Universidad de Guadalajara
Centro Universitario de Tonalá
Licenciatura en Nutrición

CUTONALÁ

"Malla Curricular"

PRIMER SEMESTRE
33 | 15% | 59

Clave	Horas teoría	Horas práctica	Créditos	Materia	Pre-requisito
I8829	4	68	8	Alimentación y Salud Pública	
I8548	4	64	7	Bioética y Universidad	
I8675	6	96	12	Bioquímica Humana	
I8547	2	32	3	Comunicación y Tecnologías de la Información	
I8829	4	68	8	Economía y Política Alimentaria	
I8735	6	96	12	Fundamentos de Anatomía	
I8831	1	16	2	Historia y Epistemología de la Nutrición	
I8830	2	34	3	Prácticas en Actividades Físicas	
I8549	4	48	4	Sociedad y Salud	

SEGUNDO SEMESTRE
30 | 31% | 59

Clave	Horas teoría	Horas práctica	Créditos	Materia	Pre-requisito
I8828	4	80	10	Biología Molecular	
I8834	4	68	7	Bioquímica de los Alimentos	I8675 Bioquímica Humana
I8836	4	68	5	Cálculo Dietético y Planeación de Menús	I8675 Bioquímica Humana
I8835	6	102	10	Evaluación del Estado Nutricio	I8831 Historia y Epistemología de la nutrición
I8833	8	170	20	Fisiología Humana	I8831 Historia y Epistemología de la nutrición
I8550	4	64	7	Metodología de la Investigación	I8675 Bioquímica Humana

TERCER SEMESTRE
32 | 43% | 46

Clave	Horas teoría	Horas práctica	Créditos	Materia	Pre-requisito
I8838	4	68	5	Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición	I8547 Comunicación y Tecnologías de la Información
I8841	4	68	7	Fisiopatología de la Nutrición	I8833 Fisiología Humana
I8839	4	68	5	Fundamentación de un Proyecto de Nutrición	I8550 Metodología de la Investigación
I8837	4	68	5	Inocuidad de los Alimentos	I8834 Bioquímica de los Alimentos
I8842	4	68	7	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida	I8836 Cálculo Dietético y Planeación de Menús
I8863	4	68	5	Producción y Disponibilidad de Alimentos	I8832 Economía y Política Alimentaria
I8840	4	68	5	Selección y Preparación de Alimentos	I8836 Cálculo Dietético y Planeación de Menús
I8843	4	68	7	Socio - Antropología de la Nutrición	I8549 Sociedad y Salud

CUARTO SEMESTRE
32 | 57% | 52

Clave	Horas teoría	Horas práctica	Créditos	Materia	Pre-requisito
I8847	2	34	3	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio	
I8844	4	68	5	Bromatología	I8834 Bioquímica de los Alimentos
I8849	4	68	7	Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte	I8842 Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
I8845	4	68	7	Dietética	I8836 Cálculo Dietético y Planeación de Menús
I8851	4	68	7	Epidemiología del Proceso de Cuidado Nutricio	I8829 Alimentación y Salud Pública
I8848	6	102	10	Gestión Organizacional de Servicios de Alimentos	I8840 Selección y Preparación de Alimentos
I8850	4	68	8	Nutrigenética y Nutrigenómica	I8828 Biología Molecular
I8846	4	68	5	Protocolo de Investigación en Nutrición	I8839 Fundamentación de un Proyecto de Nutrición

QUINTO SEMESTRE
24 | 68% | 45

Clave	Horas teoría	Horas práctica	Créditos	Materia	Pre-requisito
I8853	4	68	8	Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en nutrición	I8842 Protocolo de Investigación en Nutrición
I8855	4	102	10	Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo	I8842 Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
I8856	4	68	7	Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	I8848 Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
I8854	6	102	10	Gestión de Servicios de Alimentos en Instituciones de Salud	I8840 Selección y Preparación de Alimentos
I8852	6	102	10	Tecnología Alimentaria Apropiada a Poblaciones	I8863 Producción y Disponibilidad de

