

PRIMER SEMESTRE

- Bioquímica Elemental
- Biología Celular y Molecular
- Gastronomía y Arte Culinario
- Problemas Socioeconómicos de México
- Inglés Básico
- Estadística I
- Metodología de la Investigación I

SEGUNDO SEMESTRE

- Bioquímica Fundamental
- Microbiología de los Alimentos
- Anatomía
- Nutrición Molecular
- Salud Pública y Epidemiología Nutricional
- Inglés Intermedio
- Estadística II

TERCER SEMESTRE

- Toxicología y Legislación de los Alimentos
- Bromatología
- Fisiología y Fisiopatología Nutricional
- Nutrición Humana
- Cálculo Dietoterapéutico
- Seguridad Higiene y Manejo de los alimentos
- Psicología en Nutrición
- Metodología de la Investigación II

CUARTO SEMESTRE

- Tecnología culinaria
- Toxicología y legislación de los Alimentos
- Nutrición Materno Infantil
- Dietoterapia I
- Taller de Alimentos para Regímenes Especiales y Cocina Saludable
- Relaciones Humanas y Desarrollo Organizacional
- Herramientas de Computación

QUINTO SEMESTRE

- Farmacología en Nutrición
- Patología Nutricional
- Nutrición Geriátrica
- Dietoterapia II
- Evaluación Nutricional
- Gestión de Calidad y Política Alimentaria
- Informática Aplicada a la Nutrición

SEXTO SEMESTRE

- Procedimientos y Educación Nutricional
- Nutrición al Deporte
- Prácticas de Nutrición Comunitaria
- Nutrición Clínica I
- Mercadotecnia Nutricional
- Resolución de Problemas y Toma de Decisiones

SÉPTIMO SEMESTRE

- Prácticas Clínico Hospitalarias
- Nutrición Genómica
- Nutrición Clínica II
- Administración de Servicios de Alimentos
- Desarrollo de Nuevos Productos en Nutrición
- Bioética

OCTAVO SEMESTRE

- Prácticas de Administración en Servicios de Alimentos
- Taller de Análisis de Cuidados Alternativos de la Salud
- Alimentos en Situaciones Especiales y Avances en Nutrición
- Seminario de Trabajo de Investigación

Licenciatura en Nutrición Humana

RVOE L.024-15