

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

ORGANIZACIÓN CURRICULAR 2022

INTRODUCCIÓN

La implementación de un diseño curricular posibilita la integración institucional y la unificación de los criterios pedagógicos al constituirse en el eje organizador de toda la actividad académica.

Este documento presenta los siguientes contenidos:

- Autoridades
- Misión, objetivos y fines del Instituto Universitario CEMIC.
- Objetivos de la Carrera
- Perfil del Lic. en Nutrición que se forma
- Orientaciones Pedagógicas
- Cuadro de organización Curricular
- Propuesta Metodológica

AUTORIDADES

Consejo superior

Rector: Dr. Sergio Solmesky

Secretaria Académica: Dra. Analía López

Secretario de Investigación: Acad. Enrique Gadow

Secretario de Administración: Lic. Hugo Magonza

Decano de la Unidad Académica Escuela de Ciencias de la Salud: Dr. Santiago Vidaurreta

Miembros Invitados: Dr. Luis Prudent
Dr. Ricardo Valentini
Dr. José de Ustaran
Dra. Teresita Manzur

Miembros por Comisión Directiva: Acad. Roberto Arana
Dr. Cristian López Saubidet
Dr. Agustín Rovegno
Dra. Norma Arias

Rectorado

Rector: Dr. Sergio Solmesky

Secretaria Académica: Dra. Analía López

Secretario de Investigación: Acad. Enrique Gadow

Secretario de Administración: Lic. Hugo Magonza

Director de Extensión Universitaria y Bienestar Estudiantil: Dra. Analía López

Secretaria de Gestión Institucional: Gloria Ferreyra

Área de Aseguramiento de la Calidad: Lic. Ignacio Mazzeo

Unidad Académica Escuela de Ciencias de la Salud:

Decano: Dr. Santiago Vidaurreta

Secretaria Académica: Dr. Carlos Díaz

Director de Posgrado: Prof. Dr. Alejandro Abbate

Directora de la Carrera: Lic. Elisabet Navarro

Coordinadora de la Carrera: Lic. Mirta Antonini

Directora del Dpto. de Pedagogía: Esp. Lic. Romina Modlin

Director de Educación a Distancia: Dr. Matías Milberg

Secretaria de Gestión Administrativa: Lic. Silvana Brozzi

Jefa del Dpto. de Profesores y Alumnos: Abog. Cecilia Leveratto

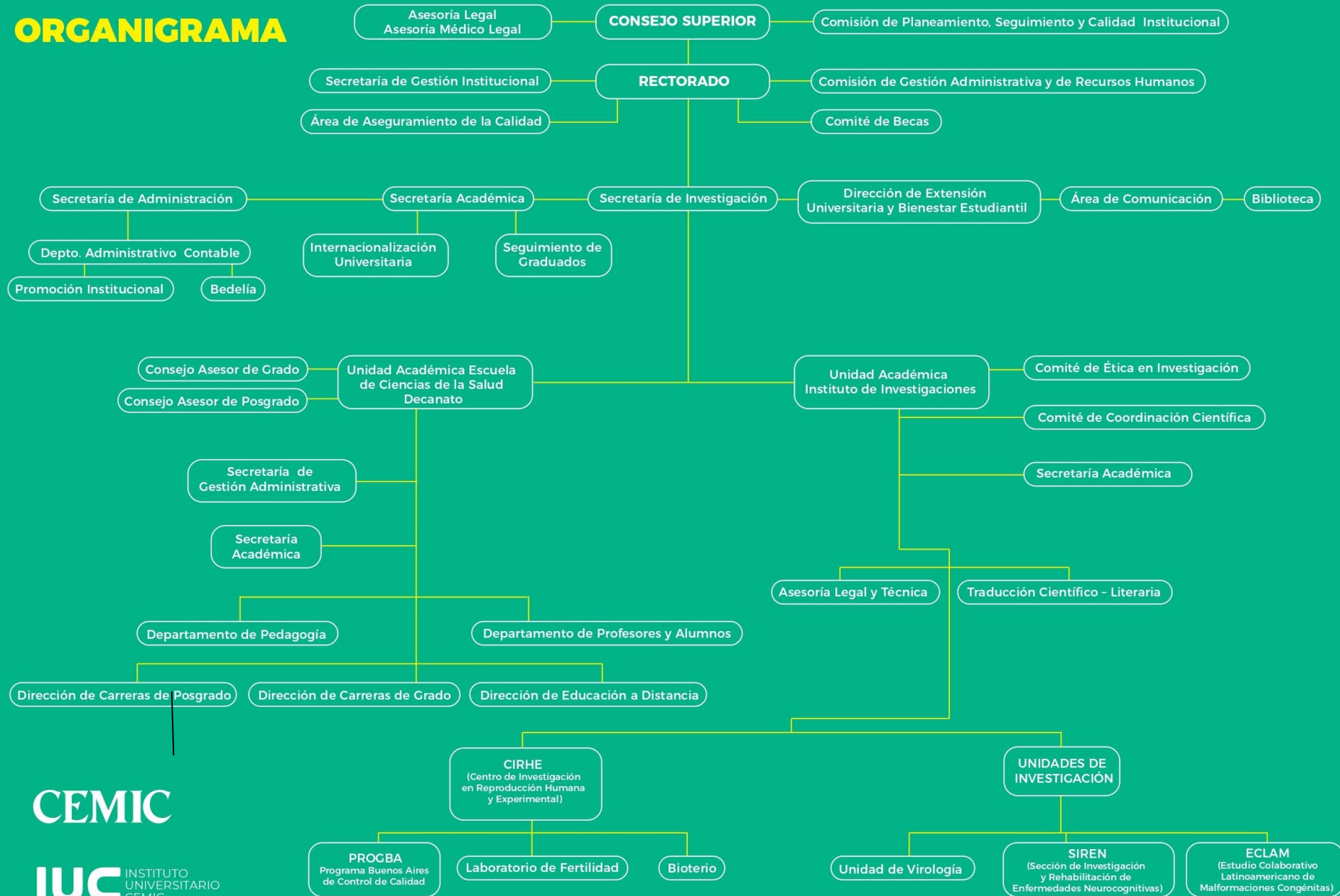
Unidad Académica Instituto de Investigaciones

Director: Acad. Enrique C. Gadow

Secretario Académico: Dr. Hugo Krupitzki

Comité Científico: Prof. Dr. Jorge López Camelo
Prof. Dr. Hugo Krupitzki

ORGANIGRAMA



CEMIC

IUC INSTITUTO
UNIVERSITARIO
CEMIC

Misión, Objetivos y Fines del Instituto Universitario.

Misión:

El IUC tiene como misión desarrollar la docencia universitaria, la investigación y la extensión para:

- la formación integral de profesores y alumnos, promoviendo valores y actitudes vitales que hacen a la tradición humanística de la cultura universal;
- en un ambiente válido que estimule la búsqueda de enfoques integradores partiendo de la diversidad y del pluralismo;
- buscando el equilibrio entre las tradiciones y las innovaciones y entre el desarrollo armónico de la mente y el cuerpo; y
- estimulando a los estudiantes a lograr una permanente actualización y perfeccionamiento a través de su propio interés y esfuerzo.

Objetivos:

Para ello se han fijado los siguientes objetivos fundamentales:

- a) Constituir una comunidad de profesores y estudiantes dedicados a reflexionar sistemática y desinteresadamente acerca de la índole del saber.
- b) Generar, promover, conservar y transmitir los conocimientos científicos y ampliar el patrimonio cultural a través de la docencia, la investigación y la asistencia.
- c) Lograr un clima académico de excelencia en el cual la razón prime por sobre la pasión, la colaboración esté en equilibrio con la competencia y se conforme una comunidad maestro-discípulo mutuamente enriquecedora.
- d) Formar egresados con aptitud para identificar problemas y las oportunidades de su solución, con la conciencia de actuar en un marco ético.
- e) Estructurar gradualmente un conjunto armónico de disciplinas que conjugue la teoría con el conocimiento de las realidades nacionales, regionales y universales.
- f) Fomentar la creación y mantenimiento de un contenido humanístico en toda la estructura curricular, teórica y práctica.
- g) Formar al futuro profesional de tal manera que su actividad se desarrolle en un todo humanístico.
- h) Ofrecer al graduado los medios necesarios para su constante autoeducación.

