

Mapa Curricular

Licenciatura en Ciencias Nutricionales



"El saber de mis hijos hará mi grandeza"

I			II			III			IV			V			VI			VII			VIII		
Ciencias Nutricionales I		Clave	Ciencias Nutricionales II		Clave	Antropología de la Alimentación		Clave	Conducta y Salud		Clave	Economía Alimentaria		Clave	Metodología Cualitativa		Clave	Promoción de la Salud		Clave	Nutrición Clínica Aplicada		Clave
		6232			8403			0140			6234			0141			6244			6248			6249
Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos
3		6	3		6	3	45 c	6	3	60 c	5	6	120 c	6	4	175 c	6	4	145 c	6	3	230 c	6
Química General		Clave	Bioquímica I		Clave	Bioquímica II		Clave	Biología Celular		Clave	Bioestadística I		Clave	Bioestadística II		Clave	Salud Pública		Clave	Nutrición Pública		Clave
		7162			7801			7806			7831			7171			7177			6246			6250
Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos
5		8	5	36 c	8	5	7801	8	3	7806	6	5	80 c	8	5	7171	8	5	215 c	8	6	250 c	9
Int. Al Cálculo Diferencial e Integral		Clave	Elemento de Cál. Int. y Álgebra Lineal		Clave	Física en General		Clave	Análisis de Alimentos		Clave	Comunicación y Salud		Clave	Introducción a la Epidemiología		Clave	Nutrición y Dietoterapia		Clave	Nutrición Comunitaria		Clave
		7790			8421			7163			6235			6239			6241			6238			6251
Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos
5		8	5	7790	8	2	7790	10	3	80 c	6	3	120 c	6	4	175 c	6	4	215 c	6	6	200 c	8
Biología General		Clave	Química Orgánica General		Clave	Temas Selectos de Anatomía y Fisiología		Clave	Nutrición en Salud		Clave	Nutrición en el Ciclo de la Vida		Clave	Nutrición en Enfermedad		Clave	Optativa		Clave	Prácticas Profesionales		Clave
		7792			7162			6233			6236			6240			6245						6252
Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos
5		8	5		8	3	45 c	6	3	80 c	6	3	120 c	6	3	145 c	6				20	283 c	20
Estrategias Para Aprender a Aprender		Clave	Nuevas Tecnologías de la Información y Comunicación		Clave	Ciencia de los Alimentos		Clave	Microbiología de Alimentos		Clave	Transtomos de la Conducta Alimentaria		Clave	Nutrigenómica		Clave	Optativa		Clave	Optativa		Clave
		0120			0123			7866			6253			6237			6243						
Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos
3		3	3		3	3		6	3	80 c	6	3	120 c	6	3	145 c	6						
Características de la Sociedad Actual		Clave	Ética y Desarrollo Profesional		Clave	Técnicas Aplicadas de Alimentos		Clave	Seminario - Taller de Nutrición		Clave	Evaluación del Estado Nutricional		Clave	Optativa		Clave	Optativa		Clave	Optativa		Clave
		0121			0124			6254			6242			6247									
Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos
3		3	3		3	8	80 c	8	4	120 c	6	6	145 c	8									
Actividades Culturales y Deportivas		Clave	Optativa		Clave	Optativa		Clave	Optativa		Clave	Optativa		Clave	Optativa		Clave	Optativa		Clave	Servicio Social		Clave
		0119																					6261
Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos	Horas	Requisito	Creditos
4		4																0	250 c	0			0

Técnicas Aplicadas de Alimentos		Clave
		6254
Horas	Requisito	Creditos
8	80 c	8

Nombre de la materia		
Clave de la materia		
Créditos por obtener		
Clave de la materia o créditos por cursar		
Horas por cursar		

Créditos Eje Básico:	159
Créditos Eje Profesional:	70
Créditos Eje Integrador:	60
Créditos Sociohumanísticas/económicas:	21
Créditos Eje Especializante/Optativos:	30
Créditos Eje Común:	16
Créditos Totales:	356