

BIOMÉDICA	<table border="1"> <tr> <td>BASES MOLECULARES DE LA NUTRICIÓN</td> <td>3 0 6</td> <td>ANATOMOFISIOLOGÍA</td> <td>3 2 8</td> <td>FISICOQUÍMICA</td> <td>2 3 7</td> <td>FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN</td> <td>3 1 7</td> <td>QUÍMICA ORGÁNICA</td> <td>2 2 6</td> </tr> <tr> <td>AGENTES BIOLÓGICOS</td> <td>5 3 13</td> <td>FISIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN</td> <td>3 2 8</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN</td> <td>3 2 8</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	BASES MOLECULARES DE LA NUTRICIÓN	3 0 6	ANATOMOFISIOLOGÍA	3 2 8	FISICOQUÍMICA	2 3 7	FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN	3 1 7	QUÍMICA ORGÁNICA	2 2 6	AGENTES BIOLÓGICOS	5 3 13	FISIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	3 2 8						BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	3 2 8															
BASES MOLECULARES DE LA NUTRICIÓN	3 0 6	ANATOMOFISIOLOGÍA	3 2 8	FISICOQUÍMICA	2 3 7	FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN	3 1 7	QUÍMICA ORGÁNICA	2 2 6																												
AGENTES BIOLÓGICOS	5 3 13	FISIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	3 2 8																																		
BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	3 2 8																																				
PROPEDEÚTICA	<table border="1"> <tr> <td>BASES ESENCIALES DE LA NUTRICIÓN</td> <td>3 1 7</td> <td>DIAGNÓSTICO DEL ESTADO DE NUTRICIÓN</td> <td>3 5 11</td> <td>ÉTICA Y HUMANISMO</td> <td>2 0 4</td> <td>PATOLOGÍA NUTRICIONAL</td> <td>5 2 12</td> </tr> </table>	BASES ESENCIALES DE LA NUTRICIÓN	3 1 7	DIAGNÓSTICO DEL ESTADO DE NUTRICIÓN	3 5 11	ÉTICA Y HUMANISMO	2 0 4	PATOLOGÍA NUTRICIONAL	5 2 12																												
BASES ESENCIALES DE LA NUTRICIÓN	3 1 7	DIAGNÓSTICO DEL ESTADO DE NUTRICIÓN	3 5 11	ÉTICA Y HUMANISMO	2 0 4	PATOLOGÍA NUTRICIONAL	5 2 12																														
COMPLEMENTARIA	<table border="1"> <tr> <td>INGLÉS C1</td> <td>2 2 6</td> <td>INGLÉS C2</td> <td>2 2 6</td> <td>SEXUALIDAD HUMANA</td> <td>2 1 5</td> </tr> <tr> <td>COMPUTACIÓN APLICADA A LA NUTRICIÓN</td> <td>2 2 6</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>TALLER DE AUTOESTUDIO, LECTURA Y REDACCIÓN</td> <td>0 4 4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>COMPUTACIÓN</td> <td>1 2 4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CULTURA UNIVERSAL</td> <td>1 0 2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	INGLÉS C1	2 2 6	INGLÉS C2	2 2 6	SEXUALIDAD HUMANA	2 1 5	COMPUTACIÓN APLICADA A LA NUTRICIÓN	2 2 6					TALLER DE AUTOESTUDIO, LECTURA Y REDACCIÓN	0 4 4					COMPUTACIÓN	1 2 4					CULTURA UNIVERSAL	1 0 2										
INGLÉS C1	2 2 6	INGLÉS C2	2 2 6	SEXUALIDAD HUMANA	2 1 5																																
COMPUTACIÓN APLICADA A LA NUTRICIÓN	2 2 6																																				
TALLER DE AUTOESTUDIO, LECTURA Y REDACCIÓN	0 4 4																																				
COMPUTACIÓN	1 2 4																																				
CULTURA UNIVERSAL	1 0 2																																				
CIENCIA DE LA NUTRICIÓN	<table border="1"> <tr> <td>NUTRICIÓN NORMAL PEDIÁTRICA</td> <td>5 3 13</td> <td>TALLER DE DIETOCÁLCULO</td> <td>0 5 5</td> <td>DIETOTERAPIA DE LAS ALTERACIONES DIGESTIVAS</td> <td>4 2 10</td> <td>DIETOTERAPIA EN LAS ALTERACIONES SISTÉMICAS</td> <td>4 2 10</td> <td>NUTRICIÓN ENTERAL Y ENDOVENOSA</td> <td>3 2 8</td> </tr> <tr> <td>NUTRICIÓN DEL ADULTO Y ADULTO EN PLENITUD SANOS</td> <td>6 2 14</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>NUTRICIÓN EN INDIVIDUOS CON CAPACIDADES DIFERENTES</td> <td>2 2 6</td> </tr> </table>	NUTRICIÓN NORMAL PEDIÁTRICA	5 3 13	TALLER DE DIETOCÁLCULO	0 5 5	DIETOTERAPIA DE LAS ALTERACIONES DIGESTIVAS	4 2 10	DIETOTERAPIA EN LAS ALTERACIONES SISTÉMICAS	4 2 10	NUTRICIÓN ENTERAL Y ENDOVENOSA	3 2 8	NUTRICIÓN DEL ADULTO Y ADULTO EN PLENITUD SANOS	6 2 14							NUTRICIÓN EN INDIVIDUOS CON CAPACIDADES DIFERENTES	2 2 6																
NUTRICIÓN NORMAL PEDIÁTRICA	5 3 13	TALLER DE DIETOCÁLCULO	0 5 5	DIETOTERAPIA DE LAS ALTERACIONES DIGESTIVAS	4 2 10	DIETOTERAPIA EN LAS ALTERACIONES SISTÉMICAS	4 2 10	NUTRICIÓN ENTERAL Y ENDOVENOSA	3 2 8																												
NUTRICIÓN DEL ADULTO Y ADULTO EN PLENITUD SANOS	6 2 14							NUTRICIÓN EN INDIVIDUOS CON CAPACIDADES DIFERENTES	2 2 6																												
CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	<table border="1"> <tr> <td>PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS</td> <td>2 2 6</td> <td>BROMATOLOGÍA</td> <td>3 3 9</td> <td>MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</td> <td>4 2 10</td> <td>TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</td> <td>3 1 7</td> <td>TECNICAS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS PARA AUTOCONSUMO</td> <td>1 3 5</td> <td>TECNOLOGÍA E INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS</td> <td>3 4 10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS</td> <td>2 3 7</td> <td></td> <td></td> <td>DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS</td> <td>1 4 6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS</td> <td>2 2 6</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS	2 2 6	BROMATOLOGÍA	3 3 9	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	4 2 10	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	3 1 7	TECNICAS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS PARA AUTOCONSUMO	1 3 5	TECNOLOGÍA E INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS	3 4 10					CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	2 3 7			DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	1 4 6											MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	2 2 6		
PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS	2 2 6	BROMATOLOGÍA	3 3 9	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	4 2 10	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	3 1 7	TECNICAS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS PARA AUTOCONSUMO	1 3 5	TECNOLOGÍA E INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS	3 4 10																										
				CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	2 3 7			DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	1 4 6																												
								MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	2 2 6																												
CLÍNICA	<table border="1"> <tr> <td>TALLER DE ANTROPOMETRÍA</td> <td>0 6 6</td> <td>NUTRICIÓN Y DEPORTE</td> <td>2 2 6</td> <td>PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN</td> <td>3 2 8</td> <td>NUTRICIÓN CLÍNICA BASADA EN EVIDENCIAS</td> <td>1 4 6</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>SEMINARIO DE NUTRICIÓN</td> <td>0 7 7</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA</td> <td>2 2 6</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>TEMAS SELECTOS EN NUTRICIÓN CLÍNICA</td> <td>2 3 7</td> </tr> </table>	TALLER DE ANTROPOMETRÍA	0 6 6	NUTRICIÓN Y DEPORTE	2 2 6	PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	3 2 8	NUTRICIÓN CLÍNICA BASADA EN EVIDENCIAS	1 4 6							SEMINARIO DE NUTRICIÓN	0 7 7							NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA	2 2 6							TEMAS SELECTOS EN NUTRICIÓN CLÍNICA	2 3 7				
TALLER DE ANTROPOMETRÍA	0 6 6	NUTRICIÓN Y DEPORTE	2 2 6	PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	3 2 8	NUTRICIÓN CLÍNICA BASADA EN EVIDENCIAS	1 4 6																														
						SEMINARIO DE NUTRICIÓN	0 7 7																														
						NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA	2 2 6																														
						TEMAS SELECTOS EN NUTRICIÓN CLÍNICA	2 3 7																														
INVESTIGACIÓN	<table border="1"> <tr> <td>TEORÍA Y TÉCNICAS DEL CONOCIMIENTO</td> <td>0 3 3</td> <td>MÉTODOS CUALITATIVOS DE INVESTIGACIÓN</td> <td>0 3 3</td> <td>SEMINARIO DE TITULACIÓN</td> <td>3 3 9</td> </tr> <tr> <td>BIOESTADÍSTICA</td> <td>2 3 7</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	TEORÍA Y TÉCNICAS DEL CONOCIMIENTO	0 3 3	MÉTODOS CUALITATIVOS DE INVESTIGACIÓN	0 3 3	SEMINARIO DE TITULACIÓN	3 3 9	BIOESTADÍSTICA	2 3 7																												
TEORÍA Y TÉCNICAS DEL CONOCIMIENTO	0 3 3	MÉTODOS CUALITATIVOS DE INVESTIGACIÓN	0 3 3	SEMINARIO DE TITULACIÓN	3 3 9																																
BIOESTADÍSTICA	2 3 7																																				
ADMINISTRATIVA	<table border="1"> <tr> <td>CALIDAD</td> <td>0 2 2</td> <td>PROGRAMA EMPRENDEDOR</td> <td>2 0 4</td> <td>GESTIÓN Y NORMATIVIDAD EN EL ÁREA DE LA SALUD Y LA ALIMENTACIÓN</td> <td>2 2 6</td> <td>TEMAS SELECTOS DE ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN</td> <td>2 3 7</td> <td>ADMINISTRACIÓN APLICADA A LA ALIMENTACIÓN</td> <td>3 1 7</td> <td>ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA</td> <td>1 4 6</td> <td>PLANEACIÓN ESTRATÉGICA Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL</td> <td>0 2 2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>MERCADOTECNIA Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS</td> <td>2 2 6</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	CALIDAD	0 2 2	PROGRAMA EMPRENDEDOR	2 0 4	GESTIÓN Y NORMATIVIDAD EN EL ÁREA DE LA SALUD Y LA ALIMENTACIÓN	2 2 6	TEMAS SELECTOS DE ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	2 3 7	ADMINISTRACIÓN APLICADA A LA ALIMENTACIÓN	3 1 7	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	1 4 6	PLANEACIÓN ESTRATÉGICA Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL	0 2 2									MERCADOTECNIA Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS	2 2 6												
CALIDAD	0 2 2	PROGRAMA EMPRENDEDOR	2 0 4	GESTIÓN Y NORMATIVIDAD EN EL ÁREA DE LA SALUD Y LA ALIMENTACIÓN	2 2 6	TEMAS SELECTOS DE ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	2 3 7	ADMINISTRACIÓN APLICADA A LA ALIMENTACIÓN	3 1 7	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	1 4 6	PLANEACIÓN ESTRATÉGICA Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL	0 2 2																								
								MERCADOTECNIA Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS	2 2 6																												