Fines:

Son fines específicos del Instituto Universitario CEMIC:

Capacitar para la vida académica, el ejercicio profesional, la docencia y el servicio a la comunidad.

Formar investigadores en todas las áreas del conocimiento relacionadas con la salud.

Desarrollar la docencia en sus niveles superiores de pregrado, grado y postgrado.

Ofrecer a graduados oportunidades de continuar su formación a través de cursos de actualización, perfeccionamiento, carreras cortas o intermedias de nivel superior.

Estimular la actividad cultural, las artes, las humanidades, la ciencia y la tecnología.

Promover el intercambio y las relaciones con instituciones que se identifiquen con los objetivos del Instituto Universitario CEMIC.

Participar a la comunidad nacional e internacional las experiencias que el Instituto Universitario CEMIC pueda transmitir, como un permanente servicio hacia los demás.

Con relación a las aspiraciones de los estudiantes, el Instituto Universitario CEMIC tiene como fines:

Satisfacer sus vocaciones e intereses académicos.

Formar y promover conductas que signifiquen un compromiso con la sociedad en que están insertos.

Desarrollar sus aptitudes intelectuales.

Afirmar su sentido de la responsabilidad y su conciencia moral como expresión de su libertad personal.

Asegurar una Educación Médica Continua y el sentido de pertenencia al Instituto Universitario CEMIC.

En el plano personal los fines se orientan a:

Elevar íntegramente la condición humana.

Despertar y reforzar el espíritu de solidaridad.

Promover las relaciones humanas con un fondo de bondad y afecto.

En el plano comunitario se orientan a:
Perfeccionar la vida social, científica, tecnológica y cultural de la comunidad.
Ser solidario con el dolor y la pena.
Crear conciencia de la Medicina Preventiva.

Objetivos de la Carrera

Objetivo General

Formar profesionales capacitados en el campo de la nutrición con alto nivel científico, filosofía humanística, sólidos principios éticos, que se identifiquen con los problemas alimentarios nutricionales y que actúen en la promoción y recuperación de la salud y en la prevención de enfermedades de los individuos y grupos poblacionales contribuyendo a mejorar y mantener la calidad de vida.

Objetivos Específicos

Formar profesionales capaces de:

Percibir la magnitud y naturaleza multicausal del problema nutricional que le permitan insertarse en la comunidad en actitud de servicio y con compromiso.

Atender los requerimientos alimentarios nutricionales de la población con el objetivo de promover la salud y prevenir las enfermedades.

Analizar y resolver los problemas que plantea la enfermedad desde la perspectiva de la Ciencia de la Nutrición.

Planificar, organizar, dirigir, auditar y asesorar a unidades técnicas de alimentación y dietética a distintos niveles y a distintos solicitantes.

Participar en actividades relacionadas con la investigación y la docencia

Comprender la necesidad de continuar su propio perfeccionamiento en el marco de la educación permanente.

Perfil del Nutricionista que se forma en el IUC

El egresado deberá haber incorporado conocimientos teóricos actualizados, desarrollado destrezas y habilidades para realizar actividades que le competen y actitudes para su desempeño profesional con fundamento en la bioética, con un enfoque científico y humanístico.

El título acredita conocimientos y experiencias que le permiten:

La planificación de la alimentación racional tanto de individuos como de grupos a lo largo del ciclo vital, considerando aspectos fisiológicos, patológicos, económicos, sociales y culturales tanto en la salud como en la enfermedad.

El diagnóstico de la situación nutricional de la población para la planificación, el desarrollo y la evaluación de programas de salud con componente nutricional a nivel nacional, regional y de distintos sectores, actuando como miembros de equipos profesionales de trabajo.

El planeamiento y el abordaje científico de los problemas de la conducta alimentaria individual y grupal, aplicando los principios de la economía al presupuesto familiar y colectivo, mediante técnicas educativas y comunicacionales adecuadas.

El conocimiento de la composición química de los alimentos y de los productos alimenticios así como de los procesos más adecuados para su conservación.

La aplicación del método epidemiológico en el estudio de los problemas alimentarios nutricionales y la propuesta de soluciones que fomenten la salud de la comunidad con énfasis en la atención primaria. (APS).

