

UNIVERSIDAD VERACRUZANA  
FACULTAD DE NUTRICIÓN  
AGRUPACION DE EE POR ÁREA DE FORMACIÓN Y DE CONOCIMIENTO

GENERAL		FORMACION BASICA						
		INICIACIÓN A LA DISCIPLINA						
Pensamiento Crítico para la solución de problemas  0 4 4	Lengua I  0 6 4	Lectura y Escritura de textos académicos  0 4 4	Nutrición esencial					
			Nutrimientos y Energía  2 3 7	Taller de Dietética  2 4 8	Anatomía Humana  3 3 9	Fisiología Humana  3 3 9	Bioquímica Metabólica  3 3 9	Legislación Alimentaria y Nutricional  2 2 6
Literacidad digital  0 6 4	Lengua II  0 6 4		Ciencias de los alimentos		Nutrición en Salud Pública			Administración en Nutrición
			Bioquímica Estructural  3 3 9	Química de Alimentos  2 4 8	Cultura Alimentaria  2 2 6	Demografía  2 2 6	Promoción de la Salud  1 3 5	Administración en Salud  2 2 6
Total de Créditos: 20		Total de Créditos: 88						

FORMACION DISCIPLINARIA								
Nutrición esencial				Nutrición Clínica				
Nutrición y Dietética en Infancia y Adolescencia  2 2 6	Nutrición y Dietética en el Adulto  2 4 8	Evaluación y Diagnóstico del Estado de Nutrición en la Infancia y Adolescencia  2 4 8	Evaluación y Diagnóstico del Estado de Nutrición en el Adulto y Condiciones Especiales  2 6 10	Fisiopatología A  4 2 10	Fisiopatología B  4 2 10	Psicología de la Salud y de la Conducta Alimentaria  2 2 6	Farmacología en Nutrición  2 2 6	
Nutrición, Ejercicio y Deporte  2 4 8	Educación Alimentaria y Nutricional  1 3 5	Dietoterapia I  2 6 10	Dietoterapia II  2 6 10	Soporte Nutricional  1 3 5	Dietología Integral  2 8 12	Prácticas Clínicas  2 8 12		
Nutrición en Salud Pública				Administración en Nutrición				
Bioestadística  2 4 8	Epidemiología de la Nutrición  3 3 9	Políticas y Programas de Alimentación y Nutrición  2 2 6	Nutrición en Salud Pública  2 2 6	Seguridad alimentaria y nutricional  2 4 8	Nutrición comunitaria  1 5 7	Gestión de Departamentos y Servicios de Alimentación y Nutrición  2 4 8	Calidad y Certificaciones en Alimentación y Nutrición  1 3 5	Prácticas Administrativas en Departamentos y Servicios de Alimentación  2 6 10
Ciencias de los alimentos				Integradora y transversal				
Microbiología de Alimentos  2 4 8	Análisis de Alimentos  2 4 8	Inocuidad Alimentaria  2 4 8	Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal  2 4 8	Tecnología de Alimentos de Origen Animal  2 4 8	Elaboración de Productos Alimentarios Innovadores  2 4 8	Metodología de la Investigación  2 2 6		
Total de Créditos: 247								

FORMACION TERMINAL (Optativas)										
Nutrición clínica		Ciencias de alimentos		Administración en nutrición	Nutrición en salud Pública			Integradora y Transversal		
Nutrición y Genética  2 2 6	Síndrome Metabólico  2 2 6	Toxicología Alimentaria  3 0 6	Alimentos Funcionales  2 2 6	Mercadotecnia en Nutrición  2 2 6	Programas Alimentarios en Situaciones de Riesgo y Emergencia  2 2 6	Tendencias en Alimentación y Nutrición  2 2 6	Proyectos Innovadores Sustentables  2 2 6	Taller de Redacción Científica  1 2 4	Proyectos de Vinculación  2 2 6	Informática en Estadística y Nutrición  2 2 6
Total de Créditos: 18										
Integradora y transversal (Obligatorias)										
Experiencia Recepcional  0 4 12				Servicio Social  0 4 12				Total de Créditos: 24		

AFEL: 20 créditos

TOTAL DE CRÉDITOS: 417