Plan de Estudio

COD.	MATERIA	RÉGIMEN	CARGA HORARIA	PARA CURSAR		PARA RENDIR FINAL
				CURSADA APROBADA	FINAL APROBADO	FINAL APROB
PRIMER AÑO						
1	Bioquímica	Anual	128			
2	Anatomía	Cuatrimestral	96			
3	Biología e introducción a la biología molecular	Cuatrimestral	64			
4	Elementos de física y matemática	Cuatrimestral	64			
5	Introducción al proceso intelectual	Cuatrimestral	32			
6	Fisiología	Cuatrimestral	96	2 - 3		2
7	Educación para la salud	Cuatrimestral	48			
8	Estadística	Cuatrimestral	48	4		
9	Informática	Cuatrimestral	32	CURSADA OPTATIVA	FINAL OBLIGATORIO	
SEGUNDO AÑO						
10	Bromatología	Anual	128	3 - 4 - 6	1 - 2	
11	Fisiopatología	Anual	128	3 - 4 - 6	1 - 2	6
12	Nutrición normal del adulto	Anual	128	3 - 4 - 6	1 - 2	3 - 6
13	Técnica dietética	Anual	128	3 - 4 - 6	1 - 2	
14	Laboratorio de gastronomía I	Anual	72	3 - 4 - 6	1 - 2	
15	Socioantropología	Cuatrimestral	64	3 - 4 - 6	1 - 2	
16	Introducción a la salud pública	Cuatrimestral	64	3 - 4 - 6 - 15	1 - 2 - 7	15

COD.	MATERIA	RÉGIMEN	CARGA HORARIA	PARA CURSAR		PARA RENDIR FINAL
				CURSADA APROBADA	FINAL APROBADO	FINAL APROB
TERCER AÑO						
TODO 1º AÑO APROBADO (1-9)						
17	Economía, desarrollo y seguridad alimentaria	Anual	96	12 - 13 - 14	10 - 11	
18	Nutrición normal del niño	Anual	96	12 - 13 - 14	10 - 11	12
19	Dietoterapia del adulto	Anual	128	12 - 13 - 14	10 - 11	12
20	Nutrición en salud pública	Anual	96	12 - 13 - 14	10 - 11 - 16	
21	Microbiología y parasitología	Cuatrimestral	64	12 - 13 - 14	10 - 11	
22	Metodología de la investigación	Cuatrimestral	64	12 - 13 - 14	10 - 11	
23	Elementos de didáctica y pedagogía	Cuatrimestral	28	12 - 13 - 14 - 15	10 - 11	
24	Psicología de la nutrición	Cuatrimestral	64	12 - 13 - 14 - 15	10 - 11	15
25	Tecnología alimentaria	Anual	128	12 - 13 - 14	10 - 11	
26	Laboratorio de gastronomía II	Cuatrimestral	28	12 - 13 - 14	10 - 11	13 - 14
27	Inglés técnico	Anual	64	CURSADA OPTATIVA	FINAL OBLIGATORIO	
CUARTO AÑO						
28	Educación alimentarIo-nutricional	Anual	128	18 - 23 - 25	12 - 13 - 21	23
29	Dietoterapia del niño	Anual	96	18 - 25	12 - 13 - 21	18
30	Administración de servicios de	Anual	128	17 - 18 - 25	12 - 13 - 21 - 26	25

COD.	MATERIA	RÉGIMEN	CARGA HORARIA	PARA CURSAR		PARA RENDIR FINAL
				CURSADA APROBADA	FINAL APROBADO	FINAL APROB
	alimentación					
31	Técnica dietoterápica	Anual	128	18 - 25	12 - 13 - 21 - 26	25
32	Epidemiología de la nutrición	Cuatrimestral	64	18 - 25	12 - 13 - 21 - 22	
33	Evaluación nutricional	Anual	96	18 - 25	12 - 13 - 21	18
34	Ética y ejercicio profesional	Cuatrimestral	48	18 - 25	12 - 13 - 21	
35	Ambiente y nutrición	Cuatrimestral	28	18 - 25	12 - 13 - 21	
36	Planificación general y sanitaria	Cuatrimestral	32	17 - 18 - 20 - 25	12 - 13 - 21	20
37	Política alimentaria	Cuatrimestral	32	18 - 25 - 32 - 36	12 - 13 - 20 - 21	
38	Seminario farmacología y nutrición	Cuatrimestral	28	18 - 25	13 - 19 - 21	
39	Seminario de consejería nutricional	Cuatrimestral	28	18 - 25	12 - 13 - 21 - 23 - 24	
QUINTO AÑO						
(SEMINARIOS OPTATIVOS elijen 3 de 7)						
3 FINALES ANUALESAPROBADOS (28 - 29 - 30 - 31 - 33) y 3 FINALES CUATRIMESTRALES APROBADOS (32 - 34 - 35 - 36 - 37)						
40	Principios de la comunicación social	Cuatrimestral	30		23 - 24	
41	Extensión rural	Cuatrimestral	30		17 - 28	
42	Introducción a la nutrigenómica	Cuatrimestral	30		25	
43	Finanzas y costos alimentarios	Cuatrimestral	30		17 - 30	

COD.	MATERIA	RÉGIMEN	CARGA HORARIA	PARA CURSAR		PARA RENDIR FINAL
				CURSADA APROBADA	FINAL APROBADO	FINAL APROB
44	Nutrición y deportes	Cuatrimestral	30		18	
45	Informática aplicada al análisis y presentación de trabajos científicos	Cuatrimestral	30		32	
46	Servicios de comida: de la vianda a la industria	Cuatrimestral	30	30	25 - 26	
47	Trabajo final	Cuatrimestral	64			
	PFO			TODOS LOS FINALES APROBADOS INCLUYENDO LOS DE CUARTO AÑO		