

Primer Semestre	PRIMER CURSO							
MATERIAS	Semanas	Horas Semanales			Total	Horas Autónomas del Alumno	Créditos	Pre-requisitos
		Teóricas	Prácticas	Hs. Semanales				
1. Introducción a la Nutrición	18	24	30	3	54	6	4	
2. Biología	18	30	60	5	90	10	6	
3. Química Inorgánica	18	32	40	4	72	8	5	
4. Anatomía I	10	40	68	6	108	12	8	
5. Optativa I	18	14	22	2	36	4	2	
6. Misterio Cristiano	18	14	22	2	36	4	2	
7. Histología	18	20	34	3	54	6	4	
TOTAL					450	50	30	

Segundo Semestre	PRIMER CURSO							
MATERIAS	Semanas	Horas Semanales			Total	Horas Autónomas del Alumno	Créditos	Pre-requisitos
		Teóricas	Prácticas	Hs. Semanales				
1. Nutrición Normal I	18	32	40	4	72	8	5	Introducción a la Nutrición
2. Química Orgánica	18	24	30	3	54	6	4	Química Inorgánica
3. Anatomía II	18	30	60	5	90	10	6	Anatomía I
4. Bromatología y Tecnología de Alimentos I	18	30	42	4	72	8	5	
5. Guaraní I	18	24	30	3	54	6	4	
6. Antropología Social y Cultural	18	14	22	2	36	4	2	
7. Matemática	18	20	34	3	54	6	4	
TOTAL					432	48	30	

Tercer Semestre	SEGUNDO CURSO							
MATERIAS	Semanas	Horas Semanales			Total		Créditos	Pre-requisitos

		Teóricas	Prácticas	Hs. Semanales		Horas Autónomas del Alumno		
1. Bioquímica	18	35	55	5	90	10	6	
2. Técnica Dietética y Culinaria I	18	20	70	5	90	10	6	
3. Nutrición Normal II	18	32	40	4	72	8	5	Nutrición Normal I
4. Inglés	18	20	34	3	54	6	4	
5. Bromatología y Tecnología Alimentaria II	18	30	42	4	72	8	5	Bromatología y Tecnología de Alimentos I
6. Antropología Cristiana	18	16	20	2	36	4	2	
7. Comunicación Oral y Escrita I	18	16	20	2	36	4	2	
TOTAL					450	50	30	

Cuarto Semestre	SEGUNDO CURSO							
MATERIAS	Semanas	Horas Semanales			Total	Horas Autónomas del Alumno	Créditos	Pre-requisitos
		Teóricas	Prácticas	Hs. Semanales				
1. Técnica Dietética y Culinaria II	18	20	70	5	90	10	6	Técnica Dietética y Culinaria I
2. Higiene y Control de Alimentos	18	30	42	4	72	8	5	
3. Valoración Nutricional	18	22	50	4	72	8	5	
4. Microbiología y Parasitología	18	30	42	4	72	8	5	Bioquímica
5. Fisiología I	18	30	42	4	72	8	5	
6. Ética Fundamental	18	16	20	2	36	4	2	
7. Comunicación Oral y Escrita II	18	16	20	2	36	4	2	Comunicación Oral y Escrita I
TOTAL					450	50	30	

Quinto Semestre	TERCER CURSO						
MATERIAS	Semanas	Horas Semanales		Total		Créditos	Pre-requisitos

		Teóricas	Prácticas	Hs. Semanales		Horas Autónomas del Alumno		
1. Economía, Administración y Planificación de Servicios de Alimentos	18	32	40	4	72	8	5	
2. Microbiología de los Alimentos	18	14	40	3	54	6	4	Microbiología y Parasitología
3. Técnicas de Educación Alimentaria	18	22	50	4	72	8	5	
4. Legislación Alimentaria	18	14	22	2	36	4	2	
5. Fisiología II	18	32	40	4	72	8	5	Fisiología I
6. Estadística y Bioestadística	18	30	42	4	72	8	5	
7. Metodología de la Investigación I	18	14	40	3	54	6	4	
TOTAL					432	48	30	

Sexto Semestre	TERCER CURSO							
MATERIAS	Semanas	Horas Semanales			Total	Horas Autónomas del Alumno	Créditos	Pre-requisitos
		Teóricas	Prácticas	Hs. Semanales				
1. Alimentación del Niño Sano	18	27	45	4	72	8	5	
2. Dietoterapia del Adulto I	18	27	45	4	72	8	5	
3. Salud Pública y Nutrición	18	30	42	4	72	8	5	
4. Fisiopatología del Adulto	18	30	42	4	72	8	5	
5. Farmacología	18	24	30	3	54	6	4	
6. Metodología de la Investigación II	18	14	40	3	54	6	4	Metodología de la Investigación I
7. Ética Social I	18	16	20	2	36	4	2	

TOTAL					432	48	30	
--------------	--	--	--	--	------------	-----------	-----------	--

Séptimo Semestre	CUARTO CURSO							
MATERIAS	Semanas	Horas Semanales			Total	Horas Autónomas del Alumno	Créditos	Pre-requisitos
		Teóricas	Prácticas	Hs. Semanales				
1. Dietoterapia del Adulto II	18	27	45	4	72	8	5	Dietoterapia del Adulto I
2. Técnica Dietoterápica y Experimental I	18	20	70	5	90	10	6	
3. Psicología en Nutrición	18	32	40	2	36	4	2	
4. Fisiopatología del Niño	18	27	45	4	72	8	5	
5. Optativa II	18	20	70	5	90	10	6	
6. Metodología de la Investigación III	18	14	40	3	54	6	4	Metodología de la Investigación II
7. Ética Social II	18	16	20	2	36	4	2	Ética Social I
TOTAL					450	50	30	

Octavo Semestre	CUARTO CURSO							
MATERIAS	Semanas	Horas Semanales			Total	Horas Autónomas del Alumno	Créditos	Pre-requisitos
		Teóricas	Prácticas	Hs. Semanales				
1. Dietoterapia del Niño	18	27	45	4	72	8	5	
2. Técnica Dietoterápica y Experimental II	18	20	70	5	90	10	6	Técnica Dietoterápica y Experimental I
3. Nutrición del Deportista	18	14	40	3	54	6	4	
4. Semiología	18	14	40	3	54	6	4	
5. Optativa III	18	27	45	4	72	8	4	
6. Metodología de la Investigación IV	18	14	40	3	54	6	4	Metodología de la Investigación III

7. Ética Profesional	18	10	22	2	32	4	2	
TOTAL					428	48	29	

Noveno Semestre	QUINTO CURSO							
MATERIAS	Semanas	Horas Semanales			Total	Horas Autónomas del Alumno	Créditos	Pre-requisitos
		Teóricas	Prácticas	Hs. Semanales				
1. Diseño e Implementación de Programas	18	20	52	4	72	8	5	
2. Elaboración y Defensa de Tesis	18	20	52	4	72	8	5	
3. Pasantía	18		540	40	540	60	22	
TOTAL					684	76	32	