

ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. FACULTAD DE TECNOLOGÍA DE LA SALUD

## DISEÑO CURRICULAR PARA LA FORMACIÓN DEL TÉCNICO EN DIETÉTICA EN CUBA

Tamara Díaz Lorenzo<sup>1¶</sup>, Alexander González Domínguez<sup>2¶</sup>, Isabel Martín González<sup>3§</sup>, Zoila Bell Benavides<sup>4\*</sup>, Marta Beatriz Pérez Santana<sup>5\*</sup>, María Caridad Romero Iglesias<sup>6β</sup>, Alicia Alonso de Quesada<sup>7γ</sup>, Adalys Fleitas Avila<sup>8γ</sup>, Analay Cabrera Martínez<sup>9β</sup>.

### RESUMEN

**Justificación:** El diseño curricular de la especialidad técnica de Dietética responde al encargo social de satisfacer las demandas y necesidades actuales del sector de la salud. El objeto de trabajo de este especialista lo constituyen los métodos y procedimientos empleados por la Dietética en el proceso salud-enfermedad, tanto a nivel del individuo como de la comunidad; y el aseguramiento de la calidad nutricional y sanitaria de la alimentación. **Material y método:** El currículo del Técnico en Dietética se diseñó según la metodología orientada por el Ministerio de Educación (MINED) en la formación técnica. Para ello, se utilizaron métodos teóricos y empíricos, se aplicaron técnicas de entrevistas, y se realizaron actividades de grupos focales y consultas con expertos y profesores. **Resultados:** La especialidad técnica de Dietética comprende 3,360 horas distribuidas entre asignaturas de formación general y básica (10.7% del fondo de tiempo), formación profesional básica (9.5%) y formación profesional específica (79.7%); y cuenta con 18 asignaturas (*Formación general y básica:* 4; *formación profesional básica:* 4; *formación profesional específica:* 10) distribuidas entre los dos años de estudio. Las asignaturas prácticas incluyen “Práctica en los Servicios” (640 horas en momentos diferentes) y “Práctica Preprofesional”, con 880 horas durante el último semestre del proceso docente-educativo. La formación del Técnico en Dietética se desarrolla en los departamentos dietéticos de los centros de asistencia médica del Sistema Nacional de Salud; los centros y unidades de Higiene y Epidemiología; y los policlínicos comunitarios. **Conclusiones:** El diseño curricular del Técnico en Dietética permitirá al futuro egresado la aplicación creadora de las habilidades prácticas y los conocimientos teóricos adquiridos en la solución de problemas en el área de desempeño. Esfuerzos ulteriores deben dirigirse a la validación práctica de los programas incluidos en el plan de estudio, a los fines de la mejoría continua de la calidad. *Díaz Lorenzo T, González Domínguez A, Martín González I, Bell Benavides Z, Pérez Santana MB, Romero Iglesias MC, Alonso de Quesada A, Fleitas Avila A, Cabrera Martínez A.* Diseño curricular para la formación del Técnico en Dietética en Cuba. RCAN Rev Cubana Aliment Nutr 2014;24(1):121-128. RNPS: 2221. ISSN: 1561-2929.

Palabras clave: Dietética / Formación técnica / Currículo.

<sup>1</sup> Médico, Especialista de Segundo Grado en Nutrición. Máster en Nutrición en Salud Pública. Investigador auxiliar. Profesor auxiliar. Jefe del Comité Nacional de Carrera. <sup>2</sup> Licenciado en Nutrición y Dietética. Profesor Asistente Miembro del Comité Nacional de Carrera. Metodólogo. <sup>3</sup> Licenciada en Ciencias Alimentarias. Máster en Nutrición en Salud Pública. Investigadora agregada. Profesora asistente. <sup>4</sup> Licenciado en Nutrición y Dietética. Profesor instructor. <sup>5</sup> Licenciado en Nutrición y Dietética. <sup>6</sup> Técnico medio en Dietética. Profesor ATD. <sup>7</sup> Licenciada en Defectología. Especialista en Docencia Psicopedagógica. Profesor Asistente. <sup>8</sup> Licenciada en Psicología. Profesor auxiliar. <sup>9</sup> Licenciada en Ciencias Alimentarias. Aspirante a Investigadora.

