

## ESTRUCTURA CURRICULAR DEL PLAN DE ESTUDIOS

---

El Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición consta de un total de 400 créditos, 54 asignaturas obligatorias y 4 optativas que sustentan las dimensiones de la formación integral: Intelectual, profesional, humana y social.

De acuerdo al modelo educativo la estructura curricular se clasifica en 4 áreas de formación: General, Sustantiva Profesional, Integral Profesional y Transversal;

Área de formación	Porcentajes en créditos	Créditos	No. de asignaturas
General	22%	86	15
Sustantiva profesional	48%	192	27
Integral profesional	20%	80	11
Transversal	10%	42	5
Total	100	400	58

### Área de Formación General:

El área general cubre 86 créditos, lo que corresponde a un 22% del total, con 15 asignaturas; 44 créditos corresponden a nueve asignaturas obligatorias para los estudiantes de la Universidad: Cultura Ambiental, Pensamiento matemático, Derechos humanos, Ética, Herramientas de computación, Lectura y redacción, Lengua extranjera, Metodología y Filosofía. Estas asignaturas tienen el propósito de fortalecer la formación del estudiante en las dimensiones intelectual, social y humana, así como de proporcionar el desarrollo de habilidades y destrezas a través de herramientas específicas que apoyen al estudiante durante su proceso de aprendizaje y posteriormente en su práctica y desarrollo profesional. Los otros 42 créditos corresponden a 6 asignaturas: Nutrición básica, Cálculo dietético, Selección y manejo en la compra de alimentos, Didáctica, Bioestadística, Metodología y Desarrollo humano y comunicación; deberán ser cursadas al inicio de su formación profesional.

CLAVE	AREA GENERAL	H/T	H/P	TOTAL	CRÉDITOS
F1008	Pensamiento Matemático	1	4	5	6
F1009	Herramientas de Computación	0	4	4	4
F1001	Ética	2	1	3	5
F1007	Derechos Humanos	2	1	3	5
F1002	Filosofía	2	1	3	5
F1004	Cultura Ambiental	2	1	3	5
F1003	Metodología	2	1	3	5
F1005	Lengua Extranjera	1	2	3	4
F1006	Lectura y Redacción	1	3	4	5
F1301	Desarrollo Humano y Comunicación	2	2	4	6
F1302	Didáctica	1	3	4	5
F1303	Nutrición Básica	5	0	5	10
F1304	Cálculo Dietético	2	4	6	8
F1305	Selección y Manejo en la Compra de Alimentos	1	3	4	5
F1306	Bioestadística	2	4	6	8
	<b>Totales</b>	<b>26</b>	<b>34</b>	<b>60</b>	<b>86</b>

#### Área Sustantiva Profesional:

Los créditos de las asignaturas del área sustantiva es de 192 lo que corresponde a un 48% del total, y consta de 25 asignaturas obligatorias con un total 180 créditos y 2 optativas con un total de 12 créditos. Estas asignaturas proporcionan los conocimientos y la formación que dota de identidad a la licenciatura en Nutrición.

CLAVE	SUSTANTIVA PROFESIONAL	H/T	H/P	TOTAL	CRÉDITOS
F1307	Anatomía y Fisiología	4	2	6	10
F1308	Aparato Digestivo y Endócrino	4	2	6	10
F1309	Bioquímica Estructural	2	3	5	7
F1310	Bioquímica Metabólica	2	3	5	7
F1311	Química de los Alimentos	2	3	5	7
F1312	Microbiología y Parasitología	2	3	5	7
F1313	Introducción a la Clínica	2	3	5	7
F1314	Farmacología en la Nutrición	3	2	5	8
F1315	Salud Pública	2	3	5	7
F1316	Bases de Administración	2	2	4	6
F1317	Biología Molecular	3	2	5	8
F1318	Inmunología	2	2	4	6
F1319	Epidemiología	1	3	4	5
F1320	Programas y Políticas en Nutrición	1	3	4	5
F1321	Composición Corporal	2	4	6	8
F1322	Evaluación Dietética	2	4	6	8
F1323	Sistemas Agropecuarios de Producción y Consumo	2	3	5	7

