

Plan de Estudios

Asignatura	Horas Teóricas	Horas Practicas	Total de Horas	Total de Créditos	Optativa
Primer Semestre					
Arte y Cultura	3	0	3	3	
Bioquímica Estructural	4	2	6	6	
Anatomía	5	0	5	5	
Biología Celular	4	2	6	6	
Alimentación en México	2	1	3	3	
Fundamentos de Nutrición	5	1	6	6	
Inglés Pre Inicial	5	2	7	7	
Actividades Extracurriculares 1	0	0	40	2	
Subtotal semana/mes	28	8	36		
Total semestre	448	128	616	38	
Segundo Semestre					
Cultura Física	1	1	2	2	
Administración y Liderazgo	3	0	3	3	
Bioquímica Metabólica	5	1	6	6	
Fisiología	5	0	5	5	
Orientación Poblacional	3	0	3	3	
Técnicas y Materiales	3	0	3	3	
Microbiología y Seguridad de Alimentos	4	2	6	6	
Bromatología	3	2	5	5	
Inglés Inicial	5	2	7	7	
Actividades Extracurriculares 2	0	0	40	2	
Subtotal semana/mes	32	8	40		
Total semestre	512	128	680	42	
Tercer Semestre					
Bioquímica Clínica	5	0	5	5	
Práctica Comunitaria en infantes-adolescentes	0	5	5	5	
Nutrición en el Ciclo de Vida	8	2	10	10	
Análisis Químico de los Alimentos	2	3	5	5	
Bioestadística	4	0	4	4	
Metodología de la Investigación	4	0	4	4	

Inglés Elemental	5	2	7	7	
Actividades Extracurriculares 3	0	0	40	2	
Subtotal semana/mes	28	12	40		
Total semestre	448	192	680	42	
Cuarto Semestre					
Tecnologías de la Información y Comunicación	3	0	3	3	
Nutrición Poblacional	3	2	5	5	
Práctica Comunitaria en el Adulto Joven, Adulto y el Adulto Mayor	0	5	5	5	
Evaluación del Estado Nutricional	8	2	10	10	
Dietética	4	2	6	6	
Tecnología e Innovación de los Alimentos	2	2	4	4	
Inglés Pre Intermedio	5	2	7	7	
Actividades Extracurriculares 4	0	0	40	2	
Subtotal semana/mes	25	15	40		
Total semestre	400	240	680	42	
Quinto Semestre					
Educación Ambiental	2	0	2	2	
Fisiología Durante la Activación Física	4	0	4	4	
Psicología en la Nutrición	3	0	3	3	
Dietoterapia	6	2	8	8	
Servicios de Alimentación y Diseño de Menús	4	4	8	8	
Prácticas de Servicios de Alimentación y Diseño de Menús	0	5	5	5	
Tópicos Complementarios de Nutrición	2	1	3	3	
Inglés Intermedio	5	2	7	7	
Actividades Extracurriculares 5	0	0	40	2	
Subtotal semana/mes	26	14	40		
Total semestre	416	224	680	42	
Sexto Semestre					
Bioética y Legislación	3	0	3	3	
Fisiopatología	5	0	5	5	
Nutrición Deportiva	6	2	8	8	

Farmacología	5	0	5	5	
Práctica de Nutrición Deportiva	0	6	6	6	
Nutriólogo Emprendedor	3	0	3	3	
Tópicos Específicos de la Nutrición	2	2	4	4	
Actividades Extracurriculares 6	0	0	40	2	
Subtotal semana/mes	24	10	34		
Total semestre	384	160	584	36	
Séptimo Semestre					
Fisiopatología de la Nutrición	5	0	5	5	
Nutriología en Patologías Diversas	8	2	10	10	
Nutrigenomic	4	0	4	4	
Práctica Clínica	0	6	6	6	
Tópicos en Nutrición Clínica	2	2	4	4	
Gastronomía Básica	2	2	4	4	
Tópicos de la Industria Alimentaria	2	2	4	4	
Subtotal semana/mes	23	14	37		
Total semestre	368	224	592	37	
Octavo Semestre					
Inteligencia Emocional	2	0	2	2	
Educación para la Ciudadanía y Derechos Humanos	2	1	3	3	
Nutrición Hospitalaria	8	2	10	10	
Práctica Clínica en Nutrición Hospitalaria	0	6	6	6	
Tópicos en Nutrición en Pacientes con Condiciones Especiales	2	2	4	4	
Biología de Alimentos	3	2	5	5	
Tópicos en Biotecnología Alimentaria	2	2	4	4	
Seminario de Tesis	3	0	3	3	
Subtotal semana/mes	22	15	37		
Total semestre	352	240	592	37	
Noveno Semestre					
Servicio social			480	10	
Subtotal semana/mes	0	0	0		
Total semestre	0	0	480	10	
Décimo Semestre					

Servicio social			480	10	
Subtotal semana/mes	0	0	0		
Total semestre	0	0	480	10	
	160	83	243		
Total global	3324	1536	6064	336	

Tópicos:

Asignatura	Horas Teóricas	Horas Practicas	Total de Horas	Total de Créditos	Semestre Sugerido
Complementarios de Nutrición					
Arte culinario	2	2	4	4	5°
Antropometría	2	2	4	4	5°
Específicos de la Nutrición					
Suplementación para deportistas	2	2	4	4	6°
Gerencia de Servicios de alimentación	2	2	4	4	6°
Nutrición Clínica					
Nutrición enteral y parental	2	2	4	4	7°
Nutrición en pacientes con condiciones especiales	2	2	4	4	7°
Industria Alimentaria					
Aprovechamiento de Residuos Alimentarios	2	2	4	4	7°
Procesos de Conservación de Alimentos	2	2	4	4	7°
Nutrición en Pacientes con Condiciones Especiales					
Soporte nutricio en Cirugía Bariátrica	2	2	4	4	8°
Soporte nutricional en enfermedades no transmisibles	2	2	4	4	8°
Bioteología Alimentaria					
Alimentos Funcionales	2	2	4	4	8°
Alimentos Transgénicos	2	2	4	4	8°