<sup>¶</sup> Escuela de Nutrición y Dietética. Facultad de Tecnología de la Salud. <sup>§</sup> Facultad de Ciencias Médicas “Comandante Manuel Fajardo”. <sup>\*</sup> Instituto de Endocrinología. <sup>‡</sup> Instituto de Neurología y Neurocirugía. <sup>β</sup> Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos. <sup>γ</sup> Facultad de Tecnología de la Salud.

Recibido: 12 de Enero del 2014. Aceptado: 24 de Marzo del 2014.

Tamara Díaz Lorenzo. Escuela de Nutrición y Dietética. Facultad de Tecnología de la Salud. Facultad de Ciencias Médicas “Salvador Allende”. Universidad de Ciencias Médicas. La Habana. Cuba.

Correo electrónico: [tamydiaz@infomed.sld.cu](mailto:tamydiaz@infomed.sld.cu)

## INTRODUCCIÓN

La asistencia médica ha cambiado profundamente en los últimos años, debido al impresionante desarrollo de la tecnología médica. Estas tecnologías médicas, imposibles de imaginar hace solo unas décadas, han producido cambios muy significativos en la configuración de los servicios de salud, y con ello, han aparecido nuevas necesidades de recursos humanos debidamente capacitados. La formación del Técnico en Dietética se debe a la necesidad social de desarrollar una formación profesional que garantice la fuerza de trabajo calificada en la especialidad de Dietética, permita la continuidad de estudios en la educación superior, y la adquisición de una cultura general integral; y tiene como objetivo último satisfacer la demanda de técnicos para el sector de la salud.

En el año 2002, como una de las actividades del movimiento social y político reconocido como la “Batalla de Ideas”, se puso en marcha en la ciudad de La Habana el programa para la formación emergente de tecnólogos de la salud, el cual tuvo como premisas fundamentales la voluntad política de la Dirección de la Revolución de transformar los servicios de salud, deprimidos en ese entonces, y la reinserción social de jóvenes desvinculados del estudio y el trabajo.

Este programa hizo posible la preparación en 12 meses de jóvenes en los perfiles de Laboratorio clínico, Terapia física y rehabilitación, Medicina transfusional e Imagenología con calificación de técnicos básicos. Ante la propuesta hecha por el Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz en el acto de graduación de estos jóvenes de la creación de una carrera para la formación de profesionales en las tecnologías de la salud que abarcara todas las especialidades técnicas que en ese entonces estaban incluidas dentro de la

enseñanza médica media (como se denominaba en aquellos momentos), en el curso 2003-2004 se inició en todo el país la nueva carrera de Tecnología de la Salud, sustentada en el denominado “Nuevo Modelo Pedagógico”, aunque con particularidades afines a las necesidades del sector de la salud.<sup>1-4</sup>

La carrera de Tecnología de la Salud fue concebida inicialmente como una carrera única con 21 perfiles (léase también menciones) de salida, y su estructura curricular establecía ciclos de formación básico, técnico y profesional donde el conocimiento se organizaba por disciplinas y asignaturas. En la carrera existía una disciplina principal integradora según el perfil que tributaba al desarrollo de habilidades profesionales y modos de actuación en función del cumplimiento de cuatro funciones básicas: asistencial, docente, investigativa, y las situaciones especiales de contingencia.

En el año 2010 la Universidad médica fue convocada, una vez más, a transformar los diseños de las carreras, como continuidad de lo ya logrado. Se originó así la nueva carrera de la Licenciatura en Nutrición, para la que se asumió un nuevo diseño curricular en correspondencia con la metodología orientada por el Ministerio de Educación Superior (MES) para esta generación de planes de estudio (denominado Plan D). En el curso lectivo siguiente 2011-2012 se inició la formación de técnicos para satisfacer las necesidades de personal técnico en el sector de la salud. Ante las demandas del MINED se diseñó la especialidad del Técnico en Dietética.

