

PLAN DE ESTUDIOS

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°
Procesos y Expresión del Pensamiento	Creatividad y Comunicación	La Persona y su Interacción con los Otros	Lengua Extranjera I	Lengua Extranjera II	Optativa Electiva I	Emprendedores y Sustentabilidad	T. de Empleo, Autoempleo y Act. Empresarial	T. de Proyecto Profesional Ocupacional
Introducción a la Alimentación y la Nutrición	Fisiología	Fisiopatología	Diálogo Intercultural	Fe y Desarrollo Espiritual	Práctica de Nutrición Clínica I	Valores y Ética Profesional	Obligatoria Electiva II	Nutrigenómica y Nutrigenética
Anatomía	Nutrición Básica	Nutrición Humana en la Salud y el Ejercicio Físico	Nutrición Humana en la Enfermedad y Dietoterapia	Síndrome Metabólico	Programas de Nutrición Comunitaria	Práctica de Nutrición Clínica II	Psicología de la Nutrición	Nutrición y Gastronomía Aplicada a Serv. de Alimentación
Bases Culinarias	Cálculo Dietético	Nutrición Materno Infantil	Evaluación Nutricia I	Educación en Nutrición y Salud	Diseño Alimentario	Políticas y Programas de Alimentación y Nutrición	Taller de Planeación Estratégica en Salud	Seminario de Investigación II
Química	Técnicas Culinarias	Costos e Insumos en Alimentación	Bromatología	Evaluación Nutricia II	Gastronomía Saludable	Servicio de Catering y Banquetes Saludables	Seminario de Investigación I	Materia 3 de Profundización
Socioeconomía y Política en México	Bioquímica	Bioquímica Metabólica	Gastronomía e Idiosincrasia Mexicana	Tecnología de Alimentos	Calidad y Productividad	Gastronomía Clínica	Materia 1 de Profundización	Materia 4 de Profundización
Estadística Básica	Sanidad Ambiental	Microbiología de Alimentos	Farmacología	Gastronomía Internacional y Mexicana	Mercadotecnia para la Salud	Innovación y Desarrollo de Conceptos en Alimentos y Bebidas	Materia 2 de Profundización	
	Bioestadística	Metodología de la Investigación en Salud		Administración				

■ Área de Profesionalización

■ Humanidades

■ Idiomas

■ Emprendimiento

■ Profundización