

<b>Primer Semestre</b>	<b>Clave</b>	<b>Asignatura</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>Créditos</b>
	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
	<b>Total</b>		<b>20</b>	<b>12</b>	<b>52</b>
<b>Segundo Semestre</b>	<b>Clave</b>	<b>Asignatura</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>Créditos</b>
	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
	<b>Total</b>		<b>16</b>	<b>17</b>	<b>49</b>
<b>Tercer Semestre</b>	<b>Clave</b>	<b>Asignatura</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>Créditos</b>
	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
	<b>Total</b>		<b>13</b>	<b>28</b>	<b>54</b>
<b>Cuarto Semestre</b>	<b>Clave</b>	<b>Asignatura</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>Créditos</b>
	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
	<b>Total</b>		<b>14</b>	<b>26</b>	<b>54</b>
<b>Quinto Semestre</b>	<b>Clave</b>	<b>Asignatura</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>Créditos</b>
	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
	<b>Total</b>		<b>16</b>	<b>24</b>	<b>56</b>
<b>Sexto Semestre</b>	<b>Clave</b>	<b>Asignatura</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>Créditos</b>
	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
	<b>Total</b>		<b>17</b>	<b>23</b>	<b>57</b>
<b>Séptimo Semestre</b>	<b>Clave</b>	<b>Asignatura</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>Créditos</b>
	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
		<b>Total</b>		<b>14</b>	<b>25</b>
<b>Octavo Semestre</b>	<b>Clave</b>	<b>Asignatura</b>	<b>HT</b>	<b>HP</b>	<b>Créditos</b>
	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
	<b>Total</b>		<b>12</b>	<b>27</b>	<b>51</b>
<b>Materias Optativas</b>	Nutrición Clínica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soporte Nutricional especial</li> <li>• Nutrición en el Deporte</li> <li>• Tecnología Aplicada a la nutrición</li> <li>• Tratamiento Integral de la Obesidad</li> <li>• Nutrición y Cardiopatías</li> </ul>			
	Nutrición Comunitaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programas de Desarrollo</li> <li>• Programas de Desarrollo Sustentables en Nutrición</li> </ul>			
	Ciencia de los	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fortificación y Enriquecimiento de Alimentos</li> </ul>			

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