



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**  
TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PLAN 2016

AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos	
BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO	Clave: SLD1301  <b>Anatomía</b>  Créditos: 9 Horas: 4.5  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 7	Clave: NUT1305  <b>Anatomía y fisiología del aparato digestivo</b>  Créditos: 6 Horas: 3  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 7	Clave: SLD1307  <b>Fisiología general</b>  Créditos: 10 Horas: 6  Pre-requisito: NUT1305 (Anatomía y fisiología del aparato digestivo)  Concurrente: Ninguno  Competencia: 7	Clave: DEN2301  <b>Fisiopatología</b>  Créditos: 6 Horas: 3  Pre-requisito: SLD1307 (Fisiología general)  Concurrente: Ninguno  Competencia: 7	Clave: NUT3307  <b>Planeación y diseño de menús</b>  Créditos: 6 Horas: 4.5  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 7	<b>ENFOQUE REGIONAL</b>  <b>Educación nutricional</b>  Créditos: 6 Horas: 3  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 7	<b>ENFOQUE REGIONAL</b>  <b>Nutrición poblacional</b>  Créditos: 9 Horas: 4.5  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 5	<b>MATERIA EN INGLÉS</b>  <b>Nutrición poblacional</b>  Créditos: 9 Horas: 4.5  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 5	Clave: INT4388  <b>Practicum III: Nutrición integrada especializada</b>  Créditos: 6 Horas: 6  Pre-requisito: INT4387 (Practicum II: Nutrición integrada en el individuo con patologías)  Concurrente: Ninguno  Competencia: 8 y 10	311
	Clave: SLD1303  <b>Bioestadística</b>  Créditos: 6 Horas: 3  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 5	Clave: NUT2306  <b>Comunicación nutriólogo - paciente</b>  Créditos: 3 Horas: 1.5  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 4 y 7	Clave: NUT2308  <b>Evaluación del estado de nutrición 1</b>  Créditos: 7 Horas: 4.5  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 5	Clave: NUT2309  <b>Evaluación del estado de nutrición 2</b>  Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: NUT2308 (Evaluación del estado de  Concurrente: Ninguno  Competencia: 5	Clave: SOC2305  <b>Responsabilidad social y sustentabilidad</b>  Créditos: 6 Horas: 3  Pre-requisito: HUM2301 (Ética)  Concurrente: Ninguno  Competencia: 2 y 10	<b>MATERIA EN LÍNEA</b>  <b>Nutrición artificial</b>  Créditos: 6 Horas: 3  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 7	Clave: NUT3303  <b>Nutrición artificial</b>  Créditos: 6 Horas: 3  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 7	Clave: INT4387  <b>Practicum II: Nutrición integrada en el individuo con patologías</b>  Créditos: 12 Horas: 120 Pre-requisito: NUT3305 / NUT3304 / INT3341 (Nutrición  Concurrente: Ninguno  Competencia: 8	Clave: NUT4302  <b>Economía alimentaria</b>  Créditos: 6 Horas: 3  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 9	
	Clave: NUT1304  <b>Nutriología</b>  Créditos: 6 Horas: 3  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 5	Clave: SLD1308  <b>Epidemiología y salud pública</b>  Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: SLD1303 (Bioestadística)  Concurrente: Ninguno  Competencia: 6	Clave: NUT2310  <b>Nutrición en el individuo sano</b>  Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: NUT1306 (Cálculo dietético)  Concurrente: Ninguno  Competencia: 5	Clave: SLD2307  <b>Sistemas de información en salud basados en evidencias</b>  Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: SLD1308 (Epidemiología y salud pública)  Concurrente: Ninguno  Competencia: 6	Clave: INV2305  <b>Metodología de la investigación para la salud</b>  Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: SLD1308 (Epidemiología y salud pública)  Concurrente: Ninguno  Competencia: 7	Clave: NUT3304  <b>Nutrición del adulto en condiciones especiales</b>  Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: NUT2310/NUT2309 (Nutrición en  Concurrente: Ninguno  Competencia: 7	Clave: ADM4348  <b>Gestión y dirección en servicios de salud</b>  Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: DER3342 (Legislación alimentaria)  Concurrente: Ninguno  Competencia: 9	Clave: SLD4303  <b>Calidad y seguridad del paciente en ciencias de la salud</b>  Créditos: 6 Horas: 3  Pre-requisito: Ninguno  Concurrente: Ninguno  Competencia: 8		
	Clave: NUT1307  <b>Creimiento y desarrollo</b>  Créditos: 6 Horas: 3	Clave: NUT 1306  <b>Cálculo dietético</b>  Créditos: 6 Horas: 3	Clave: NUT2305  <b>Bioquímica de la nutrición</b>  Créditos: 9 Horas: 6	Clave: NUT2307  <b>Dietoterapia</b>  Créditos: 9 Horas: 6	Clave: INT3341  <b>Practicum I: Nutrición integrada en el individuo sano</b>  Créditos: 12 Horas: 12	Clave: NUT2311  <b>Nutrigenómica y metabólica</b>  Créditos: 6 Horas: 3	Clave: NUT4301  <b>Gestión de servicios de alimentos</b>  Créditos: 6 Horas: 3	Clave: DER3342  <b>Legislación alimentaria</b>  Créditos: 3 Horas: 1.5		



