

RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR UNA ASIGNATURA EN LÍNEA, DOS EN MODALIDAD SEMIPRESENCIAL, Y AL MENOS UNA ASIGNATURA EN INGLÉS.
TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PLAN 2010									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO	Clave: SLD1201 Anatomía Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,2,5,8,11	Clave: NUT2204 Anatomía y fisiología del aparato digestivo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,4,7,10	Clave: NUT2214 Evaluación del estado nutricional en la infancia y la adolescencia Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2,5	Clave: NUT2220 Nutrición del infante con patologías y en condiciones especiales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: NUT2214, NUT2221 Competencia: 1,2,3	Clave: NUT2227 Toxicología Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,4,7,10	Clave: NUT2211 Economía alimentaria Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 13,14,15,16	Clave: PSI2287 Psicología de la nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,2,4,5,7,8,10,11	Clave: NUT2216 Nutrición artificial Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3,6,9,12	315
	Clave: SLD1203 Biología Celular Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,4,7,10	Clave: NUT2209 Crecimiento y desarrollo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,2,4,5,7,8,10,11	Clave: SLD2205 Ecología humana Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,4,7	Clave: INT3230 Practicum 1 Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: NUT2214, NUT2221 Concurrente: NUT2217, NUT2220 Competencia: 2,5	Clave: INT3231 Practicum 2 Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: INT3230 Competencia: 3,6	Clave: INT3232 Practicum 3 Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: NUT2213, NUT2221 Concurrente: NUT2218, NUT2219 Competencia: 4,8,11	Clave: INT3233 Practicum 4 Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: INT3232 Competencia: 9,12	Clave: NUT2223 Políticas públicas en alimentación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,4,7,10,15,16	
	Clave: SLD1204 Bioquímica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,4,7,10	Clave: NUT2206 Bioquímica de la Nutrición Créditos: 9 Horas: 6 Pre-requisito: SLD1204 Competencia: 2,5,8,11	Clave: NUT2203 Análisis de alimentos Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,2,3,5,6,8,9,11,12	Clave: NUT2217 Nutrición del adolescente con patologías y en condiciones especiales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: NUT2214, NUT2221 Competencia: 4,5,6	Clave: NUT2215 Farmacología en nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3,6,9,12	Clave: NUT2218 Nutrición del adulto mayor con patologías y en condiciones especiales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: NUT2213, NUT2221 Competencia: 10,11,12	Clave: SLD2201 Administración en servicios de salud Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 13,14,16	Clave: SLD2203 Calidad en salud Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: SLD2201 Competencia: 2,5,8,11	
	Clave: NUT1202 Nutriología Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,4,7,10	Clave: NUT2208 Cálculo dietético Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3,6,9,12	Clave: NUT2221 Nutrición del individuo sano Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: NUT2208 Competencia: 1,4,7,10	Clave: NUT2210 Dietoterapia Créditos: 9 Horas: 6 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3,6,9,12	Clave: NUT2213 Evaluación del estado nutricional en el adulto y en el adulto mayor Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 8,11	Clave: NUT2219 Nutrición del adulto con patologías y en condiciones especiales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: NUT2213, NUT2221 Competencia: 7,8,9	Clave: ADM2228 Habilidades de liderazgo en ciencias de la salud Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 6,9,12	Clave: SLD2208 Formación de recursos humanos Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 13	
	Clave: NUT1201 Fisicoquímica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,4,7,10	Clave: SLD2202 Bioestadística Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 17	Clave: SLD2206 Epidemiología Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: SLD2202 Competencia: 1,2,4,5,7,8,10,11,15	Clave: NUT2212 Educación nutricional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,4,7,10,13,14,15,16	Clave: INV2214 Metodología de la investigación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: SLD2202 Competencia: 17	Clave: SLD2217 Sistemas de información en salud basados en evidencias Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: INV2214 Competencia: 2,5,8,11	Clave: SLD2216 Salud pública Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: SLD2206 Competencia: 1,4,7,10	Clave: SLD2204 Diseño y evaluación de proyectos sustentables Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: SLD2217 Competencia: 14,15, 16,17	
							En línea	Semipresencial	

RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR UNA ASIGNATURA EN LÍNEA, DOS EN MODALIDAD SEMIPRESENCIAL, Y AL MENOS UNA ASIGNATURA EN INGLÉS.
TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PLAN 2010									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
	Clave: SLD1202 Biofísica Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2,5,8,11	Clave: NUT2207 Bromatología Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,3,4,6,7,9,10,12	Clave: SLD2207 Fisiología general Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: SLD1202 Competencia: 1,2,4,5,7,8,10,11	Clave: DEN2211 Fisiopatología Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: SLD2207 Competencia: 2,5,8,11	Clave: NUT2225 Producción de alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 16,17	Clave: DER3256 Legislación en salud Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 13,14,16	Clave: NUT2202 Administración en servicios de alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 14,16	Clave: NUT2222 Nutrición poblacional Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,4,7,10,14,15,16	
		Clave: NUT2205 Antropología de la nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1,4,7,10,15	Clave: NUT2224 Preparación de alimentos Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 16	Clave: NUT2226 Selección y conservación de alimentos Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3,6,9,12		Clave: FIL2227 Ética de la salud Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM2202 Competencia: 2,5,8,11			
BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO (elige materias del catálogo de tu carrera que se muestra abajo)				Electiva I Créditos: 6	Electiva II Créditos: 6	Electiva III Créditos: 6			24
						Electiva IV Créditos: 6			
HUMANIDADES Debes cursar las materias HUM1201 y COM1202 en el primer semestre, las demás materias del bloque las puedes cursar cuando tú quieras, observando la seriación de las mismas.	Clave: HUM1201 Introducción a los estudios universitarios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia Anáhuac: 1	Clave: HUM2204 Historia del pensamiento Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1201 Competencia Anáhuac: 1	Clave: HUM2201 Antropología fundamental Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1201 Competencia Anáhuac: 1	Clave: HUM2202 Ética y bioética Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM2201 Competencia Anáhuac: 1	Clave: HUM2203 Historia de occidente Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM2204 Competencia Anáhuac: 1		Clave: HUM2205 Persona y trascendencia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM2202 Competencia Anáhuac: 1	Clave: FIL2202 Responsabilidad social Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia Anáhuac: 1	48
	Clave: COM1201 Habilidades de comunicación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia Anáhuac: 1								
ESTUDIOS GENERALES Puedes elegir asignaturas de 6 créditos o talleres de 3 créditos de la oferta institucional vigente	Para cubrir el Bloque electivo Anáhuac puedes elegir asignaturas de 6 créditos o talleres de 3 créditos	Electiva I Créditos: 3 Competencia Anáhuac: 2		Electiva II Créditos: 3 Competencia Anáhuac: 2	Electiva III Créditos: 3 Competencia Anáhuac: 2	Electiva IV Créditos: 3 Competencia Anáhuac: 2	Electiva V Créditos: 3 Competencia Anáhuac: 2		15
Créditos	54	55	55	60	52	51	39	36	402
Materias	8	9	8	9	9	10	8	7	60
Créditos totales (Bloque Profesional, Bloque Profesional Electivo, Humanidades, Estudios Generales)									
402									



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR UNA ASIGNATURA EN LÍNEA, DOS EN MODALIDAD SEMIPRESENCIAL, Y AL MENOS UNA ASIGNATURA EN INGLÉS.
TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PLAN 2010									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PLAN 2010									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos

A continuación se muestran las materias del **BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO DE TU CARRERA**, entre las cuales puedes seleccionar las materias que desees cursar

CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, diploma Desarrollo y Bioseguridad Alimentaria		Clave: NUT2233 Alimentos funcionales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3,6,9,12	Clave: NUT2236 Biotecnología alimentaria Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3,6,9,12	Clave: NUT2234 Seguridad alimentaria nutricional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 14,15,16		Clave: INV2215 Desarrollo de proyectos de investigación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INV2214 Competencia: 17			24
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, otras asignaturas de Nutrición		Clave: NUT2229 Nutrición y deportes Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3,6,9,12	Clave: NUT2230 Nutrición y salud bucal Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3,6,9,12	Clave: SLD2209 Genómica y proteómica Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: SLD1204 Competencia: 17	Clave: NUT2232 Tópicos selectos de bioquímica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: SLD1204 Competencia: 17	Clave: SLD2215 Pediatría Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: NUT2214 Concurrente: NUT2220 Competencia: 1	Clave: NUT2237 Nutrición integrada Créditos: 12 Horas: 6 Pre-requisito: DEN2211 Competencia: 3,6,9,12,13,14,15,16,17	Clave: NUT2228 Farmaconutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: NUT2215 Competencia: 3,9,12	
						Clave: SLD2213 Medicina interna Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: SLD2215 Concurrente: NUT2217, NUT2219 Competencia: 1,4,7,10	Clave: SLD2210 Geriatría Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: SLD2213 Concurrente: NUT2218 Competencia: 10	Clave: NUT2231 Práctica nutricional avanzada Créditos: 12 Horas: 6 Pre-requisito: INT3233 Competencia: 17	
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Temas Selectos		Clave: CUL2216 Temas selectos de ciencia y cultura Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno	Clave: SLD2218 Temas selectos de ciencias de la salud Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno	Clave: NUT2238 Temas selectos de nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno	Clave: HUM2217 Temas selectos universitarios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno				

Competencias Anáhuac

1. Reconoce y opta por la verdad como característica de una razón abierta a la realidad y a la verdad del hombre en todas las dimensiones: cuerpo – alma, inteligencia, voluntad, afectividad, intersubjetividad, historicidad, libertad, responsabilidad, conciencia, moralidad y apertura a la trascendencia.
2. Establece relaciones interpersonales que favorecen el trabajo en equipo y el desarrollo de su liderazgo de servicio, de una forma empática y respetuosa en diferentes ambientes sociales y culturales
3. Elabora y transmite mensajes escritos y orales de forma correcta, estructurada, clara y eficaz tanto en la lengua materna como en lengua extranjera, respetando los aspectos culturales asociados a ellas.

