

1er SEMESTRE	2º SEMESTRE	3er SEMESTRE	4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	6º SEMESTRE	7º SEMESTRE	8º SEMESTRE
Ser universitario 6c	Persona y sentido de vida 6c	Ética 9c	Fisiopatología 6c	Persona y trascendencia 6c	Nutrición del adulto en condiciones especiales 9c	Humanismo clásico y contemporáneo 9c	Liderazgo 6c
Bioestadística 6c	Epidemiología y salud pública 9c	Sistemas de información en salud basados en evidencias 3c	Evaluación del estado de nutrición II 7c	Metodología de la investigación para la salud 3c	Practicum II: Nutrición integrada en el individuo con patología 12c	Nutrición poblacional 9c	Políticas públicas en alimentación 6c
Nutriología 6c	Cálculo dietético 6c	Nutrición en el individuo sano 9c	Nutrigenómica y metabólica 6c	Nutrición del niño en condiciones especiales 9c	Psicología de la nutrición 6c	Practicum III: Nutrición integrada especializada 6c	Economía alimentaria 6c
Microbiología de alimentos en nutrición 7c	Anatomía y fisiología del aparato digestivo 6c	Evaluación del estado de nutrición I 7c	Farmacología en nutrición 6c	Practicum I: Nutrición integrada el individuo sano 12c	Alimentos funcionales 6c	Educación nutricional 6c	Calidad y seguridad del paciente en ciencias de la salud 6c
Anatomía 9c	Bioquímica 6c	Bioquímica de la nutrición 9c	Selección y conservación de alimentos 6c	Nutrición artificial 6c	Legislación alimentaria 3c	Gestión en servicios de alimentos 6c	Electiva libre II 6c
Química orgánica 6c	Bromatología 7c	Análisis de alimentos 6c	Dietoterapia 9c	Emprendimiento o innovación 6c	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Gestión y dirección de servicios de salud 3c	Electiva bloque profesional IV 6c
Biología celular 6c	Crecimiento y desarrollo 6c	Fisiología general 10c	Toxicología 6c	Planeación y diseño de menús 6c	Comunicación nutriólogo - paciente 3c	Electiva profesional III 6c	
		Preparación de alimentos 6c	Taller o actividad I 3c	Taller o actividad III 3c	Electiva profesional II 6c	Electiva Libre I 6c	
			Taller o actividad II 3c	Electiva Profesional I 6c			
7 Materias 46 Créditos	7 Materias 46 Créditos	8 Materias 59 Créditos	9 Materias 52 Créditos	9 Materias 57 Créditos	8 Materias 51 Créditos	8 Materias 51 Créditos	6 Materias 36 Créditos

C=Créditos

311 Créditos Bloque Profesional 42 Créditos Bloque Anáhuac 45 Créditos Bloque Electivo = 398 Créditos en Total

\*Este plan de referencia muestra un orden sugerido de cómo puedes cursar tus materias; sin embargo, puedes hacer los ajustes que consideres convenientes al planear tus estudios.

En su elaboración, el personal académico consideró la complejidad y progresión de los contenidos de las materias.