

 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	1/87

UNIVERSIDAD PRIVADA NORBERT WIENER

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

**PROGRAMA ACADÉMICO DE
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

MODALIDAD PRESENCIAL

CURRÍCULO

ND4

LIMA-PERÚ

2023

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	2/87

Índice

I. ESTRUCTURA DEL CURRÍCULO	3
I.1. Denominación del programa	3
I.2. Justificación.....	3
I.3. Contexto.....	3
I.3.1. Diagnóstico y Prospectiva del Campo Profesional	3
I.4. Base Legal	39
I.5. Misión y Visión	40
I.6. Objetivos de la formación	40
I.7. Perfil de egreso.....	41
I.8. Perfil de ingreso	41
I.9. Competencias generales	41
I.10. Competencias específicas.....	45
I.11. Malla curricular.....	48
I.12. Plan de Estudios	48
I.13. Proyectos de Responsabilidad Social Universitaria (RSU)	51
I.14. Líneas de investigación que guían los trabajos de investigación.....	52
I.15. Actividades extracurriculares.....	52
I.16. Metodologías de enseñanza-aprendizaje	53
I.17. Sistema de evaluación.....	54
I.18. Evaluación de los aprendizajes	54
I.19. Perfil docente	55
I.20. Certificación de Grados y Títulos	56
I.21. Prácticas preprofesionales	56
II. ANEXOS	57
II.1. Sumillas.....	57
II.2. Matriz de Articulación de Competencias	84
III. REFERENCIAS	85

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	3/87

I. ESTRUCTURA DEL CURRÍCULO

I.1. Denominación del programa

Nombre del programa de Nutrición y Dietética	Grado Académico de Bachiller en Nutrición y Dietética	Título Profesional de Licenciado (a) en Nutrición y Dietética.
--	--	---

I.2. Justificación

La carrera de Nutrición y Dietética está diseñada para formar profesionales capacitados en la promoción de la salud, la prevención de enfermedades y la mejora de la calidad de vida mediante el estudio de la alimentación y la nutrición. Este programa responde a las necesidades nacionales e internacionales de combatir problemas como la obesidad, la desnutrición y los trastornos alimentarios, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

I.3. Contexto

La Universidad Privada Norbert Wiener (UPNW) se posiciona como una institución comprometida con la educación de calidad y la formación integral de sus estudiantes. El programa se desarrolla en un entorno académico que fomenta la diversidad, la inclusión y la sostenibilidad, integrando tecnologías modernas y metodologías activas de aprendizaje.

I.3.1. Diagnóstico y Prospectiva del Campo Profesional

Como parte del proceso de diseño y actualización curricular es importante contar con un diagnóstico situacional de la carrera profesional.

En el presente documento denominado Informe Diagnóstico de la Carrera Profesional de Nutrición y Dietética de la UPNW, 2023 se muestra el análisis externo del contexto nacional e internacional; el análisis interno a nivel institucional y de la carrera profesional; las opiniones de los integrantes de los grupos de interés respecto al análisis funcional del perfil de egreso o salida de la carrera; el análisis de la información obtenida en el estudio cualitativo realizado en base a encuestas aplicadas a los docentes y estudiantes; los criterios de valoración de diseño curricular de la carrera y finalizando con las conclusiones respectivas.

Análisis externo del contexto nacional e internacional Se considera para el análisis externo lo siguiente:

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	4/87

Normatividad Nacional Aplicable

A continuación, se analizan los documentos de normatividad vigente y aplicable a todas las universidades en el país iniciando por la Ley Universitaria, las condiciones básicas de calidad establecidas por SUNEDU y el modelo de calidad del SINEACE, relacionados con el tema de diseño y actualización curricular.

A. Ley Universitaria. La Ley Universitaria N° 30220 publicada el 08/07/2014 menciona en el artículo 40, sobre Diseño curricular que:

Cada universidad determina el diseño curricular de cada especialidad, en los niveles de enseñanza respectivos, de acuerdo con las necesidades nacionales y regionales que contribuyan al desarrollo del país.

Todas las carreras en la etapa de pregrado se pueden diseñar, según módulos de competencia profesional, de manera tal que a la conclusión de los estudios de dichos módulos permita obtener un certificado, para facilitar la incorporación al mercado laboral. Para la obtención de dicho certificado, el estudiante debe elaborar y sustentar un proyecto que demuestre la competencia alcanzada.

Cada universidad determina en la estructura curricular el nivel de estudios de pregrado, la pertinencia y duración de las prácticas preprofesionales, de acuerdo con sus especialidades.

El currículo se debe actualizar cada tres (3) años o cuando sea conveniente, según los avances científicos y tecnológicos.

La enseñanza de un idioma extranjero, de preferencia inglés, o la enseñanza de una lengua nativa de preferencia quechua o aimara, es obligatoria en los estudios de pregrado.

Los estudios de pregrado comprenden los estudios generales y los estudios específicos y de especialidad. Tienen una duración mínima de cinco años. Se realizan un máximo de dos semestres académicos por año. (MINEDU, 2014, p. 22)

B. Superintendencia Nacional de Educación Superior (SUNEDU). Según el Modelo de Licenciamiento Institucional se deben considerar las 8 condiciones básicas de calidad, para el caso Condición I, II, IV, concordante con los incisos 28.1 al 28.7 de la Ley Universitaria:

Tabla 1: Condiciones básicas de calidad

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	5/87

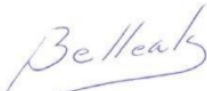
Condiciones	N° de indicadores
Condición I. Existencia de objetivos académicos, grados y títulos a otorgar y planes de estudios correspondientes	8
Condición II. Oferta educativa para crearse compatible con los fines propuestos en los instrumentos de planteamiento	7
Condición III. Infraestructura y equipamiento adecuado al cumplimiento de sus funciones (aulas, bibliotecas, laboratorios, entre otros).	15
Condición IV. Líneas de investigación a ser desarrolladas	8
Condición V. Verificación de la disponibilidad de personal docente calificado con o menos de 25% de docentes a tiempo completo	4
Condición VI. Verificación de los servicios educacionales complementarios básicos (servicio médico, social, psicopedagógico, deportivo, entre otros)	8
Condición VII. Existencia de mecanismos de mediación e inserción laboral (Bolsa de Trabajo u otros)	4
Condición VIII. CBC Complementaria: transparencia de universidades	1
Total	55

Nota. Reproducido de *Condiciones básicas de calidad* [Tabla], por SUNEDU, 2015, El Modelo de Licenciamiento Institucional y su implementación en el Sistema Universitario Peruano (p. 27)

C. Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (SINEACE). Según el Modelo de Acreditación para Programas de Estudios de Educación Superior Universitaria, se debe tener en cuenta las siguientes dimensiones, factores y estándares de la matriz de evaluación:

Tabla 2: Matriz de evaluación para la acreditación del programa de estudios

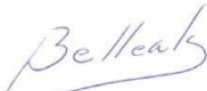
Dimensión	Factor	Estándar
I. GESTIÓN ESTRATÉGICA	1. Planificación del programa de estudios	1. Propósitos articulados
		2. Participación de los grupos de interés
		3. Revisión periódica y participativa de las políticas y objetivos

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	6/87

		4. Sostenibilidad
	2. Gestión del perfil de egreso	5. Pertinencia del perfil de egreso
		6. Revisión del perfil de egreso
	3. Aseguramiento de la calidad	7. Sistema de gestión de la calidad
		8. Planes de mejora
II. FORMACIÓN INTEGRAL	4. Proceso enseñanza-aprendizaje	9. Plan de estudios
		10. Características del plan de estudios
		11. Enfoque por competencias
		12. Articulación con I+D+i y responsabilidad social
		13. Movilidad
	5. Gestión de los docentes	14. Selección, evaluación, capacitación y perfeccionamiento
		15. Plana docente adecuada
		16. Reconocimiento de las actividades de labor docente
		17. Plan de desarrollo académico del docente
	6. Seguimiento a estudiantes	18. Admisión al programa de estudios
		19. Nivelación de ingresantes
		20. Seguimiento al desempeño de los estudiantes
		21. Actividades extracurriculares
	7. Investigación, desarrollo tecnológico e innovación	22. Gestión y calidad de la I+D+i realizada por docentes
		23. I+D+i para la obtención del grado y el título
		24. Publicaciones de los resultados de I+D+i
	8. Responsabilidad social universitaria	25. Responsabilidad social
		26. Implementación de políticas ambientales
III. SOPORTE INSTITUCIONAL	9. Servicios de bienestar	27. Bienestar
	10. Infraestructura y soporte	28. Equipamiento y uso de la infraestructura
		29. Mantenimiento de la infraestructura
		30. Sistema de información y comunicación
		31. Centros de información y referencia
	11. Recursos humanos	32. Recursos humanos para la gestión del programa de estudios
IV. RESULTADOS	12. Verificación del perfil de egreso	33. Logro de competencias
		34. Seguimiento a egresados y objetivos educacionales

Nota. Reproducido de Matriz de evaluación para la acreditación del programa de

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	7/87

estudios [Tabla], por SINEACE, 2016, Modelo de Modelo de Acreditación para Programas de Estudios de Educación Superior Universitaria (pp. 18-27).

Normas ISO (International Organization for Standardization)

- **Norma ISO 9001.** ISO 9001 establece los criterios para un sistema de gestión de la calidad (SGC) y es la única norma de la familia que puede certificarse (aunque esto no es un requisito).

Principios y Beneficios de un SGC. Para entender el concepto y significado de lo que se denomina Sistema de Gestión de la Calidad en el contexto de los Centros Educativos, es interesante y recomendable analizar los principios y beneficios que dicho sistema de gestión reportará.

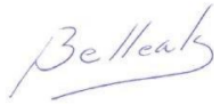
En cuanto a los principios que deben cumplirse encontramos:

- Enfoque en la mejora continua
- Gestión y evaluación del talento humano
- Promoción de comunicación e información efectiva
- Formación como fundamento del cambio
- Enfoque basado en la gestión por procesos
- Prevención como base de la gestión educativa
- Promoción de la cultura basada en el mejoramiento continuo
- Satisfacción de necesidades y expectativas de los estudiantes y padres de familia (ISOTools Excellence, 2016)
- **Norma ISO 21001:2018 Organizaciones educativas - Sistemas de gestión para organizaciones educativas - Requisitos con orientación para su uso**

Primer estándar enfocado a la educación que ha sido publicado por ISO. Es decir, especifica los requisitos para la implantación de un sistema de gestión para organizaciones educativas, en el caso de que una organización necesite demostrar su capacidad para apoyar la adquisición y desarrollo de competencias a través de la enseñanza, aprendizaje o investigación, o bien, cuando uno de sus propósitos sea aumentar la satisfacción de los estudiantes u otros beneficiarios, como el personal contratado (...). La norma ISO 21001, cumple no sólo con los 7 principios de la calidad establecidos por la norma ISO 9001, sino que también **incluye cuatro más**.

Antes de mencionarlos, recordemos cuáles son estos **7 principios**:

- Enfoque a cliente (estudiantes y grupos de interés).

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	8/87

- Liderazgo.
- Compromiso de las personas.
- Enfoque a procesos.
- Mejora
- Toma de decisiones basada en la evidencia.
- Gestión de relaciones.

Y con esta norma, **se incluyen cuatro más**, dando un total de 11 principios:

- Responsabilidad social cooperativa.
- Accesibilidad y equidad.
- Conducta ética.
- Seguridad y protección de datos. (ISOTools Excellence, 2020)

Planes de Desarrollo Nacionales

Según el Centro Nacional de Planeamiento (CEPLAN) se cuenta con la siguiente planeación estratégica y prospectiva:

A. Visión del Perú al 2050.

1. Las personas alcanzan su potencial en igualdad de oportunidades y sin discriminación para gozar de una vida plena (...)

La formación en valores que brindan las instituciones educativas reafirma la igualdad entre hombres y mujeres, es decir, la equidad de género, y prepara ciudadanos y ciudadanas con memoria histórica, pensamiento crítico y aspiraciones, para incorporarse de manera activa y responsable en la sociedad. Se promueve una educación para el trabajo, y se fomenta el desarrollo artístico y deportivo. (...). **La educación superior se adecúa a las realidades y potencialidades de cada territorio. Se fomenta la formación científica, la investigación y el uso de y adaptación a nuevas tecnologías. La comunidad educativa y los docentes son aliados estratégicos en las reformas educativas logradas.** (Centro Nacional de Planeamiento Estratégico [CEPLAN], s.f., p. 2)

B. Proyecto Educativo Nacional - PEN 2036.

Orientaciones estratégicas

10. El sistema educativo favorece y promueve la indagación y el pensamiento científico y se nutre de la innovación y la tecnología en interacción con un fortalecido sistema nacional de investigación, innovación y desarrollo sostenible para desplegar el potencial creativo y la generación de conocimiento.

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	9/87

Principales impulsores del cambio

5. **Uso universal e intensivo de tecnologías digitales** en formatos y medios accesibles como recursos educativos para potenciar las labores de enseñanza-aprendizaje, de aprendizaje autónomo y la investigación gracias a las posibilidades que ofrecen para mejorar la gestión y para ajustar las actividades a la disponibilidad de tiempo y al ritmo de progreso de cada persona que aprende. (Proyecto Educativo Nacional, 2020, pp. 26-27)

C. Plan Estratégico de Desarrollo Nacional Actualizado Perú hacia el 2021.

Objetivo Nacional. “Garantizar el acceso a servicios de calidad que permitan el desarrollo pleno de las capacidades y derechos de la población, en condiciones equitativas y sostenibles” (Plan Estratégico de Desarrollo Nacional Actualizado Perú hacia el 2021, 2016, p. 104).

Objetivo Específico 1. Incrementar los niveles calidad con equidad de la educación básica y asegurar las condiciones necesarias para una educación superior de calidad (Plan Estratégico de Desarrollo Nacional Actualizado Perú hacia el 2021, 2016, p. 104).

Acciones Estratégicas.

10. Institucionalizar una estructura organizativa que asegure que la oferta de servicios educativos superior técnico y universitario pública y privada, cumpla con las condiciones básicas de calidad y que brinde información confiable, oportuna y accesible a todos los actores del sistema educativo a través de una plataforma integrada.
11. Evaluar periódicamente los estándares de calidad del licenciamiento y renovación de los programas de estudios de educación superior y brindar acceso a información transparente de la situación de los egresados.
12. Consolidar un sistema de becas y crédito educativo inclusivo que permita a jóvenes y adultos con talento acceder a la educación superior en las mejores universidades del país y del mundo, priorizando las áreas de ciencia y tecnología sobre la base de una agenda nacional. (Plan Estratégico de Desarrollo Nacional Actualizado Perú hacia el 2021, 2016, p. 105)

Estudio de mercado

Se cuenta con el estudio DEMANDA SOCIAL PRE-GRADO DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA 2021, realizado en septiembre de 2021 por la consultora Directo Marketing Research, cuyo objetivo de estudio fue conocer la demanda social del programa de estudio de pregrado Nutrición y Dietética de la Universidad de Norbert Wiener en las modalidades presencial y semi presencial y a distancia en jóvenes y adultos de Lima

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	10/87

Metropolitana. De este documento se extrajo las siguientes oportunidades de mejora respecto a la formación:

Las exigencias del mercado laboral se describen en la Figura 1:

- Habilidades blandas: Entre las principales destacan la Autonomía laboral, liderazgo, trabajo en equipo, comunicación efectiva y empatía.
 - Habilidades digitales: Manejo de MS Word, MS Excell y MS Power Point, así como el manejo de plataformas virtuales como Zoom, Google Meets y Microsoft Teams.
- Experiencia laboral: Aporte para el desempeño de las funciones.

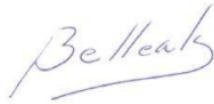
Figura 1: Exigencias del mercado laboral



Nota. Reproducido de Investigación Cualitativa Demanda Laboral: Exigencias del mercado laboral (diapositiva 7) por Directo Marketing Research, 2021

La pandemia ha traído como consecuencia la demanda de profesionales de la carrera de salud, en entidades como hospitales y clínicas.

El requerimiento a futuro se concentra en constante actualización del programa, investigación continua de nuevos tratamientos y/o enfermedades, desarrollo de habilidades de liderazgo y manejo de equipos, congresos de actualización sobre materias de la carrera y habilidades de gestión empresarial para el desarrollo de consultorios

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	11/87

independientes.

Figura 2: Demanda de nuevos profesionales y perspectivas de crecimiento



Nota. Nota. Reproducido de Investigación Cualitativa Demanda Laboral: Exigencias del mercado laboral (diapositiva 10) por Directo Marketing Research, 2021.

Perfil de ingresantes

Se cuenta con el Perfil de ingresante de pregrado Universidad Privada Norbert Wiener [UPNW] (2020a) descrito en el Modelo Educativo institucional:

El ingresante de la UPNW, para desempeñarse en cualquiera de las modalidades de pregrado, debe demostrar conocimientos esenciales, habilidades básicas y actitudes obtenidas, que son requisitos de ingreso a la universidad.

El estudiante debe:

- Desarrollar procesos autónomos de aprendizaje de forma permanente.
- Aplicar responsablemente las tecnologías.
- Resolver problemas aplicando las matemáticas.
- Comprender textos relacionando a su contexto de producción.
- Redactar textos formales.
- Aplicar la auto organización para aprender. (p. 30)

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	12/87

Perfil profesional y ocupacional del Programa Académico

Perfil Egreso.

La Nutrición es una carrera que pertenece al área de la salud, se encarga de estudiar las relaciones entre la alimentación y la salud de las personas. En consecuencia, su objetivo es emplear conocimientos y habilidades para potenciar el bienestar de las personas, a través de cambios específicos en las dietas.

Parte de conocimientos en bioquímica, química orgánica y psicología, pero también comprende aptitudes en la gestión de salubridad alimentaria y servicios de salud.

Existen cuatro especialidades en Perú para la carrera de Nutrición, que se pueden cursar en distintas universidades:

- Clínica.
- Pública.
- Gestión de negocios de nutrición.
- Docencia en alimentación y nutrición. (...)

Las labores de un licenciado en Nutrición están orientadas hacia la preservación de la salud y la recuperación de algunas enfermedades. Por lo tanto, se encarga de evaluar las necesidades alimentarias del paciente, desarrollar planes de alimentación y supervisar la preparación de los alimentos.

Para ilustrar mejor el trabajo diario de un nutricionista, te decimos cuáles son sus actividades cotidianas:

- Valora las necesidades de pacientes médicos de acuerdo con su diagnóstico y tratamiento, para luego diseñar las dietas y establecer distintos parámetros para el cuidado nutricional.
- Es responsable de divulgar información sobre hábitos alimenticios saludables, además de desarrollar programas de alimentación para estudiantes y trabajadores.
- Es capaz de evaluar las condiciones nutricionales de grandes grupos de la población, así como de idear estrategias y planes para combatir problemas como obesidad o desnutrición.
- Es encargado de cuidar la higiene y la manipulación correcta de los alimentos. (ESTUDIA Perú, s.f.)

Perfil Ocupacional.

El profesional en nutrición puede desenvolverse en los siguientes ámbitos:

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	13/87

- En gimnasios y clínicas para perder peso, el nutricionista es el responsable de diseñar planes alimenticios saludables de acuerdo con las necesidades de cada persona. También debe valorar el progreso de los individuos.
- Dentro de hospitales y clínicas, es quien estructura todos los programas de alimentación en el departamento de nutrición, para los pacientes hospitalizados.
- En centros deportivos profesionales, trabaja directamente con entrenadores y atletas para preparar dietas especiales, que contribuyan a conservar la salud y mejorar el rendimiento físico.
- Para las instituciones públicas, debe desarrollar programas y estrategias que aborden problemas alimenticios de la población, como el sobrepeso, desnutrición infantil, epidemias o trastornos de alimentación.
- En consultorios independientes, un licenciado en esta carrera es capaz de abrir su propio consultorio para ofrecer servicios que ayuden al público general a mejorar su salud y prevenir enfermedades. (ESTUDIAPerú, s.f.)

