

Plan de estudios innovador

Licenciatura en Nutrición

										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			Total 48c
	6c	3c	6c	6c	6c	6c	6c	6c	3c	Habilidades Universitarias para la Comunicación		
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 LE	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 LE	3c	3c	6c	9c	6c	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 LE	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 LE	6c	12c	6c	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	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.