La participación activa en la definición, planificación, dirección, supervisión y evaluación de políticas de alimentación y nutrición que se implementen en diferentes sectores tendientes a promover el desarrollo socioeconómico del país.

El ejercicio competente de la profesión con una actitud favorable hacia el trabajo en equipo interpretando objetivamente la problemática relacionada con la nutrición y la alimentación y contribuyendo a su solución.

La actualización permanente de los conocimientos en el campo de la ciencia de la nutrición a través de la educación continua.

La participación en la docencia y en investigaciones de su especialidad.

El ejercicio de la profesión con responsabilidad, conforme a las leyes y reglamentaciones vigentes, con actitud de servicio y sólidos principios éticos.

Orientaciones Pedagógicas

La **salud individual y comunitaria** como base de la propuesta curricular

Contacto con el paciente desde el primer año de estudio.

Educación centrada en el estudiante.

Enseñanza en pequeños grupos orientada por docentes comprometidos.

Aprendizaje basado en problemas.

Respeto por las cualidades y estilos personales.

Participación permanente y responsable de los alumnos en el proceso de aprendizaje.

Desarrollo de la actitud crítica, la creatividad y la responsabilidad personal, grupal y social.

Integración de las asignaturas en función de la práctica profesional.

Énfasis puesto por igual en **los conocimientos, las destrezas y las actitudes.**

Formación humanística.

Marco ético del ejercicio profesional como sustento de la propuesta de enseñanza.

Plan de Estudios

Denominación: Licenciatura en Nutrición.

Característica de la Carrera:

Nivel: Grado

Título: Licenciado/a en Nutrición

Alcance del título: El carácter multidisciplinario de la formación del Licenciado en Nutrición le posibilita la actuación en distintos ámbitos laborales cumpliendo funciones preventivas, terapéuticas, de gestión, de educación, de investigación, de asesoría y de auditoría en el campo de la nutrición.

Requisitos de ingreso a la Carrera:

Poseer estudios secundarios completos con la certificación correspondiente o constancia de título en trámite.

Cumplir una evaluación de aspectos no académicos: Los alumnos participan de una entrevista individual o grupal en la que se evalúan y registran aspectos no académicos archivándose en sus legajos.

Organización del Plan de Estudios:

Primer Año:

Asignaturas
Anatomía e Histología
Fisiología y Biofísica
Bioquímica de la Nutrición
Nutrición Humana I
Culturas Alimentarias
Informática Aplicada a la Nutrición
Aspectos Psicosociales de la Relación Nutricionista-Paciente
Introducción a la Salud Pública

Segundo Año:

Asignaturas
Bromatología y Tecnología de los Alimentos
Nutrición Humana II
Fisiopatología del Adulto
Técnica Dietética
Técnicas Gastronómicas I
Microbiología, Parasitología e Inmunología
Saneamiento Ambiental y Bioseguridad
Metodología de la Investigación Científica I
Economía Alimentaria
Producción y Mercadeo de alimentos

Tercer Año:

Asignaturas
Dietoterapia del Adulto
Técnica Dietoterápica
Técnicas Gastronómicas II
Gestión en Servicios de Alimentación
Evaluación Nutricional
Aspectos Psicológicos de la Nutrición
Epidemiología de la Nutrición
Metodología de la Investigación Científica II

Cuarto Año:

Asignaturas
Educación Alimentaria Nutricional
Inglés
Bioética y Ejercicio Profesional
Nutrición en Salud Pública
Fisiopatología y Dietoterapia del Niño
Investigación en Nutrición
Nutrición y Farmacología
Planificación en Salud
Clínica de la Nutrición
Dirección y Evaluación de Proyectos Nutricionales
Gerenciamiento y Mercadotecnia

Quinto Año:

Asignaturas
Práctica Final Obligatoria en Clínica de la Nutrición
Práctica Final Obligatoria en Nutrición en Salud Pública y Comunitaria
Práctica Final Obligatoria en Gestión en Servicios de Alimentación
Taller de investigación

Actividad	Requisito para presentar la tesina
Presentación y defensa de Tesina	Tener aprobadas todas las materias del Plan de Estudios.

