

CARRERA	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
MODALIDAD	PRESENCIAL
JORNADA	DIURNA
DURACIÓN DE ESTUDIOS	10 SEMESTRES
GRADO	LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
MENCIONES	NO APLICA
TÍTULO	NUTRICIONISTA

CONDICIONES DE GRADUACIÓN Y TITULACIÓN	
-Haber cursado y aprobado todo el Plan de Estudios para obtener el Título de Nutricionista.	
-Haber aprobado el Ciclo Licenciatura, haber aprobado el proyecto desarrollado en la asignatura Práctica Integrada V, evidenciando el haber alcanzado los Resultados de Aprendizaje esperados, para obtener el grado de Licenciado en Nutrición y Dietética.	

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD, CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA										
CICLO DE LICENCIATURA								CICLO DE TITULACIÓN Y/O ESPECIALIZACIÓN		
	1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE	5° SEMESTRE	6° SEMESTRE	7° SEMESTRE	8° SEMESTRE	9° SEMESTRE	10° SEMESTRE
Formación Básica	Fundamentos de Biología y Genética Humana SCT 4	Morfología Micro y Macroscópica SCT 6	Fisiología y Fisiopatología de Sistemas I SCT 6	Fisiología y Fisiopatología de Sistemas II SCT 6			Farmacología Clínica Fundamental SCT 4			
	Bases Químicas y Bioquímicas de la Vida SCT 4	Microbiología y Agentes Infecciosos SCT 4	Bases Celulares y Moleculares de la Nutrición SCT 6							
Formación Disciplinar	Introducción a la Nutrición y Soberanía Alimentaria SCT 3	Bases de la Nutrición SCT 7	Bioquímica Nutricional Aplicada SCT 6	Evaluación Nutricional del Adulto y Adulto Mayor SCT 7	Dietética del Adulto y Adulto Mayor SCT 6	Dietética Infanto-Juvenil SCT 5	Dietoterapia Infanto Juvenil SCT 7	Nutrición Deportiva SCT 5	Optativo de Profundización SCT 3	
	Ciencia de los Alimentos SCT 6	Planificación Alimentaria y Técnicas Dietéticas SCT 6	Salud Pública Nutricional: Enfoques Epidemiológicos SCT 6	Procesos Alimentarios SCT 6	Evaluación Nutricional Infanto-Juvenil SCT 5	Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor SCT 6	Nutrición Comunitaria SCT 6	Gestión en Salud SCT 5		
	Matemáticas e Informática Aplicada a la Nutrición SCT 6				Aseguramiento de la Calidad en Producción Alimentaria SCT 5	Innovación en la Industria de Alimentos SCT 5	Nutrición Basada en Evidencia Científica SCT 3	Administración en Nutrición SCT 6		
					Tecnología Alimentaria SCT 4	Emprendimiento y Marketing SCT 3	Proyecto de Emprendimiento en Innovación Alimentaria SCT 6	Paradigmas Actuales de la Nutrición SCT 3		
					Estrategias de Promoción y Educación en Nutrición y Alimentación SCT 5					
Formación General	Identidad Universitaria I SCT 3	Identidad Universitaria II SCT 3	Formación Ética para el Desarrollo Sostenible SCT 3	Responsabilidad Social Universitaria SCT 3	Electivo de Formación General I SCT 2	Electivo de Formación General II SCT 2				
	Lengua Extranjera I SCT 4	Lengua Extranjera II SCT 4	Lengua Extranjera III SCT 4	Lengua Extranjera IV SCT 4						
Formación Práctica				Práctica Integrada I SCT 3	Práctica Integrada II SCT 5	Práctica Integrada III SCT 7	Práctica Integrada IV SCT 7	Práctica Integrada V SCT 8	Práctica Profesional en Administración de Servicios de Alimentación SCT 20	Práctica Profesional en Nutrición Comunitaria SCT 20
										Práctica Profesional en Nutrición Clínica SCT 17

LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

TÍTULO PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA

SEMESTRE	ASIGNATURA	PRERREQUISITO
Segundo	Microbiología y Agentes Infecciosos	Fundamentos de Biología y Genética Humana
Segundo	Lengua Extranjera II	Lengua Extranjera I
Segundo	Identidad Universitaria II	Identidad Universitaria I
Tercero	Lengua Extranjera III	Lengua Extranjera II
Cuarto	Fisiología y Fisiopatología de Sistemas II	Fisiología y Fisiopatología de Sistemas I
Cuarto	Lengua Extranjera IV	Lengua Extranjera III
Cuarto	Práctica Integrada I	Ciencia de los Alimentos
Quinto	Dietética del Adulto y Adulto Mayor	Evaluación Nutricional del Adulto y Adulto Mayor
Quinto	Tecnología Alimentaria	Procesos Alimentarios
Quinto	Práctica Integrada II	Práctica Integrada I Evaluación Nutricional del Adulto y Adulto Mayor
Sexto	Dietética Infanto-Juvenil	Evaluación Nutricional Infanto-Juvenil
Sexto	Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor	– Dietética del Adulto y Adulto Mayor – Fisiología y Fisiopatología de Sistemas II
Sexto	Práctica Integrada III	– Evaluación Nutricional Infanto-Juvenil – Práctica Integrada II
Séptimo	Dietoterapia Infanto-Juvenil	Dietética Infanto-Juvenil
Séptimo	Proyecto de Emprendimiento en Innovación Alimentaria	Innovación en la Industria de Alimentos Emprendimiento y Marketing
Séptimo	Práctica Integrada IV	– Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor – Práctica Integrada III – Dietética Infanto-Juvenil
Octavo	Práctica Integrada V	Práctica Integrada IV
Noveno	Optativo de Profundización	Tener aprobado los primeros 8 semestres inclusive
Noveno	Práctica Profesional en Administración de Servicios Alimentarios	Tener aprobado los primeros 8 semestres inclusive
Décimo	Práctica Profesional en Nutrición Comunitaria	Tener aprobado los primeros 8 semestres inclusive
Décimo	Práctica Profesional en Nutrición Clínica	Tener aprobado los primeros 8 semestres inclusive