



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

MAPA CURRICULAR

SD

	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 2 0 4	Agentes biológicos 2 3 5 7	Microbiología de los alimentos 2 3 5 7	Química de los alimentos 1 3 4 5	Bromatología 2 4 6 8	Conservación de los alimentos 1 3 4 5	Tecnología e industrialización de los alimentos 1 4 5 6	Innovación alimentaria 1 3 4 5
	Fisicoquímica 1 3 4 5	Bioquímica I 3 3 6 9	Bioquímica II 3 3 6 9	Diagnóstico de salud poblacional 0 5 5 5	Nutrición poblacional I 0 5 5 5	Nutrición poblacional II 0 5 5 5	Nutrición poblacional III 0 5 5 5	Integrativa profesional* 11 11 11 8
	Bioestadística I 3 2 5 8	Bioestadística II 3 2 5 8	Buenas prácticas de higiene 2 2 4 6	Genética humana 2 0 2 4	Patologías digestivas 3 0 2 6	Patologías sistémicas y metabólicas 4 2 6 10	Apoyo nutrición especializado 3 1 4 7	Nutrición clínica 2 4 6 8
	Anatomofisiología I 3 1 4 7	Anatomofisiología II 3 1 4 7	Dietética 1 3 4 5	Nutrición en el curso de vida 4 2 6 10	Dietética en el curso de vida 2 3 5 7	Dietoterapias de las enfermedades digestivas 2 4 6 8	Dietoterapias de las enfermedades sistémicas y metabólicas 2 4 6 8	Nutrición basada en evidencias 2 1 3 5
	Bases esenciales de la Nutrición 2 0 2 4	Antropometría 0 4 4 4	Diagnóstico del estado de Nutrición 3 3 6 9	Salud pública nutricional 3 1 4 7	Nutrición en la actividad física y el deporte 2 2 4 6	Farmacología de la Nutrición 3 1 4 7	Epidemiología de la Nutrición 4 0 4 8	Inmunonutrición 1 2 3 4
	Sociocultura alimentaria 3 2 5 8	Psicología y alimentación en el curso de vida 3 2 5 8	Inmunología 2 0 2 4	Toxicología de los alimentos 2 2 4 6	Nutrigenética y nutrigenómica 2 1 3 5			Lactancia materna 1 1 2 3
	Desarrollo sustentable 3 0 3 6	Seguridad alimentaria 2 1 3 5	Promoción de la salud 2 4 6 8	TIC en Nutrición 1 3 4 5				Investigación aplicada 0 2 2 2
	Métodos de investigación 2 2 4 6	Inglés 5 2 4 6	Inglés 6 2 4 6	Inglés 7 2 4 6	Inglés 8 2 4 6		Mercadotecnia aplicada a la alimentación 1 3 4 5	Ética y responsabilidad profesional 2 0 2 4
			Normatividad en los servicios de alimentación 2 1 3 5	Administración y habilidades gerenciales 3 1 4 7	Administración del capital humano 2 0 2 4	Gestión de servicios de alimentación 2 4 6 8	Emprendimiento 0 2 2 4	
				Optativa 1 1 3 4 5	Optativa 2 1 3 4 5	Optativa 3 1 3 4 5	Optativa 4 1 3 4 5	
	HT 19 HP 10 TH 29 CR 48	HT 18 HP 18 TH 37 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

O
P
T
A
T
I
V
A
S

SIMBOLOGIA		PARÁMETROS DEL PLAN DE ESTUDIOS	
Unidad de aprendizaje	HT: Horas Teóricas HP: Horas Prácticas TH: Total de Horas CR: Créditos	Núcleo básico obligatorio: cursar y acreditar 19 UA 44 30 74 118	Total del núcleo básico: acreditar 19 UA para cubrir 118 créditos
16 Líneas de seriación →		Núcleo sustantivo obligatorio: cursar y acreditar 25 UA 56 54 110 168	Total del núcleo sustantivo: acreditar 25 UA para cubrir 166 créditos
* Actividad académica.		Núcleo integral obligatorio: cursar y acreditar 18 UA + 1* 23 50**	Total del núcleo integral: acreditar 22 UA + 1* para cubrir 124 créditos
** Las horas de la actividad académica		Núcleo integral optativo: cursar y acreditar 4 UA 4	
			TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS
			UA Obligatorias 62 + 1 Actividad académica
			UA Optativas 4
			UA a acreditar 66 + 1 Actividad académica
			Créditos 408





SD

	PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4	PERIODO 5	PERIODO 6	PERIODO 7	PERIODO 8																								
O P T A T I V A S					<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>Scientific communication in Nutrition</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>	Scientific communication in Nutrition	1		3		4		5																			
Scientific communication in Nutrition	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

