

Malla Curricular

 UNIDAD DIDÁCTICA ESPECÍFICA

 UNIDAD DIDÁCTICA PARA LA EMPLEABILIDAD

 EFSRT: EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO

Periodo Académico

1

- Primeros auxilios
- Química biológica
- Introducción a la alimentación y nutrición
- Selección y preparación de los alimentos
- Microbiología aplicada a la nutrición
- Desarrollo personal

2

- 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

3

- Nutrición humana
- Fisiopatología de la nutrición
- Dietética
- Evaluación nutricional
- Herramientas informáticas
- Comunicación II

4

- 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

5

- 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

6

- Nutrición comunitaria
- Epidemiología nutricional
- Administración de servicios de alimentación colectiva
- Antropología nutricional y nuevas tendencias alimentarias
- Investigación aplicada
- Proyecto empresarial
- EFSRT III