



**Universidad Nacional Mayor de San Marcos
Universidad Del Perú. Decana de América
Facultad De Medicina**



Escuela Profesional de Nutrición

Departamento Académico de Nutrición

Silabo de Innovación empresarial en alimentación y nutrición

(Código NE1810)

AÑO ACADÉMICO: 2020-II
PROMOCIÓN INGRESANTE: 2018

***“ADAPTADO A LA MODALIDAD NO PRESENCIAL (VIRTUAL)
en el marco de la emergencia sanitaria por el COVID-19”***

CONTENIDO

- I. DATOS GENERALES
- II. SUMILLA DE LA ASIGNATURA
- III. COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO RELACIONADOS CON LA ASIGNATURA
- IV. LOGRO DE LA ASIGNATURA
- V. RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR UNIDADES
- VI. PERSONAL DOCENTE
- VII. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE
- VIII. PROCEDIMIENTOS DIDÁCTICOS
- IX. EVALUACIÓN
- X. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

2020

I. Datos Generales

a. Escuela Profesional	Nutrición
b. Departamento académico	Nutrición
c. Año académico	2020-II
d. Semestre	VI
e. Asignatura	Innovación empresarial en alimentación y nutrición
f. Código de la asignatura	NE1810
g. Modalidad / Semestral (S), Anual (A), Otro (O)	Semestral (S)
h. Número de créditos	03
i. Pre-requisito	Ninguno
j. Fecha de inicio	Martes 20 de octubre de 2020
k. Fecha de término	Martes 02 de febrero de 2021
j. Lugar	Teoría: Aula Moodle y Google Meet http://www.unmsm.online/nutricion/login/index.php Práctica: Aula Moodle y Google Meet Programado semanalmente
m. Número de estudiantes	Teoría: 20 Práctica: 20 Grupos de Práctica: 04

Total de Horas Impartidas = 80 h	
Horas Teóricas	
Semanales	Semestrales
1 h	16 h
Horas Prácticas	

Semanales	Semestrales
4 h	64 h

(*) Indique los días y las horas ó N.A. si "No aplica"

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Teoría	Inicio		8:00 am			
	Fin		8:45 am			
Práctica	Inicio		9:00 am			
	Fin		12:00 am			

II. Sumilla de la Asignatura

Innovación empresarial en alimentación y nutrición, pertenece al área de asignaturas de especialidad electivo, es de carácter teórico y práctico. El propósito es fomentar el emprendimiento como valor en el estudiante y sentar las bases explicativas para fomentar la creación de empresas innovadoras en temas de alimentación y nutrición. Está organizado en tres unidades: I. Competitividad y emprendimiento. II. Normas legales para formar empresas. III. Propuestas innovadoras de empresas en alimentación y nutrición.

III. Competencia del perfil de egreso relacionada con la asignatura

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO
4. Resolución de problemas y gestión del Aprendizaje	a. Análisis y resolución	Demuestra Aplica las alternativas de solución a los problemas propuestos y evalúa su efectividad.
	b. Metas de desarrollo	Demuestra Monitorea permanentemente su propio grado de avance con relación a las metas de aprendizaje que se ha propuesto, y la viabilidad de dichas metas. Solicita retroalimentación a otros más experimentados.

	c. Autorregulación	Demuestra Soporta largas jornadas de trabajo, manteniendo constantes su estado de ánimo, su nivel de rendimiento y la calidad de su trabajo. Funciona eficazmente y se maneja con serenidad, aun en contextos conflictivos o no habituales.
6. Razonamiento ético	a. Principios éticos y legales.	Demuestra Guía sus acciones por sus valores morales y motiva a sus compañeros a actuar de la misma manera. Orienta a sus pares cuando éstos se encuentra en situaciones en las que sus intereses y sus valores son inconsistentes o contradictorios.
	c. Decisión ética	Demuestra Discrimina qué información se considera confidencial o sensible y la maneja apropiadamente.
10. Responsabilidad Social y ciudadanía	b. Proyectos de responsabilidad social y ciudadanía	Demuestra ● A partir de un diagnóstico, plantea proyectos que tengan por objetivo mejorar las condiciones de vida de una determinada comunidad. ● Diseña procesos de monitoreo y evaluación de proyectos de responsabilidad social.

IV. Logro de la Asignatura

Al término de la asignatura, el estudiante será capaz de diseñar un plan de negocio y proyecto de empresa innovadora, teniendo en consideración la competitividad, emprendimiento, liderazgo, tecnología, mejora continua, las normas legales para la constitución de una empresa innovadora en alimentación y nutrición, lo que le permitirá desarrollar un perfil de nutricionista emprendedor con pensamiento crítico y ético.

V. Resultado de aprendizaje por Unidades

Unidad	Resultado de aprendizaje
Competitividad y emprendimiento	Al término de la unidad, el estudiante formula su idea de negocio innovador en nutrición, articulando la creatividad, competitividad y emprendimiento, teniendo en consideración el modelo de gestión, mejora continua, desarrollo tecnológico, evaluación económica y financiera, para el diseño de su plan de negocio.
Normas legales para formar empresas	Al término de la unidad, el estudiante explica las diferentes formas societarias para la constitución de empresas, considerando el marco legal, la ley de contrataciones con el estado y la legislación sanitaria vigente en alimentación y nutrición, relevantes para la formalización de su negocio innovador en nutrición.
Propuestas innovadoras de empresas en alimentación y nutrición.	Al término de la unidad, el estudiante sustenta su plan de negocio, considerando el riesgo financiero, indicadores de gestión, estudio de mercado, gestión de recurso humano y mapa estratégico, para posibilitar la implementación y desarrollo de su negocio y empresa innovadora.

VI. Personal Docente

A. Responsable

CÓDIGO	APELLIDOS Y NOMBRES	Categoría	Clase	Horas
0A4277	Palomino Quispe Luis Pavel	Auxiliar	T. P	20

B. Colaboradores

CÓDIGO	APELLIDOS Y NOMBRES	Categoría/clase	Condición	Horas
09506E	Vega González María del Pilar	Asociado / DE	Nombrado	40
0A5709	León Lizama, Roosevelt David	-----	Contratado Plazo Determinado	16
0A5710	Flores Rivera, Ito Julio Antonio	-----	Contratado Plazo Determinado	16

VII. Programación de contenidos de cada Unidad de Aprendizaje

UNIDAD I:	Competitividad y emprendimiento
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Al término de la unidad, el estudiante formula su idea de negocio innovador en nutrición, articulando la creatividad, competitividad y emprendimiento, teniendo en consideración el modelo de gestión, mejora continua, desarrollo tecnológico, evaluación económica y financiera, para el diseño de su plan de negocio.

S	FECHA	Contenido	Estrategia metodológica	Responsable
1	20/10	Teoría N° 01: Clase inaugural. Explicación del contenido del silabo y desarrollo de la asignatura. Competitividad, creatividad e Innovación empresarial en Nutrición. Práctica N° 01: Aptitudes para el emprendimiento, reconocimiento de intereses y habilidades del emprendedor.	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	Mg. Luis Palomino
2	27/10	Teoría N° 02: Ideas de negocio, viabilidad, formalización y emprendimiento. Práctica N° 02: Análisis de las ideas de negocios que marcarán tendencia en nutrición en los próximos años. Elección de la idea de negocio de cada estudiante.	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	Mg. Luis Palomino
3	03/11	Teoría N° 03: Modelo de negocio en nutrición (estudio de mercado, segmentación de clientes, estructura de costos) Práctica N° 03: Técnicas de generación y evaluación de modelos viables de negocios innovadores.	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	Mg. David León
4	10/11	Teoría N° 04: Estrategia del Negocio y Guía para crear una marca personal del profesional de Nutrición.	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico	Mg. Ito Flores

		Práctica N° 04: Evaluación del modelo, tipo, sector y rubro del negocio mediante técnicas como el estudio de mercado y la estrategia de marketing, para hacer viable su proyecto de negocio innovador en nutrición.	Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	
5	17/11	Teoría N° 05: Estructura corporativa, Plan operacional, evaluación económica - financiera y tecnológica de la empresa innovadora en nutrición. Práctica N° 05: Análisis de la viabilidad económica financiera, proyección de ventas, punto de equilibrio, estado financiero y análisis de costos de producción.	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	Mg. Ito Flores

UNIDAD II:	Normas legales para formar empresas
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Al término de la unidad, el estudiante explica las diferentes formas societarias para la constitución de empresas, considerando el marco legal, la ley de contrataciones con el estado y la legislación sanitaria vigente en alimentación y nutrición, relevantes para la formalización de su negocio innovador en nutrición.

S	FECHA	Contenido	Estrategia metodológica	Responsable
6	24/11	Teoría N° 06: Formas jurídicas de constitución de empresa, reconociendo sus propias capacidades e interés analizando el entorno empresarial de nutrición en el Perú. Práctica N° 06: Analizar y preparar los documentos requeridos por la SUNARP y SUNAT, para la formalización de la modalidad empresarial innovadora en nutrición elegida por el estudiante.	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	Lic. Patricia Vega
7	01/12	Teoría N° 07: Legislación tributaria, empresarial y laboral; ley de contrataciones del estado y su reglamento, beneficios de la ley MYPE. Práctica N° 07: Como realizar la búsqueda de procesos convocados vigentes, a través del SEACE, acceso a información sobre los procesos	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos.	Mg. Luis Palomino

		de licitaciones vigentes de competencia en nutrición y alimentación.	Asincrónico	
8	08/12	Primer Examen Parcial en Línea	Examen virtual a través de Moodle - UNMSM	Todos los docentes
9	15/12	Teoría N° 09: Formalización y constitución de una empresa de alimentos industrializados o mínimamente procesados, procedimiento de obtención del registro sanitario, validación del plan HACCP. Práctica N° 09: Procedimiento para la Inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE).	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	Mg. Luis Palomino
10	22/12	Teoría N° 10: Formalización y constitución de un Concesionario de Alimentos, servicios catering, restaurantes, cafetería y/o servicios afines, validación de los Principios Generales de Higiene (PGH) Práctica N° 10: Procedimiento para la obtención de la licencia de funcionamiento en la municipalidad y procedimiento para la certificación PGH ante DIGESA.	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	Lic. Patricia Vega
11	29/12	Teoría N° 11: Derechos de propiedad intelectual y de autor, derecho de Marcas, Derecho de Patentes y Derecho de Autor y Conexos, como registrar una patente ante INDECOPI. Práctica N° 11: Entrevistas a profesionales de nutrición emprendedores de las diferentes áreas en el Perú. Trabajo de Investigación: Cada grupo desarrollará un trabajo de investigación referente a la Nutrición empresarial: El profesional de nutrición activo en el mercado emprendedor peruano.	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	Mg. David León

UNIDAD III:	Propuestas innovadoras de empresas en alimentación y nutrición.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Al término de la unidad, el estudiante sustenta su plan de negocio, considerando el riesgo financiero, indicadores de gestión, estudio de mercado, gestión de recurso humano y mapa estratégico, para posibilitar la implementación y desarrollo de su negocio y empresa innovadora.

S	FECHA	Contenido	Estrategia metodológica	Responsable
12	05/01/21	Teoría N° 12: Estructura del Plan de negocios, análisis de las oportunidades de negocio innovador en nutrición. Práctica N° 12: Elaboración de un plan de negocios, sobre una idea innovadora, haciendo uso de la estructura técnica basada en la generación de ideas de negocios, el plan de marketing, los planes estratégicos, operacionales, de recursos humanos y financieros, demostrando su viabilidad económica y financiera.	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	Mg. Luis Palomino
13	12/01/21	Teoría N° 13: Aspectos generales para elaborar una propuesta técnica y económica requeridos para participar en una licitación pública o privada. Práctica N° 13: Oportunidad de negocio, elaboración de la propuesta técnica y económica para presentar en una licitación pública y/o privada asignada, acorde al rubro de negocio planteado por el estudiante.	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	Lic. Patricia Vega
14	19/01/21	Teoría N° 14: Riesgo financiero del plan de negocio y los Indicadores de Gestión, gestión de recurso humano y mapa estratégico. Práctica N° 14: Presentación de los resultados e informe del trabajo de investigación a cargo de los estudiantes.	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	Mg. David León
15	26/01/21	Teoría N° 15: Proyecto Empresarial innovador y exitoso en nutrición, que generen oportunidad de trabajo y desarrollo productivo y sostenible en el Perú. Práctica N° 15: Exposición del plan de negocio y empresa innovadora en nutrición a cargo de los estudiantes.	Aprendizaje Basado en Problemas Clase en Línea - Sincrónico Práctica virtual en línea - ABP / Sincrónico Análisis documental Foro de debate virtual. Elaboración de trabajos. Asincrónico	Mg. Luis Palomino
16	02/02/20	Segundo examen Parcial en Línea	Examen virtual a través de Moodle - UNMSM	Todos los docentes

