LICENCIATURA EN NUTRICIÓN 2014

RUTA SUGERIDA PARA LOS ESTUDIANTES

# PRIMER CICLO

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Clave | **Nombre** | **Tipo** | **HT** | **HP** | **H Tot.** | **CR** | **Prerrequisitos** |
|  | Alimentación y Salud Pública | CT | 51 | 17 | 68 | 8 |  |
|  | Bioética y Universidad | CT | 48 | 16 | 64 | 7 |  |
|  | Bioquímica Humana | CL | 80 | 16 | 96 | 12 |  |
|  | Comunicación y Tecnologías de la Información | CT | 16 | 16 | 32 | 3 |  |
|  | Economía y Política Alimentaria | CT | 51 | 17 | 68 | 8 |  |
|  | Fundamentos de Anatomía | CL | 80 | 16 | 96 | 12 |  |
|  | Historia y Epistemología de la Nutriología | S | 8 | 8 | 16 | 2 |  |
|  | Prácticas en Actividades Físicas | CT | 17 | 17 | 34 | 3 |  |
|  | Sociedad y Salud | CT | 26 | 22 | 48 | 4 |  |
| **TOTAL** | | | **377** | **145** | **522** | **59** |  |

# SEGUNDO CICLO

| Clave | **Nombre** | **Tipo** | **HT** | **HP** | **H Tot.** | **CR** | **Prerrequisitos** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Biología Molecular | CL | 64 | 16 | 80 | 10 | Bioquímica Humana |
|  | Bioquímica de los Alimentos | CL | 34 | 34 | 68 | 7 | Bioquímica Humana |
|  | Cálculo Dietético y Planeación de Menús | CL | 17 | 51 | 68 | 5 | Historia y Epistemología de la Nutriología |
|  | Evaluación del Estado Nutricio | CL | 51 | 51 | 102 | 10 | Historia y Epistemología de la Nutriología |
|  | Fisiología Humana | C | 130 | 40 | 170 | 20 | Bioquímica Humana |
|  | Metodología de la Investigación | CT | 48 | 16 | 64 | 7 |  |
| **TOTAL** | | | **344** | **208** | **552** | **59** |  |

**TERCER CICLO**

| Clave | **Nombre** | **Tipo** | **HT** | **HP** | **H Tot.** | **CR** | **Prerrequisitos** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 Nutricio 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

| Clave | **Nombre** | **Tipo** | **HT** | **HP** | **H Tot.** | **CR** | **Prerrequisitos** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio | CT | 17 | 17 | 34 | 3 | Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida |
|  | Bromatología | CL | 17 | 51 | 68 | 5 | Bioquímica de los Alimentos |
|  | Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte | CT | 34 | 34 | 68 | 7 | Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo De la Vida |
|  | Dietética | CT | 34 | 34 | 68 | 7 | Cálculo Dietético y Planeación de Menús |
|  | Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio | 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 | S | 17 | 51 | 68 | 5 | Fundamentación de un Proyecto en Nutrición |
| **TOTAL** | | | **255** | **289** | **544** | **52** |  |

## QUINTO CICLO

| Clave | **Nombre** | **Tipo** | **HT** | **HP** | **H Tot.** | **CR** | **Prerrequisitos** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición | S | 17 | 51 | 68 | 5 | Protocolo de Investigación en Nutrición |
|  | Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo | CT | 51 | 51 | 102 | 10 | Proceso Alimentario Nutricio 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 |
| **TOTAL** | | | **204** | **238** | **442** | **42** |  |

**SEXTO CICLO**

| Clave | **Nombre** | **Tipo** | **HT** | **HP** | **H Tot.** | **CR** | **Prerrequisitos** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo | CT | 51 | 51 | 102 | 10 | Proceso Alimentario Nutricio 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 Alimentario Nutrimentales | 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 |  |
| **TOTAL** | | | **156** | **284** | **440** | **37** |  |

**SÉPTIMO CICLO**

| Clave | **Nombre** | **Tipo** | **HT** | **HP** | **H Tot.** | **CR** | **Prerrequisitos** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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**.** |
|  | Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos | 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 |
| **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** | **H Tot.** | **CR** | **Prerrequisitos** |
|  | Aplicación Profesional en Nutrición Clínica | P | 17 | 153 | 170 | 12 | Simultanea a Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica |
|  | Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica | P | 17 | 153 | 170 | 12 | Simultanea a Aplicación Profesional en Nutrición Clínica |
| **TOTAL** | | | **34** | **306** | **340** | **24** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ORIENTACIÓN EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS** | | | | | | | |
| Clave | **Nombre** | **Tipo** | **HT** | **HP** | **H Tot.** | CR | **Prerrequisitos** |
|  | Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos | P | 17 | 153 | 170 | 12 | Simultanea a Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos |
|  | Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos | P | 17 | 153 | 170 | 12 | Simultanea 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** | **H Tot.** | CR | **Prerrequisitos** |
|  | Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional | P | 17 | 153 | 170 | 12 | Simultanea a Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional |
|  | Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional | P | 17 | 153 | 170 | 12 | Simultanea a Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional |
| **TOTAL** | | | **34** | **306** | **340** | **24** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ORIENTACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS** | | | | | | | |
| Clave | **Nombre** | **Tipo** | **HT** | **HP** | **H Tot.** | CR | **Prerrequisitos** |
|  | Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos | P | 17 | 153 | 170 | 12 | Simultanea a Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos |
|  | Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos | P | 17 | 153 | 170 | 12 | Simultanea 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** | **H Tot.** | CR | **Prerrequisitos** |
|  | Actualidades en Salud | 2 | S | 32 | 0 | 32 | 4 |  |
|  | Alimentación y Nutrición en el Adulto Mayor | 4 | CT | 34 | 34 | 68 | 7 | Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida |
|  | Cuidado Alimentario Nutricio en Trastornos de Conducta Alimentaria | 4 | CT | 17 | 17 | 34 | 3 | Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida |
|  | Dietas Alternativas | 5 | CT | 34 | 34 | 68 | 7 | Dietética |
|  | Evaluación Sensorial de Alimentos | 3 | CL | 32 | 32 | 64 | 6 |  |
|  | Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio | 4 | CT | 48 | 16 | 64 | 7 |  |
|  | Gastronomía Nacional e Internacional | 4 | CL | 16 | 16 | 32 | 3 |  |
|  | Gestión Educativa | 3 | CT | 20 | 12 | 32 | 4 |  |
|  | Habilidades Gerenciales | 2 | CT | 16 | 16 | 32 | 3 |  |
|  | Nutrición Enteral y Endovenosa | 6 | CT | 34 | 34 | 68 | 7 | Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo |
|  | Producción de Alimentos para el Autoconsumo | 4 | CL | 32 | 32 | 64 | 6 |  |
|  | Propiedad Intelectual | 2 | CT | 20 | 12 | 32 | 4 |  |
|  | Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico Degenerativas | 6 | CT | 34 | 34 | 68 | 7 |  |
|  | Respuesta Inmune y Nutrición | 3 | CT | 34 | 34 | 68 | 7 |  |
|  | Sexualidad Humana | 2 | CT | 32 | 16 | 48 | 5 |  |
|  | Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio | 5 | CT | 34 | 34 | 68 | 7 | Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio |
| **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** |