

PRE REQUISITOS NUTRICION Y DIETETICA ALUMNOS QUE INGRESARON CON MALLA 2015

Año	Sem.	Nombre Asignatura	Prerrequisitos	Tipo (1)	Horas* de clases teóricas	Horas* de ayudantía	Horas* de clases Prácticas	Créditos
1	1	Introducción a la alimentación y nutrición		Obligatorio	4		2	10
1	1	Bases matemáticas para la nutrición		Obligatorio	2		4	8
1	1	Emprendimiento y liderazgo		Obligatorio	4		0	8
1	1	Bases químicas de la vida		Obligatorio	4		2	8*
1	1	Bases biológicas de la salud		Obligatorio	4		4	10*
1	1	Organización del discurso oral y escrito		Obligatorio	0		4	4
1	2	Planificación alimentaria y técnicas dietéticas		Obligatorio	2		6	10
1	2	Bioquímica nutricional I	Bases químicas de la vida	Obligatorio	2		4	8
1	2	Morfología		Obligatorio	4		4	10*
1	2	Ética		Obligatorio	4		0	8
1	2	OD I		Obligatorio	4		0	8
1	2	Inglés I		Obligatorio	2		2	6
2	1	Alimentación y evaluación del estado nutricional en el Ciclo vital I	Introducción a la alimentación, nutrición y Planificación alimentaria y técnicas dietéticas	Obligatorio	4		4	12
2	1	Bioquímica nutricional II	Bioquímica nutricional I	Obligatorio	2		4	8
2	1	Biología molecular y genética	Bases químicas de la vida Y Bases biológicas de la salud	Obligatorio	4		2	8*
2	1	Fisiología básica	Bases biológicas de la salud y Morfología	Obligatorio	4		4	10*
2	1	Inglés II	Inglés I	Obligatorio	2		2	6
2	1	OD II		Obligatorio	4		0	8
2	2	Alimentación y evaluación del estado nutricional en el Ciclo vital II	Alimentación y evaluación del estado nutricional en el Ciclo vital I	Obligatorio	4		4	12
2	2	Fisiopatología	Fisiología básica	Obligatorio	2		2	6
2	2	Salud pública y epidemiología	Bases matemáticas para la nutrición	Obligatorio	4		0	6*
2	2	Psicología y atención integral del paciente		Obligatorio	2		4	6*
2	2	Responsabilidad pública		Obligatorio	4		0	8
2	2	OD III		Obligatorio	4		0	8
2	2	Inglés III	Inglés II	Obligatorio	2		2	6

Año	Sem.	Nombre Asignatura	Prerrequisitos	Tipo (1)	Horas* de clases.	Horas* de ayudantía	Horas* de Práctica	Créditos
3	1	Unidad clínica del adulto y adulto mayor I	Fisiopatología y Alimentación y evaluación del estado nutricional en el Ciclo vital II Co-Requisito: Evaluación de la composición corporal	Obligatorio	6		8	20
3	1	Evaluación de la composición corporal	Alimentación y evaluación del estado nutricional en el Ciclo vital II	Obligatorio	2		4	8
3	1	Educación en alimentación y nutrición	Alimentación y evaluación del estado nutricional en el Ciclo vital II	Obligatorio	2		4	8
3	1	Química de los alimentos	Bioquímica nutricional II	Obligatorio	2		2	6
3	1	Administración estratégica	Planificación alimentaria y técnicas dietéticas	Obligatorio	2		2	6
3	1	Microbiología y parasitología	Biología molecular y genética	Obligatorio	2		4	8
3	2	Unidad clínica del adulto y adulto mayor II	Unidad clínica del adulto y adulto mayor I	Obligatorio	6		8	20
3	2	Gastronomía aplicada	Unidad clínica del adulto y adulto mayor I	Obligatorio	2		4	8
3	2	Fisiología del ejercicio	Fisiología básica	Obligatorio	2		2	6
3	2	Estrategias de Promoción de la salud	Educación en alimentación y nutrición	Obligatorio	2		2	6
3	2	Administración de servicios de alimentación	Administración estratégica	Obligatorio	2		4	8
3	2	Tecnología de los alimentos e inocuidad alimentaria	Química de los alimentos y Microbiología y parasitología	Obligatorio	2		4	8
4	1	Unidad clínica del niño y adolescente I	Unidad clínica del adulto y adulto mayor II	Obligatorio	6		8	20
4	1	Nutrición y ejercicio	Fisiología del ejercicio y Evaluación de la composición corporal	Obligatorio	2		2	6
4	1	Alimentación laboral	Unidad clínica del adulto y adulto mayor II Y Estrategias de Promoción de la salud	Obligatorio	2		2	6
4	1	Bioestadística y metodología de la investigación	Unidad clínica del adulto y adulto mayor II	Obligatorio	2		4	8
4	1	Gestión de calidad	Administración de servicios de alimentación y Tecnología de los alimentos e inocuidad alimentaria	Obligatorio	2		4	8
4	1	Bromatología	Tecnología de los alimentos e inocuidad alimentaria	Obligatorio	2		4	8
4	2	Unidad clínica del niño y adolescente II	Unidad clínica del niño y adolescente I	Obligatorio	6		8	20
4	2	Trastornos de la conducta alimentaria	Unidad clínica del niño y adolescente I	Obligatorio	2		2	6
4	2	Nutrición comunitaria	Alimentación laboral	Obligatorio	2		4	6
4	2	Unidad de investigación	Bioestadística y metodología de la investigación	Obligatorio	2		4	8
4	2	Formulación y evaluación de proyectos	Gestión de calidad Co-requisito: Industria alimentaria y marketing	Obligatorio	2		4	8
4	2	Industria alimentaria y marketing	Bromatología	Obligatorio	2		2	6

Año	Sem	Nombre Asignatura	Prerrequisitos	Tipo (1)	Horas* de clases.	Horas* de ayudantía	Horas* de Práctica	Créditos
5	1	Internado Clínico	Licenciatura	Obligatorio			40	30**
5	1	Internado de atención primaria de salud	Licenciatura	Obligatorio			40	15**
5	1	Internado de Gestión en alimentación y nutrición	Licenciatura	Obligatorio			40	15**
5	2	Internado de profundización:: postulan a 1 OPCIÓN: Nutrición hospitalaria Enfermedades crónicas no transmisibles Nutrición comunitaria Nutrición para el deporte Negocios y gestión en alimentación	Internados aprobados	Obligatorio			40	40**
5	2	Examen de título		obligatorio			0	0