

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 2021										
ÁREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos	
BLOQUE PROFESIONAL	Clave: SLD1401 Anatomía Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 2	Clave: NUT1405 Anatomía y fisiología del aparato digestivo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 2	Clave: NUT2401 Evaluación del estado de nutrición Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 2	Clave: INV1408 Bases de la investigación para la salud En línea Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: NUT3402 Farmacología en nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: INV3404 Desarrollo de proyectos de investigación Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: INV1408 (Bases de la investigación para la salud) Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT4401 Nutrición y sustentabilidad En inglés Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: ADM4403 Gestión y dirección de servicios de salud Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5		
	Clave: SLD1411 Bases de biología Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 3	Clave: SLD1405 Fisiología Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT2402 Fisiopatología en la nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: SLD1405 (Fisiología) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT2408 Nutrición poblacional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: INT3411 Practicum I: Nutrición en las etapas de la vida Créditos: 12 Horas: 12 Pre-requisito: NUT2407 (Dietoterapia) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: INT3414 Practicum II: Nutrición en condiciones especiales Créditos: 12 Horas: 12 Pre-requisito: INT3411 (Practicum I: Nutrición en las etapas de la vida) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT2410 Nutrimarketing En línea En inglés Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: INT4476 Practicum III: Nutrición en el campo profesional Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: INT3414 (Practicum II: Nutrición en condiciones especiales) Concurrente: Ninguno Competencia: 5		
	Clave: NUT1402 Crecimiento y desarrollo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT1404 Cálculo dietético Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 3	Clave: NUT2403 Nutrición en el individuo sano Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: NUT1404 (Cálculo dietético) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT2407 Dietoterapia Créditos: 9 Horas: 6 Pre-requisito: NUT1404/ NUT2403/ NUT2401 Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT3401 Nutrición de la persona en condiciones especiales Créditos: 12 Horas: 6 Pre-requisito: NUT2407 (Dietoterapia) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT3405 Gastronomía local Regional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT4403 Nutrigenética Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3	Clave: NUT4407 Alimentos funcionales En inglés Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 3		
	Clave: NUT1401 Nutriología Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 3	Clave: NUT1407 Microbiología de alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT2404 Preparación de los alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT3403 Educación nutricional Regional Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Diploma profesional universitario (MINOR) Electiva Profesional Créditos: 6 Horas: 3	Clave: NUT3407 Gestión en servicios de alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT4406 Inmunonutrición Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 3	Clave: NUT4405 Legislación en salud y en alimentos Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4		
	Clave: SLD1403 Probabilidad y estadística para la salud Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: SLD2401 Epidemiología y salud pública Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: SLD1403 (Probabilidad y estadística para la salud) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: SLD2402 Comunicación, calidad y seguridad del paciente En línea Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 3	Clave: NUT2405 Toxicología de los alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT2409 Nutrición y deporte Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 3	Clave: NUT3404 Nutrición en competencias deportivas Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: NUT2409 (Nutrición y deporte) Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 3	Clave: NUT4402 Nutrición artificial Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT4408 Ciencias ómicas y nutrición Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3		
	Clave: NUT1403 Bases de química orgánica Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 3	Clave: QUI1406 Bioquímica general Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: NUT1403 (Bases de química orgánica) Concurrente: Ninguno Competencia: 2, 3	Clave: SLD2404 Bioquímica de la nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: QUI1406 (Bioquímica general) Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Diploma profesional universitario (MINOR) Electiva Profesional Créditos: 6 Horas: 3		Clave: PSI2418 Psicología de la nutrición Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 2	Diploma profesional universitario (MINOR) Electiva Profesional Créditos: 6 Horas: 3	Diploma profesional universitario (MINOR) Electiva Profesional Créditos: 6 Horas: 3		
		Clave: NUT1406 Bromatología y análisis de los alimentos Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4		Clave: NUT2411 Tecnología de los alimentos Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: NUT1406 (Bromatología y análisis de los alimentos) Concurrente: Ninguno Competencia: 4		Clave: NUT3406 Bioética aplicada en la nutrición En línea En inglés Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: HUM1404 (Ética) Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 2	Clave: NUT4404 Políticas públicas y economía alimentaria En línea En inglés Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: NUT4409 Tópicos avanzados de nutrición Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 3		
						Clave: NUT3408 Planeación y diseño de menús En línea Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 4	Clave: CUL1411 Formación universitaria A Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 2			
							Clave: CUL1412 Formación universitaria B Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 1, 2			



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS CINCO ASIGNATURAS TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS CINCO EN IDIOMA INGLÉS.**

TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE BLOQUE ANÁHUAC 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 2021									
ÁREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
BLOQUE ANÁHUAC	Clave: HUM1401 Ser universitario Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 2, 3		Clave: LDR1401 Liderazgo y desarrollo personal RUTA L-E Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1, 2		Clave: HUM1403 Persona y trascendencia Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1402 (Antropología fundamental) Competencia: 1, 2	Clave: LDR2401 Liderazgo y equipos de alto desempeño RUTA L-E Créditos: 3 Horas: 3 Pre-requisito: LDR1401 (Liderazgo y desarrollo personal) Competencia: 5	Asignatura Electiva Anáhuac Créditos: 6 Competencia:	Asignatura Electiva Anáhuac Créditos: 6 Competencia:	54
		Clave: HUM1402 Antropología fundamental Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1401 (Ser universitario) Competencia: 1, 2	Clave: HUM1404 Ética Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: HUM1402 (Antropología fundamental) Competencia: 3	Clave: HUM1405 Humanismo clásico y contemporáneo Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1404 (Ética) Competencia: 2, 3					
BLOQUE INTERDISCIPLINARIO	Taller o actividad electiva Créditos: 3 Horas: 1.5	Taller o actividad electiva Créditos: 3 Horas: 1.5		Clave: EMP1401 Habilidades para el emprendimiento RUTA L-E Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: LDR1401 (Liderazgo y desarrollo personal) Competencia: 2, 3, 5	Clave: EMP1402 Emprendimiento e Innovación RUTA L-E Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: EMP1401 (Habilidades para el emprendimiento) Competencia: 5		Asignatura Electiva Interdisciplinaria Créditos: 6 Horas: 3	Clave: SOC3401 Responsabilidad social y sustentabilidad En línea Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1404 (Ética) Competencia: 2, 3	42
				Taller o actividad electiva Créditos: 3 Horas: 1.5			Asignatura Electiva Interdisciplinaria Créditos: 6 Horas: 3		
							Asignatura Electiva Interdisciplinaria Créditos: 6 Horas: 3		
Créditos	45	51	54	54	54	51	48	54	411
Materias	8	9	8	10	7	9	11	11	73
Créditos totales Bloque Profesional, Bloque Anáhuac, Bloque Interdisciplinario.									411

***Consulta la oferta de materias en inglés con tu Coordinador Académico**

Requisitos que debes cumplir durante tu carrera:

- ✓ Acreditar **Habilidades Universitarias para la Comunicación, HUCO (ESP0401)**. Te sugerimos cursar y acreditar esta materia en **primer o segundo semestre**. En tu carta de admisión se te informó si debes cursarla.
- ✓ **Programa de Competencias Digitales Anáhuac**. Te sugerimos inscribirte desde el **primer semestre** de tu carrera.
- ✓ Acreditar el idioma **Inglés** durante los **primeros semestres** de tu carrera.

Competencias profesionales

- Desarrollo humano. Reflexiona críticamente sobre la importancia y trascendencia de la nutrición y del profesional de la nutrición en la vida de las personas y la sociedad, a partir de una formación universitaria inspirada en el humanismo cristiano y del marco legal propio, para tomar decisiones verdaderas y éticas, y así comprometerse con la actualización profesional continua, que lo guíen en el desarrollo integral de su persona y en el servicio a la comunidad.
- Habilidades de comunicación. Comunica de forma libre, eficaz, responsable y con apego a la ética profesional, el valor de la nutrición a través de la lengua materna (español) y extranjera (inglés), así como de los medios de comunicación digital, para promover la salud, prevenir, diagnosticar y tratar la enfermedad en relación con el estado de nutrición de las personas y/o la comunidad.
- Pensamiento crítico. Investiga y evalúa -con ética profesional, fundamentación teórica y evidencia científica, perspectiva crítica, interdisciplinaria e intercultural y con apoyo de recursos tecnológicos actuales, - los conocimientos, procesos, modelos, teorías y fenómenos que interactúan con la nutrición y la alimentación, en entornos diversos, para lograr una mejor comprensión de la realidad y poder asumir retos, innovar y proponer soluciones a los principales problemas de nutrición y alimentación en México.
- Competitividad profesional. Previene y/o soluciona colaborativamente problemas relacionados con la nutrición clínica, nutrición poblacional, nutrición deportiva, con la tecnología alimentaria, con servicios de alimentos y con la investigación sobre nutrición, utilizando sus conocimientos, habilidades, técnicas basadas en evidencia científica, así como los valores y actitudes profesionales para contribuir éticamente a la salud y el bienestar de la persona, de la comunidad y sus entornos, en un mundo globalizado.
- Liderazgo y emprendimiento: Diseña, gestiona y/o emprende proyectos en el aula y en escenarios profesionales con equipos multi y transdisciplinarios y con enfoque intercultural en las áreas de la nutrición clínica, nutrición poblacional, nutrición deportiva, tecnología alimentaria, servicios de alimentos e investigación, ejerciendo un liderazgo colaborativo con responsabilidad social, innovación y vanguardia tecnológica, para contribuir al desarrollo integral de las personas y al bien común.

Áreas de conocimiento

Nutrición clínica
Nutrición de grupos de riesgo
Administración de servicios de alimentos
Regional
En línea
En inglés
RUTA L-E (Liderazgo-Emprendimiento)