



ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA							
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR	Prerreq
18875	Aplicación Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica
18872	Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Nutrición Clínica
TOTAL			34	306	340	24	

ORIENTACIÓN EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS							
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR	Prerreq
18871	Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos
18870	Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos
TOTAL			34	306	340	24	

ORIENTACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL							
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR	Prerreq
18875	Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional
18874	Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional
TOTAL			34	306	340	24	

ORIENTACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS							
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR	Prerreq
18869	Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos
18868	Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12	Simultánea a Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos
TOTAL			34	306	340	24	

Área de formación optativa abierta								
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR	Prerreq	Ciclo*
18824	Gestión Educativa	CT	20	12	32	4		3
18727	Habilidades Gerenciales	CT	16	16	32	3		2
18639	Propiedad Intelectual	CT	20	12	32	4		2
18876	Evaluación Sensorial de Alimentos	CL	32	32	64	6		3
18877	Gastronomía Nacional e Internacional	CL	16	16	32	3		4
18746	Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio	CT	48	16	64	7		3
18878	Producción de Alimentos para el Autoconsumo	CL	32	32	64	6		4
18879	Alimentación y Nutrición en el Adulto Mayor	CT	34	34	68	7	18842	4
18880	Cuidado Alimentario Nutricio en Trastornos de Conducta Alimentaria	CT	17	17	34	3	18842	4
18881	Diets Alternativas	CT	34	34	68	7	18845	5
18882	Nutrición Enteral y Endovenosa	CT	34	34	68	7	18855	6
18883	Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico Degenerativas	CT	34	34	68	7		6
18884	Respuesta Inmune y Nutrición	CT	34	34	68	7		3
18885	Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	18851	5
18638	Actualidades en Salud	S	32	0	32	4		2
18835	Sexualidad Humana	CT	32	16	48	5		2

ÁREAS DE FORMACIÓN DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Áreas de Formación	Créditos	%
Área de Formación Básica Común	55	15
Área de Formación Básica Particular Obligatoria	288	75
Área de Formación Especializante Selectiva	24	6
Área de Formación Optativa Abierta	15	4
Número mínimo total de créditos para optar por el título:	382	100

Área de formación básico común obligatoria							
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR	Prerreq.
18548	Bioética y Universidad	CT	48	16	64	7	
18549	Sociedad y Salud	CT	26	22	48	4	
18547	Comunicación y Tecnologías de la Información	CT	16	16	32	3	
18735	Fundamentos de Anatomía	CL	80	16	96	12	
18550	Metodología de la Investigación	CT	48	16	64	7	
18675	Bioquímica Humana	CL	80	16	96	12	
18828	Biología Molecular	CL	64	16	80	10	18675
TOTAL			362	118	480	55	

Área de formación básico particular obligatoria							
Clave	Unidad de Aprendizaje	Tipo	Horas Teoría	Horas práctica	Horas totales	CR	Prerreq.
18829	Alimentación y Salud Pública	CT	51	17	68	8	
18830	Prácticas en Actividades Físicas	CT	17	17	34	3	
18831	Historia y Epistemología de la Nutriología	S	8	8	16	2	
18832	Economía y Política Alimentaria	CT	51	17	68	8	
18833	Fisiología Humana	C	130	40	170	20	18675
18834	Bioquímica de los Alimentos	CL	34	34	68	7	18675
18835	Evaluación del Estado Nutricio	CL	51	51	102	10	18831
18836	Cálculo Dietético y Planeación de Menús	CL	17	51	68	5	18831
18837	Inocuidad de los Alimentos	CT	17	51	68	5	18834
18838	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Salud	CT	17	51	68	5	18547
18839	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición	S	17	51	68	5	18550
18840	Selección y Preparación de Alimentos	CL	17	51	68	5	18836
18841	Fisiopatología y Nutrición	CT	34	34	68	7	18833
18842	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	CT	34	34	68	7	18836
18843	Socio-Antropología de la Alimentación	CT	34	34	68	7	18549
18844	Bromatología	CL	17	51	68	5	18834
18845	Dietética	CT	34	34	68	7	18836
18846	Protocolo de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	18839
18847	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	CT	17	17	34	3	18842
18854	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	CT	51	51	102	10	18840
18849	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	CT	34	34	68	7	18842
18850	Nutrigenética y Nutrigenómica	CT	51	17	68	8	18828
18851	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	18829
18852	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones	CT	51	51	102	10	18863
18853	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5	18846
18854	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	CT	51	51	102	10	18840
18855	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	CT	51	51	102	10	18842
18726	Proyecto de Vida	CT	20	12	32	4	
18858	Prevención y Terapéutica con Alimentos	CT	17	17	34	3	18841
18859	Comunicación Científica en Nutrición	S	17	51	68	5	18853
18860	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales	CT	17	51	68	5	18852
18861	Gestión de Proyectos Productivos Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones	CT	17	51	68	5	18848
18862	Producción y Disponibilidad de Alimentos	CT	17	51	68	5	18838
18863	Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos	CT	17	51	68	5	18832
18864	Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	
18865	Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12	