Carga Horaria total de la Carrera: 4288 hs.

Las unidades de aprendizaje que componen el Plan de Estudios adquieren distintas modalidades para organizar la enseñanza según los objetivos que se persiguen en cada caso:

Asignaturas

Desarrollan contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales que integran aportes de distintas disciplinas y constituyen un eje primordial de la formación del profesional en Nutrición.

Taller de Investigación

Es el espacio curricular en el que los alumnos realizarán el diseño y ejecución del proyecto de investigación, con tutoría docente, que es condición necesaria para obtener el título de Licenciado/a en Nutrición.

Práctica Final Obligatoria:

Es el período de formación en el cual el estudiante se integra a una situación real de trabajo y realiza una práctica profesional intensiva teniendo la oportunidad de articular, integrar y aplicar los conocimientos teórico-prácticos, fortalecer la autonomía y responsabilidad profesional e interactuar con otros profesionales.

Por otra parte, les permite adquirir experiencia comprendiendo los múltiples aspectos que determinan y conforman el ejercicio profesional vinculado a las necesidades de nutrición en la población.

En esta etapa el alumno rota por distintas orientaciones de la profesión: Clínica de la Nutrición, Nutrición en Salud Pública y Comunitaria y Gestión en Servicios de Alimentación. El objetivo de estas rotaciones es consolidar las capacidades profesionales desarrolladas durante la carrera.

Las prácticas estarán coordinadas por profesionales de la Nutrición quienes realizarán la orientación, el seguimiento permanente y la evaluación de los alumnos.

Régimen de correlatividades:

Las correlatividades establecen los requisitos que deben cumplimentarse para cursar y aprobar una asignatura. Al momento de cursar o rendir el examen final de una asignatura, todas las materias que sean correlativas de la misma deben estar cursadas y/o aprobadas (según corresponda). Las correlatividades están descriptas en el Anexo correspondiente.

Para realizar la práctica final obligatoria deberán haber aprobado todas las materias del año anterior.

Requisito final de aprobación

Para obtener el título de Licenciado/a en Nutrición los alumnos deberán presentar, aprobar y defender una Tesina sobre un tema significativo para los profesionales de la Nutrición. Para la presentación de la Tesina deberán haber aprobado todas las asignaturas del Plan de Estudios.

1. Actividad integradora inicial

Se decidió comenzar la carrera con una actividad integradora, de Introducción a la Nutrición, en la que se busca que los alumnos que ingresan al primer año de la carrera tomen contacto con la complejidad de la profesión, comprendan qué significa ser Licenciado/a en Nutrición en función del perfil propuesto, analicen las características de la profesión que han elegido y perciban cómo es vivenciada por sus protagonistas.

2. Módulos integradores

El currículum está organizado por asignaturas que corresponden a las siguientes áreas:

Área Básica: incluye las asignaturas cuyos contenidos constituyen el fundamento científico indispensable para la formación profesional.

Área Social y Económica: incluye las asignaturas que se ocupan del estudio de los factores condicionantes del proceso alimentario en los diferentes niveles de atención:

Área Profesional: incluye las asignaturas que posibilitan la aplicación de la Ciencia de la Nutrición a individuos y comunidades, en la salud y la enfermedad y en distintos niveles de atención.

Organización Curricular

Área Básica	<ul style="list-style-type: none">- Anatomía e Histología,- Fisiología y Biofísica,- Bioquímica de la Nutrición,- Metodología de la Investigación Científica I y II,- Investigación en Nutrición ,- Taller de Investigación,- Informática aplicada a Nutrición.- Microbiología, Parasitología e Inmunología,- Inglés- Bioética y Ejercicio Profesional.
Área Social y Económica	<ul style="list-style-type: none">Culturas AlimentariasAspectos Psicosociales de la relación Nutricionista- PacienteAspectos Psicológicos de la NutriciónEconomía AlimentariaProducción y Mercadeo de Alimentos

