



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA 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 2016											
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos		
BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO	Clave: SLD1301 Anatomía Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT1305 Anatomía y fisiología del aparato digestivo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: SLD1307 Fisiología general Créditos: 10 Horas: 6 Pre-requisito: NUT1305 (Anatomía y fisiología del aparato digestivo) Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: DEN2301 Fisiopatología Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: SLD1307 (Fisiología general) Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3307 Planeación y diseño de menús Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	ENFOQUE REGIONAL Clave: NUT3306 Educación nutricional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	ENFOQUE REGIONAL Clave: NUT4303 Nutrición poblacional Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	MATERIA EN INGLÉS Clave: INT4388 Practicum III: Nutrición integrada especializada Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: INT4387 (Practicum II: Nutrición integrada en el individuo con patologías) Concurrente: Ninguno Competencia: 8 y 10	Clave: INT4388	311	
	Clave: SLD1303 Bioestadística Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT2306 Comunicación nutriólogo - paciente Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4 y 7	Clave: NUT2308 Evaluación del estado de nutrición 1 Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT2309 Evaluación del estado de nutrición 2 Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: NUT2308 (Evaluación del estado de nutrición) Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: SOC2305 Responsabilidad social y sustentabilidad Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM2301 (Ética) Concurrente: Ninguno Competencia: 2 y 10	MATERIA EN LÍNEA Clave: NUT3303 Nutrición artificial Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: INT4387 Practicum II: Nutrición integrada en el individuo con patologías Créditos: 12 Horas: 120 Pre-requisito: NUT3305 / NUT3304 / INT3341 (Nutrición) Concurrente: Ninguno Competencia: 8	Clave: NUT4302 Economía alimentaria Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9	Clave: NUT4302		
	Clave: NUT1304 Nutriólogía Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: SLD1308 Epidemiología y salud pública Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: SLD1303 (Bioestadística) Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: NUT2310 Nutrición en el individuo sano Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: NUT1306 (Cálculo dietético) Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: SLD2307 Sistemas de información en salud basados en evidencias Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: SLD1308 (Epidemiología y salud pública) Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: INV2305 Metodología de la investigación para la salud Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: SLD1308 (Epidemiología y salud pública) Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3304 Nutrición del adulto en condiciones especiales Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: NUT2310/NUT2309 (Nutrición en el individuo sano / Nutrición en el individuo sano / Nutrición en el individuo sano / Nutrición en el individuo sano) Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: ADM4348 Gestión y dirección en servicios de salud Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: NUT3304 (Legislación alimentaria) Concurrente: Ninguno Competencia: 9	Clave: SLD4303 Calidad y seguridad del paciente en ciencias de la salud Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 8	Clave: SLD4303		
	Clave: NUT1307 Crecimiento y desarrollo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT 1306 Cálculo dietético Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT2305 Bioquímica de la nutrición Créditos: 9 Horas: 60 Pre-requisito: SLD1306 (Bioquímica) Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT2307 Dietoterapia Créditos: 9 Horas: 6 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: INT3341 Practicum I: Nutrición integrada en el individuo sano Créditos: 12 Horas: 12 Pre-requisito: NUT2310 / NUT2309 (Nutrición en el individuo sano / Evaluación del estado de nutrición 2) Concurrente: Ninguno Competencia: 8	Clave: NUT2311 Nutrigenómica y metabolómica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT4301 Gestión de servicios de alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9 y 10	Clave: DER3342 Legislación alimentaria Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9 y 10	Clave: DER3342		
	Clave: NUT1312 Química orgánica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: SLD1306 Bioquímica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT2301 Preparación de alimentos Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9	Clave: PSI3308 Psicología de la nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3305 Nutrición del niño en condiciones especiales Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: NUT2310 (Nutrición en el individuo sano) Concurrente: Ninguno Competencia: 7	MATERIA EN INGLÉS Clave: NUT3301 Alimentos funcionales Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: ADM2302 Emprendimiento e innovación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4 y 10	Clave: NUT4304 Políticas públicas en alimentación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 8, 9 y 10	Clave: NUT4304		
	Clave: SLD1305 Biología celular Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT1302 Bromatología Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT2303 Análisis de alimentos Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT2312 Selección y conservación de alimentos Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT2304 Farmacología en nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7						
		Clave: NUT1303 Microbiología de alimentos en nutrición Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5		Clave: NUT2302 Toxicología Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5							
	BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO (elige 4 materias del catálogo de tu carrera, se enlistan abajo)						Electiva Bloque Profesional 1 Créditos: 6	Electiva Bloque Profesional 2 Créditos: 6	Electiva Bloque Profesional 3 Créditos: 6 Electiva Bloque Profesional 4 Créditos: 6		24
	BLOQUE ANÁHUAC (HUMANIDADES)	Clave: HUM1303 Ser universitario Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1	Clave: HUM1302 Persona y sentido de vida Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1303 (Ser universitario) Competencia: 3	Clave: HUM2301 Ética Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: HUM1302 (Persona y sentido de vida) Competencia: 2	Clave: HUM3301 Humanismo clásico y contemporáneo Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: 110 créditos Competencia: 1	Clave: HUM2302 Persona y trascendencia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1302 (Persona y sentido de vida) Competencia: 3	Clave: LDR3301 Liderazgo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3 y 4				42
	BLOQUE ELECTIVO DE ESTUDIOS GENERALES Puedes elegir 2 asignaturas de 6 créditos c/u y 3 talleres o actividades de 3 créditos c/u)		Asignatura electiva libre 1 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC	Taller o actividad electiva 1 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC	Taller o actividad electiva 3 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC				Asignatura electiva libre 2 Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC		21
			Taller o actividad electiva 2 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC								