VIII. Procedimientos Didácticos

8.1 Estrategia didáctica para la Teoría y la Práctica

Se emplearán los siguientes recursos didácticos

- Guía de aprendizaje de la asignatura
- Aula virtual Moddle (<http://www.unmsm.online/nutricion/login/index.php>)
- Aplicativo Google meet

En consideración del Modelo Educativo que sostiene la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, se impulsa la construcción progresiva del aprendizaje en base a juicios críticos, reflexiones, búsqueda de información y trabajo cooperativo alrededor de experiencias de orden teórico y práctico, las cuales han sido adaptadas a la modalidad virtual, acaecido por la situación que vive la humanidad enfrentando una pandemia debido al coronavirus (COVID-19), ha impuesto un nuevo reto para la Universidad: la educación virtual, que se desarrollan mediante estrategias educativas sincrónicas y asincrónicas, utilizando plataformas educativas virtuales, que generan la participación permanente y dinámica entre los alumnos y el docente, constituyéndose este en un acompañante que asume el papel de mediador del aprendizaje y generador del aprendizaje colaborativo.

Con este enfoque educativo se busca desarrollar la autonomía en el aprendizaje, facilitándolo con lecturas seleccionadas, el aprendizaje basado en problemas, Video-Foro, diálogos, y debates a través de los foros del aula virtual, lo cual es enriquecedor para el pensamiento de diseño (Design Thinking - DT) y el aprendizaje significativo.

La asignatura comprende actividades teóricas y prácticas que se realizarán por la modalidad virtual, utilizando el aula virtual en Moodle y el Google Meet para las clases online sincrónicas, ofreciendo al estudiante oportunidades de participación continua a través del aula invertida (Flipped Classroom) donde se enfatiza actividades en casa y luego trabajadas en la clase virtual, análisis bibliográfico, revisión de investigaciones ligadas a la temática, discusiones a través de foros de debate.

Para el desarrollo de esta asignatura se ha previsto la utilización de variados materiales y recursos didácticos cuyo uso se alternará según los requerimientos, dentro de las estrategias sincrónicas se utilizará la clase y talleres online a través de Google Meet y en las estrategias asincrónicas, se utilizarán los foros de debate, análisis bibliográfico, videos de la clase grabada, infografías y la entrega de un producto académico de cada clase.

Clases Teóricas Virtuales: El curso está constituido por tres unidades didácticas, las cuales toman en cuenta el análisis, síntesis y evaluación de los conceptos señalados en la sumilla. El estudiante deberá estar conectado en el link de enlace de la plataforma de Google Meet, proporcionado por el docente una semana antes del inicio del curso y que se consignará en el aula virtual. Las clases se desarrollarán con diferentes métodos participativos, donde el docente es facilitador del conocimiento, como el aprendizaje basado en la solución de problemas (ABP), estudios de caso y aula invertida, para el desarrollo de cada actividad. Se complementará con material audiovisual, todas las clases virtuales teóricas, será grabadas y subidas al aula virtual, a fin de que sean revisadas en caso un estudiante pierda la conexión a internet durante la clase, asimismo las proyecciones visuales (diapositivas) serán grabadas en el aula virtual, también se utilizarán como material de apoyo lecturas que propicien el análisis bibliográfico, debate y pensamiento crítico.

Clases Prácticas Virtuales: Los estudiantes se conectarán puntualmente a las clases programadas a través de Google Meet, los estudiantes conforman equipos de 10 miembros, conducidos por un docente de práctica, quien se constituye en el soporte técnico para las actividades programadas en la

guía de práctica de cada sesión, treinta minutos antes de finalizar la práctica, cada alumno presentará sus resultados y se iniciará el debate grupal, asimismo se utilizará las estrategias asincrónicas, como material bibliográfico, foros de debate, video grabado previamente del desarrollo de la práctica. Para el desarrollo de las actividades lectivas teóricas y prácticas del curso se aplica la investigación formativa a través de la revisión bibliográfica.

8.2 Actividades de investigación formativa

Los estudiantes adquirirán conocimientos y desarrollo de competencias, obtenidas y evidenciadas a través del silabo de adaptación no presencial, considerando cuatro ejes:

Trabajo de Investigación: Los estudiantes realizarán un trabajo de investigación referente a la Nutrición empresarial: El profesional de nutrición activo en el mercado emprendedor peruano.

