

Plan de estudios innovador

Licenciatura en Nutrición

Ingreso agosto

										Remedial	Idioma	
01	Ser universitario	Taller o actividad electiva	Anatomía	Bases de Biología	Crecimiento y desarrollo	Nutriología	Probabilidad y estadística para la salud	Bases de química orgánica	Formación universitaria A	Habilidades Universitarias para la Comunicación	Inglés	Total 48c
	6c	3c	6c	6c	6c	6c	6c	6c	3c			
02	Antropología fundamental	Taller o actividad electiva	Anatomía y fisiología del aparato digestivo	Fisiología	Cálculo dietético	Microbiología de alimentos	Epidemiología y salud pública	Bioquímica general	Bromatología y análisis de los alimentos			Total 51c
	6c	3c	6c	6c	6c	6c	6c	6c	6c			
03	Ética	Liderazgo y desarrollo personal	Evaluación del estado nutricional	Fisiopatología en la nutrición	Nutrición en el individuo sano	Preparación de los alimentos	Comunicación, calidad y seguridad del paciente	Bioquímica de la nutrición				Total 54c
	9c	6c	RUTA L-E	9c	6c	9c	6c	3c	6c			
04	Humanismo clásico y contemporáneo	Habilidades para el emprendimiento	Taller o actividad electiva	Bases de la investigación para la salud	Nutrición poblacional	Dietoterapia	Toxicología de los alimentos	Nutrición y deporte	Electiva Profesional	Tecnología de los alimentos		Total 54c
	6c	3c	RUTA L-E	3c	3c	6c	9c	6c	6c	MINOR 6c		
05	Persona y trascendencia	Emprendimiento e innovación	Farmacología en nutrición	Practicum I: Nutrición en las etapas de la vida	Nutrición de la persona en condiciones especiales	Asignatura con enfoque regional	Electiva Profesional					Total 54c
	6c	6c	RUTA L-E	6c	12c	12c	6c	6c	MINOR			
06	Liderazgo y equipos de alto desempeño	Desarrollo de proyectos de investigación	Practicum II: Nutrición en condiciones especiales	Asignatura con enfoque regional	Gestión en servicios de alimentos	Planeación y diseño de menús	Psicología de la nutrición	Nutrición en competencias deportivas	Bioética aplicada en la nutrición			Total 51c
	3c	RUTA L-E	6c	12c	6c	6c	6c	3c	3c			
07	Electiva Anáhuac	Electiva Interdisciplinaria	Formación universitaria B	Nutrición y sustentabilidad	Nutrimarketing	Nutrigenética	Inmunonutrición	Nutrición artificial	Electiva Profesional	Políticas públicas y economía alimentaria		Total 45c
	6c	6c	3c	3c	3c	3c	3c	6c	6c	MINOR 6c		
08	Electiva Anáhuac	Responsabilidad social y sustentabilidad	Electiva Interdisciplinaria	Electiva Interdisciplinaria	Gestión y dirección de servicios de salud	Practicum III: Nutrición en el campo profesional	Alimentos funcionales	Legislación en salud y en alimentos	Tópicos avanzados de nutrición	Electiva Profesional	Ciencias ómicas y nutrición	Total 54c
	6c	6c	6c	6c	3c	6c	6c	3c	3c	6c	MINOR 3c	

RVOE SEP: Decreto Presidencial publicado en el D.O.F. 26/Nov/1982

Beneficios Profesionales



Bloque Profesional: 315 créditos Bloque Anáhuac: 54 créditos Bloque Interdisciplinario: 42 créditos = **411 créditos** en total

Las materias del plan de estudios deben cursarse en el semestre que se indica en el mapa curricular.