

PAO	ASIGNATURAS						N° Créditos	
UNIDAD BÁSICA	I	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Química General	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Morfofuncional I	2 créditos (96 horas) CD 48, CPE 16, CA 32 Física Básica	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Fundamentos Matemáticos	2 créditos (96 horas) CD 48, CPE 16, CA 32 Humanismo, Universidad y Cultura	3,67 créditos (176 horas) CD 56, CPE 48, CA 72 Alimentación y Cultura	16,67
	II	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Química Orgánica	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Morfofuncional II	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Biología Celular e Inmunología	3,67 créditos (176 horas) CD 56, CPE 48, CA 72 Toxicología Alimentaria	2 créditos (96 horas) CD 48, CPE 16, CA 32 Antropología Básica	2 créditos (96 horas) CD 48, CPE 16, CA 32 Bioestadística	16,67
	III	2 créditos (96 horas) CD 48, CPE 16, CA 32 Seguridad y Soberanía Alimentaria	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Introducción a la Ciencia de los Alimentos	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Fisiología del Apetito	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Metabolismo Nutricional I	3,67 créditos (176 horas) CD 56, CPE 48, CA 72 Educación Nutricional y Salud Alimentaria	2 créditos (96 horas) CD 48, CPE 40, CA 8 PRACTICUM 1	16,67
	PROYECTO DE INTEGRACION DE SABERES: Elaboración de una propuesta educativa en nutrición y salud alimentaria para establecimientos de Educación General Básica de la localidad							
	IV	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Nutrición Comunitaria	2 créditos (96 horas) CD 48, CPE 16, CA 32 Biodisponibilidad de Nutrientes	3,67 créditos (176 horas) CD 56, CPE 48, CA 72 Nutrición en el Ciclo de Vida I	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Metabolismo Nutricional II	2 créditos (96 horas) CD 48, CPE 16, CA 32 Emprendimiento	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 80, CA 8 PRACTICUM 2	16,67
	PROYECTO DE INTEGRACIÓN DE SABERES: Estudio de los hábitos alimentarios en grupos focales de la localidad							
V	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Fisiopatología Nutricional	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Farmacología Aplicada a la Nutrición	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Nutrición en el Ciclo de Vida II	3,67 créditos (176 horas) CD 56, CPE 48, CA 72 Evaluación del Estado Nutricional	2 créditos (96 horas) CD 48, CPE 16, CA 32 Ética y Moral	2 créditos (96 horas) CD 48, CPE 40, CA 8 PRACTICUM 3	16,67	
PROYECTO DE INTEGRACIÓN DE SABERES: Evaluación del estado nutricional en grupos focales de la localidad								
VI	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Dietética I	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Dietoterapia y Nutrición Clínica I	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Nutrigenética y Nutrigenómica	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Epidemiología y Salud Pública	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Administración y Gestión de Servicios de Alimentación	1,67 créditos (80 horas) CD 40, CPE 0, CA 40 Prácticum 4.1: Trabajo de integración curricular/examen complejo	16,67	
VII	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Dietética II	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Dietoterapia y Nutrición Clínica II	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Higiene y Calidad de los Alimentos	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Tecnología Culinaria	3 créditos (144 horas) CD 56, CPE 32, CA 56 Procesado de Alimentos	1,67 créditos (80 horas) CD 40, CPE 0, CA 40 Prácticum 4.2: Trabajo de integración curricular/examen complejo	16,67	
VIII	43,33 créditos (2080 horas) Internado Rotativo Rotaciones establecidas por el Ministerio de Salud Pública (MSP)						43,33	
IX								
<b>TOTAL, DE CRÉDITOS</b>						<b>160,02</b>		
<b>TOTAL, DE ASIGNATURAS</b>						<b>43</b>		

CAMPOS DE FORMACIÓN DEL CURRÍCULO
Fundamentos teóricos
Praxis profesional
Epistemología y metodología de la investigación
Integración de saberes, contextos y cultura
Comunicación y Lenguajes

PAO: Período Académico Ordinario

Práctica Preprofesional
Unidad de Integración Curricular

UNIDADES DE FORMACIÓN	N° DE ASIGNATURAS	N° DE HORAS	PORCENTAJE DE ASIGNATURAS
Unidad Básica	24	3200	56%
Unidad Profesional	17	4320	40%
Unidad de Integración Curricular	2	160	4%
<b>TOTAL</b>	<b>43</b>	<b>7680</b>	<b>100%</b>

