

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
Universidad del Perú, Decana de América

FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN



PLAN CURRICULAR 2018
ESCUELA PROFESIONAL DE
NUTRICIÓN

2018

Autoridades de la UNMSM

Dr. Orestes Cachay Boza
Rector

Dra. Elizabeth Canales Aybar
Vicerrectora Académica de Pregrado

Dr. Felipe San Martín Howard
Vicerrector de Investigación y Posgrado

Autoridades de la Facultad

Dr. Sergio Gerardo Ronceros Medrano
Decano

Dra. Ángela Rocío Cornejo Valdivia
Vice-Decana Académica

Dr. Juan Pedro Matzumura Kasano
Vice-Decano Investigación y Postgrado

Dra. Doris Hilda Delgado Pérez
Directora Escuela Profesional de Nutrición

Comité de Gestión

Dra. Doris Hilda Delgado Pérez

Presidente

Lic. Ana María Higa Yamashiro

Lic. Rosa Amelia Bardales Hoyos

Dra. Margot Rosario Quintana Salinas

Estudiante Srta. Mayra Lazarte Link

Estudiante Sr. Ricardo Barcena Lucero

Mg. Sissy Liliana Espinoza Bernardo

Secretaria Docente

Comité Permanente de Evaluación Curricular y Coordinación Académica de la Facultad de Medicina

Dr. Carlos Saavedra Leveau

Presidente

Mg. Mistral Ena Carhuapoma Acosta

Dr. Cesar Pastor García

Miembros

Liliana Galván

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	6
I. FUNDAMENTOS DEL CURRÍCULO.....	7
1.1 FUNDAMENTOS LEGALES.....	7
1.2 MARCO INSTITUCIONAL	7
1.3 FUNDAMENTOS METODOLÓGICOS	11
II. FUNDAMENTOS ACADÉMICOS.....	12
2.1 Contexto socio-económico-político-cultural y de salud	12
2.2 Historia, demanda social, ámbito de desempeño, mercado laboral y objetivos generales de la carrera profesional	15
III. PERFIL DE LA CARRERA PROFESIONAL	21
3.1 Perfil de ingreso.....	21
3.2 Perfil del graduado.....	22
IV. ESTRUCTURA CURRICULAR Y PLANES DE ESTUDIO	24
4.1 Componentes del currículo	24
4.2 Plan de estudios, malla curricular y sumillas	25
V. GESTIÓN DEL CURRÍCULO	47
5.1 Régimen de estudio.....	47
5.2 Planificación y control del desarrollo y ejecución curricular	47
5.3 Estrategias metodológicas.....	47
5.4 Sistema de tutoría.....	49
5.5 Investigación formativa	49
5.6 Escenarios de aprendizaje.....	49
5.7 Gestión de infraestructura, equipos, materiales pedagógicos	50
5.8 Sistema de evaluación del aprendizaje.....	50

5.9 Graduación y titulación	51
5.10 Vinculación con grupos de interés	51
VI. EVALUACIÓN CURRICULAR.....	52
6.1 Evaluación de la gestión curricular	52
6.2 Seguimiento de graduados	52
6.3 Comité de grupo de interés.....	52
6.4 Resultados de evaluación de competencias logradas al final de la carrera	53
6.5 Proceso de evaluación docente	53

ANEXOS

INTRODUCCIÓN

La declaración de la Conferencia Mundial para la educación superior 2009, enmarca los procesos de innovación curricular que la Universidad Nacional Mayor de San Marcos ha emprendido como parte de su política de cambio necesario, acorde al contexto de globalización y avance tecnológico acelerado. *“En un mundo de cambios globales, la Educación Superior debe liderar la generación de un conocimiento multidisciplinar desde perspectivas social, económica, cultural y científica. Esta generación de conocimiento debe dar respuesta a desafíos globales como la seguridad alimentaria, el cambio climático, la gestión del agua, el diálogo intercultural, las energías renovables y la salud pública.”* (CMES 2009)

La Facultad de Medicina siguiendo la política institucional global de la Universidad, y en cumplimiento a la Ley Universitaria y al Estatuto de la universidad y al modelo educativo de San Marcos, está impulsando un proceso de gestión de la calidad que comprende a las cinco Escuelas Integrantes, entre ellas la Escuela Profesional de Nutrición. La implementación de la nueva Ley universitaria constituye una oportunidad para la innovación y formación flexible que permitan una mayor movilidad estudiantil y docente.

El perfil profesional del Nutricionista que el Perú actual demanda para que contribuya al desarrollo sostenible, debe responder a la situación de transición demográfica, epidemiológica y nutricional que atraviesa nuestra población en general, y a las exigencias de un entorno cambiante.

El presente diseño curricular busca orientar la formación del profesional Nutricionista frente a esta realidad, señalándose los principios y metodología alineados a la guía metodológica de Diseño curricular para las Carreras de la UNMSM, con la que se podrá ofrecer un programa de formación que asegure las competencias óptimas para los nuevos profesionales nutricionistas.

Dra. Doris Hilda Delgado Pérez
Directora de la E.P. de Nutrición

I. FUNDAMENTOS DEL CURRÍCULO

1.1 FUNDAMENTOS LEGALES

- Ley Universitaria N° 30220
- Estatuto de la UNMSM. (RR N° 03013-R-16)
- Resolución Rectoral de creación de la Escuela Profesional de Nutrición Resolución de CONUP N° 3376-76 del 28 de Mayo de 1976.
- Plan Estratégico Institucional (RR 00174-R-17)
- Plan Estratégico 2017-2019 de la Facultad de Medicina (RR N° 05319-R-17)
- Modelo Educativo San Marcos (RR 03884-R-12)
- Ley General de Salud N° 26842
- Ley de las Bases de la Carrera Administrativa y de Remuneraciones del Sector Público
- Ley del Trabajo del Nutricionista N° 30188 (9/5/2014)
- Ley N° 24641, de creación del Colegio de Nutricionistas del Perú (CNP), del 31 de diciembre de 1986.
- Estatuto del CNP: Resolución de Consejo Nacional N° 011-2011-CN-CNP.
- Reglamento General y Estatuto del CNP, junio 2010.
- Código de Ética y Deontología Colegio de Nutricionistas del Perú, CN-CNP- 2010.
- Mapa Funcional del Nutricionista – CNP
- Reglamento del Proceso Ético Del Colegio De Nutricionistas Del Perú, CNP-Junio-2010

1.2 MARCO INSTITUCIONAL

1.2.1 Misión de la UNMSM

“Generar y difundir conocimiento científico, tecnológico y humanístico, formando profesionales e investigadores y líderes, con valores y respetuosos de la diversidad cultural, promotores de la identidad nacional basada en una cultura de calidad y

responsabilidad social para contribuir al desarrollo sostenible del país y la sociedad”.

1.2.2 Valores de la UNMSM

- Solidaridad
- Responsabilidad
- Integridad
- Dignidad
- Tolerancia
- Libertad

1.2.3 Principios y fines de la UNMSM

Principios (Art 4 – Estatuto UNMSM)

- a) Respeto por la persona y la dignidad humana.
- b) Libertad de pensamiento, de expresión, de cátedra, de organización y asociación, ejercidos por los miembros de la comunidad universitaria en un ambiente de tolerancia y respeto.
- c) Autonomía universitaria, entendida como capacidad de decidir por sí misma acerca del cumplimiento de sus fines y funciones.
- d) Búsqueda de la verdad, que se traduce en el ejercicio del pensamiento crítico, el fomento de la creatividad y la libertad de opinión.
- e) Prevalencia académica. Consistente en reconocer como propósito esencial de la Universidad el cumplimiento de las metas académicas, objetivo a cuyo servicio están el diseño institucional y todos sus procesos.
- f) Reconocimiento del mérito. Criterio que orienta la evaluación y estímulo de los logros académicos y profesionales de la comunidad sanmarquina.

- g) Universalidad. Eje del saber reflexivo que la universidad cultiva. Busca abarcar los más amplios y diversos conocimientos, espacios, tiempos y significados.
- h) Pluralismo. Reconocimiento del valor de la diversidad cultural y de formas de conocimiento, que se plasma en el respeto por los demás como vía para la ampliación de los horizontes de la experiencia y la convivencia.
- i) Pertinencia. Acción institucional de la universidad entendida como respuesta a las necesidades y demandas del país, y el rescate de la múltiple herencia cultural, la protección de la biodiversidad y el ambiente, atendiendo al interés general.
- j) Igualdad. Consistente en la consideración del otro como semejante a partir del reconocimiento de sus capacidades.
- k) Ética y transparencia. Es el proceder de la institución en sus actividades internas y sus resultados, con pleno sentido de responsabilidad social.
- l) Participación democrática. La universidad reconoce las libertades políticas garantizadas por el Estado de Derecho y promueve el valor de la democracia, la más amplia participación de los miembros de la comunidad en las decisiones que los comprometen y la intervención de la institución en el debate de los problemas nacionales.
- m) Cogobierno universitario. Gobierno democrático de la universidad con la participación de docentes y estudiantes.
- n) La educación como derecho fundamental y bien común. La universidad reconoce el derecho fundamental a la educación como bien común. Para ello garantiza el acceso a una educación adecuada, con gratuidad de la enseñanza y bienestar universitario.

Fines (Art 5 – Estatuto UNMSM)

- a) Crear, asimilar críticamente, conservar y transmitir conocimientos en todos los campos de la ciencia, el arte, la técnica y las humanidades. Acrecentar el acervo cultural de los peruanos y contribuir a la transformación de la sociedad.
- b) Formar profesionales e investigadores sobre una base crítica, científica, humanística y ética que les permita actuar con responsabilidad y creatividad frente a los retos del mundo contemporáneo y promover procesos de cambio favorables a la mejora de las condiciones de vida de los peruanos.
- b) Formar ciudadanos libres y afirmar valores democráticos, de compromiso con el fortalecimiento de la sociedad circundante, el respeto a la dignidad humana, la defensa de la vida y los derechos humanos.
- c) Fomentar la búsqueda permanente de mayores niveles de calidad en lo académico e institucional.
- d) Contribuir a la construcción de una comunidad peruana plural, vinculada a otras comunidades en términos de respeto y equidad, mediante el reconocimiento de la diversidad de creencias, corrientes de pensamiento, identidades y tradiciones que constituyen el acervo de la humanidad.
- e) Promover el desarrollo de la comunidad académica sanmarquina y de la comunidad académica nacional, así como su vinculación activa con comunidades académicas internacionales fomentando la colaboración interinstitucional.
- f) Vincular activa y dinámicamente a la comunidad universitaria con el Estado, la sociedad civil y la empresa privada proponiendo soluciones a los problemas nacionales.

