

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN 2016

	PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4	PERIODO 5	PERIODO 6	PERIODO 7	PERIODO 8
O B L I G A T O R I A S	Química orgánica	Agentes biológicos	Microbiología de los alimentos	Química de los alimentos	Bromatología	Conservación de los alimentos	Tecnología e industrialización de los alimentos	Innovación alimentaria
	Fisicoquímica	Bioquímica I	Bioquímica II	Diagnóstico de salud poblacional	Nutrición poblacional I	Nutrición poblacional II	Nutrición poblacional III	Integrativa profesional*
	Bioestadística I	Bioestadística II	Buenas prácticas de higiene	Genética humana	Patologías digestivas	Patologías sistémicas y metabólicas	Apoyo nutricio especializado	Nutrición clínica
	Anatomofisiología I	Anatomofisiología II	Dietética	Nutrición en el curso de vida	Dietética en el curso de vida	Dietoterapias de las enfermedades digestivas	Dietoterapias de las enfermedades sistémicas y metabólicas	Nutrición basada en evidencias
	Bases esenciales de la Nutrición	Antropometría	Diagnóstico del estado de Nutrición	Salud pública nutricional	Nutrición en la actividad física y el deporte	Farmacología de la Nutrición	Epidemiología de la Nutrición	Inmunonutrición
	Sociocultura alimentaria	Psicología y alimentación en el curso de vida	Inmunología	Toxicología de los alimentos		Nutrigenética y nutrigenómica		Lactancia materna
	Desarrollo sustentable	Seguridad alimentaria	Promoción de la salud	TIC en Nutrición				Investigación aplicada
	Métodos de investigación	Inglés 5	Inglés 6	Inglés 7	Inglés 8		Mercadotecnia aplicada a la alimentación	Ética y responsabilidad profesional
O P T A T I V A S				Normatividad en los servicios de alimentación	Administración y habilidades gerenciales	Administración del capital humano	Gestión de servicios de alimentación	Emprendimiento
					Optativa 1	Optativa 2	Optativa 4	
						Optativa 3		

HT	19
HP	10
TH	29
CR	48

HT	18
HP	18
TH	36
CR	54

HT	17
HP	20
TH	37
CR	54

HT	17
HP	19
TH	36
CR	53

HT	15
HP	20
TH	35
CR	50

HT	16
HP	22
TH	38
CR	54

HT	14
HP	24
TH	38
CR	52

HT	11
HP	13+**
TH	24+**
CR	43

SIMBOLOGÍA

Unidad de aprendizaje	HT: Horas Teóricas
	HP: Horas Prácticas
	TH: Total de Horas
	CR: Créditos

16 Líneas de seriación →

* Actividad académica,
** Las horas de la actividad académica

	Núcleo básico obligatorio
	Núcleo sustantivo obligatorio
	Núcleo integral obligatorio
	Núcleo integral optativo

PARAMETROS DEL PLAN DE ESTUDIOS

Núcleo básico obligatorio: cursar y acreditar 19 UA	44
	30
	74
	118

Núcleo sustantivo obligatorio: cursar y acreditar 25 UA	56
	54
	110
	166

Núcleo integral obligatorio: cursar y acreditar 18 UA + 1*	23
	50+**
	73+**
	104+**

Núcleo integral optativo: cursar y acreditar 4 UA	4
	12
	16
	20

Total del núcleo básico: acreditar 19 UA para cubrir 118 créditos

Total del núcleo sustantivo: acreditar 25 UA para cubrir 166 créditos

Total del núcleo integral: acreditar 22 UA + 1* para cubrir 124 créditos
--

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS	
UA Obligatorias	62 + 1 Actividad académica
UA Optativas	4
UA a acreditar	66 + 1 Actividad académica
Créditos	408

O
P
T
A
T
I
V
A
S

PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4	PERIODO 5	PERIODO 6	PERIODO 7	PERIODO 8																								
				<table border="1"> <tr><td>Materiales educativos en Nutrición</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Materiales educativos en Nutrición	1		3		4		5	<table border="1"> <tr><td>Terapias alternativas en Nutrición</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Terapias alternativas en Nutrición	1		3		4		5	<table border="1"> <tr><td>Manejo integral de la obesidad</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Manejo integral de la obesidad	1		3		4		5	
Materiales educativos en Nutrición	1																														
	3																														
	4																														
	5																														
Terapias alternativas en Nutrición	1																														
	3																														
	4																														
	5																														
Manejo integral de la obesidad	1																														
	3																														
	4																														
	5																														
				<table border="1"> <tr><td>Técnicas culinarias</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Técnicas culinarias	1		3		4		5	<table border="1"> <tr><td>Costos en servicios de alimentos</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Costos en servicios de alimentos	1		3		4		5	<table border="1"> <tr><td>Manejo integral de la desnutrición</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Manejo integral de la desnutrición	1		3		4		5	
Técnicas culinarias	1																														
	3																														
	4																														
	5																														
Costos en servicios de alimentos	1																														
	3																														
	4																														
	5																														
Manejo integral de la desnutrición	1																														
	3																														
	4																														
	5																														
				<table border="1"> <tr><td>Comunicación asertiva</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Comunicación asertiva	1		3		4		5	<table border="1"> <tr><td>Evaluación sensorial</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Evaluación sensorial	1		3		4		5	<table border="1"> <tr><td>Alimentos funcionales</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Alimentos funcionales	1		3		4		5	
Comunicación asertiva	1																														
	3																														
	4																														
	5																														
Evaluación sensorial	1																														
	3																														
	4																														
	5																														
Alimentos funcionales	1																														
	3																														
	4																														
	5																														
					<table border="1"> <tr><td><i>Scientific communication in Nutrition</i></td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	<i>Scientific communication in Nutrition</i>	1		3		4		5																		
<i>Scientific communication in Nutrition</i>	1																														
	3																														
	4																														
	5																														
					<table border="1"> <tr><td>Servicio de catering</td><td>1</td></tr> <tr><td></td><td>3</td></tr> <tr><td></td><td>4</td></tr> <tr><td></td><td>5</td></tr> </table>	Servicio de catering	1		3		4		5																		
Servicio de catering	1																														
	3																														
	4																														
	5																														

- Unidad de aprendizaje que se impartirá en el idioma inglés

