

PRIMER CICLO DE FORMACIÓN Fundamentos Científicos de la Nutrición			SEGUNDO CICLO DE FORMACIÓN Nutrición clínica			TERCER CICLO DE FORMACIÓN Nutrición integral			CUARTO CICLO DE FORMACIÓN Nutrición interdisciplinaria		
Primer cuatrimestre	Segundo cuatrimestre	Tercer cuatrimestre	Cuarto cuatrimestre	Quinto cuatrimestre	Sexto cuatrimestre	Séptimo cuatrimestre	Octavo cuatrimestre	Noveno cuatrimestre	Décimo cuatrimestre	Décimo primer cuatrimestre	Décimo segundo cuatrimestre
Inglés I 75	Inglés II 75	Inglés III 75	Inglés IV 75	Inglés V 75	Inglés VI 75	Inglés VII 75	Inglés VIII 75	Nutrición y Dietética Vegetariana 75	Nutrición Oncológica 75	Nutrición y Endocrinología 75	Desarrollo Empresarial 75
Desarrollo Humano y Valores 60	Ética Profesional 60	Desarrollo del Pensamiento y Toma de Decisiones 60	Habilidades Socioemocionales y Manejo de Conflictos 60	Liderazgo de Equipos de Alto Desempeño 60	Epidemiología y Salud Pública 75	Habilidades Gerenciales 60	Nutrición Artificial 90	Nutrición en Condiciones Especiales y Paciente Crítico 90	Nutrición y Obesidad 75	Nutrición en el Síndrome Metabólico 75	Nutrición en Cirugía Bariátrica 75
Anatomía 75	Fisiología Humana 90	Fisiología de la Nutrición 75	Nutrición en las Etapas de la Vida 75	Fisiopatologías I 90	Fisiopatologías II 90	Legislación en Nutrición 75	Toxicología y Farmacología en Nutrición 90	Nutrición Clínica Pediátrica 75	Nutrición en el Adulto Mayor 75	Nutrición y Diabetes 75	Nutrición en Enfermedad Renal 75
Biología Celular y Molecular 75	Nutrición y Alimentos Funcionales 75	Cálculo Dietético 90	Taller de Dietética y Nutrición en las Etapas de la Vida 75	Dietoterapia I 90	Dietoterapia II 90	Administración de Servicios de Alimentos 75	Emprendimiento, Innovación y Marketing 60	Nutrición Materno Infantil 75	Nutrición y Ejercicio Físico en la Enfermedad 75	Nutrición en el Deporte y la Actividad Física 75	Nutrición y Dietética en Fitness y Culturismo 75
Bioquímica 75	Bioquímica de la Nutrición 75	Antropología y Cultura Alimentaria 75	Educación en Nutrición y Docencia 90	Microbiología y Parasitología 90	Inocuidad Alimentaria 75	Bromatología y Química de los Alimentos 90	Tecnología de Alimentos I 75	Tecnología de Alimentos II 75	Biotechnología Alimentaria 75	Nutrigenética y Nutrigenómica 75	Políticas y Programas de Alimentación y Nutrición 75
Introducción a la Nutrición 90	Evaluación del Estado de la Nutrición I 75	Evaluación del Estado de la Nutrición II 75	Psicología de la Nutrición 75	Preparación de Alimentos y Técnicas Culinarias 75	Práctica Integrativa II 45	Nutrición Poblacional 90	Metodología de la Investigación en Salud 75	Calidad y Seguridad del Paciente en los Servicios de Salud 60	Trastornos de la Conducta Alimentaria 75	Salud Digestiva 75	Proyecto de Investigación en Salud 75
Comunicación y Habilidades Digitales 75	Bioestadística y Demografía de la Salud y Nutrición 75	Proyecto integrador I 75	Tecnologías de la Información y Comunicación en Salud 75	Práctica Integrativa I 45	Proyecto Integrador II 75	Práctica Clínica I 60	Práctica Clínica II 60	Proyecto Integrador III 75	Tendencias en Alimentación y Nutrición 75	Seminario de Investigación I 75	Seminario de Investigación II 75
525	525	525	525	525	525	525	525	525	525	525	525
1,575 HRS 98.43 CRÉDITOS			1,575 HRS 98.43 CRÉDITOS			1,575 HRS 98.43 CRÉDITOS			1,575 HRS 98.43 CRÉDITOS		

Servicio Social

1 año

	<p>TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN <u>NO APLICA</u></p>	<p>LICENCIATURA EN NUTRICIÓN</p>	
<p>Primer Ciclo de Formación Competencias: Base, Transversales y Específicas</p>	<p>Segundo Ciclo de Formación Competencias: Base, Transversales y Específicas</p>	<p>Tercer Ciclo de Formación Competencias: Base, Transversales y Específicas</p>	<p>Cuarto Ciclo de Formación Competencias: Base, Transversales y Específicas</p>
<p>Específica: Identificar las técnicas de valoración antropométrica y composición corporal para determinar el estado nutricional del individuo, seleccionando el método adecuado para realizar investigación científica.</p>	<p>Específica: Diseñar planes de alimentación adaptados a las necesidades nutricionales específicas de cada individuo, teniendo en cuenta las condiciones clínicas y patológicas presentes, a lo largo de todas las etapas de la vida, creando con ello las estrategias alimentarias personalizadas que aborden las necesidades de salud de personas en diferentes momentos de su desarrollo, desde la infancia hasta la vejez.</p>	<p>Específica: Evaluar y aplicar métodos avanzados de soporte nutricional para mejorar el estado nutricional de los individuos tanto en entornos hospitalarios como ambulatorios, teniendo la capacidad de identificar y abordar deficiencias nutricionales específicas mediante la implementación de programas de intervención nutricional personalizados; dando las herramientas necesarias al estudiante para desarrollar y ejecutar programas educativos de orientación nutricional destinados a la prevención de enfermedades y la promoción de la salud a largo plazo los cuales están diseñados para orientar a la población en general a adoptar hábitos alimenticios saludables y mantener un estilo de vida equilibrado, lo que contribuye a la prevención de enfermedades crónicas y la optimización del bienestar general.</p>	<p>Específica: Adquirir los conocimientos científicos y técnicos sobre la nutrición y la salud humana, combinado con habilidades avanzadas en la evaluación y planificación nutricional personalizada, teniendo una excelente capacidad de comunicación y educación, adaptada a diversos públicos, y que se enriquece con fuertes habilidades interpersonales, empatía y sensibilidad cultural, dotándolo de las capacidades suficientes para ejercer dentro de un marco de ética profesional, compromiso con el aprendizaje continuo y una actitud proactiva hacia la colaboración interdisciplinaria y la innovación en el campo de la salud nutricional.</p>
<p>Segunda Lengua: Comunicar información básica sobre sí mismo, otros y su profesión, a través de expresiones sencillas, aisladas y estereotipadas, en forma productiva y receptiva en el idioma inglés de acuerdo al nivel A1, usuario básico, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.</p>	<p>Segunda Lengua: Comunicar sentimientos, pensamientos, conocimientos, experiencias, ideas, reflexiones, opiniones, a través de expresiones sencillas y de uso común, en forma productiva y receptiva en el idioma inglés de acuerdo al nivel A2, usuario básico, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.</p>	<p>Segunda Lengua: Comunicar sentimientos, pensamientos, conocimientos, experiencias, ideas, reflexiones, opiniones, en los ámbitos públicos, personal, educacional y ocupacional, productiva y receptivamente en el idioma inglés de acuerdo al nivel B1, usuario independiente, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.</p>	
<p>Base: Plantear y solucionar problemas con base en los principios y teorías de la física, química y matemáticas, a través del método científico para sustentar la toma de decisiones en los ámbitos científico y tecnológico.</p>			
<p>Formación integral: Actuar y dirigir su vida, con base en valores, principios éticos, inteligencia emocional, herramientas de pensamiento crítico, holístico y creativo, estrategias de asertividad, estilos de liderazgo, toma de decisiones y habilidades gerenciales, para lograr su auto realización, contribuir al desarrollo de su entorno profesional y social fortaleciendo la convivencia armónica plena.</p>			

