

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								
TOTAL, DE CRÉDITOS						160,02		
TOTAL, DE ASIGNATURAS						43		

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%
TOTAL	43	7680	100%

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
TOTAL	43	2240	1296	2064	2080	7680

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
Total, de horas de la carrera	7680

* 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	Internado Rotativo - Rotaciones establecidas por el Ministerio de Salud Pública (MSP)	Tener aprobadas todas las materias