

Estructura del Plan de estudios NUT15

Licenciatura en Nutrición Título: Licenciado en Nutrición Duración: 10 semestres Nivel académico: Licenciatura Tipo de programa: Científico-Práctico	
44 unidades de aprendizaje obligatorio	300 créditos
4 unidades de aprendizaje optativas	16 créditos
Prácticas profesionales	4 créditos
20 unidades complementarias	50 créditos
Servicio social	40 créditos

Etapas formativas	Unidades Didácticas	Horas frente a grupo	Horas extra aula	Horas totales	Créditos	Porcentaje (%)
Formación Universitaria	3	288	54	342	22	6
Formación multidisciplinaria	16	1314	288	1602	105	25
Formación profesional	23	2142	414	2556	165	41
Formación complementaria	20			792	50	12
Formación final obligatoria	2	108	36	144	8	
Formación final optativas	4	216	72	288	16	16
Prácticas profesionales	1			216	4	
Servicio social	2			(2000)*	40	
Total	71	4068	864	7940	410	100%

Créditos totales	410
Horas frente a grupo	4068
Horas actividades complementarias	792
Horas prácticas profesionales	216
Horas servicio social	2000
Horas de trabajo independiente	864
Horas totales	7940
Horas semestre*	508
Horas semana*	28
*Consideradas respecto a horas frente a grupo	

Mapa Curricular del Plan NUT15

	1° SEM	2° SEM	3° SEM	4° SEM	5° SEM	6° SEM	7° SEM	8° SEM	9° sem	10°
UNIVERSITARIA 22créditos (6%)	Expresión oral y escrita 4h, 6C				Metodología de la Investigación 6H, 8C	Bioestadística 6H, 8C				
MULTIDIS- CIPLINARIA 105 créditos (25%)	Química 4H, 6C	Bioquímica 5H, 7C	Bioquímica Metabólica 5H, 7C				Bioética 5H, 7C			
	Anatomofisiología 4H, 6C	Anatomofisiología avanzada 4H, 6C	Fisiopatología 4H, 6C	Fisiopatología avanzada 4H, 6C						
	Microbiología 6H, 8C	Química de alimentos 4H, 6C	Psicología de la alimentación 6H, 8C	Economía Alimentaria 6H, 8C						
	Biología cel. y molecular 4H, 6C	Análisis de Alimentos 4H, 6C	Salud pública 4H, 6C	Cultura Alimentaria 4H, 6C						
PROFESIONAL 165 créditos (41 %)	Nutriología 4H, 6C	Cálculo dietético 6H, 8C	Dietética 6H, 8C	Alimentación y cultura física 4H, 6C	Lab. Integración clínico-nutricio 4H, 6C	Dietoterapia 6H, 8C	Dietoterapia avanzada 6H, 8C	Clínica nutricional 8H, 10C		
	Preparación de alimentos 4H, 6C	Conserva. y tecnología de alimentos 6H, 8C	Diagnóstico nutricio del individuo Sano 5H, 7C		Diagnóstico nutricio en el individuo Enfermo 5H, 7C	Seguridad alimentaria 5H, 7C	Nutrición poblacional 4H, 6C	Nutrición comunitaria 4H, 6C		
					Educación alimentario- nutricional 6H, 8C	Nutrición geriátrica 4H, 6C	Diagnóstico situacional nutricio alimentario 4H, 6C	Programa de intervención comunitaria 4H, 6C		
				Planeación de servicios de alimentación colectiva 8H, 10C	Operatividad de servicios de alimentación colectiva 8H, 10C	Epidemiología nutricional 4H, 6C	Nutrición clínica pediátrica 4H, 6C			
FINAL 68 créditos (16 %)								Seminario integrador 3H, 4C	Servicio social I 40H, 20C	Servicio social II 40H, 20C
								Seminario de investigación 3H, 4C		
				Optativa I 3H, 4C		Optativa II 3H, 4C	Prácticas profesionales 12H, 4C	Optativa III 3H, 4C Optativa IV 3H, 4C		
COMPLEMENTARIA. 50 créditos (12%)	Cultura física 1H, 1C	Cultura física 1H, 1C	Cultura física 1H, 1C	Cultura física 1H, 1C	Cultura física 1H, 1C	Cultura física 1H, 1C	Cultura física 1H, 1C	Cultura física 1H, 1C		
	Nutrición profesional 1H, 1C	Educación para la sustentabilidad 1H, 1C	Equidad de genero 1H, 1C	Salud integral y medicina preventiva 1H, 1C	Bellas artes y humanidades 1H, 1C	Responsabilidad social y ciudadanía 1H, 1C				
Total	Inglés I 5H, 6C	Inglés II 5H, 6C	Inglés III 5H, 6C	Inglés IV 5H, 6C	Inglés V 5H, 6C	Inglés VI 5H, 6C				
	37 H, 52 C.	36 H, 49 C.	38 H, 50 C.	36 H, 48 C.	37 H, 47 C.	35 H, 47 C.	36 H, 38 C.	29 H, 39 C.	40 H, 20 C	40 H, 20 C

Retícula del Plan NUT15

