

1 er. Año

2 do. Año

3 er. Año

NIVEL	ASIGNATURAS
PRIMERO	Química General Inglés I Principios Básicos de la Nutrición Anatomía y Fisiología Humana Políticas Públicas y Programas de Nutrición y Alimentación Desarrollo de Habilidades del Aprendizaje
SEGUNDO	Nutrición Humana Inglés II Administración y Desarrollo de Empresas en Nutrición Fisiopatología Principios Básicos del Laboratorio Química Orgánica
TERCERO	Bioquímica Inglés III Energía y Procesos Metabólicos Laboratorio de Conservación de Alimentos Evaluación del Estado Nutricio I Química de los Alimentos

NIVEL	ASIGNATURAS
CUARTO	Nutrición en Diferentes Etapas de la Vida I Microbiología Legislación y Sanidad de los Alimentos Toxicología de Alimentos Evaluación del Estado Nutricio II
QUINTO	Nutrición en Diferentes Etapas de la Vida II Laboratorio de Microbiología de Alimentos Laboratorio y Cálculo Dietoterapéutico I Farmacología I Laboratorio de Análisis de Alimentos I
SEXTO	Taller de Entrevista con el Paciente Laboratorio de Tecnología de Alimentos I Laboratorio y Cálculo Dietoterapéutico II Farmacología II Laboratorio de Análisis de Alimentos II

NIVEL	ASIGNATURAS
SEPTIMO	Psicología Alimentaria Laboratorio de Tecnología de Alimentos II Nutrición Clínica Metodología de la Investigación Análisis de Productos Nutricionales
OCTAVO	Nutrición en Servicios Alimentarios Bioestadística Básica Nutrición y Deportes Seminario de Investigación I Computación Aplicada a la Nutrición
NOVENO	Introducción a Nutrición Enteral y Parenteral Profesión y Valores Marketing en Alimentos Seminario de Investigación II Estrategias de Educación Nutricional y Nutrición Comunitaria

REQUISITOS DE INGRESO: Acta de nacimiento, Certificado de bachillerato, Curp (ampliada al 135%). Los documentos en original y dos copias. 6 fotografías tamaño infantil blanco y negro en papel mate. Un sobre plastificado blanco, tamaño oficio, horizontal, transparente con seguro y 3 carpetas beige tamaño oficio. Y dos pintarrones (negro/azul).