

Licenciatura en Nutrición

Ciclo 1	Ciclo 2	Ciclo 3	Ciclo 4	Ciclo 5	Ciclo 6	Ciclo 7	Ciclo 8
Anatomía 6 c	Anatomía y fisiología del aparato digestivo 6 c	Comunicación calidad y seguridad del paciente 3 c	Bases de la investigación para la salud 3 c	Legislación en salud y en alimentos 3 c	Desarrollo de proyectos de investigación 6 c	Asignatura con enfoque regional 6 c	Políticas públicas y economía alimentaria 6 c
Bases de química orgánica 6 c	Bioquímica general 6 c	Bioquímica de la nutrición 6 c	Ciencias ómicas y nutrición 3 c	Nutrición y deporte 6 c	Nutrición en competencias deportivas 3 c	Nutri genética 3 c	Tópicos avanzados de nutrición 3 c
Bases de biología 6 c	Bromatología y análisis de los alimentos 6 c	Evaluación del estado nutricional 9 c	Tecnología de los alimentos 6 c	Nutrición de la persona en condiciones especiales 12 c	Planeación y diseño de menús 6 c	Gestión de servicios de alimentos 6 c	Nutrición y sustentabilidad 3 c
Crecimiento y desarrollo 6 c	Cálculo dietético 6 c	Nutrición en el individuo sano 6 c	Dietoterapia 9 c	Nutrición artificial 6 c	Prácticum I: Nutrición en las etapas de la vida 12 c	Prácticum II: Nutrición en condiciones especiales 12 c	Prácticum III: Nutrición en el campo laboral 6 c
Probabilidad y estadística para la salud 6 c	Epidemiología y salud pública 6 c	Nutrimarketing 3 c	Electiva interdisciplinaria 6 c	Farmacología en nutrición 6 c	Taller o actividad electiva 3 c	Electiva interdisciplinaria 6 c	Electiva interdisciplinaria 6 c
Nutriología 6 c	Fisiología 6 c	Fisiopatología en la Nutrición 6 c	Nutrición poblacional 6 c	Asignatura con enfoque regional 6 c	Psicología de la nutrición 6 c	Electiva Anáhuac 6 c	Electiva Anáhuac 6 c
Formación universitaria A 3 c	Microbiología de los alimentos 6 c	Preparación de los alimentos 6 c	Toxicología de los alimentos 6 c	Electiva profesional 6 c	Electiva profesional 6 c	Electiva profesional 6 c	Electiva profesional 6 c
Ser universitario 6 c	Antropología fundamental 6 c	Persona y trascendencia 6 c	Ética 9 c	Humanismo clásico y contemporáneo 6 c	Bioética aplicada en la nutrición 3 c	Alimentos funcionales 6 c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6 c
Taller o actividad electiva 3 c	Taller o actividad electiva 3 c	Liderazgo y desarrollo personal 6 c	Liderazgo y equipos de alto rendimiento 3 c	Habilidades para el emprendimiento 3 c	Emprendimiento e innovación 6 c	Formación universitaria B 3 c	Gestión y dirección de servicios de salud 3 c
		Ruta L-E 6 c	Ruta L-E 3 c	Ruta L-E 3 c	Ruta L-E 6 c		
					Inmunonutrición 3 c		

Bloque Profesional = 315 créditos

Bloque Anáhuac = 54 créditos

Bloque Interdisciplinario = 42 créditos

Ruta Liderazgo - Emprendimiento

Créditos totales 411

El número de asignaturas y créditos, así como, el acomodo por periodo puede variar en función de la programación académica y la selección de materias.

Los nombres de las asignaturas y/o créditos pueden tener cambio sin previo aviso.

En esta licenciatura no se puede aplicar el modelo flexible académico, es un plan educativo rígido.

Al finalizar tus créditos tienes que realizar un año de servicio social.

ANÁHUAC