SEXTO SEMESTRE
26 | 78% | 37

Clave	Horas teoría	Horas práctica	Créditos	Materia	Pre-requisito
I8862	4	68	5	Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones	I8838 Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición
I8859	4	68	5	Comunicación Científica en Nutrición	I8853 Análisis e Interpretación de Datos de Investigación en
I8857	6	102	10	Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo	I8842 Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
I8861	4	68	5	Gestión de Proyectos Productivos	I8848 Gestión Organizacional de los Servicios de Alimentos
I8860	4	68	5	Mercadotecnia de Servicios y Productos Alimentario Nutrimentales	I8852 Tecnología Alimentaria Apropiada a Poblaciones
I8858	2	34	3	Prevención y Terapéutica con Alimentos	I8841 Fisiopatología y Nutrición
I8726	2	32	4	Proyecto de Vida	

SÉPTIMO SEMESTRE
160 | 91% | 48

Clave	Horas teoría	Horas práctica	Créditos	Materia	Pre-requisito
* Para cursar el septimo semestre se requiere haber aprobado el 100% de los créditos de las Áreas de Formación Básica Común y Optativa Abierta, así como 240 créditos del Área de Formación Particular Obligatoria.					
I8865	40	170	12	Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	*
I8864	40	170	12	Práctica Profesional en Ciencias de los Alimentos	*
I8866	40	170	12	Práctica Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	*
I8867	40	170	12	Práctica Profesional en Nutrición Clínica	*

OCTAVO SEMESTRE
30 | 97% | 24

Área de formación especializante selectiva

*Se deberá elegir una orientación de las siguientes 4, cursando de manera simultanea 2 asignaturas en el ciclo (24 creditos)

Clave	Horas teoría	Horas práctica	Créditos	Materia	Pre-requisito
I8873	15	170	12	Aplicación Profesional en Nutrición Clínica	P 17 153 Simultanea a I8872
I8829	15	170	12	Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica	P 17 153 Simultanea a I8873
I8869	15	170	12	Aplicación Profesional en Ciencias de los Alimentos	P 17 153 Simultanea a I8868
I8868	15	170	12	Práctica Profesional Supervisada en Ciencias de los Alimentos	P 17 153 Simultanea a I8869
I8871	15	170	12	Aplicación Profesional en Gestión de Servicios de Alimentos	P 17 153 Simultanea a I8870
I8870	15	170	12	Práctica Profesional Supervisada en Gestión de Servicios de Alimentos	P 17 153 Simultanea a I8871
I8875	15	170	12	Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional	P 17 153 Simultanea a I8874
I8874	15	170	12	Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición	P 17 153 Simultanea a I8875

OPTATIVA ABIERTA

* Se deberán cursar un mínimo de 15 créditos

Clave	Horas teoría	Horas práctica	Créditos	Materia	Pre-requisito
I8638	2	32	4	Actualidades en Salud	
I8879	4	68	7	Alimentación y Nutrición en el Adulto Mayor	I8842 Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
I8880	2	34	3	Cuidado Alimentario Nutricio en Trastornos de Conducta Alimentaria	I8842 Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida
I8881	4	68	7	Dietas Alternativas	I8845 Dietética
I8876	4	64	6	Evaluación Sensorial de Alimentos	
I8746	4	64	7	Fisiología de la Actividad Física y el Ejercicio	
I8877	2	32	3	Gastronomía Nacional e Internacional	
I8824	2	32	4	Gestion Educativa	
I8727	2	32	3	Habilidades Gerenciales	
I8882	4	68	7	Nutrición Enteral y Endovenosa	I8855 Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo
I8878	4	64	6	Producción de Alimentos para el Autoconsumo	
I8639	2	32	4	Propiedad Intelectual	
I8883	4	68	7	Rehabilitación Física en Enfermedades Crónico Degenerativas	
I8884	4	68	7	Respuesta Inmune y Nutrición	
I3835	4	48	5	Sexualidad Humana	
I8851	4	68	7	Sistemas de Vigilancia del Proceso Alimentario Nutricio	I8855 Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio

- Básica
- Nutrición Clínica
- Nutrición Poblacional
- Ciencias de los Alimentos
- Administración de Servicios de Alimentos
- Investigación y gestión de proyectos

ÁREAS DE FORMACIÓN	TOTAL DE HORAS	HORAS TEORÍA	HORAS PRÁCTICA	CRÉDITOS	%
Área de formación básica común	480	362	118	55	15
Área de formación básica particular	3244	1229	2015	288	75
Área de formación especializante selectiva	340	34	306	24	6
Área de formación optativa abierta	144	84	60	15	4
TOTAL	**4208**	**1709**	**2499**	**382**	**100**

Clave del curso
Horas teoría | Horas prácticas | Creditos
Nombre de la Materia
Tipo de curso | Horas teoría | Horas práctica
Pre-requisito