

	<b>Curriculum de Nutrición y Dietética</b>	<b>Código:</b> GCU – CU044
		<b>Versión:</b> 02-2024

### Malla Curricular de Nutrición y Dietética

CICLO 1		CICLO 2		CICLO 3		CICLO 4		CICLO 5		CICLO 6		CICLO 7		CICLO 8		CICLO 9		CICLO 10	
COMPRESIÓN Y REDACCIÓN DE TEXTOS I	4	BIOLOGÍA CELULAR	3	BIOQUÍMICA	3	BASES DE LA NUTRICIÓN	4	BASES FARMACOLÓGICAS DE LA TERAPÉUTICA Y FARMACONUTRIENTES	3	CURSO INTEGRADOR I- NUTRICIÓN	3	BIOÉTICA	3	ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEUTICOS	2	INTERNADO I- NUTRICIÓN	15	INTERNADO II- NUTRICIÓN	15
INTRODUCCIÓN A LA VIDA UNIVERSITARIA	2	COMPRESIÓN Y REDACCIÓN DE TEXTOS II	4	BROMATOLOGÍA	3	HIGIENE Y MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	3	BIOESTADÍSTICA	3	EPIDEMIOLOGIA	3	COACHING NUTRICIONAL	3	CURSO INTEGRADOR II- NUTRICIÓN	3	TALLER DE TESIS- NUTRICIÓN	4	ELECTIVO II	2
MATEMÁTICA PARA LA CCSS	4	FÍSICA PARA CCSS	4	INDIVIDUO Y MEDIO AMBIENTE	2	INGLÉS III	3	CIUDADANÍA Y REFLEXIÓN ÉTICA	3	INGLÉS IV	3	FORMACIÓN PARA LA EMPLEABILIDAD	3	GESTIÓN II: EMPRESA PROPIA	3	ELECTIVO I	2		
PSICOLOGÍA PARA CCSS	3	INGLÉS I	3	INGLÉS II	3	ORGANIZACIÓN Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO II NUT	5	DIETÉTICA	3	LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN	2	FORMACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN EN CCSS	4	NUTRICIÓN ESTÉTICA Y ANTI AGING	3				
QUÍMICA GENERAL Y ORGÁNICA PARA CCSS	5	INVESTIGACIÓN ACADÉMICA	4	ORGANIZACIÓN Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO I	7	PROBLEMAS Y DESAFÍOS EN EL PERÚ ACTUAL	3	EVALUACIÓN, DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL Y CRED	5	NUTRITERAPIA I	4	GESTIÓN I	3	NUTRITERAPIA III	4				
TECNOLOGÍAS PARA EL APRENDIZAJE EN CCSS	1	SALUD Y COMUNIDAD I	2	SALUD Y COMUNIDAD II	2	SALUD Y COMUNIDAD III	2	FISIOPATOLOGÍA EN NUTRICIÓN	3	SALUD PUBLICA: SITUACIÓN DE SALUD EN EL PERÚ, SISTEMAS DE SALUD	3	NUTRICIÓN EN ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE	3	Taller de investigación- Nutrición	3				
						TÉCNICAS DIETÉTICAS, GASTRONOMÍA Y ALIMENTOS DEL PERÚ	3			TECNOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	NUTRITERAPIA II	4						
	<b>19</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>23</b>		<b>20</b>		<b>21</b>		<b>23</b>		<b>18</b>		<b>21</b>		<b>17</b>

FG	Formación General	11 Cursos
FE	Formación Específica	19 Cursos
ES	Formación de Especialidad	26 Cursos
<b>TOTAL</b>		<b>56 Cursos</b>

	35 Créditos
	62 Créditos
	105 Créditos
	<b>202 Créditos</b>