Área Profesional	Nutrición y Alimentación	Nutrición Humana I y II Bromatología y Tecnología de los Alimentos Fisiopatología del Adulto Dietoterapia del Adulto Técnica Dietética Técnica Dietoterápica Técnicas Gastronómicas I y II Nutrición y Farmacología Clínica de la Nutrición
	Salud Pública	Introducción a la Salud Pública Saneamiento ambiental y Bioseguridad Epidemiología de la Nutrición Evaluación Nutricional Educación Alimentaria Nutricional Nutrición en Salud Pública Dirección y Evaluación de Proyectos Nutricionales
	Gestión	Gestión en Servicios de Alimentación Planificación en Salud Gerenciamiento y Mercadotecnia

Propuesta Metodológica

Los criterios de selección de las metodologías de enseñanza, si bien tienen como referente último el perfil y los objetivos de la carrera, se desprenden fundamentalmente de la concepción de enseñanza y de aprendizaje sustentada por la propuesta curricular del IUC.

En sus aspectos más generales esa concepción considera que la situación educativa es una situación social, un proceso de construcción conjunta en la que profesores y alumnos pueden compartir universos de significados más amplios y complejos, de modo que las representaciones que estos construyen sean también progresivamente más adecuadas para comprender la realidad.

En el seno de esta situación social tiene lugar un proceso de construcción personal de significados que el alumno puede realizar mediante la ayuda que recibe de su profesor. Las características de su intervención, los recursos que utiliza, las tareas que propone, dejan un mayor o menor margen a la actividad mental de quien aprende. El que los aprendizajes que se realizan en situación escolar sean más o menos significativos depende de la calidad de las propuestas de enseñanza que plantea el profesor, teniendo en cuenta que es imposible delimitar un método único y exclusivo que asegure la significatividad de los aprendizajes que los alumnos realizan en el aula.

El alumno elabora y construye el propio conocimiento en función de los esquemas de conocimiento que posee (como estructuras personales de conocimiento organizado) y de su particular historia personal, social y escolar. Procesa la información almacenándola en la memoria a largo plazo y desarrolla paralelamente estrategias cognitivas que le permiten aprender, progresivamente, de manera más eficaz y autónoma.

Lo anteriormente expuesto permite señalar que:

- El alumno elabora significativamente los datos e informaciones procedentes del medio, elabora tipos de representaciones sobre el mundo y organiza su actividad con arreglo a planes y estrategias que controlan y guían su conducta.
- La enseñanza es un factor clave para el desarrollo de estrategias, para la toma de conciencia del proceso de aprendizaje y del objetivo o meta que se deba alcanzar y para la representación de la significatividad de las tareas de aprendizaje que se proponen.

- La enseñanza debe tomar como punto de partida la elaboración del conocimiento por parte del alumno e intervenir con el objetivo de provocar su evolución hacia formas de conocimiento y de actuación más científicas y elaboradas.
- Las actividades educativas consisten en procesos de interactividad y de comunicación en los que interactúan los esquemas de conocimiento, las expectativas y motivaciones, las interpretaciones y las valoraciones de los diferentes participantes. Dichos procesos internos son decisivos para la comprensión del proceso de aprendizaje y para su desarrollo.

De este planteo teórico surge una serie de criterios que deberían funcionar como encuadre didáctico general para la selección de las estrategias metodológicas de las distintas propuestas de enseñanza. Este encuadre propone que:

Las actividades estén centradas en los alumnos y que estimulen el trabajo autónomo de los estudiantes.

Se propongan situaciones y problemas ligados a la práctica profesional que funcionen como estímulo inicial y andamiaje para el aprendizaje.

El profesor no sea el único distribuidor del conocimiento sino que actúe como facilitador del proceso de construcción de los aprendizajes.

El trabajo grupal posibilite la confrontación de las hipótesis, opiniones, certezas, dudas, ideas de cada miembro del grupo con la de los otros participantes.

La comprensión surja de las interacciones con los otros y el conocimiento se construya mediante la negociación de significados.

Se desarrollen capacidades ligadas a la resolución de problemas, el pensamiento crítico y la toma de decisiones.

Se estimule el estudio independiente de manera que los alumnos identifiquen qué es necesario aprender, cuáles son los recursos apropiados para construir ese aprendizaje y cómo aplicarlo a la situación planteada.

Se planteen situaciones de reflexión y evaluación formativa que permitan la identificación de fortalezas y debilidades.

