



## CARRERA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN - MALLA CURRICULAR PLAN 14

		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	LINEAS DE CARRERA											
AREA PROFESIONAL BÁSICA	Introducción a la Ciencia de los Alimentos y Nutrición	3	Antropología de la Alimentación y Nutrición	3	Recursos Alimentarios	2	Microbiología General	5	Inspección e higiene alimentaria	3	Técnica Dietética	3	Gerencia de sistemas Alimentarios	3	Educación Alimentaria y Nutricional	4	Nutrición Comunitaria	5	Prácticas Pre profesional	GERENCIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION	L1		
	Biología Celular y Molecular	4	Botánica General y Sistemática	4	Anatomía y Fisiología del Aparato Digestivo	4	Crecimiento y Desarrollo	3	Nutrición humana	5	Fisiología de la Nutrición	4	Fisiopatología y Dietoterapia del niño y del adulto	4	Nutriología Clínica	4	Soporte Farmacológico y Nutricional	3		NUTRICIÓN, EVALUACIÓN E INTERVENCIÓN NUTRICIONAL	L2		
	Química General e Inorgánica	5	Química Orgánica	5	Química Analítica	5	Fisicoquímica de Alimentos	4	Análisis de Alimentos de Origen Vegetal	5	Análisis de Alimentos de Origen Animal	5	Análisis de Alimentos procesados	5	Legislación de alimentos	3	Evaluación sensorial de los Alimentos	3		CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	L3		
	Economía y comercialización de alimentos	3	Biofísica	4	Bioquímica general	5	Bioquímica de los Alimentos	4	Tecnología de los alimentos	4	Microbiología de los Alimentos	5	Toxicología de alimentos	5	Control de la calidad	3	Gestión y Certificación de la Calidad	3		CONTROL Y SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD	L4		
	Matemáticas	4	Lógica Matemática	2	Estadística General	4	Psicología Aplicada	2	Metodología de la Investigación	4	Informática Aplicada a la Bromatología y Nutrición	3	Análisis instrumental de alimentos	3	Evaluación y Vigilancia Nutricional	5	Nutrición Geriátrica	3	Tesis	6	CURSOS COMUNES PROFESIONALES (ESPECIALIDAD)		
							Parasitología		Conservación de Alimentos		Nutrición y Salud Pública		Biotechnología alimentaria	3	Programas Sociales						COMPLEMENTARIOS ESPECIALIZADOS		
							Quechua	2	Métodos Estadísticos para la Investigación	3	Marketing Alimentario y Nutricional	2	Gastronomía		Gestión de Laboratorios de Control de Calidad	2							
	Lengua Castellana	3	Comprensión y Redacción de textos	3	Talleres de Arte	2	Filosofía de la Ciencia y de la Tecnología	2	Administración General	2	Realidad Nacional e Internacional	2	Emprendimiento e Innovación	2	Deontología Profesional	2	Responsabilidad Social y Ambiental	4				AREA DE FORMACION GENERAL (BÁSICA)	
	NTAC,s Nuevas Tecnologías de aprendizaje	3	Ingles I	2	Ingles II	3	Ingles III	3															
	Créditos	25		23		25		23		25		25		24		24		23			21	238	
	Área Estudios Generales	→ 37 créditos																					
	Área Formación Prof. Básica																					→ 75 créditos	
	Área Formación Prof. Especializada																					→ 114 créditos + 12 créditos electivos	