

Primer Semestre	Clave	Asignatura	HT	HP	Créditos
	001	Anatomía Microscópica	3	2	8
	002	Química Orgánica	3	1	7
	003	Anatomía	3	2	8
	004	Matemáticas	2	2	6
	005	Nutrición Básica	5	0	10
	006	Metodología de la Investigación	3	2	8
	007	Inglés I	1	3	5
	Total		20	12	52
Segundo Semestre	Clave	Asignatura	HT	HP	Créditos
	008	Bioquímica I	2	2	6
	009	Fisiología	3	1	7
	010	Nutrición Normal	3	2	8
	011	Cálculo Dietético	2	2	6
	012	Antropología Social	2	2	6
	013	Bioestadística I	2	2	6
	014	Inglés II	1	3	5
	015	Computación I	1	3	5
	Total		16	17	49
Tercer Semestre	Clave	Asignatura	HT	HP	Créditos
	016	Bioquímica II	2	2	6
	017	Microbiología	2	2	6
	018	Evaluación del Estado de Nutrición	3	2	8
	019	Sociología	2	2	6
	020	Prácticas Integradoras I	0	10	10
	021	Bioestadística II	2	4	8
	022	Inglés III	1	3	5
	023	Computación II	1	3	5
	Total		13	28	54
Cuarto Semestre	Clave	Asignatura	HT	HP	Créditos
	025	Parasitología	2	2	6
	026	Fisiopatología y Dietoterapia I	3	2	8
	027	Cálculo Dietético II	2	2	6
	028	Bromatología I	3	2	8
	029	Psicología Aplicada a la Nutrición	2	2	6
	030	Prácticas Integradoras II	0	10	10
	031	Inglés IV	1	3	5
	032	Computación III	1	3	5
	Total		14	26	54
Quinto Semestre	Clave	Asignatura	HT	HP	Créditos
	033	Fisiopatología y Dietoterapia II	3	2	8
	034	Cálculo Dietético III	2	2	6
	035	Salud Pública I	3	1	7
	036	Bromatología II	3	2	8

	037	Economía	3	1	7
	038	Prácticas Integradoras III	0	10	10
	039	Inglés V	1	3	5
	040	Computación IV	1	3	5
	Total		16	24	56
Sexto Semestre	Clave	Asignatura	HT	HP	Créditos
	041	Fisiopatología y Dietoterapia III	3	2	8
	042	Cálculo Dietético IV	2	2	6
	043	Administración General	4	0	8
	044	Salud Pública II	2	2	6
	045	Tecnología de Alimentos	3	2	8
	046	Educación en Nutrición	2	2	6
	047	Prácticas Integradoras IV	0	10	10
	048	Inglés VI	1	3	5
	Total		17	23	57
Séptimo Semestre	Clave	Asignatura	HT	HP	Créditos
	049	Farmacología	3	1	7
	050	Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición I	3	2	8
	051	Nutrición Comunitaria	1	4	6
	052	Gastronomía y Arte Culinario	2	3	7
	053	Prácticas Integradoras V	0	10	10
	054	Seminario de Tesis	3	2	8
	055	Optativa	2	3	7
		Total		14	25
Octavo Semestre	Clave	Asignatura	HT	HP	Créditos
	056	Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición II	2	3	7
	057	Programas Integrales de Alimentación y Nutrición	1	4	6
	058	Legislación y Ética	3	1	7
	059	Prácticas Integradoras VI	0	10	10
	060	Seminario de Tesis II	2	3	7
	061	Optativa	2	3	7
	062	Optativa	2	3	7
	Total		12	27	51
Materias Optativas	Nutrición Clínica	<ul style="list-style-type: none"> • Soporte Nutricional especial • Nutrición en el Deporte • Tecnología Aplicada a la nutrición • Tratamiento Integral de la Obesidad • Nutrición y Cardiopatías 			
	Nutrición Comunitaria	<ul style="list-style-type: none"> • Programas de Desarrollo • Programas de Desarrollo Sustentables en Nutrición 			
	Ciencia de los	<ul style="list-style-type: none"> • Fortificación y Enriquecimiento de Alimentos 			

	Alimentos	Conservación de Productos de Origen Vegetal y Animal
	Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición	<ul style="list-style-type: none">• Administración de Recursos Humanos en Servicios de Alimentación y Nutrición