



**UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS**  
Universidad del Perú. Decana de América  
**FACULTAD DE MEDICINA**



**ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN**  
**DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE NUTRICIÓN**

## **Innovación empresarial en alimentación y nutrición**

Código: NE1810  
AÑO ACADÉMICO: 2022-II  
PROMOCIÓN INGRESANTE: 2020

**MODALIDAD SEMIPRESENCIAL**

### CONTENIDO

- I. INFORMACIÓN GENERAL
- II. SUMILLA
- III. COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESADO RELACIONADAS CON LA ASIGNATURA
- IV. RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR UNIDADES
- V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS
- VI. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS
- VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE
- VIII. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIOS



**2022**

## 1. Información General

1.1. Nombre de la Asignatura	Innovación empresarial en alimentación y nutrición			
1.2. Código de la asignatura	NE1810			
1.3. Tipo de Asignatura	Formación Complementaria (electivo)			
1.4. Créditos	03			
1.5. Horas semanales:	05			
Teoría:	01			
Práctica:	04			
1.6. Horas síncronas semanales	05			
1.7. Horas asíncronas semanales	04			
1.8. Semestre o año académico	2022-II			
1.9. Ciclo	VI			
1.10. Modalidad	Virtual			
1.11. Docente responsable	Dr. Luis Pavel Palomino Quispe			
1.12. Correo Institucional	<a href="mailto:lpalominog@unmsm.edu.pe">lpalominog@unmsm.edu.pe</a>			
1.13. Docentes Colaboradores				
Código	Apellidos y Nombres	Categoría y Clase	Condición	Horas
09506E	Vega González, Patricia María del Pilar	Asociado/Tiempo Completo	Nombrado	04
0A8303	Barco Díaz, Mayra Guisela	DC B3	Contratado PD	04
Profesionales Invitados				
DNI	Apellidos y Nombres			
44430640	Mg. Gómez Rutti, Yuliana Yessy			
1.14. Duración	16 semanas			
1.15. Fecha de inicio	Miércoles: 14-09-2022			
1.16. Fecha de término	Miércoles: 28-12-2022			
1.17. Horario de Teoría	Miércoles: 14:00 – 15:00 h			
1.18. Horario de Práctica	Miércoles: 15:00 – 19:00 h			
1.19. Número de estudiantes	24			
1.20. Relación docente estudiante	08			

en la práctica.	
1.21. Número de grupo de estudiantes.	03
1.22. Requisito	Ninguno

## 2. Sumilla

Innovación empresarial en alimentación y nutrición, pertenece al área de asignaturas de especialidad electiva, 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.

## 3. Competencias del perfil de egreso relacionadas con la asignatura

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO
<b>4. Resolución de problemas y gestión del Aprendizaje</b>	a. Análisis y resolución	<b>Demuestra</b> Aplica las alternativas de solución a los problemas propuestos y evalúa su efectividad.
	b. Metas de desarrollo	<b>Demuestra</b> 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	<b>Demuestra</b> 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.

<b>6. Razonamiento ético</b>	a. Principios éticos y legales.	<b>Demuestra</b> 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	<b>Demuestra</b> Discrimina qué información se considera confidencial o sensible y la maneja apropiadamente.
<b>10. Responsabilidad Social y ciudadanía</b>	b. Proyectos de responsabilidad social y ciudadanía	<b>Demuestra</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A partir de un diagnóstico, plantea proyectos que tengan por objetivo mejorar las condiciones de vida de una determinada comunidad.</li> <li>● Diseña procesos de monitoreo y evaluación de proyectos de responsabilidad social.</li> </ul>

#### 4. Resultado de aprendizaje

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.

##### **UNIDAD I: 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.

##### **UNIDAD II: 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.

##### **UNIDAD III: 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.

## VII. Programación de contenidos

### UNIDAD I: Competitividad y emprendimiento.

Capacidades o Resultados de aprendizaje.	Al culminar 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.
------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Contenidos		Actividades (Presencial o Virtual)	Recursos	Estrategia	Responsable
<b>Semana 1</b> <b>Teoría:</b> 14/09/22  <b>Práctica:</b> 14/09/22	<b>Teoría N° 01:</b> Presentación del silabo y normas de participación en el aula virtual. Prueba de Entrada. Competitividad, creatividad e Innovación empresarial en Nutrición.  <b>Práctica N° 01:</b> Aptitudes para el emprendimiento, reconocimiento de intereses y habilidades del emprendedor.	<b>Actividades Asincrónicas</b> Revisión del silabo Revisión de la lectura sobre las aptitudes del emprendedor. Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 01 Responder el foro de debate. Desarrollar el informe de Práctica N° 01.  <b>Actividades Sincrónicas</b> Conceptuales: Diálogo abierto acerca de las generalidades sobre Emprendimiento, innovación empresarial, creatividad y competitividad.	Plataforma virtual Moodle Silabo. Normas de participación. Presentación del material.  Aula virtual en Moodle Lecturas 1.Lepratte L, Blanc R, Hegglin D. Innovación en la industria de nutrición y sanidad aviar de Argentina: estrategias de empresas intensivas en conocimiento. Mundo Agrario. 2020;21(47):1–21. 2.Roca M. ¿Cómo concebimos el emprendimiento en el sector de la salud? IEEM Revista de Negocios. 2018;21(1):28–33.	Revisión documental Revisión de la presentación de los contenidos.  Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios de aplicación de la guía de práctica. Exposición. Debate.	Dr. Luis Palomino  Estudiantes con acompañamiento docente.  <b>Práctica Virtual</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2) Mg. Guisela Barco (Grupo 3)