1.3 FUNDAMENTOS METODOLÓGICOS

1.3.1 Modelo educativo San Marcos

El modelo educativo de San Marcos - MESM¹ es el marco conceptual y pedagógico que da orientación a la formación universitaria, y constituye el sello institucional. El MESM va a señalar los ejes y los componentes que debe adoptar el currículo de la carrera.

Ejes

- Aprendizaje centrado en el estudiante
- Educación a lo largo de la vida
- Ética universitaria
- Formación basada en competencias
- Investigación
- Innovación universitaria
- Responsabilidad social universitaria
- Cultura de calidad educativa

Componentes

- Currículo para la formación integral
- Calidad académica
- Perfil del graduado
- Docencia
- Gestión del conocimiento
- Investigación formativa
- Contextualización de la formación universitaria
- Difusión de la producción intelectual, científica y cultural
- Extensión universitaria y proyección social
- Evaluación del aprendizaje

¹ Modelo Educativo San Marcos 2012. Vicerectorado Académico.

II. FUNDAMENTOS ACADÉMICOS

2.1 Contexto socio-económico-político-cultural y de salud

La población estimada del país está alrededor de los 31 826 018. Donde la pirámide poblacional está sufriendo cambio. La esperanza de vida es de 75 años. Somos un país democrático con división de poderes, con un gobierno unitario, con autoridades que se renuevan de manera regular.

El país ha mostrado un crecimiento económico sostenido y una disminución de la desigualdad permitiendo ser calificado como un país de renta media. Actualmente el Producto Bruto Interno según el Instituto Nacional de Estadística está en 17 852.86 soles per cápita. Asimismo, hubo una reducción grande de la pobreza, de 54,7% en el 2001 a 21,8% el año 2015, 33 puntos porcentuales, pero con grandes brechas entre lo urbano y rural. Donde la extrema pobreza se ha reducido considerablemente, ubicándose en 3,4% en el año 2016. Con programas sociales por ciclo de vida que permite mejorar este indicador, pero tenemos el gran reto de disminuir la pobreza rural. La pobreza en un país va más allá de la falta de recursos económicos, afecta el estado de salud y nutrición de la población. Lo cual ocasiona menores oportunidades para su desarrollo personal, ocasionando la exclusión social. Por ello se debe mejorar los ingresos con mayores puestos de trabajo sostenibles, para un crecimiento inclusivo del país.

La cultura de nuestro país es rica y diversa, resultado de nuestro pasado incaico y de la colonización española. Estos aspectos están estrechamente ligados a la alimentación como determinantes para comprender porque se dan los problemas nutricionales en determinadas regiones.

En el contexto global, la nutrición ha sido considerada uno de los derechos humanos, internacionalmente aprobado desde 1924, en sus inicios se refería solamente a alimentar al niño hambriento; después entre los años 1948 y 1989 el mandato fue combatir la desnutrición y la enfermedad, dentro del ámbito de los servicios

primarios de salud y mediante la provisión de alimentos basándose en los requerimientos de energía y una adecuada educación en nutrición. Sin embargo, las medidas fueron implementadas sólo por el lado de la ayuda alimentaria.

A nivel mundial se presenta la malnutrición tanto por déficit como por exceso. Por déficit, hay hambre por no tener qué comer, como también hay “hambre oculta”, que es la existencia de una comida pobre en nutrientes, que afecta al desarrollo emocional e intelectual de los niños. Y el exceso que se muestra en la pandemia de la obesidad.

En el país, los principales problemas de salud y nutrición pública son la anemia, la desnutrición crónica y el sobrepeso-obesidad. La anemia no logra mostrar una disminución importante; al contrario en niños de 6 a 36 meses, del 2011 al 2015 tiene un incremento de alrededor de dos puntos porcentuales: de 41.6% a 43.5%², prácticamente afecta a uno de cada dos niños menor de 3 años. Los departamentos de Puno, Madre de Dios, Junín, Huancavelica y Pasco son los más afectados. El área rural es la más afectada. Es el mayor problema nutricional en el país en magnitud ya que afecta a los niños de todos los estratos socioeconómicos incluyendo a los de estrato más alto con más del 20% de prevalencia. Una situación alarmante es la alta prevalencia que se mantiene en los niños de 6 a 18 meses, más del 60%. Con respecto a gestantes, para el año 2014 era de 28,9%³, cifra considerada como de problema de salud pública leve; mientras que en Huancavelica y Puno al tener prevalencias por encima del 40% constituyen grave problema de salud pública según clasificación de la OMS. Su presencia es grave al estar relacionada con la mortalidad materna.

Aunque la desnutrición crónica en menores de 5 años a nivel nacional ha disminuido del 2010 al 2015 de 23.2% a 14.4%, aún la brecha entre áreas geográficas es grande, así en el área rural afecta

² INEI, ENDES 2011-2015

³ INEI, ENDES 2014

a casi 3 de cada diez niños, en el urbana afecta a uno de cada diez⁴. Este problema y la anemia tienen consecuencias severas para quienes lo padecen principalmente cuando es a inicios de la vida. Sus causas van más allá que el consumo de alimentos, por lo que para su solución requiere un trabajo real sobre los determinantes socio económicos.

Otra de las enfermedades crónicas no trasmisibles que afectan a una gran proporción de la población es el sobrepeso-obesidad. Esta afecta a la población en todas las etapas de la vida, ya no sólo lo padecen los adultos; su prevalencia ya es significativa en menores de cinco años. Para el 2015, el sobrepeso y la obesidad en las mujeres en edad fértil representaron el 37,5% y 20,9%, respectivamente, porcentajes superiores al año 2011, cuyos valores fueron 35,3% y 17,0%, en cada caso.

Una de las causas del sobrepeso y obesidad es la comida de baja calidad, que no sólo afecta a poblaciones con bajos recursos sino incluso a quienes los tienen porque consumen frecuentemente comidas rápidas y alimentos ultra procesados, cuyo consumo habitual está relacionado con el incremento de la obesidad⁵. Las tendencias en el consumo de alimentos del poblador peruano provienen mayoritariamente de los cereales (trigo y arroz fundamentalmente) y sus derivados (harina y fideos principalmente), seguidos de las raíces, el almidón y los azúcares. Cabe destacar el abandono al consumo de alimentos más nutritivos o la renuncia a formas de preparación tradicionales, a causa de la imitación de dietas foráneas o como efecto de cambios en los precios relativos a favor de los alimentos importados, que incentivan a la sustitución del producto local por el extranjero.

⁴ INEI, ENDES 2015

⁵ OPS-OMS. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: Tendencias, efecto sobre la obesidad e implicancias para las políticas públicas. Washington D.C.; 2015.

2.2 Historia, demanda social, ámbito de desempeño, mercado laboral y objetivos generales de la carrera profesional

Historia de la carrera

En América del Sur, la formación de dietistas se inicia en Argentina en 1933, con el reconocido profesor Dr. Escudero; luego en Chile, en 1939 en la Escuela de Dietistas de la Beneficencia Pública y como carrera universitaria desde el 1967. En Brasil, en el año 1957, surge la Escuela de Nutrición en la Universidad Federal de Bahía; en Uruguay, desde el año 1945 existe como carrera universitaria de Dietista, en Venezuela desde el año 50 y en Colombia desde el 1952.

En el Perú, el año 1947 se crea en Lima la Escuela de Dietistas en la institución denominada Caja Nacional del Seguro Social, hoy ESSALUD, años después, se amplía el Programa de estudios y la Escuela cambia su denominación a Escuela de Nutricionistas, por la evidencia de que la Salud Pública había logrado un enorme progreso y se requería una nueva categoría profesional en Nutrición, necesaria para los servicios integrados de salud que incluyen prevención de la enfermedad, promoción de la salud, rehabilitación y desarrollo de la comunidad.

En 1968, en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, en el Programa de Tecnología Médica se crea como una mención en esta carrera la especialidad de nutrición, con seis ingresantes y un segundo grupo de 35 ingresantes en 1969. Posterior a ello se solicita la ampliación y reestructuración curricular acorde con las recomendaciones de la Organización Panamericana de la Salud y la Comisión de Evaluación de Programas de Nutrición y Dietética de América Latina, con la inclusión de dos semestres de prácticas de campo a nivel hospitalario y de comunidad para completar los requerimientos de formación profesional; quienes se graduaron como bachiller Dietista – Nutricionista y con el título de Dietista Nutricionista.

En su formación se dio gran importancia al desarrollo de prácticas supervisadas de nutrición comunitaria en los sectores de salud, agricultura, educación, industria, de tal manera que los estudiantes realicen prácticas en las ciudades de Tingo María, Pucallpa, Tacna, Apurímac, Tarma, Huancayo, Cajamarca y Piura. En esta oportunidad, la primera promoción se graduó el 24-03-1974, en total 24 estudiantes. Los siguientes grupos ingresantes (1970- 1971) solo se graduaron 8 estudiantes como bachiller Dietista – Nutricionista y con el título de Dietista Nutricionista.

En el año 1976, se crea el Programa Académico de Nutrición Humana (PANH) por la gestión de las asociaciones de Nutricionistas Dietistas y por el Dr. Picón. El Consejo Nacional de la Universidad Peruana (CONUP) expide la Resolución de CONUP N°3376-76 del 28 de Mayo de 1976, autorizando a la universidad su organización y funcionamiento de la carrera; para ello se nombró una Comisión Especial presidida por el Dr. Emilio Picón Reátegui. El Documento final fue aprobado por el Consejo Ejecutivo de la universidad, estableciéndose que el PANH debía regirse por las normas impartidas por el Estatuto General de la Universidad Peruana.

