

Plan de Estudios Innovador

										Remedial	Idioma	
01	Ser universitario 6c	Liderazgo y desarrollo personal 6c RUTA L-E	Formación universitaria A 3c	Bases de química orgánica 6c	Biología general 6c	Anatomía 6c	Nutriología 6c			Habilidades universitarias para la comunicación	Inglés	Total 39c
02	Antropología fundamental 6c	Habilidades para el emprendimiento 3c RUTA L-E	Taller o actividad electiva 3c	Bioquímica general 6c	Bromatología y análisis de los alimentos 6c	Anatomía y fisiología del aparato digestivo 6c	Probabilidad y estadística para la salud 6c	Crecimiento y desarrollo 6c	Bases de la investigación para la salud 3c			Total 45c
03	Persona y trascendencia 6c	Liderazgo y equipos de alto desempeño 3c RUTA L-E	Taller o actividad electiva 3c	Bioquímica de la nutrición 6c	Microbiología de alimentos 6c	Fisiología 6c	Epidemiología y salud pública 6c	Cálculo dietético 6c				Total 42c
04	Ética 6c	Emprendimiento e innovación 3c RUTA L-E	Taller o actividad electiva 3c	Formación universitaria B 3c	Toxicología de los alimentos 6c	Preparación de los alimentos 6c	Fisiopatología en la nutrición 6c	Gestión y dirección de servicios de salud 3c	Evaluación del estado nutricional 9c			Total 51c
05	Humanismo clásico y contemporáneo 6c	Electiva interdisciplinaria 6c	Electiva profesional 6c MINOR	Nutrición poblacional 6c	Educación nutricional 6c	Nutrición en el individuo sano 6c	Desarrollo de proyectos de investigación 6c					Total 45c
06	Responsabilidad social y sustentabilidad 6c	Electiva interdisciplinaria 6c	Electiva profesional 6c MINOR	Legislación en salud y en alimentos 3c	Farmacología en nutrición 6c	Políticas públicas y economía alimentaria 6c	Gastronomía local 6c	Dietoterapia 9c				Total 48c
07	Electiva Anáhuac 6c	Electiva interdisciplinaria 6c	Electiva profesional 6c MINOR	Nutrición y deporte 6c	Comunicación, calidad y seguridad del paciente 3c	Tecnología de los alimentos 6c	Practicum I: Nutrición en las etapas de la vida 12c	Bioética aplicada en la nutrición 3c				Total 48c
08	Electiva Anáhuac 6c	Electiva profesional 6c MINOR	Nutrición en competencias deportivas 3c	Gestión en servicios de alimentos 6c	Nutrimarketing 3c	Prácticum II: Nutrición en condiciones 12c	Inmunonutrición 3c	Planeación y diseño de menús 6c	Tópicos avanzados de nutrición 3c			Total 48c
09	Ciencias ómicas y nutrición 3c	Psicología de la nutrición 6c	Nutrigenética 3c	Prácticum III: Nutrición en el campo profesional 6c	Nutrición de la persona en condiciones 12c	Alimentos funcionales 6c	Nutrición artificial 6c	Nutrición y sustentabilidad 3c				Total 45c

Beneficios Profesionales Plan de Estudios 2020



■ Bloque Profesional: 315 créditos
 ■ Bloque Anáhuac: 54 créditos
 ■ Bloque Interdisciplinario: 42 créditos
 = **411 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.