		<p>De desempeño: cada estudiante evalúa su potencial de emprendedor a través de test validados de emprendimiento.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>3.Segura Mojica FJ. El perfil emprendedor y la intensidad competitiva del mercado como predictores de supervivencia en microempresas mexicanas. Contaduría y Administración. 2020; 65(3):1–27.</p> <p>Video: Realizar el análisis crítico del siguiente video inspirador para emprendedores a través del link: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=F8Jtw13FCAA">https://www.youtube.com/watch?v=F8Jtw13FCAA</a></p> <p>“La historia del Grupo Romero. Una historia 'Para Quitarse el Sombrero”</p> <p>Aplicativo Google meet Aplicativo Mentimeter.</p>	<p>Trabajo en grupos Análisis de casos Presentación del informe de práctica.</p>	
<p><b>Semana 2</b> <b>Teoría:</b> 21/09/22 <b>(Presencial)</b></p> <p><b>Práctica:</b> 21/09/22 <b>(Presencial)</b></p>	<p><b>Teoría N° 02:</b> Ideas de negocio, viabilidad, formalización y emprendimiento.</p> <p><b>Práctica N° 02:</b> Análisis de las ideas de negocios que marcarán tendencia en nutrición en los próximos años. Elección de la idea de</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión de lecturas referente a las ideas de negocio, viabilidad, formalización y emprendimiento.</p> <p>Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 02. Responder el foro de debate. Desarrollar el informe de Práctica N° 02. Formular su idea de negocio.</p>	<p>Aula virtual en Moodle</p> <p>Lecturas</p> <p>1.Lepratte L, Blanc R, Hegglin D. Innovación en la industria de nutrición y sanidad aviar de Argentina: estrategias de empresas intensivas en conocimiento. Mundo Agrario. 2020;21(47):1–21. 2.Montiel Campos H. De la idea de negocio a la alerta empresarial: precursores del plan de negocios.</p>	<p>Revisión documental Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios</p>	<p>Dr. Luis Palomino</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente.</p> <p><b>Práctica Presencial</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2) Mg. Guisela</p>

	negocio de cada estudiante.	<p align="center"><b>Actividades Presenciales</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de las ideas de negocio que marcarán tendencia en nutrición en los próximos años.</p> <p>De Desempeño: Cada estudiante formula su idea de negocio, analiza y debate sus resultados de los ejercicios de aplicación.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>Larousse - Grupo Editorial Patria; 2014.</p> <p>3.Roca M. ¿Cómo concebimos el emprendimiento en el sector de la salud? IEEM Revista de Negocios. 2018;21(1):28–33.</p> <p>4.Segura Mojica FJ. El perfil emprendedor y la intensidad competitiva del mercado como predictores de supervivencia en microempresas mexicanas. Contaduría y Administración. 2020; 65(3):1–27.</p> <p>Video: Inspirador para emprendedores a través del link <a href="https://www.youtube.com/watch?v=KBxOHAYbFY0">https://www.youtube.com/watch?v=KBxOHAYbFY0</a> ,</p>	<p>de aplicación de la guía de práctica.</p> <p>Exposición.</p> <p>Debate.</p> <p>Trabajo en grupos</p> <p>Análisis de casos</p> <p>Presentación del informe de práctica.</p>	Barco (Grupo 3)
<p><b>Semana 3</b></p> <p><b>Teoría:</b> 28/09/22</p> <p><b>Práctica:</b> 28/09/22</p>	<p><b>Teoría N° 03:</b> Modelo de negocio en nutrición (estudio de mercado, segmentación de clientes, estructura de costos).</p> <p><b>Práctica N° 03:</b> Técnicas de generación y evaluación de modelos viables de negocios innovadores.</p>	<p align="center"><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión de la lectura sobre el modelo de negocio en nutrición.</p> <p>Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 03.</p> <p>Responder el foro de debate.</p> <p>Desarrollar el informe de Práctica N° 03.</p> <p>Elaborar su estudio de mercado.</p> <p align="center"><b>Actividades Sincrónicas</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto referente al modelo de negocio en nutrición, estudio de mercado, segmentación de clientes,</p>	<p>Aula virtual en Moodle</p> <p>Lecturas</p> <p>Daniels, J., Radebaugh, L., &amp; Sullivan, D. (2013) Negocios Internacionales: Ambientes y Operaciones. México: Editorial Progreso, S.A. de C.V..</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Aplicativo Mentimeter.</p>	<p>Revisión documental</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios de aplicación de la guía de</p>	<p>Mg. Yuliana Gómez</p> <p>Dr. Luis Palomino</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente</p> <p><b>Práctica Virtual</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2)</p>