El año 1977 se implementó el nuevo Plan de estudios del PANH, desde esta promoción hasta el año 1984 egresaron como Bachiller en Nutrición y Dietética y título de Licenciado en Nutrición Humana.

Posterior a ello, a la aprobación de Ley Universitaria 23733, la universidad aprueba el estatuto en el año 1984. Se inicia el sistema Facultativo, donde los Programas Académicos se convirtieron en Escuelas Académico Profesionales; en el caso de la Facultad de Medicina se integraron cinco Escuelas: Medicina, Enfermería, Obstetricia, Nutrición y Tecnología Médica. A partir de esa fecha los egresados obtienen el grado de Bachiller en Nutrición y el Título de Licenciado en Nutrición.

En el año 2013, la carrera de nutrición, pasa a un nivel de especialización con la creación a nivel de posgrado la segunda

especialidad para nutricionistas en dos menciones nutrición clínica y nutrición pública.

En relación a los Planes de Estudio han tenido varias versiones, la primera versión fue en el año 1973; después en el año 1977, 1980, 1996 y 2011. Para la aprobación de los planes se trabajó en talleres con graduados, docentes, estudiantes, grupos de interés y departamentos académicos involucrados. A partir del año 2012 se inicia el proceso de reforma curricular en la universidad. Este proceso fue de manera sistematizada bajo la conducción del Vicerrectorado Académico de la universidad, con Jornadas Curriculares anuales y con la definición del Modelo Educativo de San Marcos. En este modelo se estableció la forma y la importancia de la elaboración de perfil del ingresante, egresado, rol de docente, del estudiante, entre otros. Asimismo se emite otros documentos normativos para la reforma curricular.

Con la aprobación de la nueva Ley Universitaria N°30220 en el 2014 y con la aprobación del Estatuto de la Universidad en el año 2016 se adecua la estructura del plan de estudios. En donde se instala un año de estudios generales dentro de los estudios de pregrado.

A través de las reformas curriculares se han producido cambios importantes en la metodología de la enseñanza aprendizaje y sistema de evaluación del estudiante, quien recurre cada vez más a la era digital, lo que demanda una preparación extra a los docentes para la adopción de metodologías interactivas. Asimismo, el ordenamiento de los procesos ha permitido la acreditación por tres años otorgado por SINEACE, de tal modo de asegurar una cultura de calidad y brindar un servicio de calidad.

Por otro lado, la infraestructura de la escuela desde el año 2010 permite ofrecer un mejor servicio educativo, con aulas equipadas y con dos laboratorios, uno de ellos de Bioquímica de Alimentos y otro Laboratorio de Dietética. Se ha solicitado la ampliación de aulas pequeñas para trabajos de discusión, ampliación de laboratorio y espacios de recreación. De tal manera que nos permita prometer un óptimo servicio educativo.

Demanda social

El Estudio de Demanda Social y Mercado Ocupacional de la EP Nutrición de nuestra Facultad, indica que la brecha del mercado laboral del nutricionista respecto a la demanda social al año 2016 es de aproximadamente 825 profesionales, que representa el 43.8% de la demanda social. Se proyecta que la brecha al año 2025 disminuiría al 20.5%, considerándose que la tasa de incorporación al mercado laboral es mayor que la tasa de crecimiento de la demanda social; de mantenerse esa tendencia al año 2030 la oferta laboral se equipararía con la demanda social.

Aunque Beltrán y Seinfeld muestran que el aumento de la cobertura del Programa Integral de Nutrición – que conforma tres componentes: el alimentario, el educativo y el de monitoreo - evaluación; es decir una adecuada combinación de seguridad alimentaria, información y seguimiento nutricional que permitan garantizar el adecuado estado de salud del niño- y la mayor disponibilidad de nutricionistas, son las dos estrategias más eficaces para combatir la desnutrición infantil en términos de sus costos. Lo que significa 3 526 nutricionistas adicionales solamente para los distritos de los dos quintiles más pobres del Perú. Lo que significa que debe incluirse al nutricionista dentro del equipo básico de salud.

Ámbito de desempeño

El profesional nutricionista sanmarquino se ha posicionado en los niveles directivos del sector público ejerciendo cargos de Directores Generales, Asesores de Ministros, consultores internacionales, expertos en temas específicos de la nutrición, como también distribuyéndose en los Ministerios de Salud, Ministerio de Inclusión Social, Ministerio de la Mujer, Ministerio de la Producción, Contraloría de la República, entre otros; en gobiernos regionales y locales; en establecimientos de salud (MINSA, ESSALUD); asimismo en el sector privado: empresas prestadoras de salud, empresas procesadoras de alimentos, Organizaciones no gubernamentales, Instituto Peruano del Deporte, gimnasios, centros

de estética, federaciones deportivas, ejercicio independiente a nivel empresarial y consultorías. Es decir ejerce en los campos de nutrición pública, nutrición clínica, servicios de alimentación colectiva, nutrición deportiva, docencia e investigación.

El profesional Nutricionista tiene como ámbito de desempeño los sectores público y privado. Las principales áreas de desempeño son:

- Nutrición Pública
- Nutrición Clínica
- Alimentación colectiva
- Ciencia de la alimentación y nutrición
- Nutrición deportiva

Los campos de acción en que se desempeña el nutricionista en forma individual y como integrante del equipo interdisciplinario son: Alimentación y nutrición normal y clínica, Alimentación y nutrición comunitaria, servicios de alimentos y nutrición, agroalimentario e industrial; se involucran las funciones relacionadas con investigación, educación y asesoría. En el campo de acción en el caso de los profesionales que se desempeñan en el sistema de Educación formal se da en sus diferentes niveles y modalidades.

Los lugares de desempeño laboral se ubican a nivel local, regional, nacional e internacional; en diferentes sectores del Estado Peruano: salud, educación, agricultura, producción, Justicia, gobiernos regionales y locales; organizaciones no gubernamentales, Organismos Internacionales y ejercicio privado. El ámbito de desempeño del sector privado es el de mayor oferta laboral con un mayor porcentaje en servicios de alimentación, nutrición y deportiva en la actualidad.

Mercado laboral

A medida que se ha incrementado la demanda de Nutricionistas por las instituciones estatales y particulares se han abierto Escuelas de Nutrición en otras Universidades como Federico Villarreal,

Universidad Peruana Unión, entre otras en Lima; en Arequipa en la Universidad Nacional San Agustín, en Puno en la Universidad Nacional del Altiplano y otras más en el sector privado. A la fecha son 23 instituciones que forman Licenciados en Nutrición.

La Universidad ofrece 60 vacantes por año. Se registra anualmente una demanda importante de postulantes a la carrera de Nutrición, en los 5 últimos años ha representado una proporción de ingresantes vs postulantes de 1/10. La permanencia de los estudiantes ha ido incrementándose con los años y con los nuevos campos laborales que los mismos egresados van abriendo, lo que la va convirtiendo en una carrera atractiva. Así, por ejemplo en los primeros años finalizaban la carrera entre 3-4 de diez ingresantes, mientras que en los últimos años lo hace entre 8-9 de cada diez.

A diferencia de otras carreras de la salud, que hablan de feminización, en el caso de Nutrición se hablaría de masculinización; en sus inicios hubo predominio notable de mujeres, actualmente la proporción de ambos sexos es casi semejante.

Los Principios Deontológicos del Colegio de Nutricionistas del Perú, en su Código de Ética, señalan que el Nutricionista es un Profesional de la Ciencia de la Salud cuya misión es contribuir a mejorar la calidad de vida del poblador peruano. Todo profesional Nutricionista que se colegia debe respetar y cumplir los principios establecidos en el. La Escuela Profesional de Nutrición se basa en estos principios en la formación de pregrado.

Objetivo General de la Carrera:

Formar profesionales con actitud científica, humanística, crítica y analítica; prospectivo, con compromiso social y capacidad de liderazgo que aplica la ciencia de la alimentación y nutrición en el individuo, familia y comunidad con una perspectiva transdisciplinar comprometidos con el medio ambiente para promover el desarrollo socioeconómico del país.

Objetivos específicos de la Carrera:

- Desarrollar el proceso de enseñanza aprendizaje para formar profesionales nutricionistas altamente calificados, innovadores e integradores con un profundo conocimiento de la realidad nacional y su entorno.
- Propiciar la generación de nuevos conocimientos a través de la investigación con sentido ético.
- Promover capacidad de gestión de la ciencia de la alimentación y nutrición con responsabilidad social y basada en evidencias.
- Fomentar actitud creativa, trabajo en equipo, valores, liderazgo y ejercicio de libertad de pensamiento responsable.

III. PERFIL DE LA CARRERA PROFESIONAL

3.1 Perfil de ingreso

El egresado de estudios generales de ciencias de la salud tiene una formación básica integral centrada en valores y fundamentos científicos, humanísticos, filosóficos epistemológicos que lo capacitan para su incorporación al mundo del conocimiento de nivel universitario, al contexto peruano y mundial del siglo XXI, así como su rol y responsabilidad como individuo y parte de la sociedad, respetando las diferencias y promoviendo la conservación del medio ambiente con responsabilidad social. Del mismo modo esta capacidad de aplicar principios, teorías y métodos en la solución de problemas relacionados con la ciencia de la salud empleando una actitud innovadora, emprendedora y ética. Finalmente el egresado está apto para evaluar su aprendizaje y establecer acciones para la mejora de su rendimiento académico y desarrollo personal, asumiendo una actitud reflexiva y crítica. Todo ello le permite introducirlo al mundo del conocimiento de nivel universitario y asegurar el perfil de ingreso y los aspectos vocacionales para continuar con su formación profesional en la carrera elegida del área de Ciencias de la salud.

3.2 Perfil del Graduado

El egresado de la Escuela Profesional de Nutrición de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos es una persona formada integralmente para el ejercicio de competencias genéricas, específicas y de especialidad.

