

Licenciatura en Nutrición
Ruta sugerida

PRIMER CICLO

NOMBRE	TIPO	HT	HP	Tot. H	CR	PRERREQUISITO
Bioética y universidad	CT	48	16	64	7	
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	
Economía y política alimentaria	CT	51	17	68	8	
Bioquímica humana	CL	80	16	96	12	
Alimentación y Salud Pública	CT	51	17	68	8	
Historia y epistemología de la nutriología	S	8	8	16	2	
Prácticas en actividad física	CT	17	17	34	3	
Total		377	145	522	59	

SEGUNDO CICLO

NOMBRE	TIPO	HT	HP	Tot. H	CR	PRERREQUISITO
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
Bioquímica de los alimentos	CL	34	34	68	7	Bioquímica humana
Biología Molecular	CL	64	16	80	10	Bioquímica humana
Metodología de la investigación	CT	48	16	64	7	
Fisiología humana	C	130	40	170	20	Bioquímica humana
Proyecto de vida	CT	20	12	32	4	
Total		364	220	584	63	

TERCER CICLO

NOMBRE	TIPO	HT	HP	Tot. H	CR	PRERREQUISITO
Educación y comunicación social en alimentación y nutrición	CT	17	51	68	5	Comunicación y tecnologías de la información
Fisiopatología y nutrición	CT	34	34	68	7	Fisiología humana
Fundamentación de un proyecto en nutrición	S	17	51	68	5	Metodología de la investigación
Inocuidad de los alimentos	CT	17	51	68	5	Bioquímica de los alimentos
Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida	CT	34	34	68	7	Cálculo dietético y planeación de menús
Producción y disponibilidad de alimentos	CT	17	51	68	5	Economía y política alimentaria
Selección y preparación de alimentos	CL	17	51	68	5	Cálculo dietético y planeación de menús
Socio-antropología de la alimentación	CT	34	34	68	7	Sociedad y salud
Total		187	357	544	46	

CUARTO CICLO

NOMBRE	TIPO	HT	HP	Tot. H	CR	PRERREQUISITO
Abordaje psicológico del proceso alimentario nutricional	CT	17	17	34	3	Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida
Bromatología	CL	17	51	68	5	Bioquímica de los alimentos
Cuidado alimentario nutricional en la actividad física y el deporte	CT	34	34	68	7	Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida
Dietética	CT	34	34	68	7	Cálculo dietético y planeación de menús
Epidemiología del proceso alimentario nutricional	CT	34	34	68	7	Alimentación y salud pública
Gestión organizacional de servicios de alimentos	CT	51	51	102	10	Selección y preparación de alimentos
Nutrigenética y nutrigenómica	CT	51	17	68	8	Biología molecular
Protocolo de investigación en nutrición total	S	17	51	68	5	Fundamentación de un proyecto en nutrición
Total		255				

QUINTO CICLO

NOMBRE	TIPO	HT	HP	Tot. H	CR	PRERREQUISITO
Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición	S	17	51	68	5	Protocolo de investigación en nutrición
Cuidado alimentario nutricional en el niño y adolescente enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso alimentario nutricional 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
Gestión de servicios de alimentos en instituciones de salud	CT	51	51	102	10	Selección y preparación de alimentos
Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones	CT	51	51	102	10	Producción y disponibilidad de alimentos

SEXTO CICLO

NOMBRE	TIPO	HT	HP	Tot. H	CR	PRERREQUISITO
Alimentación y nutrición aplicada a poblaciones	CT	17	51	68	5	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición
Comunicación científica en nutrición	S	17	51	68	5	Análisis e interpretación de datos de investigación en nutrición
Cuidado alimentario nutricional en el adulto y anciano enfermo	CT	51	51	102	10	Proceso alimentario nutricional en el ciclo de la vida
Gestión de proyectos productivos	CT	17	51	68	5	Gestión organizacional de los servicios de alimentos

Mercadotecnia de servicios y productos alimentarios nutricionales	CT	17	51	68	5	Tecnología alimentaria apropiada a poblaciones
Prevención y terapéutica con alimentos	CT	17	17	34	3	Fisiopatología y nutrición
Proyecto de vida	CT	20	12	32	4	

SEPTIMO CICLO

NOMBRE	TIPO	HT	HP	Tot. H	CR	PRERREQUISITO
Práctica profesional en ciencias de los alimentos*	P	17	153	170	12	
Práctica profesional en alimentación y nutrición poblacional*	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	

OCTAVO CICLO

ÁREA DE FORMACION ESPECIALIZANTE SELECTIVA

ORIENTACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS						
NOMBRE	TIPO	HT	HP	Tot. H	CR	PRERREQUISITO
Práctica profesional supervisada en ciencia de los alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a aplicación profesional en ciencia de los alimentos
Aplicación profesional en ciencias de los alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a práctica profesional supervisada en ciencia de los alimentos

ORIENTACIÓN EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

NOMBRE	TIPO	HT	HP	Tot. H	CR	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

ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA

NOMBRE	TIPO	HT	HP	Tot. H	CR	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.

ORIENTACIÓN EN ALIMENTACION Y NUTRICION POBLACIONAL

NOMBRE	TIPO	HT	HP	Tot. H	CR	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

ÁREA DE FORMACIÓN OPTATIVA ABIERTA

CURSAR 15 CRÉDITOS TOTALES

NOMBRE	TIPO	HT	HP	Tot. H	CR	PRERREQUISITO
Gestión educativa	CT	20	12	32	4	
Habilidades gerenciales	CT	16	16	32	3	
Propiedad intelectual	CT	20	12	32	4	
Sexualidad humana	CT	32	16	48	5	
Evaluación sensorial de alimentos	CL	32	32	64	6	
Gastronomía nacional e internacional	CL	16	16	32	3	
Fisiología de la actividad física y el ejercicio	CT	48	16	64	7	
Producción de alimentos para el autoconsumo	CL	32	32	64	6	
Alimentación y nutrición en el adulto mayor	CT	34	34	68	7	Proceso alimentario nutricional en ciclo de la vida
Cuidado alimentario nutricional en trastornos de conducta alimentaria	CT	17	17	34	3	Proceso alimentario nutricional en ciclo de la vida
Dietas alternativas	CT	34	34	68	7	Dietética
Nutrición enteral y endovenosa	CT	34	34	68	7	Cuidado alimentario nutricional en el adulto y anciano enfermo
Rehabilitación física en enfermedades crónicas degenerativas	CT	34	34	68	7	
Respuesta inmune y nutrición	CT	34	34	68	7	
Sistemas de vigilancia del proceso alimentario nutricional	CT	34	34	68	7	Epidemiología del proceso alimentario nutricional.
Actualidades en salud	S	32	0	32	4	

ÁREAS DE FORMACION	TOTALES DE HORAS	TOTALES DE HORAS DE TEORÍA	TOTALES DE HORAS DE PRÁCTICA	CRÉDITOS	%
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

Licenciatura en Nutrición
Ruta sugerida