

Licenciatura en NUTRICIÓN Y CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Plan ideal de 9 semestres*

PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCER SEMESTRE	CUARTO SEMESTRE	QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE	SEPTIMO SEMESTRE	OCTAVO SEMESTRE	NOVENO SEMESTRE
Química Orgánica Clg013	Química de los Alimentos Clg005	Biología Celular Clg016	Bioquímica General Clg017	Bioquímica Metabólica Clg018	Dietoterapia I Clg019	Dietoterapia II Clg020	Desarrollo Emprendedor MC0011	Estancia Profesional en Nutrición Clínica EPg013
Bases de la Nutrición Clg021	Preparación de Alimentos OPg037	Cocina Profesional MC0003	Cocina Fría MC0004	Cocina Mexicana MC0005	Panadería y Pastelería Profesional MC0007	Panadería y Pastelería de Cuidados Especiales MC0009	Preparación de Alimentos para Cuidados Especiales OPg038	
Razonamiento Matemático Clg002	Estadística Clg003	Fisiología de la Nutrición Clg022	Fisiología de la Actividad Física Clg023	Tecnología de los Alimentos Clg015	Ética y Responsabilidad Social HUg005	Metodología de la Investigación HUg027	Seminario de Investigación Aplicada HUg034	
Anatomía y Fisiología Clg024	Evaluación del Estado de Nutrición Clg025	Nutrición en el Ciclo de la Vida I Clg026	Nutrición en el Ciclo de la Vida II Clg027	Patología I Clg028	Patología II Clg029	Trastornos de la Conducta Alimentaria Clg014		
Cultura y Alimentación HUg028	Psicología en el Ciclo de la Vida HUg029	Epidemiología Clg030	Salud Pública HUg030	Control de Costos y Alimentos MC0008	Políticas Públicas HUg031	Obesidad y Síndrome Metabólico Clg031	Optativa II	
Sanidad y Legislación de Alimentos Clg032	Proyecto de Vida MC0001	Toxicología de los Alimentos Clg033	Microbiología Clg007	Administración de Servicios de Alimentos ADg054	Educación en Nutrición HUg033	Habilidades Gerenciales MC0010	Optativa III	
Expresión Oral y Escrita HUg006	Alimentos Perecederos y No Perecederos MC0002	Administración de Empresas de Servicios ADg005	Planeación de Menús OPg039		Gestión de Calidad MC0008	Optativa I		
	Teoría y Técnica de la Entrevista HUg032				Prácticas Profesionales en Servicios de Alimentos EPg012			

 Nutrición	 Gastronomía	 Estancia Profesional
 Ciencias de los Alimentos	 Alimentos y Bebidas	 Administración y Gestión
 Salud	 Humanidades	 Optativas

OPTATIVAS				
Alimentación Enteral y Parental XX	Alimentación Industrial XX	Interacción y Fármacos - Nutrientes XX	Nutrigenómica y Nutrigenética XX	Alimentos Funcionales XX
OPTATIVAS DE LAS CUALES PUEDES ELEGIR 3				

*Plan ideal de 9 semestres, plan de estudios flexible Programa disponible exclusivamente en Campus San Ángel
Este es únicamente un ejemplo del plan ideal; el orden y secuencia de las materias está sujeta a disponibilidad de la oferta académica, por lo que puede variar.