

## PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Asignaturas	Requisitos	Horas Semanales	Teoría Horas Semestrales	Práctica Horas Semestrales	Créditos
<b>CICLO I</b>					
Filosofía I	-	3	3x16=48	-	3.0
Teología I	-	3	3x16=48	-	3.0
Matemática	-	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Comunicación	-	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Métodos de Estudio	-	3	1x16=16	2x16=32	2.0
Fundamentos de Psicología	-	3	3x16=48	-	3.0
Introducción a las Ciencias de la Nutrición	-	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Actividades de Desarrollo Personal	-	2	2x16=32	-	2.0
<b>T O T A L</b>		<b>26</b>	<b>288</b>	<b>128</b>	<b>22.0</b>
<b>CICLO II</b>					
Lógica	-	3	3x16=48	-	3.0
Ecología	-	3	3x16=48	-	3.0
Historia de la Cultura Peruana	-	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Genética, Crecimiento y Desarrollo	-	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Biología Molecular	-	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Anatomía e Histología Humana	-	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Química Inorgánica y Orgánica	-	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Actividad de Desarrollo Personal: Inglés	-	2	2x16=32	-	2.0
<b>T O T A L</b>		<b>28</b>	<b>288</b>	<b>160</b>	<b>23.0</b>
<b>CICLO III</b>					
Filosofía II	Filosofía I	3	3x16=48	-	3.0
Teología II	Teología I	3	3x16=48	-	3.0
Bases Teóricas de la Nutrición	Genética, Crecimiento y Desarrollo	3	1x16=16	2x16=32	2.0
Microbiología y Parasitología	Biología Molecular	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Bioquímica General	Química Inorgánica y Orgánica	6	2x16=32	4x16=64	4.0
Fisicoquímica	Química Inorgánica y Orgánica	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Estándares Nutricionales	Introducción a las Ciencias de la Nutrición	3	1x16=16	2x16=32	2.0
Actividades de Desarrollo Social	-	2	2x16=32	-	2.0
<b>T O T A L</b>		<b>28</b>	<b>256</b>	<b>192</b>	<b>22.0</b>
<b>CICLO IV</b>					
Realidad Nacional	-	3	3x16=48	-	3.0
Economía y Seguridad Alimentaria	-	2	2x16=32	-	2.0
Fisiología Humana	Genética, Crecimiento y Desarrollo	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Dietética en el Ciclo Vital	Bases Teóricas de la Nutrición	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Bromatología	Fisicoquímica	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Iglesia y Doctrina Social	-	3	3x16=48	-	3.0
Fisiología y Nutrición Animal	Bioquímica General	3	1x16=16	2x16=32	2.0
Quechua I	-	3	1x16=16	2x16=32	2.0
Actividades de Desarrollo Social	-	2	2x16=32	-	2.0
<b>T O T A L</b>		<b>28</b>	<b>288</b>	<b>160</b>	<b>23.0</b>

