

REGIMEN DE CORRELATIVIDADES
“TECNICATURA SUPERIOR EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN”

CÓD	PARA CURSAR	DEBE TENER REGULARIZADA	DEBE TENER ACREDITADA
1ER AÑO			
1	COMPETENCIA LINGÜÍSTICA Y TALLER DE MONOGRAFÍA	--	--
2	BROMATOLOGÍA I	--	--
3	INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN	--	--
4	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA I	--	--
5	ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA	--	--
6	PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	--	--
7	INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA	--	--
8	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I	--	--
2DO AÑO			
9	ECONOMÍA GENERAL Y FAMILIAR	INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN	INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN
10	BROMATOLOGÍA II	BROMATOLOGÍA I	BROMATOLOGÍA I
11	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA II	*NUTRICIÓN Y DIETÉTICA I * PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA I
12	FISIOPATOLOGÍA	ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA	ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA
13	PARASITOLOGÍA	INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA	INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA
14	QUÍMICA BIOLÓGICA	* INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA * ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA	INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA
15	SALUD PÚBLICA Y ADMINISTRACIÓN DE SALUD	* PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA * COMPETENCIA LINGÜÍSTICA Y TALLER DE MONOGRAFÍA	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA
16	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA	--	--
17	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II	* BROMATOLOGÍA I * PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I
3ER AÑO			
18	DEONTOLOGÍA	--	--
19	HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	BROMATOLOGÍA II	BROMATOLOGÍA II
20	MICROBIOLOGÍA CLÍNICA Y DE LOS ALIMENTOS	* QUÍMICA BIOLÓGICA * BROMATOLOGÍA II	QUÍMICA BIOLÓGICA
21	ALIMENTACIÓN INFANTIL	* NUTRICIÓN Y DIETÉTICA II * PSICOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA II
22	TÉCNICAS CULINARIAS	--	--
23	ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LOS SERVICIOS DE LOS ALIMENTOS	* ECONOMÍA GENERAL Y FAMILIAR * SALUD PÚBLICA Y ADMINISTRACIÓN DE SALUD	* ECONOMÍA GENERAL Y FAMILIAR * SALUD PÚBLICA Y ADMINISTRACIÓN DE SALUD
24	BIOESTADÍSTICA	* PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA * SALUD PÚBLICA Y ADMINISTRACIÓN DE SALUD	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA
25	CONTROL DE CALIDAD	BROMATOLOGÍA II	BROMATOLOGÍA II
26	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE III	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II	PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE II