

	PLAN NUEVO	CORRELATIVIDADES
1	Cultura y alfabetización digital en la universidad	
2	Bioquímica	
3	Introducción a la nutrición	
4	Anatomofisiología I	
5	Introducción a la Salud Comunitaria	
6	Idioma extranjero	
7	Anatomofisiología II	Anatomofisiología I
8	Salud Comunitaria I	Introducción a la Salud Comunitaria
9	Bioquímica Aplicada	Bioquímica
10	Fundamentos de la Nutrición	Introducción a la nutrición
11	Microbiología	Anatomofisiología II
12	Salud Comunitaria II	Salud Comunitaria I
13	Introducción a la Tecnología de los Alimentos	Bioquímica, Fundamentos de la nutrición
14	Nutrición en la Infancia y la Adolescencia	Fundamentos de la nutrición, bioquímica aplicada
15	Técnica en el Manejo de los Alimentos I	Fundamentos de la nutrición, bioquímica aplicada
16	Psicología	Salud Comunitaria I
17	Antropología	Introducción a la Salud Comunitaria
18	Salud Comunitaria III	Salud Comunitaria I
19	Bromatología y Microbiología de los Alimentos	Microbiología, Introducción a la tecnología de los alimentos
20	Técnica en el Manejo	Técnica en el manejo de los alimentos I

	de los Alimentos II	
21	PPS: Prácticas en Nutrición Comunitaria y Gestión I	Salud comunitaria II, Fundamentos de la nutrición, Nutrición en la infancia y la adolescencia
22	Ética y Desarrollo Profesional	14 materias o más + Salud Comunitaria II
23	Salud Comunitaria IV	Salud Comunitaria II, Salud Comunitaria III
24	Fisiopatología y dietoterapia de la persona adulta I	Técnica en el manejo de los alimentos II, bioquímica aplicada, Anatomofisiología II
25	Evaluación Nutricional	Nutrición en la infancia y la adolescencia, Anatomofisiología II
26	PPS: Prácticas en Nutrición Comunitaria y Gestión II	Prácticas en Nutrición Comunitaria y Gestión I
27	Farmacología	Anatomofisiología II + 15 materias o más
28	Fisiopatología y dietoterapia de la persona adulta II	Fisiopatología y dietoterapia de la persona adulta I, Evaluación Nutricional
29	Técnica dietoterápica I	Fisiopatología y dietoterapia de la persona adulta I, Técnica en el manejo de los alimentos II
30	Fisiopatología y dietoterapia en la Infancia y la adolescencia	Nutrición en la infancia y la adolescencia, Evaluación Nutricional
31	Economía y Producción Regional de Alimentos	Introducción a la tecnología de los alimentos, Técnica en el manejo de los alimentos II
32	Salud Comunitaria V	Salud Comunitaria III
33	Educación Alimentaria y Nutricional	Fundamentos de la nutrición, Antropología, Evaluación Nutricional
34	Técnica dietoterápica II	Técnica dietoterápica I
35	Psicología aplicada a la	Psicología, Fisiopatología y dietoterapia de la

	Nutrición	persona adulta II
36	Fundamentos de los diferentes patrones de alimentación	Fundamentos de la nutrición, antropología, Fisiopatología y dietoterapia de la persona adulta II
37	Historia Sociosanitaria de la Salud	24 materias o más + Salud Comunitaria IV
38	Gestión y Administración de los Servicios de Alimentación	Bromatología y microbiología de los alimentos, Técnica dietoterápica II
39	Tecnología e Investigación en el desarrollo de los alimentos	Bromatología y microbiología de los alimentos, Economía y producción regional de alimentos, Fundamentos de los diferentes patrones de alimentación.
40	Estadística y análisis de datos en ciencias de la salud	Salud comunitaria V
41	PPS: Práctica en la Industria Alimentaria I	Bromatología y microbiología de los alimentos, Introducción a la tecnología de los alimentos, Fundamentos de los diferentes patrones de alimentación
42	PPS: Práctica en la Industria Alimentaria II	Bromatología y microbiología de los alimentos, Introducción a la tecnología de los alimentos, Fundamentos de los diferentes patrones de alimentación
43	Política de salud alimentaria nacional y latinoamericana	Historia socio-sanitaria de la salud
44	PPS: Práctica en Administración de Servicios de Alimentación	Gestión y administración de servicios de alimentación

45	Trabajo final	Estadística y análisis de datos en ciencias de la salud, Fisiopatología y dietoterapia en la infancia, Fisiopatología y dietoterapia de la persona adulta 2, Evaluación nutricional, Tecnología e investigación en el desarrollo de alimentos
46	Nutrición en la actividad física y el deporte	Evaluación nutricional, Fundamentos de los diferentes patrones de alimentación
47	Nutrigenómica y actualización de paradigmas en nutrición	Evaluación nutricional, Fundamentos de los diferentes patrones de alimentación, Estadística y análisis de datos en ciencias de la salud.
48	PPS: Práctica en dietoterapia	Fisiopatología y dietoterápica en la infancia, Fisiopatología y dietoterápica de la persona adulta 2, Evaluación nutricional, Gestión y administración de servicios de alimentación.
	ACTIVIDADES CURRICULARES ACREDITABLES (ACA)*	

*En cumplimiento a la RCS 351/24, para acreditar las ACA la/el estudiante debe tener regularizada al menos diez(10) materias del plan de estudios. La dirección de

CS - 24 / 2025

carrera podrá eximir por excepción el mínimo de materias para actividades específicas.