



**UPHM**

UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA  
HISPANO MEXICANA

## **NUTRICIÓN**

### **PLAN DE ESTUDIOS**

#### **PRIMER SEMESTRE**

- Computación
- Matemática Básica
- Introducción a la Nutrición
- Química Orgánica
- Biología
- Microbiología
- Inglés I

#### **SEGUNDO SEMESTRE**

- Identificación de frutos
- Química de los alimentos
- Anatomía
- Bioquímica General
- Fisiología
- Sanidad e Higiene
- Inglés II

#### **TERCER SEMESTRE**

- Bases Culinarias I
- Bromatología
- Identificación de Carnes, Pescados y Mariscos
- Bioquímica de la Nutrición
- Fisiología de la Nutrición
- Salud Pública
- Inglés III



**UPHM**

UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA  
HISPANO MEXICANA

#### **CUARTO SEMESTRE**

- Bases Culinarias II
- Tecnología de Alimentos
- Nutrición en cada Etapa de la Vida
- Genética
- Antropología de la Alimentación
- Epidemiología
- Ingles IV

#### **QUINTO SEMESTRE**

- Servicio de alimentos
- Bioestadística
- Evaluación del Estado de Nutrición
- Inmunología
- Psicología de la Nutrición
- Seguridad Alimentaria
- Comunicación y Educación en Alimentación y Nutrición

#### **SEXTO SEMESTRE**

- Dietética
- Farmacología
- Transtornos de la Conducta Alimentaria
- Bioética
- Políticas Públicas
- Normatividad Alimentaria
- Metodología de la Investigación I



## SEPTIMO SEMESTRE

- Dietoterapia I
- Ejercicio y Salud
- Nutrición Comunitaria
- Optativa I
- Optativa II
- Prácticas Profesionales I
- Metodología de la Investigación II

## OCTAVO SEMESTRE

- Dietoterapia II
- Medicina Preventiva
- Coaching Nutricional
- Optativa III
- Optativa IV
- Prácticas Profesionales II
- Proyecto de Investigación

## OPTATIVAS

- ✓ **NUTRICIÓN CLÍNICA**
  - Nutrición Enteral y Parental
  - Nutrición y Medicina Interna
  - Endocrinología y Nutrición
- ✓ **ACTIVACIÓN FÍSICA, EJERCICIO Y DEPORTE**
  - Fisiología del Ejercicio y Deporte
  - Ejercicio y Deporte en el Ciclo de la Vida
  - Ejercicio Físico en la Enfermedad
  - Programas de Activación Física y Ejercicios
- ✓ **TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**
  - Conservación de Alimentos de Origen Vegetal
  - Conservación de Alimentos de Origen Animal
  - Desarrollo de Nuevos Productos y la implicación en la salud
  - Mercadotecnia

✓ **SERVICIOS DE ALIMENTOS**

- Aseguramiento de la Calidad
- Costos en Servicios de Alimentos
- Control de Alimentos y Bebidas
- Instalación y Mantenimiento de los Servicios de Alimentos