Competencias profesionales

1. Promueve la salud y previene la enfermedad, ofreciendo programas de educación individual y colectiva que fomenten la óptima alimentación en la población infantil: sana, enferma y en condiciones especiales, así como el conocimiento de los padres y cuidadores vinculados con la misma.
2. Diagnostica el estado nutricional de la población infantil, sana, enferma y en condiciones especiales, empleando tanto instrumentos tradicionales como la tecnología innovadora, que le permitan niveles óptimos de precisión y economía.
3. Ofrece tratamiento y rehabilitación individual y colectiva, mediante planes de alimentación que respondan a las características de la población infantil: sana, enferma y en condiciones especiales, que consideren los resultados de la investigación clínica y se caractericen por su empatía e identificación con el
4. Promueve la salud y previene la enfermedad, ofreciendo programas de educación individual y colectiva que fomenten la óptima alimentación en la población adolescente: sana, enferma y en condiciones especiales, sensibilizándoles acerca de la importancia del estado nutricional sano con relación a los cambios
5. Diagnostica el estado nutricional de la población adolescente: sana, enferma y en condiciones especiales, empleando tanto instrumentos tradicionales como tecnología innovadora que le permitan alcanzar niveles óptimos de precisión y economía.
6. Ofrece tratamiento y rehabilitación individual y colectiva, mediante planes de alimentación que correspondan a las necesidades de la población adolescente: sana, enferma y en condiciones especiales, que consideren los resultados de la investigación clínica y se caractericen por su empatía e identificación con el paciente, así como por su trabajo multidisciplinario.
7. Promueve la salud y previene la enfermedad, ofreciendo programas de educación individual y colectiva que fomenten la óptima alimentación en la población adulta: sana, enferma y en condiciones especiales, de manera que se minimicen las enfermedades existentes asociadas al estado nutricional de esta etapa de desarrollo con relación a los cambios biológicos, físicos y psicológicos que la caracterizan.
8. Diagnostica el estado nutricional de la población adulta: sana, enferma y en condiciones especiales, empleando tanto instrumentos tradicionales como tecnología innovadora que le permitan alcanzar niveles óptimos de precisión y economía.
9. Ofrece tratamiento y rehabilitación individual y colectiva, estableciendo planes de alimentación acordes con las características de la población adulta: sana, enferma y en condiciones especiales, que consideren los resultados de la investigación clínica, y se caractericen por su empatía e identificación con el
10. Promueve la salud y previene la enfermedad, ofreciendo programas de educación individual y colectiva que fomenten la óptima alimentación en la población adulta mayor: sana, enferma y en condiciones especiales, sensibilizándoles acerca de la importancia del estado nutricional sano en esta etapa del desarrollo con relación a los cambios biológicos, físicos y psicológicos que la caracterizan.
11. Diagnostica el estado nutricional de la población adulta mayor: sana, enferma y en condiciones especiales, empleando tanto instrumentos tradicionales como tecnología innovadora que le permitan alcanzar niveles óptimos de precisión y economía.
12. Ofrece tratamiento y rehabilitación individual y colectiva, mediante planes de alimentación que correspondan a las necesidades de la población adulta mayor: sana, enferma y en condiciones especiales, que consideren los resultados de la investigación clínica y se caractericen por su empatía e identificación con el paciente, así como por su trabajo multidisciplinario.
13. Desarrolla planes, programas y forma recursos humanos con la intención de acercar el conocimiento nutricional al mayor número de personas, a nivel formal e informal, y a través de acciones directas o por medio de promotores que favorezcan la formación de formadores y el bienestar social.
14. Administra programas de alimentación y nutrición y desarrolla las capacidades indispensables para el control, el seguimiento y la evaluación, lo que se ve reflejado en la aplicación de los programas independientemente del ámbito laboral al que se insertan.
15. Propone políticas alimentarias que consideren honesta y prioritariamente el beneficio de la población en su contexto, que sean eficaces, y eficientes, bajo una perspectiva de mejora continua.
16. Propone y administra programas y servicios de alimentación que conlleven la planeación, dirección y evaluación, y que aseguren los estándares de calidad establecidos en la normatividad oficial.
17. Desarrolla investigación en nutrición aplicada, que impacte en el beneficio de la sociedad y que, con un enfoque científico se difunda en publicaciones tanto nacionales como internacionales y/o en eventos académicos.



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR UNA ASIGNATURA EN LÍNEA, DOS EN MODALIDAD SEMIPRESENCIAL, Y AL MENOS UNA ASIGNATURA EN INGLÉS.
TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PLAN 2010									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos

Última revisión 9/03/12
ÚLTIMA FECHA DE REVISIÓN: 9 febrero 2016