

ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESPECIALIDAD: Con Certificación Pre-profesional
Listado de Cursos a dictarse en el Semestre Académico 2021-1

No. Orden	ASIGNATURAS	PRE-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS SEMANALES	HORAS TEÓRICAS (hr.x 16 semanas)	HORAS PRÁCTICAS (hr.x 16 semanas)
<u>CICLO I</u>						
1.	Filosofía I		3.0	3	3x16=48	-
2.	Teología I		3.0	3	3x16=48	-
3.	Matemática		3.0	4	2x16=32	2x16=32
4.	Comunicación		3.0	4	2x16=32	2x16=32
5.	Métodos de Estudio		2.0	3	1x16=16	2x16=32
6.	Fundamentos de Psicología		3.0	3	3x16=48	-
7.	Introducción a las Ciencias de la Nutrición		3.0	4	2x16=32	2x16=32
8.	Actividades de Desarrollo Personal		2.0	2	2x16=32	-
<u>CICLO IV</u>						
1	Realidad Nacional	-	3.0	3	3x16=48	-
2	Economía y Seguridad Alimentaria	-	2.0	2	2x16=32	-
3	Fisiología Humana	Genética, Crecimiento y Desarrollo	3.0	4	2x16=32	2x16=32
4	Dietética en el Ciclo Vital	Bases Teóricas de la Nutrición	3.0	4	2x16=32	2x16=32
5	Bromatología	Fisicoquímica	3.0	4	2x16=32	2x16=32
6	Iglesia y Doctrina Social	-	3.0	3	3x16=48	-
7	Fisiología y Nutrición Animal	Bioquímica General	2.0	3	1x16=16	2x16=32
8	Quechua I	-	2.0	3	1x16=16	2x16=32
9	Actividades de Desarrollo Social	-	2.0	2	2x16=32	-
<u>CICLO V</u>						
1	Antropología Filosófica	-	3.0	3	3x16=48	-
2	Nutrición y Metabolismo de Proteínas	Bases Teóricas de la Nutrición	2.5	3	2x16=32	1x16=16
3	Nutrición y Metabolismo de Lípidos	Bioquímica General	2.5	3	2x16=32	1x16=16

4	Formulación Dietética	Dietética en el Ciclo Vital	2.0	3	1x16=16	2x16=32
5	Bioquímica y Propiedades de los Alimentos	Bromatología	2.0	3	1x16=16	2x16=32
6	Métodos Estadísticos	-	3.0	4	2x16=32	2x16=32
7	Fisiopatología de la Nutrición	Fisiología Humana	3.0	4	2x16=32	2x16=32
8	Nutrición Animal Comparada	Fisiología y Nutrición Animal	2.0	3	1x16=16	2x16=32
9	Actividad: Liderazgo Personal y Profesional	-	2.0	2	2x16=32	-
CICLO VI						
1	Higiene y Calidad de los Alimentos		2.0	3	1x16=16	2x16=32
2	Gestión y Planificación en Servicios de Alimentación	Dietética en el Ciclo Vital	2.5	4	1x16=16	3x16=48
3	Nutrición y Metabolismo de Carbohidratos	Nutrición y Metabolismo de Proteínas	3.0	4	2x16=32	2x16=32
4	Nutrición y Metabolismo de Micronutrientes-I	Nutrición y Metabolismo de Lípidos	2.5	3	2x16=32	1x16=16
5	Cuidados y Atención Primarios de Salud	Fisiología Humana	2.0	2	2x16=32	-
6	Métodos para el Diagnóstico Nutricional	Bases Teóricas de la Nutrición	3.0	4	2x16=32	2x16=32
7	Metodología de la Investigación	-	3.0	4	2x16=32	2x16=32
8	Quechua II	-	2.0	2	2x16=32	-
9	Actividad: Inglés Intermedio	-	2.0	2	2x16=32	-
CICLO VII						
1	Dietoterapia Clínica General	Fisiopatología de la Nutrición	3.5	4	3x16=48	1x16=16
2	Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	Métodos para el Diagnóstico Nutricional	3.0	4	2x16=32	2x16=32
3	Educación Alimentaria Poblacional	Dietética en el Ciclo Vital	3.0	4	2x16=32	2x16=32
4	Nutrición y Metabolismo de Micronutrientes - II	Nutrición y Metabolismo de Carbohidratos	3.0	4	2x16=32	2x16=32
5	Fisiología y Nutrición en el Deporte	Nutrición y Metabolismo de Carbohidratos	3.0	4	2x16=32	2x16=32
6	Tecnología y Biotecnología de Alimentos	Bromatología	2.0	3	1x16=16	2x16=32
7	Fármaconutriente y Química Clínica	Fisiología Humana	2.5	3	2x16=32	1x16=16
8	Asignatura Electiva I	-	2.0	3	1x16=16	2x16=32
CICLO VIII						
1	Tópicos en Nutrición Avanzada	-	4.0	4	4x16=64	-
2	Fármaconutriente y Química Clínica		4.0	4	4x16=64	-
3	Inglés Especializado		3.0	3	3x16=48	-

4	Ética Profesional y Bioética		2.0	2	2x16=32	-
5	Fisiología y Nutrición en el Deporte		4.0	4	4x16=64	-
6	Gestión y Planificación en Servicios de Alimentación		4.0	4	4x16=64	-
CICLO IX						
1	Seminario de Investigación I	-	3.0	3	3x16=48	-
2	Práctica Preprofesional I	Todas las asignaturas anteriores	27.0	44	10X16 = 160	34x16=544
3	Asignatura Electiva 1		3.0	3	3x16=48	-
CICLO X						
1	Seminario de Investigación II	-	2.0	3	3x16=48	
2	Práctica Preprofesional II	-	27.0	44	16x16=160	34x16=544
3	Asignatura Electiva 2		3.0	3	3x16=48	-