



## PRIMERO

Química aplicada

Biología

Anatomía humana

Antropología

Introducción al trabajo de laboratorio

Fisiología

Bioquímica

Psicología

Ciencia de los alimentos

Estadística

Botánica

## SEGUNDO

Microbiología

Genética humana

Nutrición básica I

Toxicología

Tecnología alimentaria

Farmacología Aplicada

Biología molecular

Parasitología

Fisiopatología

## TERCERO

Nutrición básica II

Bioética

Nutrición en las etapas de la vida

Dietética

Educación alimentaria

Terapia dietética

Higiene y seguridad alimentaria

Nutrición comunitaria

Salud Pública y Epidemiología

Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria

Nutrición en el deporte

## CUATRO

Tecnología culinaria y cocina

Habilidades terapéuticas

Inmunonutrición y nutrigenómica

Técnicas de investigación y nutrición basada en la evidencia

Endocrinología y Nutrición

Alimentación y nutrición deportiva

Planificación de menús y técnicas culinarias especiales

Intolerancias y alergias alimentarias. Alimentos destinados a necesidades dietéticas especiales.

Nutrición y alimentación en los trastornos alimentarios

