

3.4 CORRELATIVIDADES

Código	TIPO	UNIDAD CURRICULAR	CARGA HORARIA		CORRELATIVAS	
			HES	HET	PARA CURSAR	PARA APROBAR
PRIMER AÑO						
Anuales						
1	B	Anatomía y Fisiología	4	128	-	-
2	B	Bioquímica de la Nutrición	3	96	-	-
3	B	Nutrición	4	128	-	-
Primer Cuatrimestre						
4	B	Antropología Alimentaria	3	48	-	-
5	B	Cultura Universitaria	2	32	-	-
6	B	Lectura y Escritura Académica	2	32	-	-
Segundo Cuatrimestre						
7	B	Portugués	2	32	-	-
8	B	Salud Colectiva	3	48	-	-
9	B	Informática	2	32	-	-
Carga horaria total anual			576			
SEGUNDO AÑO						
Anuales						
10	FP	Técnica Dietética y Arte Culinario	4	128	1-2-3 regular	1-2-3 aprobado
Primer Cuatrimestre						
11	FP	Microbiología de los alimentos	3	48	1-2 regular	1-2 aprobado
12	FP	Nutrición Materno Infantil	4	64	3 regular	3 aprobado
13	B	Economía Regional y Alimentaria	3	48	-	-
14	B	Psicología alimentaria	3	48	-	-
15	B	Bioestadística y Epidemiología	3	48	8-9 regular	8-9 aprobado
Segundo Cuatrimestre						
16	FP	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	4	64	10-11 regular	10-11 aprobado
17	FP	Legislación Alimentaria	3	48	11 regular	11 aprobado
18	FP	Nutrición en Salud Pública	3	48	8 regular	8 aprobado
19	FP	Evaluación Nutricional	4	64	3 regular	3 aprobado

COPIA FIEL
 MESA DE ENLACE
 SADOSSI CRISTIAN
 Universidad Nac. del Alto Uruguay

20	FP	Inglés	3	48	-	-
Carga horaria total anual				656		
TERCER AÑO					Tener 1º año aprobado	
Anuales						
21	FP	Dietoterapia	4	128	10 regular	10 aprobado
22	B	Fisiopatología	4	128	1 aprobado	1 aprobado
Primer Cuatrimestre						
23	FP	Comercialización y distribución de alimentos	4	64	17 regular	17 aprobado
24	FP	Programación y Proyectos Comunitarios	4	64	18 regular	18 aprobado
25	FP	Técnica Dietoterápica	5	80	10 regular	10 aprobado
Segundo Cuatrimestre						
26	FP	Gestión en Servicios de Alimentación	4	64	16-17 regular	16-17 aprobado
27	FP	Nutrición y didáctica	4	64	5-6 aprobado	5-6 aprobado
28	FP	Fisiopatología y dietoterapia del Niño	5	80	12 regular	12 aprobado
Carga horaria total anual				672		
CUARTO AÑO					Tener 2º año aprobado	
Primer Cuatrimestre						
29	B	Ética Profesional	4	64	-	-
30	FP	Educación Terapéutica en Pacientes Crónicos	4	64	14 aprobado 27 regular	14 aprobado 27 aprobado
31	FP	Nutrición en Discapacidad y Gerontología	4	64	21-22 regular	21-22 aprobado
32	FP	Taller de emprendedurismo	4	64	-	-
33	FP	Educación Alimentaria Nutricional y Comunicación	4	64	27 regular	27 aprobado
34	B	Marketing y Recursos Humanos	3	48	-	-
Segundo Cuatrimestre						
35	B	Metodología de la investigación	4	64	15 aprobado	15 aprobado
36	FP	Políticas Alimentarias y Nutrición comunitaria	4	64	24 regular	24 aprobado
37	FP	Nutrición Enteral y Parenteral	3	48	21-22 regular	21-22 aprobado
38	FP	Medicamentos y Nutrición	3	48	22 regular	22 aprobado

COPIA FIEL
MESA DE ENTRADA
SAKOSKI CRISTIAN
 Universidad Nac. del Alto Uruguay

39	FP	Desarrollo empresarial regional	3	48	32 regular	32 aprobado
40	FP	Electiva 1: Investigación y Desarrollo	3	48	26 regular	26 aprobado
	FP	Electiva 2: Nutrición Deportiva			-	-
Carga horaria total anual				688		
QUINTO AÑO					Tener 3º año aprobado	
Anuales						
41	FP	Taller de Trabajo Final	6	192	35 regular	Las 43 materias
Primer Cuatrimestre						
42	PP	Prácticas Comunitarias	25	200	29-33 regular	Todo 4º año aprobado
43	PP	Prácticas de producción	25	200	32-34-39 regular	Todo 4º año aprobado
Segundo Cuatrimestre						
44	PP	Prácticas Clínicas	25	400	37-38 regular	Todo 4º año aprobado
Carga horaria total anual				992		
Carga horaria total del Plan (Horas reloj)				3584		

3.5 CONTENIDOS MÍNIMOS DE LAS ASIGNATURAS

1. ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA

Células y tejidos. Clasificación, estructura y función. Anatomía descriptiva y topográfica de: cabeza y cuello, tórax y abdomen. Sistema músculo esquelético. Anatomía funcional de: Sistema digestivo y glándulas anexas. Glándulas endócrinas y exocrinas. Sistema mesentérico, cardiovascular. Aparato reproductor. Sistema nervioso central y periférico. Sistema endócrino, renal, cardiovascular y respiratorio. Transporte de gases en sangre. Respiración celular. Metabolismo. Intercambio material y energético del organismo. Fuentes de energía de la contracción muscular. Aparato digestivo y glándulas anexas. Sistema renal. Equilibrio ácido / base.

2. BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN

Estructura atómica y clasificación de los elementos. Materia y Sistemas materiales. Enlaces químicos. Funciones químicas inorgánicas y soluciones.