A partir de este encuadre, del perfil profesional buscado y de la organización curricular vigente, son los equipos docentes de la carrera los que seleccionan las propuestas metodológicas que consideran más adecuadas. Para esa selección tienen en cuenta, fundamentalmente, los objetivos planteados, las competencias a desarrollar y los contenidos seleccionados para el desarrollo de la asignatura, las articulaciones horizontales y verticales con las otras asignaturas, los conocimientos previos de los alumnos, los recursos con que se cuenta y el tiempo disponible.

Anexo

Sistema de Correlatividades Carrera Lic. en Nutrición

1° AÑO

MATERIA	ASIGNATURA	RÉGIMEN DE CURSADA*	RÉGIMEN DE PROMOCIÓN*	REQUISITO PARA CURSAR	REQUISITO PARA RENDIR EXÁMEN
01	ANATOMÍA E HISTOLOGÍA	A	NO P	-	Estar regular en la asignatura
02	FISIOLOGÍA Y BIOFÍSICA	A	NO P	-	Estar regular en la asignatura
03	BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN	A	NO P	-	Estar regular en la asignatura
04	NUTRICIÓN HUMANA I	A	NO P	-	Estar regular en la asignatura
05	CULTURAS ALIMENTARIAS	A	P	-	Estar regular en la asignatura
06	INFORMÁTICA APLICADA A LA NUTRICIÓN	C	P	-	Estar regular en la asignatura
07	ASPECTOS PSICOSOCIALES DE LA RELACIÓN NUTRICIONISTA-PACIENTE	C	P	-	Estar regular en la asignatura
08	INTRODUCCIÓN A LA SALUD PÚBLICA	C	P	-	Estar regular en la asignatura

2° AÑO

MATERIA	ASIGNATURA	RÉGIMEN DE CURSADA*	RÉGIMEN DE PROMOCIÓN*	REQUISITO PARA CURSAR	REQUISITO PARA RENDIR EXÁMEN
9	BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	A	NO P	Estar regular en las asignaturas 03 y 04	Estar regular en la asignatura y tener aprobadas las asignaturas 03 y 04
10	NUTRICIÓN HUMANA II	A	NO P	Estar regular en la asignatura 04	Estar regular en la materia y tener aprobada la asignatura 04
11	FISIOPATOLOGÍA DEL ADULTO	A	NO P	Estar regular en las asignaturas 01 y 02	Estar regular en la asignatura y tener aprobadas las asignaturas 01 y 02
12	TÉCNICA DIETÉTICA	A	NO P	Estar regular en la asignatura 03	Estar regular en la asignatura
13	TÉCNICAS GASTRONÓMICAS I	A	NO P	Estar regular en la asignatura 04	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 04
14	MICROBIOLOGÍA, PARASITOLOGÍA E INMUNOLOGÍA	A	NO P	Estar regular en la asignatura 01	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 01
15	SANEAMIENTO AMBIENTAL Y BIOSEGURIDAD	C	NO P	-	Estar regular en la asignatura
16	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA I	C	P	Estar regular en la asignatura 06	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 06
17	ECONOMÍA ALIMENTARIA	C	NO P	Estar regular en la asignatura 04	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 04
18	PRODUCCIÓN Y MERCADEO DE ALIMENTOS	C	P	Estar regular en las asignaturas 04 y 08	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 08

3° AÑO

MATERIA	ASIGNATURA	RÉGIMEN DE CURSADA*	RÉGIMEN DE PROMOCIÓN*	REQUISITO PARA CURSAR	REQUISITO PARA RENDIR EXÁMEN
19	DIETOTERAPIA DEL ADULTO	A	NO P	Estar regular en la asignatura 11 y tener aprobada las asignaturas 01 y 02	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 11
20	TÉCNICA DIETOTERÁPICA	A	NO P	Estar regular en las asignaturas 09 y 11 y tener aprobada las asignaturas 01, 02, 03 y 04	Estar regular en la asignatura y tener aprobadas las asignaturas 09 y 11
21	TÉCNICAS GASTRONÓMICAS II	A	NO P	Estar regular en la asignatura 13 y tener aprobada la asignatura 04	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 13
22	GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	A	NO P	Estar regular en las asignaturas 17 y 18 y tener aprobada las asignaturas 04 y 08	Estar regular en la asignatura y tener aprobadas las asignaturas 17 y 18
23	EVALUACIÓN NUTRICIONAL	A	NO P	Estar regular en las asignaturas 04 y 10	Estar regular en la asignatura
24	ASPECTOS PSICOLÓGICOS DE LA NUTRICIÓN	A	NO P	Estar regular en la asignatura 07	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 07
25	EPIDEMIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	C	P	Estar regular en la asignatura 16 y tener aprobada la asignatura 08	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 16
26	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA II	C	P	Estar regular en la asignatura 16 y tener aprobada la asignatura 06	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 16