Plan de Negocio: Los estudiantes presentarán un plan de negocio y un proyecto de empresa innovadora en nutrición.

Actividades: Se promoverá el aprendizaje significativo y colaborativo de los estudiantes, a través de medios tecnológicos que permiten desarrollar competencias de trabajo en equipo.

Productos Académicos: Se generará productos que constituyan en evidencias de aprendizaje, como por ejemplo: Informes de práctica, infografías, videos aplicativos.

8.3 Actividades de Responsabilidad social

La asignatura se desarrolla en la modalidad no presencial para salvaguardar la salud de los docentes, estudiantes y la comunidad en general ante la emergencia sanitaria por el COVID-19, comprometidos con la mejora de la salud de la población, a través de los estudiantes matriculados en el curso, se fomentará el desarrollo de un plan de negocios innovador en nutrición que genere un desarrollo sostenible en la población y contribuya a la reducción de los problemas de salud pública.

8.4 Tema ético

El desarrollo del curso está basado en cinco (05) principios éticos: La honestidad, puntualidad, libertad, lealtad y la justicia, que se fomentará en nuestras prácticas generales para docentes y estudiantes, las cuales se detallan a continuación:

- Ser puntual, con el desarrollo de clases y en todas las actividades programadas.
- Ser honesto al desarrollar los productos académicos asignados.
- Mostrar conducta ética en el trabajo académico virtual y en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Respetar la propiedad intelectual, ello implica la ausencia de plagio académico y otras formas de fraude académico.
- Mantener el respeto en toda comunicación, siempre un saludo y despedida dando formalidad, aun cuando exista confianza entre los participantes.
- No se permitirá ningún tipo de discriminación.

IX. Medios y Materiales Educativos

Los principales medios y materiales educativos que se utilizarán para la adquisición de los aprendizajes serán aplicados a través de la Plataforma virtual de Moodle, Meet de Google para videoconferencias, publicaciones online, guías de práctica, artículos científicos, libros subidos al drive.

X. Evaluación:

El cumplimiento de las actividades asíncronas, así como de las síncronas incluyendo la asistencia a la clase virtual de la teoría y de las actividades síncronas incluyendo la asistencia a las actividades virtuales de la práctica, son obligatorias.

A. Herramientas de Evaluación

Unidad	Criterios e indicadores	Instrumentos de Evaluación	Anexo
I	- Manejo de aspectos conceptuales. - Logro del objetivo de la clase. - Participación en el desarrollo de la práctica e identificación con el equipo de trabajo. - Relevancia, pertinencia y consistencia de sus aportes durante el desarrollo de la clase. - Valores agregados (puntualidad, revisión de otras lecturas, ejemplos, aplicaciones, experiencias). - Participación en el foro de debate referente a emprendimiento y creatividad. - Cumplimiento con el informe de práctica.	Prueba escrita Rúbrica	1
II - III	- Manejo de aspectos conceptuales. - Logro del objetivo de la clase. - Participación en el desarrollo de la práctica e identificación con el equipo de trabajo. - Relevancia, pertinencia y consistencia de sus aportes durante el desarrollo de la clase. - Valores agregados (puntualidad, revisión de otras lecturas, ejemplos, aplicaciones, experiencias). - Participación en el foro de debate referente a la constitución de una empresa y riesgo financiero. - Cumplimiento con el informe de práctica. - Exposición del Plan de Negocio innovador en alimentación y nutrición.	Prueba escrita Rúbrica	2

B. Reglamento y fórmula de evaluación

El Reglamento del Régimen de Estudios y Sistema de Evaluación de los Estudiantes de Pre-Grado de la Facultad de Medicina 2019 aprobado mediante Resolución de Decanato N° 2979-D-FM-2019 indica lo siguiente:

Artículo 15

“La asistencia a las actividades de teoría y a las de práctica, es obligatoria. Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura. El porcentaje mínimo aceptado es 70 % de asistencia a las actividades teóricas y 70% de asistencia a las de práctica”

Artículo 25

Cuando los estudiantes NO se hayan presentado en ningún momento a clases y a ninguna evaluación programada durante el desarrollo de la asignatura, el profesor responsable consignará en el acta promocional: CERO

Artículo 26

“Los estudiantes que no cumplan con haber asistido a un 70% en actividades teóricas o prácticas, automáticamente tendrán una calificación de DIEZ (10), aun cuando el promedio de las calificaciones resulte aprobatorio.”

