

ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PLAN DE ESTUDIOS VIGENTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA - 1. 2016

Plan de Estudio actualizado al 20/1/2016

| 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 |

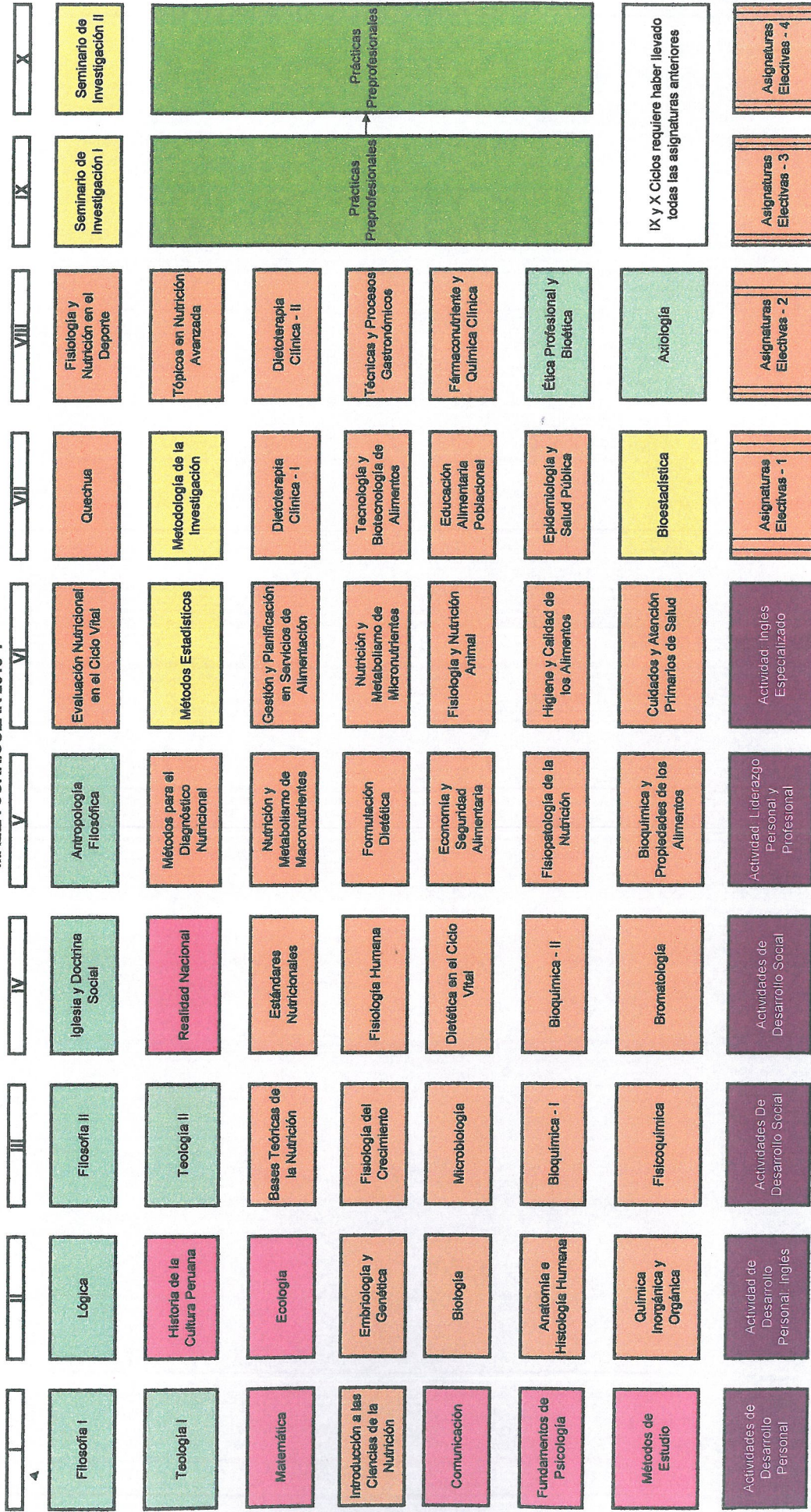
| | | | | | |
|------------------------------|----------------------------------|-----------|----------|-----------|-------------|
| CICLO IX | | | | | |
| Seminario de Investigación I | | 3 | 1 | 2 | 2.0 |
| Prácticas Preprofesionales | Todas las asignaturas anteriores | 44 | - | 44 | 22.0 |
| Asignaturas 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 |

FACULTAD DE INGENIERIA, NUTRICION Y ADMINISTRACION
PROGRAMA ACADÉMICO DE NUTRICION Y DIETÉTICA

MAPA CURRICULAR 2015-1



Área Axiológica
 Área de Cultura General
 Área de Actividades
 Área de Investigación
 Área Profesional
 Área de Práctica Pre Profesional
 Asignaturas Electivas

IX y X Ciclos requiere haber llevado todas las asignaturas anteriores