		<p>estructura de costos, asimismo analiza y debate sus resultados.</p> <p>De Desempeño: Cada estudiante reconoce el modelo de negocio en nutrición, asimismo analiza y debate sus resultados.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>		<p>práctica. Exposición. Debate.</p> <p>Trabajo en grupos Análisis de casos Presentación del informe de práctica.</p>	<p>Mg. Guisela Barco (Grupo 3)</p>
<p><b>Semana 4</b> <b>Teoría:</b> 05/10/22</p> <p><b>Práctica:</b> 05/10/22</p>	<p><b>Teoría N° 04:</b> Estrategia de Negocio y marketing digital en una empresa de alimentación y/o nutrición.</p> <p><b>Práctica N° 04:</b> Guía para desarrollar el marketing digital a través de redes sociales, asimismo como crear una marca personal del profesional de Nutrición.</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión del material de lectura sobre estrategia de negocio y marketing digital.</p> <p>Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 04. Responder el foro de debate. Desarrollar el informe de Práctica N° 04.</p> <p><b>Actividades Sincrónicas</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto referente a la estrategia de Negocio y marketing digital en una empresa de alimentación y/o nutrición, asimismo analiza y debate sobre los ejercicios de aplicación.</p> <p>De Desempeño: Cada estudiante diseña su estrategia de marketing digital a través de las redes sociales,</p>	<p>Aula virtual en Moodle</p> <p>Lecturas</p> <p>1.Irarrázabal Barraza I. Estudio de mercado comparativo de nutrición parenteral en instituciones hospitalarias públicas y privadas de Santiago. 2013.</p> <p>2.Nathalia Valderrama Bohórquez, José Anibal Quintero Hernández, Claudia Patricia Zuluaga Salazar, Sergio Schneider. Construcción social de mercados institucionales como estrategia de desarrollo rural sustentable: estudio de caso del Programa de Alimentación Escolar (PAE) entre los años 2012-2015 en el municipio de Granada - Antioquia (Colombia). 2018,19(1):193–207.</p> <p>3.Sánchez Menasanch L, Fernández Navarro C, Kayal Kharrat N, Laín López ME, Muñoz González A, Pastor Sánchez I. (4260) Marca personal.</p>	<p>Revisión documental</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios de aplicación de la guía de práctica.</p> <p>Exposición. Debate.</p> <p>Trabajo en grupos Análisis de casos Presentación del informe de práctica.</p>	<p>Dr. Luis Palomino</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente</p> <p><b>Práctica Virtual</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2) Mg. Guisela Barco (Grupo 3)</p>



		<p>asimismo analiza y debate sus resultados.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>Mejora del rendimiento de los estudiantes de la Universidad de Alicante a través de herramientas de autoconocimiento, autogestión del aprendizaje y desarrollo de la marca personal [Internet]. Spain, Europe: Universidad de Alicante. Instituto de Ciencias de la Educación; 2018 [cited 2020 Nov 2].</p> <p>Video:  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=LxQtLNvJwJM">https://www.youtube.com/watch?v=LxQtLNvJwJM</a> , ¿Porqué es necesario hacer un estudio de mercado?,          Aplicativo Google meet          Aplicativo Mentimeter.</p>		
<p><b>Semana 5</b></p> <p><b>Teoría:</b> 12/10/22</p> <p><b>Práctica:</b> 12/10/22</p>	<p><b>Teoría N° 05:</b> Estructura corporativa, Plan operacional, evaluación económica - financiera y tecnológica de la empresa innovadora en nutrición.</p> <p><b>Práctica N° 05:</b> Análisis de la viabilidad económica financiera, proyección de ventas, punto de equilibrio, estado financiero y análisis de costos de producción.</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión del material de lectura sobre el plan operacional y la evaluación económica – financiera de una empresa.          Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 05.          Responder el foro de debate.          Desarrollar el informe de Práctica N° 05.</p> <p><b>Actividades Sincrónicas</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca la importancia de elaborar la estructura corporativa, evaluación económica-financiera y tecnológica de una</p>	<p>Aula virtual en Moodle</p> <p>Lecturas</p> <p>1.Leticia Myriam SV, Octavio Tadeo BP, Salas González JM, Leos Rodríguez JA, Rodolfo SL. Viabilidad económica y financiera de la ganadería caprina extensiva en San Luis Potosí, México. Mundo Agrario 2018;19(40).          2.Segura Ortiz JC. Viabilidad económica, social y financiera de proyectos urbanos frente al desarrollo territorial. Dimensión Empresarial 2015;13(2):55-74.          3.Yardin, Amaro. Una revisión a la</p>	<p>Revisión documental</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios de aplicación de la guía de práctica.</p> <p>Exposición.</p>	<p>Mg. Guisela Barco</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente.</p> <p><b>Práctica Virtual</b>          Dr. Luis Palomino (Grupo 1)          Lic. Patricia Vega (Grupo 2)          Mg. Guisela Barco (Grupo 3)</p>

		<p>empresa innovadora en nutrición, análisis y debate.</p> <p>De Desempeño: Cada estudiante determina el punto de equilibrio y realiza el análisis de costo de su proyecto de empresa, debate sus resultados.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>teoría general del costo. Revista Contabilidade &amp; Finanças, 2002, 13 (30), 71-80.</p> <p>Video:  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Zr7T5BZ-J64&amp;t=315s">https://www.youtube.com/watch?v=Zr7T5BZ-J64&amp;t=315s</a> ,cuadrante de flujo de efectivo</p> <p>Aplicativo Google meet          Aplicativo Mentimeter.</p>	<p>Debate.</p> <p>Trabajo en grupos          Análisis de casos          Presentación del informe de práctica.</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<b>UNIDAD II:</b>	<b>Normas legales para formar empresas</b>
Capacidades o 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.

Contenidos		Actividades (Presencial o Virtual)	Recursos	Estrategia	Responsable
<b>Semana 06</b> <b>Teoría:</b> 19/10/22	<b>Teoría N° 06:</b> Formas jurídicas de constitución de empresa, reconociendo sus propias capacidades e interés analizando el entorno empresarial de negocios de nutrición en el Perú.	<b>Actividades Asincrónicas</b>  Revisión del material de lectura referente a la constitución de empresas en el Perú.	Aula virtual en Moodle  Lecturas  1.Leticia Myriam SV, Octavio Tadeo BP, Salas González JM, Leos Rodríguez JA, Rodolfo SL. Viabilidad	Revisión documental Revisión de la presentación de los contenidos.  Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el desarrollo de la guía de	Lic. Patricia Vega  Estudiantes con acompañamiento docente.