4° AÑO

MATERIA	ASIGNATURA	RÉGIMEN DE CURSADA*	RÉGIMEN DE PROMOCIÓN*	REQUISITO PARA CURSAR	REQUISITO PARA RENDIR EXÁMEN
27	EDUCACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL	A	NO P	Estar regular en las asignaturas 05, 10 y 24 y tener aprobada la asignatura 07	Estar regular en la asignatura y tener aprobadas las asignaturas 05, 10 y 24
28	INGLÉS	A	NO P	-	Estar regular en la asignatura
29	BIOÉTICA Y EJERCICIO PROFESIONAL	C	P	Estar regular en las asignaturas 20, 22 y 25 y tener aprobada las asignaturas 09 y 11	Estar regular en la asignatura y tener aprobadas las asignaturas 20, 22 y 25
30	NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA	C	P	Estar regular en las asignaturas 25 y 26 y tener aprobada la asignatura 16	Estar regular en la asignatura y tener aprobadas las asignaturas 25 y 26
31	FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO	C	NO P	Estar regular en la asignatura 23 y tener aprobada las asignaturas 04 y 10	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 23
32	INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN	C	P	Estar regular en la asignatura 26	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 26
33	NUTRICIÓN Y FARMACOLOGÍA	C	NO P	Estar regular en la asignatura 19 y tener aprobada las asignaturas 09, 10, 11 Y 13	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 19
34	PLANIFICACIÓN EN SALUD	C	P	Estar regular en la asignatura 25 y tener aprobada la asignatura 16 y 26	Ser regular en la asignatura y tener aprobada la materia 25
35	CLÍNICA DE LA NUTRICIÓN	C	NO P	Estar regular en las asignaturas 19, 20, 21 y 23 y tener aprobadas las asignaturas 09, 10, 11 Y 13	Estar regular en la asignatura y tener aprobadas las asignaturas 19, 20, 21 y 23
36	DIRECCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS NUTRICIONALES	C	P	Estar regular en la asignatura 17 y tener aprobadas las asignaturas 04 y 07	Estar regular en la asignatura y tener aprobada las asignatura 17
37	GERENCIAMIENTO Y MERCADOTECNIA	C	P	Estar regular en la asignatura 22 y tener aprobadas las asignaturas 17 y 18	Estar regular en la asignatura y tener aprobada la asignatura 22

5° AÑO

MATERIA	ASIGNATURA	RÉGIMEN DE CURSADA*	RÉGIMEN DE PROMOCIÓN*	REQUISITO PARA CURSAR	REQUISITO PARA RENDIR EXÁMEN
38	PRÁCTICA FINAL OBLIGATORIA EN CLÍNICA DE LA NUTRICIÓN	Trimestral	NO P	Tener todas las asignaturas de años previos aprobadas	Estar regular en la asignatura
39	PRÁCTICA FINAL OBLIGATORIA EN NUTRICIÓN EN SALUD PÚBLICA Y COMUNITARIA	Trimestral	NO P	Tener todas las asignaturas de años previos aprobadas	Estar regular en la asignatura
40	PRÁCTICA FINAL OBLIGATORIA EN GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	Trimestral	NO P	Tener todas las asignaturas de años previos aprobadas	Estar regular en la asignatura
41	TALLER DE INVESTIGACIÓN	A	NO P	Tener todas las asignaturas de años previos aprobadas	Estar regular en la asignatura

***A:** Anual - **C:** Cuatrimestral - **P:** Promocionable - **NO P:** No promocionable