Artículo 29

“La sumatoria de las calificaciones de teoría deben representar máximo el 40% del promedio final y 60% de práctica.

Es necesario precisar que, para el cálculo de los promedios parciales, las fracciones decimales deben mantener su valor hasta décimas, sólo cuando el promedio final tenga una fracción igual o mayor a 0.5, será redondeado al número inmediato superior.”

Artículo 32

Los estudiantes tienen derecho a:

a. Exámenes teóricos para desaprobados, sólo cuando han aprobado el 50% de las evaluaciones programadas. En el presente caso 2 de 4 evaluaciones programadas. La calificación obtenida no podrá ser mayor a la nota máxima obtenida por los estudiantes que aprobaron dicho examen en el calendario normal, notas inferiores conservaran su valor. La nota obtenida “sustituye” a la desaprobada.

b. Exámenes de recuperación, en las siguientes condiciones:

b.1 Problemas de salud que obligan a guardar reposo, respaldados mediante un certificado médico.

b.2 Ausencia por representar a la Universidad, la Facultad o la Escuela Profesional correspondiente, con la constancia respectiva emitida por la autoridad competente.

b.3 Por enfermedad grave o fallecimiento de familiar (padre, madre, hijos, hermanos o cónyuge).

b.4 Las evaluaciones de recuperación se rendirán dentro del mismo periodo lectivo.

Artículo 36

“Los estudiantes podrán revisar los resultados de su evaluación en un lapso no mayor de 72 horas a partir de la publicación de las calificaciones. Cualquier reclamo sobre el resultado de las diferentes evaluaciones, el estudiante las hará por escrito ante el profesor responsable del capítulo o asignatura. El profesor responsable de la asignatura establecerá el modus operandi pertinente. Una vez vencidos los plazos estipulados, no hay lugar a reclamo.”

Artículo 39

“El presente reglamento entrará en vigencia para las asignaturas que se inicien a partir del año 2020, y afecta a todos los alumnos de la Facultad de Medicina, independientemente de su año de ingreso, modalidad de ingreso o reincorporación, plan de estudio o cualquier otra condición.”

El cumplimiento de las actividades asíncronas, así como de las síncronas incluyendo la asistencia a la clase virtual de la teoría y de las actividades síncronas incluyendo la asistencia a las actividades virtuales de la práctica, son obligatorias.

Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura. El porcentaje mínimo aceptado es 70% a las actividades teóricas o 70% de asistencia a las de práctica.

La nota final de la asignatura, será el promedio de la suma de dos notas finales: evaluación de los aspectos teóricos y de los aspectos prácticos.

Fórmula

A. Teoría: 40% del promedio Final

$$(0.2)Ev1 + (0.2)Ev2 = \text{Nota Final de Teoría (T)}$$

B. Práctica: 60% del promedio Final

$$(0.15) PP1 + (0.15) PP2 + (0.15) PP3 + (0.10) PDN + 0.05(PFD) = \text{Nota Final de Práctica (P)}$$

$$\text{Nota Final} = T + P$$

La calificación será de 0 a 20, siendo 11 la nota mínima aprobatoria.

Rúbrica:

T: Nota Final de Teoría

P: Nota Final de Práctica

Ev1: Evaluación Virtual 1

Ev2: Evaluación Virtual 2

PP1: Promedio de práctica de la Unidad I

PP2: Promedio de práctica de la Unidad II

PP3: Promedio de práctica de la Unidad III

PDN: Promedio rúbrica de evaluación del Plan de negocio y Proyecto de Empresa

PFD: Promedio de Notas del Foro de debate

XI. Referencias Bibliográficas

1. Aranda, W. Gestión Económica de Hoteles. Editorial centro de altos estudios Ramón Araces. España, 2002
2. Fasiolo, C. Emprender el camino: Estrategia, estructura y plan de negocios. Editorial Buyatti 2da edición. México – 2009.
3. García, F. Metodología para el logro exitoso de la formación de directivos. Editorial San Marcos. Lima – Perú, 2010.
4. Kantis, H. Índice de condiciones sistémicas para el emprendimiento dinámico. Mercosur – 2014.
5. Lederman M, Pienknagura R. El emprendimiento en América Latina”. Banco Mundial – 2014.
6. Mestres Soler. Técnica y Dirección Hotelera. Ediciones Gestión S.A. España, 2004.
7. Santesmases M. Diseño y análisis de encuestas en investigación social y de mercados. editorial Pirámide. Perú, 2014.
8. Valverde Z. Guía de ideas y plan de negocios”. Ministerio de Educación. Lima. Perú, 2019.