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**

TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PLAN 2016

AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
	Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7 Clave: NUT1312	Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7 Clave: SLD1306	Pre-requisito: SLD1306(Bioquímica) Concurrente: Ninguno Competencia: 5 Clave: NUT2301	Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7 Clave: PSI3308	Pre-requisito: NUT2310 / NUT2309 (Nutrición en el individuo sano/ Evaluación del estado de nutrición 2) Concurrente: Ninguno Competencia: 8 Clave: NUT3305	Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5 Clave: NUT3301 <b>MATERIA EN INGLÉS</b>	Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9 y 10 Clave: ADM2302 <b>Emprendimiento e innovación</b>	Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9 y 10 Clave: NUT4304 <b>MATERIA EN LÍNEA</b> <b>Políticas públicas en alimentación</b>	
	<b>Química orgánica</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	<b>Bioquímica</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	<b>Preparación de alimentos</b> Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 9	<b>Psicología de la nutrición</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	<b>Nutrición del niño en condiciones especiales</b> Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: NUT2310 (Nutrición en el individuo sano) Concurrente: Ninguno Competencia: 7	<b>Alimentos funcionales</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5			



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**  
TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PLAN 2016

AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
	Clave: SLD1305 <b>Biología celular</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT1302 <b>Bromatología</b> Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT2303 <b>Análisis de alimentos</b> Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT2312 <b>Selección y conservación de alimentos</b> Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT2304 <b>Farmacología en nutrición</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7				
		Clave: NUT1303 <b>Microbiología de alimentos en nutrición</b> Créditos: 7 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5		Clave: NUT2302 <b>Toxicología</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 5					
<b>BLOQUE PROFESIONAL ELECTIVO (elige 4 materias del catálogo de tu carrera, se enlistan abajo)</b>						<b>Electiva Bloque Profesional 1</b> Créditos: 6	<b>Electiva Bloque Profesional 2</b> Créditos: 6	<b>Electiva Bloque Profesional 3</b> Créditos: 6  <b>Electiva Bloque Profesional 4</b> Créditos: 6	<b>24</b>
<b>BLOQUE ANÁHUAC (HUMANIDADES)</b>	Clave: HUM1303 <b>Ser universitario</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 1	Clave: HUM1302 <b>Persona y sentido de vida</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1303 (Ser universitario) Competencia: 3	Clave: HUM2301 <b>Ética</b> Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: HUM1302 (Persona y sentido de vida) Competencia: 2	Clave: HUM2302 <b>Persona y trascendencia</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: HUM1302 (Persona y sentido de vida) Competencia: 3	Clave: HUM3301 <b>Humanismo clásico y contemporáneo</b> Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: 110 créditos Competencia: 1	Clave: LDR3301 <b>Liderazgo</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: ninguno Competencia: 3 y 4			<b>42</b>
<b>BLOQUE ELECTIVO DE ESTUDIOS GENERALES</b> Puedes elegir 2 asignaturas		<b>Asignatura electiva libre 1</b> Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC	<b>Taller o actividad electiva 1</b> Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC	<b>Taller o actividad electiva 3</b> Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC				<b>Asignatura electiva libre 2</b> Créditos: 6 LIBRE Competencia: ANÁHUAC	<b>21</b>



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**  
 TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PLAN 2016

AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
de 6 créditos c/u y 3 talleres o actividades de 3 créditos c/u			Taller o actividad electiva 2 Créditos: 3 Competencia: ANÁHUAC						
Créditos	45	50	56	49	54	51	51	42	398
Materias	7	8	7	8	8	8	8	8	62
Créditos totales (Bloque Profesional, Bloque Profesional Electivo, Bloque Anáhuac [Humanidades], Bloque Electivo de Estudios Generales)									398



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**

TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PLAN 2016

AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
----------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	----------

A continuación se muestran las materias del bloque profesional electivo entre las cuales puedes seleccionar las materias que desees cursar

CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, asignaturas electivas profesionalizantes de la propia licenciatura:	Clave: NUT3308 <b>Antropología de la nutrición</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Clave: NUT3302 <b>Biotecnología alimentaria</b> Créditos: 6 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT3309 <b>Inmunonutrición</b> Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3310 <b>Nutrición en las psicopatologías</b> Créditos: 6 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3311 <b>Nutrición y deportes</b> Créditos: 7 Horas: 3 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3312 <b>Práctica nutricional avanzada</b> Créditos: 6 Horas: 6 Pre-requisito: INT3341 Practicum I: Nutrición integrada en el individuo sano Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3313 <b>Seguridad alimentaria nutricional</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 5	Clave: NUT1310 <b>Temas selectos de nutrición</b> Créditos: 6 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno	
	Clave: NUT1311 <b>Tópicos selectos de bioquímica</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: NUT2305 Bioquímica de la nutrición Concurrente: Ninguno Competencia: 7								
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Asignaturas profesionalizantes impartidas en otras carreras de la propia división académica:	Clave: TERF1301 <b>Anatomía músculo esquelética</b> Créditos: 9 Horas: 4.5 Pre-requisito: SLD1301 Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: TERF2301 <b>Biomecánica</b> Créditos: 6 Horas: 1.5 Pre-requisito: TERF1301 Anatomía músculo esquelética Concurrente: Ninguno Competencia: 8	Clave: TERF2307 <b>Fisiología del ejercicio</b> Créditos: 9 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: MED4301 <b>Diseño experimental</b> Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: SLD1302 <b>Temas selectos de ciencias de la salud</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno				
	Clave: INV3304 <b>Bases de la investigación clínica</b> Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito:	Clave: INV3310 <b>Desarrollo de proyectos de investigación</b> Créditos: 6 Horas: 1.5 Pre-requisito: INV2305 Metodología de	Clave: INV3305 <b>Investigación integrada en ciencias de la salud</b> Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito:	Clave: INV3306 <b>Manejo de animales de laboratorio</b> Créditos: 3 Horas: 0 Pre-requisito:	Clave: INV3307 <b>Metodología de investigación clínica</b> Créditos: 3 Horas: 1.5 Pre-requisito:				



RECUERDA QUE A LO LARGO DE TU CARRERA DEBERÁS CURSAR **AL MENOS DOS ASIGNATURAS DEL BLOQUE PROFESIONAL TOTALMENTE EN LÍNEA Y AL MENOS DOS EN IDIOMA INGLÉS.**

TE RECOMENDAMOS INSCRIBIR AL MENOS UNA ASIGNATURA DE HUMANIDADES EN CADA SEMESTRE PARA QUE LOGRES TERMINAR TU CARRERA EN EL TIEMPO QUE TIENES PLANEADO.

PLANEA EL AVANCE DE TUS ESTUDIOS

Este mapa curricular muestra un ordenamiento propicio de cómo puedes cursar tus materias. En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad, dificultad y progresión de los contenidos de las materias.

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PLAN 2016

AREA ACADÉMICA	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	Créditos
	Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Metodología de investigación para la salud Concurrente: Ninguno Competencia: 6	Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Concurrente: Ninguno Competencia: 7				
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Asignaturas profesionalizantes impartidas en otras carreras de otra división académica:	Clave: CUL1301 <b>Temas selectos de ciencia y cultura</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Concurrente: Ninguno	Clave: HUM1301 <b>Temas selectos universitarios</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno							
CATÁLOGO DE MATERIAS ELECTIVAS PROFESIONALES, Asignaturas con enfoque regional de la propia licenciatura:	Clave: NUT3306 <b>Educación nutricional</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT3307 <b>Planeación y diseño de menús</b> Créditos: 6 Horas: 4.5 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno Competencia: 7	Clave: NUT1308 <b>Regional A: Nutrición</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno	Clave: NUT1309 <b>Regional B: Nutrición</b> Créditos: 6 Horas: 3 Pre-requisito: Ninguno Concurrente: Ninguno					

**Competencias**

1. Reconoce la verdad como fin de la inteligencia y opta por ella como garantía de acierto en la acción.
2. Aplica principios éticos en su desempeño profesional y en sus relaciones interpersonales.
3. Busca el sentido trascendente de la vida y el desarrollo del liderazgo para el servicio a los demás.
4. Se comunica con eficacia y corrección, con libertad y responsabilidad, en lengua materna y extranjera.
5. Aplica métodos y tecnología científica, con programas y equipos de nutrición especializados para el análisis de alimentos, diagnóstico nutricional y poblacional, que garanticen una correcta evaluación en la alimentación y nutrición de los individuos
6. Realiza investigación básica y aplicada sobre nutrición clínica y alimentaria, con el fin de evaluar el valor nutricional de los alimentos, el estado nutricional de los individuos y sus condiciones culturales y sociales.
7. Previene, promueve y soluciona problemas asociados a una nutrición inadecuada, con el fin de contribuir al mejoramiento de las condiciones de salud en nutrición de la población.
8. Colabora y participa en proyectos interdisciplinarios para el diagnóstico, tratamiento, control y rehabilitación nutricional, que mejoren la salud de los individuos y de la población.
9. Diseña productos alimentarios y brinda atención especializada para el desarrollo de políticas y/o estrategias de nutrición, en organizaciones, empresas o asociaciones que beneficien a las personas y la sociedad productiva.
10. Dirige y gestiona programas y políticas de nutrición y alimentación que favorezcan el bienestar y calidad de vida, en beneficio de la sociedad.

**Áreas de conocimiento**

BLOQUE PROFESIONAL OBLIGATORIO  
BLOQUE ANÁHUAC (HUMANIDADES)

