

**MAPA CURRICULAR**  
INSTITUTO UNIVERSITARIO DEL SURESTE  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN  
NIVEL EDUCATIVO: LICENCIATURA  
MODALIDAD: ESCOLARIZADA  
DURACIÓN DEL SEMESTRE: 16 SEMANAS

PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCER SEMESTRE	CUARTO SEMESTRE	QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE	SÉPTIMO SEMESTRE	OCTAVO SEMESTRE
501101 Biología Celular y Genética S D I C n 4 3 7	501203 Química de los Alimentos S D I C 541102 4 3 7	502306 Toxicología de los Alimentos S D I C n 3 2 5	502412 Cálculo Dietético y Planeación del Menú S D I C 552311 4 2 6	503516 Interacción Fármaco-Nutrimientos S D I C n 4 2 6	503620 Tecnología e Industrialización de Alimentos S D I C 532309 5 2 7	504723 Nutrición para el Deporte y Alto Rendimiento S D I C 521204 3 2 5	504826 Práctica en Servicios de Alimentos S D I C 543622 6 1 7
511101 Ética Profesional y Legislación S D I C n 3 1 4	511202 Lengua Maya S D I C n 4 2 6	512307 Técnicas Culinarias I S D I C 521102 4 1 5	512413 Técnicas Culinarias II S D I C 512307 4 1 5	513503 Bioestadística S D I C n 3 2 5	513604 Metodología de la Investigación S D I C 513503 3 2 5	514706 Didáctica de la Nutrición S D I C n 4 2 6	514827 Práctica en Tecnología de Alimentos S D I C 503620 6 1 7
521102 Cultura Alimentaria Nacional e Internacional S D I C n 3 2 5	521204 Ejercicio en el Ciclo de Vida S D I C n 3 2 5	522308 Evaluación del Estado Nutricio I S D I C n 4 2 6	522414 Evaluación del Estado Nutricio II S D I C 522308 4 2 6	523517 Fisiopatología S D I C 551103 4 2 6	523605 Epidemiología de la Nutrición S D I C n 4 2 6	524707 Investigación Aplicada en Nutrición S D I C 513604 4 3 7	524828 Práctica en Nutrición Poblacional S D I C 523605 7 1 8
531101 Filosofía de la Alimentación S D I C n 3 2 5	531204 Microbiología y Parasitología S D I C n 4 3 7	532309 Seguridad y Legislación en Residuos de Alimentos S D I C n 4 2 6	532406 Psicología del Desarrollo S D I C n 3 2 5	533518 Terapia Nutricional I S D I C 552415 4 2 6	533621 Terapia Nutricional II S D I C 533518 4 2 6	534724 Terapia Nutricional III S D I C 533621 4 2 6	534829 Práctica Hospitalaria S D I C 534724 7 1 8
541102 Química S D I C n 4 2 6	541205 Comunicación Oral y Escrita S D I C n 3 2 5	542310 Bioquímica S D I C 501203 4 2 6	542407 Administración General S D I C n 3 2 5	543519 Gastronomía Vegetariana S D I C n 5 2 7	543622 Administración en Servicio de Alimentos S D I C 542407 3 2 5	544725 Nutrición Geriátrica S D I C n 4 2 6	544830 Práctica Asistencial S D I C 522414 6 1 7
551103 Anatomía y Fisiología Humana S D I C n 4 2 6	551205 Nutrición I S D I C n 4 2 6	552311 Nutrición II S D I C 551205 4 2 6	552415 Nutrición III S D I C 552311 4 2 6	553501 Optativa I S D I C n 3 1 4	553602 Optativa II S D I C n 3 1 4	554703 Optativa III S D I C n 3 1 4	
561101 Desarrollo Estudiantil Integral I S D I C n 3 2 5	561202 Desarrollo Estudiantil Integral II S D I C 561101 3 2 5	562303 Desarrollo Estudiantil Integral III S D I C 561202 3 2 5	562404 Desarrollo Estudiantil Integral IV S D I C 562303 3 2 5	563505 Desarrollo Estudiantil Integral V S D I C 562404 3 2 5	563606 Desarrollo Estudiantil Integral VI S D I C 553505 3 2 5	564707 Desarrollo Estudiantil Integral VII S D I C 563606 3 2 5	564808 Desarrollo Estudiantil Integral VIII S D I C 564707 3 2 5
Total semana D I C 24 14 38	Total semana D I C 25 16 41	Total semana D I C 26 13 39	Total semana D I C 25 13 38	Total semana D I C 26 13 39	Total semana D I C 25 13 38	Total semana D I C 25 14 39	Total semana D I C 35 7 42
Total Semestre D I C 384 224 38	Total Semestre D I C 400 256 41	Total Semestre D I C 416 208 39	Total Semestre D I C 400 208 38	Total Semestre D I C 416 208 39	Total Semestre D I C 400 208 38	Total Semestre D I C 400 224 39	Total Semestre D I C 560 112 42
<b>Total de horas con docente</b>	<b>3 376</b>	<b>Total de horas de estudio independiente</b>	<b>1 648</b>	<b>Total de horas del plan de estudios</b>	<b>5 024</b>	<b>Total de créditos del plan de estudios</b>	<b>314</b>

S: Clave de seriación

D: Horas con docente

I: Horas de estudio independiente

C: Créditos de la asignatura

Formación Profesional

Formación General

Formación Metodológica e Instrumental

Legado Institucional

Optativas