

Plan de Estudios

Licenciatura en Alimentación Sustentable

Primer semestre	Segundo semestre	Tercer semestre	Cuarto semestre	Quinto semestre	Sexto semestre	Séptimo semestre	Octavo semestre	Noveno semestre
Aprender a aprender	Desarrollo sustentable y medio ambiente	Alimentos mexicanos sustentables	El vino y la alimentación sustentable	Alimentos y bebidas orgánicas	Ciencia molecular de los alimentos	Fundamentos de metodología de la investigación	Desarrollo de alimentos funcionales	
Biología	Bioquímica	Química de alimentos	Productos de denominación de origen	Alimentos endémicos	Orientación alimentaria para el consumidor	Gestión de sistemas alimentarios sustentables	Investigación en alimentos sustentables	
México multicultural	Fisicoquímica	Microbiología de alimentos	Tendencias de alimentación	Toxicología e intolerancia alimentaria	Tecnología sustentable de alimentos vegetales	Nanotecnología para la sustentabilidad	Optativa I	Prácticas profesionales
Estadística y probabilidad	Requerimientos nutricionales	Caracterización nutricional y nutracéutica de alimentos	Regulación alimentaria y salud pública	Aprovechamiento de residuos alimentarios	Ciencias ómicas	Evaluación sensorial	Optativa II	
Fundamentos para el diseño y desarrollo de alimentos	Alimentación especial	Tecnologías limpias	Aseguramiento de la inocuidad	Productividad y calidad	Bioprocesos	Tecnología sustentable de alimentos de origen animal	Optativa III	
Fisiología Humana y Alimentación	Prácticas de sustentabilidad en el consumidor	Administración y mercadotecnia	Empaques envases y embalajes ecológicos	Creación de sistemas alimentarios sustentables	Análisis de riesgos	Conservación de alimentos	Servicio social	Seminario de investigación
Conversaciones introductorias	Artes escénicas	Música	Artes visuales	Causa y efecto	En otras palabras			
	Salud y nutrición	Salud y prevención de adicciones	Sexualidad responsable					
	Eventos pasados y futuros	Logros y experiencias	Decisiones personales					

Núcleos de formación

- Básico
- Profesional
- Complementario
- Terminal y de integración

■ Lengua extranjera

Optativas			
I	II	III	
Sistemas Alimentarios Sustentables para Personas con Enfermedades Crónico-Degenerativas	Tecnologías Nuevas en el Desarrollo de Alimentos Sustentables	Biodisponibilidad y Absorción de Nutrientes y Nutracéuticos	