

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	Lengua I	Lectura y Escritura de textos académicos	Nutrición esencial						
0 4 4	0 6 4	0 4 4	Nutrientos y Energía	Taller de Dietética	Anatomía Humana	Fisiología Humana	Bioquímica Metabólica	Legislación Alimentaria y Nutricional	
			2 3 7	2 4 8	3 3 9	3 3 9	3 3 9	2 2 6	
Literacidad digital	Lengua II		Ciencias de los alimentos		Nutrición en Salud Pública			Administración en Nutrición	
0 6 4.	0 6 4		Bioquímica Estructural	Química de Alimentos	Cultura Alimentaria	Demografía	Promoción de la Salud	Administración en Salud	
			3 3 9	2 4 8	2 2 6	2 2 6	1 3 5	2 2 6	
Total de Créditos: 20			Total de Créditos: 88						

FORMACION DISCIPLINARIA								
Nutrición esencial		Nutrición Clínica						
Nutrición y Dietética en Infancia y Adolescencia	Nutrición y Dietética en el Adulto	Evaluación y Diagnóstico del Estado de Nutrición en la Infancia y Adolescencia	Evaluación y Diagnóstico del Estado de Nutrición en el Adulto y Condiciones Especiales	Fisiopatología A	Fisiopatología B	Psicología de la Salud y de la Conducta Alimentaria	Farmacología en Nutrición	
2 2 6	2 4 8	2 4 8	2 6 10	2 6 10	4 2 10	4 2 10	2 2 6	2 2 6
Nutrición, Ejercicio y Deporte		Educación Alimentaria y Nutricional		Dietoterapia I	Dietoterapia II	Soporte Nutricional	Dietología Integral	Prácticas Clínicas
2 4 8		1 3 5	2 6 10	2 6 10	1 3 5	2 8 12	2 8 12	
Nutrición en Salud Pública						Administración en Nutrición		
Bioestadística	Epidemiología de la Nutrición	Políticas y Programas de Alimentación y Nutrición	Nutrición en Salud Pública	Seguridad alimentaria y nutricional	Nutrición comunitaria	Gestión de Departamentos y Servicios de Alimentación y Nutrición	Calidad y Certificaciones en Alimentación y Nutrición	Prácticas Administrativas en Departamentos y Servicios de Alimentación
2 4 8	3 3 9	2 2 6	2 2 6	2 4 8	1 5 7	2 4 8	1 3 5	2 6 10
Ciencias de los alimentos						Integradora y transversal		
Microbiología de Alimentos	Análisis de Alimentos	Inocuidad Alimentaria	Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	Elaboración de Productos Alimentarios Innovadores	Metodología de la Investigación		
2 4 8	2 4 8	2 4 8	2 4 8	2 4 8	2 4 8	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	Síndrome Metabólico	Toxicología Alimentaria	Alimentos Funcionales	Mercadotecnia en Nutrición	Programas Alimentarios en Situaciones de Riesgo y Emergencia	Tendencias en Alimentación y Nutrición	Proyectos Innovadores Sustentables	Taller de Redacción Científica	Proyectos de Vinculación	Informática en Estadística y Nutrición	
2 2 6	2 2 6	3 0 6	2 2 6	2 2 6	2 2 6	2 2 6	2 2 6	1 2 4	2 2 6	2 2 6	
Total de Créditos: 18											
Integradora y transversal (Obligatorias)											
Experiencia Receptacional				Servicio Social				Total de Créditos: 24			
0 4 12				0 4 12				0 4 12			

AFEL: 20 créditos

TOTAL DE CRÉDITOS: 417