



PÉNSUM

PRIMER AÑO

Biología General
Historia de la Gastronomía
Lectura y Redacción
Matemática Básica
Psicología Aplicada
Química General
Antropología alim nutricional
Cult Alimentaria y Gastronomía
Intervención alimentaria y nut
Microbiología General
Pensamiento Cristiano
Química Orgánica

SEGUNDO AÑO

Anatomía y Fisiología
Bioestadística I
Bioquímica de los Alimentos
Documentos Académicos
Nutrición Básica
Técnicas de Gastronomía
Admon Servicios Alimentación
Economía Alimentaria
Nutrición en el Ciclo de Vida
Principios y Valores de Vida
Tecnología de Alimentos I
Técnicas Culinarias I

TERCER AÑO

Ciencia de los Alimentos
Gastronomía Guatemalteca e Int
Metodología de Investigación
Norm y Legislación Alimentaria
Tecnología de Alimentos II
Técnicas Culinarias II
Bioestadística II
Ed Alimentación y Nutricional
Ev Nutricional y Antropometría
Gestión de emprendimiento
Pasantía en gastronomía
Técnicas culinarias III

CUARTO AÑO

Dietética
Epidem Alimentaria y Nutr
Fisiopatología de Nutrición
TIC en Nut y Alimentación
Técnicas de Investigación
Ética en Desempeño Profesional
Análisis Consumo de Alimentos
Dietoterapia de Adultos
Formulación de Proy SAN I
Fundamento del Conocimiento
Mercadeo y Nutrición
Montaje y etiqueta

QUINTO AÑO

Dietoterapia Pediátrica
Formulación proyectos SAN II
Práct serv alimentos y gastr
Seminario de Cursos Medulares
Aliment Nutrición en Emerg
Práct Clín y estudio de casos

EGRESO

Ev Competencias Profesionales



INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA

COSTOS: TASA DE COBRO POR CAMPUS

INSCRIPCIÓN: Q.1000.00

CARNÉ: Q.100.00

PIAA: Q.0.00

CICLO 1

CURSOS: 6

CUOTA: Q.2102.00

FINANCIAMIENTO: Q.12612.00

*A partir del segundo año la cantidad de cursos varía por ciclo.

*Costos varían según cursos asignados. Aplica para equivalencias.

JORNADA

DIURNO