Opinión de grupo de interés

Con esta información, luego de ser revisada por la instancia correspondiente, se concretó la primera reunión con el Grupo de Interés para que puedan brindar sus opiniones del análisis funcional del perfil de egreso, a través de un taller. Las respuestas vertidas en este taller marcaron el inicio del proceso de actualización curricular, ya que se tomaron en consideración las propuestas de modificación, eliminación o continuación brindadas por el grupo de interés. En este caso, este Grupo de Interés está integrado por la Nutricionista Coronel Giuliana Rosa Del Castillo Vidal, Jefa del Departamento de Nutrición Hospital Nacional de la Policía; como representante del sector público; Nutricionista Maria Del Carmen Bastamente Carlín, Maca Wellness, Creadora digital como representante del sector privado así como la Nutricionista Raquel Chilón Llico, Ex Jefa de Servicio de Nutrición Good Hope - Clínica Privada; la nutricionista internacional Sofía de las Mercedes Soto Romero del sector Privado – Extranjero, Consultorio privado Nutricionista privada y ex directora de carrera de nutrición en México; desde Chile, la nutricionista Ximena Rodríguez Palleres del sector Privado – Extranjero Directora Carrera Nutrición Universidad Bernardo O'Higgins; nuestra egresada Melissa Elba Torres Nájar, actualmente dedicada a la Consulta privada; como representante Docente participa la Ms C. Erika Paola Espinoza Rado, del sector Educación Universidad Privada Norbert Wiener y nuestra actual estudiante Thait López Casihue.

Los miembros del grupo de interés para que formularan sus apreciaciones planteando lo siguiente: la Licenciada Ximena Rodríguez solicitó conocer si la formación

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	14/87

que brindamos es por objetivos o por competencias, se le contestó que era por competencias, repreguntó si ASU tiene la carrera de Nutrición, se le contestó que sí y que dura cuatro años. Giuliana Del Castillo preguntó si en el perfil y malla mostrado se habían considerado alguna asignatura para “patentar” y otra para “alta cocina” se le preciso que sí y se le brindaron algunos detalles sobre el particular. Sofia Soto Romero comentó que en México las mallas curriculares se están centrando en nutrigenómica, nutrigenética, el eje cerebro-intestino, microbiota, etc. A lo que la directora también informó que se está considerando incluso de manera virtual. María del Carmen Bustamante comentó las características del Internado en EEUU cuya forma detalló como un dato a tener en cuenta para el propósito por el cual fue convocada.

¿Encuentra usted coherencia entre la malla curricular y el perfil de egreso de la carrera de Nutrición y Dietética? tra usted coherencia entre la malla curricular y el perfil de egreso de la carrera de Nutrición y Dietética?

La pregunta indagaba sobre la opinión y reflexión acerca de la pertinencia y relevancia de la construcción curricular realizada – exigencia de la SUNEDU - y que fuera expuesta a ellos en la reunión. Los miembros del grupo de interés contestaron la pregunta del siguiente modo:

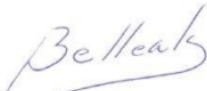
Giuliana Rosa Del Castillo Vidal expreso que Si; Raquel Chilón Llico, contestó que Si; Thait Lopez Casihue contestó que Si; Erika Paola Espinoza Rado contestó que Si existe coherencia;

Melissa Elba Torres Nájar contestó que Si, pero en el ámbito laboral se ve muchas plazas para Nutricionistas en concesionarios de alimentación; Ximena Rodríguez Palleres contestó que Sí, pero la línea de innovación alimentaria se debiese reforzar además de considerar la sustentabilidad y los ODS.

Análisis: Del análisis de las respuestas dadas a esta interrogante se constató que todos los miembros opinaban que efectivamente existía coherencia entre la malla curricular y el perfil de egreso constatándose que nuestra propuesta curricular es pertinente y relevante.

¿Cuáles son los tres cursos que usted considera que son hitos fundamentales para que los estudiantes logren su perfil de egreso?

La pregunta buscaba conocer la opinión, desde la experticia profesional de los miembros del grupo de interés, así como desde el punto de vista estudiantil cuáles eran los contenidos que consideraban fundamentales para la formación profesional de calidad del nutricionista. Los miembros del grupo de interés contestaron del siguiente modo:

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	15/87

Giuliana Rosa Del Castillo Vidal sugirió Dietética, Nutrición Comunitaria, Nutrición Molecular; Raquel Chilón Llico sugirió Clínica en Nutrición Materno Infantil y Adulto/Bioquímica Nutricional E Investigación; Thait Lopez Casihue sugirió Química Nutricional, Nutrición Humana y Dietética; Melissa Elba Torres Nájar sugirió Dietoterapia, Nutrición Clínica Y Bioquímica; Erika Paola Espinoza Rado sugirió los cursos relacionados a dietética, gestión de servicios de alimentación , políticas públicas y el de diseño e innovación de productos alimenticios pueden ser fundamentales para cada rubro de desempeño laboral; Melissa Elba Torres Nájar sugirió Dietoterapia, Nutrición Clínica Y Bioquímica; Ximena Rodríguez Palleres En el 4° semestre que sería ciclo inicial sería bioquímica y análisis de los alimentos más dietética. Para ciclo intermedio hasta el 8° semestre podría ser POLÍTICAS Y PROGRAMAS PÚBLICOS EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN II.

Análisis: De las respuestas dadas se infiere que las asignaturas (contenidos) de Bioquímica, Dietética, Clínica e Investigación son consideradas como fundamentales en la formación profesional de calidad del Nutricionista.

Pregunta 3: ¿Todos los cursos son necesarios para el logro del perfil de egreso? ¿Qué cursos de la malla usted eliminaría, agregaría o integraría? ¿Qué opina acerca de las denominaciones de certificaciones?

La pregunta buscaba conocer, siempre desde la experticia profesional de los miembros del grupo de interés su opinión respecto de los contenidos seleccionados y agrupados en asignaturas, las respuestas dadas fueron:

Giuliana Rosa Del Castillo Vidal contestó que SI, todos, no eliminaría ninguno, las certificaciones progresivas me parecen que deben hacerse en todas las universidades; Raquel Chilón Llico contestó que todos son necesarios. Agregaría como electivo: Medicina de Estilos de vida, Nutrigenética; Thait Lopez Casihue los cursos son complementarios, pero comunicación y educación alimentaria y nutricional sería bueno que agreguen parte del tema a tratar: elaboración de sesiones educativas para que cuando ingresen a nutrición comunitaria ya cuenten con información. Sugiero más certificaciones progresivas; Erika Paola Espinoza Rado consideró que los cursos son adecuados para el logro del perfil propuesto, con respecto a las denominaciones de certificaciones progresivas considero adecuadas para las necesidades del sector; Melissa Elba Torres Nájar consideró que Si son necesarios, Creo que los estudiantes deberían salir con certificación de cursos Haccp y BPM; Ximena Rodríguez Palleres contestó que Alimentos funcionales podría estar repitiendo contenido con la

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	16/87

asignatura de diseño e innovación de productos saludables. No se logra intensificar salud pública y epidemiología. Podría incorporarse procesos alimentos, considerando que tienen tecnología alimentaria.

Análisis: Si bien las respuestas son variadas, el núcleo de ellas expresa que todas las asignaturas son necesarias y en algunos casos se propone fusionar algunas asignaturas o eliminar otras de estudios generales para incorporar más contenidos específicos o de especialidad en la formación profesional del nutricionista.

Pregunta 4 ¿Cuáles son los conocimientos y habilidades esenciales que debe tener un nutricionista para un desempeño exitoso en el mercado laboral?

Esta pregunta buscaba determinar, desde la práctica profesional contextualizada de los miembros del grupo de interés, con qué conocimientos y cuáles habilidades eran necesarias para la formación profesional de calidad del nutricionista, las respuestas fueron:

Giuliana Rosa Del Castillo Vidal expresó que Inteligencia Emocional, Responsabilidad Hacer Excelentes Planes Alimentarios; Raquel Chilón Llico expresó que Evaluación nutricional, Planificación Dietética, Asesoría Nutricional, Patologías y enfermedades relacionadas con las ECNT, Ética e Investigación;

Thait Lopez Casihue trabajar en equipo, ser resiliente y empático. Salir a campo. Sería bueno cursos de oratoria; Erika Paola Espinoza Rado, además de los conocimientos y habilidades de la formación académica, las habilidades blandas y de gestión son importantes para un desempeño exitoso; Melissa Elba Torres Nájar expresó que Conocimientos de Bioquímica y nutrición clínica. Habilidades para comunicarse frente al público; Ximena Rodríguez Pallares En habilidades pensamiento crítico, trabajo en equipo, resolución de problemas y creatividad. En los conocimientos entiendo que es perorado contar con los conocimientos técnicos que le permita al titulado trabajar en las distintas áreas de la nutrición.

Análisis: En cuanto a las habilidades coinciden en identificar al liderazgo, la toma de decisiones, la empatía y, en cuanto conocimiento, su ejercicio profesional debe estar basado en la evidencia científica.

Pregunta 5 ¿De qué manera podemos asegurar además del logro de competencias técnicas, la seguridad del paciente, habilidades interpersonales y el trabajo interprofesional en los futuros egresados?

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	17/87

El grupo de interés contestó del siguiente modo: Giuliana Rosa Del Castillo Vidal Encuestas de satisfacción a los usuarios, focus group con ellos, el futuro es la nutrigenómica, debes saber; Raquel Chilón Llico Considerar llevar experiencias de prácticas clínicas a los estudiantes desde los primeros ciclos; clases basados en el método constructivista, casos clínicos, simulaciones con sus respectivos feedbacks. Asimismo, la organización de proyectos y actividades con estudiantes de otras carreras de salud, como medicina, enfermería, por ejemplo, un proyecto social, ayudaría a comprender la importancia de la colaboración multidisciplinaria y a desarrollar habilidades de comunicación y trabajo en equipo efectivas;

Thait Lopez Casihue expresó que, si se desconoce la parte teórica, la parte práctica es dificultoso. Se necesita abordar más en tema de fisiopatología;

Erika Paola Espinoza Rado manifestó que el contacto temprano en sedes de aprendizaje por los convenios que tiene la universidad es una gran fortaleza que asegura las habilidades interpersonales;

Melissa Elba Torres Nájar indicó que algunas actividades entre los alumnos como oratoria, talleres de teatro, apoyo emocional, ayudaría en la seguridad de los enredados realizar actividades al aire libre de confraternización; Ximena Rodríguez Palleres Considerar el trabajo de vinculación con el medio eso permite el desarrollo de habilidades interpersonales además de poner en práctica la teoría, sumado a las prácticas profesionales.

El trabajo continuó a través de las comisiones de diseño curricular, con reuniones continuas, en las cuales se discutieron, se validaron y se socializaron las diversas partes del currículo que se presenta. Al culminar este trabajo se realizaron talleres de validación con los Grupos de Interés para compartir el trabajo realizado y poder asegurar la coherencia de la propuesta.

Información documental de la profesión o disciplina

A. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

Las ambiciones por la educación se plasman esencialmente en el Objetivo de Desarrollo Sostenible 4 (ODS 4) de la Agenda 2030, el cual indica "garantizar una educación de calidad inclusiva y equitativa y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos" para 2030. La hoja de ruta para lograr el objetivo de educación, adoptada en noviembre de 2015, ofrece orientación a los gobiernos y socios sobre cómo convertir los compromisos en acciones. (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], s.f.-a)

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	18/87

B. Instituto Internacional para la Educación Superior en América Latina y el Caribe (UNESCO-IESALC).

La UNESCO ha establecido el Instituto Internacional para la Educación Superior en América Latina y el Caribe (UNESCO-IESALC), como parte del Programa de Educación de la UNESCO para ayudar a los países a abordar los desafíos relacionados con la internacionalización de la educación superior.

La acción y los principales objetivos de la UNESCO-IESALC en América Latina y el Caribe son:

- Fortalecer la cooperación entre los Estados miembros en el campo de la educación superior;
- Contribuir a la renovación de la educación superior en la región y al mejoramiento del conocimiento recíproco de los sistemas de educación terciaria;
- Ayudar a los Estados miembros a desarrollar o mejorar sus sistemas e instituciones de aprendizaje e investigación;
- Sentar las bases para un desarrollo humano sostenible basado en la justicia, la equidad, la libertad, la solidaridad y la paz, haciendo hincapié en el desarrollo de los recursos humanos, el desarrollo de capacidades y los acuerdos de cooperación dirigidos a un nuevo pacto social;
- Lograr una mejor utilización de los recursos humanos y educativos promoviendo una mayor movilidad.
- Actuar como cámara de compensación y centro de referencia para ayudar a los estados miembros y las instituciones a mejorar la educación superior;
- Facilitar el intercambio de información y experiencia entre instituciones de la región y de otros lugares.

Impulsos principales:

- Promoción de la investigación en educación superior, evaluación y acreditación de programas e instituciones académicas, desarrollo de un sistema regional de información y documentación y mejoramiento de la capacidad tecnológica en la educación superior;
- Fomentar la educación permanente para todos y promover los vínculos entre la educación superior y la sociedad;
- Estimular el desarrollo de nuevos modelos de gestión institucional y formación de los responsables de las políticas públicas en educación superior;
- Poner en marcha nuevas formas de cooperación interinstitucional centradas en el

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	19/87

desarrollo de estudios de posgrado de excelencia.

Estrategia: Declaración de la Tercera Conferencia Regional de Educación Superior para América Latina y el Caribe (Adoptado en Córdoba, Argentina en 2018).

La Declaración aboga por la implementación del Plan de Acción CRES 2018-2028, que define las acciones estratégicas de las instituciones latinoamericanas de educación superior para los próximos diez años, con el objetivo final de alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). (UNESCO, s.f.-b)

-Para el contexto nacional se cuenta con el Informe sobre educación superior en el Perú de la

UNESCO (2003), el cual menciona como una de sus acciones de su plan de modernización y acreditación integral de las Universidades peruanas, “la Adaptación, actualización y modernización del currículo” (p. 34), la que forma parte del numeral 13. Innovaciones, reformas y programas de desarrollo recientes.

8.2 Libros Blancos

Se considera el libro blanco del Título de Grado en Nutrición Humana y Dietética, el cual es un trabajo llevado a cabo por una red de universidades españolas, apoyadas por ANECA, con el objetivo de realizar estudios y supuestos prácticos útiles en el diseño de un título de grado adaptado al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Aquí se recogen numerosos aspectos fundamentales en el diseño de un modelo de título de grado: análisis de los estudios correspondientes o afines en Europa, características de la titulación europea seleccionada, estudios de inserción laboral de los titulados durante el último quinquenio, y perfiles y competencias profesionales, entre otros aspectos. En su desarrollo, las universidades participantes han llevado a cabo un trabajo exhaustivo, debatiendo y valorando distintas opciones, con el objetivo de alcanzar un modelo final consensuado que recoja todos los aspectos relevantes del título objeto de estudio. (Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación [ANECA], s.f.).

Se proponen las siguientes competencias genéricas:

Tabla 3. Competencias genéricas ANECA

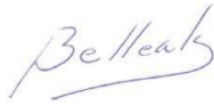
Perfil 1: Gestión y control de calidad de procesos y productos	Perfil 2: Desarrollo e innovación de procesos y productos	Perfil 3: Seguridad alimentaria
Instrumentales	Instrumentales	Instrumentales

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	20/87

1.- Capacidad de organización 2.- Resolución de problemas 3.- Toma de decisiones y planificación	1.- Capacidad de análisis y síntesis 2.- Capacidad de organización y planificación 3.- Conocimiento de lengua extranjera	1.- Toma de decisiones 2.- Resolución de problemas 3.- Capacidad de gestión de la información
Personales	Personales	Personales
1.- Compromiso ético 2.- Trabajo en equipo 3.- Razonamiento crítico	1.- Razonamiento crítico 2.- Compromiso ético	1.- Motivación por la calidad 2.- Adaptación a nuevas situaciones 3.- Sensibilidad hacia temas medioambientales
Sistémicas	Sistémicas	Sistémicas
1.- Motivación por la calidad 2.- Adaptación a nuevas situaciones 3.- Sensibilidad hacia temas medioambientales	1.- Creatividad 2.- Iniciativa y espíritu emprendedor	1.- Motivación por la calidad 2.- Adaptación a nuevas situaciones 3.- Sensibilidad hacia temas medioambientales
Perfil 4: Restauración colectiva	Perfil 5: Nutrición comunitaria y Salud pública	Perfil 6: Nutrición clínica
Instrumentales	Instrumentales	Instrumentales
1.- Capacidad de organización y planificación 2.- Toma de decisiones	1.- Resolución de problemas 2.- Toma de decisiones	1.- Resolución de problemas 2.- Toma de decisiones
Personales	Personales	Personales
1.- Compromiso ético 2.- Reconocimiento de la diversidad y multiculturalidad	1.- Compromiso ético 2.- Reconocimiento de la diversidad y multiculturalidad	1.- Compromiso ético 2.- Trabajo en equipo interdisciplinar
Sistémicas	Sistémicas	Sistémicas
1.- Motivación por la calidad 2.- Conocimiento de otras culturas y costumbres	1.- Motivación por la calidad 2.- Conocimiento de otras culturas y costumbres	1.- Motivación por la calidad 2.- Adaptación a nuevas situaciones
Perfil 7: Comercialización, Comunicación y Marketing	Perfil 8: Asesoría legal científica y técnica	Perfil 9: Procesado de alimentos
Instrumentales	Instrumentales	Instrumentales
1.- Comunicación oral y escrita en lengua nativa 2.- Conocimiento de lengua extranjera 3.- Capacidad de gestión de la información	1.- Capacidad de análisis y síntesis 2.- Comunicación oral y escrita en lengua nativa 3.- Capacidad de gestión de la información 4.- Resolución de problemas	1.- Resolución de problemas 2.- Toma de decisiones
Personales	Personales	Personales
1.- Habilidad en las relaciones interpersonales 2.- Compromiso ético 3.- Reconocimiento de la diversidad y multiculturalidad	1.- Razonamiento crítico 2.- Compromiso éticas	1.- Trabajo en equipo 2.- Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar 3.- Razonamiento crítico
Sistémicas	Sistémicas	Sistémicas
1.- Iniciativa emprendedor 2.- Creatividad	1.- Adaptación a nuevas situaciones 2.- Sensibilidad hacia temas medioambientales 3.- Motivación por la calidad	1.- Adaptación a nuevas situaciones 2.- Motivación por la calidad (ANECA, s.d.)