Competencias genéricas:

1. **Liderazgo**, Se desempeña como un líder, con iniciativa y emprendimiento para influir en una mejor calidad de vida en la sociedad y es protagonista de su desarrollo integral tanto a nivel académico como personal.
2. **Trabajo en equipo**, se integra e interactúa productivamente con otros en equipos de trabajo, con una perspectiva transdisciplinaria en torno a un fin común o a un resultado eficaz y eficiente.
3. **Investigación con pensamiento crítico y creativo**, indaga científicamente, a través de metodologías innovadoras, evidencias orientadas a la solución de problemas de salud y de su especialidad con ética y responsabilidad.
4. **Solución de problemas y gestión del aprendizaje**, resuelve problemas de la vida cotidiana a través de estrategias de aprendizaje y gestiona su autoaprendizaje orientado al desarrollo académico y personal con actitud crítica y reflexiva.
5. **Comunicación oral y escrita**, se comunica e interactúa de manera efectiva a través del lenguaje verbal, gestual, escrito y técnico, con aplicación de tecnologías digitales necesarias para el ejercicio de la profesión.
6. **Razonamiento ético**, argumenta y toma decisiones en base a valores y principios morales y normativas de la profesión para

enfrentar los dilemas éticos de la vida cotidiana y profesional, en una variedad de circunstancias.

Competencias específicas

7. **Ciencias básicas**, Aplica los conocimientos técnico – científicos, tales como de anatomía, histología, fisiología, bioquímica, farmacología, microbiología y parasitología que sean pertinentes para resolver los problemas de la salud humana en el campo de su especialidad.

8. **Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición**, gestiona servicios de alimentación y nutrición para personas y colectividades sanas y/o enfermas en instituciones públicas y/o privadas, basada en la teoría de la administración de salud con un enfoque holístico, ético y participativo.

9. **Salud y Nutrición Pública**, Interviene en equipos multidisciplinarios en la prevención, promoción de salud de la familia y comunidad, con énfasis en alimentación y nutrición, con respeto a la normativa, con enfoque de género, interculturalidad y responsabilidad social.

10. **Responsabilidad social y ciudadanía**, participa con responsabilidad social en la vida ciudadana, demostrando compromiso con la preservación del medio ambiente, y el respeto por la diversidad cultural.

Competencias de especialidad

11. **Atención alimentaria nutricional**, brinda atención integral y prospectiva a la persona en diferentes etapas de la vida y en diferentes estados patológicos en los aspectos alimentarios nutricionales y de salud según protocolo establecido de acuerdo a evidencias científicas con enfoque humanizado.

12. **Promoción de la alimentación y nutrición saludable integrada al desarrollo social**, Planea políticas, programas y proyectos de alimentación y nutrición saludable y sostenible para el desarrollo social con enfoque intercultural y multisectorial.

IV. ESTRUCTURA CURRICULAR Y PLANES DE ESTUDIO

4.1 Componentes del currículo

Principios de estructuración curricular

En coherencia con el perfil, la fundamentación de la Carrera y el modelo educativo San Marcos, la estructuración curricular se dará bajo los siguientes principios:

- Formación integral
- Aprendizaje centrado en el estudiante
- Aprendizaje autónomo y significativo
- Trabajo en equipo
- Formación continua
- Flexibilidad
- Actuación permanente
- Prospectiva

Estructura del currículo

Según el modelo educativo San Marcos: los estudios generales se llevará en la Escuela de Estudios Generales de la UNMSM.

El currículo se basa en los siguientes componentes:

- Específicos.- comprende los cursos básicos para la formación de la carrera
- De especialidad, comprende cursos específicos para la carrera profesional.
- Prácticas pre profesionales

LÍNEAS O EJES

Considera cuatro ejes integradores:

- Ética
- Investigación formativa
- Salud pública (familiar y comunitaria)
- Responsabilidad Social

Ejes que se articulan de manera transversal a lo largo de los cuatro años de estudios, distribuidos en seis semestres académicos teórico prácticos; y dos semestres académicos prácticos (Prácticas Pre-Profesionales). Organiza actividades de aprendizaje y establece relaciones entre ellas de manera vertical en un mismo momento y horizontal entre las actividades a lo largo del tiempo.

Los criterios de organización se basan en la continuidad, secuencia lógica y psicológica que provee oportunidades para ampliar y profundizar las experiencias del estudiante tendiendo a la elaboración de estructuras cada vez más complejas.

4.2 Plan de estudios, malla curricular y sumillas

Plan de estudios

El Plan de Estudios se encuentra constituido por asignaturas, planificadas en función del profesional que se pretende formar, de los recursos humanos existentes y potenciales, y en función de la sociedad que se encuentra inmersa la Universidad.

Organizado en diez semestres académicos, con un total de 213 créditos, con estudios generales con 48 créditos, en el primer semestre y segundo semestre 24 créditos; del tercer al octavo semestre (121 créditos) con 25 asignaturas obligatorias y 6 asignaturas electivas que selecciona de un total de 17 asignaturas; noveno y décimo semestre 2 asignaturas de Prácticas Pre-Profesionales (44 créditos)

La distribución porcentual del creditaje es:

Tabla 1. Distribución porcentual de créditos por tipo de asignatura

Nº	Área	Peso de área (%)	Créditos
1	Formación general (Estudios generales)	22.5	33
	Electivos de Estudios Generales		15
2	Formación básica	14.0	30
3	Formación en la especialidad	34.4	73
4	Formación complementaria (Electivos)	8.4	18
5	Internado (Prácticas Pre profesionales)	20.7	44
Total		100.0	213

PLAN DE ESTUDIOS 2018

N°	Código	Asignaturas	Cred	H. T.	H. P	H. L	Total horas	Pre requisitos
PRIMER AÑO (ESTUDIOS GENERALES)								
Semestre I								
1.	CSO101	Estrategias de aprendizaje en educación superior universitaria	6	3	6		9	
2.	CSO102	Formación personal humanística	5	3	4		7	
3.	CSO103	Ciencia y su aplicación en ciencias de la salud	5	3	4		7	
4.	CSE001	Electivo del grupo I -Ciencias de la naturaleza I	5	3	4		7	
5.	CSE003	Electivo del grupo II –Inglés Aplicado a las ciencias de la salud I	3	2	2		4	
Subtotal semestre			24	14	20		34	
Semestre II								
6.	CSO201	Lenguaje	7	4	6		10	
7.	CSO202	Identidad social, cultura general y disciplinas participativas	7	4	6		10	
8.	CSO203	Manifestaciones culturales, arte y deportes	3	1	4		5	
9.	CSE005	Electivo del grupo III-Ciencias de la naturaleza II	4	2	4		6	
10.	CSE007	Electivo del grupo IV – Inglés aplicado a las ciencias de la salud II	3	1	4		5	
Subtotal semestre			24	12	24		36	
SEGUNDO AÑO								
Semestre III								
11.	NO1801	Bioquímica	5	2	2	4	8	1 - 10
12.	NO1802	Fisiología Humana	4	2	4		6	1 - 10
13.	NO1803	Microbiología y parasitología	3	1	4		5	1 - 10
14.	NO1804	Morfología macroscópica y microscópica	6	2	8		10	1 – 10
15.		Electivo del Grupo V	3	1	4		5	
Subtotal semestre			21	8	22	4	34	
Semestre IV								
16.	NO1805	Nutrición y alimentación I	6	2	4	4	10	11,12,14
17.	NO1806	Análisis y control de calidad de alimentos	4	2		4	6	-
18.	NO1807	Composición del alimento y técnicas culinarias saludables	4	1		6	7	-
19.	NO1808	Educación en salud	3	1	4		5	-

N°	Código	Asignaturas	Cred	H. T.	H. P	H. L	Total horas	Pre requisitos
20.		Electivos del Grupo VI	3	1	4		5	
Subtotal semestre			20	7	12	14	33	
TERCER AÑO								
Semestre V								
21.	NO1809	Nutrición y alimentación II	6	2	4	4	10	16, 18
22.	NO1810	Farmacología aplicada a la nutrición	3	1		4	5	16
23.	NO1811	Valoración nutricional y composición corporal	5	2	6		8	16
24.	NO1812	Crecimiento y desarrollo	3	1	4		5	16,19
25.		Electivos del Grupo VII	3	1	4		5	-
Subtotal semestre			20	7	12	14	33	
Semestre VI								
26.	NO1813	Fisiopatología aplicada a la nutrición	4	2	4		6	21, 24
27.	NO1814	Evaluación y análisis del consumo de alimentos	3	1	4		5	17, 18 21
28.	NO1815	Epidemiología	3	1	4		5	24
29.	NO1816	Seguridad alimentaria y ambiente	3	1	4		5	21
30.	NO1817	Planificación en nutrición y alimentación	4	1	6		7	19
31.		Electivos del Grupo VIII	3	1	4		5	-
Subtotal semestre			20	7	26	0	33	
CUARTO AÑO								
Semestre VII								
32.	NO1818	Nutrición y alimentación en estados patológicos I	6	2	4	4	10	26, 27, 30
33.	NO1819	Educación en alimentación, nutrición y comunicación social	6	2	4	4	10	27, 29, 30
34.	NO1820	Gestión en servicios de alimentación y nutrición	4	2		4	6	27, 29, 30
35.	NO1821	Indagación científica en alimentación y nutrición	4	2	4		6	28, 30
Subtotal semestre			20	8	12	12	32	
Semestre VIII								
36.	NO1822	Nutrición y alimentación en estados patológicos II	5	2	2	4	8	32
37.	NO1823	Políticas públicas y programas en salud y nutrición	3	1	4		5	28, 30
38.	NO1824	Nutrición y promoción de la salud	3	1	4		5	33
39.	NO1825	Marco legal y auditoría en alimentación y nutrición	3	1	4		5	34, 35

N°	Código	Asignaturas	Cred	H. T.	H. P	H. L	Total horas	Pre requisitos
40.		Electivos del Grupo IX	3	1	4		5	-
41.		Electivos del Grupo IX	3	1	4		5	-
Subtotal semestre			20	7	22	4	33	
QUINTO AÑO								
Semestre IX								
42.	NO1826	Prácticas pre profesionales en nutrición clínica y servicios de alimentación colectiva (26 semanas)	22		44		44	1 - 41
Subtotal semestre			22		44		44	
Semestre X								
43.	NO1827	Prácticas pre profesionales en nutrición pública (26 semanas)	22		44		44	1 - 41
Subtotal semestre			22		44		44	
TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS			213					

Malla curricular

1er AÑO		2do AÑO		3er AÑO		4to AÑO		5to AÑO	
1er SEMESTRE	2do SEMESTRE	3er SEMESTRE	4to SEMESTRE	5to SEMESTRE	6to SEMESTRE	7mo SEMESTRE	8vo SEMESTRE	9no SEMESTRE	10mo SEMESTRE
Estrategias de aprendizaje en educación superior universitaria	Lenguaje	Bioquímica	Nutrición y alimentación I	Nutrición y alimentación II	Fisiopatología aplicada a la nutrición	Nutrición y alimentación en estados patológicos I	Nutrición y alimentación en estados patológicos II	Prácticas pre profesionales en nutrición clínica y servicios de alimentación colectiva	Prácticas pre profesionales en nutrición pública
Formación personal humanística	Identidad Social, Cultura General y Disciplinas Participativas	Fisiología humana	Análisis y control de calidad de alimentos	Farmacología aplicada a la nutrición	Evaluación y análisis del consumo de alimentos	Educación en alimentación y nutrición y comunicación social	Políticas públicas y programas en salud y nutrición		
Ciencia y su aplicación en ciencias de la salud	Manifestaciones Culturales, Arte y Deportes	Microbiología y parasitología	Composición del alimento y técnicas culinarias saludables	Valoración nutricional y composición corporal	Epidemiología	Gestión en servicios de alimentación colectiva	Nutrición y promoción de la salud		
Electivo grupo I	Electivo grupo III	Morfología macroscópica y microscópica	Educación en salud	Crecimiento y desarrollo	Seguridad alimentaria y ambiente	Indagación científica en alimentación y nutrición	Marco legal y auditoría en alimentación y nutrición		
Electivo grupo II	Electivo grupo IV	Electivo grupo V	Electivo grupo VI	Electivo grupo VII	Planificación en nutrición y alimentación		Electivo grupo IX		
					Electivo grupo VIII		Electivo grupo IX		
24 créditos	24 créditos	21 créditos	20 créditos	20 créditos	20 créditos	20 créditos	20 créditos	22 créditos	22 créditos

Total de Créditos aprobados: 213

SUMILLAS

SEMESTRE I

ESTUDIOS GENERALES. ÁREA: CIENCIAS DE LA SALUD

Estrategias de aprendizaje en educación superior universitaria

Asignatura teórico- práctico para la formación de competencias que permitan al ingresante ser capaz de entender y manejar su desarrollo cognitivo a través de un proceso educativo adecuado a su desarrollo biológico y social con enfoque contemporáneo del aprendizaje y aplicando métodos educativos que permitan obtener un aprendizaje significativo.

Formación personal humanística

Asignatura teórico -práctica, orientada a la formación de habilidades actitudinales, al desarrollo del pensar y de la escala de valores del ingresante dirigidos a lograr que intervenga en la construcción de su personalidad en la esfera científica humanística básica para su desarrollo en el mundo universitario y en el área de ciencias de la salud.

Ciencia y su aplicación en ciencias de la salud

Asignatura teórico -práctica, forma competencias en las bases del pensamiento científico y matemático al ingresante a través de motivación, exploración y problematización, construyendo conocimientos con ejercicios, problemas, talleres grupales, actividades de refuerzo, con carácter lúdico, familiariza al ingresante con situaciones experimentales y su abstracción así como a la búsqueda, investigación y experimentación.

ELECTIVO DEL GRUPO I - Ciencias de la naturaleza I

Asignatura teórico- práctico que forma competencia para el entendimiento de problemas prácticos relacionados con la interpretación de la naturaleza con una explicación racional de la biología, física y química con la comprensión y asimilación de los conceptos fundamentales y una mentalidad crítica que permita al ingresante la aplicación de los mismos en el área de las ciencias de la salud.

ELECTIVO DEL GRUPO II - Inglés aplicado a las ciencias de la salud I

Esta asignatura de carácter eminentemente práctico está destinada a formar y fortalecer las competencias del ingresante al área de ciencias de la salud en el idioma inglés, combinada con un nivel inicial moderado en cuanto a fundamentos del idioma y en un nivel inicial en cuanto al idioma inglés orientado a la ciencias de la salud, ayuda al estudiante motivándolo a aprender por sí a deducir las reglas para situaciones comunes y situaciones propias de la ciencia de la salud que le servirán para un pregrado en donde el inglés es fundamental y para la futura labor que tendrá en el campo de la salud.

SEMESTRE II

Lenguaje

Asignatura teórico-práctica para la formación de habilidades en el uso de la comunicación a través del lenguaje nacional o materno o nativo de una manera activa propiciando el dominio de la comunicación oral y escrita con competencia en discriminación entre códigos lingüísticos y su componente final cual es la transmisión de los mismos.

Identidad social, cultural general y disciplinas participativas

Asignatura Teórico practica para la formación de competencias basadas en la aplicación de conocimientos y habilidades de cultura general y disciplinas participativas sociales formando al ingresante como persona dentro de su contexto social e identificación con, los fines socio humanísticos de su contexto local e internacional.

Manifestaciones culturales, arte y deporte

Asignatura eminentemente práctico para la formación y fortalecimiento de competencias en el área del arte, recreación cultura contribuyendo a un ser universitario pleno en su individualidad como en su participación social.

ELECTIVO DEL GRUPO III - Ciencias de la naturaleza II

Asignatura teórico- práctico que forma competencia para el entendimiento de problemas prácticos relacionados con la interpretación de la naturaleza con

una explicación racional de la biología, física y química con la comprensión y asimilación de los conceptos fundamentales y una mentalidad crítica que permita al ingresante la aplicación de los mismos en el área de las ciencias de la salud.

ELECTIVO DEL GRUPO IV - Inglés aplicado a las ciencias de la salud II

Esta asignatura de carácter eminentemente práctico está destinada a formar y fortalecer las competencias del ingresante al área de ciencias de la salud en el idioma inglés, combinada con un nivel inicial moderado en cuanto a fundamentos del idioma y en un nivel inicial en cuanto al idioma inglés orientado a la ciencias de la salud, ayuda al estudiante motivándolo a aprender por sí a deducir las reglas para situaciones comunes y situaciones propias de la ciencia de la salud que le servirán para un pregrado en donde el inglés es fundamental y para la futura labor que tendrá en el campo de la salud.

SEMESTRE II

Bioquímica

Pertenece al área de asignaturas específicas, de naturaleza teórico práctica. El propósito es el estudio del metabolismo y mecanismos de regulación a nivel celular y tisular, mediante la acción de hormonas y enzimas que intervienen en el metabolismo intermediario. Está organizado en Unidades: I Agua, Estructura de las proteínas, Enzimas, minerales; II Metabolismo de Carbohidratos; III Metabolismo de lípidos; IV Metabolismo de Proteínas; V Metabolismo de ácidos nucleicos.

Fisiología humana

Pertenece al área de asignaturas específicas, de naturaleza teórico práctica. El propósito es interpretar los procesos funcionales del organismo humano y los mecanismos que regulan la homeostasis del medio interno. Está organizado en unidades: I Fisiología del Sistema respiratorio, II Fisiología de la Sangre; III Fisiología Renal y del medio interno; IV

Fisiología de glándulas endocrinas; V Fisiología del Sistema Digestivo; VI Fisiología Neuromuscular; VII Fisiología Cardiovascular y linfática.

Microbiología y parasitología

Pertenece al área de asignaturas específicas, de naturaleza teórico práctica. El propósito es Proporcionar conocimientos básicos para comprender el rol de los parásitos y microorganismos como agentes productores de enfermedades e intoxicaciones en el hombre,. Se desarrolla en unidades: I Bacteriología General y Especial y Micología; II Virología y Parasitología I; IV Parasitología II.

Morfología macroscópica y microscópica

Pertenece al área de asignaturas específicas, de naturaleza teórico y práctico. El propósito es dar a conocer y comprender la estructura macroscópica y microscópica del cuerpo humano normal, a través de la anatomía descriptiva, topográfica y funcional e identificando en el microscopio las estructuras celulares, tejidos y órganos que caracterizan a los sistemas. Está organizado en Unidades: I Región miembro superior e inferior; II Cabeza, Cuello y región dorsal; III Tórax y Abdomen; IV Pelvis; V Neuroanatomía.

ELECTIVO DEL GRUPO V

SEMESTRE IV

Nutrición y alimentación I

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es aplicar conceptos teóricos sobre el papel de la energía y nutrientes en el crecimiento, desarrollo temprano y mantenimiento de las funciones corporales; así mismo, su aplicación en la planificación y evaluación de la calidad de regímenes alimenticios. Abarca fundamentos de los cálculos de requerimientos energéticos y recomendaciones nutricionales, importancia de nutrientes críticos, estados carenciales e ingesta en exceso, fuentes alimentarias. Está organizado en

tres unidades: I Energía y nutrientes, II Nutrición y alimentación materna, III Nutrición y alimentación de 0 meses hasta el pre escolar.

Análisis y control de calidad de alimentos,

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es demostrar la aplicación de los principales métodos y técnicas para analizar cuali - cuantitativamente los principales componentes de los alimentos. Asimismo, proveer herramientas normativas sobre buenas prácticas de higiene, control y aseguramiento de la calidad de alimentos. Organizado en Unidades: I Técnica de evaluación de la calidad organoléptica, comercial, nutricional y microbiológica de los alimentos, II Sistemas de aseguramiento de la calidad e higiene y normativa legal vigente.

Composición del alimento y técnicas culinarias saludables

Pertenece al área especializada, es de naturaleza teórico y práctico. Tiene como propósito que el estudiante seleccione los alimentos de acuerdo a la composición química y clasificación, reconozca las transformaciones que sufren los alimentos durante el metabolismo y los cambios que ocurren en ellos durante la cosecha, recolección, transformación, almacenamiento hasta su consumo. Aspectos de dosificación en las diferentes preparaciones culinarias incluyendo su evaluación sensorial y nutricional. Está organizado en Unidades: I Composición de los alimentos; clasificación y tipos de alimentos; II Técnicas de procesamiento de los alimentos; III Dosificación y porciones de alimentos.