Para perfeccionar el modo de actuación de este tipo de técnico, y a la vez resolver de manera integral los problemas tan dinámicos a los que se enfrenta, se ha diseñado un modelo de formación cuyo objeto de trabajo son los métodos y procedimientos empleados por la Dietética en el proceso salud-enfermedad

del individuo y la comunidad; así como asegurar la calidad nutricional-sanitaria de los alimentos a través de una actuación técnica y ética, diferenciándolo así del actual diseño del Licenciado, cuyo objeto es asegurar el estado nutricional de la población.<sup>5-6</sup>

Históricamente, la formación de los técnicos de la salud de nivel medio y los licenciados se ha realizado en niveles educativos distintos. La formación de los técnicos de la salud se situó en el nivel medio desde antes del año 1959, momento en que triunfó la Revolución cubana, y se ha mantenido así desde entonces.

En el período 1976-1989, y a tono con la institucionalización del país, se iniciaron transformaciones para el perfeccionamiento docente de la enseñanza médica media de la salud. El aspecto más sobresaliente de este programa de transformaciones fue la construcción de los politécnicos de la salud a todo lo largo del país, en respuesta a una propuesta hecha por el Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz.

La formación de los dietistas en Cuba ha atravesado por varios modelos. Estas variantes se resumen de la siguiente manera: Técnico en Nutrición y dietética, Técnico básico y medio de Dietética y Nutrición, Licenciado en Tecnología de la salud en el perfil de Nutrición y Dietética; y Licenciado en Nutrición.<sup>9</sup>

## DESARROLLO

El presente trabajo expone el diseño del currículo del Técnico en Dietética según la metodología orientada por el MINED. El diseño y redacción del currículo de formación del Técnico en Dietética se realizó durante el trienio 2010-2012. Se utilizaron métodos teóricos y empíricos teniendo en cuenta los aspectos éticos correspondientes. En todo momento se contó con la asesoría metodológica del MINED y

el Departamento metodológico de la Facultad de Tecnología de la Salud (FATESA). Se revisaron y analizaron el macrocurrículo de la Carrera de Licenciatura de Nutrición, y los documentos metodológicos normativos del MINED para esta actividad, como las Resoluciones Número 361/2011 y Número 153/2012.<sup>7-8</sup>

También para el diseño y redacción del currículo de formación del Técnico en Dietética se aplicaron técnicas de entrevistas, y se hicieron actividades de grupos focales por etapas, así como consultas con expertos en ocasión de las reuniones científicas en las que participaban profesores reconocidos por su trayectoria y experiencia en la formación profesional técnica; y los talleres nacionales donde se reunieron los jefes provinciales de la Licenciatura en Nutrición.

Se debe precisar que el proceso de diseño curricular en la Educación Técnica y Profesional transita por cuatro etapas: Planificación del currículo, Ejecución del currículo, Evaluación del currículo, y Perfeccionamiento del currículo. Este tránsito fue tomado en cuenta en el presente diseño, y es abordado por otros autores en el diseño del Técnico medio en la especialidad de Informática.<sup>10</sup> En el diseño del currículo también se ha atendido a las orientaciones metodológicas del MINSAP Ministerio de Salud Pública de la República de Cuba para la enseñanza médica media.<sup>11-13</sup>

La especialidad técnica en Dietética está dirigida a los egresados del grado 12 (grado terminal de la educación media superior), y cuenta con 3,360 horas distribuidas entre dos cursos académicos. El diseño de la especialidad se aparta de otros modelos educativos existentes en el país que ofrecen planes de estudio para la preparación de técnicos con egresados indistintamente de los grados noveno y duodécimo, y en los que la formación técnica se realizaba en dos o tres cursos lectivos, y la preparación

científica para enfrentar los nuevos adelantos de la ciencia y la tecnología era insuficiente.<sup>11-12</sup>

La especialidad técnica en Dietética comprende asignaturas de formación general y básica (a las que se le dedican 360 horas, equivalentes al 10.7% del fondo de tiempo); formación profesional básica (320 horas, para el 9.5%); y formación profesional específica (2,680 horas, para el 79.7%).

El currículo incluye 18 asignaturas distribuidas como sigue: *Formación general y básica*: 4; *Formación profesional básica*: 4; y *Formación profesional específica*: 10; distribuidas entre los dos años de estudio. En el currículo de la especialidad predominan las asignaturas relativas a la Dietética, pero se han complementado con asignaturas de Nutrición e Higiene de los Alimentos.