Tabla 4: Competencias específicas ANECA

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	21/87

Perfil 1: Gestión y control de calidad de procesos y productos

Competencias específicas SABER HACER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario de asociaciones
1	Analizar alimentos	4	Ídem
1	Controlar y optimizar los procesos y productos	1	Ídem
1	Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	2	Ídem
2	Implementar sistemas de calidad	2	Ídem
2	Gestionar subproductos y residuos	4	Ídem
2	Analizar y evaluar los riesgos alimentario	3	Realizar tareas de formación de personal
2	Gestionar la seguridad alimentaria	2	Ídem
		4	Fabricas elementos

Competencias Específicas SABER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Sistemas de calidad	1	Ídem
2	Técnicas de análisis de alimentos	1	Ídem
3	Propiedades fisicoquímicas de los alimentos	2	Gestión medioambiental
3	Higiene de personal, productos y procesos	1	Ídem
4	Procesado y modificaciones de los alimentos	3	Ídem
4	Microbiología y parasitología de los alimentos	2	Operaciones básicas en la industria alimentaria
4	Normalización y legislación alimentaria		

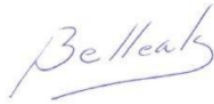
Perfil 2: Desarrollo e innovación de procesos y productos

Competencias específicas SABER HACER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Desarrollar nuevos procesos y productos	1	Ídem
2	Controlar y optimizar los procesos y productos	1	Ídem
2	Fabricar y conservar alimentos	2	Ídem
3	Analizar alimentos	4	Ídem
4	Implementar sistemas de calidad	4	Ídem
5	Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	4	Ídem
		3	Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
		4	Comercialización de los productos alimentarios
		4	Gestionar la seguridad alimentaria
		4	Calcular y establecer pautas alimentarias saludables
		4	Realizar tareas de formación de personal

Competencias Específicas SABER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Propiedades fisicoquímicas de los alimentos		
1	Procesado y modificaciones de los alimentos	2	Ídem

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	22/87

2	Biología alimentaria	2	Ídem
2	Operaciones básicas en industria alimentaria		
3	Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	2	Ídem
3	Composición de alimentos y materias primas	1	Ídem
3	Técnicas de análisis de alimentos		
2	Estadística aplicada		

Perfil 3: Seguridad alimentaria

Competencias específicas SABER HACER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Analizar y evaluar los riesgos alimentos	1	Ídem
1	Gestionar la seguridad alimentaria	1	Ídem
2	Analizar alimentos	1	Ídem
3	Implementar sistemas de calidad	4	Ídem
4	Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	4	Ídem
2	Analizar alimentos	1	Ídem
3	Implementar sistemas de calidad	4	Ídem
4	Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	4	Ídem
5	Fabricar y conservar alimentos	2	Ídem
		4	Realizar tareas de formación depersonal
		3	Asesoría legal, científica y técnica

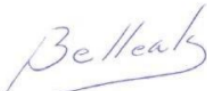
Competencias Específicas SABER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Higiene de personal, productos y procesos	1	Ídem
2	Toxicología alimentaria	1	Ídem
2	Microbiología y Parasitología de los alimentos	1	Ídem
3	Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	2	Ídem
3	Normalización y legislación	2	Ídem
		1	Técnicas de análisis de alimentos

Perfil 4: Restauración colectiva

Competencias específicas SABER HACER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Desarrollar la planificación de menús para colectividades	1	Ídem
2	Realizar educación alimentaria	2	
3	Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	2	Ídem
3	Gestionar la seguridad alimentaria	2	Ídem
3	Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	3	Ídem
3	Calcular y establecer pautas alimentarias saludables	3	Gestionar subproductos y residuos

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	23/87

		3	Implementar sistemas de calidad
Competencias Específicas SABER			
Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Higiene de personal, productos y procesos	1	Ídem
2	Composición de alimentos y materias primas	4	Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición
2	Dietética. Bases de alimentación saludable	3	Ídem
3	Toxicología alimentaria	3	Deontología
3	Nutrición Humana	3	Ídem
4	Microbiología y Parasitología de los alimentos	2	Ídem
4	Epidemiología nutricional. Consumo y hábitos alimentarios en la población	4	Procesados y modificaciones de los alimentos
		4	Normalización y legislación alimentaria

Perfil 5: Nutrición comunitaria y Salud Pública

Competencias específicas SABER HACER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Calcular y establecer pautas alimentarias saludables	2	Ídem
1	Evaluar el estado nutricional y en colectividades	1	Ídem
1	Diseñar e interpretar encuestas alimentarias	1	Ídem
2	Identificar los factores que influyen en la nutrición	2	Ídem
2	Realizar educación alimentaria	1	Ídem
2	Planificar y desarrollar programas de promoción y de prevención de la salud	2	Ídem

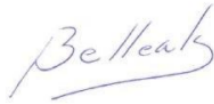
Competencias Específicas SABER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Nutrición Humana	3	Ídem
1	Dietética. Bases de la alimentación saludable	1	Ídem
1	Epidemiología nutricional. Consumo y hábitos alimentarios en la población	2	Ídem
2	Metodología de la educación alimentaria	2	Sistemas de salud y políticas alimentarias
2	Composición de alimentos y materias primas	3	Higiene de personal, productos y procesos
3	Fisiopatología y patología nutricional	2	Ídem
3	Métodos de valoración del estado nutricional	2	Ídem
3	Sistemas de salud y políticas alimentarias	3	Deontología

Perfil 6: Nutrición Clínica

Competencias específicas SABER HACER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Identificar los factores que influyen en la nutrición	4	Realizar educación alimentaria
1	Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades	5	Ídem

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	24/87

1	Planificar, implantar y evaluar dietas terapéuticas	2	Ídem
2	Elaborar e interpretar una historia dietética, Interpretar una historia clínica	1	Ídem
2	Calcular y establecer pautas alimentarias saludables	1	Ídem
3	Diseñar e interpretar encuestas alimentarias	3	Ídem

Competencias Específicas SABER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Nutrición Humana	1	Ídem
1	Dietoterapia y nutrición artificial	2	Ídem
1	Estructura y función del cuerpo humano	2	Epidemiología nutricional. Consumo y hábitos alimentarios en la población
2	Composición de alimentos y materias primas	2	Farmacología aplicada a la nutrición
2	Fisiopatología y patología nutricional	1	Ídem
3	Bioquímica	2	Deontología
3	Dietética. Bases de alimentación saludable	1	Ídem
3	Métodos de valoración del estado nutricional	1	Ídem

Perfil 7: Comercialización, comunicación y marketing

Competencias específicas SABER HACER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Comercialización de los productos alimentarios	1	Ídem
2	Realizar educación alimentaria	2	Desarrollar nuevos procesos y productos
3	Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores	3	Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
4	Realizar tareas de formación de personal	2	Implementar sistemas de calidad
5	Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención	3	Diseñar e interpretar encuestas alimentarias

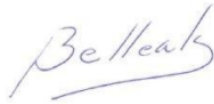
Competencias Específicas SABER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Economía, técnicas de mercado y gestión	1	Ídem
2	Normalización y legislación alimentaria	2	Ídem
3	Deontología	2	Ídem
4	Psicología	3	Ídem
4	Alimentación y cultura	3	Estadística aplicada
		3	Composición de alimentos y materias primas

Perfil 8: Asesoría legal científica y técnica

Competencias específicas SABER HACER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores	1	Ídem
2	Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	2	Ídem
3	Gestionar la seguridad alimentaria	2	Ídem

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	25/87

3	Implementar sistemas de calidad	2	Ídem
4	Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria	2	Ídem
4	Realizar tareas de formación de personal	2	Ídem
		2	Comercialización de los productos alimentarios

Competencias Específicas SABER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Normalización y legislación alimentaria	1	Ídem
2	Sistemas de calidad	1	Ídem
2	Economía, técnicas de mercado y gestión	3	Toxicología alimentaria
3	Gestión medioambiental	2	Ídem
3	Deontología	3	Microbiología y Parasitología alimentaria
4	Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición	3	Biotechnología alimentaria
5	Higiene de personal, productos y profesos	3	Procesado y modificación de los alimentos

Perfil 9: Procesado de alimentos

Competencias específicas SABER HACER

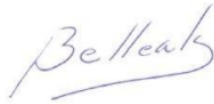
Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Controlar y optimizar los procesos y los productos	2	Ídem
2	Fabricar y conservar alimentos	1	Ídem
3	Desarrollar nuevos procesos y productos	2	Analizar alimentos
4	Gestionar subproductos y residuos	1	Ídem
5	Analizar y evaluar los riesgos alimentarios	3	Ídem

Competencias Específicas SABER

Orden	Cuestionario académico	Orden	Cuestionario académico
1	Operaciones básicas en la industria alimentaria	2	Ídem
1	Procesado y modificaciones de los alimentos	1	Ídem
2	Propiedades fisicoquímicas de los alimentos	1	Ídem
3	Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias	2	Ídem
3	Producción de materias primas de los alimentos	2	Microbiología y Parasitología
4	Técnicas de análisis de alimentos	2	Ídem
4	Biotechnología alimentaria	2	Higiene de personal, productos y procesos

Nota. Reproducido de Libro Blanco Título de Grado Nutrición Humana y Dietética, por ANECA, s.d.

La Resolución Ministerial N° 316-2022/MINSA publicada el 27 de abril de 2022, que

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	26/87

Aprueban el Documento Técnico: “Perfil de competencias esenciales que orientan la formación de los profesionales de la salud. Segunda fase: Químico Farmacéutico, Psicólogo, Nutricionista y Cirujano Dentista Peruano, define las funciones y competencias del nutricionista peruano.

Las funciones del profesional nutricionista son:

- a) Brindar cuidado integral, docencia, consultoría y asesoría en alimentación y nutrición en organismos de gobierno, no gubernamentales, privados y de cooperación nacional e internacional; peritaje judicial en el ámbito de sus competencias; auditorias en el campo de alimentación y nutrición en las instituciones públicas y privadas.
- b) Participar en actividades preventivas, promocionales y terapéuticas en el área de su competencia en todos los niveles de atención.
- c) Emitir opinión técnica con relación a materiales y equipos dentro de su competencia.

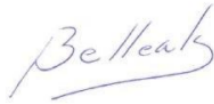
Así mismo, aplicar la ciencia de la nutrición, en todas las áreas del conocimiento en que la alimentación y la nutrición se presenten como fundamentos para la promoción y la recuperación de la salud y para la prevención de enfermedades de los individuos y grupos poblacionales dentro de los límites de su competencia que derivan de las incumbencias del respectivo título habilitante, en un ámbito de honestidad, legitimidad y moralidad, en beneficio de la sociedad.

El Ministerio de Salud en el marco de su rectoría sectorial establece el “Perfil de Competencias Esenciales del Nutricionista Peruano” compuesto por 16 competencias, de las cuales 12 son competencias técnicas y 4 son competencias conductuales.

Competencias

El nutricionista es competente cuando es capaz de:

1. Evaluar el estado nutricional de la persona, familia o comunidad por curso de vida para determinar el diagnóstico nutricional, considerando la evidencia científica y actuando con ética y profesionalismo.
2. Diseña e implementa el Plan de Intervención Nutricional, a partir del diagnóstico de acuerdo con las necesidades de salud vinculados con la alimentación y nutrición, centrado en la persona; basado en la evidencia científica con ética y profesionalismo en el marco del Modelo de Cuidado Integral de Salud por Curso de Vida.
3. Promover cambios en el comportamiento individual, colectivo y del entorno, para la generación de condiciones que conserven, mejoren la salud y fomenten el bienestar de la persona, familia y comunidad, considerando el modelo de cuidado integral de

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	27/87

salud.

4. Realizar intervenciones de alimentación y nutrición para la prevención y control de riesgos y daños que afectan la salud individual y salud colectiva focalizando en ámbitos poblacionales vulnerables, considerando el modelo de cuidado integral de salud.
5. Proveer de leche humana en óptimas condiciones al recién nacido pretérmino, término y pacientes pediátricos, participando en los procesos establecidos para el funcionamiento del Banco de Leche Humana.
6. Proveer de alimentación a poblaciones sanas/enfermas situación de riesgo, incidiendo en la protección o recuperación del estado nutricional, actuando en la promoción de la salud y prevención de enfermedades.
7. Diseñar nuevas fuentes alimentarias considerando las necesidades nutricionales de la población
8. Intervenir en la mejora de la calidad nutricional de los productos alimenticios procesados/ ultra procesados
9. Ejercer su profesión en concordancia con el sistema de salud del Perú y el modelo de cuidado integral de salud, asumiendo un rol transformador y facilitador del acceso equitativo a los servicios de salud, reconociendo la salud como derecho inalienable e inherente a todo ser humano.
10. Participar en la formación de estudiantes y en el fortalecimiento de capacidades de los recursos humanos en salud.
11. Generar nuevo conocimiento que contribuya en la solución de problemas sanitarios y en la toma de decisiones para el mejor desempeño del sistema de salud.
12. Aplicar la tecnología e innovación científicamente fundada, para mejorar los procesos o recursos de los servicios de salud.
13. Demostrar compromiso con el bienestar y la salud de las personas y la sociedad, procurando concretar que, los derechos a la nutrición, a la alimentación y salud, sean una realidad, sustentado en la práctica ética y principios de justicia y honestidad.
14. Establecer relaciones profesionales con la persona, familia y comunidad, considerando el enfoque de derecho, género y pertinencia cultural que conlleve a la satisfacción con el sistema de salud.
15. Influir y motivar a las personas con respecto y equidad para generar cambios que contribuyan al desarrollo de un sistema sanitario basado en la Atención Primaria de Salud.
16. Establecer relaciones de cooperación, compartiendo conocimientos y recursos,

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	28/87

contribuyendo al logro de los objetivos institucionales.

C. Colegios o asociaciones profesionales.

Colegio de Nutricionistas del Perú.

“Institución que vela por el debido ejercicio profesional del nutricionista y la seguridad alimentaria de la sociedad peruana” (Schoolandcollegelistsings, s.f.) y reúne a los expertos en Nutrición del Perú.

El Colegio de Nutricionistas del Perú (CNP), en cumplimiento con lo establecido por el Consejo de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (SINEACE) Ley n° 28740, creó el Sistema de Certificación Profesional del Nutricionista (Sicenut). Este organismo especializado es el encargado de planificar, organizar y dirigir el proceso de certificación para garantizar un ejercicio profesional competente al servicio de la sociedad. (...) La certificación es el reconocimiento público y temporal de las competencias adquiridas dentro o fuera de las instituciones educativas para ejercer funciones profesionales o laborales. (...) El propósito de la certificación es garantizar que el profesional nutricionista esté vigente en sus competencias profesionales. Con ello se asegura la calidad de su servicio. (Colegio de Nutricionistas del Perú, s.f.)

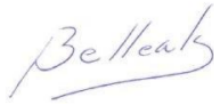
Ley del Ejercicio Profesional del Nutricionista Ley N.º 30188.

Artículo 2. Rol del profesional nutricionista El nutricionista, como profesional de las ciencias de la alimentación, nutrición y salud, puede participar en la prestación de los servicios de salud integral y de alimentación a fin de facilitar el cuidado de la persona, la familia y la comunidad, con el propósito de contribuir a elevar la calidad de vida y lograr el bienestar de la población. Igualmente, puede participar en la formación y capacitación en la educación alimentaria y nutricional de la población, de acuerdo con ley. (...)

Artículo 4. Funciones Son funciones del profesional nutricionista las siguientes:

- Brindar cuidado integral, docencia, consultoría y asesoría en alimentación y nutrición en organismos de gobierno, no gubernamentales, privados y de cooperación nacional e internacional; peritaje judicial en el ámbito de sus competencias; auditorías en el campo de la alimentación y nutrición en las instituciones públicas y privadas.
- Participar en actividades preventivas, promocionales y terapéuticas en el área de su competencia en todos los niveles de atención.
- Cuando se le solicite, emitir opinión técnica con relación a materiales y equipos dentro de su competencia.
- Otras funciones inherentes al ejercicio profesional.

Estas funciones no son limitativas sino enunciativas, pudiendo adicionarse o no

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	29/87

considerarse de acuerdo con las necesidades de la institución pública o privada en que realiza su actividad el trabajador nutricionista.

Artículo 5. Participación del profesional nutricionista El profesional nutricionista está facultado para participar en lo siguiente:

- La formulación y diseño de políticas y estrategias, así como en la evaluación de los planes y programas de alimentación y nutrición de carácter institucional y nacional.
- La elaboración, implementación y evaluación de los estándares de calidad y del proceso de mejoramiento continuo de la calidad de atención en alimentación y nutrición.
- La realización de peritajes judiciales y participación en audiencias de conciliación en calidad de asesoría, dentro del ámbito de su competencia.
- La intervención alimentario-nutricional en situaciones de emergencia, urgencia y desastres. (Congreso de la República, 2014, pp. 522649-522650)

Ofertas formativas en instituciones

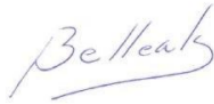
A. Competencia directa

No se cuenta con un estudio de mercado donde se mencione la competencia directa de la carrera. Pero se menciona otras Universidades donde se puede estudiar la carrera o similar:

- Universidad Nacional Mayor de San Marcos
- Universidad Nacional Federico Villarreal
- Universidad Nacional de San Agustín
- Universidad Nacional Agraria La Molina
- Universidad Católica Sedes Sapientiae
- Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas
- Universidad Científica del Sur
- Universidad César Vallejo
- Universidad Peruana Cayetano Heredia
- Universidad Peruana Los Andes (ESTUDIAPerú, s.f.)

De acuerdo con información consolidada por UPNW, de las Universidades que ofrecen la carrera o similar con mayor participación en el mercado, se tiene:

- Universidad Privada del Norte
- Universidad Científica del Sur

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	30/87

- Universidad César Vallejo
- Universidad Peruana Cayetano Heredia
- Universidad Tecnológica del Perú
- Universidad María Auxiliadora (UPNW, 2021)

B. Ranking nacional

De acuerdo con Ranking EstudiaPerú: La UPNW se ubica en el puesto 34 de Mejores Universidades en el Perú 2022

Metodología: El Ranking de Mejores Universidades del Perú es realizado por el equipo de EstudiaPerú, basado en criterios internos y externos.

Criterios de evaluación Externos: Información consultada en las 4 principales instituciones dedicadas a la evaluación de Universidades. Cada una, se basan en criterios distintos a los demás. Las instituciones consultadas son:

-4icu / UniRank: Para ser evaluadas, las Universidades deben cumplir con requisitos como estar Licenciadas, ofrecer al menos 4 años de licenciatura o posgrado e impartir clases en modalidad presencial.

-Webometrics: La metodología de Webometrics se basa en 4 factores. La presencia en la web mediante subdominios de la Universidad, visibilidad en buscadores, transparencia en las bases de datos de Google Scholar (Académico) y excelencia según la cantidad de trabajos elaborados por la universidad citados en 26 disciplinas.

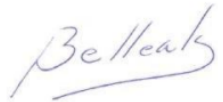
-QS Top Universities: A nivel de rankings, ésta podría ser de las más completas, pues evalúa la reputación académica y del empleador, la proporción de profesores y estudiantes, el porcentaje del personal con doctorado, el grado de apertura internacional, el impacto y calidad de trabajos científicos e impacto en la web.

-AméricaEconomía: Esta institución evalúa aspectos importantes y de mayor interés para quienes planean comenzar sus estudios universitarios. Analizando la calidad docente, innovación, empleabilidad de sus egresados, infraestructura, entre otros.

Criterios de evaluación internos: EstudiaPerú cuenta con perfiles completos de las Universidades en el Perú, por lo que agregan un último criterio interno basado en la cantidad de búsquedas de las universidades en nuestra plataforma, sumando así el índice de popularidad por universidad, obtenido directamente por el equipo de EstudiaPerú (EstudiaPerú, 2022).

C. Ranking internacional.

En los rankings internacionales, solo se ha identificado la Universidad Privada Norbert

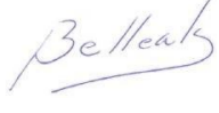
ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	31/87

Wiener en el puesto 47 de universidades peruanas en **Webometrics**. su metodología se basa en 4 factores. La presencia en la web mediante subdominios de la Universidad, visibilidad en buscadores, transparencia en las bases de datos de Google Scholar y excelencia según la cantidad de trabajos elaborados por la universidad citados en 26 disciplinas

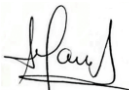
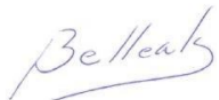
Tabla 5: Ranking de Universidades

RANKING	RANKING MUNDIAL	UNIVERSIDAD	DET.	IMPACTO (POSICIÓN*)	APERTURA (POSICIÓN*)	EXCELENCIA (POSICIÓN*)
1	1331	Universidad Nacional Mayor de San Marcos		1053	966	2432
2	2192	Pontificia Universidad Católica del Perú		614	6492	1640
3	2404	Universidad Peruana Cayetano Heredia		1090	6492	1598
4	2524	Universidad Nacional Agraria La Molina		2512	2337	3943
5	2669	Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas		3939	2884	3481
6	2934	Universidad del Pacífico Perú		4277	2373	4187
7	3215	Universidad Nacional de Ingeniería Lima		5309	3327	3980
8	3277	Universidad de Lima		1694	3150	5252
9	3505	Universidad Científica del Sur		7553	3096	4075

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

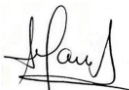
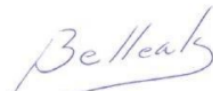
	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	32/87

10	3637	Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa		7249	3291	4281
11	4113	Universidad de Ingeniería y Tecnología UTEC		7435	3526	4914
12	4197	Universidad de Piura		4926	2786	5631
13	4577	Universidad de San Martín de Porres		4269	6492	4341
14	4580	Universidad Nacional de la Amazonía Peruana		12187	4376	4463
15	4647	Universidad San Ignacio de Loyola		2865	6492	4864
16	4677	Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco		7750	6492	3615
17	4824	Universidad Nacional del Altiplano		9452	3476	5519
18	4932	Universidad Nacional de Trujillo		6196	6492	4422
19	4949	Universidad Privada del Norte		8288	5285	5180
20	5143	Universidad Privada Antenor Orrego		9230	3066	5973
21	5220	Universidad de Ciencias y Humanidades		6709	6492	4762

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	33/87

22	5284	Universidad Cesar Vallejo		7851	4228	5973
23	5364	Universidad Ricardo Palma		6296	6259	5322
24	5525	Universidad Peruana Unión		1461	6492	6216
25	5858	ESAN Graduate School of Business		4642	5082	6650
26	5906	Universidad Privada San Juan Bautista		14739	5232	5322
27	6099	Universidad Católica de Santa María		6500	6492	5631
28	6208	Universidad Nacional Federico Villarreal		9466	6492	5322
29	6331	Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann		10390	5965	5782
30	6356	Universidad Nacional de Piura		12615	5965	5519
31	6360	Universidad Señor de Sipán		7660	4699	6650
32	6420	Universidad ESAN		13298	6492	4914
33	6454	Universidad Tecnológica del Perú		9920	5258	6216
34	6470	Universidad Católica San Pablo Arequipa		8099	6492	5631
35	6600			8152	5873	6216

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	34/87

		Universidad Nacional del Callao				
36	6639	Universidad Continental		11205	6492	5322
37	7091	Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga		12350	5712	5973
38	7140	Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas		14989	5019	5973
39	7853	Universidad Nacional Hermilio Valdizán		10078	5262	6650
40	8508	Universidad Nacional de Educación		12036	6492	5782
41	8921	Universidad Andina del Cusco		13205	5943	6216
42	9014	Universidad Católica Sedes Sapientiae		10881	6354	6216
43	9201	Universidad Antonio Ruíz de Montoya		11750	6492	5973
44	9402	Universidad Nacional Agraria de la Selva Tingo María		13030	6409	5973
45	9493	Universidad Nacional de Huancavelica		14989	6191	5973

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	35/87

46	9698	Escuela Nacional Superior de Ballet		6748	6492	6650
47	9884	Universidad Norbert Wiener		11876	5764	6650

Nota. Reproducido de *Ranking Web de Universidades* por Webometrics, 2021

D. Benchmarking de universidades referentes.

De acuerdo con el ranking QS se considera como universidades referentes, que ofrezcan carreras de nutrición, a la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Universidad Cayetano Heredia, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas y la Universidad San Ignacio de Loyola. (QS Top Universities, 2020).

Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
Perfil del Egresado

El egresado de la Escuela Profesional de Nutrición de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos es una persona formada integralmente (...) Competencias genéricas (Liderazgo, Trabajo en equipo, Investigación, Solución de problemas y gestión del aprendizaje, Comunicación oral y escrita, Razonamiento ético). Competencias específicas (Ciencias básicas, Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición, Salud y Nutrición Pública, Responsabilidad social y ciudadanía. Competencias de especialidad (Atención alimentaria nutricional, Promoción de la alimentación y nutrición saludable integrada al desarrollo social) (...)

Estructura Curricular Líneas o Ejes

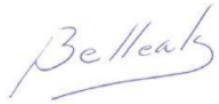
Considera cuatro ejes integradores:

- Ética
- Investigación formativa
- Salud pública (familiar y comunitaria)
- Responsabilidad Social (Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2018, pp. 22-24)

Universidad Peruana Cayetano Heredia.
Perfil del Egresado

Las competencias genéricas:

- Demuestra comportamiento y compromiso ético.

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	36/87

- Es crítico, innovador y creativo.
 - Asume liderazgo; gestiona actividades y proyectos trabajando en equipo.
 - Se comunica correcta y eficazmente en castellano, y utiliza tecnologías de información y comunicación (TIC). Se comunica en inglés en situaciones y temáticas cotidianas
 - Resuelve problemas con rigor científico.
 - Asume su desarrollo personal y se compromete con él.
 - Demuestra compromiso y responsabilidad con su entorno social y medio ambiente.
 - Se desempeña eficientemente en contextos socio culturales y profesionales diversos.
 - Al término de la carrera de Nutrición el estudiante será capaz de:
 - Evaluar y diagnosticar el estado nutricional en personas sanas o enfermas.
 - Establecer el tratamiento dietético considerando los diversos estados fisiológicos y fisiopatológicos para mejorar la calidad de vida del individuo.
 - Determinar la situación nutricional de la comunidad
 - Comunicar efectivamente estrategias de alimentación y nutrición personalizadas o grupales.
 - Manejar normas y estándares en el campo de la nutrición
 - Supervisar los procesos de calidad en la producción y distribución de alimentos
 - Aplicar el método científico para el desarrollo de líneas de investigación y la resolución de problemas propios del quehacer profesional.
 - Planifica el diseño y la ejecución de proyectos de investigación en el área de nutrición.
- Estructura Curricular

Estudios generales

Los estudios generales de la carrera de Nutrición corresponden a asignaturas que tienen como objetivo el desarrollo de la actitud crítica, la capacidad para resolver problemas, la metodología del trabajo universitario, la comunicación, y las cualidades personales y humanas. (...)

Los cursos generales obligatorios se desarrollan durante los dos primeros semestres de estudios y constan de asignaturas comunes para todos los estudiantes de la Facultad de Ciencias y Filosofía.

Los cursos complementarios obligatorios correspondiente a un idioma extranjero, de preferencia el idioma inglés, el mismo que debe completarse hasta el nivel intermedio.

Las actividades complementarias, son actividades y experiencias culturales, artísticas,

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	37/87

deportivas y de proyección social, relacionados con el desarrollo integral de los futuros profesionales y se llevan en forma flexible de acuerdo con sus propios intereses. Estas actividades son certificadas, como aprobadas o no aprobadas.

Estudios específicos y de especialidad

A lo largo de la carrera se aborda de manera progresiva los cursos propios de la especialidad orientados a la profundización de las ciencias de la nutrición en la salud y en las áreas de seguridad alimentaria y salud pública, con lo cual se garantiza el desarrollo de las competencias propuestas en el perfil de egreso. (...) El estudiante podrá optar entre tres menciones en función de las áreas de los cursos electivos y el tema desarrollado en el taller de tesis. Del total de créditos electivos el estudiante deberá desarrollar el 55% de créditos de la mención elegida. Estas son:

- Mención en Seguridad Alimentaria
- Mención en Salud Pública
- Mención en Nutrición Clínica (Universidad Peruana Cayetano Heredia, 2016, pp. 16-18)

Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
Perfil del Egresado

- Realizar la práctica de salud pública en sus dos dimensiones: diagnóstico e intervención.
- Formular un plan de gestión estratégica en nutrición.
- Transformar los alimentos en productos procesados utilizando aditivos de acuerdo con la legislación alimentaria.
- Evidenciar aprendizaje autónomo y generar información potencialmente publicable en revistas científicas, a partir de una tesis de investigación. (Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, s.f.-a)

Estructura Curricular

- Estudios Generales
- Fundamentos Biológicos
- Estructura y Función
- Comportamiento y Sociedad
- Investigación
- Educación Clínica y Profesional
- Gestión y Salud Pública
- Rotaciones Clínicas

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	38/87

- Electivos (Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, s.f.-b)
Nuevas tendencias de la profesión
Algunas salidas laborales menos conocidas pueden ser las siguientes:
- Dentro del área de marketing para empresas de alimentos. El nutricionista puede proporcionar una perspectiva innovadora para la promoción de los productos, basándose en su valor nutricional.
- Como Chef especializado en Nutrición y dietética, puede combinar la pasión por la cocina con sus conocimientos de nutrientes y manipulación de alimentos. (ESTUDIAPerú, s.f.)

Alianza académica

El 21 de febrero de 2023, la Universidad Norbert Wiener (UNW) firmó una alianza sin precedentes con la Universidad número uno en innovación de los Estados Unidos, Arizona State University (ASU) a través de la red CINTANA, que renueva el panorama de la educación superior en el Perú. Esta alianza abre nuevas puertas para que nuestros estudiantes puedan adquirir las habilidades necesarias, que les permitan superar los desafíos de un mundo competitivo y cambiante.

La asociación con ASU, Universidad que durante ocho años consecutivos ha sido número uno en innovación en los Estados Unidos, según U.S. News & World Report, pretende potenciar el plan de estudios de la UNW con los más altos estándares internacionales, añadiendo contenido académico de ASU, capacitación bilingüe y experiencia de docentes de excelencia. Esta alianza soporta contar con programas relevantes y actualizados, de acuerdo con las tendencias globales, para formar profesionales más competitivos y orientados a la innovación que demanda el mercado laboral actual.

Revisión histórica de los perfiles
No encontrado.

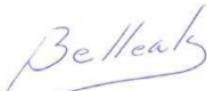
a. Análisis interno (Institución, escuelas) Se considera para el análisis interno lo siguiente:

Elementos de entrada internos institucionales

A. Estatuto de la Universidad.

En el artículo N.º 40, se menciona que:

Las actividades de formación académica y profesional de la Universidad se encuentran organizadas en **programas académicos**, los que están a cargo de las Escuelas Académico Profesionales (EAP), organizadas en Facultades. En tal sentido se

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	39/87

cuenta con 4 facultades, que se dividen en 12 EAP. Asimismo, se menciona que todo lo concerniente a la organización académica resulta de aplicación lo dispuesto en el presente estatuto y sus reglamentos internos. (UPNW, 2018, pp. 14-15)

B. Plan Estratégico de la Universidad (Misión, Visión, Objetivos, otros).

El Plan estratégico institucional 2019-2023, se visibiliza desde la página web de la Universidad: Transparencia. 2. Reglamentos Institucionales. Se describen cuatro partes esenciales:

- Marco estratégico institucional (misión, visión, valores, ventajas diferenciales y pilares culturales),
- Análisis del contexto,
- Orientación estratégica (objetivos y mapa estratégicos),
- Seguimiento y control del plan estratégico

Se indican como ventajas diferenciales: convenios y redes, tecnología para el aprendizaje, especialización en salud, prestigio y egresados con excelentes habilidades blandas.

Cabe señalar que, en el Mapa Estratégico, los Objetivos Estratégicos y Operativos relacionados con el diseño y actualización curricular, son:

- OE1: Lograr crecimiento sostenido
 - Objetivo operativo: Educación blended.
- OE2 Fortalecer las operaciones y la creación de valor
 - Objetivos operativos: Nuevo modelo de metodología de aprendizaje, Fortalecer la gestión del sistema de calidad, Internacionalización y Responsabilidad social.
- OE3 Lograr una organización efectiva y con capacidades
 - Objetivo operativo: Capacitaciones virtuales a los trabajadores y docentes.
- OE5 Mejorar el desarrollo de la investigación
 - Objetivos operativos: Gestionar la investigación, incrementar las publicaciones y fomentar la cultura de investigación. (UPNW, 2019b)

I.4. Base Legal

El diseño curricular se fundamenta en:

- Modelo Educativo Wiener

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	40/87

- Ley Universitaria N° 30220.
- Estatuto de la Universidad Privada Norbert Wiener.
- Resolución del Consejo Directivo N.º 091-2021-SUNEDU-CD.
- Reglamento Académico de la Universidad.

I.5. Misión y Visión

Misión del programa

Formar profesionales en Nutrición a través de una experiencia educativa excepcional, íntegros, que gestionan propuestas innovadoras sustentadas en la evidencia científica al servicio de la sociedad, contribuyendo a la mejora de la calidad vida y el medio ambiente.

Visión del programa

Ser un programa líder con reconocimiento nacional e internacional, en la formación de nutricionistas comprometidos con la calidad y el medio ambiente, que contribuya al desarrollo de la sociedad.

I.6. Objetivos de la formación

- Formar Nutricionistas humanistas, competentes, emprendedores, indagadores, responsables individual y socialmente.
- Desarrollar políticas, planes o programas en beneficio de la comunidad local, regional o nacional, estableciendo vínculos estratégicos con diversas institucionales nacionales o extranjeras.
- Gestionar, asesorar emprendimientos nutricionales.
- Realizar Investigación aplicada para la solución de los problemas de la salud nutricional de la comunidad local, regional o nacional.

Objetivos Educativos

- El egresado es un profesional competente que ejerce, en contexto y con juicio crítico acciones de prevención, diagnóstico y solución de problemas de salud nutricional de la persona de forma autónoma o integrando equipos interdisciplinarios.
- El egresado es un profesional competente que promociona desde las organizaciones públicas y privadas, la salud nutricional de la comunidad local, regional y nacional.

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	41/87

- El egresado es un profesional competente que asesora y realiza consultoría en la innovación y comercialización de productos, valorando la calidad nutricional de los alimentos y sus propiedades saludables.
- El egresado es un profesional competente que realiza con ética y responsabilidad investigación aplicada en el campo de la nutrición cumpliendo con las exigencias de rigurosidad, produciendo información de valor para el desarrollo de la carrera.

I.7. Perfil de egreso

El egresado de la carrera de Nutrición y Dietética es un Profesional con una sólida formación académica, humanística y ética, al servicio de las personas y de la Sociedad desde una perspectiva integral e intercultural. Con base en la clínica y en la ciencia de los alimentos, tiene la capacidad de diagnosticar e intervenir problemas de salud nutricional individual o colectiva. Domina nuevas tecnologías de información e investigación en Salud. Además, posee habilidades de comunicación, liderazgo, y capacidad de trabajo en equipos interprofesionales e interdisciplinarios, que le permitirán asumir importantes desafíos en el actual mundo laboral.

I.8. Perfil de ingreso

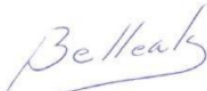
Adicional, es específico del ingresante de la UPNW a la Carrera Profesional de Nutrición y Dietética deberá contar con el siguiente perfil:

- Pensamiento autónomo
- Juicio crítico
- Comprensión lectora
- Comunicación efectiva

I.9. Competencias generales

Las competencias generales son transversales a todas las carreras y todo estudiante Wiener debe desarrollarlas. A continuación, se detalla cada competencia general y sus niveles.

Tabla 6: Competencias generales

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	42/87

Generar Información (GEI)		
Nivel 3 - Logrado	Nivel 2 - Intermedio	Nivel 1 - Inicial
GEI.3. Genera información, empleando métodos avanzados y datos originales de alta calidad. Además, desarrolla soluciones innovadoras y creativas a problemas complejos empleando estrategias comunicativas sofisticadas y efectivas, adecuándose a diversos contextos académicos y profesionales.	GEI.2. Gestiona datos originales de múltiples fuentes confiables, analizando y sintetizando información de manera compleja. Además, propone soluciones innovadoras a problemas académicos comunes y utiliza estrategias comunicativas variadas y adaptadas a diferentes situaciones.	GEI.1. Recopila información de fuentes confiables identificando conceptos fundamentales. Además, utiliza estrategias comunicativas básicas para transmitir información, adaptándose a contextos académicos básicos.
Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental (CEA)		
Nivel 3 - Logrado	Nivel 2 - Intermedio	Nivel 1 - Inicial
CEA.3. Integra los valores éticos y deontológicos en situaciones de su vida profesional y personal, actuando con un alto grado de integridad y responsabilidad. Evalúa el impacto de sus acciones en la sociedad y el medio ambiente, implementando proyectos con un enfoque sostenible.	CEA.2. Aplica los valores éticos y deontológicos en diversas situaciones a nivel personal, actuando con integridad y responsabilidad. Analiza el impacto de sus acciones en la sociedad y el medio ambiente, y participa en actividades con un enfoque sostenible.	CEA.1. Demuestra compromiso con los valores éticos y deontológicos, actuando con integridad y responsabilidad en situaciones sencillas. Reconoce el impacto de sus acciones en la sociedad y el medio ambiente.
Manejo de tecnologías de la información y comunicación y ciudadanía digital (TIC)		
Nivel 3 - Logrado	Nivel 2 - Intermedio	Nivel 1 - Inicial

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	43/87

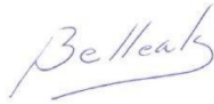
TIC.3. Evalúa aplicaciones avanzadas de las TICs, integrándolas estratégicamente en su práctica personal y académica. Asimismo, respeta y promueve principios éticos, utilizando de forma segura los recursos tecnológicos en contextos complejos y diversos.	TIC.2. Aplica las TICs de manera segura y responsable en situaciones variadas y de manera estratégica en contextos académicos y personales, demostrando compromiso con principios éticos.	TIC.1. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación (TICs) de manera segura en tareas sencillas, tanto en su vida personal como académica respetando principios éticos.
---	---	---

Trabajo colaborativo (TCO)

Nivel 3 - Logrado	Nivel 2 - Intermedio	Nivel 1 - Inicial
TCO.3. Lidera equipos y negocia de manera eficiente en colaboración con otros en contextos complejos. Asimismo, utiliza estrategias avanzadas de mediación y resolución de conflictos, liderando procesos complejos y organizando equipos de forma estratégica para alcanzar metas comunes con equipo de personas.	TCO.2. Asume responsabilidades complejas y coordina de manera eficaz en colaboración con otros en contextos variados. También emplea estrategias intermedias de mediación y resolución de conflictos, liderando procesos generales y organizando equipos de manera efectiva para alcanzar metas comunes con personas.	TCO.1. Reconoce responsabilidades básicas y planifica tareas sencillas en colaboración con otros. Negocia en situaciones simples, utilizando estrategias básicas de mediación y resolución de conflictos, participando en procesos de equipo, siguiendo la guía de otros líderes y contribuyendo a alcanzar metas comunes.

Actitud emprendedora (EMP)

Nivel 3 - Logrado	Nivel 2 - Intermedio	Nivel 1 - Inicial
EMP.3. Toma decisiones estratégicas para gestionar proyectos innovadores y complejos de índole personal y profesional. Además, asume riesgos calculados, tolera el fracaso de forma resiliente e	EMP.2. Crea proyectos personales y profesionales de mayor envergadura. Asume riesgos calculados con mayor confianza y tolera el fracaso, estableciendo acciones de mejora de manera estructurada y	EMP.1. Planifica proyectos sencillos, identificando la gestión de proyectos personales y profesionales. Asume riesgos menores empezando a tolerar el fracaso.

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	44/87

implementa acciones de mejora de manera sistemática y efectiva, liderando cambios y aprendiendo continuamente.	consistente.	
--	--------------	--

Comunicación efectiva (COM)

Nivel 3 - Logrado	Nivel 2 - Intermedio	Nivel 1 - Inicial
COM.3. Argumenta de manera convincente y persuasiva, utilizando un lenguaje preciso y efectiva. Se comunica con fluidez en situaciones complejas y emplea medios audiovisuales creativos para impactar a la audiencia. Su producción escrita es coherente, estilizada y revisada críticamente, comunicando eficazmente en su lengua materna y/o en otro idioma.	COM.2. Comunica ideas e información de manera clara y lógica, adaptando su lenguaje a la audiencia. Utiliza recursos no verbales y medios audiovisuales complejos, mostrando fluidez en situaciones comunicativas. Además, produce textos estructurados y revisa su escritura para mejorar la calidad comunicativa en su lengua materna y/o en otro idioma.	COM.1. Formula ideas de forma básica, utilizando un lenguaje cotidiano. Emplea algunos recursos no verbales y medios audiovisuales básicos en situaciones comunicativas sencillas. Su producción escrita presenta una estructura básica y se ajusta a las normas gramaticales y ortográficas de su lengua materna y/o en otro idioma.

Autogestión (AUT)

Nivel 3 - Logrado	Nivel 2 - Intermedio	Nivel 1 - Inicial
AUT.3. Ejerce un autocontrol emocional resiliente en situaciones complejas y de incertidumbre, gestionando su aprendizaje y desarrollo personal a un nivel avanzado. Además, auto-organiza tareas complejas, establece prioridades estratégicas, respeta fechas límites	AUT.2. Aplica técnicas de autocontrol emocional consistentes en contextos personales y académicos, gestionando su aprendizaje y desarrollo personal de manera efectiva. Auto-organiza tareas con eficiencia, establece prioridades claras y cumple con fechas límites utilizando recursos	AUT.1. Identifica aspectos básicos del autocontrol emocional en situaciones cotidianas, asumiendo la responsabilidad de gestionar su aprendizaje y desarrollo personal. Comienza a auto-organizar tareas, estableciendo prioridades y fechas límites, recursos y fuentes de

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	45/87

rigurosamente, aprovechando los recursos y fuentes de información necesarios para su aprendizaje.	y fuentes de información para su aprendizaje.	información para su aprendizaje.
Pensamiento Crítico (CRI)		
Nivel 3 - Logrado	Nivel 2 - Intermedio	Nivel 1 - Inicial
CRI.3. Resuelve problemas complejos, argumentando supuestos y planteando preguntas críticas. Explica situaciones evaluando diferentes de puntos de vista, analiza información detallada e infiere conclusiones sólidas y sustentadas. Reflexiona sobre las implicancias personales y sociales de sus decisiones incorporando los principios éticos y la integridad científica.	CRI.2. Analiza problemas, fundamentándose en supuestos y planteando preguntas. Explica situaciones desde diferentes puntos de vista, sintetiza información e infiere conclusiones sustentadas. Valora las implicancias personales y sociales de sus decisiones, incorporando los principios éticos y la integridad científica.	CRI.1. Identifica problemas describiendo supuestos básicos. Explica situaciones simples, expresando su propio punto de vista y procesando información para inferir conclusiones iniciales. Considera las implicancias personales de sus decisiones y los principios éticos.