RUTA SUGERIDA PARA LOS ALUMNOS

PRIMER CICLO						
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR Prerreq.
I8829	Alimentación y Salud Pública	CT	51	17	68	8
I8548	Bioética y Universidad	CT	48	16	64	7
I8675	Bioquímica Humana	CL	80	16	96	12
I8547	Comunicación y Tecnologías de la Información	CT	16	16	32	3
I8832	Economía y Política Alimentaria	CT	51	17	68	8
I8735	Fundamentos de Anatomía	CL	80	16	96	12
I8831	Historia y Epistemología de la Nutriología	S	8	8	16	2
I8830	Prácticas en Actividades Físicas	CT	17	17	34	3
I8549	Sociedad y Salud	CT	26	22	48	4
TOTAL			377	145	522	59

SEGUNDO CICLO						
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR Prerreq.
I8828	Biología Molecular	CL	64	16	80	10 I8675
I8834	Bioquímica de los Alimentos	CL	34	34	68	7 I8675
I8836	Cálculo Dietético y Planeación de Menús	CL	17	51	68	5 I8831
I8835	Evaluación del Estado Nutricio	CL	51	51	102	10 I8831
I8833	Fisiología Humana	C	130	40	170	20 I8675
I8550	Metodología de la Investigación	CT	48	16	64	7
TOTAL			344	208	552	59

TERCER CICLO						
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR Prerreq.
I8838	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Salud	CT	17	51	68	5 I8547
I8841	Fisiopatología y Nutrición	CT	34	34	68	7 I8833
I8839	Fundamentación de un Proyecto en Nutrición	S	17	51	68	5 I8550
I8837	Inocuidad de los Alimentos	CT	17	51	68	5 I8834
I8842	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	CT	34	34	68	7 I8836
I8863	Producción y Disponibilidad de Alimentos	CT	17	51	68	5 I8832
I8840	Selección y Preparación de Alimentos	CL	17	51	68	5 I8836
I8843	Socio-Antropología de la Alimentación	CT	34	34	68	7 I8549
TOTAL			187	357	544	46

CUARTO CICLO						
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR Prerreq.
I8847	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	CT	17	17	34	3 I8842
I8844	Bromatología	CL	17	51	68	5 I8834
I8849	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	CT	34	34	68	7 I8842
I8845	Dietética	CT	34	34	68	7 I8836
I8851	Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7 I8829
I8848	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	CT	51	51	102	10 I8840
I8850	Nutrigenética y Nutrigenómica	CT	51	17	68	8 I8828
I8846	Protocolo de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5 I8839
TOTAL			255	289	544	52

QUINTO CICLO						
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR Prerreq.
I8853	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en Nutrición	S	17	51	68	5 I8846
I8855	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	CT	51	51	102	10 I8842
I8856	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	CT	34	34	68	7 I8848
I8854	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	CT	51	51	102	10 I8840
I8852	Tecnología Alimentaria Apropriada a Poblaciones	CT	51	51	102	10 I8863
TOTAL			204	238	442	42

SEXTO CICLO						
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR Prerreq.
I8862	Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones	CT	17	51	68	5 I8838
I8859	Comunicación Científica en Nutrición	S	17	51	68	5 I8853
I8857	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	CT	51	51	102	10 I8842
I8861	Gestión de Proyectos Productivos	CT	17	51	68	5 I8848
I8860	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimientales	CT	17	51	68	5 I8852
I8858	Prevención y Terapéutica con Alimentos	CT	17	17	34	3 I8841
I8726	Proyecto de Vida	CT	20	12	32	4
TOTAL			156	284	440	37

SÉPTIMO CICLO						
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR Prerreq.
I8865	Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12
I8864	Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12
I8866	Práctica Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12
I8867	Práctica Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12
TOTAL			68	612	680	48

Haber cursado y aprobado el 100% de los créditos de las Áreas de Formación Básica Común y Optativa Abierta, así como 240 créditos del Área de Formación Particular Obligatoria

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIALIZANTE SELECTIVA

ELEGIR UNA ORIENTACIÓN Y CURSAR 24 CRÉDITOS

ORIENTACIÓN EN NUTRICIÓN CLÍNICA						
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR Prerrequisito
I8875	Aplicación Profesional en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12 Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica
I8872	Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica	P	17	153	170	12 Simultánea a Aplicación Profesional en Nutrición Clínica
TOTAL			34	306	340	24

ORIENTACIÓN EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS						
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR Prerrequisito
I8871	Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12 Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos
I8870	Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	P	17	153	170	12 Simultánea a Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos
TOTAL			34	306	340	24

ORIENTACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN POBLACIONAL						
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR Prerrequisito
I8875	Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12 Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional
I8874	Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional	P	17	153	170	12 Simultánea a Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional
TOTAL			34	306	340	24

ORIENTACIÓN EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS						
Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR Prerrequisito
I8869	Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12 Simultánea a Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos
I8868	Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos	P	17	153	170	12 Simultánea a Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos
TOTAL			34	306	340	24

ÁREA DE FORMACIÓN OPTATIVA ABIERTA

CURSAR 15 CRÉDITOS TOTALES

* SEMESTRE A PARTIR DEL CUAL SE SUGIERE CURSAR LA UNIDAD DE APRENDIZAJE CORRESPONDIENTE

Clave	Nombre	Tipo	HT	HP	H Tot.	CR	Prerreq	Ciclo*
I8638	Actualidades en Salud	S	32	0	32	4		2
I8879	Alimentación y Nutrición en el Adulto Mayor	CT	34	34	68	7	I8842	4
I8880	Cuidado Alimentario Nutricio en Trastornos de Conducta Alimentaria	CT	17	17	34	3	I8842	4
I8881	Dietas Alternativas	CT	34	34	68	7	I8845	5
I8876	Evaluación Sensorial de Alimentos	CL	32	32	64	6		3
I8746	Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio	CT	48	16	64	7		3
I8877	Gastronomía Nacional e Internacional	CL	16	16	32	3		4
I8824	Gestión Educativa	CT	20	12	32	4		3
I8727	Habilidades Gerenciales	CT	16	16	32	3		2
I8882	Nutrición Enteral y Endovenosa	CT	34	34	68	7	I8855	6
I8878	Producción de Alimentos para el Autoconsumo	CL	32	32	64	6		4
I8639	Propiedad Intelectual	CT	20	12	32	4		2
I8883	Rehabilitación Física en Enfermedades Crónicas Degenerativas	CT	34	34	68	7		6
I8884	Respuesta Inmune y Nutrición	CT	34	34	68	7		3
I8835	Sexualidad Humana	CT	32	16	48	5		2
I8885	Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	CT	34	34	68	7	I8851	5
TOTAL			84	60	144	15		

ÁREAS DE FORMACIÓN	TOTAL DE HORAS	TOTAL 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