

ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PLAN DE ESTUDIOS VIGENTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2016

Asignaturas	Pre-requisitos	Horas totales	Teoría	Práctica	Créditos
CICLO I					
Filosofía I	-	3	3	0	3.0
Teología I	-	3	3	0	3.0
Matemática	-	4	2	2	3.0
Comunicación	-	4	2	2	3.0
Métodos de Estudio	-	3	1	2	2.0
Fundamentos de Psicología	-	3	3	0	3.0
Introducción a las Ciencias de la Nutrición	-	4	2	2	3.0
Actividades de Desarrollo Personal	-	2	2	0	2.0
TOTAL		26	18	8	22.0
CICLO II					
Lógica	-	3	3	0	3.0
Historia de la Cultura Peruana	-	4	2	2	3.0
Biología	-	5	2	3	3.5
Anatomía e Histología Humana	-	4	2	2	3.0
Química Inorgánica y Orgánica	-	5	2	3	3.5
Ecología	-	3	3	0	3.0
Embriología y Genética	-	4	2	2	3.0
Actividad de Desarrollo Personal: Inglés	-	2	2	0	2.0
TOTAL		30	18	12	24.0
CICLO III					
Filosofía II	Fisiología I	3	3	0	3.0
Teología II	Teología I	3	3	0	3.0
Bioquímica -I	Química Inorgánica y Orgánica	4	2	2	3.0
Fisicoquímica		4	2	2	3.0
Microbiología	Biología	5	3	2	4.0
Fisiología del Crecimiento	Embriología y Genética	4	2	2	3.0
Bases Teóricas de la Nutrición	-----	4	2	2	3.0
Actividades de Desarrollo Social	-----	2	2	-	2.0
TOTAL		29	19	10	24.0
CICLO IV					
Realidad Nacional	-----	3	3	0	3.0
Estándares Nutricionales		4	2	2	3.0
Fisiología Humana	Embriología y Genética	4	2	2	3.0
Dietética en el Ciclo Vital	Bases Teóricas de la Nutrición	4	2	2	3.0
Bromatología	Fisicoquímica	5	3	2	4.0
Iglesia y Doctrina Social	-----	3	3	0	3.0
Bioquímica - II	Bioquímica -I	4	2	2	3.0
Actividades de Desarrollo social	-----	2	2	-	2.0
TOTAL		29	19	10	24.0

Asignaturas	Pre-requisitos	Horas totales	Teoría	Práctica	Créditos
CICLO V					
Antropología Filosófica	-----	3	3	0	3.0
Nutrición y Metabolismo de Macronutrientes	Bases Teóricas de la Nutrición	5	3	2	4.0
Economía y Seguridad Alimentaria	-----	4	2	2	3.0
Formulación Dietética	Dietética en el Ciclo Vital	4	2	2	3.0
Bioquímica y Propiedades de los Alimentos	Bromatología	4	2	2	3.0
Métodos para el Diagnóstico Nutricional	Fisiología del Crecimiento	4	2	2	3.0
Fisiopatología de la Nutrición	Fisiología Humana	5	3	2	4.0
Actividad: Liderazgo Personal y Profesional	-----	2	2	-	2.0
TOTAL		31	19	12	25.0
CICLO VI					
Higiene y Calidad de los Alimentos	Bioquímica y Propiedades de los Alimentos	4	2	2	3.0
Gestión y Planificación en Servicios de Alimentación		4	2	2	3.0
Nutrición y Metabolismo de Micronutrientes	Bases Teóricas de la Nutrición	5	4	1	4.5
Fisiología y Nutrición Animal		4	2	2	3.0
Cuidados y Atención Primarios de Salud	Fisiología Humana	4	2	2	3.0
Métodos Estadísticos	Matemática	4	2	2	3.0
Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	Fisiología Humana	4	3	1	3.5
Actividad: Inglés Especializado	-----	2	2	0	2.0
TOTAL		31	19	12	25.0
CICLO VII					
Dietoterapia Clínica - I	Fisiopatología de la Nutrición	5	3	2	4.0
Bioestadística	Métodos Estadísticos	4	2	2	3.0
Educación Alimentaria Poblacional		4	2	2	3.0
Epidemiología y Salud Pública	Fisiopatología de la Nutrición	4	2	2	3.0
Quechua	-----	4	2	2	3.0
Tecnología y Biotecnología de Alimentos	Bromatología	4	2	2	3.0
Metodología de la Investigación	-----	4	2	2	3.0
Asignaturas Electivas - 1	----	3	1	2	2.0
TOTAL		32	16	16	24.0

Asignaturas	Pre-requisitos	Horas totales	Teoría	Práctica	Créditos
CICLO VIII					
Axiología	-----	3	3	0	3.0
Dietoterapia Clínica - II	Dietoterapia Clínica - I	5	3	2	4.0
Técnicas y Procesos Gastronómicos	-----	4	2	2	3.0
Tópicos en Nutrición Avanzada	Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	4	2	2	3.0
Fisiología y Nutrición en el Deporte	Nutrición y Metabolismo de Macronutrientes	4	2	2	3.0
Fármaconutriente y Química Clínica	Dietoterapia Clínica - I	4	2	2	3.0
Ética Profesional y Bioética	-----	3	3	0	3.0
Asignaturas Electivas - 2	-----	3	1	2	2.0
TOTAL		30	18	12	24.0

CICLO IX					
Seminario de Investigación I		3	1	2	2.0
Prácticas Preprofesionales	Todas las asignaturas anteriores	44	-	44	22.0
Asignaturas Electivas - 3		3	1	2	2.0
TOTAL		50	2	48	26.0

CICLO X					
Seminario de Investigación II		3	1	2	2.0
Prácticas Preprofesionales	Todas las asignaturas anteriores	44	-	44	22.0
Asignaturas Electivas - 4		3	1	2	2.0
TOTAL		50	2	48	26.0

Horas Semanales Totales	338
Horas Teóricas	150
Horas Prácticas	188
Horas Prácticas Preprofesionales	88
Total Créditos	244