Nota: Elaboración propia

I.10. Competencias específicas

Tabla 7: Competencias específicas

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
Atención Nutricional (ANU)			
Definición de la competencia	Nivel 3 - Logrado	Nivel 2 - Intermedio	Nivel 1 - Inicial

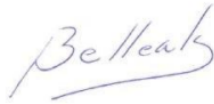
ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	46/87

Evalúa el proceso de atención nutricional del individuo sano y enfermo en las diferentes etapas del ciclo vital, bajo estándares de indicadores de calidad, demostrando efectividad en su ejecución con proceder ético.	ANU.3. Evalúa el proceso de atención nutricional del individuo en las diferentes etapas del ciclo vital, bajo estándares de indicadores de calidad, demostrando efectividad en su ejecución con proceder ético.	ANU.2. Ejecuta el plan nutricional individualizado considerando el diagnóstico clínico-nutricional, la interacción fármaco-nutriente asegurando su requerimiento nutricional a través del monitoreo.	ANU.1. Realiza el diagnóstico nutricional registrando los indicadores nutricionales e interactuando en equipos interdisciplinarios.
--	--	---	--

Gestión Pública y Nutrición (GPN)

Definición de la competencia	Nivel 3 - Logrado	Nivel 2 - Intermedio	Nivel 1 - Inicial
Implementa políticas y programas públicos en Nutrición y Alimentación, considerando el contexto nacional, regional y local, educando a la comunidad para participar activamente en la búsqueda de solución de sus problemas y mejorar la calidad de vida.	GPN.3. Implementa políticas que incluyan planes, programas y proyectos en nutrición y alimentación, considerando el contexto nacional, regional y local, educando a la comunidad para participar activamente en la búsqueda de solución de sus	GPN.2. Diseña políticas públicas que incluyan planes, programas y proyectos en nutrición y alimentación, considerando el contexto regional y local, educando a la comunidad para participar en la búsqueda de solución de sus problemas	GPN.1. Contrasta con sentido crítico, las políticas públicas, que incluyan planes y programas en salud pública y nutrición

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	47/87

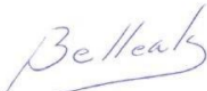
	problemas y mejorar la calidad de vida.		
--	---	--	--

Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable (EIN)

Definición de la competencia	Nivel 3 - Logrado	Nivel 2 - Intermedio	Nivel 1 - Inicial
Gestiona empresas de servicios y productos relacionados a nutrición y alimentación, respetando las normas de inocuidad, calidad de forma responsable con la sociedad y el medio ambiente.	EIN.3. Gestiona empresas de servicios y productos relacionados a nutrición y alimentación, respetando las normas de inocuidad, calidad de forma responsable con la sociedad y el medio ambiente.	EIN.2. Implementa la producción de servicios y productos relacionados a alimentación y nutrición que permitan el uso racional de los recursos financieros, materiales y humanos.	EIN.1. Diseña empresas de triple impacto, relacionadas con servicios y productos en alimentación y nutrición

Investigación en Nutrición (INV)

Definición de la competencia	Nivel 3 - Logrado	Nivel 2 - Intermedio	Nivel 1 - Inicial
Ejecuta el proyecto de tesis usando diferentes técnicas y métodos cualitativos y cuantitativos, válidos y confiables para contrastar la hipótesis con las publicaciones sobre el tema investigado	INV.3. Ejecuta el proyecto de tesis usando diferentes técnicas y métodos cualitativos y cuantitativos, válidos y confiables para contrastar la hipótesis con las publicaciones sobre el tema investigado	INV.2. Elabora el marco teórico considerando el planteamiento de problemas, objetivos e hipótesis en el trabajo de investigación, a partir de una revisión bibliográfica disponible sobre el	INV.1. Identifica un problema de investigación, la pregunta y las hipótesis, con una aplicabilidad a futuro inmediato sobre un tema elegido en el campo de la Nutrición.

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	48/87

en el campo de la Nutrición.	en el campo de la Nutrición.	tema investigado en el campo de la Nutrición.	
------------------------------	------------------------------	---	--

Nota: Elaboración propia

I.11. Malla curricular

El siguiente gráfico proporciona información sobre los cursos detallados en las tablas 8 y 9:

Figura 3: Malla curricular

MALLA CURRICULAR - NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

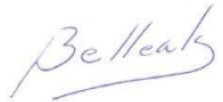
MALLA CURRICULAR - NUTRICION Y DIETETICA																																																		
ID: C145494 Education: UCEC - Conducional B: Bordenary																																																		
Año	Semestre	Teo H	Teo C	Prac H	Prac C	Total H	Total C	Teo H	Teo C	Prac H	Prac C	Total H	Total C	Teo H	Teo C	Prac H	Prac C	Total H	Total C	Teo H	Teo C	Prac H	Prac C	Total H	Total C	Teo H	Teo C	Prac H	Prac C	Total H	Total C	Teo H	Teo C	Prac H	Prac C	Total H	Total C	Teo H	Teo C	Prac H	Prac C	Total H	Total C							
1	1	24	24	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24			
		FUNDAMENTOS BIOLÓGICOS Y SOCIAL							INTELES I							ASPECTOS CULTURALES DE LA ALIMENTACIÓN							PROCESOS BIOLÓGICOS							ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO							PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN I													
		Full adaption							Full adaption ASU NTR 348							Enrich with ASU B00153 and B00349																																		
		Enrich with ASU ENR 363																																																
2	2	24	24	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24			
		EFECTO DE TIPO, SALUD Y BIENESTAR AMBIENTE							INTELES II							MECANISMOS DE AGRESIÓN Y DEFENSA I							METABOLISMO ALIMENTARIO Y BIOQUÍMICA NUTRICIONAL							DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y CONTROL ENDOCRINO							PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN II													
		Full adaption																																																
		Enrich with ASU ENR 363																																																
3	3	24	24	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24			
		INTERACCIÓN DROGA NUTRIENTE							MECANISMOS DE AGRESIÓN Y DEFENSA II							FUNCIÓN Y ESTRUCTURA DE LOS PROCESOS NUTRICIONALES							TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS							PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN III																				
		Enrich with ASU FOR 133																																																
		Enrich with ASU FOR 133																																																
4	4	24	24	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24			
		SALUD PÚBLICA Y SISTEMAS DE SALUD							TÉCNICAS DIETÉTICAS Y GASTRONÓMICAS							CONTROL SANITARIO E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS							NUTRICIÓN COMUNITARIA Y SOCIAL							NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA MATERNO-INFANTIL																				
		Enrich with ASU NTR 448																																																
		Enrich with ASU NTR 448																																																
5	5	24	24	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24			
		PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD							NUTRICIÓN SOSTENIBLE							PRÁCTICAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN							NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO							NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO Y DEL ADOLESCENTE																				
		Enrich with ASU NTR 546																																																
		Enrich with ASU NTR 546																																																
6	6	24	24	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24			
		CIENCIA Y DESARROLLO							TENDENCIAS GLOBALES EN SALUD							TRANSACCIONES DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA							NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO MAYOR							ELECTIVO I																				
		Enrich with ASU NTR 598																																																
		Enrich with ASU NTR 598																																																
7	7	24	24	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24			
		MICROBIOTICIA EN NUTRICIÓN							PROYECTOS DE INTERVENCIÓN EN SALUD							NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE							SOPORTE ENTAL Y PARENTAL							ELECTIVO II																				
		Enrich with ASU NTR 441																																																
		Enrich with ASU NTR 441																																																
8	8	24	24	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24			
		EMPRESARIAMIENTO EN NUTRICIÓN							NUTRICIONOMIA							TÓPICOS AVANZADOS EN NUTRICIÓN							PRÁCTICAS INTEGRADAS EN DIETOTERAPIA							ELECTIVO III																				
		Full adaption NTR 535																																																
		Full adaption NTR 535																																																
9	9	24	24	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24			
		EXTENSION DE NUTRICIÓN I							PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I							SERVICIOS DE INVESTIGACIÓN																																		
		Enrich with ASU NTR 535																																																
		Enrich with ASU NTR 535																																																
10	10	24	24	0	0	24	24	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24	0	0	24	24			
		EXTENSION DE NUTRICIÓN II							PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II							TÓPICOS DE INVESTIGACIÓN																																		
		Enrich with ASU NTR 535																																																
		Enrich with ASU NTR 535																																																
Bloques Curriculares																																																		
Fundamentos Biológicos																																																		
Estructura y Función																																																		
Comportamiento y Sociedad																																																		
Prácticas Clínicas y Profesionales																																																		
Gestión y Salud Pública																																																		
Innovación y Tendencias en Salud																																																		
Internados																																																		
E. Generales																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el Futuro																																																		
Hacia el																																																		

Nota: Elaboración propia

I.12. Plan de Estudios

El plan de Estudios se desarrolla en 10 ciclos académicos (16 semanas cada uno) a través de 48 asignaturas, el cual incluye las Prácticas Preprofesionales. Contiene también 3 asignaturas electivas, que se desarrollarán entre el VI y VIII ciclo con un valor de 3 créditos cada uno y 3 créditos por actividades extracurriculares. El Plan en total tiene 200 créditos regulares, más 3 créditos extracurriculares.

Las asignaturas contempladas en el presente Plan de Estudios son dictadas en

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

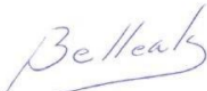
	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	49/87

modalidad presencial. Sin embargo, conforme con lo dispuesto por la Resolución de Consejo Directivo N.º 105- 2020 SUNEDU/CD, la Universidad puede implementar el uso, apoyo o complemento, de tecnologías de la información y la comunicación y/o entornos virtuales de aprendizaje hasta en un máximo de 20% del total de los créditos.

El Plan de Estudios está distribuido en 3 áreas: Área de Estudios Generales, Área de Estudios Específicos, Área de Especialidad y se desarrollan actividades extracurriculares.

Tabla 8: Asignaturas según área de estudio, tipo, créditos, horas teórico-prácticas, requisitos

Nº	Cód.	I CICLO	Área de estudios	Tipo	Créd.	H. Teoría Presencial	H. Teoría Virtual	H. Práctica Presencial	H. Práctica Virtual	Requisitos	Modalidad
1	AC4011	DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL	EG	O	4	4	0	0	0		Presencial
2	AC4012	INGLÉS I	EG	O	3	0	2	0	2		A Distancia
3	ND4011	ASPECTOS CULTURALES DE LA ALIMENTACIÓN	EP	O	3	0	3	0	0		A Distancia
4	EN7011	PROCESOS BIOLÓGICOS	EP	O	6	4	0	4	0		Presencial
5	TF5012	ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO	EP	O	4	3	0	2	0		Presencial
6	ND4012	PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN I	ES	O	4	3	0	2	0		Presencial
SUB TOTAL					24	14	5	8	2		
Nº	Cód.	II CICLO	Área de estudios	Tipo	Créd.	H. Teoría Presencial	H. Teoría Virtual	H. Práctica Presencial	H. Práctica Virtual	Requisitos	Modalidad
7	AC4021	ESTILO DE VIDA, SALUD Y MEDIO AMBIENTE	EG	O	4	4	0	0	0		Presencial
8	AC4022	INGLÉS II	EG	O	2	0	1	0	2	AC4012	A Distancia
9	ND4021	MECANISMOS DE AGRESIÓN Y DEFENSA I	EP	O	4	3	0	2	0	EN7011	Presencial
10	ND4022	METABOLISMO ALIMENTARIO Y BIQUÍMICA NUTRICIONAL	EP	O	5	4	0	2	0	EN7011	Presencial
11	ND4023	DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y CONTROL ENDOCRINO	EP	O	5	4	0	2	0	TF5012	Presencial
12	ND4024	PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN II	ES	O	4	3	0	2	0	ND4012	Presencial
SUB TOTAL					24	18	1	8	2		
Nº	Cód.	III CICLO	Área de estudios	Tipo	Créd.	H. Teoría Presencial	H. Teoría Virtual	H. Práctica Presencial	H. Práctica Virtual	Requisitos	Modalidad
13	ND4031	INTERACCIÓN DROGA-NUTRIENTE	EP	O	3	2	0	2	0	ND4022	Presencial
14	ND4032	MECANISMOS DE AGRESIÓN Y DEFENSA II	EP	O	4	3	0	2	0	ND4021	Presencial
15	ND4033	FUNCIÓN Y DISFUNCIÓN DE LOS PROCESOS NUTRICIONALES	EP	O	5	4	0	2	0	ND4023	Presencial
16	ND4034	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	ES	O	4	3	0	2	0	ND4021	Presencial
17	ND4035	PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN III	ES	O	4	3	0	2	0	ND4024	Presencial
SUB TOTAL					20	15	0	10	0		
Nº	Cód.	IV CICLO	Área de estudios	Tipo	Créd.	H. Teoría Presencial	H. Teoría Virtual	H. Práctica Presencial	H. Práctica Virtual	Requisitos	Modalidad
18	AC4041	SALUD PÚBLICA Y SISTEMAS DE SALUD	EG	O	5	0	4	0	2	AC4021	A Distancia
19	ND4041	TÉCNICAS DIETÉTICAS Y GASTRONÓMICAS	EP	O	3	2	0	2	0	ND4035	Presencial
20	ND4042	CONTROL SANITARIO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS	ES	O	3	2	0	2	0	ND4034	Presencial
21	ND4043	NUTRICIÓN COMUNITARIA Y SOCIAL	ES	O	3	2	0	2	0		Presencial
22	ND4044	NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA MATERNO-INFANTIL	ES	O	6	4	0	4	0	ND4035	Presencial
SUB TOTAL					20	10	4	10	2		
Nº	Cód.	V CICLO	Área de estudios	Tipo	Créd.	H. Teoría Presencial	H. Teoría Virtual	H. Práctica Presencial	H. Práctica Virtual	Requisitos	Modalidad
23	AC4051	PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD	EG	O	5	0	4	0	2	AC4041	A Distancia
24	ND4051	NUTRICIÓN SOSTENIBLE	ES	O	3	2	0	2	0	ND4043	Presencial
25	ND4052	PRÁCTICAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	ES	O	3	2	0	2	0	ND4042	Presencial
26	ND4053	NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO	ES	O	5	3	0	4	0	ND4035	Presencial
27	ND4054	NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO Y DEL ADOLESCENTE	ES	O	4	2	0	4	0	ND4035	Presencial
SUB TOTAL					20	9	4	12	2		
Nº	Cód.	VI CICLO	Área de estudios	Tipo	Créd.	H. Teoría Presencial	H. Teoría Virtual	H. Práctica Presencial	H. Práctica Virtual	Requisitos	Modalidad
28	AC4061	CIENCIA Y DESCUBRIMIENTO	EG	O	6	0	4	0	4		A Distancia
29	AC4063	TENDENCIAS GLOBALES EN SALUD	EG	O	3	0	2	0	2		A Distancia
30	ND4062	TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA	ES	O	3	2	0	2	0	ND4053 ND4054	Presencial
31	ND4063	NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO MAYOR	ES	O	5	3	0	4	0	ND4035	Presencial
32		ELECTIVO I	EP	E	3	0	3	0	0		A Distancia
SUB TOTAL					20	5	9	6	6		

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	50/87

Nº	Cód.	VII CICLO	Área de estudios	Tipo	Créd.	H. Teoría Presencial	H. Teoría Virtual	H. Práctica Presencial	H. Práctica Virtual	Requisitos	Modalidad
33	ND4071	MERCADOTECNIA EN NUTRICIÓN	ES	O	4	3	0	2	0		Presencial
34	AC4084	PROYECTOS DE INTERVENCIÓN EN SALUD	EG	O	3	2	0	2	0		Presencial
35	ND4073	NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE	ES	O	5	4	0	2	0	ND4053 ND4054	Presencial
36	ND4074	SOPORTE ENTERAL Y PARENTERAL	ES	O	5	4	0	2	0	ND4053 ND4054	Presencial
37		ELECTIVO II	EP	E	3	0	3	0	0		A Distancia

SUB TOTAL

20 13 3 8 0

Nº	Cód.	VIII CICLO	Área de estudios	Tipo	Créd.	H. Teoría Presencial	H. Teoría Virtual	H. Práctica Presencial	H. Práctica Virtual	Requisitos	Modalidad
38	ND4081	EMPRENDIMIENTO EN NUTRICIÓN	ES	O	4	3	0	2	0		Presencial
39	ND4082	NUTRIGENÓMICA	ES	O	3	0	2	0	2		A Distancia
40	ND4083	TÓPICOS AVANZADOS EN NUTRICIÓN	ES	O	5	3	0	4	0	ND4074	Presencial
41	ND4084	PRÁCTICAS INTEGRADAS EN DIETOTERAPIA	ES	O	5	3	0	4	0	ND4074	Presencial
42		ELECTIVO III	EP	E	3	0	3	0	0		A Distancia

SUB TOTAL

20 9 5 10 2

Nº	Cód.	IX CICLO	Área de estudios	Tipo	Créd.	H. Teoría Presencial	H. Teoría Virtual	H. Práctica Presencial	H. Práctica Virtual	Requisitos	Modalidad
43	ND4091	SEMINARIO DE INTEGRACIÓN I	ES	O	1	0	0	2	0	TODOS LOS CURSOS DEL I a VIII	Presencial
46	ND4092	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I	ES	O	12	2	0	20	0	TODOS LOS CURSOS DEL I a VIII	Presencial
45	ND4093	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN	EP	O	3	2	0	2	0	AC4091	Presencial

SUB TOTAL

16 4 0 24 0

Nº	Cód.	X CICLO	Área de estudios	Tipo	Créd.	H. Teoría Presencial	H. Teoría Virtual	H. Práctica Presencial	H. Práctica Virtual	Requisitos	Modalidad
46	ND4101	SEMINARIO DE INTEGRACIÓN II	ES	O	1	0	0	2	0	ND4091	Presencial
47	ND4102	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II	ES	O	12	2	0	20	0	TODOS LOS CURSOS DEL I a VIII	Presencial
48	ND4103	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	EP	O	3	2	0	2	0	ND4093	Presencial

SUB TOTAL

16 4 0 24 0

TOTAL CRÉDITOS			%
Créditos presenciales			161 80,50%
Créditos virtuales			39 19,50%
Total de créditos			200 100%

Nota. Elaboración propia

Los cursos electivos son:

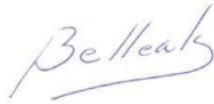
Tabla 9: Cursos Electivos

Nº	Cód.	NOMBRE	Área de estudios	Tipo	Créd.	H. Teoría Presencial	H. Teoría Virtual	H. Práctica Presencial	H. Práctica Virtual	Requisitos	Modalidad
1	PS4E01	MANEJO DEL ESTRÉS PARA EL BIENESTAR	EP	E	3	0	3	0	0		A Distancia
2	PS4E02	FUNDAMENTOS DEL BIENESTAR	EP	E	3	0	3	0	0		A Distancia
3	TF5E01	IMPACTO DE LA ACTIVIDAD FÍSICA EN LA SALUD Y EL BIENESTAR	EP	E	3	0	3	0	0		A Distancia
4	MH3E01	DETERMINANTES SOCIALES DE SALUD Y CONDUCTAS DE SALUD	EP	E	3	0	3	0	0		A Distancia
5	LC5E01	SALUD AMBIENTAL Y URBANA	EP	E	3	0	3	0	0		A Distancia
6	OD5E01	MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN PARA PROFESIONALES DE SALUD	EP	E	3	0	3	0	0		A Distancia
7	ND4E01	LA DIETA OCCIDENTAL	EP	E	3	0	3	0	0		A Distancia
8	MH3E02	ANTROPOLOGÍA MÉDICA: CULTURA Y SALUD	EP	E	3	0	3	0	0		A Distancia

Nota. Elaboración propia Leyenda:

O: OBLIGATORIO

E: ELECTIVO

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	51/87

EG: ESTUDIOS GENERALES

ES: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD

EP: ESTUDIOS ESPECÍFICOS

Modalidad de asignatura:

- Modalidad presencial: Asignaturas desarrolladas en ambientes físicos.
- Modalidad semipresencial: Asignaturas desarrolladas en ambientes físicos y entornos virtuales haciendo uso de recursos tecnológicos.
- Modalidad a distancia: Asignaturas desarrolladas de forma virtual síncrona o de forma virtual asíncrona.
- Para la sesión virtual síncrona: Se desarrollarán a través de la plataforma de videoconferencia Zoom y son declaradas en la tabla de asignatura como tipo de sesión “Remoto Zoom”. Para la sesión virtual asíncrona: Se desarrollarán a través del LMS Canvas y son declaradas en la tabla de asignatura como tipo de sesión “A distancia”.

Tabla 10: Asignaturas según áreas de formación, créditos y horas teórico-prácticas

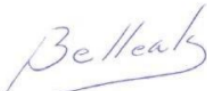
ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL	ASIGNATURAS		CRÉDITOS PRESENCIALES		CRÉDITOS VIRTUALES		HORAS			
	n	%	n	%	n	%	TP	TV	PP	PV
Estudios Generales	9	18,8%	11	6,8%	24	61,5%	10	17	2	14
Estudios Específicos	15	31,3%	45	28,0%	12	30,8%	33	12	24	0
Estudios de Especialidad	24	50,0%	105	65,2%	3	7,7%	58	2	94	2
Total de Asignaturas	48	100%	161	100%	39	100%	101	31	120	16

Nota. Elaboración propia

Los estudiantes deben acumular tres (3) créditos en otras actividades extracurriculares como parte de su proceso formativo en la Universidad. Cada crédito extracurricular corresponde a treinta y dos (32) horas lectivas prácticas de representación y/o participación efectiva por el estudiante.