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA 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 2016									
AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
Créditos	45	50	56	52	51	51	51	42	398
Materias	7	8	7	8	8	8	8	8	62
Créditos totales (Bloque Profesional, Bloque Profesional Electivo, Bloque Anáhuac [Humanidades], Bloque Electivo de Estudios Generales)									398

A continuación se muestran las materias del bloque profesional electivo entre las cuales puedes seleccionar las materias que desees cursar

CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, asignaturas electivas profesionalizantes de la propia licenciatura:	Clave: NUT3308 Antropología de la nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: NUT3302 Biotecnología alimentaria Créditos: 6 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT3309 Inmunonutrición Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3310 Nutrición en las psicopatologías Créditos: 6 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3311 Nutrición y deportes Créditos: 7 Horas: 3 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3312 Práctica nutricional avanzada Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: INT3341 Practicum I: Nutrición integrada en el individuo sano Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3313 Seguridad alimentaria nutricional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT1310 Temas selectos de nutrición Créditos: 6 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno	
	Clave: NUT1311 Tópicos selectos de bioquímica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: NUT2305 Bioquímica de la nutrición Concurrente: Ninguno Competencia: 7								
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Asignaturas profesionalizantes impartidas en otras carreras de la propia división académica:	Clave: TERF1301 Anatomía músculo esquelética Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: SLD1301 Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: TERF2301 Biomecánica Créditos: 6 Horas: 1.5 Pre-requisito: TERF1301 Anatomía músculo esquelética Concurrente: Ninguno Competencia: 8	Clave: TERF2307 Fisiología del ejercicio Créditos: 9 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: MED4301 Diseño experimental Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: SLD1302 Temas selectos de ciencias de la salud Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno				
	Clave: INV3304 Bases de la investigación clínica Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: INV3310 Desarrollo de proyectos de investigación Créditos: 6 Horas: 1.5 Pre-requisito: INV2305 Metodología de investigación para la salud Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: INV3305 Investigación integrada en ciencias de la salud Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: INV3306 Manejo de animales de laboratorio Créditos: 3 Horas: 0 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: INV3307 Metodología de investigación clínica Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7				
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Asignaturas profesionalizantes impartidas en otras carreras de otra división académica:	Clave: CUL1301 Temas selectos de ciencia y cultura Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno	Clave: HUM1301 Temas selectos universitarios Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno							
	Clave: NUT3306 Educación nutricional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3307 Planeación y diseño de menús Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT1308 Regional A: Nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno	Clave: NUT1309 Regional B: Nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno					

Competencias

1. Reconoce la verdad como fin de la inteligencia y opta por ella como garantía de acierto en la acción.
2. Aplica principios éticos en su desempeño profesional y en sus relaciones interpersonales.
3. Busca el sentido trascendente de la vida y el desarrollo del liderazgo para el servicio a los demás.
4. Se comunica con eficacia y corrección, con libertad y responsabilidad, en lengua materna y extranjera.
5. Aplica métodos y tecnología científica, con programas y equipos de nutrición especializados para el análisis de alimentos, diagnóstico nutricional y poblacional, que garanticen una correcta evaluación en la alimentación y nutrición de los individuos
6. Realiza investigación básica y aplicada sobre nutrición clínica y alimentaria, con el fin de evaluar el valor nutricional de los alimentos, el estado nutricional de los individuos y sus condiciones culturales y sociales.
7. Previene, promueve y soluciona problemas asociados a una nutrición inadecuada, con el fin de contribuir al mejoramiento de las condiciones de salud en nutrición de la población.
8. Colabora y participa en proyectos interdisciplinarios para el diagnóstico, tratamiento, control y rehabilitación nutricional, que mejoren la salud de los individuos y de la población.
9. Diseña productos alimentarios y brinda atención especializada para el desarrollo de políticas y/o estrategias de nutrición, en organizaciones, empresas o asociaciones que beneficien a las personas y la sociedad productiva.
10. Dirige y gestiona programas y políticas de nutrición y alimentación que favorezcan el bienestar y calidad de vida, en beneficio de la sociedad.

Áreas de conocimiento

- BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO
- BLOQUE ANÁHUAC (HUMANIDADES)
- BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO
- BLOQUE ELECTIVO DE ESTUDIOS GENERALES