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN 2003

CRÉDITOS TOTALES: 411 A 416

NUTRICIÓN COMUNITARIA	EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN	2 3 7	SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN	4 2 10	NUTRICIÓN COMUNITARIA	3 8 14	PROMOCIÓN A LA SALUD ENFOCADA A LA NUTRICIÓN	1 4 6	DIAGNÓSTICO DEL ESTADO DE NUTRICIÓN EN COMUNIDADES	1 4 6	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN COMUNITARIA	2 6 10	SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	2 2 6	TEMAS SELECTOS DE NUTRICIÓN COMUNITARIA 2 3 7
	MEDIOS MASIVOS DE COMUNICACIÓN EN NUTRICIÓN	1 2 4	COMUNICACIÓN FRENTE A GRUPOS	1 4 6	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	3 2 8	EPIDEMIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	4 2 10	ECONOMÍA Y POLÍTICA ALIMENTARIA	2 2 6					

SIMBOLOGÍA

9 ÁREAS CURRICULARES

HT= HORAS TEÓRICAS
HP= HORAS PRÁCTICAS
CR=CRÉDITOS

NÚCLEO BÁSICO OBLIGATORIAS CURSAR Y ACREDITAR 11 UA	24 HT 26 HP 74 CR
---	-------------------------

NÚCLEO SUSTANTIVO OBLIGATORIAS CURSAR Y ACREDITAR 22 UA	64 HT 57 HP 185 CR
---	--------------------------

NÚCLEO INTEGRAL OBLIGATORIAS CURSAR Y ACREDITAR 14 UA	32 HT 46 HP 110 CR
---	--------------------------

NÚCLEO INTEGRAL OPTATIVAS: LÍNEA DE ACENTUACIÓN NUTRICIÓN CLÍNICA

NÚCLEO INTEGRAL OPTATIVAS: LÍNEA DE ACENTUACIÓN NUTRICIÓN COMUNITARIA

NÚCLEO INTEGRAL OPTATIVAS: LÍNEA DE ACENTUACIÓN ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

ACREDITAR LAS UA NECESARIAS DE LA COMBINACIÓN DE LAS LÍNEAS DE ACENTUACIÓN PARA CUBRIR DE 42 A 47 CRÉDITOS.

TOTAL DEL NÚCLEO BÁSICO 11 UA PARA CUBRIR 74 CRÉDITOS

TOTAL DEL NÚCLEO SUSTANTIVO 22 UA PARA CUBRIR 185 CRÉDITOS
--

TOTAL DEL NÚCLEO INTEGRAL 14 UA PARA CUBRIR 132 A 137 CRÉDITOS
--

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS	47
UA OBLIGATORIAS	47
UA OPTATIVAS	47
UA A ACREDITAR	47
CRÉDITOS	411 A 416

EL NÚMERO DE UA OPTATIVAS, QUE VARIA DE ACUERDO A LA ELECCIÓN DEL ALUMNO.

