









# CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Modalidad Presencial

		ASIGNATURAS					Nº Créditos	
Unidad Básica	I	Química General 3 Créditos - (144 horas)	Morfofuncional I 3 Créditos - (144 horas)	Física Básica 2 Créditos - (96 horas)	Fundamentos Matemáticos 3 Créditos - (144 horas)	Humanismo, Universidad y Cultura 2 Crédito - (96 horas)	Alimentación y Cultura 2 Créditos - (96 horas)	15
	II	Química Orgánica 3 Créditos - (144 horas)	Morfofuncional II 3 Créditos - (144 horas)	Biología Celular e Inmunología 3 Créditos - (144 horas)	Toxicología Alimentaria 2 Créditos - (96 horas)	Antropología Básica 2 Créditos - (96 horas)	Bioestadística 2 Créditos - (96 horas)	15
	III	Seguridad y Soberanía Alimentaria 2 Créditos - (96 horas)	Introducción a la Ciencia de los Alimentos 3 Créditos - (144 horas)	Fisiología del Apetito 2 Créditos - (96 horas)	Metabolismo Nutricional I 3 Créditos - (144 horas)	Educación Nutricional y Salud Alimentaria 3 Créditos - (144 horas)	PRACTICUM 1 2 Créditos - (96 horas)	15
	PROYECTO DE INTEGRACION DE SABERES: Elaboración de una propuesta educativa en nutrición y salud alimentaria para establecimientos de Educación General Básica de la localidad							
IV	Nutrición Comunitaria 2 Créditos - (96 horas)	Biodisponibilidad de Nutrientes 2 Créditos - (96 horas)	Nutrición en el Ciclo de Vida I 3 Créditos - (144 horas)	Metabolismo Nutricional II 3 Créditos - (144 horas)	Emprendimiento 2 Créditos - (96 horas)	PRACTICUM 2 3 Créditos - (144 horas)	15	
PROYECTO INTEGRADOR DE SABERES: Estudio de los hábitos alimentarios en grupos focales de la localidad								
Unidad Profesional	V	Fisiopatología Nutricional 3 Créditos - (144 horas)	Farmacología Aplicada a la Nutrición 3 Créditos - (144 horas)	Nutrición en el Ciclo de Vida II 3 Créditos - (144 horas)	Evaluación del Estado Nutricional 2 Créditos - (96 horas)	Ética y Moral 2 Créditos - (96 horas)	PRACTICUM 3 2 Créditos - (96 horas)	15
	PROYECTO DE INTEGRACIÓN DE SABERES: Evaluación del estado nutricional en grupos focales de la localidad							
	VI	Dietética I 3 Créditos - (144 horas)	Dietoterapia y Nutrición Clínica I 3 Créditos - (144 horas)	Nutrigenética y Nutrigenómica 2 Créditos - (96 horas)	Epidemiología y Salud Pública 3 Créditos - (144 horas)	Administración y Gestión de Servicios de Alimentación 2 Créditos - (96 horas)	Prácticum 4.1: Trabajo de integración curricular/Examen Complejivo 2 Créditos - (96 horas)	15
	VII	Dietética II 3 Créditos - (144 horas)	Dietoterapia y Nutrición Clínica II 3 Créditos - (144 horas)	Higiene y Calidad de los Alimentos 2 Créditos - (96 horas)	Tecnología Culinaria 2 Créditos - (96 horas)	Procesado de Alimentos 2 Créditos - (96 horas)	Prácticum 4.2: Trabajo de integración curricular/Examen Complejivo 3 Créditos - (144 horas)	15
	VIII	Internado Rotativo 1040			Internado Rotativo 1040			2080
IX	Internado Rotativo 2080						2080	
TOTAL DE CRÉDITOS							105	
TOTAL DE ASIGNATURAS							45	

 Fundamentos teóricos	 Praxis profesional	 Epistemología y metodología de la investigación	 Integración de saberes, contextos y cultura
 Unidad Básica	 Unidad Profesional	 Unidad de Integración Curricular	 Comunicación y Lenguajes

## IMPORTANTE:

1. Como requisito de titulación, el estudiante debe demostrar suficiencia en el manejo de una lengua extranjera en el nivel B1 del Marco Común Europeo.
2. El estudiante debe cursar y aprobar uno de los dos itinerarios ofertados por la carrera.
3. La malla curricular está organizada con pre requisitos.

Comunícate al: **1800 88 75 88**  
utpl.edu.ec

 /utpl.loja  @utpl  @utpl



# CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Modalidad Presencial

## MALLA CURRICULAR PRERREQUISITOS

	ASIGNATURA	PRERREQUISITOS	
Unidad Básica	I	Morfofuncional I	
		Fundamentos Matemáticos	
		Química General	
		Física Básica	
		Humanismo, Universidad y Cultura	
		Alimentación y Cultura	
	II	Bioestadística	
		Biología Celular e Inmunología	
		Toxicología Alimentaria	
		Morfofuncional II	Morfofuncional I
		Química Orgánica	Química General
		Antropología Básica	Humanismo, Universidad y Cultura
	III	Seguridad y Soberanía Alimentaria	
		Metabolismo Nutricional I	Biología Celular e Inmunología
		Educación Nutricional y Salud Alimentaria	
		Introducción a la Ciencia de los Alimentos	
		Fisiología del Apetito	
		Prácticum 1	
IV	Metabolismo Nutricional II	Metabolismo Nutricional I	
	Biodisponibilidad de Nutrientes		
	Nutrición en el Ciclo de Vida I		
	Nutrición Comunitaria		
	Emprendimiento		
	Prácticum 2	Prácticum 1	
Unidad Profesional	V	Nutrición en el Ciclo de Vida II	Nutrición en el Ciclo de Vida I
		Evaluación del Estado Nutricional	
		Fisiopatología Nutricional	Fisiología del Apetito
		Prácticum 3	Prácticum 2
		Farmacología Aplicada a la Nutrición	
		Ética y Moral	Antropología básica
	VI	Dietética I	
		Dietoterapia y Nutrición Clínica I	Fisiopatología Nutricional
		Administración y Gestión de Servicios de Alimentación	
		Epidemiología y Salud Pública	
		Nutrigenética y Nutrigenómica	
		Prácticum 4.1: Trabajo de integración curricular/Examen Complexivo	Prácticum 3
	VII	Dietética II	Dietética I
		Dietoterapia y Nutrición Clínica II	Dietoterapia y Nutrición Clínica I
		Procesado de Alimentos	
		Higiene y Calidad de los Alimentos	
		Tecnología Culinaria	
		Prácticum 4.2: Trabajo de integración curricular/Examen Complexivo	Prácticum 4.1: Trabajo de integración curricular/Examen Complexivo
VIII	Internado Rotativo	Tener aprobadas todas las materias	
	Internado Rotativo	Tener aprobadas todas las materias	
	Internado Rotativo	Tener aprobadas todas las materias	
IX	Internado Rotativo	Tener aprobadas todas las materias	

Comunícate al: **1800 88 75 88**  
utpl.edu.ec

[f /utpl.loja](https://www.facebook.com/utpl.loja) [@utpl](https://www.instagram.com/utpl) [@utpl](https://www.tiktok.com/@utpl)



# CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Modalidad Presencial

## MALLA CURRICULAR CORREQUISITOS

	ASIGNATURA	CORREQUISITOS
Unidad Básica	Morfofuncional I	
	Fundamentos Matemáticos	
	Química General	
	Física Básica	
	Humanismo, Universidad y Cultura	
	Alimentación y Cultura	
	Bioestadística	
	Biología Celular e Inmunología	
	Toxicología Alimentaria	
	Morfofuncional II	
	Química Orgánica	
	Antropología Básica	
	Seguridad y Soberanía Alimentaria	
	Metabolismo Nutricional I	
	Educación Nutricional y Salud Alimentaria	Prácticum 1
	Introducción a la Ciencia de los Alimentos	
	Fisiología del Apetito	
	Prácticum 1	Educación Nutricional y Salud Alimentaria
Unidad Profesional	Metabolismo Nutricional II	
	Biodisponibilidad de Nutrientes	
	Nutrición en el Ciclo de Vida I	
	Nutrición Comunitaria	Prácticum 2
	Emprendimiento	
	Prácticum 2	Nutrición Comunitaria
Unidad Profesional	Nutrición en el Ciclo de Vida II	
	Evaluación del Estado Nutricional	Prácticum 3
	Fisiopatología Nutricional	
	Prácticum 3	Evaluación del Estado Nutricional
	Farmacología Aplicada a la Nutrición	
	Ética y Moral	
	Dietética I	
	Dietoterapia y Nutrición Clínica I	
	Administración y Gestión de Servicios de Alimentación	Prácticum 4.1: Unidad de integración curricular/examen complejo
	Epidemiología y Salud Pública	
	Nutrigenética y Nutrigenómica	
	Prácticum 4.1: Trabajo de integración curricular/Examen Complejo	Administración y Gestión de Servicios de Alimentación
	Dietética II	
	Dietoterapia y Nutrición Clínica II	
	Procesado de Alimentos	Prácticum 4.2: Unidad de integración curricular/examen complejo
	Higiene y Calidad de los Alimentos	
	Tecnología Culinaria	
	Prácticum 4.2: Trabajo de integración curricular/Examen Complejo	Procesado de Alimentos
Unidad Profesional	Internado Rotativo	Tener aprobadas todas las materias
	Internado Rotativo	Tener aprobadas todas las materias
	Internado Rotativo	Tener aprobadas todas las materias

Comunícate al: **1800 88 75 88**  
utpl.edu.ec

[f /utpl.loja](https://www.facebook.com/utpl.loja) [@utpl](https://www.instagram.com/utpl) [@utpl](https://www.tiktok.com/@utpl)