F1324	Bromatología	2	3	5	7
F1325	Tecnología de Alimentos.	2	4	6	8
F1326	Nutrición en los Ciclos de Vida	2	3	5	7
F1327	Panorama de la Nutrición	2	2	4	6
F1328	Microbiología de los Alimentos	2	3	5	7
F1329	Legislación para el Manejo de Alimentos	2	2	4	6
F1330	Metodología de la Investigación en Nutrición	2	4	6	8
F1331	Comprensión de Textos Científicos en Inglés	2	4	6	8
		54	72	126	180
F1353	Optativa 1	2	2	4	6
F1354	Optativa 2	2	2	4	6
	TOTAL	58	76	134	192

#### Asignaturas optativas del Área de Formación Sustantiva Profesional:

CLAVE	ASIGNATURAS OPTATIVAS	H/T	H/P	TOTAL	CRÉDITOS
F1332	Psicología en la Nutrición	2	2	4	6
F1333	Nutrición en el Deporte	2	2	4	6
F1334	Alimentación en el Deporte	2	2	4	6
F1342	Evaluación Sensorial	2	2	4	6

#### Área de Formación Integral Profesional:

Consta de 80 créditos, lo que corresponde a un 20% del total. Con 9 asignaturas obligatorias con 68 créditos y 2 optativas con 12 créditos; el área está orientada en la profundización de la Nutrición y se orienta a ofrecer las competencias profesionales para la redefinición de la formación científico-profesional e impulsa el uso de metodologías que facilitan el desarrollo del perfil profesional.

CLAVE	INTEGRAL PROFESIONAL	H/T	H/P	TOTAL	CRÉDITOS
F1335	Nutrición Materno Infantil	2	3	5	7
F1336	Nutrición en las Enfermedades del Aparato Digestivo	3	3	6	9
F1337	Nutrición Clínica en las Enfermedades Metabólicas	3	3	6	9
F1338	Patologías y Nutrición Clínica	3	3	6	9
F1339	Administración en Servicios de Alimentación	2	3	5	7
F1340	Servicios de Alimentación a Colectividades	2	3	5	7
F1341	Mercadotecnia en Nutrición	2	1	3	5
F1352	Orientación Alimentaria	2	4	6	8
F1343	Nutrición Comunitaria	2	3	5	7

		21	26	47	68
F1355	Optativa 3	2	2	4	6
F1356	Optativa 4	2	2	4	6
	TOTAL	25	30	55	80

Listado de asignaturas optativas del Área de Formación Integral Profesional:

CLAVE	ASIGNATURAS OPTATIVAS	H/T	H/P	TOTAL	CRÉDITOS
F1344	Enfoques Alternativos de Alimentación y Nutrición	2	2	4	6
F1345	Nutrición Artificial	2	2	4	6
F1346	Mercadotecnia Social	2	2	4	6
F1347	Herramientas y Habilidades Didácticas	2	2	4	6

### Área Transversal

El área transversal está integrada por 5 asignaturas (incluido el servicio social) con 42 créditos, lo que corresponde a un 10%. Las asignaturas de ésta área se encuentran dirigidas a aplicar los conocimientos adquiridos y fortalecer el desarrollo de habilidades, destrezas y competencias; así mismo fomenta la integración de la profesión con el equipo de salud.

CLAVE	TRANSVERSAL	H/T	H/P	TOTAL	CRÉDITOS
F1348	Práctica en Nutrición Clínica	0	8	8	8
F1349	Práctica en Nutrición Poblacional	0	8	8	8
F1350	Práctica en Servicios de Alimentación	0	8	8	8
F1351	Práctica Educativa	0	8	8	8
F1999	Servicio Social	0	10	10	10
	TOTAL		42	42	42

### SERIACIÓN EXPLÍCITA:

---

La curricula presenta seriación explícita en 18 asignaturas, en asignaturas fundamentales para el logro de la secuencia lógica del conocimiento, que va de lo simple a lo complejo; facilitando el aprendizaje a los estudiantes. Estas seriaciones

se pueden observar en el área general, sustantiva profesional e integral profesional; lo que dará un sustento sólido del conocimiento al área transversal.