Las asignaturas prácticas son “Práctica en los Servicios”, con 640 horas distribuidas entre el primer año de la especialidad y el primer semestre del segundo año; y “Práctica Preprofesional”, con 880 horas que se imparten durante el último semestre de la especialidad. Las asignaturas prácticas se efectúan en los departamentos dietéticos de los centros de asistencia médica del Sistema Nacional de Salud del país, los centros y unidades de Higiene y Epidemiología, y los policlínicos docentes comunitarios donde se ha habilitado el servicio de Consejería nutricional. Lo anterior hará posible al futuro egresado de la especialidad el desarrollo de las habilidades prácticas requeridas, y la integración de los conocimientos teóricos adquiridos, a través de cuatro rotaciones: “Dietética en Bancos de Leche”, “Departamento Dietético de los hospitales”, “Vigilancia Alimentaria y Nutricional”, y “Consejería Nutricional”, áreas donde la actividad dietética es fundamental.

El currículo redactado proyecta el desarrollo de habilidades prácticas desde los escenarios reales de la profesión y garantiza

las tareas y ocupaciones del Técnico Medio en Dietética para que posea una sólida preparación integral y profesional básica en la especialidad correspondiente. Estas habilidades prácticas comprenden la promoción de una alimentación saludable; el cumplimiento de las orientaciones dietoterapéuticas de los nutricionistas, médicos de asistencia y los grupos básicos de trabajo; la realización de acciones de diseño, planificación, supervisión, y evaluación de la oferta y consumo de alimentos; la educación (y la obediencia) en el cumplimiento de las leyes, disposiciones y normas relacionadas con la inocuidad de los alimentos; la realización de la vigilancia alimentario-nutricional en las instalaciones de salud, y la alimentación social y colectiva; la organización de la recolección y evaluación de los gastos y costos de las materias primas (alimentos e ingredientes) utilizados en los procesos de elaboración y conservación de alimentos de las cocinas centralizadas, cocinas-comedores, almacenes, centros de expendios, consumo de alimentos y las comunidades; la colaboración en la conducción de investigaciones en los campos de la Dietética, la Nutrición y la Inocuidad de los Alimentos; y la colabora en la formación de recursos humanos.

El énfasis en el desarrollo de las habilidades prácticas del técnico en Dietética hace que el presente plan de formación comparta similitudes con los planes de estudios de las especialidades de Enfermería y otras técnicas de la salud, en las que predominan los contenidos prácticos, y donde el estudiante desempeña un papel importante.<sup>11-14</sup>

Otro elemento común con la formación de enfermeros y técnicos de la salud es que la formación del Técnico en Dietética establece como forma de culminación del programa de estudios la realización de un examen estatal con la característica especial

que el mismo es eminentemente práctico, y que tiene como objetivo fundamental la demostración de las habilidades y conocimientos adquiridos en los aspectos relacionados con la especialidad, así como el dominio de los principios éticos que deben caracterizar a los profesionales de la salud de Cuba.<sup>15</sup>

## CONCLUSIONES

El diseño del programa de formación del Técnico en Dietética le permitirá al futuro egresado el desarrollo de las habilidades prácticas y la adquisición de conocimientos teóricos requeridos para enfrentar y resolver los problemas actuales que se presentan en el campo de la Dietética en el país mediante la formación de recursos humanos vinculados con la teoría y la práctica desde el mismo momento del ingreso en la especialidad. El proceso de diseño curricular está en correspondencia con las exigencias tecnológicas de las entidades productivas, a los fines de responder a las necesidades de formación de profesionales capaces de satisfacer las exigencias y demandas que establece la sociedad. Se recomienda la validación de los programas contenidos en el presente plan de estudio con vistas a la mejoría continua de la calidad del diseño.

