

A) ESCUELA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE BROMATOLOGIA Y NUTRICION HUMANA

PRIMER NIVEL

PRIMER SEMESTRE ACADÉMICO

CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	HORAS SEMANALES		PRE-REQUISITO
			TEORÍA	PRÁCTICA	
3550	Biología General	4	3	2	Ninguno
3551	Ciencias Sociales	3	2	3	Ninguno
3552	Informática	3	2	3	Ninguno
3553	Matemática Básica	4	3	3	Ninguno
3554	Química General e Inorgánica	4	3	2	Ninguno
3555	Redacción Técnica e Interpretación de Textos	2	1	3	Ninguno
ACTIVIDAD		1	0	3	
9000	A1: Atletismo	1	0	3	Ninguno
9005	A1: Defensa Personal	1	0	3	Ninguno
9010	A1: Básquetbol	1	0	3	Ninguno
9025	A1: Coro	1	0	3	Ninguno
9030	A1: Danza	1	0	3	Ninguno
TOTAL		21	14	19	

ASIGNATURA EXTRAPROGRAMÁTICA

9200	Normatividad unversitaria	0	0	2	Ninguno
------	---------------------------	---	---	---	---------

SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO

			HORAS SEMANALES	PRE-
--	--	--	-----------------	------

CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	TEORÍA	PRÁCTICA	REQUISITO
3556	Anatomía Humana	5	4	3	3550
3557	Física General	4	3	3	3553
3558	Introducción a la economía	3	2	2	Ninguno
3559	Organización y Gestión Empresarial	2	1	2	Ninguno
3560	Química Analítica Cualitativa	3	2	3	3554
3561	Química Orgánica	4	3	3	3554
ACTIVIDADES		1	0	3	
9040	A2: Fútbol	1	0	3	Ninguno
9050	A2: Gimnasia	1	0	3	Ninguno
9080	A2: Natación	1	0	3	Ninguno
9100	A2: Teatro	1	0	3	Ninguno
9110	A2: Vóley	1	0	3	Ninguno
TOTAL		22	15	19	

SEGUNDO NIVEL

TERCER SEMESTRE ACADÉMICO

CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	HORAS SEMANALES		PRE-REQUISITO
			TEORÍA	PRÁCTICA	
3562	Bioestadística	3	2	3	3553 / 3552
3563	Bioquímica General	4	3	2	3561
3564	Ecología y Desarrollo	3	2	3	3550
3565	Fisiología Humana	4	3	3	3556
3566	Iniciación Científica	2	0	4	Ninguno
3567	Química Analítica Cuantitativa	3	2	3	3560

3568	Suficiencia en Inglés	1	0	2	Ninguno
	ELECTIVOS	3	2	3	
3569	Contabilidad de Costos	3	2	3	3558
3570	Primeros Auxilios	3	2	3	Ninguno
TOTAL		23	14	23	

CUARTO SEMESTRE ACADÉMICO

CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	HORAS SEMANALES		PRE-REQUISITO
			TEORÍA	PRÁCTICA	
3571	Diseños Experimentales	3	2	3	3562
3572	Epidemiología e Inmunología	3	2	3	3565
3573	Físico-Química General	3	2	3	3554
3574	Manejo y Post-cosecha	3	2	3	Ninguno
3575	Microbiología General	4	3	3	3563
3576	Nutrición Básica 1	4	3	3	3563
ELECTIVOS		3	2	3	
3577	Análisis Clínico	3	2	3	3563
3578	Ecología Humana	3	2	3	3564
TOTAL		23	16	21	

TERCER NIVEL

QUINTO SEMESTRE ACADÉMICO

CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	HORAS SEMANALES		PRE-REQUISITO
			TEORÍA	PRÁCTICA	
3579	Desarrollo Personal y Relaciones Humanas	3	2	2	Ninguno
3580	Fundam. de Produc. Animal y Vegetal	3	2	3	Ninguno
3581	Metodología de la Investigación Científica	4	3	2	3571
3582	Nutrición Básica 2	4	3	3	3576
3583	Parasitología	3	2	3	3575
3584	Pedagogía y Didáctica Aplicada a la Nutrición	3	2	3	3551

ELECTIVOS		3	2	3	
3585	Gestión de Laboratorios	3	2	3	3559
3586	Legislación Laboral y Profesional	3	2	3	Ninguno
TOTAL		23	16	19	

SEXTO SEMESTRE ACADÉMICO

CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	HORAS SEMANALES		PRE-REQUISITO
			TEORÍA	PRÁCTICA	
3587	Alimentos Nutraceuticos	3	2	3	3576
3588	Evaluación Nutricional	3	2	3	3582
3589	Microbiología de Alimentos	3	2	3	3575
3590	Nutrición en Niños y Adolescentes	4	3	3	3582
3591	Nutrición y Salud Pública	4	3	3	3576
3592	Química de Alimentos	4	3	2	3563
TOTAL		21	15	17	

