



Malla curricular

CURSOS ESPECÍFICOS

CURSOS PARA LA EMPLEABILIDAD

CURSOS PRÁCTICOS

CICLO I

- Primeros Auxilios
- Química Biológica
- Introducción a la Alimentación y Nutrición
- Selección y preparación de los Alimentos
- Microbiología Aplicada a la Nutrición
- Desarrollo Personal

CICLO III

- Nutrición Humana
- Fisiopatología de la Nutrición
- Dietética
- Evaluación Nutricional
- Herramientas Informáticas
- Comunicación II

CICLO V

- Tecnología de Alimentos
- Control de Calidad de los Alimentos
- Normas de Bioseguridad e Higiene Alimentaria
- Educación Alimentaria
- Fundamentos de Investigación
- Medio Ambiente y Responsabilidad Social

CICLO II

- Bioquímica de los Alimentos
- Anatomía y Fisiología Humana
- Técnicas Culinarias
- Higiene y Control de los Alimentos
- Liderazgo y trabajo en equipo
- Comunicación I
- EFSRT I

CICLO IV

- Dietoterapia Materno Infantil
- Dietoterapia del Adulto y Adulto Mayor
- Nutrición Deportiva
- Farmacología Aplicada a la Nutrición
- Inglés para la Comunicación
- Pensamiento Creativo para la Innovación
- EFSRT II

CICLO VI

- Nutrición comunitaria
- Epidemiología Nutricional
- Administración de Servicios de Alimentación Colectiva
- Antropología Nutricional y Nuevas Tendencias Alimentarias
- Investigación Aplicada
- Proyecto Empresarial
- EFSRT III