## SUMMARY

**Rationale:** *The design of the curriculum of the technical specialty of Dietetics responds to the social mandate of satisfying current demands and needs of the health sector. Methods and procedures employed by Dietetics in the health-illness process at the level of the subject as well as of the community; and assurance of nutritional and sanitary quality of food are the objectives of the occupation of this specialist.*  
**Material and method:** *Curriculum of the Technician in Dietetics was designed following the methodology set forth by the Ministry of Education (MES) for technical formation.*

*Accordingly, theoretical and empirical methods were used, interview techniques were applied, and activities with focal groups and consultations with experts and professors were conducted. Results: Technical specialty of Dietetics comprise 3,360 hours distributed among programs of general and basic formation (10.7% of time fund), basic professional formation (9.5%) and specific, oriented professional formation (79.7%); and includes 18 lectures (General and basic formation: 4; Basic professional formation: 4; Specific, oriented professional formation: 10) distributed among two years of studies. Practical lectures include "Practices in Services" (640 hours in different moments) and "Pre-professional Practice", with 880 hours during the last semester of the teaching-educational process. Formation of the Technician in Dietetics is conducted in dietetic departments of medical care centers of the National Health System; Hygiene and Epidemiology centers and units; and community policlinics. Conclusions: Curriculum design of the Technician in Dietetics will enable the graduate-to-be creative use of the acquired practical capabilities and theoretical knowledge in solving problems in their area of performance. Further efforts should be oriented to practical validation of programs included in the study plan, for the purposes of continuous quality improvement. Díaz Lorenzo T, González Domínguez A, Martín González I, Bell Benavides Z, Pérez Santana MB, Romero Iglesias MC, Alonso de Quesada A, Fleitas Avila A, Cabrera Martínez A. Design of the curriculum for the formation of the Technician in Dietetics in Cuba. RCAN Rev Cubana Aliment Nutr 2014;24(1):121-128. RNPS: 2221. ISSN: 1561-2929.*

*Subject heading: Dietetics / Technical formation / Curriculum.*

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Castillo Guerrero LM, Nolla Cao N. Concepciones teóricas en el diseño curricular de las especialidades biomédicas. *Educ Med Super* 2004; 18(4):0-0. Disponible en: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0864-21412004000400006&lng=es&nrm=iso](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-21412004000400006&lng=es&nrm=iso). Fecha de última visita: 13 de Febrero del 2014.
- Pernas Gómez M, Sierra Figueredo S, Fernández Sacasas JA, Miralles Aguilera E, Diego Cobelo JM. Principios estratégicos de la educación en Ciencias de la salud en Cuba (II): La pertinencia. *Íbidem* (2009;23(2):0-0. Disponible en: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0864-21412009000200006&lng=es&nrm=iso](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-21412009000200006&lng=es&nrm=iso). Fecha de última visita: 13 de Febrero del 2014.
- Caballero Torres A, Díaz Lorenzo T, Cardona Gálvez M. La educación sanitaria en Higiene de los Alimentos. Principios y estrategias. Procedimientos para impartir educación sanitaria. En: *Temas de Higiene de los Alimentos para la Licenciatura de Nutrición y Dietética* (Editor: Caballero Torres A). Editorial Ciencias Médicas. La Habana: 2008.
- Dorta Contreras AJ, González Hernández M, Padilla Docal B, Noris García E, Bu Coifiú Fanego R, Rodríguez Rey A, Docal Stincer F. Vinculación de la docencia y la investigación en la asignatura Inmunología para estudiantes de Tecnología de la Salud. *Educ Med Super* 2008;22(1):0-0. Disponible en: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0864-21412008000100003&lng=es&nrm=iso](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-21412008000100003&lng=es&nrm=iso). Fecha de última visita: 13 de Febrero del 2014.
- Díaz T, González A, Calzadilla A, Fleitas A, Portal J, Morejón P. Nuevo Plan de organización docente de la Licenciatura de Nutrición. *Rev Cubana Aliment Nutr* 2011;21:110-20.
- Díaz T, González A, Calzadilla A, Fleitas A, Portal J, Morejón P. La Educación en el trabajo dentro del plan de estudio de la licenciatura de Nutrición en Cuba. *Rev Cubana Aliment Nutr* 2012;22:139-53.
- Resolución Ministerial Número 361/2011. MES Ministerio de Educación. La Habana: 2011.
- Resolución Ministerial Número 153/2012. MES Ministerio de Educación. La Habana: 2012.
- Pernas Gómez M, Garrido Riquenes C. Antecedentes y nuevos retos en la formación de técnicos de la salud en Cuba. *Educ Med Super* 2004;18(4):0-0. Disponible en: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0864-21412004000400002&lng=es&nrm=iso](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-21412004000400002&lng=es&nrm=iso). Fecha de última visita: 13 de Febrero del 2014.
- Zúñiga Calzadilla G. Aspectos teóricos cardinales del diseño curricular en la educación técnica y profesional para la formación técnico profesional del técnico medio en informática. *Cuadernos de Educación y Desarrollo* 2011;3(27):0-0. Disponible en: <http://www.eumed.net/rev/ced/27/gzc.htm>. Fecha de última visita: 13 de Febrero del 2014.
- Chiú Navarro V, Reyes Tolentino M, Zubizarreta Estévez M, Álvarez Blanco AS. La formación de personal de Enfermería y Técnicos de la salud. *Educ Med Salud [OPS Organización Panamericana de la Salud]* 1993; 27:178-88.

