

Plan de Estudio

1. Semestre

- Pensamiento lógico, heurístico y creativo
- Manejo de las tecnologías de la información y comunicación
- Habilidades para la comunicación de las ideas
- Análisis del mundo contemporáneo
- Introducción a la Nutrición y Ciencia de los alimentos
- Anatomía y Fisiología
- Bioquímica

3. Semestre

- Genética humana
- Microbiología y parasitología
- Bromatología I
- Evaluación nutricional
- Nutrición y salud
- Dietología materna
- Optativa I
- Taller de nutrición materna

5. Semestre

- Nutrición Clínica y Comunitaria
- Taller de Nutrición del Adolescente
- Proyecto de Vinculación en Nutrición
- Dietología del Adolescente
- Toxicología de dos Alimentos
- Optativa III
- Ética, Legislación y Políticas Alimentarias
- Gestión de los Servicios de Nutrición

7. Semestre

- Seminario de Titulación II
- Actividad no Escolar
- Taller de Nutrición en el Adulto Mayor
- Dietología del Adulto Mayor

2. Semestre

- Epidemiología nutricional
- Educación para la nutrición y la salud
- Psicología aplicada a la nutrición
- Química general de los alimentos
- Bioestadística nutricional
- Antropometría de la nutrición
- Taller de salud comunitaria en nutrición

4. Semestre

- Investigación epidemiológica en nutrición
- Farmacología aplicada a la nutrición
- Sanidad, higiene alimentaria
- Bromatología II
- Taller de nutrición infantil
- Patología humana
- Dietología infantil
- Prácticas Profesionales I
- Optativa II

6. Semestre

- Sociedad e Interculturalidad Alimentaria
- Optativa IV
- Dietología del Adulto
- Electiva I
- Sistema de Producción Alimentaria
- Prácticas Profesionales
- Taller de Nutrición en el Adulto
- Seminario de Titulación I
- Sanidad, Higiene Alimentaria II

8. Semestre

- Servicio social

Nota: para el caso de la titulación, se requiere que el estudiante curse los VI niveles de ingles que corresponden a una certificación. los niveles los podrá cursar durante la estancia que corresponda a cada programa educativo.