SERIACIÓN EXPLÍCITA DE ASIGNATURAS					
CLAVE	Asignatura antecedente	CLAVE	Asignatura	CLAVE	Asignatura consecuente
F1303	Nutrición Básica	F1304	Cálculo Dietético	F1326	Nutrición en los Ciclos de Vida
F1307	Anatomía y Fisiología	F1308	Aparato Digestivo y Endócrino		
F1309	Bioquímica Estructural	F1310	Bioquímica Metabólica	F1317	Biología Molecular
F1003	Metodología	F1330	Metodología de la Investigación en Nutrición		
F1313	Introducción a la Clínica	F1336	Nutrición en las Enfermedades del Aparato Digestivo	F1337	Nutrición Clínica en Enfermedades Metabólicas
F1336	Nutrición en las Enfermedades del Aparato Digestivo	F1337	Nutrición Clínica en Enfermedades Metabólicas	F1338	Patologías y Nutrición Clínica
F1316	Bases de Administración	F1339	Administración en Servicios de Alimentación	F1340	Servicios de Alimentación a Colectividades
F1315	Salud Pública	F1319	Epidemiología		
F1322	Evaluación Dietética	F1343	Nutrición Comunitaria	F1352	Orientación Alimentaria

## ASIGNATURAS A OFERTAR EN CICLO CORTO

---

En este ciclo solo se podrán inscribir **dos asignaturas**, las cuales no podrán ser dadas de baja y solo podrán ser aprobadas en examen ordinario. Tampoco se podrán inscribir asignaturas reprobadas en el ciclo anterior al ciclo corto. El ciclo corto no es un ciclo remedial.

Las asignaturas que se proponen ofertar para ciclos cortos, son:

CLAVE	ASIGNATURAS DISCIPLINARES	H/T	H/P	TOTAL	CRÉDITOS
F1008	Pensamiento Matemático	1	4	5	6
F1009	Herramientas de Computación	0	4	4	4
F1001	Ética	2	1	3	5
F1007	Derechos Humanos	2	1	3	5
F1002	Filosofía	2	1	3	5
F1004	Cultura Ambiental	2	1	3	5
F1003	Metodología	2	1	3	5
F1005	Lengua Extranjera	1	2	3	4
F1006	Lectura y Redacción	1	3	4	5
F1301	Desarrollo Humano y Comunicación	2	2	4	6
F1302	Didáctica	1	3	4	5
F1316	Bases de Administración	2	2	4	6
F1320	Programas y Políticas en Nutrición	1	3	4	5
F1327	Panorama de la Nutrición	2	2	4	6
F1329	Legislación para el Manejo de Alimentos	2	2	4	6
F1318	Inmunología	2	2	4	6
F1319	Epidemiología	1	3	4	5
F1341	Mercadotecnia en Nutrición	2	1	3	5
	Optativa 1, 2, 3 y 4	2	2	4	6
		2	2	4	6

## ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES OBLIGATORIAS

---

### Cursos Extracurriculares.

Se ofertaran cursos extracurriculares sin valor crediticio, los cuales corresponderán a los diferentes campos de la nutrición.

### Actividades Deportivas.

El alumno deberá realizar una actividad deportiva por un tiempo mínimo de 6 meses.

### Eventos Culturales.

El alumno deberá participar en un evento cultural por año, organizados por la UJAT.

 Eventos Académicos.

El alumno deberá asistir a un evento académico disciplinar por año, que se lleve a cabo en el estado; a partir del 5to ciclo.

Estas actividades obligatorias sin valor crediticio son requisito para el inicio del proceso de titulación, entregando las constancias de participación de cada uno.