12. Bello Fernández NL. Diseño curricular en correspondencia con los perfiles ocupacionales de los egresados. Rev Cubana Enfermería 2005;21(1):0-0. Disponible en: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0864-03192005000100002&lng=es&nrm=iso](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-03192005000100002&lng=es&nrm=iso). Fecha de última visita: 13 de Febrero del 2014.
13. Rodríguez Gallo MN, García Linares G, García González MC, Ortega González N, Sánchez Fernández OA. Desarrollo de la formación de técnicos y tecnólogos de la Salud en Cuba. Humanidades Médicas [Camagüey] 2011;11(3):489-503. Disponible en: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1727-81202011000300006&lng=es&nrm=iso](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1727-81202011000300006&lng=es&nrm=iso).
14. Serrano Alberni R. La educación ambiental desde el análisis de lo cuantitativo, lo cualitativo y la medida en la formación de profesionales de la rama agropecuaria. Cuadernos de Educación y Desarrollo 2011;3(29):0-0. Disponible en: <http://www.eumed.net/rev/ced/29/rsa.htm>. Fecha de última visita: 13 de Febrero del 2014.
15. Anónimo. Metodología para la confección del examen final estatal a los estudiantes que terminan la enseñanza técnica profesional médica y el de calificación obrera. Departamento metodológico. FATESA Facultad de Tecnología de los Alimentos. La Habana: 2012.

**ANEXOS**

Anexo 1. RESOLUCION MINISTERIAL No.\_\_\_\_\_ Para aplicar a los alumnos procedentes del Sistema Nacional de Educación que ingresen en los centros docentes del Ministerio de Salud Pública a partir del curso 2012-2013.

FAMILIA DE ESPECIALIDADES: Tecnología de la Salud

ESPECIALIDAD: Dietética

NIVEL DE INGRESO: 12mo. Grado

AÑOS DE ESTUDIO: 2

NIVEL DE EGRESO: Medio Superior Profesional

TIPO DE CURSO: Diurno

CALIFICACION DEL GRADUADO: Técnico en Dietética

No.	ASIGNATURAS	TOTAL HORAS	DISTRIBUCION POR CURSOS	
			I	II
			40	40
I	FORMACIÓN GENERAL Y BÁSICAS			
1	Estudios de la Ideología y la Política	80	2	20
2	Educación Física	120	2	2
3	Encuentro con la Historia de mi Patria	80	2	
4	Idioma Extranjero (Inglés)	80		4
	SUBTOTAL	360	6	6
II	FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA			
	Fundamentos de la Salud Pública y el			
5	Aprendizaje	80	2	
	Introducción a la Metodología de la			
6	Investigación.	80		4
7	Anatomofisiología Humana	80	2	
8	Introducción a la Bioquímica	80	2	
	SUBTOTAL	320	6	4
III	FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA			
9	Ciencia de los Alimentos	80	2	
10	Dietología	240	6	
11	Dietoterapia	120		6
12	Tecnología de los Alimentos	240	4	4
13	Gestión del Servicio de Alimentación	80	2	
14	Nutrición	160	2	4
15	Cultura y Educación Alimentaria Nutricional	160	2	4
16	Inocuidad de los Alimentos	80	2	
17	Prácticas en los Servicios	640	8	16
18	Prácticas Preprofesionales	880		44
19	Examen Final Estatal			X
	SUBTOTAL	2680	28	34
	TOTAL GENERAL	3360	40	44