I.13. Proyectos de Responsabilidad Social Universitaria (RSU)

Los proyectos de Responsabilidad Social Universitaria de la UPNW son experiencias de aprendizaje que permiten a los estudiantes aplicar conocimientos interdisciplinarios para evidenciar las competencias adquiridas, enfocándose en la responsabilidad social y otras áreas de contenido. Estos proyectos están alineados con las líneas de investigación de cada programa, y a través de una estructura metodológica específica, buscan demostrar las

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	52/87

competencias logradas y ofrecer soluciones innovadoras a problemas del contexto, contribuyendo a una sociedad más equitativa y solidaria.

Existen dos tipos de Proyectos de Responsabilidad Social Universitaria (RSU): formativos y resolutivos. Los proyectos formativos tienen como objetivo desarrollar y evaluar competencias mediante la resolución de problemas de contextos personales, sociales o profesionales, siguiendo actividades de planeación, ejecución y comunicación. Por su parte, los proyectos resolutivos se enfocan en la creación de productos o soluciones tangibles a problemas del contexto, integrando los resultados de aprendizaje de diversas asignaturas.

Esta estrategia metodológica fomenta la investigación y una visión interdisciplinaria, preparando a los estudiantes para el mundo laboral mediante el desarrollo de competencias generales y específicas.

El Proyecto de Responsabilidad Social Universitaria (RSU) básico es gestionado por la asignatura de Estilo de vida, salud y medio ambiente y perteneciente al II ciclo y tendrá un producto final.

El Proyecto de Responsabilidad Social Universitaria (RSU) estratégico es gestionado por la asignatura de Nutrición sostenible perteneciente al V ciclo del plan de estudios y tendrá un producto final.

Los Proyectos de Responsabilidad Social Universitaria (RSU) estarán vinculados a los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Se propone que los Proyectos de Responsabilidad Social Universitaria (RSU) se apliquen a una sola comunidad por cada periodo

I.14. Líneas de investigación que guían los trabajos de investigación

Las líneas de investigación del programa guían los trabajos de investigación y deben estar alineadas con las competencias desarrolladas en el programa. Estas se detallan en el documento "Líneas de Investigación Institucionales" (UPNW-EES-LIN-008).

I.15. Actividades extracurriculares

Los estudiantes pueden acumular 3 créditos extracurriculares como parte de su proceso formativo en la Universidad.

Se pueden obtener créditos en actividades extracurriculares a través de la participación o representación en alguno de los siguientes campos:

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	53/87

- Talleres de cocina saludable y alta cocina.
- Participación en campañas de salud pública.
- Seminarios y congresos internacionales de nutrición.

I.16. Metodologías de enseñanza-aprendizaje

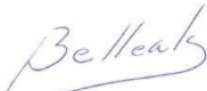
La Universidad Privada Norbert Wiener (UPNW) basa su metodología de enseñanza en un enfoque humanista, centrado en el estudiante. Este enfoque prioriza la formación integral del estudiante, considerando sus emociones, personalidad y su interacción con la comunidad. Se busca promover un aprendizaje experiencial mediante actividades didácticas que lo involucren activamente.

La planificación didáctica incluye el uso de estrategias activas y participativas que permiten al estudiante tomar decisiones, movilizar sus recursos y asumir la responsabilidad de su propio aprendizaje. El docente, por su parte, despliega habilidades comunicativas, didácticas y digitales, mientras que el estudiante se compromete activamente en su proceso de aprendizaje, investigando y cuestionando los contenidos.

El modelo educativo de la UPNW propone una serie de estrategias de enseñanza centradas en los propósitos educativos, dejando espacio para la incorporación de prácticas innovadoras que puedan surgir a partir de la experiencia docente.

Tabla 11: Estrategias de enseñanza

Metodología	Descripción	Aplicación
Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)	Centrado en el estudiante, aplica conocimientos y habilidades de investigación para resolver problemas en contextos reales.	Trabajo colaborativo, resolución de problemas reales, uso de tecnologías, fortalece la toma de decisiones y habilidades de investigación.
Método de Casos	Presenta situaciones dilemáticas que los estudiantes deben resolver mediante discusión y toma de decisiones.	Promueve el pensamiento crítico, trabajo en grupo, ética profesional y responsabilidad individual; el docente modera el proceso.
Micro Aprendizaje	Contenidos breves y	Ideal para acceso rápido en

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	54/87

	estructurados que cubren un solo tema o concepto a través de videos, audios o animaciones.	formatos multimedia, facilita la autoorganización y el aprendizaje progresivo y personalizado.
Tecnología para el Aprendizaje	Uso de tecnologías como REA, IA, RA y RV para enriquecer el proceso de aprendizaje y ofrecer experiencias interactivas y accesibles.	Recursos abiertos, inteligencia artificial para retroalimentación, realidad aumentada y virtual para crear entornos interactivos, y educación virtual con LMS.

Asimismo, contemplar los tiempos de acuerdo con la modalidad del programa.

Tabla 12: Tiempos síncronos y asíncronos

INTERMEDIACIÓN	Presencial Interacción cara a cara	No presencial Interacción mediada por tecnología a través de una plataforma de aprendizaje	Semipresencial Interacción que combina la mediación de las tecnologías y espacios cara a cara con el docente
TIEMPO	Síncrona	Asíncrona	Síncrona y asíncrona

Nota. Elaboración propia

I.17. Sistema de evaluación

El sistema de evaluación del programa de Farmacia y Bioquímica busca garantizar el desarrollo integral de las competencias de los estudiantes, considerando aspectos teóricos, prácticos y actitudinales. Se basa en los siguientes enfoques:

- Evaluaciones formativas y sumativas.
- Uso de rúbricas y portafolios.
- Proyectos prácticos alineados con estándares internacionales.

I.18. Evaluación de los aprendizajes

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	55/87

La evaluación del aprendizaje es el proceso de recojo y análisis de las evidencias de aprendizaje del estudiante con la finalidad de emitir juicios de valor con respecto a los logros alcanzados y los aspectos de mejora y a partir de estos resultados tomar decisiones encaminadas a mejorar el proceso de enseñanza y aprendizaje.

Un aspecto clave del proceso de enseñanza y aprendizaje es la evaluación para y del aprendizaje. Esta denominación corresponde a la doble función que tiene este proceso. Por un lado, desde lo pedagógico la evaluación para el aprendizaje debe ser formativa y desde el lado social la evaluación del aprendizaje se lleva a cabo para certificar el aprendizaje.

Para valorar los aprendizajes de los estudiantes en el Modelo Educativo Wiener se tomarán como referencia los siguientes enfoques:

- **Evaluación formativa y compartida:** Se da a través del recojo de diversas evidencias intencionalmente solicitadas, que dan cuenta del desempeño del estudiante. Tiene por finalidad principal la mejora continua del proceso de enseñanza y orienta el progreso del aprendizaje a través de la retroalimentación efectiva y oportuna, señalando fortalezas y aspectos por mejorar en base a criterios predeterminados. La evaluación es “un proceso de diálogo y una toma de decisiones mutuas y/o colectivas con el estudiantado, y no tanto un proceso individual e impuesto” (López Pastor, 2008; López Pastor, 2009).

- **Evaluación del desempeño:** Se evalúa la actuación del estudiante al resolver una situación o problema. Monereo (2013) señala que se debe promover la solución de problemas prototípicos que por su frecuencia resultan habituales en el trabajo de un determinado profesional. Por ejemplo, la atención a un paciente, el diseño de un plano, la defensa de un cliente. Se refiere a dos tipos de demandas profesionales. Existen problemas emergentes que, si bien resultan poco frecuentes en el momento actual, existen suficientes pruebas (estudios de prospectiva, sociológicos, de mercado, etc.) de que indican que su incidencia se incrementará en un futuro próximo. También se debe incluir aquellas situaciones, fenómenos o sucesos que, si bien la sociedad no considera aún conflictivas o problemáticas, inciden negativamente en el desarrollo de las personas, y es obligación de la UPNW hacer visible su nociva influencia.

La evaluación del desempeño puede darse en escenarios simulados o reales a través de actividades auténticas que promueven desarrollen sus competencias, movilizand recursos cognitivos y afectivos e integrando diversos tipos de saberes.

I.19. Perfil docente

El perfil docente de la UPNW se encuentra estipulado en el documento de “Reglamento

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	56/87

del Docente”, publicado en el portal de Transparencia de la Universidad Privada Norbert Wiener.

I.20. Certificación de Grados y Títulos

El otorgamiento de los grados y títulos será según lo establecido en el “Procedimiento para el otorgamiento del grado académico / título profesional” (Anexo 2) y la Ley Universitaria.

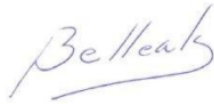
Tabla 13: Certificación de Grados y Títulos

LOS EGRESADOS DE LA CARRERA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA OBTENDRÁN:	
Grado Académico de Bachiller en Nutrición y Dietética	Título Profesional de Licenciado (a) en Nutrición y Dietética.

Nota. Elaboración propia

I.21. Prácticas preprofesionales

Se desarrollarán en los ciclos IX y X de la formación profesional, de acuerdo con el Plan de Estudios. Actualmente se está aplicando el Reglamento de Prácticas Pre Profesionales de La Facultad de Ciencias de la Salud, el mismo que contempla en el Capítulo V Artículo 25, numeral 3 “Al finalizar el ciclo de PPP se evaluará al estudiante con un examen final, la nota será promediada con la nota promedio entregada por el tutor (peso: 70%). El peso del examen final será el 30%” (UPNW, 2020d, p. 11).

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	57/87

II. ANEXOS

II.1. Sumillas

CICLO I

DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórica. Tiene como propósito lograr el pensamiento crítico mediante el análisis del desarrollo personal, humano y social, en un marco multidimensional, desde una perspectiva de análisis de realidad peruana y latinoamericana. Atendiendo a las competencias generales: Trabajo Colaborativo, Autogestión, Pensamiento Crítico. Comprende: estudios sobre el origen y evolución humana, estudios sobre la cultura como creación humana, cambios Sociales: estructura, Innovación y difusión y estudios sobre el gobierno, relaciones exteriores y la educación, así como el reconocimiento y respeto de los derechos de las personas con discapacidad en el marco de la Ley N°29973 para Personas con Discapacidad en Perú, a través del uso de metodologías activas en las que se priorizará las estrategias de la educación virtual como el aula invertida, la gamificación y además del método de casos. El docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en las áreas de Ciencias Sociales y carreras afines, contar con grado de maestro o doctor. Además, su perfil debe denotar rasgos de dominio teórico, posee capacidad de análisis y síntesis, manejo de grupos, uso de herramientas digitales para la enseñanza, creatividad y compromiso con el desarrollo humano y social.

INGLÉS I

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico - práctica. Tiene como propósito que los estudiantes adquieran las habilidades del idioma inglés, a través de la exposición a modelos de conversaciones auténticas, vocabulario básico de alta frecuencia y estructuras gramaticales inmersas en situaciones reales. Cada unidad incluye atractivas actividades de lectura y comprensión oral, enseñanza de la lengua, actividades de vocabulario, interacción con otros estudiantes, actividades prácticas, tareas de redacción y cuestionarios, que permiten desarrollar las competencias generales: Generar información, manejo de TICs y ciudadanía digital, Comunicación Efectiva. Los estudiantes hablarán y escribirán con otros estudiantes sobre temas que incluyen: personal information,

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	58/87

daily routines, free time activities, likes, dislikes and descriptions. Es un curso con metodología blended, los estudiantes deben completar las actividades del curso en la plataforma de aprendizaje, Canvas y tendrán que aprender a utilizar otras tecnologías integradas para poder participar plenamente en el contenido del curso. En las horas sincrónicas los estudiantes se conectarán a la plataforma Zoom para recibir la clase de retroalimentación, aplicando en forma oral los contenidos desarrollados en las actividades asincrónicas. El docente de inglés I domina el idioma, con conocimientos teórico – prácticos, es innovador, posee habilidades comunicativas y experiencia relevante en el curso, aplica las Tics y se caracteriza por ser un profesional comprometido y ético.

ASPECTOS CULTURALES DE LA ALIMENTACIÓN

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórica. Tiene como propósito conocer la evolución de la alimentación, nutrición y dietética en el contexto de salud y enfermedad brindando una visión general que permita interactuar con diversas poblaciones, atendiendo las siguientes competencias generales Generar información, Manejo de TICs y Ciudadanía Digital, Comunicación efectiva y Pensamiento crítico y la competencia específica Comunitaria y Salud Pública. Comprende: Alimentación y Cultura y Antropología nutricional. Evolución de la Alimentación y Cultura en las grandes civilizaciones. Alimentación, Psicología y Cultura, a través del uso de metodologías activas en las que se priorizan las estrategias de la educación virtual utilizando la plataforma Canvas promueve debates, aula invertida y foros. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

PROCESOS BIOLÓGICOS

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico–práctica. Tiene como propósito analizar los procesos biológicos de las unidades estructurales del organismo vivo en sus distintos niveles, las propiedades físicas, la química, bioquímica y reacciones de los procesos biológicos y los mecanismos de control de la información genética. Aporta a la competencia general de pensamiento crítico y la competencia específica: Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Niveles de organización celular, Rutas metabólicas, Membranas plasmáticas y estructuras membranosas, respiración

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	59/87

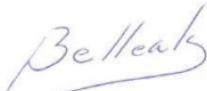
celular aerobia y mitocondrias, cloroplasto y fotosíntesis, comunicación celular, citoesqueleto, ciclo celular, genética de poblaciones y evolución, expresión del material genético, soluciones, ácidos y bases orgánicas, compuestos orgánicos, biomoléculas. A través de metodologías activas-participativas. El docente o la docente requiere grado de maestro o doctor, domina la asignatura con conocimientos teórico – prácticos, es innovador, tiene habilidades de comunicación para generar motivación, posee capacidad de análisis y síntesis, tiene experiencia relevante en el curso.

ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL CUERPO HUMANO

Asignatura que pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico–práctica. Tiene como propósito, que el estudiante adquiera el conocimiento morfológico y fisiológico del cuerpo humano, aplique los conocimientos para resolver los problemas en el campo de la ciencia de la salud. Desarrolla un enfoque integrador de los conceptos básicos de las estructuras y de las funciones de los órganos y sistemas, resaltando la interacción funcional entre ellos. Atiende a la competencia general: Manejo de TICs y Ciudadanía Digital y la competencia específica: Clínica. Comprende los siguientes contenidos: Aparato locomotor, sistema tegumentario, sangre e inmunidad, sistema nervioso, cardiovascular, respiratorio, digestivo, urinario, endocrino y reproductor. Este curso provee, desde una visión integral los fundamentos del desarrollo, estructura y función del organismo humano, correlacionándolo con los problemas de salud prevalentes con un enfoque deontológico y de investigación. A través de metodologías activas. El docente es profesional de la salud con conocimiento en ciencias morfológicas y fisiología.

PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN I

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito conocer las bases y fundamentos de la alimentación y nutrición, así como la utilización metabólica de los nutrientes que permiten el equilibrio nutricional promoviendo salud y evitando enfermedades, atendiendo la siguiente competencia general Trabajo colaborativo y la competencia específica Clínica. Comprende: Nutrientes. Determinación y Cálculo de necesidades nutricionales. Destino metabólico de nutrientes y Fuentes Alimentarias. Vitaminas y Minerales, a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	60/87

trabajo en grupo, así como el reconocimiento y respeto de los derechos de las personas con discapacidad en el marco de la Ley N°29973 para Personas con Discapacidad en Perú. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y afines. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

CICLO II

ESTILO DE VIDA, SALUD Y MEDIO AMBIENTE

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctica. Se realiza un de nivel básico vinculado con ODS 3 salud y bienestar, ODS 4 Educación de Calidad, ODS 13 acción por el clima, ODS 17 alianza para lograr los objetivos. Tiene como propósito que los estudiantes describan las interacciones entre el ser humano, sus estilos de vida, el medio ambiente y otros aspectos del comportamiento humano, que les permita reconocer determinantes que tienen impacto sobre la Salud de las comunidades y de los individuos, atendiendo a las siguientes competencias generales: Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental, Actitud emprendedora. Comprende los principales problemas de salud de la comunidad y sus determinantes teniendo como base los estilos de vida y el entorno, fortaleciendo la capacidad de valorar la convivencia humana en sociedades plurales teniendo en cuenta los aspectos éticos y morales de las acciones y decisiones que se toman, así como el reconocimiento y respeto de los derechos de las personas con discapacidad en el marco de la Ley N°29973 para Personas con Discapacidad en Perú. El docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en las áreas de Ciencias Sociales y carreras afines, contar con grado de maestro o doctor. Además, su perfil debe denotar rasgos de dominio en actividades de responsabilidad social, posee capacidad de análisis y síntesis, manejo de grupos, creatividad y compromiso con el desarrollo humano y social.

INGLÉS II

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico - práctica. Tiene como propósito que los estudiantes adquieran las habilidades del idioma inglés, a través de la exposición a modelos de conversaciones auténticas, vocabulario básico de alta frecuencia y estructuras gramaticales inmersas en situaciones reales. Cada unidad incluye atractivas actividades de lectura y comprensión oral, enseñanza de la lengua,

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	61/87

actividades de vocabulario, interacción con otros estudiantes, actividades prácticas, tareas de redacción y cuestionarios, que permiten desarrollar las competencias generales: Comunicación efectiva, generar información, manejo de TICs y ciudadanía digital, Comunicación Efectiva. Los estudiantes hablarán y escribirán con otros estudiantes sobre temas que incluyen: giving instructions, daily habits, expressing abilities, health problems, descriptions and past events. Es un curso con metodología blended, los estudiantes deben completar las actividades del curso en la plataforma de aprendizaje, Canvas y tendrán que aprender a utilizar otras tecnologías integradas para poder participar plenamente en el contenido del curso. En las horas sincrónicas los estudiantes se conectarán a la plataforma Zoom para recibir la clase de retroalimentación, aplicando en forma oral los contenidos desarrollados en las actividades asincrónicas. El docente de inglés II domina el idioma, con conocimientos teórico – prácticos, es innovador, posee habilidades comunicativas y experiencia relevante en el curso, aplica las Tics y se caracteriza por ser un profesional comprometido y ético.