<p><b>Práctica:</b> 19/10/22</p>	<p><b>Práctica N° 06:</b> Analizar y preparar los documentos requeridos por la SUNARP y SUNAT, para la formalización de su empresa innovadora en nutrición elegida por el estudiante.</p>	<p>Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 06. Responder el foro de debate. Desarrollar el informe de Práctica N° 06.</p> <p><b>Actividades Sincrónicas</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de las formas jurídicas de constitución de empresa, reconociendo sus propias capacidades e interés analizando el entorno empresarial de negocios de nutrición en el Perú, a partir de las ideas claves identificadas por los estudiantes.</p> <p>De Desempeño: Cada estudiante analiza y prepara los documentos requeridos por la SUNARP y SUNAT, para la formalización de su empresa innovadora, debate sus resultados.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>económica y financiera de la ganadería caprina extensiva en San Luis Potosí, México. Mundo Agrario 2018;19(40). 2.Segura Ortiz JC. Viabilidad económica, social y financiera de proyectos urbanos frente al desarrollo territorial. Dimensión Empresarial 2015;13(2):55-74. Yardin, Amaro. Una revisión a la teoría general del costo. Revista Contabilidad &amp; Finanzas, 2002, 13 (30), 71-80. Video: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=5fyUBslas-">https://www.youtube.com/watch?v=5fyUBslas-</a> Aplicativo Google meet  Aplicativo Mentimeter.</p>	<p>práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios de aplicación de la guía de práctica. Exposición. Debate.</p> <p>Trabajo en grupos Análisis de casos Presentación del informe de práctica.</p>	<p><b>Práctica Virtual</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2) Mg. Guisela Barco (Grupo 3)</p>
<p><b>Semana 7</b> <b>Teoría:</b> 26/10/22</p>	<p><b>Teoría N° 07:</b> Legislación tributaria, empresarial y laboral; ley de contrataciones del estado y su reglamento, beneficios de la ley MYPE.</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b> Revisión de material de lectura referente a Legislación tributaria, empresarial y laboral.</p>	<p>Aula virtual en Moodle  Lecturas 1.Ley N° 28976. Ley marco de Licencia de Funcionamiento. 2.Ley N° 28015. Ley de</p>	<p>Revisión documental Revisión de la presentación de los contenidos.  Conformación de 3 grupos</p>	<p>Dr. Luis Palomino  Estudiantes con acompañamiento docente.</p>

<p><b>Práctica:</b> 26/10/22</p>	<p><b>Práctica N° 07:</b> Como realizar la búsqueda de procesos convocados vigentes, a través del SEACE, acceso a información sobre los procesos de licitaciones vigentes de competencia en nutrición y alimentación.</p>	<p>Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 07. Responder el foro de debate. Desarrollar el informe de Práctica N° 07.</p> <p style="text-align: center;"><b>Actividades Sincrónicas</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca los puntos más relevantes sobre la legislación tributaria, empresarial y laboral; ley de contrataciones del estado y su reglamento, beneficios de la ley MYPE a partir de las ideas claves identificadas por los estudiantes.</p> <p>De Desempeño: Cada estudiante realiza la búsqueda de procesos convocados vigentes, a través del SEACE, acceso a información sobre los procesos de licitaciones vigentes de competencia en nutrición y alimentación.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>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.</p> <p>Video: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Pj7Vygv7Pik">https://www.youtube.com/watch?v=Pj7Vygv7Pik</a></p> <p>Aplicativo Google meet Aplicativo Mentimeter.</p>	<p>de práctica, se explica el desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios de aplicación de la guía de práctica. Exposición. Debate.</p> <p>Trabajo en grupos Análisis de casos Presentación del informe de práctica.</p>	<p><b>Práctica Virtual</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2) Mg. Guisela Barco (Grupo 3)</p>
<p><b>Semana 8</b> 02/11/22 <b>(Presencial)</b></p>	<p><b>1° Examen Parcial (Presencial)</b></p>	<p>Actividades Sincrónicas Examen virtual a través de Moodle, supervisado por cada docente de práctica.</p>	<p>Presencial</p>	<p>Cuestionario virtual de 20 preguntas</p>	<p>Todos los docentes - <b>PRESENCIAL</b></p>

<p><b>Semana 9</b></p> <p><b>Teoría:</b> 09/11/22 (Presencial)</p> <p><b>Práctica:</b> 09/11/22 (Presencial)</p>	<p><b>Teoría N° 09:</b> Formalización y constitución de una empresa de alimentos industrializados o mínimamente procesados, procedimiento de obtención del registro sanitario, validación del plan HACCP.</p> <p><b>Práctica N° 09:</b> 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).</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión del material de lectura referente a Formalización y constitución de una empresa de alimentos industrializados o mínimamente procesados, procedimiento de obtención del registro sanitario, validación del plan HACCP.</p> <p>Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 09. Responder el foro de debate. Desarrollar el informe de Práctica N° 09.</p> <p><b>Actividades Presenciales</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de la constitución de una empresa de alimentos industrializados o mínimamente procesados, procedimiento de obtención del registro sanitario, validación del plan HACCP, a partir de las ideas claves identificadas por los estudiantes.</p> <p>De Desempeño: Cada estudiante explica el procedimiento para la Inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo</p>	<p>Aula virtual en Moodle</p> <p>Lecturas</p> <p>1.Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA: Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. 2.Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA: Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud. Video: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Ca7Wi1uEEq0">https://www.youtube.com/watch?v=Ca7Wi1uEEq0</a></p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Aplicativo Mentimeter.</p>	<p>Revisión documental</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios de aplicación de la guía de práctica. Exposición. Debate.</p> <p>Trabajo en grupos Análisis de casos Presentación del informe de práctica.</p>	<p>Dr. Luis Palomino</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente</p> <p><b>Práctica Virtual</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2) Mg. Guisela Barco (Grupo 3)</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		Humano a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE).  Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.			
<b>Semana 10</b> <b>Teoría:</b> 16/11/22  <b>Práctica:</b> 16/11/22	<b>Teoría N° 10:</b> Formalización y constitución de un Concesionario de Alimentos, servicios catering, restaurantes, cafetería y/o servicios afines, validación de los Principios Generales de Higiene (PGH)  <b>Práctica N° 10:</b> Procedimiento para la obtención de la licencia de funcionamiento en la municipalidad y procedimiento para la certificación PGH ante DIGESA.	<b>Actividades Asincrónicas</b>  Revisión del material de lectura referente a la formalización y constitución de un Concesionario de Alimentos, servicios catering, restaurantes, cafetería y/o servicios afines, validación de los Principios Generales de Higiene (PGH). Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 10. Responder el foro de debate. Desarrollar el informe de Práctica N° 10.  <b>Actividades Sincrónicas</b> Conceptuales: Diálogo abierto acerca de la formalización y constitución de un Concesionario de Alimentos, servicios catering, restaurantes, cafetería y/o servicios afines, validación de los Principios Generales de Higiene (PGH), a partir de las ideas claves identificadas por los estudiantes.	Aula virtual en Moodle  Lecturas 1.Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA: Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. 2.Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA: Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud..  Video: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=pUAKR24mCXw">https://www.youtube.com/watch?v=pUAKR24mCXw</a>  Aplicativo Google meet Aplicativo Mentimeter.	Revisión documental Revisión de la presentación de los contenidos.  Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios de aplicación de la guía de práctica. Exposición. Debate.  Trabajo en grupos Análisis de casos Presentación del informe de práctica.	Lic. Patricia Vega  Estudiantes con acompañamiento docente.  <b>Práctica Virtual</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2) Mg. Guisela Barco (Grupo 3)