PAO	N° DE ASIGNATURAS	DISTRIBUCIÓN DE HORAS				TOTAL
		APRENDIZAJE EN CONTACTO CON EL DOCENTE (Horas)	APRENDIZAJE PRÁCTICO-EXPERIMENTAL (Horas)	APRENDIZAJE AUTÓNOMO (Horas)	PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES Internado Rotativo (Horas)	
I	6	320	176	304		800
II	6	320	176	304		800
III	6	320	200	280		800
IV	6	320	224	256		800
V	6	320	200	280		800
VI	6	320	160	320		800
VII	6	312	160	320		800
VIII	1				2080	2080
<b>TOTAL</b>	<b>43</b>	<b>2240</b>	<b>1296</b>	<b>2064</b>	<b>2080</b>	<b>7680</b>

ORGANIZACIÓN DEL APRENDIZAJE	Horas
Horas de Aprendizaje en Contacto con el Docente	2240
Horas de Aprendizaje Práctico - Experimental	1296
Horas de Aprendizaje Autónomo	2064
Horas de la Unidad de Integración Curricular	160**
Horas de Prácticas Preprofesionales laborales	2080
<b>Total, de horas de la carrera</b>	<b>7680</b>

\* Número de horas de la Unidad de Integración Curricular en los periodos académicos sexto y séptimo (resultantes de la suma de los componentes de: Aprendizaje en contacto con el docente, práctico experimental y autónomo que se contabilizan dentro de los componentes respectivos)

\*\* Número de horas de la Unidad de Integración Curricular, resultado de la suma de los componentes de aprendizaje en contacto con el docente, práctico experimental y autónomo de las asignaturas Prácticum 4.1 Trabajo de integración curricular/examen complejo y Prácticum 4.2 Trabajo de integración curricular/examen complejo que se contabilizan dentro de los componentes respectivos.

## CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

### TABLA DE PRERREQUISITOS

PAO	Nro.	ASIGNATURA	PRERREQUISITO
PRIMER CICLO	1	Morfofuncional I	
	2	Fundamentos Matemáticos	
	3	Química General	
	4	Física Básica	
	5	Humanismo, Universidad y Cultura	
	6	Alimentación y Cultura	
SEGUNDO CICLO	7	Bioestadística	
	8	Biología Celular e Inmunología	
	9	Toxicología Alimentaria	
	10	Morfofuncional II	Morfofuncional I
	11	Química Orgánica	Química General
	12	Antropología Básica	Humanismo, Universidad y Cultura
TERCER CICLO	13	Seguridad y Soberanía Alimentaria	
	14	Metabolismo Nutricional I	Biología Celular e Inmunología
	15	Educación Nutricional y Salud Alimentaria	
	16	Introducción a la Ciencia de los Alimentos	
	17	Fisiología del Apetito	
	18	Prácticum 1	
CUARTO CICLO	19	Metabolismo Nutricional II	Metabolismo Nutricional I
	20	Biodisponibilidad de Nutrientes	
	21	Nutrición en el Ciclo de Vida I	
	22	Nutrición Comunitaria	
	23	Emprendimiento	
	24	Prácticum 2	Prácticum 1
QUINTO CICLO	25	Nutrición en el Ciclo de Vida II	Nutrición en el Ciclo de Vida I
	26	Evaluación del Estado Nutricional	
	27	Fisiopatología Nutricional	Fisiología del Apetito
	28	Prácticum 3	Prácticum 2
	29	Farmacología Aplicada a la Nutrición	
	30	Ética y Moral	Antropología básica
SEXTO CICLO	31	Dietética I	
	32	Dietoterapia y Nutrición Clínica I	Fisiopatología Nutricional
	33	Administración y Gestión de Servicios de Alimentación	
	34	Epidemiología y Salud Pública	
	35	Nutrigenética y Nutrigenómica	
	36	Prácticum 4.1: Unidad de integración curricular/examen complejo	Prácticum 3
SEPTIMO CICLO	37	Dietética II	Dietética I
	38	Dietoterapia y Nutrición Clínica II	Dietoterapia y Nutrición Clínica I
	39	Procesado de Alimentos	
	40	Higiene y Calidad de los Alimentos	
	41	Tecnología Culinaria	
	42	Prácticum 4.2: Unidad de integración curricular/examen complejo	Prácticum 4.1: Unidad de integración curricular/examen complejo
OCTAVO - NOVENO CICLO	43	<b>Internado Rotativo</b> - Rotaciones establecidas por el Ministerio de Salud Pública (MSP)	Tener aprobadas todas las materias