Hemerográficas:

1. Baugreet S, Hamill RM, Kerry JP, McCarthy SN. Mitigating Nutrition and Health Deficiencies in Older Adults: A Role for Food Innovation? J Food Sci 2017 04;82(4):848-855.
2. Brennan C. Foods: Where Innovation, Agriculture, Molecular Biosciences and Human Nutrition Meet. Foods 2012;1(1):1-2.
3. Kuriyan R, Griffiths JK, Finkelstein JL, Thomas T, Raj T, Bosch RJ, et al. Innovations in nutrition education and global health: the Bangalore Boston nutrition collaborative. BMC Medical Education 2014;14:5.

4. Lelyana R. Market Analysis on Food Science, Nutrition and Technology Creating a world where science and innovation are universally viewed essential for a safe, nutritious, and sustainable food supply for everyone. *Diversity and Equality in Health and Care* 2019;16(6).
5. Osuna-Alarcón M,R., Rodríguez-Hernández P. Investigación, desarrollo e innovación en el sector empresarial español: dificultades para su implementación. *El Profesional de la Información* 2020;29(1).
6. Pinto C. Individuos centrales como protagonistas del proceso de innovación: un estudio con blogs españoles relacionados con alimentación. *Pecunia* 2014 Jan(18):179-206.
7. Zampi M. Innovation into Agri-Food System: The Case of Nutrition & Santé: Acces la Success. *Calitatea* 2015 12;16(149):80-84.

Marco Legal y Normativo

1. Ley N° 28976. Ley marco de Licencia de Funcionamiento.
2. Ley N° 28015. Ley de promoción y formalización de la micro y pequeña empresa.
3. Ley de Contrataciones del Estado (Ley 30225) y Reglamento (DS 350-2015-EF).
4. Decreto Legislativo N° 1332, Decreto Legislativo que facilita la Constitución de Empresas a través de los Centros de Desarrollo Empresarial – CDE.
5. Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA: Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
6. Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA: Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.

ANEXO N° 01: RÚBRICA DE EVALUACIÓN DEL INFORME DE PRÁCTICA

GRUPO N°:	FECHA DE ENTREGA:
TEMA DEL INFORME DE PRÁCTICA:	
DOCENTE DE PRÁCTICA:	
INTEGRANTES DEL GRUPO:	

CRITERIOS	DESCRIPTORES DEL INFORME DE PRÁCTICA				PUNTAJE
	Excelente (5 puntos)	Bueno (4 puntos)	Regular (3 puntos)	Deficiente (1 punto)	
INTRODUCCIÓN	La información consignada en la introducción, está claramente relacionada con el tema desarrollado, asimismo es clara, precisa y lo presenta puntual.	La información da respuesta a las preguntas principales y secundarias, pero lo presenta con retraso de 1 hora.	La información da respuesta a las preguntas principales, pero no da detalles y no consigna la información más relevante, asimismo lo presenta con 3 horas de retraso.	La información tiene poco o nada que ver con el desarrollo del tema y/o lo presenta al día siguiente.	
ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS DE LA PRÁCTICA Y EJERCICIOS DE AUTOAPRENDIZAJE	La información está muy bien organizada con párrafos y responde acertadamente todas las preguntas del producto académico y/o de la práctica, asimismo desarrolla adecuadamente los ejercicios de aplicación. Toda la información presentada en el debate es consignada de forma clara, precisa y minuciosa.	La información está organizada con párrafos Y responde acertadamente el 75% de las preguntas del producto académico y desarrolla adecuadamente los ejercicios de aplicación. Toda la información presentada en el debate es consignada de forma clara, precisa y minuciosa.	La información está regularmente organizada con párrafos Y responde acertadamente el 50% de las preguntas del producto académico y desarrolla adecuadamente los ejercicios de aplicación.	La información está mal organizada con párrafos Y responde acertadamente menos del 50% de las preguntas del producto académico y no desarrolla adecuadamente los ejercicios de aplicación.	
	No hay errores de gramática, ortografía o puntuación.	Casi no hay errores de gramática, ortografía o puntuación.	Unos pocos errores de gramática, ortografía o puntuación.	Muchos errores de gramática, ortografía o puntuación.	
CONCLUSIONES	Las conclusiones son acertadas y concretas, responden al objetivo de la práctica.	Las conclusiones son buenas pero no son concretas, responden al objetivo de la práctica.	Las conclusiones son regulares, no son concretas, responden al objetivo de la práctica.	Las conclusiones son deficientes, no son concretas y no responden al objetivo de la práctica.	
Referencias Bibliográficas	Todas las fuentes de información están documentadas y en el formato deseado: Vancouver	Todas las fuentes de información están parcialmente documentadas y en el formato deseado: Vancouver	Las fuentes de información están regularmente documentadas y en el formato deseado: Vancouver	Las fuentes de información no están citadas y no se encuentran en el formato deseado: Vancouver	
	La bibliografía es reciente (menor de 5 años) y de fuentes reconocidas en inglés.	La bibliografía es reciente (menor de 5 años) pero en idioma castellano.	La bibliografía no es reciente (menor de 5 años) y en idioma castellano.	La bibliografía no es actualizada.	
NOTA					