Educación en salud

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es capacitar al estudiante para diseñar programas educativos en salud a diferentes grupos objetivos; asimismo, seleccionar medios e instrumentos auxiliares para el proceso educativo. Está organizado en unidades: I. Enfoques pedagógicos. II. Procesos de capacitación utilizando una metodología activa y constructivista; III.

Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje, proponiendo mejoras en el desarrollo del planeamiento curricular.

ELECTIVO DEL GRUPO VI

SEMESTRE V

Nutrición y alimentación II

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es aplicar conceptos teóricos sobre el papel de la energía y nutrientes en el desarrollo, crecimiento y/o mantenimiento de las funciones corporales en el individuo escolar hasta adulto mayor y en situaciones especiales. Así mismo, su aplicación en la planificación y evaluación de la calidad de regímenes alimenticios. Abarca fundamentos de los cálculos de requerimientos energéticos y recomendaciones nutricionales, importancia de nutrientes críticos, estados carenciales e ingesta en exceso, fuentes alimentarias. Está organizado en tres unidades: I Nutrición y alimentación en escolares y adolescentes, II Nutrición y alimentación en adultos y adultos mayores; III Nutrición y alimentación en situaciones especiales.

Farmacología aplicada a la nutrición

Pertenece al área específica, es de naturaleza teórico y práctico. Tiene como propósito brindar al estudiante los principios farmacológicos básicos de los diferentes agentes terapéuticos y su importancia en la recuperación de la salud; con énfasis en los efectos secundarios de los fármacos sobre el estado nutricional así como las interacciones entre medicamentos y nutrientes. Está organizado en cinco unidades: I. Principios básicos Farmacodinamia y farmacocinética, II. Fármacos en el sistema Nervioso Autónomo, Central y periférico. Fármacos antiinflamatorios, corticoides, Fármacos en el sistema osteoarticular, III. Fármacos en el Sistema cardiovascular, IV. Fármacos en el Sistema Respiratorio, Gastrointestinal, Endocrino, Hematológico y trastornos nutricionales y V. Fármacos Antimicrobianos, quimioterápicos y antiparasitarios,

Valoración nutricional y composición corporal

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es brindar al estudiante herramientas para la interpretación de los indicadores para la valoración nutricional a nivel individual y poblacional. Aplicar técnicas relativamente sencillas para evaluar la composición corporal y sus ventajas y desventajas en la práctica para el seguimiento de los pacientes o individuos sanos. Está organizado en unidades: I, Indicador Clínico nutricional II Indicador Antropométrico III Indicador Bioquímico; IV Composición Corporal ; V Manejo de base de datos, análisis estadístico e interpretación de los datos.

Crecimiento y desarrollo

Pertenece al área de asignaturas específicas, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es estudiar la evolución del ser humano, desde la concepción hasta la adolescencia. Asimismo, analiza los factores que intervienen en el proceso. Está organizado en tres unidades: I. Crecimiento y desarrollo intrauterino; II. Rol de los macro y micronutrientes en el desarrollo y evolución; III. Control del crecimiento y desarrollo del neonato, lactante, preescolar, escolar y adolescente.

ELECTIVO DEL GRUPO VII

SEMESTRE VI

Fisiopatología aplicada a la nutrición

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es aplicar los fundamentos de la fisiopatología de las diferentes enfermedades existentes en relación a la nutrición. Está organizado en cuatro unidades: I. Valoración clínico nutricional. Fisiopatología y su relación con los desequilibrios nutricionales. Clasificación de las Enfermedades. II. Enfermedades del aparato digestivo, de las vías biliares y hepáticas, íleo paralítico e íleo mecánico. III, Enfermedades respiratorias y cardiovasculares, renales e infecciosas, IV. Dislipidemias, diabetes, enfermedades nutricionales.

Evaluación y análisis del consumo de alimentos

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es aplicar herramientas para la interpretación de la información de encuestas de consumo alimentario a nivel individual y poblacional. Está organizado en unidades: I, Métodos y técnicas de consumo de alimentos, II Control de calidad del recojo de datos por encuestas de R24h, III Manejo de base de datos y análisis estadístico de encuestas de consumo.

Epidemiología

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es analizar los principios epidemiológicos para utilizarlos en el estudio de los problemas de salud y nutrición en poblaciones humanas. Está organizado en cuatro unidades: I. Bases conceptuales. II. Medición de la salud. III. Principios de causalidad. IV. Diseños epidemiológicos.

Seguridad alimentaria y ambiente

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es comprender los riesgos de la contaminación ambiental, tales como agua, aire, alimentos y suelos, sobre la salud, alimentación y la nutrición. Asimismo determinar la seguridad alimentaria para satisfacer una situación nutricional de una población. Está organizado en cuatro unidades: I. Seguridad alimentaria y ecosistema; II. Seguridad alimentaria y contaminación del agua, suelo, aire, alimentos; III. Políticas de seguridad alimentaria y salud Ambiental; IV. Seguridad alimentaria y enfermedades de origen ambiental.

Planificación en nutrición y alimentación

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es desarrollar planes de intervención nutricional y alimentario en poblaciones vulnerables a nivel regional y nacional. Está organizado en tres unidades: I. Bases conceptuales de la planificación. II.

Desarrollo de un plan: Población objetivo y análisis FODA- Matriz de Hanlon- actividades, cronograma y presupuesto por resultados. III. Propuestas de planes de intervención a nivel de una comunidad.

SEMESTRE VII

Nutrición y alimentación en estados patológicos I

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es elaborar y ejecutar planes de intervención alimentaria nutricional, mediante la valoración clínica nutricional, diagnóstico, análisis y consecuencias de las diferentes patologías del adulto a corto y largo plazo. Está organizado en cinco unidades: I. Fundamentos del tratamiento nutricional y alimentario en estados patológicos. II. Tratamiento nutricional y alimentario en enfermedades del sistema digestivo, endocrino, respiratorio, excretor. III. Tratamiento nutricional y alimentario de enfermedades cardiovasculares, neurológicas, estados hipercatabólicos. IV, Tratamiento nutricional y alimentario en alergias e intolerancias. V. Nutrición en pacientes quirúrgicos y pruebas para diagnóstico clínico.

Educación en alimentación y nutrición y comunicación social

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es adiestrar al estudiante en la elaboración de un proyecto de intervención educativa en alimentación y nutrición con las herramientas metodológicas de la comunicación social y llevarlo a la práctica; así como brindarle herramientas de comunicación interpersonal y masiva. Está organizado por unidades: I. Integración de educación y comunicación, II. Del diagnóstico, públicos objetivo de una intervención educativa, III. Medios y materiales hasta evaluación de una intervención educativa.

Gestión en servicios de alimentación y nutrición

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es aplicar los más altos estándares de calidad en la cadena de producción de alimentos, herramientas de gestión, normatividad

procedimientos para la implementación de servicios de alimentación, constitución de su propia empresa, mecanismos de contratación con el estado y sector privado.

Indagación científica en alimentación y nutrición

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es desarrollar habilidades en la elaboración de proyectos de investigación en salud, alimentación y nutrición. Abarca: planteamiento del problema, hipótesis, objetivos, variables, universo, muestra, diseño de la investigación, plan de análisis, procesamiento estadístico, validación, cronograma y presupuesto. El producto del curso es la presentación de proyectos de investigación en áreas prioritarias de alimentación y nutrición.

SEMESTRE VIII

Nutrición y alimentación en estados patológicos II

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es elaborar y ejecutar planes de intervención alimentaria nutricional, mediante la valoración clínica nutricional, diagnóstico, análisis y consecuencias de las diferentes patologías del niño y adolescente a corto y largo plazo. El curso está organizado en tres unidades: I. Problemas de la alimentación y nutrición del niño y adolescente; II. Alimentación y nutrición del niño y adolescente con enfermedades infecciosas; III. Alimentación y Nutrición del niño y adolescente con enfermedades no transmisibles.

Políticas públicas y programas en salud y nutrición

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito, propone desarrollar en el alumno destrezas para el análisis, diseño e implementación de políticas públicas, así como de programas con impacto en la situación nutricional a escala poblacional. Comprende el estudio y análisis de las políticas y programas específicos de salud, nutrición, agricultura, alivio a la pobreza, vivienda, agua y

saneamiento, y economía y su repercusión en el estado nutricional y de salud de la población.

Nutrición y promoción de la salud

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es analizar la estrategia promoción de la salud, su relación con las políticas públicas, sus determinantes, y sus escenarios donde aplicar estrategias con el fin de mejorar la nutrición de la población. Está organizado por unidades: I. Estrategia Promoción de la Salud, II Determinantes y Políticas Públicas, III. Escenarios y Nutrición.

Marco legal y auditoría en alimentación y nutrición

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es dar a conocer al estudiante los lineamientos y normas legales sobre alimentación y nutrición nacionales vigentes. Aplicar auditorías nutricionales en diferentes ámbitos laborales.

ELECTIVO DEL GRUPO VIII

SEMESTRE IX

Prácticas pre profesionales de nutrición clínica y servicios de alimentación colectiva

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza práctico, tiene como propósito que el estudiante ejecute bajo supervisión las actividades correspondientes al Nutricionista que trabaja en Clínica y Servicios institucionales de alimentación y nutrición a fin de desarrollar el proceso de asistencia alimentario y nutricional.

Prácticas pre profesionales de nutrición pública

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza práctico, tiene como propósito que el estudiante realice bajo supervisión

actividades correspondientes al profesional nutricionista en programas de nivel local como integrante del equipo multidisciplinario.

ELECTIVOS DEL GRUPO V

Artes expresivas II

Pertenece al área de asignaturas específica electiva, de naturaleza teórica práctica, el propósito es dar énfasis en el manejo conceptual de recursos que hacen posible el teatro y las artes en sus diferentes manifestaciones, sin descuidar una aproximación a la experiencia misma del quehacer teatral. Se desarrolla en Unidades: I Conciencia, sentido, imaginación y movimiento; II De lo específico a la toma de acción; III Hacia la puesta en escena y IV Afinación, presentación y cierre.

