

Licenciatura en Nutrición

Ciclo 1	Ciclo 2	Ciclo 3	Ciclo 4	Ciclo 5	Ciclo 6	Ciclo 7	Ciclo 8
Anatomía 6	Anatomía y fisiología del aparato digestivo 6	Evaluación del estado nutricional 9	Bases de la investigación para la salud 3	Desarrollo de proyectos de investigación 6	Bioética aplicada en la nutrición 3	Nutrición y sustentabilidad 3	Gestión y dirección de servicios de salud 3
Biología general 6	Bases de fisiología 6	Fisiopatología en la nutrición 6	Nutrición poblacional 6	Practicum I : Nutrición en las etapas de la vida 12	Practicum II: Nutrición en condiciones especiales 12	Practicum III: Nutrición en el campo profesional 6	Ciencias ómicas y nutrición 3
Crecimiento y desarrollo 6	Cálculo dietético 6	Nutrición en el individuo sano 9	Dietoterapia 9	Nutrición de la persona en condiciones especiales 12	Gastronomía local 6	Nutrigenética 3	Alimentos funcionales 6
Nutriología 6	Microbiología de alimentos 6	Preparación de los alimentos 6	Nutrimarketing 3	Educación nutricional 6	Gestión en servicios de alimentos 6	Inmunonutrición 3	Legislación en salud y en alimentos 3
Probabilidad y estadística para la salud 6	Epidemiología y salud pública 6	Toxicología de los alimentos 6	Nutrición y deporte 6	Nutrición en competencias deportivas 3	Planeación y diseño de menús 6	Nutrición artificial 6	Tópicos avanzados de nutrición 3
Bases de química orgánica 6	Bioquímica general 6	Bioquímica de la nutrición 6	Psicología de la nutrición 6	Electiva profesional MINOR 6	Electiva profesional MINOR 6	Electiva profesional MINOR 6	Electiva profesional MINOR 6
Formación universitaria I 3	Bromatología y análisis de los alimentos 6	Comunicación, calidad y seguridad del paciente 3	Tecnología de los alimentos 6	Farmacología en nutrición 6	Formación universitaria II 3	Políticas públicas y economía alimentaria 6	Responsabilidad social y sustentabilidad 6
Liderazgo y desarrollo personal RUTA L-E 6	Habilidades de emprendimiento RUTA L-E 3	Liderazgo y equipos de alto desempeño RUTA L-E 3	Emprendimiento e innovación RUTA L-E 6	Taller o actividad electiva 3	Taller o actividad electiva 3	Electiva interdisciplinaria 6	Electiva interdisciplinaria 6
Ser universitario 6	Antropología fundamental 6	Taller o actividad electiva 3	Persona y trascendencia 6		Ética 9	Humanismo clásico y contemporáneo 6	Electiva interdisciplinaria 6
						Electiva Anáhuac 6	Electiva Anáhuac 6
51 cr	51 cr	51 cr	51 cr	54 cr	54 cr	51 cr	48 cr
Bloque Profesional = 315 créditos		Bloque Anáhuac = 54 créditos		Bloque Interdisciplinario = 42 créditos		Créditos totales 411	

El número de asignaturas y créditos, así como, el acomodo por periodo puede variar en función de la programación académica y la selección de materias. Los nombres de las asignaturas y/o créditos pueden tener cambio sin previo aviso.