CUARTO NIVEL

SEPTIMO SEMESTRE ACADÉMICO

CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	HORAS SEMANALES		PRE-REQUISITO
			TEORÍA	PRÁCTICA	
3593	Análisis de Alimentos	3	2	3	3592
3594	Bromatología de Alimentos de Origen Animal	3	2	3	3579
3595	Bromatología Legal y Ética Profesional	3	2	3	3579
3596	Nutrición en Madres Gestantes y Lactadoras	4	3	3	3582
3597	Seguridad e Higiene Alimentaria	4	3	3	3589

ELECTIVOS		3	2	3	
3598	Industria de la Fermentación	3	2	3	3589
3599	Tópicos Especiales en Bromatología y Nutrición	3	2	3	3582
TOTAL		20	17	21	

OCTAVO SEMESTRE ACADÉMICO

CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	HORAS SEMANALES		PRE-REQUISITO
			TEORÍA	PRÁCTICA	
3600	Bromatología de alimentos de origen vegetal	3	2	3	3594
3601	Control de Calidad de Alimentos	3	2	3	3593
3602	Evaluación Sensorial de los Alimentos	3	2	3	3593
3603	Laboratorio de Dietética	3	1	4	3582
3604	Nutrición en Geriatriay Gerontología	4	3	3	3582
ELECTIVOS		3	2	3	
3605	Administración de los Servicios de Alimentación	3	2	3	3559
3606	Toxicología y Farmacología	3	2	3	3589
TOTAL		19	12	19	

QUINTO NIVEL

NOVENO SEMESTRE ACADÉMICO

CÓDIGO	ASIGNATURA	CRÉDITOS	HORAS SEMANALES		PRE-REQUISITO
			TEORÍA	PRÁCTICA	
3607	Formulación y evaluación de proyectos	3	2	3	3559
3608	Laboratorio de dietoterapia	3	1	4	3603
3609	Nutrición en el Deporte	4	3	3	3582
3610	Planificación nutricional y alimentaria	3	2	3	3559
3611	Seminario de tesis	3	0	6	3581

ELECTIVOS		3	2	3	
3612	Mercadotecnia	3	2	3	3559
3613	Producción de Materias Primas Alimenticias	3	2	3	3574
TOTAL		19	10	22	

DÉCIMO SEMESTRE ACADÉMICO

CODIGO	ASIGNATURA	CREDITOS	HORAS TEORICAS	HORAS PRACTICAS	REQUISITO
3614	Practica Preprofesional	20	-	40	Todas las asignaturas.

RESUMEN DE EXIGENCIA CURRICULAR

Área Curricular	Asignaturas	Actividades	Prácticas Pre-Profesionales	Créditos
<u>Formación General</u>	15	2	-	45
A.- Dominio de la comunicación	6	-	-	11
B.- Dominio de las capacidades humanas y desarrollo del pensamiento científico	5	-	-	21
C.- Comprensión de los grandes problemas del ser humano, región, país	4	-	-	11
D.- Desarrollo físico, artístico y estético	-	2	-	2
<u>Formación Profesional</u>	44	-	1	166
A.- Formación profesional básica	15	-	-	50
B.- Formación profesional especializada	29	-	-	96
- Asignaturas obligatorias	23	-	-	78
- Asignaturas electivas	6	-	-	18
C.- Práctica pre-profesional	-	-	1	20
Total	59	2	1	211

REQUISITOS PARA EGRESAR

Aprobar 211 créditos y demás exigencias curriculares distribuidas de la siguiente manera:

- Asignaturas teórico-prácticas : 189 créditos
 - Actividades : 02 créditos
 - Práctica Pre-profesional : 20 créditos
- 211 créditos

- **Las Actividades** (02 créditos) será contabilizada como creditaje cuando el estudiante apruebe 209 créditos correspondientes a las asignaturas teórico-prácticas (189 créditos) y a la práctica preprofesional (20 créditos)

- **Investigación Científica.**- Matricularse y participar durante 01 semestre en un Proyecto de Investigación de la Facultad o de alguna otra Facultad que tenga relación con Bromatología y Nutrición Humana y la Industria Alimentaria, contando con la autorización por escrito de la Dirección de Escuela de Formación Profesional. El líder del proyecto emitirá un informe favorable, visado por el responsable del Instituto de Investigación de la Facultad.

- **Asignatura Extraprogramática**, es una asignatura sin valor en créditos que debe aprobar el estudiante para egresar.

- **Orientación y Consejería.**- Recibir por lo menos 02 horas semanales de orientación y consejería.

Exigencia para optar el Grado Académico de Bachiller en Bromatología y Nutrición Humana

- Aprobar 211 créditos.

Exigencia para optar el Título Profesional de Licenciado en Bromatología y Nutrición Humana

- Haber obtenido el Grado de Bachiller en Bromatología y Nutrición Humana.
- Otras exigencias especificadas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Facultad y/o de la UNAP.