</b>				<b>84</b>	<b>60</b>	<b>144</b>	<b>15</b>		

\*Semestre a partir del cual 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
<b>TOTAL</b>	<b>4208</b>	<b>1709</b>	<b>2499</b>	<b>382</b>	<b>100</b>