		<p>De Desempeño: Cada estudiante describe el procedimiento para la obtención de la licencia de funcionamiento en la municipalidad y procedimiento para la certificación PGH ante DIGESA.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>			
<p><b>Semana 11</b> <b>Teoría:</b> 23/11/22 <b>(Presencial)</b></p> <p><b>Práctica:</b> 23/11/22 <b>(Presencial)</b></p>	<p><b>Teoría N° 11:</b> 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.</p> <p><b>Práctica N° 11:</b> Entrevistas a profesionales de nutrición emprendedores de diferentes áreas en el Perú.</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión del material de lectura referente a los derechos de propiedad intelectual.</p> <p>Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 11.</p> <p>Responder el foro de debate.</p> <p>Desarrollar el informe de Práctica N° 11.</p> <p><b>Actividades Presenciales</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los derechos de propiedad intelectual y de autor, derecho de Marcas, Derecho de Patentes y Derecho de Autor y Conexos, cómo registrar una patente ante INDECOPI, a partir de las ideas claves identificadas por los estudiantes.</p>	<p>Aula virtual en Moodle</p> <p>Lecturas</p> <p>1. Portal de la Dirección de Invenciones y Nuevas Tecnologías: <a href="https://www.indecopi.gob.pe/en/invencionesynuevas-tecnologias">https://www.indecopi.gob.pe/en/invencionesynuevas-tecnologias</a></p> <p>2. Difusión de Programas y Mecanismos de Difusión Digital: <a href="http://www.patenta.pe">www.patenta.pe</a></p> <p>3. Reporte Electrónico Tecnológico: <a href="https://www.indecopi.gob.pe/en/web/invenciones-y-nuevastecnologias/reporte-electronico-tecnologico">https://www.indecopi.gob.pe/en/web/invenciones-y-nuevastecnologias/reporte-electronico-tecnologico</a></p> <p>Aplicativo Google meet Aplicativo Mentimeter.</p>	<p>Revisión documental</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios de aplicación de la guía de práctica.</p> <p>Exposición. Debate.</p> <p>Trabajo en grupos Análisis de casos Presentación del informe de práctica.</p>	<p>Mg. Yuliana Gómez</p> <p>Dr. Luis Palomino Estudiantes con acompañamiento docente.</p> <p><b>Práctica Presencial</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2) Mg. Guisela Barco (Grupo 3)</p>

		<p>De Desempeño: Cada estudiante realiza entrevistas a profesionales de nutrición emprendedores de las diferentes áreas en el Perú.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>			
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

<b>UNIDAD III:</b>	<b>Propuestas innovadoras de empresas en alimentación y nutrición.</b>
Capacidades o 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.

Contenidos		Actividades (Presencial o Virtual)	Recursos	Estrategia	Responsable
<b>Semana 12</b> <b>Teoría:</b> 30/11/22	<b>Teoría N° 12:</b> Estructura del Plan de negocios, análisis de las oportunidades de negocio innovador en nutrición.	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión de la lectura referente a la estructura del plan de negocios.</p> <p>Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 12.</p>	<p>Aula virtual en Moodle</p> <p>Lecturas</p> <p>1.Flores Uribe Juan A. (2012). Plan de Negocios para pequeñas empresas. 1ra ed.</p>	<p>Revisión documental</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el</p>	<p>Dr. Luis Palomino</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente.</p>



<p><b>Práctica:</b> 30/11/22</p>	<p><b>Práctica N° 12:</b> 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.</p>	<p>Responder el foro de debate. Desarrollar el informe de Práctica N° 12.</p> <p><b>Actividades Sincrónicas</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de la estructura del Plan de negocios, análisis de las oportunidades de negocio innovador en nutrición, a partir de las ideas claves identificadas por los estudiantes.</p> <p>De Desempeño: Cada estudiante elabora de un plan de negocios, sobre una idea innovadora analiza y debate sus resultados.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>U-Transversal. Colombia. 2.Thomsen Mogens. El Plan de Negocios Dinámico. 1ra ed. Copyright Thomsen Business Information.</p> <p>Video: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Nwt5PAXrJGw">https://www.youtube.com/watch?v=Nwt5PAXrJGw</a></p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Aplicativo Mentimeter.</p>	<p>desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios de aplicación de la guía de práctica. Exposición. Debate.</p> <p>Trabajo en grupos Análisis de casos Presentación del informe de práctica.</p>	<p><b>Práctica Virtual</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2) Mg. Guisela Barco (Grupo 3)</p>
<p><b>Semana 13</b> <b>Teoría:</b> 07/12/22  <b>Práctica:</b> 07/12/22</p>	<p><b>Teoría N° 13:</b> Aspectos generales para elaborar una propuesta técnica y económica requeridos para participar en una licitación pública o privada.</p> <p><b>Práctica N° 13:</b> Oportunidad de negocio, elaboración de la propuesta técnica y económica para presentar en una licitación pública y/o privada asignada,</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión de la lectura sobre licitaciones con el estado. Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 13. Responder el foro de debate. Desarrollar el informe de Práctica N° 13.</p> <p><b>Actividades Sincrónicas</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los puntos para elaborar una propuesta técnica y económica requeridos para participar en una</p>	<p>Aula virtual en Moodle</p> <p>Lecturas Ley N° 28015. Ley de promoción y formalización de la micro y pequeña empresa. Ley de Contrataciones del Estado (Ley 30225) y Reglamento (DS 350-2015-EF).</p> <p>Aplicativo Google meet</p>	<p>Revisión documental Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios</p>	<p>Lic. Patricia Vega</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente.</p> <p><b>Práctica Virtual</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2) Mg. Guisela Barco</p>

	acorde al rubro de negocio planteado por el estudiante.	licitación pública o privada., a partir de las ideas claves identificadas por los estudiantes.  De Desempeño: Cada estudiante elabora una propuesta técnica y económica para presentar en una licitación pública y/o privada.  Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.	Aplicativo Mentimeter.	de aplicación de la guía de práctica. Exposición. Debate.  Trabajo en grupos Análisis de casos Presentación del informe de práctica.	(Grupo 3)
<b>Semana 14</b> <b>Teoría:</b> 14/12/22 <b>(Presencial)</b>  <b>Práctica:</b> 14/12/22 <b>(Presencial)</b>	<b>Teoría N° 14:</b> Riesgo financiero del plan de negocio y los Indicadores de Gestión, gestión de recursos humanos y mapa estratégico.  <b>Práctica N° 14:</b> Presentación del riesgo financiero del plan de negocio.	<b>Actividades Asincrónicas</b>  Revisión de la lectura sobre riesgo financiero.  Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 14. Responder el foro de debate. Desarrollar el informe de Práctica N° 14.  <b>Actividades Presenciales</b>  Conceptuales: Diálogo abierto acerca del riesgo financiero del plan de negocio y los Indicadores de Gestión, gestión de recurso humano y mapa estratégico, a partir de las ideas claves identificadas por los estudiantes.  De Desempeño: Cada estudiante presenta el riesgo financiero de su plan de negocio.	Aula virtual en Moodle  Lecturas  1. Leticia Myriam SV, Octavio Tadeo BP, Salas González JM, Leos Rodríguez JA, Rodolfo SL. Viabilidad económica y financiera de la ganadería caprina extensiva en San Luis Potosí, México. Mundo Agrario 2018;19(40). 2. Segura Ortiz JC. Viabilidad económica, social y financiera de proyectos urbanos frente al desarrollo territorial. Dimensión Empresarial 2015;13(2):55-74.	Revisión documental Revisión de la presentación de los contenidos.  Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios de aplicación de la guía de práctica. Exposición. Debate.  Trabajo en grupos Análisis de casos	Mg. Guisela Barco  Estudiantes con acompañamiento docente.  <b>Práctica Presencial</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2) Mg. Guisela Barco (Grupo 3)

		.	Aplicativo Google meet Aplicativo Mentimeter.	Presentación del informe de práctica.	
<p><b>Semana 15</b> <b>Teoría:</b> 21/12/22 <b>(Presencial)</b></p> <p><b>Práctica:</b> 21/12/22 <b>(Presencial)</b></p>	<p><b>Teoría N° 15: PRESENCIAL</b> Proyecto Empresarial innovador y exitoso en nutrición, que generen oportunidad de trabajo y desarrollo productivo y sostenible en el Perú.</p> <p><b>Práctica N° 15: PRESENCIAL</b> Exposición del plan de negocio y empresa innovadora en nutrición a cargo de los estudiantes.</p>	<p><b>Actividades Asincrónicas</b></p> <p>Revisión de la lectura referente al desarrollo del proyecto empresarial innovador.</p> <p>Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 15. Responder el foro de debate. Desarrollar el informe de Práctica N° 15.</p> <p><b>Actividades Presenciales</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca del Proyecto Empresarial innovador y exitoso en nutrición, que generen oportunidad de trabajo y desarrollo productivo y sostenible en el Perú, a partir de las ideas claves identificadas por los estudiantes.</p> <p>De Desempeño: Cada grupo expone su plan de negocio de su empresa innovadora en nutrición.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>Aula virtual en Moodle</p> <p>Aulas de la EP de Nutrición</p>	<p>Revisión documental Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>Conformación de 3 grupos de práctica, se explica el desarrollo de la guía de práctica, con su docente de práctica debaten sobre las preguntas de autoaprendizaje y desarrollan los ejercicios de aplicación de la guía de práctica. Exposición. Debate.</p> <p>Trabajo en grupos Análisis de casos Presentación del informe de práctica.</p>	<p>Dr. Luis Palomino</p> <p>Estudiantes con acompañamiento docente</p> <p><b>Práctica Presencial</b> Dr. Luis Palomino (Grupo 1) Lic. Patricia Vega (Grupo 2) Mg. Guisela Barco (Grupo 3)</p>

<b>Semana 16</b>  28/12/22 <b>(Presencial)</b>	<b>Examen Final Presencial</b>		Examen final - Presencial		Todos los docentes - PRESENCIAL
---------------------------------------------------------	------------------------------------	--	---------------------------	--	---------------------------------------

## 6. Estrategias didácticas (metodología)

### 6.1 Estrategia didáctica para la Teoría y la Práctica

Se emplearán los siguientes recursos didácticos

- Guía de aprendizaje de la asignatura
- Aula virtual Moddle (<http://unmsm.online/nutrición/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, facilitando 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, podcast, 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 con una semana de anticipación. 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 los podcast y 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, se manejará la tabla de composición química de los alimentos y se resolverán problemas relacionados al cálculo de necesidades nutricionales, asimismo, conocerá los principios básicos de dietas hospitalarias, 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.

## 6.2 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:

**Plan de Negocio:** Los estudiantes durante el desarrollo del curso elaborarán el plan de negocio y un proyecto de empresa innovadora en nutrición, el cual será sustentado en forma grupal en la semana 15.

**Estrategias metodológicas:** En actividades sincrónicas (online), se realizará clases y práctica en línea a través del aplicativo de Google Meet, como proceso simultáneo o diferido de interaprendizaje entre docente-estudiante y estudiante-estudiante. En actividades asincrónicas se utilizarán videos grabados del desarrollo de la práctica, foros de debate, análisis documental, podcast, mapa conceptual, videos tutoriales, videos de clases grabadas, organizadores gráficos.

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

**Productos Académicos:** Se generarán productos que constituyan en evidencias de aprendizaje, por ejemplo: Informes de práctica, infografías, videos aplicativos y el trabajo de investigación grupal.

## 6.3 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 emprendimiento en los estudiantes de nutrición del tercer año de la UNMSM.

#### 6.4 Aspectos éticos

El desarrollo del curso está basado en cinco (05) principios éticos: honestidad, puntualidad, libertad, lealtad y 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 utilizar mayúsculas sostenidas al escribir mensajes, ya que se puede interpretar un maltrato al destinatario; además, esto puede llevar a omitir tildes y hacer difícil la comprensión del mensaje.
- ✓ No utilizar doble o triple signos de admiración o interrogación en una misma frase, ya que genera la impresión de ser muy enfático o de reclamo e irrespeto. Recuerde aplicar la netiqueta.
- ✓ No se permitirá ningún tipo de discriminación.

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.

#### 7. Evaluación del Aprendizaje:

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	<ul style="list-style-type: none"><li>- Manejo de aspectos conceptuales.</li><li>- Logro del objetivo de la clase.</li><li>- Formula su idea de negocio innovador en nutrición, articulando la creatividad, competitividad y emprendimiento, teniendo en consideración el modelo de gestión, mejora continua.</li><li>- Participación en el desarrollo de la práctica e identificación con el equipo de trabajo.</li><li>- Relevancia, pertinencia y consistencia de sus aportes durante el desarrollo de la clase.</li></ul>	Prueba escrita Rúbrica	1

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valores agregados (puntualidad, revisión de otras lecturas, ejemplos, aplicaciones, experiencias).</li> <li>- Participación en el foro de debate referente a emprendimiento y creatividad.</li> <li>- Cumplimiento con el informe de práctica.</li> </ul>		
<b>II - III</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo de aspectos conceptuales.</li> <li>- Analiza 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.</li> <li>- Diseña y formula el plan de negocio.</li> <li>- Sustenta su plan de negocio</li> <li>- Participación en el desarrollo de la práctica e identificación con el equipo de trabajo.</li> <li>- Participación en el foro de debate referente a la constitución de una empresa y riesgo financiero.</li> <li>- Cumplimiento con el informe de práctica.</li> <li>- Exposición del Plan de Negocio innovador en alimentación y nutrición.</li> </ul>	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 aprobado mediante Resolución de Decanato N° 003172-2021-D-FM/UNMSM, indica lo siguiente:

### Artículo 18

La asistencia a las actividades de teoría y 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. Este porcentaje también se aplica en las asignaturas eminentemente prácticas.

### Artículo 27

Cuando una misma asignatura es desarrollada por 2 o más docentes (de teoría o práctica), el docente responsable coordinará todas las actividades de aprendizaje a ser evaluadas con instrumentos de evaluación claramente establecidos y descritos en el silabo y que se apliquen de manera uniforme a todos los estudiantes.

### Artículo 28

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 29

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

#### Artículo 30

El estudiante desaprobado dos (02) veces en una misma asignatura, se someterá a un régimen de tutoría obligatoria con el propósito de mejorar su rendimiento. Si repite la misma materia por tres veces, y es desaprobado, se contempla la separación temporal del estudiante durante un año, al término de este plazo el estudiante sólo se podrá matricular en la materia que desaprobó regularmente, para retomar sus estudios en el ciclo siguiente. Si desaprueba por cuarta vez la misma materia procede su retiro definitivo. (Artículo 102° de la LEY UNIVERSITARIA N°30220).