ANEXO N° 02: RÚBRICA DE EVALUACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIO

CRITERIOS	Excelente (04 puntos)	Bueno (03 puntos)	Regular (02 puntos)	Deficiente (0 puntos)	Calificación
Formula una Idea de negocio innovadora en alimentación y Nutrición.	Presenta la información sobre los datos de la empresa y sus características: Descripción clara de la idea siendo original o innovadora	Presenta parcialmente la información	Solo presenta información general de la empresa, la idea no es innovadora	No presenta nada	
Estudio de mercado	Presenta un estudio de mercado donde abarca el futuro de la empresa justificando las decisiones y conclusiones. Define su mercado describiendo claramente el comportamiento del bien o servicio, identificando su competencia y obstáculos en su desarrollo.	Presenta un estudio de mercado donde abarca el futuro de la empresa justificando las decisiones y conclusiones. Define su mercado describiendo claramente el comportamiento del bien o servicio, identificando su competencia y obstáculos en su desarrollo.	Presenta un estudio de mercado parcial donde abarca el futuro de la empresa justificando las decisiones y conclusiones. Define su mercado describiendo claramente el comportamiento del bien o servicio, identificando su competencia y obstáculos en su desarrollo.	Presenta un estudio de mercado donde abarca el futuro de la empresa no justifican las decisiones y conclusiones. Define su mercado describiendo claramente el comportamiento del bien o servicio, identificando su competencia y obstáculos en su desarrollo.	
Proyección y políticas de venta	Explica los costos fijos y variables y define su precio de venta, elabora proyecciones de venta haciendo uso del punto de equilibrio	Explica los costos fijos y variables y define su precio de venta, elabora proyecciones de venta haciendo uso del punto de equilibrio	Explica parcialmente los costos fijos y variables y define su precio de venta, elabora proyecciones de venta haciendo uso del punto de equilibrio	Explica los costos fijos y variables y define su precio de venta, elabora proyecciones de venta haciendo uso del punto de equilibrio	
Valida la presentación y comercialización del producto o servicio	Elabora su eslogan, empaque, la etiqueta y la marca haciendo uso de su originalidad	Elabora su eslogan, empaque, la etiqueta y la marca sin originalidad	Elabora su eslogan, empaque, la etiqueta y la marca sin originalidad	Elabora su eslogan y marca	
Presentación del plan de negocio de acuerdo a la guía de práctica.	Argumenta los puntos fuertes y débiles del proyecto y conclusiones. Hace uso de la portada institucional, presenta datos completos de los integrantes, el profesor y el nombre del producto o servicio. Hace uso de los lineamientos para la elaboración electrónica de los trabajos. Ortografía y redacción coherente y correcta	Hace uso de la portada institucional, presenta datos completos de los integrantes, el profesor y el nombre del producto o servicio. Hace uso de los lineamientos para la elaboración electrónica de los trabajos. Ortografía y redacción coherente y correcta	Hace uso de la portada institucional, presenta datos completos de los integrantes, el profesor y el nombre del producto o servicio. Hace uso de los lineamientos para la elaboración electrónica de los trabajos	Hace uso de la portada institucional, presenta datos completos de los integrantes, el profesor y el nombre del producto o servicio. Hace uso de los lineamientos para la elaboración electrónica de los trabajos. Ortografía y redacción coherente y correcta	