Quechua I

Pertenece al área de asignaturas del área específica electiva, de naturaleza teórica práctica, el propósito es afianzar en el estudiante las estructuras básicas de la lengua- Se desarrolla en dos Unidades: I Historia de la lengua, gramática y morfosintaxis de la lengua. II Cultura y estrategias discursivas presentes en la lengua.

Danzas

Pertenece al área de asignaturas del área específica electiva, de naturaleza práctica, el propósito es afianzar en el estudiante las vivencias del movimiento y la afinación del instrumento corporal como recurso indispensable para la creación y composición dentro del ámbito de la danza a nivel individual y grupal como una forma de comunicación alternativa. Está organizado en dos unidades: I. Danzas folklore afroperuano. II. Danzas de folklore andino.

ELECTIVOS DEL GRUPO VI

Horticultura

Pertenece al área específica electiva, es de naturaleza teórico práctico. Tiene como propósito brindar al estudiante orientación acerca de la producción y disponibilidad de los alimentos en pequeña escala, huertos

caseros y comunales. Organizado en dos unidades: I. Bio-huertos caseros y comunales y producción de hortalizas. II aspectos biológicos, ecológicos y el manejo del cultivo de las especies de hortalizas.

Quechua II

Pertenece al área de asignaturas del área específica electiva, de naturaleza teórica práctica, el propósito es afianzar en el estudiante las estructuras complejas - Se desarrolla en dos Unidades: I Fonética y oraciones subordinadas; II Ejercicios prácticos: traducción de canciones, testimonios orales y creación de diálogos.

Técnicas audiovisuales

Pertenece al área de asignaturas específica electiva, es de naturaleza teórico práctico. Tiene como propósito elaborar e interpretar material de enseñanza para individuos o grupos de distinto nivel de comprensión a través de la expresión oral o escrita, así como por medio de demostraciones visuales. Organizado en dos unidades: I Selección y elaboración de materiales de enseñanza escrito II Producción y edición de material educativos audiovisual.

ELECTIVOS DEL GRUPO VII

Tecnología de alimentos

Pertenece al área de asignaturas de especialidad electiva, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es conocer los métodos y técnicas del procesamiento a que se someten los alimentos para su transformación, conservación, envasado, almacenamiento y su distribución industrial y artesanal. Está organizado en dos unidades: I. Tecnologías de alimentos de origen animal, II. Tecnologías de alimentos de origen vegetal.

Antropología Aplicada a la Nutrición

Pertenece al área de asignaturas de especialidad electiva, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es analizar las influencias culturales, sociales y demás factores relacionados a la alimentación y nutrición; proponer, identificar, interpretar y comparar las culturas en sus

actitudes y prácticas alimentarias a nivel individual y poblacional. Está organizado en tres unidades: I. Antropología y los cambios sociales y culturales. II. Antropología de la salud y cultura alimentaria del país y del mundo. III. Etnografía, patrones alimentarios y aportes interculturales.

Gestión de riesgo y desastres

Pertenece al área de asignaturas de especialidad electiva, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es analizar los planes nacionales de gestión de riesgo y desastres relacionados a la seguridad alimentaria de la población y plantear soluciones. Está organizado en tres unidades: I. Políticas nacionales de estimación de riesgo. II. Estimación de riesgos alimentarios en situaciones de desastres. III. Propuestas para afrontar los riesgos y desastres.

ELECTIVOS DEL GRUPO VIII

Innovación empresarial en alimentación y nutrición

Pertenece al área de asignaturas de especialidad electiva, es de naturaleza 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. Normas legales para formar empresas. II. Propuestas innovadoras de empresas en alimentación y nutrición.

Economía Alimentaria

Pertenece al área de asignaturas de especialidad electiva, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es comprender cómo la ciencia económica analiza y explica el comportamiento de los mercados y del Estado en relación a la alimentación y la nutrición. Está organizado en dos unidades: I. Bases conceptuales de la economía alimentaria. II. Metodología de la estimación de la canasta alimentaria y hoja de balance de alimentos.

Gastronomía saludable

Pertenece al área de asignaturas de especialidad electiva, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es desarrollar destrezas en preparaciones saludables de acuerdo a requerimientos nutricionales. Está organizado en dos unidades: I. Preparaciones saludables frías. II. Preparaciones saludables calientes.

ELECTIVOS DEL GRUPO IX

Soporte Nutricional

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es brindar a los estudiantes los fundamentos teóricos y prácticos del soporte nutricional, y el efecto de la nutrición sobre el estado fisiológico del individuo. Está organizado en tres unidades: I. Definición importancia e indicadores del soporte nutricional. II. Soporte nutricional enteral. III. Soporte nutricional parenteral.

Nutrición y compuestos bioactivos en alimentos

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es conocer y utilizar compuestos bioactivos o fitonutrientes de los alimentos en un plan de alimentación para mejorar la salud. Está organizado en unidades: I. Clasificación de los compuestos bioactivos en los alimentos. II. Principios activos y beneficios en la salud de los compuestos bioactivos. III. Planes alimentarios con compuestos bioactivos.

Gestión de políticas y programas en alimentación y nutrición

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es que el estudiante explique el proceso de gestión de políticas pública y de los Programas articulados en salud, alimentación y nutrición en base al conocimiento de la situación alimentaria nutricional a nivel mundial, regional y nacional adecuadamente

Nutrición, actividad física y deporte

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es comprender, desarrollar y aplicar los principios de la ciencia de la nutrición en la actividad física y en el área deportiva. Está organizado en cuatro unidades: I. Actividad física, medición e importancia. II, Fisiología del ejercicio. III. Principios de la cineantropometría y somatotipo. IV. nutrición y alimentación en el deporte.

Tópicos avanzados en nutrición

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es la revisión de temas de actualidad, sobre alimentación y nutrición. Busca desarrollar el análisis y opinión crítica sobre diferentes aspectos de la alimentación y nutrición en diferentes contextos. Está organizado en dos unidades: I. sobre: Avances en nutrición básica, clínica, pública. II. Intervenciones nacionales relevantes, realizando el respectivo análisis y propuestas de solución ante determinados problemas de alimentación y nutrición seleccionados.

V. GESTIÓN DEL CURRÍCULO

5.1 Régimen de estudio

- Duración del ciclo: semestral (16 semanas).
- Duración de los estudios: diez ciclos.
- Creditaje: 213 créditos aprobados para la graduación.
- Carga de trabajo académico: 19 créditos mínimos y 24 créditos máximo por ciclo.

5.2 Planificación y control del desarrollo y ejecución curricular

Para la implementación curricular, se elaborara un plan de acción y control considerando: población estudiantil, plana docente y número de asignaturas por cada ciclo de estudio. Los sílabos de las asignaturas se aprobaran dos meses antes del inicio del ciclo.

5.3 Estrategias metodológicas

El aprendizaje basado en competencias pretende asegurar que los estudiantes construyan en cada sesión de clase, y a lo largo del semestre aquella combinación dinámica de conocimientos, habilidades y actitudes de manera gradual (de ciclo en ciclo), progresiva (de nivel de logro inicial a avanzado) y en espiral (de lo simple a lo complejo). Este proceso de currículo en espiral⁶ propone que los nuevos aprendizajes se encadenen y articulen con aprendizajes previos. La maestría de relacionar el conocimiento a lo largo de su desarrollo es lo que va a garantizar que éstos sean significativos.

El programa de formación se centra en el estudiante, en vez de basarse en el docente como principal actor. En este modelo se promueve un rol activo del estudiante quien es el responsable de sus aprendizajes.

Durante el proceso de enseñanza-aprendizaje se busca la integración de conocimientos aplicados a la realidad, el aprendizaje a través de problemas, el aprendizaje en grupos, proyectos de

aprendizaje individual y grupal, simulaciones, juego de roles, proyectos de investigación, etc.

A continuación se presenta la descripción de métodos.

MÉTODO	DESCRIPCIÓN	FINALIDAD
RESOLUCIÓN DE EJERCICIOS Y PROBLEMAS	Situaciones donde el alumno debe desarrollar e interpretar soluciones adecuadas a partir de la aplicación de rutinas, fórmulas, o procedimientos para transformar la información propuesta inicialmente. Se suele usar como complemento a la lección magistral.	Ejercitar, ensayar y poner en práctica los conocimientos previos
APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS (ABP)	Método de enseñanza-aprendizaje cuyo punto de partida es un problema que, diseñado por el profesor, el estudiante en grupos de trabajo ha de abordar de forma ordenada y coordinada las fases que implican la resolución o desarrollo del trabajo en torno al problema o situación.	Desarrollar aprendizajes activos a través de la resolución de problemas
ESTUDIO DE CASOS	Análisis intensivo y completo de un hecho, problema o suceso real con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y, en ocasiones, entrenarse en los posibles procedimientos alternativos de solución.	Adquisición de aprendizajes mediante el análisis de casos reales o simulados
APRENDIZAJE POR PROYECTOS	Método de enseñanza-aprendizaje en el que los estudiantes llevan a cabo la realización de un proyecto en un tiempo determinado para resolver un problema o abordar una tarea mediante la planificación, diseño y realización de una serie de actividades y todo ello a partir del desarrollo y aplicación de aprendizajes adquiridos y del uso efectivo de recursos.	Realización de un proyecto para la resolución de un problema, aplicando habilidades y conocimientos adquiridos
APRENDIZAJE COOPERATIVO	Enfoque interactivo de organización del trabajo en el aula en el cual los alumnos son responsables de su aprendizaje y del de sus compañeros en una estrategia de corresponsabilidad para alcanzar metas e incentivos grupales.	Desarrollar aprendizajes activos y significativos de forma cooperativa

Fuente: Miguel Ángel Fortea Bagán

5.4 Sistema de tutoría

La tutoría es la orientación y el acompañamiento de los estudiantes en su desarrollo académico (Art 102°- UNMSM). Las actividades de Tutoría y consejería son actividades no lectivas, se inicia en el proceso de matrícula y concluye al final del periodo académico, se formaliza con resolución de decanato, se reconoce hasta cinco horas de actividad no lectiva (RR N° 06094-R-17).