#### Artículo 31

El promedio final de cada asignatura podrá tener los siguientes componentes:

- a. Evaluación del aprendizaje en teoría,
- b. Evaluación del aprendizaje en práctica real o simulada o laboratorio

#### Artículo 32

La sumatoria de las calificaciones de teoría deben representar máximo el 40% del promedio final y 60 % de práctica de acuerdo a la naturaleza de la asignatura. Es necesario precisar que, para el cálculo de los promedios parciales, las fracciones decimales deben mantener su valor hasta centésimas, sólo en el promedio final tendrá una fracción igual o mayor a 0,5, será redondeado al número inmediato superior. Para poder obtener nota final en la asignatura debe tener nota aprobatoria en la práctica

#### Artículo 33

La calificación final de la asignatura (logro de aprendizaje) se establecerá según la siguiente escala:

<b>Calificación Cuantitativa</b>	<b>Apreciación Cualitativa</b>	<b>Nivel de Logro de la Competencia</b>
19-20	Excelente	Logra eficazmente la competencia
18-17	Muy bueno	Logro de competencia aceptable
14-16	Bueno	Logra la competencia en forma aceptable
11-13	Aprobado	Logro de competencia en proceso
Menor o igual a 10	Desaprobado	No logro de la competencia: desaprobado

### Artículo 35

Los estudiantes tienen derecho a:

a. Examen sustitutorio. El estudiante sólo podrá sustituir un examen, el de la nota más baja. La calificación obtenida en un examen sustitutorio no podrá ser mayor al promedio de la nota máxima con la mínima aprobatoria obtenida en el examen en el calendario normal. No hay examen sustitutorio de sustitutorio. Notas inferiores conservaran su valor. La nota obtenida "sustituye " a la anterior.

b. Exámenes de rezagados, tanto de teoría como de práctica, en las siguientes situaciones:

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 37

Las calificaciones de las pruebas parciales cancelatorias deben ser publicadas a más tardar a las 72 horas posterior al examen, en los lugares destinados para ello o por vía virtual según corresponda.

### Artículo 39

Las calificaciones finales (promedio de la asignatura) deben ser publicadas para el conocimiento de los estudiantes, a más tardar a las 72 horas posteriores al último examen (tres días), en los lugares destinados para ello por vía virtual según corresponda.

### Artículo 40

Los estudiantes podrán revisar los resultados de sus evaluaciones 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 a través del correo institucional ante el profesor responsable de capítulo o asignatura, con copia al Departamento y a la Escuela. El profesor responsable de la asignatura establecerá el modus operandi pertinente. Una vez vencidos los plazos estipulados, no hay lugar a reclamo.

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.

Evaluación Académica	Peso
Prueba de Entrada	Sin Nota
Evaluación conceptual:	40%
Evaluación de desempeño y trabajos académicos	60%

### 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

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

### 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

PPN: Promedio del Plan de Negocio

PFD: Promedio de Notas del Foro de debate

### 8. Fuentes de Información complementarios

Base Biblioteca de la UNMSM: <http://sisbib.unmsm.edu.pe>.

Scopus: [https://sisbib.unmsm.edu.pe/science\\_direct/remote\\_access.php](https://sisbib.unmsm.edu.pe/science_direct/remote_access.php)

Pubmed: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>

Base Scielo: <http://www.scielo.org/php/index.php?lang=es>

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. Pevnia 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.

## RÚBRICA PARA EVALUAR EL PLAN DE NEGOCIO

<b>FACULTAD:</b>	<b>ESCUELA:</b>
<b>ESTUDIANTES:</b>	<b>FECHA:</b>
<b>TÍTULO DEL PLAN DE NEGOCIO:</b>	

	INDICADORES	NIVEL MAXIMO POSIBLE A LOGRAR	PUNTAJE OBTENIDO
<b>I.</b>	<b>TÍTULO Y RESUMEN EJECUTIVO</b>		
1.1	Se refiere al plan de negocio innovador en alimentación y nutrición, promueve estilos de vida saludables, desarrollo sostenible y/o contribuye a la reducción de un problema de salud pública	1	
1.2	Resumen ejecutivo.	1	
<b>II.</b>	<b>IDEA DE NEGOCIO</b>		
2.1.	Presentación de la empresa, visión, misión, rubro, en forma clara, concreta y precisa.	1	
2.2	Sustenta la idea de negocio y oportunidades.	1	
2.3	Explica el modelo de negocio, segmentación de clientes y propuesta de valor.	1	
<b>III.</b>	<b>ESTRATEGIA DEL NEGOCIO Y ANÁLISIS DE MERCADO</b>		
3.1	Estudio de mercado y estrategia del negocio.	1	
3.2	Análisis FODA, análisis de la competencia.	1	
<b>IV.</b>	<b>PLAN DE MARKETING</b>		
4.1	Sustenta su estrategia de marketing	1	
4.2	Precisa la marca, logo del producto o servicio.	1	
4.3	Sustenta el precio de venta y utilidad	1	
<b>V.</b>	<b>MODELO GESTION, ASPECTOS TECNOLÓGICOS Y LEGALES DEL PROYECTO DE EMPRESA</b>		
5.1	Sustenta su organigrama, forma societaria y estructura corporativa.	1	
5.2	Sustenta su plan de producción y calidad, asimismo debe precisar las vías de comercialización.	1	
5.3	Precisa los aspectos legales de formalización y licencia de funcionamiento	1	
5.4	Recursos humanos y planilla	1	
<b>VI.</b>	<b>ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO</b>		
6.1	Estructura de costos, costos fijos, variables, ingresos, egresos.	1	
6.2	Utilidad mensual y tiempo de recuperación de la inversión	1	

6.3	Riesgo financiero	1	
<b>VII.</b>	<b>REFERENCIAS EN EL ARTÍCULO</b>		
7.1	Las referencias deben estar citadas en el interior del documento y deben registrarse de acuerdo a normas internacionales (VANCOUVER)		
7.2	Cita correctamente las fuentes revisadas basándose en las normas internacionales correspondiente	1	
<b>VII.</b>	<b>SUSTENTACIÓN</b>		
8.1	Elabora adecuadamente las diapositivas para su exposición.	1	
8.2	Demuestra conocimiento del tema y responde la preguntas asertivamente.	1	
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>	