

## Plan de referencia Nutrición

Programa  
acreditado  
nacionalmente por



Este plan de referencia muestra un orden sugerido de cómo puedes cursar tus materias; mismas que podrán variar dependiendo el Campus y te permitirá hacer los ajustes que consideres convenientes al planear tus estudios.

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

■ Bloque Profesional = 315 créditos

■ Bloque Anáhuac = 54 créditos

■ Bloque Interdisciplinario = 42 créditos

**Créditos totales 411**

Estudios con Reconocimiento de Validez Oficial de la Secretaría de Educación Pública por Decreto Presidencial publicado en el D.O.F. el 26 de noviembre de 1982.