5.5 Investigación formativa

La investigación es fundamental para la formación de los estudiantes y se incorpora como parte de la enseñanza en los planes curriculares. ... La investigación de carácter formativo se produce en el pregrado como parte de los estudios generales y de las carreras profesionales. La iniciación en la investigación de los estudiantes de pregrado se da a través de la investigación formativa como parte del currículum, la elaboración de la tesis de pregrado, la participación en los grupos de estudio y en los grupos de investigación en los institutos y centros de investigación. (Artículos 117°, 118° y 119°- UNMSM).

5.6 Escenarios de aprendizaje

El proceso de formación se llevara a cabo en diferentes escenarios dentro y fuera del campus universitario.

Las sesiones de teoría se desarrollaran en aulas de la Facultad de Medicina. Las prácticas de las asignaturas básicas se llevaran a cabo en los laboratorios implementados con equipos y materiales de acuerdo a la naturaleza de la asignatura. Las prácticas de nutrición y alimentación pública serán mediante: visitas institucionales, prácticas en aula, estudio de caso, prácticas experimentales de laboratorio, demostraciones, visitas guiadas, prácticas en la comunidad; con la Guía impresa respectiva.

En lo que refiere a las Prácticas Pre – Profesionales, se realizan en Instituciones Públicas y Privadas de los diferentes Sectores Ministeriales, Sedes Docentes Hospitalarias, Organizaciones No

Gubernamentales, Gobiernos Regionales, Municipios Distritales y Provinciales ; en zonas Urbanas , Peri- Urbanas y Rurales.

5.7 Gestión de infraestructura, equipos, materiales pedagógicos

Se cuenta con una infraestructura propia para la carrera con siete aulas, dos laboratorios y ambiente de biblioteca. Adicionalmente se utilizan las instalaciones y laboratorios de los departamentos académicos pertenecientes a la Facultad de Medicina como Ciencias Morfológicas, Microbiología, Histología, Ciencias Dinámicas con capacidad adecuada para albergar el número de estudiantes de la Carrera Profesional.

5.8 Sistema de evaluación del aprendizaje

La evaluación curricular basada en competencias es parte de un proceso de aprendizaje complejo que tiene por objeto certificar que el estudiante aprende y desarrolla las competencias que se han definido en el perfil del egresado en el nivel esperado. Esta evaluación curricular a su vez valida la efectividad del plan de estudios y la gestión curricular. Se basara en los siguientes lineamientos:

- El perfil del egresado es el eje que articula todo el proceso de enseñanza – aprendizaje. Es sobre la base de las competencias del perfil que se diseña el plan de estudios, el perfil docente y el sistema de evaluación, los cuales deben ser consistentes entre sí.
- Cada competencia cuenta con criterios de desempeño y niveles de logro. Los niveles de logro se definen en términos de resultados del aprendizaje, y estos se describen a través de comportamientos observables y medibles.
- La evaluación es un proceso de observación del desempeño que conduce a elaborar un juicio acerca del nivel de logro alcanzado. Es a partir del cumplimiento de criterios públicos previamente establecidos que el estudiante identifica lo que debe hacer para mejorar y alcanzar el nivel esperado.

- Una competencia se logra desarrollar a través de un conjunto de asignaturas articulados entre sí.
- En la Facultad de Medicina se consideran cuatro niveles de logro, tomando en consideración el modelo que propone Miller, G (1990). En el primer nivel de logro el estudiante “sabe”, es decir adquiere conocimientos básicos. En el segundo nivel de logro el estudiante “sabe cómo” se aplican dichos conocimientos, pero aún a nivel teórico. En el tercer nivel, está en condiciones de “demostrar” cómo se aplica dicho conocimiento en una situación de simulación, para finalmente en un cuarto nivel, “hace”, es decir impacta con estos conocimientos en un escenario real.
El tipo de evaluaciones debe variar en función de los resultados de aprendizaje que se espera que el estudiante logre para demostrar.

5.9 Graduación y titulación

Los requisitos académicos y las modalidades para obtener el grado de bachiller y la titulación, estará en concordancia con el estatuto de la Universidad, la Ley Universitaria N° 30220.

- El grado académico que se otorga Bachiller en Nutrición
- Título profesional que se otorga Licenciado(a) en Nutrición.

5.10 Vinculación con grupos de interés

La Escuela Profesional de Nutrición ha identificado como grupos de interés a los representantes de los empleadores (establecimientos de salud) del Ministerio de Salud (MINS), Seguridad Social (EsSalud) Clínicas Privadas; el Colegio Profesional de Nutricionistas del Perú (órgano rector de la profesión), representantes de las Municipalidades de Lima y de Miraflores, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del . Instituto Nacional de Salud, DESCO, Kusi Warma y UNICEF.

VI. EVALUACIÓN CURRICULAR

6.1 Evaluación de la gestión curricular

La implementación del Plan curricular basado en competencias considera los procesos de sensibilización, capacitación y seguimiento del cuerpo docente y de las autoridades de la facultad. El alineamiento y la articulación de las asignaturas es fundamental para el logro de las competencias de la salud. La gestión de la dirección del Programa de Formación de la especialidad se concentra en desarrollar un modelo pedagógico por competencias en el que se diseñen actividades para que el estudiante pueda aprender a través de la experiencia.

El Director de la Escuela profesional tiene como función: Dirigir la evaluación periódica y actualizar el currículo de la carrera profesional cada tres años o cuando sea conveniente (Art 28° Estatuto UNMSM).

6.2 Seguimiento de graduados

El egresado es evaluado desde múltiples perspectivas:

- Centro de trabajo: a través supervisores
- Evaluación institucional: a través de evaluadores externos
- Autoevaluación: a través de encuestas, portafolio

Los resultados de dicha evaluación permiten hacer los cambios necesarios para responder a la realidad, actualizar el currículo y reforzar las estrategias de gestión.

6.3 Comité de grupo de interés

Los integrantes del comité de grupos de interés, formalizados a través de resolución de decanato, deben participar en la evaluación de los resultados de currículo, en cuanto a la pertinencia del perfil del egresado.

6.4 Resultados de evaluación de competencias logradas al final de la carrera

Al finalizar el Décimo ciclo se realizara una evaluación para medir las competencias de egreso adquiridas.

6.5 Proceso de evaluación docente

La evaluación de los docentes será periódica (cada ciclo académico del proceso enseñanza-aprendizaje) y se basara en:

- El Reglamento de evaluación del desempeño docente por estudiantes (RR N° 06746-R-17), que establece las normas y procedimientos para evaluar el desempeño docente por estudiantes.
- Evaluación del cumplimiento del plan de actividades docente (actividad lectiva y no lectiva) por el Director del Departamento Académico (Art 18° Reglamento para la actividad académica docente de la UNMSM-RR N° 06094-R-17).

ANEXOS

ANEXO A GLOSARIO

- **Educación universitaria:** proceso de formación integral de profesionales competentes capaces de resolver de manera creativa, responsable, eficiente y eficaz los problemas de la sociedad.
- **Currículo:** instrumento de gestión que convierte una propuesta pedagógica en acción educativa.
- **Crédito académico:** es una medida del tiempo formativo exigido a los estudiantes para lograr aprendizajes teóricos y prácticos. Para los estudios presenciales se define un crédito académico como equivalente a un mínimo de dieciséis (16) horas lectivas de teoría o el doble de horas de práctica.
- **Estudios profesionales:** son los estudios de pregrado dirigidos a formar profesionalmente a los estudiantes y a lograr el perfil de egreso de la profesión correspondiente. Llevan a la obtención de certificaciones, el grado académico de bachiller y el título profesional o la licenciatura
- **Graduados:** personas que han culminado sus estudios y obtienen el título, licenciatura o grado correspondientes en esta universidad luego de cumplir los requisitos académicos exigibles.
- **Responsabilidad social:** es fundamento de la vida universitaria, expresa su compromiso con la transformación de la realidad para lograr el bienestar y desarrollo social en todos sus niveles y dimensiones. Se manifiesta en las actividades propias de sus funciones académicas, investigativas, de extensión- proyección y de bienestar, al interactuar con la comunidad interna y externa. Involucra a toda la comunidad universitaria.

ANEXO B

PARTICIPANTES EN EL PROCESO DE DISEÑO CURRICULAR EP NUTRICIÓN 2018

Docentes

Aniceto Rossi Susana Carolina
Antezana Alzamora Sonia
Arroyo Aguilar Ruth
Bardález Hoyos de Bazán Rosa Amelia
Bernui Leo Ivonne Isabel
Cairo Arellano Yadira Lilia
Calderón Pinillos Segundo Teófilo
Cereceda Bujaico María Del Pilar
Delgado Pérez Doris Hilda
Espinoza Bernardo Sissy Liliana
Estrada Menacho Enriqueta
Fernández Díaz Julio
Higa Yamashiro Ana María
Huamán Gutiérrez Oscar Gustavo
Oriondo Gates Rosa Lorenzo
Pacheco Gallupe Aníbal Jesús
Pacheco Madera Américo
Palomo Luck Olga Patricia
Panduro Vásquez Gladys Nerella
Pastrana Poma Martha Pilar
Pilco Jara Washington
Ponce Martell Lilia Teodosia
Quintana Salinas Margot
Sanabria Rojas Hernán A.
Sánchez Mercado Luis Enrique
Silva Robledo Jovita
Troncoso Corzo Luzmila Victorio
Vega González Patricia María del Pilar
Villareal Verde Carmen

Egresados

Arias Padilla Marcos Omar
Avilés Arias Denys Alan
Barrial Serva Haydee Margarita
Cubas Camargo Wendy Alexandra
Galarza Ugarelli Gabriela Verushka
Gómez Sánchez Prieto Víctor Iván
Mercado Huánuco Judith
Palomares Estrada Lita
Palomino Hamasaki Carmen
Palomino Quispe Luis

Piscoya Magallanes Carol Rocío
Ruiz Sánchez Edwin Martin
Saavedra García Lorena
Sánchez Sánchez Edinson Genaro
Segovia Denegri Roxana Esther
Torres Arias Karina Laura

Estudiantes

Carpio Díaz Gerson
Domínguez Martínez Sergio
Flores Ávila Yeslyn

Representante de Grupo de Interés

Atuncar Rojas Lourdes, Asociación Kusiwarma

Profesional Nutricionista Invitado

Acevedo Rique Isabel Margot