



## Lic. en Nutrición

### Primer Cuatrimestre

- Metodología de la Investigación I
- Química General
- Anatomía y Fisiología Humanas I
- Introducción a la Nutrición
- Nutrición del Individuo Sano
- Matemáticas

### Cuarto Cuatrimestre

- Bioquímica II
- Bromatología II
- Nutrición en los Ciclos de la Vida II
- Salud Pública
- Toxicología de los Alimentos
- Antropología Alimentaria

### Séptimo Cuatrimestre

- Técnica Dietoterápica II
- Administración de Servicios Alimentarios I
- Tecnologías de la Información y la Comunicación
- Psicología Nutricional
- Bioética
- Economía y Política Alimentarias

### Segundo Cuatrimestre

- Metodología de la Investigación II
- Química Orgánica
- Laboratorio de Química Orgánica
- Anatomía y Fisiología Humanas II
- Taller de Estadística y Probabilidad
- Introducción a la Administración

### Quinto Cuatrimestre

- Cálculo Dietético I
- Fisiopatología I
- Taller de Selección y Preparación de Alimentos I
- Epidemiología Nutricional
- Evaluación del Estado Nutricional
- Sanidad e Higiene de los Alimentos

### Octavo Cuatrimestre

- Administración de Servicios Alimentarios II
- Tecnología Alimentaria
- Seminario de Tesis I
- Nutriología Clínica
- Nutrición Comunitaria
- Herramientas de Comunicación para la Nutrición y la Alimentación

### Tercer Cuatrimestre

- Bioquímica I
- Bromatología I
- Nutrición en los Ciclos de la Vida I
- Introducción a la Fisiopatología de la Nutrición
- Bioestadística
- Microbiología y Parasitología

### Sexto Cuatrimestre

- Cálculo Dietético II
- Fisiopatología II
- Taller de Selección y Preparación de Alimentos II
- Técnica Dietoterápica I
- Sistemas de Producción de Alimentaria
- Conservación de los Alimentos

### Noveno Cuatrimestre

- Seminario de Tesis II
- Práctica profesional