Asignaturas	Requisitos	Horas Semanales	Teoría Horas Semestrales	Práctica Horas Semestrales	Créditos
<b>CICLO V</b>					
Antropología Filosófica	-	3	3x16=48	-	3.0
Nutrición y Metabolismo de Proteínas	Bases Teóricas de la Nutrición	3	2x16=32	1x16=16	2.5
Nutrición y Metabolismo de Lípidos	Bioquímica General	3	2x16=32	1x16=16	2.5
Formulación Dietética	Dietética en el Ciclo Vital	3	1x16=16	2x16=32	2.0
Bioquímica y Propiedades de los Alimentos	Bromatología	3	1x16=16	2x16=32	2.0
Métodos Estadísticos	-	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Fisiopatología de la Nutrición	Fisiología Humana	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Nutrición Animal Comparada	Fisiología y Nutrición Animal	3	1x16=16	2x16=32	2.0
Actividad: Liderazgo Personal y Profesional	-	2	2x16=32	-	2.0
<b>T O T A L</b>		<b>28</b>	<b>256</b>	<b>192</b>	<b>22.0</b>
<b>CICLO VI</b>					
Higiene y Calidad de los Alimentos		3	1x16=16	2x16=32	2.0
Gestión y Planificación en Servicios de Alimentación	Dietética en el Ciclo Vital	4	1x16=16	3x16=48	2.5
Nutrición y Metabolismo de Carbohidratos	Nutrición y Metabolismo de Proteínas	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Nutrición y Metabolismo de Micronutrientes-I	Nutrición y Metabolismo de Lípidos	3	2x16=32	1x16=16	2.5
Cuidados y Atención Primarios de Salud	Fisiología Humana	2	2x16=32	-	2.0
Métodos para el Diagnóstico Nutricional	Bases Teóricas de la Nutrición	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Metodología de la Investigación	-	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Quechua II	-	2	2x16=32	-	2.0
Actividad: Inglés Intermedio	-	2	2x16=32	-	2.0
<b>T O T A L</b>		<b>28</b>	<b>256</b>	<b>192</b>	<b>22.0</b>
<b>CICLO VII</b>					
Dietoterapia Clínica General	Fisiopatología de la Nutrición	4	3x16=48	1x16=16	3.5
Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	Métodos para el Diagnóstico Nutricional	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Educación Alimentaria Poblacional	Dietética en el Ciclo Vital	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Nutrición y Metabolismo de Micronutrientes - II	Nutrición y Metabolismo de Carbohidratos	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Fisiología y Nutrición en el Deporte	Nutrición y Metabolismo de Carbohidratos	4	2x16=32	2x16=32	3.0
Tecnología y Biotecnología de Alimentos	Bromatología	3	1x16=16	2x16=32	2.0
Fármaco nutriente y Química Clínica	Fisiología Humana	3	2x16=32	1x16=16	2.5
Asignatura Electiva I	-	3	1x16=16	2x16=32	2.0
<b>T O T A L</b>		<b>29</b>	<b>240</b>	<b>224</b>	<b>22.0</b>
<b>CICLO VIII</b>					
Axiología	-	3	3x16=48	-	3.0
Dietoterapia Clínica Aplicada	Dietoterapia Clínica General	4	1x16=16	3x16=48	2.5
Técnicas y Procesos Gastronómicos	Formulación Dietética	4	1x16=16	3x16=48	2.5
Tópicos en Nutrición Avanzada	Nutrición y Metabolismo de Proteínas	3	1x16=16	2x16=32	2.0
Epidemiología y Salud Pública	-	2	2x16=32	-	2.0
Investigación en Nutrición del Deporte	Fisiología y Nutrición en el Deporte	3	1x16=16	2x16=32	2.0

Ética Profesional y Bioética	-	3	3x16=48	-	3.0
Nutrición Materno Infantil Comunitaria	Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	3	1x16=16	2x16=32	2.0
Asignaturas Electivas - 2		3	1x16=16	2x16=32	2.0
<b>TOTAL</b>		<b>28</b>	<b>224</b>	<b>224</b>	<b>21.0</b>

Asignaturas	Requisitos	Horas Semanales	Teoría Horas Semestrales	Práctica Horas Semestrales	Créditos
<b>CICLO IX</b>					
Seminario de Investigación	-	3	1x16=16	2x16=32	2.0
Práctica Preprofesional I	Todas las asignaturas anteriores	36	-	36x16=576	18.0
<b>TOTAL</b>		<b>39</b>	<b>16</b>	<b>608</b>	<b>20.0</b>
<b>CICLO X</b>					
Seminario Proyecto de Investigación	-	4	-	4x16=64	2.0
Práctica Preprofesional II	-	36	-	16x36=576	18.0
<b>TOTAL</b>		<b>40</b>	<b>-</b>	<b>640</b>	<b>20.0</b>

<b>TOTALES</b>	
Total de Horas	302
Total de Horas Académicas Semestrales	4,832
Total de Horas de Teoría Semestrales	2,112
Total de Horas de Prácticas Semestrales	2,720
Total de Horas Prácticas Pre-Profesional Semestrales	1,152
<b>Total de Créditos</b>	<b>217.0</b>

