

RUTA CURRICULAR SUGERIDA

PRIMER SEMESTRE

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	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 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	

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 nutricio en ciclo de la vida
Cuidado alimentario nutricio en trastornos de conducta alimentario	CT	17	17	34	3	Proceso alimentario nutricio en ciclo de la vida
Dietas alternativas	CT	34	34	68	7	Dietética
Nutrición enteral y endovenosa	CT	34	34	68	7	Cuidado alimentario nutricio 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 nutricio	CT	34	34	68	7	Epidemiología del proceso alimentario nutricio.
Actualidades en salud	S	32	0	32	4	

ÁREAS DE FORMACION	TOTALES DE HORAS	TOTALES 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