



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



FaSPyN

Facultad de Salud Pública y Nutrición

Licenciatura en Nutrición

Plan de estudio 2010

80 AÑOS
DEJANDO HUELLA



"Educación de clase mundial, un compromiso social"



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

MAPA CURRICULAR LN 2010

Primero	Segundo	Tercero	Cuarto	Quinto
ATI (2)	Tópicos selectos de Ciencias sociales, artes y humanidades (2)	Ambiente y Sustentabilidad (2)	Contexto Social de la Profesión (2)	Tópicos Selectos de Lenguas y Culturas Extranjeras (2)
Apreciación de las artes (2)	Análisis Químico de los Alimentos (3)	Bioestadística (2)	Tópicos Selectos de Desarrollo Humano, Salud y Deportes (2)	Dietología para colectividades (3)
Competencia Comunicativa (2)	Anatomía y Fisiología II (4)	Estándares de calidad en la manufactura de alimentos (3)	Tópicos Selectos de Desarrollo Académico Profesional (2)	Alimentación Institucional (3)
Liderazgo, gestión y ciudadanía (2)	Genética Humana (2)	Laboratorio de Dietética Descriptiva (2)	Intervención Nutrición y Salud centrada en la Persona y la Cultura (2)	Nutrición en el Ciclo de la Vida (4)
Anatomía y Fisiología I (4)	Bromatología en la Nutrición (4)	Análisis Sanitario (3)	Epidemiología Aplicada a la Nutrición (2)	Bioquímica Clínica (3)
Bioquímica Estructural (3)	Optativa (3)	Procesos Alimentarios (4)	Antropometría y Composición Corporal (3)	Optativa (2)
Principios de Nutrición (4)	Optativa (2)	Nutrición Preventiva (2)	Bioquímica Metabólica (6)	Optativa (2)
Optativa (3)	Optativa (2)	Optativa (2)	Optativa (3)	Optativa (3)
22 créditos	22 créditos	Optativa (2)	22 créditos	22 créditos
		22 créditos		

Sexto	Séptimo	Octavo	Noveno	Décimo
Ética, Sociedad y Profesión (2)	Evaluación Nutricional II (3)	Intervención en Nutrición II (4)	Ejercicio Profesional supervisado (11)	Ejercicio Profesional de Clase Mundial (6)
Investigación en Nutrición (2)	Intervención en Nutrición I (4)	Patología y Terapia Médica II (4)	Libre Elección (11)	Servicio Social (16)
Procesos Administrativos en la Restauración Colectiva (2)	Patología y Terapia Médica I (4)	Investigación Aplicada (3)		
Laboratorio de Dietética Aplicada (2)	Optativa (2)	Libre Elección (11)		
Evaluación Nutricional I (3)	Optativa (2)			
Nutrición y Deporte (2)	Optativa (2)			
Optativa (3)	Optativa (3)			
Optativa (3)	Bioética (2)			
Optativa (3)	22 créditos	22 créditos	22 créditos	22 créditos
22 créditos				

Optativas

Semestre	2c	3c
Primero	0	1
Segundo	2	1
Tercero	2	0
Cuarto	0	1
Quinto	2	1
Sexto	0	3
Séptimo	3	1
Total	9 optativas de 2 créditos	8 optativas de 3 créditos
Créditos por optativas	42	
UA optativas	17	

Optativas por semestre

+ Primer Semestre (1 optativa de 3 créditos)

Unidad de Aprendizaje	Créditos
Desarrollo Humano	3
Técnicas Pedagógicas	3
El arte de servir los alimentos	3
Estadística	3
Investigaciones en Nutrición	3

Segundo Semestre (1 optativa de 3 créditos y 2 optativas de 2 créditos)

Unidad de Aprendizaje	Créditos
Técnicas y Materiales Educativos para la Orientación Alimentaria	2
Orientación Alimentaria	2
Demografía en salud	2
Nutrición en Salud Pública	2
Contabilidad	2
Microbiología médica	3
Fisiología del ejercicio	3
Embriología	3

Tercer Semestre (2 optativas de 2 créditos)

Unidad de Aprendizaje	Créditos
Políticas de Salud y Alimentación	2
Gastronomía Vegetariana	2
Gastronomía	2
Programación Neurolingüística	2
Crecimiento y desarrollo humano	2
Inteligencia emocional	2

Cuarto semestre (1 optativa de 3 créditos)

Unidad de Aprendizaje	Créditos
Innovación en la Producción de Alimentos	3
<u>Nutrigenética y Nutrigenómica</u>	3
Complementos y Suplementos de los Alimentos	3
Técnicas de Mejora y Conservación de los Alimentos	3
Mercadotecnia en Nutrición	3

Quinto semestre (1 optativa de 3 créditos y 2 optativas de 2 créditos)

Unidad de Aprendizaje	Créditos
Errores Innatos del Metabolismo	3
Salud Materno Infantil	3
Proyectos de Intervención Social	3
Tópicos Selectos de Nutrición	3
Tópicos Selectos de Nutrición: Diabetes	3
Tópicos Selectos de Nutrición: Geriatria	3
Terapia Nutriológica Alternativa I	2
Investigación Cualitativa en Alimentación y Nutrición	2
Calidad de Alimentos Industrializados	2
Técnicas de Evaluación Sensorial en la Manufactura de Alimentos	2
Sistemas de Seguridad en la Restauración Colectiva	2
Habilidades docentes	2

Sexto semestre (3 optativas de 3 créditos)

Unidad de Aprendizaje	Créditos
Trastornos de la Conducta Alimentaria	3
Nutrición e Inmunidad	3
Farmacología	3
Nutrición y Deporte de Alto Rendimiento	3
Nutrición en Deportes de Resistencia	3
Contabilidad en la Restauración Colectiva	3
Diseño de Arquetipos para la Restauración Colectiva	3
Nutrición en el primer año de vida	3
Comunicación en Nutrición	3

Séptimo semestre (3 optativas de 2 créditos y 1 optativa de 3 créditos)

Unidad de Aprendizaje	Créditos
Nutrición en el Paciente Hospitalizado	2
Evaluación e Intervención en Pacientes con Sobrepeso y Obesidad	2
Enfermedades Metabólicas de la Nutrición	2
Jugoterapia	2
Nutrición para Niños y Adolescentes Deportistas	2
Terapia Nutriológica Alternativa II	2
Gerencia de la Nutrición	2
Intervenciones Nutricias en Ginecología	3
Intervenciones Nutricias en Geriatría	3
Intervenciones Nutricias en Pediatría	3
Intervención en pacientes con diabetes mellitus	3
Soporte Nutricio	3
Redacción de artículos científicos	3