MECANISMOS DE AGRESIÓN Y DEFENSA I

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctico. Tiene como propósito identificar los factores en el crecimiento de microorganismos patógenos así su comportamiento benéfico para mejorar los procesos de producción atendiendo la siguiente competencia general Generar información y la competencia específica Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Microbiología bacteriana. Genética y metabolismo bacteriano. Virus, Hongos y Protozoarios, a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos, ejecutando determinados procedimientos y técnicas con apoyo de herramientas e instrumental de laboratorio con la debida interpretación basada en evidencia expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo y la investigación. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

METABOLISMO ALIMENTARIO Y BIOQUÍMICA NUTRICIONAL

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito conocer los fundamentos, químicos y biológicos de aplicación

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	62/87

en nutrición humana y dietética, atendiendo las siguientes competencias generales Generar información y la competencia específica Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable, investigación en nutrición. Comprende: Bioelementos y Agua. Hidratos de carbono. Proteínas y aminoácidos. Enzimas. Lípidos. Vitaminas y Minerales. a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo y la investigación. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Ciencias de la Salud y Biológicas. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

DIGESTIÓN, ABSORCIÓN Y CONTROL ENDOCRINO

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito conocer los procesos de digestión y absorción, así como las hormonas gastrointestinales en el control de la ingesta de alimentos, en el contexto fisiológico relacionado con la alimentación y nutrición, atendiendo la siguiente competencia general Generar información y la competencia específica Clínica. Comprende: Homeostasis y Medio Interno. Aparato Digestivo, Secreciones digestivas y regulación de la secreción y Absorción. Glándulas endocrinas y hormonas. Balance energético y temperatura corporal. a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo y la investigación. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Ciencias de la Salud y Biológicas. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN II

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito describir los conceptos de Alimentación Saludable, ración y ajustes dietéticos en las diferentes etapas de vida, atendiendo la siguiente

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	63/87

competencia general Trabajo colaborativo y la competencia específica Clínica. Comprende: Alimentos como fuente de energía y nutrientes. Alimentación y Nutrición en la pre concepción, embarazo y lactación. Alimentación y Nutrición infantil (pre escolar, escolar y adolescente). Alimentación y Nutrición en Adulto y Adulto Mayor a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo, así como el reconocimiento y respeto de los derechos de las personas con discapacidad en el marco de la Ley N°29973 para Personas con Discapacidad en Perú. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Docencia Universitaria. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

CICLO III

INTERACCIÓN DROGA-NUTRIENTE

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito interpretar la interacción droga-nutriente a partir de la farmacocinética y farmacodinamia de los fármacos más utilizados en el ámbito clínico en diversas patologías, atendiendo la siguiente competencia general Pensamiento crítico y la competencia específica Clínica. Comprende: Influencia de alimentos y suplementos en la disponibilidad y efectos de los fármacos. Interacciones en el tratamiento fármaco-nutriente en la patología aplicada al sistema respiratorio-cardiovascular y medio interno. Interacciones en el tratamiento fármaco-nutriente en la patología aplicada al sistema endocrino-digestiva. Interacciones en el tratamiento fármaco-nutriente en la patología aplicada al sistema nervioso mediante la metodología activa en sesiones de discusión. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Ciencias de la Salud. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

MECANISMOS DE AGRESIÓN Y DEFENSA II

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito identificar la respuesta inmunológica del organismo humano frente a diversas patologías, atendiendo la siguiente competencia general Generar

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	64/87

información y la competencia específica Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Introducción a la Inmunología. Inmunidad innata. Inmunidad adquirida. El sistema inmune intestinal, a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos, ejecutando determinados procedimientos y técnicas con apoyo de herramientas e instrumental de laboratorio con la debida interpretación basada en evidencia expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo y la investigación. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Ciencias de la Salud y Biológicas. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

FUNCIÓN Y DISFUNCIÓN DE LOS PROCESOS NUTRICIONALES

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito describir la función de los procesos nutricionales y sus alteraciones, atendiendo la siguiente competencia general comunicación efectiva y la competencia específica Clínica. Comprende: Ingesta y utilización de alimentos en el sistema digestivo. Tejido adiposo en la regulación de energía. Utilización de sustratos energéticos durante el ayuno y estrés. Eliminación de desechos metabólicos. a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Ciencias de la Salud y Biológicas. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito analizar las perspectivas futuras sobre nuevos alimentos y su importancia dentro de una alimentación saludable a partir del conocimiento del proceso de producción y procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos, atendiendo la siguiente competencia general Actitud emprendedora y

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	65/87

Autogestión, y la competencia específica Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable, Investigación en nutrición. Comprende: Principios básicos, Operaciones post procesado, Tecnología de productos de origen animal y Tecnología de productos de origen vegetal, a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos, ejecutando determinados procedimientos y técnicas con apoyo de herramientas e instrumental de laboratorio con la debida interpretación basada en evidencia expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo y la investigación. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Ciencias de la Salud y Alimentos. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

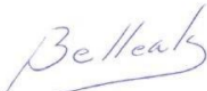
PRÁCTICAS EN NUTRICIÓN III

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito determinar el estado nutricional realizando el diagnóstico nutricional que permitan el diseño de programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas, atendiendo la siguiente competencia general Trabajo colaborativo y la competencia específica Clínica, así como el reconocimiento y respeto de los derechos de las personas con discapacidad en el marco de la Ley N°29973 para Personas con Discapacidad en Perú. Comprende: Antropometría y Composición Corporal. Valoración bioquímica, física y funcional. Determinación de la ingesta de alimentos y nutrientes. Registro en la Historia Clínico-Nutricional a través de una metodología activa- participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

CICLO IV

SALUD PÚBLICA Y SISTEMAS DE SALUD

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico -

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	66/87

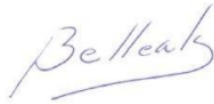
práctica. Tiene como propósito desarrollar aspectos teóricos, metodológicos aplicables a la Gestión Pública y Privada de los Servicios de la salud. Desarrolla las siguientes competencias generales: Comunicación efectiva, Generar Información, Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental. Comprende: El Sistema de Administración y Gestión, las Políticas y Normas vigentes del Sistema de Salud del País y Sistemas de Salud de otros Países. Con una metodología de trabajo en equipo y de manera interprofesional deberán poder hacer planteamientos de intervención debidamente sustentados para abordar diferentes escenarios y casos propuestos por el docente. El docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en salud; con capacidad creativa, reflexiva, crítica y evaluadora para el trabajo con los estudiantes.

TÉCNICAS DIETÉTICAS Y GASTRONÓMICAS

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctico. Tiene como propósito aplicar las técnicas culinarias para optimizar las características organolépticas de los alimentos y elaborar platos básicos de la gastronomía conservando el contexto saludable, atendiendo la siguiente competencia general Autogestión y la competencia específica Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Limpieza y cortes en los distintos grupos de alimentos. Técnicas de cocción. Bases tecnológicas en procesos de cocina. Técnicas culinarias para dietoterapia. Gastronomía: Evolución y tendencias, a través de una metodología activa-participativa aplicando procedimientos y técnicas corroborando los conocimientos adquiridos en las sesiones teóricas. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Gastronómicas. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

CONTROL SANITARIO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctico. Tiene como propósito identificar las prácticas adecuadas de higiene, seguridad alimentaria y sistemas de control de riesgos además del conocimiento de la legislación alimentaria y su documentación para registrar su cumplimiento, atendiendo la siguiente competencia general Actitud emprendedora y la competencia específica

ELABORADO POR 	REVISADO POR 	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	67/87

Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable, Investigación en Nutrición. Comprende: Agentes biológicos y físicos y mecanismos de contaminación de alimentos, Agentes químicos y mecanismos de contaminación de alimentos, toxicología alimentaria, Calidad de alimentos de origen animal y Calidad de alimentos de origen vegetal, HACCP y legislación. a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos, ejecutando determinados procedimientos y técnicas con apoyo de herramientas e instrumental de laboratorio con la debida interpretación basada en evidencia expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo y la investigación. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Alimentos. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

NUTRICIÓN COMUNITARIA Y SOCIAL

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica Tiene como propósito identificar las políticas de salud y nutrición de diferentes instituciones tanto a nivel nacional como internacional que permitan análisis epidemiológico para la toma de decisiones, atendiendo la siguiente competencia general Compromiso ético y Preocupación por el impacto Social y Medio Ambiente y la competencia específica Comunitaria y Salud Pública. Comprende: Epidemiología y prevención de problemas de salud relacionados con la nutrición. Políticas alimentarias y nutricionales. Planificación de programas efectivos en nutrición comunitaria. Inseguridad alimentaria, hambre y subvenciones a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, resolución de ejercicios expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA MATERNO-INFANTIL

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica Tiene como propósito aplicar el proceso de atención nutricional materno-infantil, atendiendo la siguiente competencia general Compromiso ético y Preocupación por el

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	68/87

imp. Social y Medio Ambiente y Pensamiento Crítico y la competencia específica Clínica. Comprende: Crecimiento y Desarrollo. Nutrición Especializada. Nutrición y Dietoterapia en la gestación. Nutrición y Dietoterapia en la lactación, Nutrición y Dietoterapia en el recién nacido, a través de una metodología activa- participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios creando escenarios con el apoyo de la simulación clínica, exponiendo los resultados en talleres y seminarios promoviendo el trabajo en grupo, así como el reconocimiento y respeto de los derechos de las personas con discapacidad en el marco de la Ley N°29973 para Personas con Discapacidad en Perú. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición Clínica. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

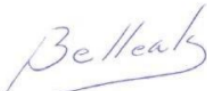
CICLO V

PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito que los estudiantes de salud aprendan como promocionar y prevenir la salud, basándose en técnicas de comunicación, liderazgo y realidad social. Desarrolla las siguientes competencias generales: Generar información, Trabajo colaborativo, Actitud emprendedora, Comunicación efectiva y Autogestión. Comprende: El arte de la comunicación, Comunicación y educación en salud, Plan educativo de salud y Promoción de la salud con liderazgo e implementación de un proyecto de prevención que incluya a las personas con discapacidad en el contexto de la realidad peruana. El docente que asume el curso requiere grado de maestro con dominio de los conocimientos teórico-prácticos de la asignatura, es innovador, tiene habilidades comunicativas para generar motivación, posee capacidad de análisis y síntesis, tiene experiencia en el curso, aplica tecnologías de la información, posee ética, actitud entusiasta y empatía con los estudiantes.

NUTRICIÓN SOSTENIBLE

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctico, se realiza un Proyecto de Responsabilidad Social Universitaria (RSU) de nivel intermedio vinculado con ODS 4. Educación de Calidad, ODS 9. Industria, Innovación e Infraestructura, ODS 13. Acción por el Clima, ODS 17. Alianzas para lograr los objetivos. Tiene

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	69/87

como propósito analizar la relación del impacto medio ambiental generado por la alimentación, atendiendo la siguiente competencia general Compromiso ético y Preocupación por el impacto Social y Medio Ambiente y Autogestión y la competencia específica Comunitaria y Salud Pública. Comprende: Desarrollo de sistemas alimentarios a través del liderazgo educativo. Compromiso global para minimizar el impacto ambiental: Cambios a través de la alimentación y la agricultura a nivel global. Innovación alimentaria: Soluciones de emprendimiento con impacto socio – ambiental. Políticas públicas para garantizar el consumo responsable de los recursos alimentarios. a través del uso de metodologías activas en las que se priorizan las estrategias de la educación virtual utilizando la plataforma Canvas promueve debates, aula invertida y foros. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

PRÁCTICAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito identificar los diferentes tipos de servicios y líneas de alimentación existentes; así como, estructura los niveles gerenciales y administrativos de una empresa con la finalidad de diseñar y administrar eficientemente una empresa de servicios de alimentación, que implementa correctamente el marco regulatorio a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos cuidando el medio ambiente, atendiendo las siguientes competencias generales Actitud emprendedora y Autogestión y la competencia específica Emprendimiento e Innovación de Nutrición Saludable. Comprende: Administración de procesos en Servicios de Alimentación y Nutrición Auditoria en Servicios de Alimentación y Nutrición. Peritaje en Servicios de Alimentación y Nutrición a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, resolución de ejercicios expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Gestión y Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	70/87

NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Es un curso MIDSTONE. Tiene como propósito de aplicar el proceso de atención nutricional en el adulto sano y enfermo, atendiendo las siguientes competencias generales Generar Información, Manejo de TICs y Ciudadanía Digital, Compromiso ético y Preocupación por el impacto Social y Medio Ambiente, Trabajo colaborativo, Comunicación Efectiva, y Pensamiento Crítico y la competencia específica Clínica, Comunitaria y Salud Pública, Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable, Investigación en Nutrición. Comprende: Nutrición y Dietoterapia en sobrepeso y obesidad, diabetes mellitus 2, enfermedades cerebrovasculares y cardiovasculares. Dietoterapia en las enfermedades oncológicas y renales. Nutrición y dietoterapia en enfermedades gastrointestinales. Sistemas alimentarios y Medicina Integrativa, a través de una metodología activa- participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios creando escenarios con el apoyo de la simulación clínica, exponiendo los resultados en talleres y seminarios promoviendo el trabajo en grupo, así como el reconocimiento y respeto de los derechos de las personas con discapacidad en el marco de la Ley N°29973 para Personas con Discapacidad en Perú. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición Clínica. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO Y DEL ADOLESCENTE

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito Tiene como propósito de aplicar el proceso de atención nutricional en el niño y adolescente sano y enfermo, atendiendo la siguiente competencia general Pensamiento Crítico y la competencia específica Clínica. Comprende: Nutrición y Dietoterapia del pre escolar. Nutrición y Dietoterapia del escolar. Nutrición y Dietoterapia del adolescente a través de una metodología activa-participativa que permita

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	71/87

aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios creando escenarios con el apoyo de la simulación clínica, exponiendo los resultados en talleres y seminarios promoviendo el trabajo en grupo. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición Clínica. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

CICLO VI

CIENCIA Y DESCUBRIMIENTO

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórica - práctica. Tiene como propósito desarrollar y comunicar, tanto por escrito como oralmente una propuesta de investigación científicamente rigurosa para responder a una pregunta de investigación relacionada con la salud. Desarrolla las siguientes competencias generales: Generar Información, Manejo de TICs y Ciudadanía Digital, Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental, Comunicación Efectiva, Autogestión y Pensamiento Crítico. Comprende: La Innovación, La ciencia y sus métodos, el proyecto de investigación, Estadística descriptiva y estadística inferencial. A través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y procesamiento de información con la investigación. El docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en investigación; con capacidad creativa, reflexiva, crítica y evaluadora para el trabajo con los estudiantes.

TENDENCIAS GLOBALES EN SALUD

La asignatura Tendencias Globales en Salud, de naturaleza teórico-práctica y perteneciente al área de Estudios Generales, tiene como objetivo brindar a los estudiantes una comprensión integral de las tendencias y desafíos que enfrentan los sistemas de salud a nivel global donde analizan los determinantes sociales, económicos, ambientales y políticos de la salud y su impacto en enfermedades. Además, se abordan políticas internacionales, estrategias de cooperación global y la equidad en el acceso a la salud. El curso incluye temas críticos como el cambio climático, las pandemias y la globalización, promoviendo el diseño de soluciones innovadoras para los retos contemporáneos en salud pública.

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	72/87

TRANSTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito formular los planes alimentarios individualizados considerando el diagnóstico clínico, incorporando estrategias y/o productos alimentarios que cubran el requerimiento nutricional, así como aplica herramientas conceptuales y prácticas que faciliten su quehacer como nutricionista en el tratamiento de pacientes con trastornos de la conducta alimentaria, atendiendo la siguiente competencia general Trabajo colaborativo la competencia específica Clínica, Investigación en Nutrición. Comprende: Fundamentos psicológicos y psicofisiológicos de la conducta y emociones mentales. Clínica de Trastornos de la conducta alimentaria. Diagnóstico y tratamiento de trastornos de la conducta alimentaria. a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios creando escenarios con el apoyo de la simulación clínica, exponiendo los resultados en talleres y seminarios promoviendo el trabajo en grupo. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO MAYOR

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica Tiene como propósito de aplicar el proceso de atención nutricional en el adulto mayor sano y enfermo, atendiendo las siguientes competencias generales Manejo de TICs y Ciudadanía Digital y Pensamiento Crítico y la competencia específica Clínica. Comprende: Envejecimientos cambios fisiológicos y metabólicos. Apoyo nutricional en el adulto mayor ambulatorio y hospitalario a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios creando escenarios con el apoyo de la simulación clínica, exponiendo los resultados en talleres y seminarios promoviendo el trabajo en grupo, así como el reconocimiento y respeto de los derechos de las personas con discapacidad en el marco de la Ley N°29973 para Personas con Discapacidad en Perú. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición Clínica. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	73/87

actualización en la asignatura a desarrollar.

CICLO VII

MERCADOTECNIA EN NUTRICIÓN

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito de utilizar las herramientas del Marketing y los medios de comunicación en la gestión de los proyectos empresariales enfocados en la alimentación y/o nutrición con eficiencia y responsabilidad, atendiendo la siguiente competencia general Actitud Emprendedora y Autogestión y la competencia específica Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Marketing Personal. Creación de contenidos. Marketing y Medios de Comunicación. Comunicación y Evidencia través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, resolución de ejercicios expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición, Comunicación y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

PROYECTOS DE INTERVENCIÓN EN SALUD

La asignatura Proyectos de Intervención en Salud, de naturaleza teórico-práctica y perteneciente al área de Estudios Generales, tiene como propósito desarrollar en los estudiantes la capacidad de analizar problemas de salud, realizar diagnósticos comunitarios y formular estrategias basadas en evidencia científica. Se enfoca en el uso de herramientas metodológicas como el marco lógico, cronogramas (Gantt, PERT) y análisis de indicadores, fomentando la colaboración intersectorial e interprofesional, así como la participación de la comunidad. Esta asignatura es clave para diseñar e implementar intervenciones efectivas y sostenibles en el ámbito de la salud pública.

NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza

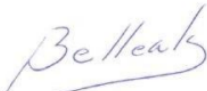
ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	74/87

teórico- práctica Tiene como propósito diseñar estrategias para la promoción y prescripción de la actividad física para la salud y planifica regímenes de alimentación de acuerdo a las características biológicas, psicológicas, socio-culturales y económicas del deportista, atendiendo la siguiente competencia general Compromiso ético y Preocupación por el impacto Social y Medio Ambiente y Trabajo colaborativo y la competencia específica Comunitaria y Salud Pública. Comprende: Actividad física y calidad de vida. Prescripción del ejercicio físico para la salud en diferentes etapas de vida. Papel preventivo y terapéutico de la actividad física en diversas patologías. Planificación de régimen nutricional para mejora del rendimiento en el entrenamiento en las diferentes disciplinas deportivas, a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo, así como el reconocimiento y respeto de los derechos de las personas con discapacidad en el marco de la Ley N°29973 para Personas con Discapacidad en Perú. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición Deportiva y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

SOPORTE ENTERAL Y PARENTERAL

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito aplicar el proceso de atención nutricional en el paciente con Soporte Enteral y Parenteral en los servicios de salud público o privado con ética y responsabilidad, atendiendo la siguiente competencia general Trabajo colaborativo y Pensamiento Crítico y la competencia específica Clínica. Comprende: Fundamentos en Soporte Nutricional. Soporte Nutricional Enteral, Soporte Nutrición Parenteral. Guías Clínicas en Soporte Nutricional, a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios creando escenarios con el apoyo de la simulación clínica, exponiendo los resultados en talleres y seminarios promoviendo el trabajo en grupo. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición Clínica y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	75/87

de actualización en la asignatura a desarrollar.

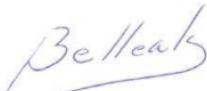
CICLO VIII

EMPRENDIMIENTO EN NUTRICIÓN

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica, se realiza un Proyecto de Responsabilidad Social Universitaria (RSU) de nivel estratégico vinculado con ODS 3. Salud y Bienestar, ODS 4. Educación de Calidad, ODS 17. Alianzas para lograr los objetivos. Tiene como propósito explorar las oportunidades empresariales en nutrición, servicio de alimentos, bienestar y comunicaciones de salud, atendiendo la siguiente competencia general Compromiso ético y Preocupación por el impacto Social y Medio Ambiente y Actitud Emprendedora y la competencia específica Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Cambio de paradigma para el emprendedor. Branding. Redes sociales y Franquicia comercial. Empresario de nutrición. a través de una metodología activa-participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, resolución de ejercicios expuestos en talleres y seminarios, promoviendo el trabajo en grupo. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Gestión y/o Comunicación. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

NUTRIGENÓMICA

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito identificar el impacto del consumo de nutrientes en la expresión genética, así como el análisis de la influencia de los factores genéticos individuales en los requisitos nutricionales y desarrollo de enfermedades crónicas, atendiendo la siguiente competencia general Generar información y Manejo de TICs y Ciudadanía Digital y la competencia específica Clínica. Comprende: Expresión genética, fundamentos y definiciones. Epigenética, Metabólica. Microbioma. Nutrigenómica clínica y experimental. a través del uso de metodologías activas en las que se priorizan las

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	76/87

estrategias de la educación virtual utilizando la plataforma Canvas promueve debates, aula invertida y foros. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición Clínica. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

TÓPICOS AVANZADOS EN NUTRICIÓN

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito explicar el proceso de investigación en ciencias de la nutrición y la salud a través del desarrollo de la investigación de un problema específico formulando su solución basada en evidencia, atendiendo la siguiente competencia general Manejo de TICs y Ciudadanía Digital y Pensamiento Crítico y la competencia específica Clínica. Comprende: Nutrición basada en evidencia. Búsqueda en base de datos. Variables y PICO. Evaluación crítica de un artículo de investigación. Presentación y Sustentación de la investigación. a través del uso de metodologías activas en las que se priorizan las estrategias de la educación virtual utilizando la plataforma Canvas promueve debates, aula invertida y foros. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición Clínica y/o Docencia e Investigación. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

PRÁCTICAS INTEGRADAS EN DIETOTERAPIA

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito examinar y sintetizar investigaciones sobre suplementos dietéticos, nutraceuticos y alimentos funcionales como base para la recomendación de los mismos, atendiendo la siguiente competencia general Manejo de TICs y Ciudadanía Digital y Trabajo Colaborativo y la competencia específica Clínica. Comprende: Revisión crítica de suplementos nutricionales, alimentos funcionales, fitoquímicos en la promoción de la salud. a través de una metodología activa- participativa que permita aplicar los conocimientos adquiridos desarrollados en estudios de casos, ABP, resolución de ejercicios creando escenarios con el apoyo de la simulación clínica, exponiendo los resultados en talleres y seminarios promoviendo el trabajo en grupo, así como el reconocimiento y respeto

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	77/87

de los derechos de las personas con discapacidad en el marco de la Ley N°29973 para Personas con Discapacidad en Perú. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición Clínica y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa

redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

CICLO IX

SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN

La asignatura Seminario de Investigación, perteneciente al área de formación específica y de naturaleza teórico-práctica, tiene como propósito guiar a los estudiantes en el diseño y desarrollo de un proyecto de investigación, alineado con las problemáticas y necesidades específicas de su área de estudio en el marco de las líneas de investigación vigentes.

