



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL CARMEN**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**  
**PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN 2022**  
**MAPA CURRICULAR**

NIVEL	NIVEL BÁSICO										NIVEL PROFESIONALIZANTE										NIVEL TERMINAL																																							
	1					2					3					4					5					6					7					8					9																			
COPASE/ Ciclo	HT	HP	HTI	TH	TC	HT	HP	HTI	TH	TC	HT	HP	HTI	TH	TC	HT	HP	HTI	TH	TC	HT	HP	HTI	TH	TC	HT	HP	HTI	TH	TC	HT	HP	HTI	TH	TC	HT	HP	HTI	TH	TC	HT	HP	HTI	TH	TC	HT	HP	HTI	TH	TC	HT	HP	HTI	TH	TC					
	CAMPOS TRANSVERSALES											Inglés I					Inglés II					Inglés III					Inglés IV																																	
Razonamiento Lógico																				Optativa Disciplinar I					Optativa Disciplinar II					*Actividades de Formación Integral					Seminario Integrador					****Servicio Social																				
Tecnologías y Manejo de la Información.										Investigación Aplicada a la Nutrición										Seminario de Tesis					**Taller Emprendedores o Taller Formación Temprana de Investigadores																																			
NUTRICIÓN CLÍNICA						Anatomía Humana					Fisiología Humana					Taller de Evaluación Clínica y Bioquímica del Estado Nutricio					Nutrición en el Individuo Sano					Nutrición Clínica I					Nutrición Clínica II					Nutrición Hospitalaria																								
	Actividad Física										Taller de Cálculo Dietético I					Taller de Cálculo Dietético II					Psicología de la Nutrición					Dietoterapia I					Dietoterapia II					Prácticas Hospitalarias																								
	Bioquímica Básica					Nutrición y Metabolismo															Farmacología de la Nutrición					Nutrición Clínica Pediátrica																																		
NUTRICIÓN POBLACIONAL	Educación y Promoción de la Salud					Bioestadística Básica					Epidemiología																																																	
	Socioantropología															Taller de Evaluación Dietética y Antropométrica					Seguridad Alimentaria y Nutricional					Nutrición Comunitaria I					Nutrición Comunitaria II					****Prácticas Profesionales																								
CIENCIA, TECNOLOGÍA Y SERVICIOS DE ALIMENTOS	Fundamentos de Nutrición					Taller de Higiene y Seguridad en Servicios de Alimentos					Proceso de Elaboración Culinaria					Taller de Desarrollo de Menús																																												
											Fundamentos de Administración					Administración de Servicios de Alimentos					Prácticas de Servicios de Alimentación																																							
											Microbiología y Toxicología de Alimentos					Ciencias de los Alimentos					Tecnología de Alimentos																																							

NOTA:  
 \*Las actividades de Formación Integral, las va a realizar el estudiante del 1° al 7° ciclo  
 \*\*En el caso de estos dos talleres el estudiante podrá optar por uno de ellos.  
 \*\*\*El taller de comunicación oral y escrita se llevará en el segundo ciclo y es EXTRACURRICULAR OBLIGATORIO.  
 \*\*\*\* Las horas del Servicio Social y Prácticas Profesionales no son contabilizadas para la obtención del total de horas del Programa Educativo. Sin embargo, sus créditos si son considerados para el total dentro del Programa Educativo.

Número de horas teóricas	1924
Número de horas prácticas	1788
Número de horas de trabajo independiente	880
****Número de horas de Prácticas Profesionales	160
****Número de horas de Servicio Social	480
Total de horas del Programa Educativo	4592
Total de créditos del Programa Educativo	300
****Número de horas del Taller de Comunicación Oral y Escrita	64

**Dra. Arlene Rosa Guevara Bello**  
 Secretario General  
 Universidad Autónoma del Carmen.

**Lic. Maricela Cervantes Esquivel**  
 Titular Interina de la Dirección General de  
 Docencia

**Dra. Luvia del Carmen Castillo Arcos**  
 Directora de la Facultad de Ciencias de la Salud  
 Universidad Autónoma del Carmen.