

## PLAN DE ESTUDIOS

### BACHILLERATO

#### BLOQUE 1

Nombre de la materia	Créditos
BIOLOGÍA GENERAL	4
QUÍMICA GENERAL	4
MATEMÁTICAS	4
COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	2
INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS DE LA SALUD	4

#### BLOQUE 2

Nombre de la materia	Créditos
FUNDAMENTOS DE ANATOMÍA	5
QUÍMICA ORGÁNICA	5
BIOESTADÍSTICA	3
ÁMBITOS DE ACCIÓN DEL NUTRICIONISTA	2

#### BLOQUE 3

Nombre de la materia	Créditos
BIOQUÍMICA	5
BASES GERENCIALES PARA EL DESARROLLO DE SERVICIOS DE NUTRICIÓN	3
CULTURA ALIMENTARIA	3
FUNDAMENTOS DEL COMPORTAMIENTO HUMANO	3
<b>OPTATIVA:</b> INGLÉS BÁSICO CÓMPUTO	3

#### BLOQUE 4

Nombre de la materia	Créditos
FISIOLOGÍA HUMANA	5
QUÍMICA DE ALIMENTOS	5
EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL	3
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	3
FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGÍA Y CONTROL DE CALIDAD	5

#### BLOQUE 5

Nombre de la materia	Créditos
SALUD PÚBLICA Y EPIDEMIOLOGÍA	3
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA I	5
SELECCIÓN, PREPARACIÓN E INOCUIDAD DE ALIMENTOS I	4
EDUCACIÓN NUTRICIONAL	4
ÉTICA	3

#### BLOQUE 6

Nombre de la materia	Créditos
NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA II	5
NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA	3
MERCADEO DE SERVICIOS DE NUTRICIÓN	4
SELECCIÓN, PREPARACIÓN E INOCUIDAD DE ALIMENTOS II	4
BASES DEL EMPRENDIMIENTO	2

## PLAN DE ESTUDIOS

### LICENCIATURA

#### BLOQUE 7

Nombre de la materia	Créditos
NUTRICIÓN CLÍNICA Y DIETOTERAPIA EN EL ADULTO	5
GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN I	4
NUTRICIÓN EN ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE	3
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	3
NUTRICIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	3

#### BLOQUE 9

Nombre de la materia	Créditos
NUTRICIÓN CLÍNICA Y DIETOTERAPIA PEDIÁTRICA	5
PRÁCTICA FORMULACIÓN Y GESTIÓN DE PROYECTOS	5
PRÁCTICA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	8

#### BLOQUE 8

Nombre de la materia	Créditos
BASES FARMACOLÓGICAS	3
FORMULACIÓN Y GESTIÓN DE PROYECTOS	4
NUTRIGENÓMICA	2
GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN II	4
<b>OPTATIVA:</b>	
NUTRICIÓN: MERCADEO E INDUSTRIA	3
NUTRICIÓN APLICADA A DEPORTES ESPECÍFICOS	

#### BLOQUE 10

Nombre de la materia	Créditos
PRÁCTICA CLÍNICA	18