

CONCENTRADO TOTAL

Áreas de Formación	Áreas Formativas	Hrs Totales	Créditos parciales	Créditos Totales	Créditos %
Área de Formación Básica	Tronco Básico Universitario	240	15	51	15%
	Tronco Básico de Ciencias de la Salud	576	36		
Área de Formación Disciplinar-Profesionalizante	Sub-área disciplinar	3120	195	259	78%
	Sub-área profesionalizante	480	30		
	Prácticas profesionales	304	19		
	Servicio Social	480	15		
Área de Formación Optativa Libre	Optativa Libre	385	24	24	7%
TOTAL				334	100 %










ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS

MAPA CURRICULAR LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



Simbología

Líneas de Formación

	Área de formación básica		Desarrollo de habilidades profesionales		Clínica		Investigación
	Área de formación c		Salud integral		Administración		Alimentos
	Área de formación c	T: Taller	S: Seminario	Cl: Clínico	PS: Práctica social		

TRONCO BÁSICO UNIVERSITARIO

Tronco Básico Universitario							
No.	Unidad de Aprendizaje	T.U.D.C.	Horas teoría	Horas práctica	Horas de TI	Horas totales	Créditos
1	Desarrollo de habilidades del pensamiento	Curso- taller	32	24	24	80	5
2	Tecnologías de la comunicación y gestión de la información	Curso- taller	15	33	32	80	5
3	Lenguaje y Pensamiento Matemático	Curso- taller	24	24	32	80	5
Total Tronco Básico Universitario			71	81	88	240	15

TRONCO BÁSICO DE ÁREA

Tronco Básico de Área de Ciencias de la Salud							
No.	Unidad de Aprendizaje	T.U.D.C.	Horas teoría	Horas práctica	Horas de TI	Horas Totales	Créditos
1	Bioética en ciencias de la salud	Teórico-Práctico	32	16	16	64	4
2	Psicología de la salud	Teórico-Práctico	16	16	32	64	4
3	Salud Pública	Curso-Taller	48	18	30	96	6
4	Socioantropología de la Salud	Curso-Taller	22	22	20	64	4
5	Morfofisiología básica	Teórico-Práctico	48	16	16	80	5
6	Bioquímica básica	Curso-Laboratorio	48	8	24	80	5
7	Bioestadística	Teórico-Práctico	32	16	16	64	4
8	Metodología de la Investigación	Curso-Taller	32	16	16	64	4
Total Tronco Básico de Ciencias de la Salud			278	128	170	576	36

DISCIPLINAR

Área Disciplinar-profesionalizante								
	Unidad De Aprendizaje	T.U.D.C.	Horas Teoría	Horas Practica	Horas TI	Horas Totales	Créditos	Clave
1.	Morfofisiología en la nutrición	Curso Taller	40	40	48	128	8	CSLN300
2.	Fisiopatología Nutricional	Curso Taller	40	40	48	128	8	CSLN301
3.	Fisiología del deporte	Curso Taller	40	40	48	128	8	CSLN302
4.	Nutrición en el deporte	Curso taller	46	46	20	112	7	CSLN303
5.	Nutrición básica	Curso taller	46	30	20	96	6	CSLN304
6.	Nutrición Avanzada	Curso taller	46	30	20	96	6	CSLN305
7.	Evaluación del estado nutricional	Curso taller	46	40	42	128	8	CSLN306
8.	Propedéutica Clínica Nutricional	Curso Taller	30	56	10	96	6	CSLN307
9.	Dietoterapia	Curso taller	50	78	32	160	10	CSLN308
10.	Farmacología	Curso	69	0	30	96	6	CSLN309
11.	Nutrición en el ciclo de la vida	Curso Taller	56	40	32	128	8	CSLN310
12.	Nutrigenómica	Curso Taller	52	40	20	112	7	CSLN311
13.	Nutrición intrahospitalaria	Clínico	46	52	30	128	8	CSLN312
14.	Trastornos de la alimentación	Curso- Taller	46	46	20	112	7	CSLN313
15.	Bioquímica de los alimentos	Curso Taller	36	40	20	96	6	CSLN314
16.	Bromatología	Curso laboratorio	40	40	16	96	6	CSLN315
17.	Microbiología e higiene alimentaria	Curso Laboratorio	30	50	16	96	6	CSLN316
18.	Toxicología de los Alimentos	Curso Taller	50	30	16	96	6	CSLN317
19.	Técnicas Culinarias	Taller	0	80	16	96	6	CSLN318
20.	Biotecnología de los Alimentos	Curso Laboratorio	30	50	16	96	6	CSLN319

21.	Gastronomía	Taller	0	80	16	96	6	CSLN320
22.	Administración de los servicios de alimentación y nutrición	Curso laboratorio	40	50	22	112	7	CSLN321
23.	Mercadotecnia y comercialización de servicios de alimentos.	Curso Taller	40	40	32	112	7	CSLN322
24.	Seminario de acercamiento a la investigación	Curso Seminario	35	20	41	96	6	CSLN323
25.	Alimentación y nutrición comunitaria	Curso taller	30	30	36	96	6	CSLN324
26.	Seminario de investigación	Curso Seminario	36	25	35	96	6	CSLN325
27.	Antropología de la nutrición	Curso	60	0	36	96	6	CSLN326
28.	Terminología en Salud	Curso Taller	40	30	26	96	6	CSLN327
29.	Administración	Curso Taller	40	26	30	96	6	CSLN328
30.	Prácticas en nutrición en el deporte	Curso Taller	0	0	96	96	6	CSLN329
31.	Prácticas en nutrición clínica y comunitaria	Curso Taller	0	0	112	112	7	CSLN330
32.	Prácticas en administración en servicios de alimentación	Curso Taller	0	0	96	96	6	CSLN331
32.	Servicio Social	Práctica social			480		15	CSLN332
TOTAL			1180	1169	1108	3424	229	

ESPECIALIZANTE

Sub- Área Profesionalizante en Nutrición Clínica

Sub- Área Profesionalizante en Nutrición Clínica								
	Unidad De Aprendizaje	T.U.D.C.	Horas Teoría	Horas Practica	Horas TI	Horas Totales	Crédi tos	Clave
1.	Nutrición Materno-Infantil	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN400
2.	Nutrición Oncológica	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN401
3.	Nutrición y Cirugía	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN402
4.	Nutrición en el Paciente Renal	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN403
5.	Nutrición y gastroenterología	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN404
TOTAL			180	180	120	480	30	

Sub- Área Profesionalizante en Nutrición Deportiva

Sub- Área Profesionalizante en Nutrición Deportiva								
	Unidad De Aprendizaje	T.U.D.C.	Horas Teoría	Horas Practica	Horas TI	Horas Totales	Crédi tos	Clave
1.	Evaluación y corrección de postura	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN405
2.	Kinantropometría	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN406
3.	Sustratos energéticos	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN407
4.	Nutrición para el alto rendimiento deportivo	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN408
5.	Planificación deportiva	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN409
TOTAL			180	180	120	480	30	

Sub- Área Profesionalizante en Administración en Servicios de Nutrición

	Unidad De Aprendizaje	T.U.D.C.	Horas Teoría	Horas Practica	Horas TI	Horas Totales	Créditos	Clave
1.	Sistemas de producción de alimentos	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN4 10
2.	Selección de alimentos	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN4 11
3.	Gastronomía internacional	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN4 12
4.	Cultura alimentaria	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN4 13
5.	Alimentación institucional	Curso Taller	36	36	24	96	6	CSLN4 14
TOTAL			180	180	120	480	30	

OPTATIVAS LIBRES

OPTATIVAS

	Unidad De Aprendizaje	T.U.D.C.	Horas Teoría	Horas Practica	Horas TI	Horas Totales	Créditos	Clave
1.	Actividad de la salud física	Curso Taller	36	36	24	96	6	
2.	Dietas alternativas	Curso Taller	36	36	24	96	6	
3.	Nutrición enteral y parenteral	Curso Taller	36	36	24	96	6	
4.	Trastornos psicológicos de la nutrición	Curso Taller	36	36	24	96	6	
5.	Puntos críticos de control e higiene de los alimentos	Curso Taller	36	36	24	96	6	
TOTAL			180	180	120	480	30	