



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)
<b>22 créditos</b>	<b>22 créditos</b>	Optativa (2)	<b>22 créditos</b>	<b>22 créditos</b>
		<b>22 créditos</b>		

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)	<b>22 créditos</b>	<b>22 créditos</b>	<b>22 créditos</b>	<b>22 créditos</b>
<b>22 créditos</b>				

# 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 Geriatria	3
Intervenciones Nutricias en Pediatría	3
Intervención en pacientes con diabetes mellitus	3
Soporte Nutricio	3
Redacción de artículos científicos	3