Esta asignatura permite a los estudiantes consolidar su capacidad para abordar problemas complejos mediante la investigación científica, fomentando habilidades como el pensamiento crítico, el análisis riguroso y la resolución de problemas. Asimismo, prepara a los futuros profesionales para contribuir al avance del conocimiento en su campo.

A lo largo de la asignatura, se desarrollarán contenidos como el planteamiento del problema de investigación, justificación y formulación de hipótesis, diseño metodológico, selección de técnicas de recolección de datos, elaboración de cronogramas y presupuestos, y aspectos éticos en la investigación. El producto final será la presentación de un proyecto completo listo para su ejecución.

SEMINARIO DE INTEGRACIÓN I

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza práctica. Tiene como propósito la integración de los conocimientos en las áreas de nutrición y dietética en el ámbito comunitario, medidos a partir de evaluaciones continuas con el fin de promover la consolidación de la formación académica, atendiendo la siguiente competencia general Manejo de TICs y Ciudadanía Digital y Autogestión y la competencia específica Comunitaria y Salud Pública. Comprende: Tópicos de Antropometría, Bioquímica, Clínica, dietética. a través del uso de metodologías activas en las que se priorizan las estrategias de

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	78/87

la educación virtual utilizando la plataforma Canvas integra conocimientos a través de un banco que preguntas resolviendo de manera continua, preparándose para el examen nacional. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito desarrollar actividades, del proceso de atención nutricional en el ámbito comunitario con empatía y respecto demostrando trabajo en equipo, atendiendo la siguiente competencia general Compromiso ético y Preocupación por el impacto Social y Medio Ambiente, Trabajo colaborativo, Comunicación efectiva y Pensamiento crítico y la competencia específica Comunitaria y Salud Pública. Comprende: rotaciones en sede cumpliendo reglamentos de internado y normas de convivencia de la sede. Se trata de un acompañamiento en las actividades propias del ámbito comunitario, programadas en sede, con la debida supervisión universitaria para garantizar el logro de aprendizaje, así como el reconocimiento y respeto de los derechos de las personas con discapacidad en el marco de la Ley N°29973 para Personas con Discapacidad en Perú. El docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

CICLO X

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

La asignatura de Trabajo de Investigación, perteneciente al área de formación específica y de naturaleza teórico-práctica, tiene como propósito consolidar las competencias necesarias para la elaboración del informe final de tesis, estructurado bajo el esquema de artículo científico. Durante esta etapa, los estudiantes integrarán los resultados de su investigación, desde la recolección y análisis de datos hasta su interpretación y redacción final, garantizando un documento completo que cumpla con los estándares académicos establecidos.

Los contenidos de la asignatura incluyen la validación del diseño metodológico, el

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	79/87

análisis estadístico o cualitativo, la representación gráfica de los datos, y la redacción del informe final. Este deberá incluir resultados, discusión, conclusiones y referencias bibliográficas, conforme a lineamientos de ética e integridad científica establecidos por la Universidad.

SEMINARIO DE INTEGRACIÓN II

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Es un curso Capstone y tiene como propósito la integración de los conocimientos en las áreas de nutrición y dietética en el ámbito clínico, medidos a partir de evaluaciones continuas con el fin de promover la consolidación de la formación académica, atendiendo la siguiente competencia general: Generar Información, Manejo de TICs y Ciudadanía Digital, Trabajo colaborativo, Compromiso ético y Preocupación por el impacto Social y Medio Ambiental, Trabajo colaborativo, Comunicación Efectiva y Pensamiento y la competencia específica Clínica, Comunitaria y Salud Pública, Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable, Investigación en Nutrición. Comprende: Plan alimentario, Seguimiento y Monitoreo nutricional, a través del uso de metodologías activas en las que se priorizan las estrategias de la educación virtual utilizando la plataforma Canvas integra conocimientos a través de un banco de preguntas resolviendo de manera continua, preparándose para el examen nacional. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito desarrollar actividades, del proceso de atención nutricional en el ámbito clínico o deportivo con empatía y respecto demostrando trabajo en equipo, atendiendo la siguiente competencia general: Manejo de TICs y Ciudadanía Digital, Trabajo colaborativo, Comunicación Efectiva y Pensamiento Crítico y la competencia específica Clínica. Se trata de un acompañamiento en las actividades propias del ámbito clínico/deportivo, programadas en sede, con la debida supervisión universitaria para garantizar el logro de aprendizaje. Comprende: rotaciones en la sede cumpliendo reglamentos

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	80/87

de internado y normas de convivencia de la sede, así como el reconocimiento y respeto de los derechos de las personas con discapacidad en el marco de la Ley N°29973 para Personas con Discapacidad en Perú. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición Clínica y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

ELECTIVOS

MANEJO DEL ESTRÉS PARA EL BIENESTAR

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y su naturaleza es teórico-práctica. Tiene como propósito proporcionar conocimientos sobre las bases teóricas y científicas del estudio del estrés frente a conductas ansiosas, atendiendo a la competencia: generar información para potenciar la investigación formativa. Comprende: Estrés y Ansiedad. Estrés y alteraciones psicológicas y mentales. Manejo del estrés. Apoyo social y Estrés. A través de una metodología activa colaborativa que vincule el manejo de información con la investigación formativa. El docente es psicólogo con estudios en el área de la Psicología Clínica y de la Salud; asimismo posee conocimientos teórico- prácticos acerca de las bases científicas y metodológicas del estrés y su impacto en la vida de las personas del denominado mundo globalizado; mostrando disciplina, actitud dialogante y observadora; capacidad crítica y experimentadora, para lograr que los estudiantes recopilen información válida que faciliten el aprendizaje y la comprensión de los diferentes contenidos de la asignatura.

FUNDAMENTOS DEL BIENESTAR

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórica. Tiene como propósito brindar conocimientos sobre las bases teóricas y científicas del estudio del bienestar psicológico, atendiendo a la competencia: generar información para potenciar la investigación formativa. Comprende: Conceptualización del bienestar desde la perspectiva psicológica. Modelos teóricos del bienestar psicológico. Crecimiento personal y desarrollo del potencial humano. Bienestar y sentido de la vida. A través de una metodología activa colaborativa que vincule el manejo de información con la investigación formativa. El docente es psicólogo con estudios en el área de la Psicología Clínica y de la Salud;

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	81/87

asimismo posee conocimientos teórico- prácticos acerca de las bases científicas y metodológicas del estrés y su impacto en la vida de las personas del denominado mundo globalizado; mostrando disciplina, actitud dialogante y observadora; capacidad crítica y experimentadora, para lograr que los estudiantes recopilen información válida que faciliten el aprendizaje y la comprensión de los diferentes contenidos de la asignatura.

IMPACTO DE LA ACTIVIDAD FÍSICA EN LA SALUD Y EL BIENESTAR

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórica. Tiene como propósito profundizar los principios básicos de la fisiología del ejercicio: el estudio de las respuestas del cuerpo a la actividad física y cómo se adapta con el tiempo, atendiendo a la competencia general: Pensamiento crítico. Comprende: Conocimientos fundamentales sobre los beneficios de la actividad física para la salud y el estado físico desde un punto de vista molecular hasta epidemiológico, directrices sobre biomarcadores de salud y la influencia de la actividad física mediante un enfoque basado en evidencia y experiencia clínica esenciales para el éxito en las áreas de ciencia del ejercicio clínico (rehabilitación cardíaca, aptitud médica, entre otras), entrenamiento de estilos de vida saludables y rendimiento deportivo. A través de metodologías activas-colaborativas. El docente es un profesional de la salud con conocimientos en fisiología del ejercicio y fisiopatología, formado en prescripción del ejercicio y actividad física.

DETERMINANTES SOCIALES DE SALUD Y CONDUCTAS DE SALUD

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórica. Tiene como propósito conocer los determinantes sociales y conductas de salud. Atiende la competencia general: Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental. Comprende: Bases Conceptuales de los Determinantes de salud, Origen y Corrientes de los Determinantes Sociales de salud, Determinantes y dimensiones sociales de Salud; y Abordaje de los determinantes sociales de salud. Se utilizará la metodología activa-participativa donde el docente será un facilitador en el proceso enseñanza aprendizaje del estudiante. El Docente es Médico - Cirujano o Profesional de Salud con Grado Académico de Doctor, Magíster o Segunda Especialidad Médica que desempeña labor asistencial y dominio en los contenidos comprendidos de la presente asignatura.

SALUD AMBIENTAL Y URBANA

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	82/87

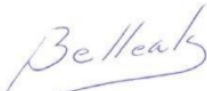
La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórica. Tiene como propósito desarrollar la capacidad de interpretar y relacionar los riesgos ambientales con los efectos sobre la salud humana permitiendo la promoción de la preservación de la salud con conocimiento científico, responsabilidad ética, social y ciudadana, demostrando aptitud investigadora y responsabilidad social atendiendo la siguiente competencia general: Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiente. Comprende: salud ambiental: Identificación de riesgos ambientales; evaluación de riesgos ambientales y urbanos; el agua y la salud ambiental, saneamiento ambiental. A través de una metodología activo – colaborativa. Rasgos característicos del docente que guía el proceso de enseñanza aprendizaje del curso: grado académico de magíster y/o doctor. Profesional de la salud, con experiencia en docencia universitaria. Con experiencia previa en el dictado de la asignatura.

MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN PARA PROFESIONALES DE SALUD

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórica. Se analizan los conceptos básicos de los métodos de investigación cualitativa y cuantitativa, entre los que se incluyen: la identificación de una pregunta y un objetivo de investigación propuestos, el muestreo, la selección, la recopilación y el análisis de datos, y la difusión de los resultados de la investigación. Los alumnos utilizan métodos de valoración, planificación, ejecución y evaluación para desarrollar un proyecto de investigación contemporánea relacionada con la salud. El resultado principal es una propuesta de investigación, que se resumirá en un póster de investigación propuesta en grupo. Profesional de la salud, que realice investigación. Con experiencia previa en el dictado de la asignatura.

LA DIETA OCIDENTAL

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórica. Tiene como propósito lograr propósito introducir al estudiante en las medidas políticas, éticas, sociales y culturales relacionadas al Sistema alimentario en EEUU. Atendiendo a las competencias: Generar información y Manejo de TICS y ciudadanía digital. Comprende: Guías alimentarias de la población americana. Sistemas alimentarios e impacto al medio ambiente. Historia de la alimentación y políticas en la agricultura y seguridad alimentaria.

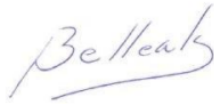
ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	83/87

Relación entre la sostenibilidad y el impacto del sistema alimentario en la salud de las personas, sociedad y medio ambiente, a través del uso de metodologías activas en las que se priorizará las estrategias de la educación virtual como el aula invertida, la gamificación y además del método de casos. El o la docente para lograr las competencias planteadas requiere grado de maestro con especialización en Nutrición y/o Docencia. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

ANTROPOLOGÍA MÉDICA: CULTURA Y SALUD

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórica. Tiene como propósito conocer las bases de la cultura y salud para centrarnos en una formación humanista. Atiende la competencia general: Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental. Comprende: Elementos de Cultura General (Nacional e Internacional), Las Mega tendencias económicas, sociales y del ámbito de la Salud del Siglo XXI, Los Objetivos del Desarrollo del Milenio y los Objetivos del Desarrollo Sostenible y su impacto social. Se utilizará la metodología activa-participativa donde el docente será un facilitador en el proceso enseñanza aprendizaje del estudiante. El Docente es Médico - Cirujano o Profesional de Salud con Grado Académico de Doctor, Magíster o Segunda Especialidad Médica que desempeña labor asistencial y dominio en los contenidos comprendidos de la presente asignatura.

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

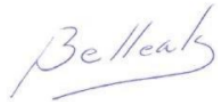
	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	84/87

II.2. Matriz de Articulación de Competencias

Figura 4: Matriz de Articulación de Competencias

Código	Nombre	Cred.	Tipo	Competencias Generales										Competencias Específicas					Competenci (Generales + Específicas) por curso
				Generar Información	Manejo de TICs y Ciudadanía Digital	Compromiso ético y Prec. por el Imp. Soc. y Med. Amb.	Trabajo colaborativo	Actitud emprendedora	Comunicación Efectiva	Autogestión	Pensamiento Crítico	Competencias Generales por curso	Clinica	Comunitaria y Salud Pública	Emprendim ento e Innovación en Nutrición Saludable	Investigación en Nutrición	Competenci as Específicas por curso		
Ciclo 1												6					6	6	
AC4011	DESARROLL	4	General		1		1			1	1	4					4	8	
AC4012	INGLES I	3	General	1	1				1			3					4	7	
ND4011	ASPECTOS C	3	Específico	1	1				1		1	4		1			5	9	
EN7011	PROCESOS	6	Específico								1	1		1			5	6	
TF5012	ESTRUCTUR	4	Específico		1							1	1				5	6	
ND4012	PRÁCTICAS	4	Especialidad				1					1	1				6	7	
Ciclo 2												6					6	6	
AC4021	ESTILO DE V	4	General			1		1			1	3					4	7	
AC4022	INGLES II	2	General	1	1				1			3					4	7	
ND4021	MECANISMO	4	Específico	1								1			1		5	6	
ND4022	METABOLISM	5	Específico	1								1			1	1	6	7	
ND4023	DIGESTIÓN	5	Específico	1								1	1				5	6	
ND4024	PRÁCTICAS	4	Especialidad				1					1	1				5	6	
Ciclo 3												5					5	5	
ND4031	INTERACCIÓN	3	Específico								1	1	1				5	6	
ND4032	MECANISMO	4	Específico	1								1			1		5	6	
ND4033	FUNCIÓN Y C	5	Específico						1			1	1				5	6	
ND4034	TECNOLOGÍA	4	Especialidad					1		1		2			1	1	6	8	
ND4035	PRÁCTICAS	4	Especialidad				1					1	1				5	6	
Ciclo 4												5					5	5	
AC4041	SALUD PÚBL	5	General				1		1			2					4	6	
ND4041	TÉCNICAS DI	3	Específico							1		1			1		5	6	
ND4042	CONTROL SA	3	Especialidad					1				1			1	1	6	7	
ND4043	NUTRICIÓN C	3	Especialidad			1						1		1			5	6	
ND4044	NUTRICIÓN Y	6	Especialidad			1					1	2	1				6	8	
Ciclo 5												6					5	5	
AC4051	PREVENCIÓN	5	General	2			2	2	2	2	2	5					4	9	
ND4051	NUTRICIÓN S	3	Especialidad			2				2		2		2			5	7	
ND4052	PRÁCTICAS I	3	Especialidad					2		2		2			2		5	7	
ND4053	NUTRICIÓN Y	5	Especialidad	2	2	2	2		2		2	6	2	2	2	2	8	14	
ND4054	NUTRICIÓN Y	4	Especialidad								2	1	2				5	6	
Ciclo 6												4					5	5	
AC4061	CIENCIA Y DI	6	General	2	2	2			2	2	2	6					4	10	
ND4061	NUTRICIÓN	3	Especialidad					2		2		2		2			5	7	
ND4062	TRANSFORM	3	Especialidad				2					1	2			2	6	7	
ND4063	NUTRICIÓN Y	5	Especialidad		2						2	2	2				5	7	
ND4064	ELECTIVO I	3	Específico									0					4	4	
Ciclo 7												4					5	5	
ND4071	MERCADOTE	4	Especialidad					2		2		2			2		5	7	
ND4072	NUTRICIÓN Y	3	Especialidad		2	2						2		2			5	7	
ND4073	NUTRICIÓN	5	Especialidad			2	2	2				2		2		2	7	9	
ND4074	SOPORTE E	5	Especialidad				2				2	2	2				6	8	
ND4075	ELECTIVO II	3	Específico									0					4	4	
Ciclo 8												4					5	5	
ND4081	EMPRENDIM	4	Especialidad			3		3				2			3		5	7	
ND4082	NUTRIGENÓN	3	Especialidad	3	3							2	3				5	7	
ND4083	TÓPICOS AV	5	Especialidad		3					3		2	3				5	7	
ND4084	PRÁCTICAS I	5	Especialidad		3		3					2	3				5	7	
ND4085	ELECTIVO III	3	Específico									0					4	4	
Ciclo 9												3					3	3	
AC4091	SEMINARIO I	3	General	3	3	3			3		3	5				3	5	10	
ND4091	SEMINARIO I	1	Especialidad		3					3		2		3			5	7	
ND4092	PRÁCTICAS	12	Especialidad			3	3	3		3		4		3			5	9	
Ciclo 10												3					3	3	
AC4101	SEMINARIO I	3	General	3	3	3	3	3	3	3	3	8				3	6	14	
ND4101	SEMINARIO I	1	Especialidad	3	3	3	3	3	3	3	3	6	3	3	3	3	8	14	
ND4102	PRÁCTICAS	12	Especialidad		3		3		3		3	4	3				5	9	

Nota. Elaboración propia

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	85/87

III. REFERENCIAS

- Díaz, V. M. (2002). *Flexibilidad y Educación Superior*. ICFES.
http://acreditacion.unillanos.edu.co/CapDocentes/contenidos/dis_ambientes_metodos_pedagogicos/Memoria3/flexibilidad_educacion_colombia.PDF
- Díaz Becerra, O., Montes Bravo M. y Cangahuala Sandoval O. (2017). La Investigación Formativa en el Pregrado: Una Propuesta desde el Plan de Estudios de la Facultad de Ciencias Contables de la PUCP. *Revista Científica Hermes* 19. Instituto Paulista de Ensino e Pesquisa.
https://www.redalyc.org/jatsRepo/4776/477653850003/html/index.html#redalyc_477653850003_ref28
- Espinoza, Oscar & González, Luis Eduardo (2015). "El Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior en Chile: Evolución, Resultados, Impactos y Desafíos" en Díaz-Barriga, Angel y Yáñez, Juan Carlos (eds.): *Acreditación en la Educación Superior en América Latina: Experiencias y Aprendizajes*, Instituto de Investigaciones sobre la Universidad y la Educación (IISUE), Ciudad de México, México
- Espinoza Freire, E. (2018). *La Interdisciplinariedad en el proceso docente educativo del profesional en Educación*. Universidad de Cienfuegos. Editora Universo Sur
https://universosur.ucf.edu.cu/files/Libro_interdisciplina.pdf
- ESTUDIAPerú. (s.f.). *Carrera de Nutrición*. <https://estudiaperu.pe/carrera-pregrado/nutricion/#%c2%bfqu%c3%a9+es+el+pregrado+en+nutrici%c3%b3n%3f>
- ISO21001:2018 Organizaciones educativas - Sistemas de gestión para organizaciones educativas - Requisitos y guías para su uso
- ISO9001:2015 Sistema de Gestión de Calidad
- Modelo de Acreditación para Programas de Estudios de Educación Superior Universitaria.
- Explicación de estándares y criterios. Documento de trabajo. SINEACE. Julio 2017
- Ley 30220 de 2014. *Ley Universitaria*. 8 de julio de 2014. Diario Oficial El Peruano [Archivo PDF].<https://leyes.congreso.gob.pe/Documentos/Leyes/30220.pdf>
- QS Top Universities, (2022). Top Universities Rankings.
<https://www.topuniversities.com/university-rankings/world-university-rankings/2022>
- Rodríguez Betanzos A. (2014). Internacionalización curricular en las universidades latinoamericanas.
- Revista Argentina de Educación Superior*, 6(8), 154.

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	86/87

<https://www.ses.unam.mx/curso2014/pdf/RodriguezAddy.pdf>

Universidad Privada Norbert Wiener. (2020a). *Modelo Educativo UPNW 2020* [Archivo PDF].

Universidad Privada Norbert Wiener. (2020b). *Texto enviado por la Universidad como documento de trabajo "Modelo Educativo"* [Archivo WORD].

Universidad Privada Norbert Wiener. (2020d). *Reglamento de Prácticas PreProfesionales de La Facultad de Ciencias de la Salud* [Archivo PDF]. https://assets.website-files.com/5e14b299ed73794253b5000e/5f5937c25f2b24830eeba8e9_Reglamento%20PPP%20FCS_RG_55_2020.pdf

Universidad Privada Norbert Wiener. (2022). *Texto como documento de trabajo "Informe Diagnostico de la Carrera Profesional de Nutrición y Dietética de la UPNW"* [Archivo WORD].

Universidad Privada Norbert Wiener. (2021). *Market Share* [Archivo PPT].

ELABORADO POR 	REVISADO POR  	APROBADO POR 
Director de Programa Académico	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico