

Universidad Nacional Mayor de San Marcos
Universidad del Perú. Decana de América
Facultad de Medicina

Escuela Profesional de Nutrición



PLAN CURRICULAR 2024

Escuela Profesional de Nutrición



2024

Autoridades de la UNMSM

Dra. Jeri Ramón Ruffner de Vega
Rectora

Dr. Carlos Francisco Cabrera Carranza
Vicerrector Académico de Pregrado

Dr. Segundo Niño Montero
Vicerrector de Investigación y Posgrado

Autoridades de la Facultad

Dr. Luis Enrique Podestá Gavilano
Decano

Dra. Alicia Fernández Giusti
Vice-Decana Académica

Dr. Manuel Izaguirre Sotomayor
Vice-Decano Investigación y Postgrado

Dra. Gladys Nerella Panduro Vasquez
Directora EPN

Comité de Gestión de la EP de Nutrición

Dra. Margot Quintana Salinas

Presidente

Mg. Sissy Liliana Espinoza Bernardo

Dra. Jannet Carolina Antón Huiman

Mg. Violeta Magdalena Rojas Huayta

Estudiante Gino Claudio Chávez Sánchez

Estudiante Dayana Lucía Alférez Rodríguez

Comité de Evaluación Curricular

Dra. Jannet Carolina Antón Huiman

Mg. Violeta Magdalena Rojas Huayta

Lic. Rosa Amelia Bardález Hoyos de Bazán

Lic. Sonia Antezana Alzamora

Lic. Patricia María del Pilar Vega González

Estudiante Almendra Poma Campos

Estudiante Luis Angelo Paucar Díaz

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

Mg. María Elena Revilla Velásquez de Mendoza

Presidente

Dra. Miriam Teresa Solís Rojas

Mg. José Antonio Paredes Arrascue

Mg. Alejandra Parhuana Bando

Mg. Yisella Betsabeth Acuache Quispe

Mg. Eva Iliana Miranda Ramón

Estudiante EPN. Diana Yenifer Chipana Torres

Estudiante EPMH. Katherine Mirella Saldaña Campos

Estudiante EPE. Mary Lizbeth Gutierrez Orihuela

ÍNDICE

	Página
INTRODUCCIÓN	6
1 FUNDAMENTOS DEL PLAN CURRICULAR	7
1.1 Contexto socio-económico-político-cultural y de la realidad relacionada con la carrera	7
1.2 Fundamentos educacionales	11
2 BASES NORMATIVAS	11
2.1 Nacionales	11
2.2 Institucionales	13
3 SITUACIÓN DE LA CARRERA PROFESIONAL	15
3.1 Evaluación actual de la carrera profesional	15
3.2 Prospectiva de la carrera profesional	20
4 DIAGNÓSTICO DE LA ESCUELA PROFESIONAL	21
4.1 Historia de la Escuela Profesional	21
4.2 Diagnóstico de la Escuela Profesional	23
4.3 Evaluación de la implementación del Plan	25
5 ALINEAMIENTO DEL CURRÍCULO CON EL MODELO EDUCATIVO 2020	28
6 OBJETIVOS EDUCACIONALES	30
7 FORMULACIÓN DE PERFILES	31
7.1 Perfil de ingreso a la UNMSM	31
7.2 Perfil de egreso	33
7.2.1 Competencias genéricas	34
7.2.2 Competencias específicas comunes	41
7.2.3 Competencias técnicas disciplinarias	48
7.2.4 Asignaturas por niveles de logro	54
8 ESTRUCTURA CURRICULAR Y PLAN DE ESTUDIOS	60
8.1 Estructura del currículo	60

8.2	Ejes integradores	63
8.3	Plan de estudios	65
9	MALLA CURRICULAR	70
10	SUMILLAS	71
11	TABLA DE EQUIVALENCIAS	88
12	LINEAMIENTOS PARA LA GESTIÓN CURRICULAR	92
12.1	Estrategias de enseñanza-aprendizaje	92
12.2	Evaluación del logro de aprendizaje	92
12.3	Movilidad estudiantil y docente	94
12.4	Tutoría y consejería	94
12.5	Graduación y titulación	95
12.6	Investigación formativa	96
12.7	Escenarios de aprendizaje	96
12.8	Gestión de infraestructura, equipos, materiales pedagógicos	97
12.9	Vinculación con grupos de interés	97
13	EVALUACIÓN CURRICULAR	98
13.1	Seguimiento de los egresados	98
13.2	Evaluación de la gestión curricular	100
13.3	Comité de grupo de interés	103
13.4	Resultados de la evaluación de competencias logradas al final de la carrera	103
13.5	Evaluación docente	103
	GLOSARIO	106
	BIBLIOGRAFIA	108
	ANEXO. PARTICIPANTES EN EL PROCESO DEL DISEÑO CURRICULAR	110

INTRODUCCIÓN

Acorde a la Ley Universitaria 30220, los planes curriculares deben ser revisados al tercer año de su implementación. Ello sucedió con el Plan 2018, cuyo producto es la formulación del presente Plan curricular 2024 cuya revisión y adecuación participativa empezó en febrero del 2021 y que ha tenido una serie de sesiones de trabajo virtuales y presenciales de los Comités de Evaluación y Actualización Curricular, de Gestión y de Calidad, de docentes, estudiantes, egresados y grupos de interés.

Este documento muestra las asignaturas generales, específicas, de especialidad y electivas propuestas para que, el nutricionista que concluya este Plan cuente con las competencias del perfil de egreso necesarias que demanda la sociedad. El panorama epidemiológico mundial está cambiando de una manera drástica y evidente. La presencia simultánea de enfermedades transmisibles y no transmisibles requiere un nutricionista preparado para su prevención, tratamiento y rehabilitación; según sea pertinente; así como para desarrollar estrategias en promoción de la salud.

Las principales adecuaciones que tiene el presente Plan son la inclusión de asignaturas adicionales relacionadas a la investigación -puesto que el estudiante requiere realizar un trabajo de investigación para obtener su grado académico de bachiller y una tesis para optar su título profesional; además tiene mayor número de créditos para que el estudiante fortalezca su aprendizaje no sólo en investigación sino en los diferentes campos laborales de desempeño profesional.

La Escuela Profesional de Nutrición espera contribuir con la formación de profesionales competentes, que demuestren ética profesional, un actuar con humanismo y responsabilidad social que cada persona, hogar, comunidad y la sociedad merecen.

Dra. Margot Rosario Quintana Salinas
Directora de la Escuela Profesional de Nutrición

1. FUNDAMENTOS DEL PLAN CURRICULAR

1.1. Contexto socio-económico-político-cultural y de la realidad relacionada con la carrera.

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 por exceso, la obesidad se muestra en la pandemia

El panorama epidemiológico en el ámbito mundial se ha transformado en las últimas décadas y actualmente se encuentra conformado por una combinación amplia de patologías transmisibles y no transmisibles, cuya complejidad en su atención requiere de esquemas organizativos de los sistemas de salud para responder a los nuevos desafíos sanitarios.

En el Perú, la población estimada está alrededor de 32.625.948. Donde la pirámide poblacional está cambiando por ensanchamiento del ápice. La esperanza de vida en las mujeres es de 79,8 años y en los hombres es de 74,5 años. Perú es 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 hasta antes de la pandemia. Según el INEI, el Producto Bruto Interno (PBI) tuvo una caída durante el año 2020, a causa de la pandemia, para luego mostrar un ligero incremento

durante el año 2021, que lamentablemente no equipara a lo que se había previsto hasta antes de la llegada del COVID 19 al país. La pandemia generó que la pobreza monetaria afectara al 30,1% de la población del país el año 2020, incrementándose en 9,9 puntos porcentuales al del año 2019; debido principalmente al confinamiento y pérdida de puestos de trabajo. Es así, que en el 2020 la pobreza monetaria afectó al 45,7% de la población del área rural y al 26,0% de la población del área urbana incrementándose en 4,9 puntos porcentuales y 11,4 puntos porcentuales, respectivamente; en comparación al año 2019.

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 por qué se dan los problemas nutricionales en determinadas regiones.

Perú, tiene un patrón de doble carga de enfermedad, por un lado, las enfermedades transmisibles, perinatales y nutricionales continúan ocasionando un número importante de años de vida saludable perdidos (AVISA) y, por el otro, hay un incremento de las enfermedades no transmisibles; que, a su vez, ocasionan una alta carga de enfermedad, principalmente por las deficiencias que generan y que podrían devenir en discapacidad. Este conjunto de enfermedades hasta ahora mostradas, es producto de diversos factores de riesgo o determinantes sociales que explican la carga de enfermedad, muchos de estos factores son modificables (evitables) y que, por tanto, obligan a la acción del Estado.

En el país, los principales problemas de salud pública son sobrepeso-obesidad, desnutrición y anemia (ocasionada probablemente por el hambre oculta), siendo estos los principales factores de riesgo para presentar enfermedades, como

también disminuyen el tiempo de vida. La triple carga de malnutrición afecta la supervivencia, el crecimiento y desarrollo de los niños y adolescentes; como también los aspectos sociales y económicos del país, porque imposibilitan alcanzar su máximo potencial.

El sobrepeso y la obesidad particularmente en entornos urbanos, predisponen el incremento de riesgo en contraer enfermedades no transmisibles como, las enfermedades cardiovasculares, la diabetes mellitus tipo 2, trastornos del aparato locomotor (como la osteoartritis) y algunos cánceres (endometrio, mama, ovarios, próstata), entre otros.

En el 2020, la Encuesta Nacional Demográfica de Salud familiar (ENDES) informó que el 24,6% de la población de 15 y más años de edad tiene obesidad, registrándose un aumento de 3,6 puntos porcentuales al compararlo con el año 2017. Según área de residencia, la incidencia fue más alta en las personas que viven en el área urbana (26,9%), en comparación al área rural (14,5%).

La desnutrición crónica infantil y la deficiencia de micronutrientes siguen siendo los principales problemas de nutrición. Según área de residencia, la desnutrición crónica afectó en mayor proporción a niños del área rural (24,57%), es decir, 16,9 puntos porcentuales más que en los residentes en el área urbana (7,6%); en tanto que, por región natural, fue mayor en las niñas y niños de la Sierra (18,9%), seguido por los habitantes de la Selva (16%). Para el año 2020 la desnutrición crónica a nivel nacional fue 12.1%.

La anemia es una de las enfermedades prevalentes en las regiones del país y es una prioridad nacional por las repercusiones que tiene en la salud y el desarrollo de las personas, sobre todo en menores de 3 años. La prevalencia de anemia en los menores de 06 a 35 meses de edad en el país sigue siendo elevada, reportándose una prevalencia de 40.1% en el año 2019, 3.3 puntos porcentuales menos que el año anterior. Las tres regiones con mayor prevalencia son Puno, Cusco y Huancavelica. Para el año 2020, la prevalencia a nivel nacional fue de 40.0%.

Parte de las causas de la malnutrición es el consumo de alimentos. En el año

2020, los niños y niñas entre seis y ocho meses de edad que consumieron alimentos ricos en vitamina A y hierro durante las 24 horas anteriores a la entrevista fueron el 84,6% y 74,4%, respectivamente. Ese mismo año, los niños de 06 a 35 meses de edad que consumieron suplemento de hierro en los últimos 7 días anteriores a la entrevista fue de 29,7%; fue mayor en el área rural (35.5%) que en área urbana (27,9%). (ENDES 2020). Otras causas de la malnutrición son las estructurales, hay una proporción de 17.2% viviendas que aún no cuentan con fuente de agua para beber por red pública, en el área rural es 30.46%; es decir prácticamente 1 de 3 viviendas no cuenta con agua potable.

Por otro lado, la mortalidad neonatal es un indicador que evidencia el nivel de desarrollo que tiene la atención prenatal y del recién nacido en una determinada área geográfica o en un servicio, pues es un indicador del impacto de los programas e intervenciones en esta área. En el año 2018, la tasa de mortalidad neonatal promedio en el Perú fue de 10 por cada 1000 nacidos vivos, el 29.8% de ellas era evitable, ya que ocurrió en recién nacidos a término, con buen peso y sin malformaciones congénitas letales. Las cifras fueron mayores en el área rural con 14 por cada 10000 nacidos vivos y mayores en la selva que la costa y sierra. ENDES2019 muestra a las regiones de Huánuco, Junín, Loreto, entre las con mayores prevalencias

Un aspecto que resaltar es el estado nutricional de la mujer peruana, según ENDES 2020, muestra que la estatura promedio es de 153,6 centímetros, 1.01 cm más que el año 2015, y que el 64.6% de mujeres en edad fértil tiene sobrepeso u obesidad,

Por otra parte, en el presente contexto de la pandemia, las clases en la Facultad de Medicina, como a nivel nacional, tuvieron que adaptarse a la no presencialidad. La Escuela Profesional de Nutrición (EPN) desarrolló de manera no presencial todos los cursos, excepto los de internado -que por su naturaleza deben ser presenciales, desde el 1 de junio del 2020. Hubo preparación por parte de la Universidad y de la Facultad de Medicina para docentes y estudiantes en el uso del aula virtual en la plataforma Moodle y capacitaciones en el manejo de videoconferencias mediante la herramienta Google Meet.

1.2. Fundamentos educacionales

Los principales fundamentos educacionales son las siguientes nociones epistemológicas: la formación integral, la educación centrada en la persona, las múltiples perspectivas cognitivas para resolver problemas, la formación basada en competencias, el aprendizaje conectivo, aprendizaje en servicio y el aprendizaje a lo largo de la vida.

El fundamento enfoque de atención de salud implica que ubica a la persona como el centro de la atención de salud, hacia la seguridad del paciente y humanizando la relación Nutricionista -paciente. “Éste enfoca al paciente desde una visión y quehacer integrales en todas sus dimensiones humanas (biológicas, psicológica, sociocultural y espiritual), tanto en la atención clínica individual, como en lo referente a la Salud Pública. Aspira, por ello, a ser personalizada, entendiendo a cada paciente como fenómeno único (persona) con sus aspectos de salud negativa (enfermedad y dolencia) y de salud positiva (bienestar y desarrollo personal). Su objetivo final propone integrar el quehacer profesional de la salud-científico y humanista en una trama profesional de la salud-paciente y equipo de salud-población, con sólido fundamento ético y de impulso al desarrollo humano”

(Adaptado de Alberto Perales. Medicina centrada en la persona: del concepto a la acción.2016).

2. BASES NORMATIVAS

2.1 Nacionales

- Resolución Ministerial No. 95-2020/MINSA: El 15 de marzo 2020, el brote de COVID-19 como pandemia por Decreto Supremo N° 044-2020-PCM se declara en estado de emergencia. El 15 de marzo de 2020, el presidente de la República estableció el estado de Emergencia y el cierre de fronteras en el territorio nacional. El 16 de marzo el MINSA declara en cuarentena general.

- DS No. 046-2020-PCM: Dispone la inmovilización social obligatoria (toque de queda) de todas las personas en su domicilio, entre las 8 de la noche y las 5 de la mañana del día siguiente a partir del 18.03.2020.
- NTS No. 160-MINSA/2020 Norma Técnica de Salud para la adecuación de la organización de los servicios de salud con énfasis en el primer nivel de atención de salud frente a la pandemia por covid-19 en el Perú.
- Decreto de urgencia No. 090-2020 del 2 de agosto de 2020 que establece medidas excepcionales y temporales que coadyuven al cierre de brechas de recursos humanos en salud para afrontar la pandemia por la COVID -19. Incluye la normativa que regula el internado en ciencias de la salud, la situación de los internos previa a la COVID-19 y los aspectos más relevantes del decreto de urgencia No. 090-2020 y sus normas complementarias.
- Decreto Supremo N° 014-2021-MINEDU del 20 de agosto del 2021 que declara en emergencia el Sistema Educativo Peruano a nivel nacional durante el segundo semestre del año 2021 y el primer semestre del año 2022.
- Decreto Supremo N° 131-2021-PCM del 19 de agosto del 2021 que prorroga el Estado de Emergencia Nacional declarado por el Decreto Supremo N° 184-2020-PCM, prorrogado por los Decretos Supremos N° 201-2020-PCM, N° 008-2021-PCM, N° 036-2021-PCM, N° 058-2021-PCM, N° 076-2021-PCM, N° 105-2021-PCM Y N° 123-2021-PCM, y modifica el Decreto Supremo N° 184-2020-PCM.
- Decreto de urgencia No. 026-2020, del 15 de marzo del 2020, Decreto de Urgencia que establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del coronavirus (COVID-19) en el territorio nacional
- Decreto Supremo 008-2020-SA, del 12 de marzo del 2020 que declara la emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario y se dictan medidas de prevención y control del COVID-19.
- Resolución del Consejo Directivo No.039-2020-SUNEDU-CD del 29 de abril que aprueban los “Criterios para la supervisión de la adaptación de la educación no presencial, con carácter excepcional, de las asignaturas por parte de las

universidades y escuelas de posgrado como consecuencia de las medidas para prevenir y controlar el COVID 19”.

- Resolución del Consejo Directivo No. 105-2020-SUNEDU/CD del 24 de agosto de 2020 que aprueba las Disposiciones para la prestación del servicio educativo superior universitario bajo las modalidades semipresencial y a distancia, el Modelo de Licenciamiento de programas en las modalidades semipresencial y a distancia, e incorporan numerales al Reglamento del procedimiento de licenciamiento institución.
- Resolución del Consejo Directivo No. 115-2020-SUNEDU-CD - Lima, 24 de setiembre de 2020 Modifican los Criterios para la supervisión de la adaptación de la educación no presencial, con carácter excepcional, de las asignaturas por parte de universidades y escuelas de posgrado como consecuencia de las medidas para prevenir y controlar el COVID-19
- Resolución Viceministerial No. 085-2020, del 01 de abril de 2020, referido a “Orientaciones para la Continuidad del Servicio Educativo Superior Universitario, en el marco de la Emergencia sanitaria a nivel nacional, dispuesta por el Decreto Supremo No.008-2020-SA”.
- Resolución Viceministerial No. 088-2020_MINEDU del 2 de abril de 2020, “Disposiciones para el trabajo remoto de los profesores que asegure el desarrollo del servicio educativo no presencial de las instituciones y programas educativos públicos, frente al brote del COVID 19”.

2.2 Institucionales

- Ley Universitaria
- Estatuto
- Políticas de Calidad de la U.N.M.S.M.
- Plan de Estudios Generales de la Escuela de Estudios Generales de la

U.N.M.S.M. R.R. 05629-R-17

- Resolución Rectoral No. 03013-R.16 del 7 de junio de 2016 que aprueba el Estatuto de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Resolución Rectoral No. 02195 del 20 abril de 2018 que aprueba el Modelo de responsabilidad social universitaria San Marcos.
- Resolución Rectoral No. 06687-R-19 del 21 de noviembre del año 2019 que prueba el Plan Estratégico Institucional 2019 – 2023.
- Resolución Rectoral No. 07697-19 del 26 de diciembre de 2019 que aprueba la Política de educación con calidad de San Marcos y sistema de gestión de calidad educativa San Marcos.
- Resolución Rectoral No. 07791-R-19 del 26 de diciembre de 2019 que aprueba el Plan Operativo Institucional Multianual 2020 – 2023 Universidad Nacional Mayor De San Marcos.
- Protocolo general “Actuación y prevención de la UNMSM durante la pandemia causada por el coronavirus SARS-COV-2-19 del 16 de abril de 2020.
- Resolución Rectoral No. 01293-2020-R/UNMSM del 15 de mayo de 2020 que aprueba los Lineamientos generales para la adaptación no presencial de los procesos académicos en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Resolución Rectoral No. 01780-2020-R/UNMSM del 23 de octubre del 2020 que aprueba el Modelo Educativo de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos 2020.
- Resolución Rectoral No. 000439-2021-R/UNMSM del 25 de enero de 2021 que aprueba la Guía para el diseño y actualización curricular del pregrado de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Resolución de Decanato No. 000931- 2021 del 14 de mayo de 2021 y ratificado por la Resolución Rectoral No. 7360-2021 del 26 de julio de 2021 que aprueba el Plan Estratégico 2019 – 2023 de la Facultad de Medicina.

- Resolución de Decanato No. 001016-2021-D-FM del 5 de Julio de 2021 que aprueba el Reglamento régimen de estudio y evaluación estudiantes pregrado de la Facultad de Medicina.
- Resolución Rectoral No. 007510-2021-R/UNMSM del 20 de julio de 2021 que aprueba el Reglamento general de evaluación del aprendizaje de estudiantes de pregrado.

3. SITUACIÓN DE LA CARRERA PROFESIONAL

3.1 Evaluación actual de la carrera profesional

Contribución de la carrera o profesión a la sociedad.

En el ámbito clínico, la carrera profesional de Nutrición contribuye fundamentalmente a la recuperación del paciente con la asesoría de un régimen alimentario específico e individualizado. Sin la intervención del profesional nutricionista sería insuficiente el tratamiento medicamentoso, quirúrgico o físico para la recuperación exitosa de cualquier enfermedad.

Se contribuye a la salud pública a través de proyectos, estrategias, intervenciones, asesorías en diferentes instituciones públicas y privadas teniendo como propósito la disminución de la prevalencia de enfermedades prioritarias emergentes. Es así como la carrera profesional de Nutrición contribuye a la solución de los principales problemas de salud y nutrición pública como son la anemia, la desnutrición crónica y el sobrepeso-obesidad.

Cabe resaltar que una población bien nutrida tiene un adecuado desarrollo físico y cognitivo, sus integrantes enferman menos, es decir, la morbilidad disminuye, lo que aumenta la productividad de las personas contribuyendo así a la mejora del desarrollo socioeconómico de una sociedad más saludable y próspera.

La función del nutricionista como profesional responsable de la gestión de un Servicio de Alimentación Colectiva es esencial para garantizar el cuidado

nutricional y control de calidad de las preparaciones o del producto final. Pues el profesional está capacitado en la aplicación del ISO 22000, que a su vez se basa en el sistema HACCP de inocuidad de los alimentos que se ofrecen a grupos humanos como hoteles, empresas, universidades y diversas instituciones donde se brinda alimentación colectiva a sus integrantes. De este modo se protege al usuario de enfermedades transmitidas por alimentos contaminados (ETA) y se promueve el consumo de preparaciones saludables.

Por las razones mencionadas anteriormente la demanda de formación de profesionales es significativa de tal modo que se cuenta, en la actualidad, con dos docenas de universidades que ofrecen esta carrera. Así mismo en el presente siglo XXI, se han aperturado cursos de posgrado para perfeccionar y consolidar los conocimientos y competencias de este profesional.

En conclusión, el profesional nutricionista protege el estado de salud y la nutrición tanto del individuo como de una población abarcando a todos los grupos etarios desde un enfoque preventivo, de protección, tratamiento y rehabilitación de ciertas enfermedades. Es decir, se encarga de la evaluación, el diagnóstico y el manejo nutricional de los individuos bajo diferentes situaciones clínicas y en diferentes ámbitos.

Campo ocupacional (áreas de desempeño profesional).

El profesional egresado de la carrera de Nutrición se ha posicionado en múltiples campos ocupacionales que responden a las diversas áreas de especialización como son la Nutrición clínica, Nutrición pública o comunitaria, deportiva, los servicios de alimentación y nutrición, y en el área de la práctica privada en consultorios y consultorías.

Es así que, se puede evidenciar la participación de los profesionales en diversas áreas laborales desde 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); hasta cumpliendo un rol importante en el sector privado: empresas prestadoras de salud, Empresas procesadoras de alimentos, Organizaciones no Gubernamentales, Instituto Peruano del Deporte, gimnasios, centros comunitaria, servicios de alimentos y nutrición, agroalimentario e industrial. A todo lo mencionado anteriormente se involucran las funciones relacionadas con investigación, educación y asesoría.

En el caso de los profesionales que se desempeñan en el sistema de Educación formal el campo de acción se da en sus diferentes niveles y modalidades.

Los profesionales también pueden desempeñarse en el ámbito empresarial mediante múltiples emprendimientos avocados a la planificación de régimen es o preparaciones nutricionales específicos para las distintas áreas como la atención en Cathering, programas mensuales, semestrales o anuales de planificación, elaboración y entrega mediante delivery de preparaciones con distintas necesidades nutricionales o personales.

En conclusión, 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, Contraloría, gobiernos regionales y locales; organizaciones no gubernamentales, Organismos Internacionales y ejercicio privado. Cabe resaltar que 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.

Especialidades dentro de la carrera.

La Escuela Profesional de Nutrición ha perfilado las siguientes especialidades de desempeño laboral dentro de su formación preprofesional:

Nutrición clínica

Nutrición pública

Nutrición comunitaria

Nutrición deportiva

Servicios de alimentación colectiva

Nutrición y estética

Y tiene como oferta de Segunda Especialidad, posgrado, las de Nutrición clínica, Nutrición pública y se espera que desde el año 2024 se pueda ofertar la Especialidad de Nutrición paliativa.

Oferta y demanda social de la carrera

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 en la Universidad Nacional 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 varias más en el sector privado. A la fecha son 24 universidades que forman profesionales de la carrera profesional en Nutrición.

La Universidad ofrece 60 vacantes para Nutrición por año. Se registra anualmente una demanda importante de postulantes a la carrera de Nutrición, en los últimos años ha representado una proporción de ingresantes vs postulantes de 1/10. La permanencia de los estudiantes ha ido incrementándose con el tiempo 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 7-9 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. Sin embargo, el número de hombres fue incrementándose con los años.

Según el Colegio de Nutricionistas del Perú, al 2022 en el País hay cerca de 8600

nutricionistas; de ellos 2445 trabajan en el Ministerio de Salud. Cifras que muestran que hay un déficit de estos profesionales para una población que ya supera los 33 millones de habitantes a nivel nacional. Es preciso manifestar que los nutricionistas atienden al ser humano durante todas las etapas de vida.

Los participantes del taller titulado "Autoevaluación con grupos de interés y egresados" llevado a cabo el 9 de abril del 2021, concluyeron que, debido a los cambios percibidos en la población, el nutricionista que egrese el 2025 debe estar preparado principalmente en el manejo de enfermedades crónicas no transmisibles, como en el sobrepeso y obesidad. Para enfrentar con soltura su ejercicio profesional requiere prepararse en educación, promoción de la salud, ejercicio físico individual y familiar, alimentos funcionales; además en el uso de la virtualidad, aplicativos y redes. También requiere desarrollar diversidad de habilidades blandas, ser innovador y tener habilidades de gestión. Es conveniente que maneje los idiomas inglés y quechua. También se señaló que todo lo que sea capaz de hacer dependerá de su preparación y adaptación posterior a la preparación básica, que podrán realizarse a través de estudios de posgrado. Por ello, los aspectos básicos que deben desarrollarse en el currículo son planificación, investigación, ética, habilidades blandas (comunicación, pensamiento crítico, liderazgo, adaptación, enfoque de derechos), innovación, y manejo de TIC. Estos aspectos son considerados en la malla curricular del presente Plan.

FODA para la carrera profesional.

Fortalezas:

La EPN recibe estudiantes que tienen un alto grado de preparación académica, debido a que son seleccionados a través de una exigente prueba de admisión.

La EPN cuenta con la entrega y excelente calidad académica de una plana docente comprometida con el estudiante y la sociedad.

La EPN posee un local propio con una infraestructura moderna y acogedora.

La EPN forma estudiantes conscientes de la realidad y comprometidos con la

sociedad y el medio ambiente.

Oportunidades:

Los egresados de la Escuela Profesional de Nutrición de la UNMSM contribuyen a la apertura de nuevas áreas laborales permitiendo que futuros profesionales de nutrición tengan mayores oportunidades.

La EPN cuenta con convenios internacionales que permiten a sus estudiantes realizar pasantías u obtener becas para estudiar en universidades prestigiosas fuera del país, lo cual contribuye al crecimiento profesional.

La EPN tiene la capacidad de ampliar su formación hacia nuevas especialidades de posgrado.

Debilidades:

Actualmente la EPN no cuenta con una enseñanza 100% presencial a la pandemia por COVID-19, lo que podría suponer un riesgo para la formación integral del estudiante.

Amenazas:

Intromisión profesional de carreras afines

3.2 Prospectiva de la Escuela Profesional

Entre las principales tendencias que impactan en el futuro de la carrera están el incremento del sobrepeso-obesidad en todos los grupos etarios; así como de las enfermedades crónicas no transmisibles, más aún cuando es evidente la inclinación al ensanchamiento del ápice de la pirámide poblacional peruana. Otro factor que tendrá gran efecto es el cambio climático, por sus serias consecuencias en la producción de alimentos.

Entre los nuevos campos ocupacionales de la carrera, están:

Atención en áreas de terapia intensiva (adultos, pediatría y neonatología), y unidades de terapia metabólica y nutricional

Nutrición deportiva

Empresariado que brinda diferentes servicios de atención alimentario nutricional.

4. DIAGNÓSTICO DE LA ESCUELA PROFESIONAL

4.1 Historia de la EP

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 con 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 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 realizaron 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 34 egresados, con el título de Dietista Nutricionista. Los siguientes grupos ingresantes (1970- 1971) fueron incorporados al nuevo Programa académico en el año 1976, el cual se crea como Programa Académico de Nutrición Humana (PANH) por las gestiones que impulsaron luego las asociaciones de Nutricionistas Dietistas y por el Dr. Picón. El Consejo Nacional de la Universidad

Peruana (CONUP) expide la Resolución de CONUP No 3376-76 del 28 de mayo de 1976, autorizando a la universidad la 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, se fortalece a nivel de posgrado, con la creación de la Segunda Especialidad para nutricionistas en dos menciones: Nutrición clínica Nutrición pública; al 2022 la propuesta de la especialidad en Nutrición Paliativa está en proceso de revisión para su futura implementación, probablemente el año 2024.

En relación a los Planes de Estudio se han tenido varias versiones, la primera versión fue en el año 1973; después en el año 1977, 1980, 1996, 2011 y 2018. Para la aprobación de los planes se trabajó en talleres con graduados, estudiantes, grupos de interés y docentes de los 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, a través de 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 emitieron otros documentos normativos para la reforma curricular.

Con la aprobación de la nueva Ley Universitaria No 30220 en el 2014 y con la aprobación del Estatuto de la Universidad en el año 2016 se reformula la estructura del plan de estudios. En donde se instala un año de estudios generales dentro de los estudios de pregrado.

Con la pandemia, docentes y estudiantes tuvieron que adecuarse a la era digital, al uso de las al uso de las herramientas tecnológicas que permitieron sistematizar la interacción en la virtualidad. A través de las reformas curriculares se han producido cambios importantes en la metodología de la enseñanza aprendizaje y sistema de evaluación del estudiante. Por otro lado, el ordenamiento de los procesos permitió la acreditación por tres años otorgado por SINEACE hasta el año 2019. El año 2021 la Escuela se presentó al proceso de autoevaluación externa con el modelo de 34 estándares; a junio del 2022 se continúa en ese proceso.

4.2 Diagnóstico de la EP

La EP Nutrición cuenta con los ambientes y equipos tecnológicos para el desarrollo de las clases tanto en la sede central de la Facultad, en la Ciudad universitaria, como en sus diferentes sedes. Además, cuenta con un local propio ubicado en la cuadra 11 de la Avenida Miguel Grau del distrito La Victoria. Los laboratorios contienen los equipos informáticos requeridos para el buen desarrollo de las actividades.

También se cuenta con docentes de los diferentes Departamentos Académicos (DA) que atienden los requerimientos de enseñanza que solicita la Escuela; que es para un número promedio de 261.6 ± 17.4 estudiantes matriculados por semestre durante los últimos tres años. El DA que brinda mayor oferta de docentes es el de Nutrición, seguido de los DA de Ciencias Dinámicas, Medicina Preventiva y Salud Pública, Microbiología Médica, Ciencias Morfológicas, Medicina Humana y Lingüística.

La plana docente del DA de Nutrición (DAN) está constituida, en orden descendente, por docentes de categoría asociado, auxiliar y principal. Con

predominio de la clase parcial siguiéndole la clase tiempo completo y por último con pocos casos de clase dedicación exclusiva.

Los docentes del DAN conforman grupos de investigación (GI) que tienen diferentes líneas de investigación (Tabla 4.2.1). Estos grupos forman parte de los 43 grupos de investigación registrados que tiene la facultad, y de los 115 docentes reconocidos por el Registro Nacional de Ciencia y Tecnología (RENACYT).

La Universidad tiene convenios con diferentes universidades internacionales y nacionales. Esos convenios han facilitado que los estudiantes de la Escuela participen en movilidad. Así el año 2021 la mayoría de los estudiantes tuvieron clases virtuales en la Universidad de Guadalajara. La Facultad de Medicina Humana también firmó un Convenio con la Universidad de Chile, el año 2021, que fortalece la movilidad estudiantil y docente.

La Universidad y la Facultad de Medicina tienen convenios con el Ministerio de Salud, específicamente con las DIRIS y con los hospitales. En cuyos espacios se pueden realizar investigación, prácticas de pregrado y preprofesionales. Por el contexto de la pandemia, las actividades en el segundo y tercer nivel de atención son limitadas, como también lo sigue siendo la interacción física con pacientes del primer nivel. Conforme disminuya o se controle el COVID-19, se espera retomar y lograr convenios con Organismos no gubernamentales, Municipalidades y otras organizaciones donde puedan desenvolverse los estudiantes. Ello ya inició el 2022, al firmarse convenio con la Municipalidad de Umari- Huánuco como sede de prácticas pre-profesionales.

Tabla 4.2.1: Grupos y Líneas de investigación
Departamento de Nutrición, desde marzo del 2022

GI	Grupo de Investigación	Líneas de Investigación
1	Alimentación, Nutrición y Obesidad (NUTOBES)	A.1.0.1 Nutrición y desarrollo humano A.1.0.2 Anemia, malnutrición y epidemiología nutricional A.1.0.14 Factores de riesgo, prevención y tratamiento de las enfermedades metabólicas, autoinmunes crónicas y cardiovasculares
2	Antioxidantes, metabolismo nutricional y salud(METABNUT)	<ul style="list-style-type: none"> ● Nutracéuticos ● Salud Pública ● Alimentos funcionales y nutraceuticos ● Anemia, malnutrición y epidemiología nutricional ● Alimentos nativos, funcionales y nutraceuticos ● Factores de riesgo, prevención y tratamiento de las enfermedades metabólicas, autoinmunes crónicas y cardiovasculares
3	Centro de Investigación Científica y Rehabilitación Oral (CICROLSM) Facultad de Odontología	<ul style="list-style-type: none"> ● Socio Epidemiología de las enfermedades estomatológicas ● Terapia de las enfermedades y alteraciones estomatológicas
4	Formación y Ejercicio de los profesionales de salud en un marco ético (PROFETIC)	<ul style="list-style-type: none"> ● Ética en el ejercicio profesional ● Ética en la formación y ejercicio profesional
5	Investigación y Gestión (INGE)	<ul style="list-style-type: none"> ● Gestión en establecimientos y servicios de salud. ● Formulación y ejecución de proyectos ● Promoción de estilos de vida saludable ● Nutrición y desarrollo humano ● Gestión educativa en salud ● Fisiología, medicina y patología en la altura, la actividad física y el deporte.
6	Núcleo de investigación en alimentación y nutrición pública (NIANP)	<ul style="list-style-type: none"> ● Nutrición y desarrollo humano

4.3 Evaluación de la implementación del Plan 2018

El desarrollo curricular del plan implementado con la Escuela de Estudios Generales (EEGG), planteó la formación basada en competencias con la aplicación de un modelo de formación progresiva e integral a través de criterios y niveles de logro,

según el modelo de propuesto por la Facultad de Medicina y el grupo de asesoría técnica.

Análisis de la articulación de los planes de estudio de EEGG y la Escuela Profesional

En las primeras semanas de Enero de 2020, se realizó un seminario de evaluación curricular convocado y dirigido por la Comisión Curricular de la Facultad de Medicina, se planteó el desarrollo de 04 aspectos a discutir sobre la implementación de los currículos: (1) Evaluación del perfil de Egreso de EEGG, (2) Evaluación de la implementación de las asignaturas del segundo año (2019-I; 2019-II), (3) Estrategias metodológicas: Fortalezas y oportunidades de mejora, (4) Evaluación del aprendizaje en el enfoque por competencias del plan 2018. Las conclusiones y recomendaciones fueron:

Aspecto del Plan	Conclusiones	Recomendaciones
Evaluación del Perfil de Egreso de EEGG	<p>Nivel general de competencias: “En proceso de logro”.</p> <p>Desarrollo favorable (por comentarios): comunicación, trabajo en equipo, liderazgo, ética.</p> <p>Desarrollo no favorable: razonamiento lógico matemático, solución de problemas y capacidad de investigación.</p>	<p>Para nivelar a estudiantes antes de iniciar el segundo año: Mejorar la infraestructura, mayor capacitación docente y uniformizar criterios de evaluación para todos los grupos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Implementar contenidos de estadística descriptiva y aplicada. - Mejorar en los docentes la demostración de valores e interés frente a los estudiantes. - Conformar adecuadamente los grupos para favorecer la adaptación con diferentes compañeros. - En los estudiantes: Promover valores y liderazgo positivo, así mismo la capacidad para el desarrollo de resúmenes y redacción de ensayos; fortalecer las técnicas para la exposición y argumentación.
Evaluación de la implementación de las asignaturas del segundo año (2019-I; 2019-II)	<p>Altas capacidades en los estudiantes, cuya exigencia hacia autoridades y docentes debe responder a sus expectativas y potencializar sus talentos.</p> <p>La comunidad docente debe asumir el reto de la reforma curricular cambiar las estrategias metodológicas e impulsar el</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mayor capacitación de los docentes en el uso del aula virtual y en el desarrollo de diferentes varios escenarios de aprendizaje. - Cumplimiento de horarios de teoría y laboratorio por parte de los docentes. - Mejorar las discusiones de las lecturas seleccionadas y la retroalimentación.

	<p>uso nuevas tecnologías disponibles.</p> <p>Se mostraron los servicios que ofrece la Unidad de Innovación Educativa. El docente debe reconocer los 3 escenarios para el proceso de enseñanza aprendizaje (real, virtual y simulado), se deben planificar sus sílabos en línea, y gestionar los materiales del aula virtual para la consulta del estudiante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Asignar mayor tiempo y actividades en RSU, e investigación formativa, que además se incluya en el sílabo (evidencia). - Mejorar el equipamiento de las aulas y establecer adecuadamente la proporción de estudiantes por grupo. - Emplear el aula virtual para todos los contenidos semanales de la asignatura. Las teorías deben estar de acuerdo al temario del sílabo.
<p>Estrategias metodológicas: Fortalezas y oportunidades de mejora</p>	<p>Muy pocas asignaturas han elaborado y gestionado la plataforma Moodle de aula virtual.</p> <p>Las clases teóricas en gran medida son expositivas, la mayoría de los docentes sigue trabajando en presentaciones Power point.</p> <p>La participación del estudiante es evidente solo en práctica o laboratorio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Consolidar el compromiso de los docentes por cambiar el dictado de las asignaturas; asumir que el estudiante demanda mayor participación. - Capacitar, entrenar, instrumentar al docente en la aplicación y uso de aplicaciones para crear nuevos materiales de enseñanza.
<p>Evaluación del aprendizaje en el enfoque por competencias del plan 2018</p>	<p>Limitado uso de instrumentos de evaluación dirigido a medir los niveles de logro según los criterios de competencia.</p> <p>Así en el primer aspecto, se detalló que no hubo durante el primer año (EEGG), algún instrumento para la medición en la competencia de investigación creatividad y pensamiento crítico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - El profesor responsable debe consolidar preguntas, revisar y atender los reclamos. - Mayor capacitación docente en la elaboración y uso de instrumentos de evaluación (rúbricas según los escenarios de aprendizaje y/o capítulos de la asignatura. - Mejorar la organización y coordinación entre docentes que participan en práctica para uniformizar los criterios de evaluación. Mejorar redacción de preguntas. - Revisar y sincerar el nivel de logro de las competencias y su medición.

A partir del segundo año de la promoción 2019 la ejecución de asignaturas ha marchado junto con la adaptación hacia la no presencialidad; y para el 2022-2 estaría retornándose a la presencialidad como parte del proceso de retorno a ella, pues el 2022-I las clases fueron semipresenciales. En las evaluaciones semestrales los estudiantes reconocen que las asignaturas de EEGG ha contribuido con su preparación en habilidades blandas y ética, pero consideran que asignaturas que articulen con las que se van a desarrollar posteriormente en la carrera. Realmente se va a poder evaluar el logro de toda la malla curricular 2018 con los resultados que

obtengan los primeros egresados, que será el 2024.

Lo que opinan los estudiantes también era compartido por los docentes; ello contribuyó a que se realizaran modificaciones, que se presentan en este Plan 2024, en consenso entre EEGG y las 5 Escuelas de la Facultad.

5. ALINEAMIENTO DEL CURRÍCULO CON EL MODELO EDUCATIVO 2020

El Modelo Educativo San Marcos y la concepción del proceso enseñanza-aprendizaje orientan y se articulan con el currículo de la Escuela Profesional de Nutrición, vinculando el Proceso de Enseñanza Aprendizaje con Investigación, extensión universitaria y proyección social.

Los propósitos institucionales, misión, visión, principios y valores establecidos por la UNMSM en el Plan Estratégico 2019 – 2024 son los considerados por la Facultad de Medicina y por las cinco Escuelas que la integran (Tabla 5.1).

Tabla 5.1: Alineamiento con los propósitos institucionales

Propósitos institucionales	UNMSM	Facultad	EP/EEGG
Misión (*)	Generar y difundir conocimiento científico, tecnológico y humanístico formando profesionales e investigadores líderes en los estudiantes, 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.	X	X
Visión (*)	Ser referente nacional e internacional en generación de conocimiento y educación de calidad.	X	X
Principios (**)	<ul style="list-style-type: none"> • Respeto por la persona y la dignidad humana. • Libertad de pensamiento, de expresión, de cátedra, de organización y asociación. • Autonomía universitaria. • Búsqueda de la verdad. • Prevalencia académica. • Reconocimiento del mérito. • Pluralismo. • Pertinencia. • Igualdad. • Ética y transparencia. • Participación democrática. • Cogobierno universitario. • La educación como derecho fundamental y bien común. 	X	X
Valores (*)	<ul style="list-style-type: none"> • Solidaridad. • Responsabilidad. • Integridad. • Dignidad. • Tolerancia. • Libertad 	X	X

*Plan Estratégico Institucional 2019-2024.

** Art.Nº4 Estatuto de la UNMSM

6. OBJETIVOS EDUCACIONALES

Se han planteado cuatro objetivos educativos:

- OE1. Desarrollar el proceso de atención nutricional del individuo sano y enfermo a través del diagnóstico e intervención alimentaria y nutricional.
- OE2. Diseñar y ejecutar planes de intervención alimentario nutricional respetando la cultura e idiosincrasia del público para promover cambios en el comportamiento individual, colectivo y del entorno.
- OE3. Desarrollar acciones preventivas y promocionales en línea con los avances científicos y tecnológicos en alimentación y nutrición en espacios públicos y privados.
- OE4. Aplicar la tecnología e innovación científica para mejorar los procesos o recursos de los servicios donde labora con actitud creativa, mediante el liderazgo, trabajo en equipo, comunicación efectiva y el entendimiento de los componentes éticos y sociales de su trabajo.

Los objetivos educativos responden a la misión de la Universidad y guardan relación con el perfil de egreso (Tabla 6.1).

Tabla 6.1: Consistencia entre la misión y los objetivos educacionales de la carrera

MISIÓN Escuela Profesional	COMPONENTES DE LA MISION	OBJETIVOS EDUCACIONALES			
		OE1	OE2	OE3	OE4
Generar y difundir conocimiento científico, tecnológico y humanístico formando profesionales e investigadores líderes en los estudiantes, 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. (Plan Estratégico Institucional 2019-2024).	Formación integral		X	X	X
	Componente ético		X		X
	Componente transversal (liderazgo, responsabilidad social, investigación, manejo de TIC, gestión de riesgo)			X	x
	Adaptación al cambio		X		X
	Formación continua	x		X	

Fuente: Comité de Gestión de la EPN

7. FORMULACIÓN DE PERFILES

7.2 Perfil de ingreso a la UNMSM

“La Escuela Profesional de Nutrición asume el perfil de ingreso que está vigente en el Modelo Educativo San Marcos (2020). Así, el perfil de ingreso integra el conjunto de conocimientos, habilidades, actitudes y valores que debe reunir y demostrar el aspirante a la Universidad Nacional Mayor de San Marcos con la finalidad de garantizar su formación al concluir sus estudios profesionales. Por tanto, se espera que el postulante demuestre que:

-Tiene conocimientos previos sobre temas contemporáneos relacionados a la realidad nacional y mundial, que le permiten desenvolverse satisfactoriamente en los estudios generales (estudios previos a los de la carrera).

-Identifica las potencialidades culturales, geográficas, naturales y de biodiversidad como fuentes de desarrollo del país.

- Resuelve problemas en base a su capacidad de razonamiento y abstracción lógico-matemática.

-Se expresa de forma oral de manera lógica y coherente.

-Muestra disposición para el trabajo en equipo y se adecua a las normas de convivencia con mentalidad abierta para valorar la diversidad y el respeto a la vida.

-Asume principios éticos y morales, practicando valores que le permiten desenvolverse con éxito en la universidad y la sociedad.

Requisitos

El postulante al ingresar a la Universidad debe demostrar un conjunto de habilidades personales, cognitivas, condiciones físicas, conductuales, éticas, sociales, vocacionales y de hábitos en concordancia con la naturaleza de los estudios, necesarios para asegurar un proceso de enseñanza - aprendizaje y una práctica profesional exitosa, entre ellos:

- Buena coordinación audio-viso-motora
- Agudeza perceptiva
- Equilibrio emocional e internacionalización de valores éticos y sociales
- Capacidad de análisis y síntesis
- Creatividad e inclinación por la investigación
- Vocación de servicio
- Hábitos de estudio

Indispensables para adaptarse y enfrentarse a las demandas y presiones universitarias.

Perfil del Egresado de Estudios Generales

El egresado de Estudios Generales de Ciencias de la Salud tiene una formación básica integral centrada en valores y fundamentos científicos, humanísticos, filosóficos y 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, iniciando su identificación profesional, respetando las diferencias y alcances de la profesión, promoviendo la conservación del medio ambiente con responsabilidad social. Del mismo modo, está en 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 de Nutrición.”.

Perfil de egreso

El egresado de la carrera de Nutrición demuestra competencias genéricas, específicas comunes y técnicas disciplinarias o de especialidad de la carrera.

-Las Competencias genéricas, corresponde a las competencias transversales, llamadas también personales sociales y que deben ser logradas por los estudiantes de todas las escuelas profesionales de Facultad y Universidad.

-Las Competencias específicas comunes, corresponde a las competencias afines o similares que la Facultad asume para ser logradas por los estudiantes de todas las escuelas de la misma facultad de acuerdo a la naturaleza de las carreras.

Competencias técnicas disciplinarias o de especialidad, corresponde a las competencias exclusivas o de especialidad relacionada con la carrera y que deben ser logradas por los estudiantes de la Escuela.

Si bien las competencias genéricas han sido establecidas en el Modelo Educativo 2020, este documento es posterior a las competencias genéricas establecidas por la Facultad de Medicina en el Plan 2018:

Tabla 7.2.1. Competencias genéricas. Definición y criterios

Competencias genéricas	Definición	Criterios
Liderazgo	Lidera grupos sociales, impulsando el espíritu de cooperación, la equidad, la tolerancia, la convivencia democrática y el compromiso individual y colectivo para lograr desarrollos organizacionales y sociales sustentables.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ética ● Comunicación asertiva ● Trabajo en equipo ● Gestión del cambio
Trabajo en equipo	Se integra e interactúa productivamente con otros en equipos de trabajo, con una perspectiva transdisciplinar en torno a un fin común o a un resultado.	<ul style="list-style-type: none"> ● Adaptación a la diversidad ● Cultura del trabajo en equipo altamente efectivo ● Negociación
Comunicación oral y escrita, manejo de TICS	Utiliza efectiva y eficazmente las tecnologías de información y comunicación digitales en sus actividades de formación e investigación, manteniendo un alto grado de conectividad social y profesional, con la comunidad universitaria y con las redes académicas y sociales relevantes para cumplir sus funciones personales y profesionales.	<ul style="list-style-type: none"> ● Accesibilidad a las TICs. ● Desarrollo de habilidades digitales en docentes y estudiantes para el manejo de bases de datos. ● Adecuación de las estrategias didácticas a entornos presenciales y no presenciales utilizando las TICs. ● Utilización de aplicativos y simuladores pertinentes al desarrollo de la asignatura.
Investigación, 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	<ul style="list-style-type: none"> ● Problematizar la realidad ● Identificación de problemas ● Técnicas y métodos para desarrollar la investigación ● Búsqueda, selección de la información ● análisis y procesamiento de la información pertinente ● Interpretación de resultados. Comunicación de resultados
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.	<ul style="list-style-type: none"> ● Análisis y resolución ● Metas de desarrollo ● Autorregulación
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.	<ul style="list-style-type: none"> ● Principios éticos y legales ● Resolución de conflicto ético ● Decisión ética

Determinación de las competencias generales según niveles de logro. Escala de Miller

COMPETENCIA GENERAL 1: LIDERAZGO

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	1.SABE	2.SABE COMO	3.DEMUESTRA	4.HACE
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.	a. Autoconocimiento	Identifica aspectos positivos de sí mismo, tales como sus fortalezas y recursos.	Identifica aspectos positivos de sí mismo y reconoce algunas de sus debilidades o limitaciones y comparte sus pensamientos acerca de ellos	Analiza los aspectos positivos y negativos, sean estos debilidades o limitaciones y actúa acorde con ellos.	Plantea actividades que demuestre sus fortalezas y supera sus limitaciones.
		b. Desarrollo y motivación	Identifica las necesidades y motivaciones de los otros y cómo afectan el desempeño individual y grupal.	Valora la importancia del apoyo ante las necesidades de los miembros del equipo para alcanzar las metas propuestas.	Motiva a los miembros del equipo para alcanzar los resultados esperados a partir de un cronograma dado, planificación y distribución de tareas y con recursos previstos.	Representa un modelo a seguir que motive al resto del equipo a desempeñarse al máximo por alcanzar las metas propuestas y mejorar permanentemente.
		c. Emprendimiento y gestión del cambio	Muestra iniciativa y preocupación por los problemas sociales que lo afectan directamente y lo expresa a través de sus cursos.	Muestra iniciativa y preocupación por los problemas que los acogen a nivel social en su localidad y explora alternativas y las propone en sus cursos.	Comprende y respalda iniciativas de cambio, en cada uno de sus cursos, que promuevan mejoras en la calidad de vida de su sociedad.	Posee iniciativa para evaluar y/o proponer soluciones alternativas o novedosas para mejorar la calidad de vida en su sociedad, demostrando flexibilidad, alta motivación de logro y búsqueda de la excelencia.
		d. Evaluación y apoyo	Reconoce indicadores y herramientas para evaluar el desempeño profesional.	Brinda orientación a los integrantes del equipo cuando es necesario lo soliciten.	Proporciona retroalimentación a los miembros del equipo de su desempeño, teniendo en cuenta sus expectativas y metas propuestas y, si es necesario capacitación o guía en áreas de su expertise.	Evalúa periódicamente el desempeño de los miembros del equipo para alcanzar las metas propuestas, de acuerdo a indicadores conocidos previamente por todos. Brinda apoyo para elaborar un plan de mejora supervisa y apoya su cumplimiento.

**COMPETENCIA GENERAL 2:
TRABAJO EN EQUIPO**

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	1.SABE	2.SABE COMO	3.DEMUESTRA	4.HACE
2. TRABAJO EN EQUIPO	Se integra e interactúa productivamente con otros en equipos de trabajo, con una perspectiva transdisciplinar en torno a un fin común o a un resultado.	a. Adaptación a la diversidad	Participa en grupos de trabajo mostrando respeto ante la diversidad étnica, social, cultural, ideológica, entre otras	Participa en grupos de trabajo mostrando respeto y tolerancia ante la diversidad étnica, social, cultural, ideológica, entre otras	- Aprecia la diversidad e interactúa de manera efectiva en equipo de trabajo con personas con diferentes características étnicas, sociales, culturales, ideológicas entre otras. - Acepta las críticas siempre y cuando estas sean constructivas y en busca de la mejora del resultado final.	Apprecia la diversidad y busca desarrollar integrar grupos con una amplia variedad de características étnicas, sociales culturales, ideológicas entre otras.
		b. Cultura de trabajo en equipo altamente efectivo	Participa en reuniones de trabajo escuchando a los demás y estando abierto a considerar otras formas de pensar y opinar.	Participa en reuniones de grupo, con respeto y tolerancia, e interviene de manera positiva, constructiva y empática.	Participa como miembro de un equipo; asumiendo los objetivos definidos por el equipo, planificando y distribuyendo tareas, y gestionando los recursos necesarios para el logro de los mismos.	Lidera el trabajo en equipo; escuchando activamente las opiniones de los integrantes del equipo, previniendo y resolviendo los conflictos y generando las condiciones para el logro de los resultados esperados.
		d. Negociación	Escucha con atención las ideas de los demás y expresa sus opiniones asertivamente	Frente a una situación de desacuerdo, promueve el análisis de las diferentes opciones y opiniones mostrando empatía frente a las necesidades y preocupaciones expresadas por los demás miembros del grupo de trabajo	Facilita que se lleguen a acuerdos finales en cada una de las fases del trabajo en grupo escuchando e incluyendo las diferentes opiniones y aportes de los diferentes miembros, y evitando la escalada de situaciones negativas frente a desacuerdos.	Maneja independientemente sus desacuerdos con otros, los resuelve de una manera oportuna y constructiva.

**COMPETENCIA GENERAL 3:
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GESTIÓN DEL APRENDIZAJE**

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	1.SABE	2.SABE COMO	3.DEMUESTRA	4.HACE
3. RESOLUCIÓN 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.	a. Análisis y resolución	Identifica problemas que se presentan en diferentes circunstancias; considerando su relevancia y prioridad.	Propone soluciones a los problemas; considerando el análisis de causa, identificando alternativas de solución y seleccionando aquella que considere la más idónea.	Aplica las alternativas de solución a los problemas propuestos y evalúa su efectividad.	<ul style="list-style-type: none"> - Propone soluciones novedosas a problemas identificados. - Evalúa la efectividad de la alternativa de solución adoptada; analizando los resultados cuantitativos y cualitativos con sentido crítico y autocrítico.
		b. Metas de desarrollo	Identifica aquello que necesita aprender y qué recursos necesarios para resolver una tarea dada, para que a partir de ello pueda plantear metas de aprendizaje viables.	Organiza sus tiempos y selecciona las estrategias, procedimiento y recursos que le permitan alcanzar sus metas, teniendo en cuenta experiencias previas exitosas.	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Evalúa si las acciones seleccionadas y su planificación son las más pertinentes para alcanzar sus metas de aprendizaje. - Realiza ajustes oportunos a sus acciones con el fin de lograr los resultados. Aprende del éxito y del fracaso.
		c. Autorregulación	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica que se esfuerza por reaccionar positivamente ante los problemas cotidianos. - Evita roces y oposiciones. - Consulta cuando tiene dudas, a fin de actuar de acuerdo con el grado de moderación que se requiere en una situación imprevista 	<ul style="list-style-type: none"> - El estrés no disminuye su nivel de rendimiento, aunque afecta su estado de ánimo. - Actuar ante los problemas que se le plantean con moderación y prudencia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Soporta largas jornadas de trabajo, manteniendo constante 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se expresa con precisión y calma en toda circunstancia, aun en situaciones difíciles o de confrontación. - Es moderado y sensato en todos sus actos, tanto en la vida académica como personal.

**COMPETENCIA GENERAL 4:
INVESTIGACIÓN, PENSAMIENTO CRÍTICO Y CREATIVO**

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	1.SABE	2.SABE COMO	3.DEMUESTRA	4.HACE
4. INVESTIGACIÓN, 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.	a. Identificación de problemas.	- Indaga a partir de preguntas que existe una situación problemática que es posible mejorar.	- Identifica y delimita el problema a solucionar y sus posibles causas.	- Enuncia de manera clara y precisa el problema. Plantea la pregunta y variables de investigación. - Diseña y aplica consentimiento informado	- Enuncia la pregunta de investigación, variables e hipótesis en base a conocimientos científicos y observaciones previas.
		b. Selección de información.	- Identifica los aspectos éticos a considerar en la investigación-ejecución. - Identifica fuentes confiables de información y los mecanismos de búsquedas propias de cada una de ellas. - Reconoce los métodos de análisis de datos	- Aplica las consideraciones éticas en la ejecución de la investigación - Busca fuentes confiables de información y selecciona de manera intuitiva y general aquellas que le ayuden a comprender el problema identificado.	- Realiza un plan de investigación para el grado de bachiller - Elabora un plan de indagación y diseña estrategias para buscar información confiable - Selecciona aquella que le sea útil y pertinente en relación al problema en cuestión.	- Obtiene, organiza y registra datos fiables en función de las variables, utilizando instrumentos y diversas técnicas que permitan comprobar o refutar las hipótesis planteadas. - Realiza de manera ética y responsable mediciones y comparaciones sistemáticas que evidencian el comportamiento de las variables.
		c. Interpretación de resultados y comunicación	- Conoce los métodos de análisis de datos cuantitativos y cualitativos más utilizados y confiables	- Elige qué métodos de análisis son más adecuados de acuerdo a la naturaleza del problema planteado (pregunta de investigación, variables e hipótesis)	- Analiza los datos e información cuantitativa y cualitativa obtenida y los organiza de acuerdo a las variables identificadas. - Contrasta los datos recolectados con las hipótesis planteadas.	- Interpreta las tendencias y relaciones en los datos de acuerdo a principios científicos y formula conclusiones. - Argumenta sus conclusiones basado en sus resultados y conocimiento científico. Comunica los resultados y proceso seguido de forma clara, objetiva y responsable mediante el informe final de tesis.

**COMPETENCIA GENERAL 5:
COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA**

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	1.SABE	2.SABE COMO	3.DEMUESTRA	4.HACE
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.	a. Comunicación oral	Escucha a los demás y responde a sus preguntas o solicitudes.	Expresa sus ideas, problemas y alternativas de solución; de manera asertiva y empática.	Propone ideas relevantes durante el desarrollo de sus actividades académicas; de manera clara, precisa y sustentada en información especializada.	Expone sus ideas ante sus compañeros y docentes; sustentando las de manera clara y precisa, a partir de información especializada.
		b. Comunicación escrita	Identifica las normas que rigen el uso adecuado de la estructura del idioma castellano (gramática, puntuación, ortografía y vocabulario)	Redacta informes considerando uso adecuado del idioma transmitiendo la información básica con precisión.	Redacta con claridad y precisión ensayos, monografías, entre otros; considerando las normas que rigen el uso adecuado de idioma castellano y citando fuentes apropiadamente.	Redacta proyectos de investigación con claridad y precisión y de forma atractiva para el lector, considerando uso adecuado del idioma y las normas establecidas para ello.
		d. Herramientas digitales	Reconoce las principales herramientas digitales que le permitan encontrar información pertinente y actualizada, y comunicar sus ideas a otros de manera más eficiente.	Analiza herramientas digitales para encontrar nueva información, y recuperar y almacenar datos. Identifica qué medios digitales son apropiados para comunicar sus ideas según el tipo de audiencia situación.	Utiliza herramientas digitales especializadas para elaborar sus trabajos y, prepara ayudas visuales para comunicar los mensajes con claridad de acuerdo a la audiencia y situación.	Utiliza tecnologías nuevas y mejoradas que le permitan tener un mejor desempeño profesional.

**COMPETENCIA GENERAL 6:
RAZONAMIENTO ÉTICO**

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	1.SABE	2.SABE COMO	3.DEMUESTRA	4.HACE
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.	a. Principios éticos y legales	<ul style="list-style-type: none"> - Fundamenta en valores y principios, en cuyo caso prioriza los fines y beneficios a obtener, y el modo de lograrlos - Valora los consejos y directivas que lo orientan en aspectos éticos y legales, términos del respeto de los valores y las buenas costumbres. 	<ul style="list-style-type: none"> - Actúa de acuerdo con los valores y principios morales. - Respeta las pautas de acción que le impone la profesión. Busca consejo y asistencia cuando se encuentra en situaciones en las que sus principios o valores chocan con las exigencias institucionales. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 encuentran en situaciones en las que sus intereses y sus valores son inconsistentes o contradictorios 	<ul style="list-style-type: none"> - Plantea sobre sus decisiones y acciones, tanto las que realiza personalmente como las de los equipos que supervisa, la aplicación de valores morales. - Es modelo en la institución y se lo reconoce por ser fiel a sus principios, tanto en lo laboral como en todos los otros ámbitos de su vida.
		b. Resolución de conflicto ético	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce los valores y principios morales, así como los principios legales que están a la base de la actuación moral de un profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica y analiza situaciones de conflictos éticos de la vida cotidiana y profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Toma decisiones éticas frente a dilemas morales de la vida cotidiana y profesional basados en principios morales y la normativa legal vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Promueve comportamientos morales en situaciones de conflicto ético pese a que existan fuertes presiones externas para hacerlo de otro modo.
		c. Decisión ética	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce los principios de confidencialidad profesional y legal 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica que información es confidencial o sensible y evita compartirla inapropiadamente 	<ul style="list-style-type: none"> - Discrimina qué información se considera confidencial o sensible y la maneja apropiadamente 	<ul style="list-style-type: none"> - Demuestra a todos los miembros del equipo cómo manejar apropiadamente información sensible o confidencial y que existen herramientas y procesos necesarios para hacerlo con efectividad.

Tabla 7.2.2. Competencias específicas comunes a la Facultad. Definición y criterios

Competencias específicas	Definición	Criterios
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	<ul style="list-style-type: none"> ● Fundamentos científicos ● Integración de evidencias ● Aplicación y sustentación de conocimientos
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.	<ul style="list-style-type: none"> ● Planificación ● Organización ● Implementa ● Monitoreo y evaluación
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.	<ul style="list-style-type: none"> ● Identifica, prioriza e interviene en la solución de problemas de salud y nutrición pública considerando factores determinantes de alimentación y nutrición. ● Participa en situaciones de emergencias y desastres. ● Incidencia en Políticas públicas
Responsabilidad social y ciudadanía	Propone soluciones a problemas nacionales e internacionales, utilizando los enfoques de derechos, de interculturalidad y de género, en actividades de formación, investigación, proyección y extensión universitaria, con compromiso de preservar el medio ambiente y el respeto por la bio diversidad.	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar las necesidades del entorno ● Definir y analizar problemas ● Proponer alternativas de solución ● Se involucra en el desarrollo de actividades que contribuyan a la solución de problemas

Determinación de las competencias específicas comunes a la Facultad según niveles de logro. Escala de Miller

**COMPETENCIA ESPECÍFICA 1:
CIENCIAS BÁSICAS DE LA SALUD**

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	SABE	SABE COMO	DEMUESTRA	HACE
7. CIENCIAS BÁSICAS DE LA SALUD	Aplica los conocimientos técnico científico, tales como la anatomía, histología, fisiología, bioquímica, farmacología, microbiología, parasitología que sean pertinentes para construir un marco de referencia sólida que permita resolver los problemas de salud humana en el campo de su especialización.	a. Fundamentos científicos	<ul style="list-style-type: none"> - Describe el desarrollo normal y/o patológico de tejidos humanos micro y macroscópicos. - Describe el desarrollo normal y/o patológico de los procesos bioquímicos y fisiológicos. - Describe el desarrollo normal y/o patológico de las relaciones de los micros y macroorganismos con la vida humana y el ecosistema. 	<ul style="list-style-type: none"> - Explica los conocimientos de tejidos humanos macro y microscópicos en contextos clínicos o simulaciones - Explica los conocimientos de los procesos bioquímicos y fisiológicos en contextos clínicos o simulaciones - Explica los conocimientos sobre las relaciones de los micros y macroorganismos con la vida humana y el ecosistema. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica los conocimientos de tejidos humanos macro y microscópicos en contextos clínicos o simulaciones - Aplica los conocimientos de los procesos bioquímicos y fisiológicos en contextos clínicos o simulaciones - Aplica los conocimientos sobre las relaciones de los micros y macroorganismos con la vida humana y el ecosistema. 	<ul style="list-style-type: none"> - Correlaciona conocimientos teóricos y prácticos de tejidos macro y microscópicos de órganos y tejidos humanos, procesos bioquímicos y fisiológicos, y/o microorganismos y parásitos, aplicándolo a condiciones clínicas con un sólido y actualizado marco teórico.
		b. Integración de evidencias	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica las fuentes bibliográficas autorizadas y las estrategias de búsqueda - Conoce los fundamentos del análisis e integración de evidencias 	<ul style="list-style-type: none"> - Indaga a través del método científico e identifica la bibliografía adecuada para entender y profundizar la problemática propuesta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sistematiza y organiza información recogida para el análisis de casos en contextos específicos 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza la información y evidencias recogidas y las aplica en un determinado problema para llegar a conclusiones y recomendaciones.
		c. Aplicación y Sustentación de conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> - Describe los métodos y herramientas experimentales usados en ambientes de laboratorio físico y/o virtual correspondientes al área. 	<ul style="list-style-type: none"> - Explica experimentos con protocolos en situaciones estructuradas. - Discrimina aquellos conocimientos necesarios para aplicarlos 	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza experimentos protocolizados con resultados dentro del rango esperado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza, discute y sustenta los resultados de los experimentos según el marco teórico y contexto del referido experimento. - Interpreta los resultados de los experimentos realizados para el desarrollo de conclusiones y recomendaciones

**COMPETENCIA ESPECÍFICA 2:
GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	SABE	SABE COMO	DEMUESTRA	HACE
8. GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	Gestiona servicios de alimentación para colectividades sanas y enfermas en instituciones públicas y/o privadas, basa en la teoría de la administración de salud con enfoque holístico, ético y participativo.	a. Planificación	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica las fases y componentes del planeamiento aplicado a los servicios de alimentación. - Reconoce Normas técnicas relacionados a los servicios de alimentación. - Identifica costos de producción y presupuestos en un servicio de alimentación en base a la vigente Ley General de presupuesto de la República. 	<ul style="list-style-type: none"> - Explica las fases y componentes del planeamiento aplicado a los servicios de alimentación. - Explica la normativa relacionada a los servicios de alimentación. - Justifica costos de producción y presupuesto en un servicio de alimentación en base a las leyes vigentes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza el planeamiento en un trabajo de aplicación para un servicio de alimentación. - Analiza el uso de la normativa relacionada a los servicios de alimentación en situaciones simuladas - Calcula costos de producción y presupuesto en un servicio de alimentación en base a la normativa y vigente Ley. 	<ul style="list-style-type: none"> - Participa en el planeamiento aplicado a servicios de alimentación. - Propone el uso de la normativa relacionada a los servicios de alimentación.
		b. Organización	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica la administración del talento humano y de recursos financieros. 	<ul style="list-style-type: none"> - Describe cómo se administra el talento humano y financiero según estándares en servicio de alimentación 	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora propuestas de administración del talento humano y recursos financieros y materiales de acuerdo al cronograma establecido en servicio de alimentación según protocolo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Propone y organiza mejoras en costos de producción y presupuesto en un servicio de alimentación en base a la normativa y vigente Ley. - Participa en la designación de tareas al personal de acuerdo a las fortalezas, intereses y necesidades de desarrollo de los integrantes del equipo y de las metas de la unidad o servicio de salud. - Administra individual y grupalmente el tiempo con efectividad para el logro de metas con un sentido de urgencia para concluir el trabajo asignado

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	SABE	SABE COMO	DEMUESTRA	HACE
8. GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		c. Implementa	<ul style="list-style-type: none"> - Describe la forma de calcular requerimiento nutricional de usuario. - Reconoce la forma de seleccionar y preparar alimentos. - Describe el control de calidad e higiene de los alimentos. - Identifica indicadores de gestión, BPM, PHS e inocuidad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza programa para calcular menús con criterio nutrición siguiendo las leyes de la alimentación saludable según protocolo establecido. - Justifica el uso de indicadores de gestión, BPM, PHS, inocuidad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Supervisa el flujo de producción de un servicio de alimentación colectiva y asistencial según normativa vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Implementa programaciones de menús acorde con estado fisiopatológico y realiza e control de calidad de un servicio de alimentación colectiva y asistencial según normativa vigente.
		d. Monitoreo y evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce calidad nutricional pruebas organolépticas y conservación de alimentos - Reconoce calidad sanitaria de un servicio de alimentación colectiva y asistencial. 	<ul style="list-style-type: none"> - Describe acciones correctivas del flujo de producción de un servicio de alimentación colectiva y asistencial para tomar decisiones. - Cuantifica metas del proceso de gestión del servicio de alimentación según PO protocolo establecido 	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora herramientas para medir cumplimiento de actividades de un servicio de alimentación colectiva y asistencial según normativa vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Socializa los resultados del flujo de producción con equipo de gestión del servicio de alimentación según normas y protocolo establecido.

**COMPETENCIA ESPECÍFICA 3.
SALUD Y NUTRICIÓN PÚBLICA**

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	SABE	SABE CÓMO	DEMUESTRA	HACE
9. SALUD Y NUTRICIÓN PÚBLICA	Intervención en la solución de problemas de salud y nutrición de personas, familias y grupos poblacionales, con énfasis en la prevención y promoción de la salud, considerando los determinantes sociales, situaciones de emergencia y desastre, protección del ambiente, enfoque de derechos humanos y de género, responsabilidad social, intercultural, fomentando una cultura de salud en alianza con diferentes actores sociales	a. Identifica, prioriza e interviene en la solución de problemas de salud y nutrición pública considerando factores determinantes de alimentación y nutrición	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretar los procesos de nutrición en salud y enfermedad en el ámbito de poblaciones humanas con énfasis en prevención y - Explicar factores condicionantes del estado nutricional, panorama nacional e internacional de principales indicadores relacionados con el estado nutricional. - Fundamentar objetivos y prioridades de políticas públicas relacionadas con salud y nutrición. Incluyendo normativa vigente, programas y estrategias nacionales en alimentación y nutrición. - Explicar métodos e instrumentos para el diagnóstico, planificación, desarrollo y evaluación de programas en alimentación y nutrición. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar conocimientos sobre la realidad local para definir la asociación y el impacto de los determinantes de la alimentación y nutrición en un contexto socio-sanitario determinado. - Elegir, diseñar y aplicar métodos e instrumentos pertinentes para diagnóstico, planificación, desarrollo y evaluación de programas en alimentación y nutrición. 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para diseñar y aplicar métodos e instrumentos pertinentes de diagnóstico del estado de salud y nutrición familiar y comunal en un contexto específico, que complementan la información proveniente de indicadores de salud y nutrición confiables. - Habilidad para reconocer los actores sociales públicos y/o privados claves para priorizar intervenciones alimentarias nutricionales. - Capacidad para aplicar herramientas para la priorización de problemas alimentarios nutricionales de la población en un contexto específico de preferencia local. - Capacidad para diseñar y aplicar métodos e instrumentos de planificación, desarrollo y evaluación de programas de alimentación y nutrición acorde con la problemática priorizada 	<ul style="list-style-type: none"> - Lidera, planifica y desarrolla programas de prevención y promoción de la salud con énfasis en alimentación y nutrición en forma multidisciplinaria, con la participación de los actores comunitarios, con enfoque de derechos, de género, responsabilidad social e interculturalidad. - Evalúa programas de prevención y promoción de la salud con énfasis en alimentación y nutrición de manera multidisciplinaria.

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	SABE	SABE CÓMO	DEMUESTRA	HACE
9. SALUDY NUTRICIÓN PÚBLICA		b. Participa en situaciones de emergencias y desastres	<ul style="list-style-type: none"> - Fundamentar cómo las emergencias y desastres afectan la situación alimentario nutricional de la población afectada. - Explicar métodos e instrumento para evaluar la seguridad alimentaria nutricional en situaciones de emergencias y desastres. - Fundamentar como se estima necesidades alimentarias de la población afectada y raciones alimentarias de acuerdo a las características de la población y duración estimada de los efectos de la emergencia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretar la distribución de los riesgos ambientales, biológico y culturales que afectan la alimentación y nutrición. - Diferenciar los roles de los actores sociales en situaciones de emergencia y desastres - Diseñar métodos e instrumentos pertinentes para evaluar la seguridad alimentaria nutricional en situaciones de emergencias y desastres en un contexto determinado. - Aplicar conocimientos para la estimación de necesidades alimentarias de la población afectada y 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para elaborar programas de intervención alimentario y/o nutricional en situaciones de emergencia y desastres en un ámbito local. - Capacidad para estimar necesidades alimentarias de la población afectada y raciones alimentarias de acuerdo a las características de la población y duración estimada de los efectos de la emergencia, en un contexto determinado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestiona programas de intervención alimentario y/o nutricional en situaciones de emergencia y desastre en un ámbito local, con los diferentes actores sociales.
		c. Incidencia en Políticas públicas	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica las prioridades de la investigación en salud pública en los diferentes ámbitos del ejercicio de profesional - Identifica las diferentes estrategias de abordaje del conocimiento de la realidad a investigar. - Identifica los aspectos éticos de la documentación y la investigación sanitaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce la importancia de la investigación en salud pública como parte del proceso de transformación de la realidad socio sanitaria. - Diseña propuestas de investigación prioritaria en el ámbito de la salud pública. - Maneja técnicas epidemiológicas y estadísticas apropiadas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sintetiza los resultados de manera apropiada. - Procesa y almacena información en bases de datos. - Analiza cualitativa y cuantitativamente los datos 	<ul style="list-style-type: none"> - Redacta y comunica adecuadamente los resultados de la investigación en el ámbito de la salud pública que permita incidir en las políticas y planes de salud a nivel local

**COMPETENCIA ESPECÍFICA 10.
RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CIUDADANÍA**

NOMBRE	DEFINICIÓN	CRITERIOS	SABE	SABE COMO	DEMUESTRA	HACE
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.	a. Responsabilidad social dentro de la comunidad universitaria.	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza los modelos de Responsabilidad Social incluyendo la universitaria - Conoce las políticas nacionales e internacionales de manejo adecuado de los recursos naturales y la conservación d medioambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza los objetivos d desarrollo sostenible establecidos por UNESCO, las políticas d preservación del medio ambiente y el enfoque de interculturalidad; y reconoce su rol como estudiante y futuro profesional de la salud 	<ul style="list-style-type: none"> - Participa en debates propone soluciones problemas locales, regionales y nacionales relacionados a la lucha contra la pobreza, cuidado del planeta y ladisminución de las desigualdades. 	<ul style="list-style-type: none"> - Participa en equipos multidisciplinares para desarrollo de iniciativas responsables, desde el punto de vista social y ambiental en la universidad, que potencien la práctica de valores y que contribuyan a la convivencia y la preservación de la riqueza natural y diversidad cultural del país.
		b. Proyectos de responsabilidad social y ciudadanía	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica y reconoce el rol de los diferentes actores sociales - Conoce la metodología d priorización del problema elaboración de proyectos sociales d de investigación - Explica la utilidad de la evaluación de proyectos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Describe los pasos para realizar el diagnóstico de entorno y el diseño de un proyecto social. 	<ul style="list-style-type: none"> - A partir de un diagnóstico plantea proyectos que tengan por objetivo mejorar la condiciones de vida de una determinada comunidad - Diseña procesos de monitoreo y evaluación de proyectos d responsabilidad social 	<ul style="list-style-type: none"> - Ejecuta y evalúa, junto con lo actores sociales involucrado planes, programas y proyectos de responsabilidad social que tienen como finalidad eliminar lo impactos negativos y/o producir impactos positivos en el entorno social y ambiental para un comunidad determinada - Rinde cuentas a la comunidad de lo resultados alcanzados teniendo en cuenta las características de la misma y siguiendo la metodología de evaluación - planeación - Propone acciones de sostenibilidad y mejora teniendo en cuenta alianzas estratégicas de socio locales.

Tabla 7.2.3. Competencias técnicas disciplinarias de la Escuela Profesional de Nutrición

Competencias específicas técnicas disciplinarias	Definición	Criterios
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.	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnostica el estado nutricional. • Planifica la intervención alimentaria nutricional. • Interviene y monitorea el estado nutricional. • Consejería y consulta alimentaria y nutricional.
Promoción de la nutrición y alimentación saludable integrada al desarrollo social	Participa en el planteamiento y desarrollo de programas y proyectos que impactan en la salud y seguridad alimentaria nutricional.	<ul style="list-style-type: none"> • Gestiona programas de promoción de la seguridad alimentaria nutricional. • Vigilancia de la situación alimentaria y nutrición. • Incidencia para conseguir compromiso y apoyo a las políticas alimentarias, nutricionales y la promoción de la nutrición.

Determinación de las competencias técnicas disciplinarias según niveles de logro. Escala de Miller

**COMPETENCIA TÉCNICA DISCIPLINARIA 1
ATENCIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL**

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	SABE	SABE CÓMO	DEMUESTRA	HACE
11. ATENCIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL	Brinda atención integral y prospectiva a la persona en las diferentes etapas de vida y en diferentes estados patológicos, en los aspectos alimenticios, nutricionales, y de salud según protocolos establecidos de acuerdo a evidencias científicas con enfoque humanizado	a. Diagnostica el estado nutricional	- Reconoce indicadores, métodos e instrumentos de valoración antropométrica, dietética, bioquímica, clínica y otros para el diagnóstico del estado nutricional de la persona y/o comunidad.	- Fundamenta indicadores, métodos e instrumentos adecuados de valoración antropométrica, dietética, bioquímica, clínica y otros para el diagnóstico del estado nutricional según grupos etarios, condiciones fisiológicas y patológicas de la persona y/o comunidad.	- Aplica métodos e instrumentos de valoración nutricional de una persona y/o comunidad en prácticas tutoradas.	- Interpreta los resultados de la evaluación del estado nutricional de una persona y/o comunidad y emite un juicio o diagnóstico y lo relaciona con su situación de salud.
		b. Planifica la intervención alimentaria nutricional	- Reconoce el proceso de la planificación para la intervención alimentaria nutricional - Identifica, previamente a la planificación, hábitos alimentarios por regiones - Reconoce recomendaciones nutricionales y de alimentación saludable	- Explica el proceso de la planificación para la intervención alimentaria nutricional - Fundamenta los aspectos que debe considerarse en la planificación de una intervención alimentaria nutricional (recomendaciones nutricionales según grupos etarios, hábitos alimentarios, estado de salud, nutrición, alimentación saludable de la persona (sana o enferma) y/o comunidad)	- Elabora un plan de intervención alimentaria nutricional de la persona (sana o enferma), y/o comunidad de acuerdo al diagnóstico obtenido en prácticas tutoradas - Elabora planes de menú saludables según grupo etario, estados fisiológico y nutricional, recomendaciones nutricionales y hábitos alimentarios en prácticas tutoradas	- En base a los resultados obtenidos del diagnóstico del estado nutricional y de salud, diseña un plan de intervención nutricional detallado para la persona (sana o enferma) y/o comunidad. - Planifica menús saludables según grupos etarios, estados fisiológico y nutricional, recomendaciones nutricionales y hábitos alimentarios

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	SABE	SABE CÓMO	DEMUESTRA	HACE
11. ATENCIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL		c. Interviene y monitorea el estado nutricional	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce el desarrollo d plan de intervención y cómo está constituido - Describe el concepto d monitoreo alimentario nutricional - Describe el fundamento fisiopatológico y dieta terapéutico 	<ul style="list-style-type: none"> - Explica el desarrollo del pla de intervención y monitoreo alimentario nutricional, según estado nutricional y de salud de la persona. - Verifica tolerancia satisfacción con e tratamiento nutricional según estado fisiopatológico. - Planifica soporte nutrición enteral y cuantifica lo recibido por nutrición parenteral. 	<ul style="list-style-type: none"> - Explica el desarrollo del pla de intervención y monitoreo alimentario nutricional e casos simulados considerando satisfacción tolerancia y adecuació nutricional. - Realiza seguimiento d tratamiento nutricional d acuerdo a patología e prácticas tutoradas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ejecuta el plan de intervenció y monitoreo alimentario nutricional en la persona y/o comunidad. - Reevalúa la efectividad d plan y/o régimen establecido y realiza u n nuev planteamiento de intervenció en la persona (sana o enferma) y/o comunidad.
		d. Consejería y Consulta alimentaria y nutricional	<ul style="list-style-type: none"> - Describe métodos evaluación de enseñanza aprendizaje (Educación nutricional; Liderazgo coaching; Técnicas educativas). - Analiza las influencias culturales, sociales y demás relacionados a la alimentación y nutrición. - Describe el proceso de la consulta nutricional. - Describe el proceso de la consejería nutricional 	<ul style="list-style-type: none"> - Fundamenta el uso de métodos y evaluación de enseñanza aprendizaje en alimentación y nutrición para determinados contextos. - Describe proceso de validación de materiales educativos. - Explica cómo considerar influencias socio culturales en la consulta y consejería alimentaria nutricional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza sesiones educativas y/sesiones demostrativas dirigida a diferentes grupo etarios - Propone programas educativos en alimentación nutrición en práctica dirigidas - Atiende casos alimentario nutricionales en consultorio simulado - Realiza el proceso de Consejería alimentaria y nutricional en práctica guiadas 	<ul style="list-style-type: none"> - Diseña programas educativos en alimentación y nutrición según context preventivo promocional - Atiende consulta nutricional especializada según protocolo - Realiza consejería alimentaria nutricional en el contexto de prevención y promoción de la salud. - Realiza consultoría nutricional a empresas respetando hábitos alimentarios.

**COMPETENCIA TÉCNICA DISCIPLINARIA 2
INCIDENCIA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL**

NOMBRE	DEFINICIÓN	CRITERIOS	SABE	SABE COMO	DEMUESTRA	HACE
12. INCIDENCIA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL	Participa en el planteamiento y desarrollo de políticas, programas y proyectos que impactan en la seguridad alimentaria nutricional.	a. Gestiona Programas de promoción de la seguridad alimentaria nutricional	<ul style="list-style-type: none"> - Describe los modelos y enfoques de la seguridad alimentario nutricional (SAN) y los principios de la evaluación de la SAN. - Reconoce metodologías y herramientas para el diagnóstico y diseño de programas y proyectos de seguridad alimentaria nutricional. - Identifica instrumentos para la gestión y evaluación de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fundamenta el uso de la metodología y herramientas para el diagnóstico y diseño de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional - Justifica el uso de determinadas herramientas para la gestión y evaluación de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza resultados de diagnóstico de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional. - Aplica herramientas de gestión y evaluación de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional 	<ul style="list-style-type: none"> - Lidera y/o integra un equipo interdisciplinario para la ejecución de un programa de seguridad alimentaria nutricional para la mejora de los indicadores locales.
		b. Abogacía (Acciones necesarios para superar resistencia, prejuicios conseguir compromiso y apoyo a las políticas alimentarias, nutricionales y la promoción de la nutrición.	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce intervenciones efectivas, normativa legal vigente, impacto ambiental económico de la seguridad alimentaria nutricional. - Identifica conceptos de antropología nutricional y herramientas de comunicación social. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fundamenta intervenciones efectivas de seguridad alimentaria nutricional para adecuarlas a diferentes contextos. - Explica el uso del enfoque antropológico y herramientas de comunicación social para orientar y focalizar una intervención en seguridad alimentaria nutricional 	<ul style="list-style-type: none"> - Propone y sensibiliza actores locales claves identificados para la promoción de seguridad alimentaria nutricional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Moviliza la acción de actores claves de manera articulada para la mejora de la seguridad alimentaria nutricional.

NOMBRE	DEFINICIÓN	CRITERIOS	SABE	SABE COMO	DEMUESTRA	HACE
12. INCIDENCIA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL		c. Vigilancia de la situación alimentaria y nutrición	<ul style="list-style-type: none"> - Reconoce métodos y técnicas de la investigación cualitativa y cuantitativa en temas de alimentación y nutrición. - Reconoce metodologías participativas para fortalecer capacidades locales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fundamenta el uso de métodos de análisis de información cuantitativa y cualitativa en alimentación y nutrición en diferentes contextos. - Explica el uso de determinados TIC para la selección y difusión de información en alimentación y nutrición - Justifica el uso de determinadas metodologías participativas e diferentes contextos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza y elabora material informativo de la situación alimentaria y nutricional acorde a grupos de interés. - Selecciona TIC para difundir los hallazgos de la información sobre la situación de alimentación y nutrición. - Aplica metodologías participativas en escenarios simulados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Promueve corrientes de opinión sobre problema prioritarios en alimentación y nutrición en base a indicadores de la situación alimentaria nutricional. - Fortalece capacidades e actores claves sobre indicadores de seguridad alimentaria nutricional para una adecuada toma de decisiones.

7.2.4 Asignaturas por niveles de logro

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	NIVEL	ASIGNATURA
11. ATENCIÓN ALIMENTAR IA NUTRICIONAL	Brinda atención integral y prospectiva a la persona en las diferentes etapas de vida y en diferentes estados patológicos, en los aspectos alimenticios, nutricionales, y de salud según protocolos establecidos de acuerdo a evidencias científicas con enfoque humanizado	a. Diagnóstica el estado nutricional	SABE: Reconoce indicadores, métodos e instrumentos de valoración antropométrica, dietética, bioquímica, clínica y otros para el diagnóstico del estado nutricional de la persona y/o comunidad.	Bioquímica; Fisiología Humana; Morfología macroscópica y microscópica; Indagación científica en alimentación y nutrición I; Indagación científica en alimentación y nutrición II
			SABE CÓMO: Fundamenta indicadores, métodos e instrumentos adecuados de valoración antropométrica, dietética, bioquímica, clínica y otros para el diagnóstico del estado nutricional según grupos etarios, condiciones fisiológicas y patológicas de la persona y/o comunidad.	Nutrición y alimentación I; Educación en salud; Nutrición y alimentación I; Estadística aplicada en alimentación y nutricional; Herramientas informáticas en alimentación y nutrición;
			DEMUESTRA: Aplica métodos e instrumentos de valoración nutricional de una persona y/o comunidad en prácticas tutoradas.	Farmacología aplicada a la nutrición; Valorac. nut. y compos. corp.; Crecimiento y desarrollo; Fisiopatología aplicada a la nutrición; Evaluación y análisis del consumo de alim.; Nut. y alimentación. en estados patológicos I; Soporte nut. y metabólico; Nutrición y compuestos bioactivos en alimentos; Taller de Tesis I; Taller de Tesis II.
			HACE: Interpreta los resultados de la evaluación del estado nutricional de una persona y/o comunidad y emite un juicio o diagnóstico y lo relaciona con su situación de salud.	Nut. y alimen. en estados patológicos II; PPP en nutrición clínica y servicios de alimen. Y nutrición; PPP en nutrición pública

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	NIVEL	ASIGNATURA
		b. Planifica la intervención alimentaria nutricional	<p>SABE: Reconoce el proceso de la planificación para la intervención alimentaria nutricional. Identifica, previamente a la planificación, hábitos alimentarios por regiones. Reconoce recomendaciones nutricionales y alimentación saludable.</p>	Bioquímica; Fisiología Humana; Composición, selección y técnicas culinarias de los alimentos; Nutrición y alimentación I y II, Psicología educativa, Psicología de la alimentación
			<p>SABE CÓMO: Explica el proceso de la planificación para la intervención alimentaria nutricional Fundamenta los aspectos que debe considerar en la planificación de una intervención alimentaria nutricional (recomendaciones nutricionales según grupos etarios, hábitos alimentarios, estado de salud y nutrición, alimentación saludable de la persona (sana o enferma), y/o comunidad.</p>	Nutrición y alimentación I; Nut. yalim. II; Nutrición y alimentación en estados patológicos I y II; Gastronomía Saludable; Planificación en alimentación y nutrición
			<p>DEMUESTRA: Elabora un plan de intervención alimentaria nutricional de la persona (sana o enferma), y/o comunidad de acuerdo al diagnóstico obtenido en prácticas tutoradas. Elabora planes de menús saludables según grupos etarios, estados fisiológico y nutricional, recomendaciones nutricionales y hábitos alimentarios en prácticas tutoradas</p>	Valorac. nut. y compos. corp.; Evaluación y análisis del consumo de alimentos; Nut. y alimentac. en estados patológicos I y II ; Soporte nut.y metabólico; Nutrición y compuestos bioactivos en alimentos; Educación en alimentación y nutrición y comunicación social; Gestión y Administración en servicios de alimentación y nutrición
			<p>HACE: En base a los resultados obtenidos del diagnóstico del estado nutricional y de salud, diseña un plan de intervención nutricional detallado para la persona (sana o enferma) y/o comunidad. Planifica menús saludables según grupos etarios, estados fisiológico y nutricional, recomendaciones nutricionales y hábitos alimentarios</p>	Nut. y alimen. en estados patológicos I y II; PPP en nutrición clínica y servicios de alimentación y nutrición; PPP en nutrición pública;

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	NIVEL	ASIGNATURA
		c. Interviene y monitorea el estado nutricional	SABE: Reconoce el desarrollo del plan de intervención y cómo está constituido Describe el concepto de monitoreo alimentario nutricional Describe el fundamento fisiopatológico y dietoterapéutico.	Bioquímica, Fisiología Humana, Educación en alimentación y nutrición, Fisiopatología de la Nutrición, Alimentación y nutrición I y II; Evaluación y análisis del consumo.
	SABE CÓMO: Explica el desarrollo del plan de intervención y monitoreo alimentario nutricional, según estado nutricional y de salud de la persona. Verifica tolerancia y satisfacción con el tratamiento nutricional según estado fisiopatológico. Planifica soporte nutricional enteral y cuantifica lo recibido por nutrición parenteral.		Estadística aplicada Alimentación y nutrición I y II; Alimentación y nutrición en estados patológicos I y II Prácticas pre profesionales en nutrición clínica	
	DEMUESTRA: Explica el desarrollo del plan de intervención y monitoreo alimentario nutricional en casos simulados considerando satisfacción, tolerancia y adecuación nutricional. Realiza seguimiento del tratamiento nutricional de acuerdo a patología en prácticas tuteladas.		Nut. y alimentac. en estados patológicos I y II Soporte nutricional y metabólico PPP en nutrición clínica y servicios de alimentación y nutrición;	
	HACE: Ejecuta el plan de intervención y monitoreo alimentario nutricional en la persona y/o comunidad. Reevalúa la efectividad del plan y/o régimen establecido y realiza un nuevo planteamiento de intervención en la persona (sana o enferma) y/ o comunidad.		Nut. y alimen. en estados patológicos II PPP en nutrición clínica y servicios de alimentación y nutrición; Prácticas PP en nutrición pública;	

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	NIVEL	ASIGNATURA
		d. Consejería y consulta alimentaria y nutricional	<p>SABE: Describe métodos y evaluación de enseñanza aprendizaje (Educación nutricional; Liderazgo y coaching; Técnicas educativas). Analiza las influencias culturales, sociales y demás, relacionados a la alimentación y nutrición. Describe el proceso de la consulta nutricional. Describe el proceso de la consejería nutricional.</p>	<p>Bioquímica; Fisiología Humana; Nut. y alimen. en estados patológicos II; Psicología de la alimentación; Psicología educativa; Nutrición, actividad física y deporte Educación en alimentación y alimentación,</p>
			<p>SABE CÓMO: Fundamenta el uso de métodos y evaluación de enseñanza aprendizaje en alimentación y nutrición para determinados contextos Describe proceso de validación de materiales educativos Explica cómo considerar influencias socioculturales en la consulta y consejería alimentaria nutricional</p>	<p>Educación en alimentación y nutrición y comunicación social, Educación en salud</p>
			<p>DEMUESTRA: Realiza sesiones educativas y/sesiones demostrativas dirigida a diferentes grupos etarios Propone programas educativos en alimentación y nutrición en prácticas dirigidas Atiende casos alimentario nutricionales en consultorio simulado Realiza el proceso de Consejería alimentaria y nutricional en prácticas guiadas</p>	<p>Nut. y alimentac. en estados patológicos I; Soporte nutricional y metabólico Educación en alimentación y nutrición y comunicación social;</p>
			<p>HACE: Diseña programas educativos en alimentación y nutrición según contexto preventivopromocional Atiende consulta nutricional especializada según protocolo Realiza consejería alimentaria nutricional en el contexto de prevención y promoción de la salud. Realiza consultoría nutricional a empresas respetando hábitos alimentarios.</p>	<p>Nut. y alimen. en estados patológicos II; PPP en nutrición clínica y SAC; PPP en nutrición pública;</p>

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	NIVEL	ASIGNATURA
INCIDENCIA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL	Participa en el planteamiento y desarrollo de políticas, programas y proyectos que impactan en la seguridad alimentaria nutricional.	a. Gestiona programas de promoción de la seguridad alimentaria nutricional	<p>SABE: Describe los modelos y enfoques de la seguridad alimentaria nutricional (SAN) y los principios de la evaluación de la SAN. Reconoce metodologías y herramientas para el diagnóstico y diseño de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional. Identifica instrumentos para la gestión y evaluación de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional.</p>	Horticultura; Técnicas audiovisuales
			<p>SABE CÓMO: Fundamenta el uso de la metodología y herramientas para el diagnóstico y diseño de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional Justifica el uso de determinadas herramientas para la gestión y evaluación de programas y proyectos en seguridad alimentaria</p>	Herramientas informáticas en alimentación y nutrición; Planificación en nutrición y alimentación
			<p>DEMUESTRA: Analiza resultados del diagnóstico de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional. Aplica herramientas de gestión y evaluación de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional</p>	Tecnología de alimentos; Antropología aplicada a la nutrición; Gestión del riesgo en desastres; Epidemiología; Seguridad alimentaria y ambiente; Economía alimentaria; Gestión en políticas públicas y programas en salud y nutrición; Nutrición y promoción de la salud; Tópicos avanzados en nutrición clínica
			<p>HACE: Lidera y/o integra un equipo interdisciplinario para la ejecución de un programa de seguridad alimentaria nutricional para la mejora de los indicadores locales.</p>	PPP en nutrición pública;

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	NIVEL	ASIGNATURA
		b. Abogacía Acciones necesarias para superar resistencia, prejuicios y conseguir compromiso y apoyo a las políticas alimentarias, nutricionales y la promoción de la nutrición.	SABE: Reconoce intervenciones efectivas, normativa legal vigente, impacto ambiental y económico de la seguridad alimentaria nutricional. Identifica conceptos de antropología nutricional y herramientas de comunicación social.	Marco legal en alimentación y nutrición
			SABE CÓMO: Fundamenta intervenciones efectivas de seguridad alimentaria nutricional para adecuarlas a diferentes contextos. Explica el uso del enfoque antropológico y herramientas de comunicación social para orientar y focalizar una intervención en seguridad alimentaria nutricional.	Planificación en alimentación y nutrición
			DEMUESTRA: Propone y sensibiliza actores locales claves identificados para la promoción de la seguridad alimentaria nutricional	Gestión del riesgo en desastres; Seguridad alimentaria y ambiente; Innovación y emprendimiento en alimentación y nutrición; Gestión en políticas públicas y programas en salud y nutrición; Nutrición y promoción de la salud; Tópicos avanzados en nutrición clínica
			HACE: Moviliza la acción de actores claves de manera articulada para la mejora de la seguridad alimentaria nutricional.	PPP en nutrición pública;
		c. Vigilancia de la situación alimentaria y nutricional	SABE: Reconoce métodos y técnicas de investigación cualitativa y cuantitativa en temas de alimentación y nutrición. Reconoce metodologías participativas para fortalecer capacidades locales	Seguridad alimentaria y medio ambiente. Educación en alimentación y nutrición y comunicación social.

COMPETENCIA	DEFINICIÓN	CRITERIOS	NIVEL	ASIGNATURA
			<p>SABE CÓMO: Fundamenta el uso de métodos de análisis de información cuantitativa y cualitativa en alimentación y nutrición en diferentes contextos. Explica el uso de determinados TIC para la selección y difusión de información en alimentación y nutrición Justifica el uso de determinadas metodologías participativas en diferentes contextos.</p>	Análisis y control de calidad de los alimentos Auditoría de calidad y legislación sanitaria en alimentación y nutrición
			<p>DEMUESTRA: Analiza y elabora material informativo de la situación alimentaria nutricional acorde a grupos de interés. Selecciona TIC para difundir los hallazgos de la información sobre la situación de alimentación y nutrición. Aplica metodologías participativas en escenarios simulados</p>	Seguridad alimentaria y ambiente Gestión en políticas públicas y programas en salud y nutrición Nutrición y promoción de la salud Tópicos avanzados en nutrición clínica
			<p>HACE: Promueve corrientes de opinión sobre problemas prioritarios en alimentación y nutrición en base a indicadores de la situación alimentaria y nutricional. Fortalece capacidades en actores claves sobre indicadores de seguridad alimentaria nutricional para una adecuada toma de decisiones.</p>	PPP en nutrición pública;

8. ESTRUCTURACURRICULAR Y PLAN DE ESTUDIO

8.1. Estructura del currículo

El Plan de Estudios se encuentra organizado en diez semestres académicos, para desarrollarlo en un período de cinco años, totalizando al término 223 créditos; Así mismo 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 en que se encuentra inmersa la Universidad. Comprende los siguientes **tipos de asignaturas:**

- Generales
- Específicos
- De especialidad
- Electivos

También pueden ser asignaturas **según su carácter:**

Obligatoria; la asignatura debe ser cursada.

Electiva, la asignatura puede ser elegida dentro de una gama de opciones.

Según su modalidad

Las modalidades de desarrollo de las asignaturas podrán ser modificadas de presentarse alguna eventualidad externa o interna que impida su desarrollo programado; en concordancia con la Resolución de Consejo Directivo N° 105-2020. SUNEDU (agosto 2020) y con la Resolución de Consejo Directivo N° 115-2020 SUNEDU (setiembre 2020).

Art. 101 Estatuto de la UNMSM: Los estudios pueden ser en modalidades: presencial, semi-presencial y a distancia. Cada facultad evaluará la mejor modalidad de estudios en cada momento de su desarrollo,.../

Las asignaturas desarrolladas por Estudios Generales Facultad de Medicina– EEGG, se denominan:

- **Generales,**

Las asignaturas desarrolladas por la Escuela Profesional de Nutrición son:

- **Específicos**, cursos básicos para la formación de la carrera
- **De especialidad**, cursos propios o específicos para la carrera, incluye las Prácticas pre profesionales
- **Electivos** 15 asignaturas (5 de elección)

Corresponde a Estudios Generales el desarrollo de 11 asignaturas con 47 créditos para el primer año de estudios y a la Escuela Profesional de Nutrición el desarrollo de 39 asignaturas que suman 176 créditos del segundo al quinto año de estudios.

El plan de estudios cuenta con 34 asignaturas; Obligatorias (161 créditos), que incluye las Prácticas Pre-Profesionales (38 créditos), y 5 asignaturas Electivas (15 créditos) de un total de 15 ofertadas; es de un sistema flexible que permite al estudiante la libertad de elegir asignaturas que complementen su formación académica, en la propia universidad u otras; como también posibilita la adecuación de los contenidos educativos a los intereses de los estudiantes y facilita la movilidad universitaria

Para el cálculo de la Carga Horaria, se multiplica el número de horas semanales por cada asignatura por la duración de los semestres académicos siendo de 16 semanas calendario del primer al cuarto año de estudios, y para las prácticas pre profesionales están programadas en 26 semanas.

El mayor número de asignaturas es dictado por la EPN. Así las de la especialidad constituyen el 40% de los créditos del Plan; le sigue con un significativo 21% las dictadas por EEGG, con un 21% (Tabla 8.1.1)

Las asignaturas obligatorias ofertadas por la EPN suman un total de 72%. Se ofertan 45 créditos en las 15 asignaturas electivas, lo que da flexibilidad al plan, el estudiante debe elegir un mínimo de 15 créditos (Tabla 8.1.2)

Tabla 8.1.1. Distribución de asignaturas por tipo según número y porcentaje de créditos

N°	Tipo	Número de asignaturas	Número de créditos	% créditos
Estudios Generales Facultad de Medicina				
1	Generales	11	47	21
Escuela Profesional de Nutrición				
2	Específicos	9	33	15
	Especialidad			
3	- Especialidad	23	90	40
	- Prácticas Pre profesionales (Internado)	2	38	17
4	Electivos	5	15	7
Total		50	223	100

Tabla 8.1.2 Distribución de asignaturas por tipo según número y porcentaje máximo y mínimo de créditos del segundo al quinto año de Estudios EPN

Tipo de asignatura	CREDITOS			
	N°	N° Máximo Plan de estudios /	N° Mínimo Plan de estudios /	%
Obligatorias	34			
Específicos	9	33	33	15
Especialidad	23	90	90	40
PPP	2	38	38	17
Electivas	15			
Específicos	9	27	15	7
Especialidad	6	18		
Créditos del 3er al 5to año		206	176	79

8.2. Ejes integradores

Son las líneas estratégicas de articulación que permiten la organización e integración de saberes, conocimientos y experiencias de aprendizaje para lograr las competencias. Son considerados en todo el proceso de aprendizaje a través del desarrollo de las asignaturas. Estos son la investigación formativa, liderazgo y ética, y responsabilidad social. Los ejes integradores corresponden a las líneas estratégicas de articulación que permite la organización e integración de saberes, conocimientos y experiencias de aprendizaje para lograr las competencias. Son considerados en todo el proceso de aprendizaje a través del desarrollo de las asignaturas y considera los siguientes ejes integradores:

Investigación formativa, se realizarán actividades de investigación formativa básica, articuladas en las asignaturas o proyectos institucionales desarrollados por los grupos de investigación, con la finalidad de que los estudiantes adquieran y desarrollen competencias investigativas básicas conducentes a la obtención del grado de bachiller y del título profesional. Eje fundamental durante las actividades académicas para la indagación y búsqueda de información, su análisis, argumentación e interpretación, preparar y redactar documentos de interés científico que le permitan ser innovador e incrementar los conocimientos para la solución de los problemas de salud en la población a través del entendimiento de las líneas de investigación, los grupos de investigación con el apoyo de la asesoría, mentoría y/o tutoría de los docentes.

Liderazgo y ética, se consideran ejes transversales que orientan las actividades de formación, investigación y vinculación con la sociedad, tomando en cuenta tres perspectivas íntimamente relacionadas: *f*

* Liderazgo institucional. como referente de las instituciones de educación superior nacionales, lo que se espera extender al ámbito internacional, según nuestra visión institucional.

* Liderazgo colectivo. es posible de obtener mediante una continua y larga práctica de relación democrática líder-liderados.

* Liderazgo de su talento humano. La formación de líderes remite a “un proceso que se basa tanto en las capacidades psicológicas positivas como en un contexto organizacional altamente desarrollado, que facilita como resultado una mayor autoconciencia y comportamientos positivos autorregulados por parte de los líderes y asociados, y fomenta el autodesarrollo positivo”

Se espera formar líderes con ética auténticos; que conjuguen los siguientes cuatro componentes: procesamiento equilibrado, perspectiva moral internalizada, transparencia relacional y autoconciencia.

Responsabilidad social implica un compromiso académico-científico y una competencia a desarrollar en la formación profesional, que se lleva adelante con gran rigor ético y metodológico, promueve en los estudiantes una vinculación con la comunidad, el primer nivel de atención y los determinantes de salud, la elaboración de proyectos para la intervención y mejora de una realidad inmediata que permita ser sostenible

Estos componentes se articulan de manera transversal a lo largo de los años de estudios. Se organizan actividades de aprendizaje y establecen relaciones entre ellas de manera vertical en un mismo momento y horizontal entre las actividades a lo largo del tiempo.

8.3. Plan de estudios

Tabla 8: Plan de estudios 2024

SEMESTRE	CÓDIGO	ASIGNATURA	TIPO	HORAS SEMANALES				CRÉDITOS	REQUISITOS	
				T	P	HL	Total		CÓDIGO	ASIGNATURA
I	24010AO01	Estrategias de aprendizajes en educación superior universitaria		4	2		6	5		Ninguno
	24010AO02	Formación personal y humanística		4	2		6	5		Ninguno
	24010AO03	Ciencia y su aplicación en Ciencias de la Salud		5	2		6	6		Ninguno
	24010AO04	Biofísica aplicada a las Ciencias de la salud		3	2		5	4		Ninguno
	24010AO05	Inglés aplicado a las Ciencias de la Salud		2	2		4	3		Ninguno
Total				18	10		27	23		
II	24010BO06	Lenguaje, comunicación e informática aplicada a las Ciencias de la Salud		4	2		6	5		Ninguno
	24010BO07	Identidad social cultura General y disciplinas participativas		4	2		6	5		Ninguno
	24010BO08	Manifestaciones culturales, arte y deporte		2	2		4	3		Ninguno
	24010BO09	Biología celular y molecular		3	2		5	4		Ninguno
	24010BO010	Química aplicada a las Ciencias de la Salud		3	2		5	4		Ninguno
	24010BO011	Inglés técnico aplicado a las Ciencias de la Salud		2	2		4	3		Ninguno
Total				18	12		30	24		

III	24015CO012	Bioquímica	Específicos	2	2	4	8	5		Asignaturas EEGG
	24015CO013	Fisiología Humana	Específicos	2	2	2	6	4		Asignaturas EEGG
	24015CO014	Microbiología y parasitología	Específicos	1	0	4	5	3		Asignaturas EEGG
	24015CO015	Morfología macroscópica y microscópica	Específicos	2	8	0	10	6		Asignaturas EEGG
	24015CO016	Antropología aplicada a la nutrición	Especialidad	1	4	0	5	3		Asignaturas EEGG
	24015CO017	Estadística aplicada en alimentación y nutrición	Específicos	1	0	4	5	3		Asignaturas EEGG
Total				9	16	14	39	24		
IV	24015DO018	Nutrición y alimentación I	Especialidad	2	4	4	10	6		Bioquímica, Fisiología humana. Morfología macroscópica y microscópica,
	24015DO019	Composición, selección y técnicas culinarias de los alimentos	Especialidad	2	0	6	8	5		Bioquímica, Antropología aplicada a la nutrición
	24015DO020	Crecimiento y desarrollo	Específicos	1	4	0	5	3		Bioquímica, Fisiología humana. Morfología macroscópica y microscópica,
	24015DO021	Epidemiología	Específicos	1	4	0	5	3		Estadística aplicada en alimentación y nutrición
		Electivo bloque I: Seleccionar 1 asignatura (3 créditos)		1	4	0	5	3		
	24015DE022	Horticultura	Específicos							-----
	24015DE023	Educación en salud	Específicos							-----
	24015DE024	Técnicas audiovisuales	Específicos							-----
Total				7	16	10	33	20		
V	24015EO025	Nutrición y alimentación II	Especialidad	2	4	4	10	6		Nutrición y alimentación I Composición, selección y técnicas culinarias de los alimentos Crecimiento y desarrollo
	24015EO026	Farmacología aplicada a la nutrición	Específicos	1	0	4	5	3		Bioquímica, Fisiología Humana, Microbiología y parasitología
	24015EO027	Valoración nutricional y composición corporal	Especialidad	1	2	4	7	4		Nutrición y alimentación I Crecimiento y desarrollo

	24015E0028	Análisis y control de calidad de los alimentos	Especialidad	2	0	4	6	4		Composición, selección y técnicas culinarias de los alimentos Estadística aplicada en alimentación y Nutrición
	24015E0029	Innovación y emprendimiento en alimentación y nutrición	Especialidad	1	4	0	5	3		Todas las asignaturas hasta el IV semestre
		Electivo bloque II Seleccionar 1 asignatura 3 créditos		1	4	0	5	3		
	24015EE030	Gastronomía Saludable	Especialidad							-----
	24015EE031	Herramientas informáticas en alimentación y nutrición	Específicos							-----
	24015EE032	Psicología social	Específicos							-----
Total				8	14	16	38	23		
VI	24015FO033	Fisiopatología aplicada a la nutrición	Especialidad	2	4	0	6	4		Nutrición y alimentación II Farmacología aplicada a la Nutrición
	24015FO034	Evaluación y análisis del consumo de alimentos	Especialidad	1	4	0	5	3		Estadística aplicada en alimentación y nutrición Nutrición y alimentación II
	24015FO035	Soporte nutricional y metabólico	Especialidad	2	2	0	4	3		Nutrición y alimentación II Farmacología aplicada a la Nutrición
	24015FO036	Planificación en nutrición y alimentación	Especialidad	1	4	0	5	3		Epidemiología Nutrición y alimentación II
	24015FO037	Indagación científica en alimentación y nutrición I	Especialidad	1	4	0	5	3		Todas las asignaturas hasta el V semestre
	24015FO038	Nutrición, actividad física y deporte	Especialidad	1	4	0	5	3		Valoración nutricional y composición corporal
			Electivo bloque III Seleccionar 1 asignatura 3 créditos		1	4	0	5	3	
	24015FE039	Tecnología de alimentos	Especialidad							-----
	24015FE040	Quechua	Específicos							-----
	24015FE041	Psicología de la alimentación	Específicos							-----
Total				9	26	0	35	22		

VII	24015GO042	Nutrición y alimentación en estados patológicos I	Especialidad	2	4	4	10	6		Valoración Nutricional y composición corporal Fisiopatología aplicada a la Nutrición Evaluación y análisis del consumo de alimentos, Soporte nutricional y metabólico
	24015GO043	Educación en alimentación y nutrición y comunicación social	Especialidad	2	4	0	6	4		Nutrición y Alimentación II Evaluación y análisis del consumo de alimentos Planificación en nutrición y alimentación
	24015GO044	Seguridad alimentaria y ambiente	Especialidad	2	4	0	6	4		Planificación en alimentación y nutrición
	24015GO045	Gestión del riesgo en desastres	Específicos	1	4	0	5	3		Planificación en alimentación y nutrición
	24015GO046	Indagación científica en alimentación y nutrición II	Especialidad	0	6	0	6	3		Indagación científica en alimentación y nutrición I
		Electivo bloque IV seleccionar 1 asignatura 3 créditos			1	4	0	5	3	
	24015GE047	Psicología educativa	Específicos							-----
	24015GE048	Economía alimentaria	Específicos							-----
	24015GE049	Tópicos avanzados en alimentación y nutrición pública	Especialidad							-----
Total				8	26	4	38	23		
VIII	24015HO050	Nutrición y alimentación en estados patológicos II	Especialidad	2	4	4	10	6		Nutrición y alimentación en estados patológicos I
	24015HO051	Gestión en políticas públicas y programas en salud y nutrición	Especialidad	2	4	0	6	4		Planificación en alimentación y nutrición Educación en AN y CS
	24015HO052	Nutrición y promoción de la salud	Especialidad	1	4	0	5	3		Planificación en alimentación y nutrición Educación en AN y CS
	24015HO053	Gestión y Administración en servicios de alimentación y nutrición	Especialidad	2	4	0	6	4		Análisis y control de calidad de los alimentos Evaluación y análisis del consumo de alimentos Planificación en alimentación y nutrición

	24015HO054	Taller de Tesis I	Especialidad	0	6	0	6	3		Indagación científica en alimentación y nutrición II
		Electivo bloque V Seleccionar 1 asignatura 3 créditos		1	4	0	5	3		
	24015HE055	Tópicos avanzados en nutrición clínica	Especialidad							-----
	24015HE056	Auditoria de calidad y legislación sanitaria en alimentación y nutrición	Especialidad							-----
	24015HE057	Nutrición y compuestos bioactivos en alimentos	Especialidad							-----
Total				8	26	4	38	23		
IX	24015IO058	Prácticas pre profesionales en nutrición clínica y servicios de alimentación y nutrición (26 s)	Especialidad	0	38	0	38	19		Todos los cursos hasta el VIII semestre
Total				0	38	0	38	19		
X	24015JO059	Prácticas pre profesionales en nutrición pública (26 s)	Especialidad	0	38	0	38	19		Todos los cursos hasta el VIII semestre
	24015JO060	Taller de Tesis II	Especialidad	0	6	0	6	3		Tesis I
Total				0	44		44	22		

9. MALLACURRICULAR DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN 2024

PRIMER AÑO		SEGUNDO AÑO		TERCER AÑO		CUARTO AÑO		QUINTO AÑO	
I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE	VI SEMESTRE	VII SEMESTRE	VIII SEMESTRE	IX SEMESTRE	X SEMESTRE
Estrategias de aprendizaje en educación superior universitaria. 6 Créditos	Lenguaje 7 Créditos	Bioquímica 5 Créditos 2HT 2HP 4HL	Nutrición y alimentación I6 Créditos 2HT 4HP 4HL	Nutrición y alimentación II6 Créditos 2HT 4HP 4HL	Fisiología aplicada a la nutrición 4 Créditos 2HT 4HP	Nutrición y alimentación en estados patológicos I 6 Créditos 2HT 4HP 4HL	Nutrición y alimentación en estados patológicos II 6 Créditos 2HT 4HP 4HL	Prácticas pre profesionales en nutrición clínica y servicios de alimentación y nutrición 19 Créditos 138HP	Prácticas pre profesionales en nutrición pública 19 Créditos 138HP
Formación personal humanística 6 Créditos	Identidad social, cultura general y disciplinas participativas 6 Créditos	Fisiología humana 4 Créditos 2HT 2HP 2HL	Composición, Selección y técnicas culinarias de los alimentos 5 Créditos 2HP 6HL	Farmacología aplicada a la nutrición 3 Créditos 1HT 4HL	Evaluación y análisis del consumo de alimentos 3 Créditos 1HT 4HP	Educación en alimentación y nutrición y comunicación social 4 Créditos 2HT 4HP	Gestión en políticas públicas y programas en salud 4 Créditos 2HT 4HP		Taller de tesis II3 Créditos 6HP
Ciencia y su aplicación en ciencias de la salud 5 Créditos	Manifestaciones culturales, arte y deportes 3 Créditos	Microbiología y parasitología 3 Créditos 1HT 4HL	Crecimiento y Desarrollo 3 Créditos 1HT 4HP	Valoración nutricional y composición corporal 4 Créditos 1HT 2HP 4HL	Soporte Nutricional y metabólico 3 Créditos 2HT 2HP	Seguridad alimentaria y ambiente 4 Créditos 2HT 4HP	Nutrición y promoción de la salud 3 Créditos 1HT 4HP	ASIGNATURAS ELECTIVAS BLOQUE I Horticultura Educación en salud Técnicas audiovisuales BLOQUE II Gastronomía saludable Herramientas informáticas en alimentación y nutrición Psicología social BLOQUE III Tecnología de alimentos Quechua Psicología de la alimentación BLOQUE IV Psicología educativa Economía alimentaria Tópicos avanzados en alimentación y nutrición pública BLOQUE V Tópicos avanzados en nutrición clínica Auditoría de calidad y legislación sanitaria en alimentación y nutrición Nutrición y compuestos bioactivos en alimentos	
Ciencias de la naturaleza I4 Créditos	Ciencias de la naturaleza II 4 Créditos	Morfología macroscópica y microscópica 6 Créditos 2HT 8HP	Epidemiología 3 Créditos 1HT 4HP	Análisis y control de calidad de los alimentos 4 Créditos 2HT 4HL	Planificación en nutrición y alimentación 3 Créditos 1HT 4HP	Gestión del riesgo en desastres 3 Créditos 1HT 4HP	Gestión y administración en servicios de alimentación y nutrición 4 Créditos 2HT 4HP		
Inglés aplicado a las ciencias de la salud I 3 Créditos	Inglés técnico aplicado a las ciencias de la salud II 3 Créditos	Antropología aplicada a la nutrición 3 Créditos 1HT 4HP		Innovación y emprendimiento en alimentación y nutrición 3 Créditos 1HT 4HP	Indagación científica en alimentación y nutrición 3 Créditos 1HT 4HP	Indagación científica en alimentación y nutrición II3 Créditos 6HP	Taller de tesis I3 Créditos 6HP		
		Estadística Aplicada en alimentación Y nutrición 4 Créditos 1HT 4HL			Nutrición, actividad física y deporte 3 Créditos 1HT 4HP				
			Electivos BLOQUE I 3 Créditos	Electivos BLOQUE II 3 Créditos	Electivos BLOQUE III 3 Créditos	Electivos BLOQUE IV 3 Créditos	Electivos BLOQUE V 3 Créditos		
24 CREDITOS	23 CREDITOS	24 CREDITOS	20 CREDITOS	23 CREDITOS	22 CREDITOS	23 CREDITOS	23 CREDITOS		

10. SUMILLAS

SEMESTRE I

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE EN EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA

La asignatura desarrolla experiencias de aprendizaje teórico prácticas que permiten al estudiante aplicar estrategias, manejar tecnologías de información y gestionar su autoaprendizaje de acuerdo con su desarrollo biológico y social, con el enfoque contemporáneo del aprendizaje y aplicando métodos educativos para obtener un aprendizaje significativo. Incluye contenidos relacionados con el desarrollo de métodos de estudio personales y en equipo, agudeza perceptiva, capacidad de análisis y de síntesis, creatividad e inclinación para la investigación en ciencias de la salud. Asimismo, el uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICS) en la búsqueda y uso de información científica e inserción a redes.

FORMACIÓN PERSONAL Y HUMANÍSTICA

Asignatura que desarrolla experiencias de aprendizaje de naturaleza teórico prácticas. Está orientada a la formación de habilidades y actitudes para actuar con ética y conciencia ciudadana, valorar su comportamiento y el de las demás personas e impulsar su proyecto de desarrollo. Incluye contenidos de Filosofía, Ontología, Axiología y Psicología, fundamentos e instrumentos teórico-normativos de la ética y de valores que se aplican en el ejercicio de las profesiones de la salud; asimismo, desarrolla estrategias para elaborar proyectos de desarrollo personal integral.

CIENCIAS Y SU APLICACIÓN A LAS CIENCIAS DE LA SALUD

Asignatura de naturaleza teórico-práctica que capacita al estudiante para la aplicación del método científico y de operaciones lógicas y matemáticas, todo ello dirigido a formar y desarrollar el pensamiento científico. Incluye contenidos relacionados con la epistemología, el método científico y razonamiento lógico matemático, aplicados a las ciencias de la salud.

BIOFÍSICA APLICADA A LAS CIENCIAS DE LA SALUD

Asignatura teórico-práctica que pertenece al área de Estudios Generales, dirigida a los estudiantes de las ciencias de la salud. Su objetivo es que el estudiante adquiera conocimientos fundamentales de las propiedades y leyes físicas de la energía y la materia, las interacciones entre ellas, así como con el ser vivo y su entorno, la respuesta ante el estímulo inocuo o agresivo, desarrollando capacidad de

análisis e interpretación de los fenómenos físicos relacionados a estos seres vivos.

INGLÉS APLICADO A LAS CIENCIAS DE LA SALUD

Asignatura teórico práctica destinada a formar y fortalecer las capacidades del ingresante para interpretar mensajes escritos de nivel básico orientados a las ciencias de la salud. Desarrolla contenidos relacionados con inglés básico: gramática, sintaxis y construcción de textos simples. Todo lo cual le permitirá comprender las bases físicas de los fenómenos fisiológicos y de la tecnología aplicada a la medicina salud en procedimientos diagnósticos y terapéuticos.

SEMESTRE II

LENGUAJE, COMUNICACIÓN E INFORMÁTICA APLICADA A LAS CIENCIAS DE LA SALUD

Asignatura de naturaleza teórico práctica que capacita al estudiante para interpretar textos, elaborar discursos académicos y comunicar en forma oral y escrita haciendo un uso adecuado del idioma. Aborda contenidos relacionados con el metalenguaje, tipos, construcción e interpretación de textos, resúmenes, paráfrasis, errores gramaticales, la comunicación y el discurso académico y la argumentación.

IDENTIDAD SOCIAL, CULTURA GENERAL Y DISCIPLINAS PARTICIPATIVA

Asignatura de naturaleza teórico práctica orientada a la comprensión del contexto peruano y mundial del siglo XXI, al análisis de la realidad nacional y mundial, a la aplicación de conocimientos de cultura general y disciplinas participativas, así como de estrategias de conservación del medio ambiente y a la participación en programas de responsabilidad social.

MANIFESTACIONES CULTURALES, ARTE Y DEPORTE

La asignatura es teórica y práctica y está dirigido a la formación y fortalecimiento de competencias en el área del arte, recreación y cultura contribuyendo a un ser universitario pleno en su individualidad como en su participación social. Desarrolla contenidos, de arte, deporte y estilos de vida saludable.

QUÍMICA APLICADA A LAS CIENCIAS DE LA SALUD

Asignatura teórico-práctica que pertenece al área de Estudios Generales, dirigido a los estudiantes de las ciencias de la salud. Su objetivo es que el estudiante adquiera conocimiento sobre las partículas subatómicas y sus interacciones, los átomos, las moléculas llamadas orgánicas e inorgánicas, su

estructura y propiedades químicas relacionadas con procesos biológicos, con énfasis en aquellas que forman parte del organismo humano y su entorno, todo lo cual le permitirá comprender, analizar e interpretar los procesos químicos y los fenómenos bioquímicos en los seres vivos y su entorno.

BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR

Asignatura teórico-práctica que pertenece al área de Estudios Generales, dirigido a los estudiantes de las ciencias de la salud. Su objetivo es que el estudiante obtenga conocimientos actualizados sobre la estructura celular y molecular de los seres vivos y cómo la información fluye expresándose en los procesos fisiológicos a este nivel, logrando una adecuada comprensión de lo normal y patológico, convirtiéndose en el sustento biológico de cursos de ciencias básicas como Histología, Embriología, Genética, Anatomía, Fisiología, Bioquímica, Farmacología, y posteriormente las ciencias específicas, así como para poder entender la terapéutica molecular que es la terapéutica moderna.

INGLÉS TÉCNICO APLICADO A LAS CIENCIAS DE LA SALUD

Asignatura teórico práctica destinada a continuar con su formación y fortalecimiento de capacidades para el uso del idioma inglés. Profundiza contenidos relacionados con el desarrollo sistemático de los aspectos morfológicos, gramaticales y fonológicos básicos de este idioma, aplicados a la interpretación de la literatura en ciencias de la salud publicada en inglés, al desarrollo de expresiones orales frecuentes en inglés y a la lectura y comprensión de textos en inglés técnico en el campo de la salud.

SEMESTRE III

BIOQUÍMICA

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas, de naturaleza teórico práctica. La finalidad es que el estudiante explique las transformaciones catabólicas y anabólicas que sufren los diferentes nutrientes en nuestro organismo, así como su regulación, a través de la discusión de protocolos de técnicas de diagnóstico para la identificación de metabolitos y enzimas y de las principales alteraciones metabólicas que se conocen en el ser humano. Está organizado en seis 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. VI: Interrelaciones metabólicas entre macro y micro nutriente y consecuencias.

FISIOLOGÍA HUMANA

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas, de naturaleza teórico práctica. La finalidad

es interpretar los procesos funcionales del organismo humano y los mecanismos que regulan la homeostasis del medio interno. Está organizado en siete unidades; UNIDAD I: Fisiología del Sistema respiratorio. II: Fisiología de la Sangre. III: Fisiología Renal y del medio interno. IV: Fisiología de glándulas endocrinas. UNIDAD DIDÁCTICA V: Fisiología del Sistema Digestivo. VI: Fisiología Neuromuscular. VII: Fisiología Cardiovascular y linfática.

MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas, de naturaleza teórico práctica. La finalidad 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 tres unidades; I: Bacteriología General y Especial y Micología. II: Virología y Parasitología I. III: Parasitología II.

MORFOLOGÍA MACROSCÓPICA Y MICROSCÓPICA

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas, de naturaleza teórica y práctica. La finalidad 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 cinco unidades: I Región miembro superior e inferior. II Cabeza, Cuello y región dorsal. III Tórax y Abdomen. IV Pelvis. V Neuroanatomía.

ANTROPOLOGÍA APLICADA A LA NUTRICIÓN

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórica y práctica. La finalidad es comprender las influencias culturales, sociales y demás factores relacionados a la alimentación y nutrición a fin de dialogar con las diversas formas de alimentarse y cuidar la salud fomentando una práctica intercultural, empática y responsable. También contempla, interpreta y compara 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.

ESTADÍSTICA APLICADA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas, de carácter teórico práctico. La finalidad es el de desarrollar habilidades en el manejo e interpretación apropiada de las diversas técnicas estadísticas que le permitan organizar, describir, resumir e interpretar los datos referentes a la salud,

alimentación y nutrición. Está organizado en unidades que abarcan: I. Conceptos básicos de estadística; lineamientos para elaborar instrumentos para recolección de datos. Diseño y uso de técnicas y registros de observación, guías de protocolos y técnicas de entrevista para la recolección de información; elaboración de reportes pertinentes. II Tipos de Variables, Muestreo, Aplicación de software estadísticos. III Estadística Descriptiva. IV Estadística Inferencial paramétrica y no paramétrica.

SEMESTRE IV

NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN I

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórica y práctica. La finalidad 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.

COMPOSICIÓN, SELECCIÓN Y TÉCNICAS CULINARIAS DE LOS ALIMENTOS

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórica y práctica. La finalidad es que el estudiante seleccione los grupos de alimentos de acuerdo a la composición química y clasificación, reconozca las transformaciones que sufren los alimentos y los cambios que ocurren en ellos durante recolección, transformación, almacenamiento hasta su consumo. Aspectos de dosificación en las diferentes preparaciones culinarias y el manejo de la lista de intercambio de alimentos incluyendo su evaluación sensorial y nutricional. Está organizado en 3 unidades: I Composición de los alimentos; clasificación y tipos de alimentos. II Técnicas culinarias saludables de los alimentos. III Dosificación y porciones de alimentos.

CRECIMIENTO Y DESARROLLO

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas, es de naturaleza teórica y práctica. La finalidad es analizar los factores que intervienen en el proceso de la evolución del ser humano, desde la concepción hasta la adolescencia. Está organizado en tres unidades: I. Crecimiento y desarrollo intrauterino. II. Rol de los macro y micronutrientes en el desarrollo y evolución intrauterina. III. Control

del crecimiento y desarrollo del neonato, lactante, preescolar, escolar y adolescente.

EPIDEMIOLOGÍA

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas de naturaleza teórica y práctica. La finalidad 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. ASIS y vigilancia alimentaria nutricional. IV. Diseños epidemiológicos.

Electivo bloque I Seleccionar 1 asignatura 3 créditos

HORTICULTURA

Pertenece al área de estudios de estudios específicos, es de naturaleza teórico práctico. La finalidad es 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.

EDUCACIÓN EN SALUD

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas de naturaleza teórica y práctica. La finalidad 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 tres unidades: I. Diseño de la estructura curricular, caracterización de los planes de estudios. II. Técnicas y materiales educativos. Capacitación utilizando una metodología activa y constructivista. III. Evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje, Planes de Mejoras en el desarrollo del planeamiento curricular.

TÉCNICAS AUDIOVISUALES

Pertenece al área de asignaturas específicas, es de naturaleza teórico práctico. La finalidad es 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 audiovisuales

SEMESTRE V

NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN II

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórica y práctica. La finalidad 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 LA NUTRICIÓN

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas, es de naturaleza teórica y práctica. La finalidad es 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. V. Fármacos Antimicrobianos, quimioterápicos y antiparasitarios.

VALORACIÓN NUTRICIONAL Y COMPOSICIÓN CORPORAL

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórica y práctica. La finalidad 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 cinco 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.

ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórica y práctica. La finalidad es demostrar la aplicación de los principales métodos y técnicas para analizar cualitativa - 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.

INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórica y práctica. La finalidad 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.

Electivo bloque II Seleccionar 1 asignatura 3 créditos

GASTRONOMÍA SALUDABLE

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórica y práctica. La finalidad es desarrollar destrezas en preparaciones saludables de acuerdo a requerimientos nutricionales y en algunas enfermedades crónicas no transmisibles. Está organizado en tres unidades: I. Preparaciones saludables frías. II. Preparaciones saludables calientes. III. Preparaciones en situaciones especiales.

HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad es la de brindar los aspectos prácticos de la informática para ser aplicados en el manejo de los programas en la ciencia de alimentación y nutrición Está organizado en tres unidades: I Búsqueda de información. II Tabulación y análisis de la información sobre antropometría y consumo de alimentos III Análisis inferencial de la información.

PSICOLOGÍA SOCIAL

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas, es de naturaleza teórico y práctico. Al finalizar permite al estudiante la comprensión de sí mismo y de los demás desarrollando en él capacidades y valores para el trabajo interpersonal, en equipo y en su interacción con los diferentes grupos de la comunidad, explicar el funcionamiento de la organización como un sistema abierto, integrando las variables individuales que interactúan en el comportamiento humano en el trabajo para la valoración del desempeño, demostrando comportamiento ético y compromiso social. Prepara al estudiante para

el análisis de las variables de la organización que pueden influir en la unidad de análisis, así como para identificar programas de intervención, prevención y promoción en función de la necesidad de la unidad de análisis. Está organizado en cuatro unidades. I La Psicología social, organizacional y el individuo. II Liderazgo en las organizaciones III Gestión del entorno y cultura organizacional. IV Estrategias de mercadeo social.

SEMESTRE VI

FISIOPATOLOGÍA APLICADA A LA NUTRICIÓN

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad es aplicar los fundamentos de la fisiopatología de las diferentes enfermedades existentes en relación a la nutrición. Está organizado en cinco unidades: I. Fisiopatología y su relación con los desequilibrios nutricionales. II. Clasificación de las Enfermedades; del aparato digestivo, de las vías biliares y hepáticas, íleo paralítico e íleo mecánico. III Enfermedades respiratorias y cardiovasculares, renales e infecciosas. IV. Alteraciones endocrinas, dislipidemias, diabetes, hipo e hiper tiroidismo, estados hipercatabólicos; V. Enfermedades nutricionales. Valoración y diagnóstico nutricional.

EVALUACIÓN Y ANÁLISIS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad es aplicar herramientas para la interpretación de la información de encuestas de consumo alimentario a nivel individual 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.

SOPORTE NUTRICIONAL Y METABÓLICO

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad es aplicar los fundamentos teóricos y prácticos del Soporte Nutricional y metabólico a través de identificar y aplicar la nutrición Enteral y Parenteral en pacientes que lo requieren y determinar su efecto en 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.

PLANIFICACIÓN EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad 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-Marco Lógico, actividades, cronograma y presupuesto por resultados. III. Diseño y evaluación de planes de intervención en alimentación y nutrición.

INDAGACIÓN CIENTÍFICA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN I

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórica y práctica. La finalidad es desarrollar habilidades en la elaboración y presentación oral y escrita de proyectos de investigación en áreas prioritarias de salud, alimentación y nutrición. Organizado en: I: Planteamiento del problema, objetivos, revisión de literatura. II: Hipótesis, variables. III: Metodología: diseño de la investigación, población, muestra, técnicas y procedimientos, validación, análisis estadístico, consideraciones éticas. IV: Aspectos administrativos: cronograma, presupuesto y referencias bibliográficas

NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTE

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad 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. Bioquímica y Fisiología del ejercicio. III. Niveles de actividad física y deportiva, Principios de cineantropometría y somatotipo. IV. Nutrición y alimentación en el deporte.

Electivo bloque III Seleccionar 1 asignatura 3 créditos

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad de naturaleza teórico y práctico. La finalidad 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.

QUECHUA

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicos, de naturaleza teórica práctica. La finalidad es afianzar en el estudiante las estructuras básicas de la lengua con el registro y uso del léxico general básico y especializado en nutrición. 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.

PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad es estudiar nuestra relación con la comida, nuestras emociones, conductas, así como nuestro contexto social y relaciones; y dar respuestas a los trastornos de la alimentación (anorexia, bulimia, vigorexia...), a aquellas dificultades que son difíciles de diagnosticar, pero no por ello, son menos importantes o generan menos malestar en las personas. Está organizado en tres unidades: I Emociones y alimentación. Ansiedad por comer. Hambre emocional - Conducta desadaptativa. Círculo vicioso. II Trastornos de la conducta alimentaria. Comedores compulsivos. III Gestión de las emociones. Modelos de intervención, estrategias, técnicas y herramientas.

SEMESTRE VII

NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN EN ESTADOS PATOLÓGICOS I

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad 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 estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad 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 en tres 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.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTE

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad 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.

GESTIÓN DEL RIESGO EN DESASTRES

Pertenece al área estudios de asignaturas específicos, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad 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. Normativa y políticas nacionales e internacionales de gestión del riesgo de desastres. II. Estimación de riesgos alimentarios en situaciones de desastres. III. Propuestas para afrontar los riesgos y desastres y sus efectos en la seguridad alimentaria y nutricional.

INDAGACIÓN CIENTÍFICA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN II

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza práctica. La finalidad es desarrollar habilidades en la elaboración de informe final de investigación en salud, alimentación y nutrición. Organizado en seis unidades: I Ejecución del piloto o ensayo de procedimientos y/o técnicas. Redacción de la Sección 'Introducción' II Redacción Sección Métodos // Recojo de datos e información III Control de calidad de los datos y procesamiento de datos. IV Sección Resultados. Análisis de datos del trabajo de investigación. V Redacción de la sección Discusión y Conclusiones. VI Presentación oral y escrita del informe final del trabajo de investigación.

Electivo bloque IV seleccionar 1 asignatura 3 créditos

PSICOLOGÍA EDUCATIVA

La asignatura pertenece al área de estudios de asignaturas específicos, es de carácter teórico práctico. La finalidad es de identificar y explicar los procesos de aprendizaje no asociativos, asociativos, cognitivos y metacognitivos para la comprensión de un comportamiento determinado, potencializar las capacidades a los participantes de los distintos niveles educativos, orientar el entrenamiento en la conducción de proyectos innovadores de apoyo a los proyectos curriculares y en las áreas de Asesoría, orientación y tutoría. Capacita también en problemas de aprendizaje, lenguaje, convivencia, clima emocional y motivacional; así como en programas inclusivos y en intervenciones preventivas, promocionales y terapéuticas. Organizado en tres unidades: I Teorías y procesos sobre el aprendizaje, como dar el mensaje educativo. II Trastornos y dificultades específicas, no específicas y psicosociales asociados al aprendizaje para una adaptación curricular. III Asesoría, Orientación y Tutoría para el

aprendizaje

ECONOMÍA ALIMENTARIA

Pertenece al área de estudios de asignaturas específicas, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad es la de 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 y sus relaciones con la salud. II. Bases conceptuales de la microeconomía y macroeconomía, ley de oferta y demanda, cálculo de costos y beneficios. III Metodología de la estimación de la canasta alimentaria y hoja de balance de alimentos.

TÓPICOS AVANZADOS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PÚBLICA

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad es la revisión de temas de actualidad, sobre alimentación y nutrición pública Busca desarrollar el análisis y opinión crítica sobre diferentes aspectos de la alimentación y nutrición en diferentes contextos. Está organizado en dos unidades: I

Avances en alimentación y nutrición pública. II. Intervenciones nacionales e internacionales relevantes, realizando el respectivo análisis y propuestas de solución ante determinados problemas de alimentación y nutrición seleccionados.

SEMESTRE VIII

NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN EN ESTADOS PATOLÓGICOS II

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad 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.

GESTIÓN EN POLÍTICAS PÚBLICAS Y PROGRAMAS EN SALUD Y NUTRICIÓN Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad es desarrollar en el alumno destrezas para el análisis del 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, economía y su repercusión en el estado nutricional y de salud de la población. El curso está organizado en cuatro unidades: I. Fundamentos de las políticas públicas. II. Ciclo de políticas públicas. Diseño y formulación de políticas públicas y programas en salud y nutrición. III. Gestión e implementación de programas en salud y nutrición IV. Monitoreo y evaluación de programas en salud y nutrición.

NUTRICIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad 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 en tres unidades: I. Aspectos conceptuales en salud y desarrollo. II Determinantes sociales y Políticas Públicas III. Escenarios de intervención en promoción de la salud y nutrición.

GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad es aplicar los principios generales de la administración en un servicio de alimentación, incluyendo la planificación en el proceso de producción de alimentos, gestión logística e implementación de servicio de alimentación, en base a las normativas vigentes, aplicando los más altos estándares de calidad en el sistema de producción de alimentos y preparaciones en un servicio de alimentación. Logro de certificación bajo los principios generales de higiene del Codex alimentario y/o HACCP. Está organizado en tres unidades: I. Generalidades sobre la administración en un servicio de alimentación. II Planificación del proceso producción. III. Normas legales y certificación.

TALLER DE TESIS I

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza práctica. La finalidad es la elaboración y aprobación del proyecto de Tesis del estudiante, en áreas prioritarias de salud, alimentación y nutrición, para la obtención del título profesional con la orientación de un asesor, tomando en cuenta las normas de elaboración de tesis de la universidad. Organizado en: I Planteamiento del problema, objetivos, revisión de literatura. II Hipótesis, variables. III Metodología: diseño de la investigación, población, muestra, técnicas y procedimientos, validación, análisis estadístico, consideraciones éticas IV Aspectos administrativos: cronograma, presupuesto y referencias bibliográficas. V Presentación oral y escrita del proyecto de investigación para la tesis.

Electivo bloque V Seleccionar 1 asignatura 3 créditos

TÓPICOS AVANZADOS EN NUTRICIÓN CLÍNICA

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

AUDITORÍA DE CALIDAD Y LEGISLACIÓN SANITARIA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad es aplicar herramientas de calidad en auditorías en alimentación y nutrición a través de los alcances de la legislación alimentaria nacional e internacional. En diferentes ámbitos laborales en defensa y protección de la salud pública; métodos, normas y procedimientos establecidos en la regulación de la producción y el comercio mundial de alimentos de origen animal, vegetal, aceites y grasas comestibles, bebidas alcohólicas y no alcohólicas; otros productos alimentarios; aditivos, conservadores, colorantes alimentarios y otros. Está dividido en tres unidades. I Sistema de gestión de la calidad. Lineamientos en auditoría de calidad, Resultados de la auditoría interna. II. Legislación sanitaria en alimentación y nutrición nacional e internacional. III Planes de mejora.

NUTRICIÓN Y COMPUESTOS BIOACTIVOS EN ALIMENTOS

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. La finalidad es la de conocer y utilizar compuestos bioactivos o fitonutrientes de los alimentos en un plan de alimentación para mejorar la salud. Está organizado en tres 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.

SEMESTRE IX

PRÁCTICAS PREPROFESIONALES EN NUTRICIÓN CLÍNICA Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza práctico. La finalidad es consolidar en el estudiante las competencias adquiridas durante su formación y realizar bajo

supervisión y asesoría actividades Técnico-Asistenciales Administrativas, Educativas y de Investigación propias del Nutricionista que labora en una Institución que cuenta con un Área de Nutrición Clínica y un Servicio de Alimentación y nutrición. Interpreta resultados de la evaluación del estado nutricional de una persona y emite un juicio o diagnóstico y lo relaciona con su situación de salud; diseña un plan de intervención nutricional detallado para la persona (sana o enferma) en base a los resultados obtenidos del diagnóstico del estado nutricional y de salud; planifica regímenes dietéticos según grupos de edad, recomendaciones nutricionales, hábitos alimentarios, estado nutricional, fisiológico y patológico; ejecuta el plan de intervención, supervisión y monitoreo alimentario nutricional en la persona según estado fisiológico y patológico; Monitorea y reevalúa la efectividad del plan y/o régimen establecido y realiza un nuevo planteamiento de intervención en la persona(enferma) en caso lo amerita; diseña programas educativos en alimentación y nutrición para pacientes según estado patológico; realiza consulta nutricional especializada según protocolo a pacientes según patología; y gestiona servicios de alimentación y nutrición para personas sanas y con patologías. Está organizado en tres unidades: I Prácticas en las Áreas de Medicina: pediatría, medicina interna y gineco-obstetricia. II Prácticas en el Servicio de Alimentación y nutrición III Prácticas en el Consultorio de Nutrición

SEMESTRE X

PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES EN NUTRICIÓN PÚBLICA

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de naturaleza práctico. La finalidad es consolidar en el estudiante las competencias adquiridas durante su formación y realizar bajo supervisión actividades correspondientes al profesional nutricionista que se desempeña en programas de nivel local como integrante del equipo multidisciplinario Así mismo evaluar la situación de salud, nutrición y factores relacionados en la zona geográfica en que se encuentra la sede, tomando como base información estadística actualizada con una actitud crítica; analizar los factores causales de los principales problemas de salud o nutrición encontrados, elaborando el Árbol de Problemas y el Árbol de Objetivos; elaborar el Plan de Intervención indicando objetivos, grupo objetivo, metas, cronograma de ejecución, recursos necesarios, presupuesto, criterios de evaluación, elaborar el Plan Operativo específico para cada actividad indicando los objetivos estratégicos, resultados esperados y los indicadores objetivamente observables. Organiza el desarrollo de la Intervención: elaborar el reporte de la actividad realizada. Está organizado en cuatro unidades: I Diagnóstico de salud y situación alimentaria nutricional de la población en la zona geográfica de la sede correspondiente. II Análisis de los factores causales de la situación nutricional del grupo poblacional de la zona geográfica donde se ubica la sede. III Planificación de la Intervención en base al problema priorizado y al Plan Operativo de la Institución IV Ejecución y evaluación de la Intervención. Logros alcanzados.

TALLER DE TESIS II

Pertenece al área de estudios de asignaturas de especialidad, es de carácter práctico. La finalidad es la ejecución del proyecto de Tesis (T) aprobado del estudiante, con orientación de un profesor asesor, tomando en cuenta las normas de la universidad, Contempla sesiones de trabajos individuales y talleres grupales con exposición de los avances de la T de los estudiantes y presentación del Informe Final de su Tesis. Organizado en seis unidades: I Ejecución del piloto o ensayo de procedimientos y/o técnicas. Redacción de la Sección 'Introducción' II Redacción Sección Métodos// Recojo de datos e información III Control de calidad de los datos y procesamiento de datos IV Sección Resultados. Análisis de datos de la Tesis V Redacción de la sección Discusión y Conclusiones. VI Presentación del informe final de Tesis.

11. Tabla de equivalencias

Tabla 11.1: Tabla de equivalencias

Plan 2018					Plan 2024				
Código	Ciclo	Nombre de la Asignatura	N° Créditos	Tipo	Código	Ciclo	Nombre de la Asignatura	N° de Créditos	Tipo
NO1801	III	Bioquímica	5	F. Básica		III	Bioquímica	5	Específicos
NO1802	III	Fisiología Humana	4	F. Básica			Fisiología Humana	4	Específicos
NO1803	III	Microbiología y parasitología	3	F. Básica			Microbiología y parasitología	3	Específicos
NO1804	III	Morfología macroscópica y microscópica	6	F. Básica			Morfología macroscópica y microscópica	6	Específicos
NE1808	V	Antropología aplicada a la nutrición	3	F. Complementaria			Antropología aplicada a la nutrición	3	Especialidad
TOTAL DE CRÉDITOS								24	
NO1805	IV	Nutrición y alimentación I	6	F. Especialidad		IV	Nutrición y alimentación I	6	Especialidad
NO1807	IV	Composición del alimento y técnicas culinarias saludables. Gastronomía saludable	4	F. Especialidad			Composición, selección y técnicas culinarias de los alimentos	5	Especialidad
NE1812	VI		3	F. Complementaria					
NO1812	V	Crecimiento y desarrollo	3	F. Especialidad			Crecimiento y desarrollo	3	Específicos
NO1815	VI	Epidemiología	3	F. Básica		Epidemiología	3	Específicos	
Electivo bloque I (3 créditos)					Electivo bloque I (3 créditos)				
NE1804	IV	Horticultura	3	F. Complementaria			Horticultura	3	Específicos
NO1808	IV	Educación en salud	3	F. Especialidad			Educación en salud	3	Específicos
NE1806	IV	Técnicas audiovisuales	3	F. Complementaria			Técnicas audiovisuales	3	Específicos
TOTAL DE CRÉDITOS								20	

Plan 2018					Plan 2024				
Código	Ciclo	Nombre de la Asignatura	N° Créditos	Tipo	Código	Ciclo	Nombre de la Asignatura	N° de Créditos	Tipo
NO1809	V	Nutrición y alimentación II	6	F. Especialidad		V	Nutrición y alimentación II	6	Especialidad
NO1810	V	Farmacología aplicada a la nutrición	3	F. Básica			Farmacología aplicada a la nutrición	3	Específicos
NO1811	V	Valoración nutricional y composición corporal	5	F. Especialidad			Valoración nutricional y composición corporal	4	Especialidad
NO1806	IV	Análisis y control de calidad de los alimentos	4	F. Especialidad			Análisis y control de calidad de los alimentos	4	Especialidad
NE1810	VI	Innovación empresarial en alimentación y nutrición					Innovación y emprendimiento en alimentación y nutrición	3	Especialidad
Electivo bloque II (3 créditos)					Electivo bloque II (3 créditos)				
NE1812	VI	Gastronomía saludable	3	F. Complementaria			Gastronomía Saludable	3	Especialidad
					TOTAL DE CRÉDITOS				
NO1813	VI	Fisiopatología aplicada a la nutrición	4	F. Especialidad		VI	Fisiopatología aplicada a la nutrición	4	Especialidad
NO1814	VI	Evaluación y análisis del consumo de los alimentos	3	F. Especialidad			Evaluación y análisis del consumo de alimentos	3	Especialidad
NE1813	VIII	Soporte nutricional	3	F. Complementaria			Soporte nutricional y metabólico	3	Especialidad
NO1817	VI	Planificación en nutrición y alimentación	4	F. Especialidad			Planificación en nutrición y alimentación	3	Especialidad
NO1821	VII	Indagación científica en alimentación y nutrición	4	F. Especialidad			Indagación científica en alimentación y nutrición I	3	Especialidad
NE1816	VIII	Nutrición, actividad física y deporte	3	F. Complementaria			Nutrición, actividad física y deporte	3	Especialidad
Electivo bloque III (3 créditos)					Electivo bloque III (3 créditos)				
NE1807	V	Tecnología de alimentos	3	F. Complementaria			Tecnología de alimentos	3	Especialidad
NE1802	III	Quechua I	3	F. Complementaria			Quechua	3	Específicos
					TOTAL DE CRÉDITOS				
					22				

Plan 2018					Plan 2024				
Código	Ciclo	Nombre de la Asignatura	N°de Créditos	Tipo	Código	Ciclo	Nombre de la Asignatura	N° de Créditos	Tipo
NO1818	VII	Nutrición y alimentación en estados patológicos I	6	F. Especialidad	22	VII	Nutrición y alimentación en estados patológicos I	6	Especialidad
NO1819	VII	Educación en alimentación y nutrición y comunicación social	6	F. Especialidad	23		Educación en alimentación y nutrición y comunicación social	4	Especialidad
NO1816 NE1811	VI	Seguridad alimentaria y ambiente, Economía alimentaria	3	F. Especialidad	24		Seguridad alimentaria y ambiente	4	Especialidad
NE1809	V	Gestión de riesgo y desastres	3	F. Específico	25		Gestión del riesgo en desastres	3	Específicos
Electivo bloque IV (3 créditos)					Electivo bloque IV (3 créditos)				
NE1811	VI	Economía alimentaria	3	F. Complementaria	011		Economía alimentaria	3	Específicos
NE1817	VIII	Tópicos avanzados en nutrición	3	F. Complementaria	012		Tópicos avanzados en alimentación y nutrición pública	3	Especialidad
					TOTAL DE CRÉDITOS			20	
NO1822	VIII	Nutrición y alimentación en estados patológicos I	5	F. Especialidad	27	VIII	Nutrición y alimentación en estados patológicos II	6	Especialidad
NE1813		Soporte nutricional		F. Complementaria			Nutrición y alimentación en estados patológicos II		
NO1823	VIII	Políticas públicas y programas en salud y nutrición	3	F. Especialidad	28		Gestión en políticas públicas y programas en salud y nutrición	4	Especialidad
NO1824	VIII	Nutrición y promoción de la salud	3	F. Especialidad	29		Nutrición y promoción de la salud	3	Especialidad
NO1820	VII	Gestión en servicios de alimentación colectiva	4	F. Especialidad	30		Gestión y Administración en servicios de alimentación y nutrición	4	Especialidad
Electivo bloque V (3 créditos)					Electivo bloque V (3 créditos)				
NO1825	VIII	Marco legal y auditoria en alimentación y nutrición	3	F. Especialidad	014		Auditoria de calidad y legislación sanitaria en alimentación y nutrición	3	Especialidad
NE1814	VIII	Nutrición y compuestos bioactivos en alimentos	3	F. Complementaria	015		Nutrición y compuestos bioactivos en alimentos	3	Especialidad
					TOTAL DE CRÉDITOS			20	

Plan 2018					Plan 2024				
Código	Ciclo	Nombre de la Asignatura	N° de Créditos	Tipo	Código	Ciclo	Nombre de la Asignatura	N° de Créditos	Tipo
NO1826	IX	Prácticas pre profesionales en nutrición clínica y servicios de alimentación colectiva	22	Internado/PPP	32	IX	Prácticas pre profesionales en nutrición clínica y servicios de alimentación y nutrición	19	Especialidad
					TOTAL DE CRÉDITOS			19	
NO1827	X	Prácticas pre profesionales en nutrición pública	22	Internado/PPP	33	X	Prácticas pre profesionales en nutrición pública.	19	Especialidad
-----	-----	-----		-----	34		Taller de Tesis II	3	Especialidad
					TOTAL DE CRÉDITOS			22	

12. LINEAMIENTOS PARA LA GESTIÓN CURRICULAR

12.1. Estrategias de enseñanza-aprendizaje

El plan curricular considera un conjunto de estrategias didácticas. La selección de las estrategias a utilizar depende en gran medida de varios factores como las características de los estudiantes, el nivel de complejidad de los contenidos y las habilidades del docente.

Entre las principales estrategias de enseñanza están:

- Aprendizaje basado en proyectos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en retos
- Aprendizaje basado en casos
- Aula invertida (flipped classroom)
- Pensamiento de diseño (Design Thinking)
- Instrucción entre Pares (Peer instruction or interactive learning)
- Proyectos de Aprendizaje en servicio.
- Otras innovaciones.

12.2. Evaluación del logro de aprendizaje

Enfoque sistémico

Las competencias señaladas en las sumillas son la base para evaluar el proceso de aprendizaje en las experiencias curriculares. En función a estas competencias se deben elaborar los instrumentos de evaluación, tratando de medir los avances en el logro de capacidades (conocimientos, habilidades y destrezas relacionados con la asignatura) y actitudes inducidas por la experiencia curricular.

Se recomienda procedimientos de evaluación que privilegien la creatividad para solucionar problemas, planteando situaciones problemáticas relacionadas con el procesamiento y desempeño de productos manufacturados.

Se debe recurrir a diferentes formas y mecanismos de evaluación, los cuales serán explícitamente señalados y programados en los respectivos sílabos; no es recomendable programar únicamente exámenes parciales que miden la asimilación de conocimientos, sino diversos mecanismos como son el desarrollo de trabajos de aplicación, prácticas de laboratorio, entre otros. Así como proyectos; análisis y solución de casos; recopilación y exposición de información referida a temas de la experiencia curricular; informes de prácticas y/o viajes de estudio, entre otros.

Es recomendable incluir en el sistema de evaluación de las asignaturas, el avance en el logro de las habilidades blandas de los estudiantes.

La evaluación del logro de competencias estipuladas en el perfil del egresado se realizará de manera directa a lo largo de la formación de los estudiantes y en el último ciclo de estudios.

Interrogantes a tener en cuenta en la evaluación

¿Qué evaluar? Desempeños

¿Para qué evaluar? Para formar y valorar la idoneidad

¿Con qué criterios? Logros esperados

¿Con qué pruebas? Evidencias concretas de aprendizaje

¿Cómo determinar el nivel de aprendizaje? Matrices de evaluación

¿En qué momentos evaluar? Diagnóstico, Formativa, Promoción y Acreditación

¿Con qué estrategias? Pruebas, portafolio, observación, simulaciones, etc.

¿Cómo informar? Logros, aspectos a mejorar y nivel de aprendizaje.

12.3. Movilidad estudiantil y docente

La movilidad académica para estudiantes, docentes e investigadores permite el fomento para realizar un periodo de estudios de educación superior, docencia e investigación; todo ello con el propósito de fortalecer y mejorar las competencias del egresado y al perfeccionamiento de los docentes. Para crear una ciudadanía académica con sentimientos de vinculación y pertenencia que trascienda lo académico para alcanzar a la sociedad en su conjunto.

Los convenios y alianzas que permiten el desarrollo de la movilidad académica se gestionan a través de la Oficina General de Cooperación y Relaciones Interinstitucionales de la Universidad. Ello también se presenta a nivel de la Unidad de gestión de proyectos y relaciones internacionales e interinstitucionales de la Facultad. Esta Unidad gestiona los convenios, para que estén vigentes, con diferentes organizaciones para sedes prácticas, preprofesionales, internado y otros, incluye universidades e institutos para la movilidad nacional e internacional.

12.4. Tutoría y consejería

El sistema de tutoría, orientación y consejería se concibe dentro de la estructura curricular como un elemento básico del sistema académico de la EP orientado fundamentalmente a apoyar al estudiante en sus actividades y en su formación profesional.

Actividad no lectiva que se inicia en el proceso de matrícula y concluye al final del periodo académico. La directora de la Escuela Profesional designa y supervisa a los tutores, formalizándose con resolución de decanato.

Las actividades de tutoría, orientación y consejería (TOC) llevan aspectos fundamentales de la mentoría que se sugiere como una concepción mayor que debe integrarse dentro de la estructura curricular. El sistema TOC está orientado a brindar apoyo al estudiante durante su proceso de formación académica (debe incluir aspectos personales, sociales y profesionales). Su importancia radica en los momentos de asesoría con el conocimiento de los

problemas y necesidades académicas, así como las inquietudes y aspiraciones profesionales.

Los docentes que participan de la consejería deben estar comprometidos a:

Guiar y orientar al estudiante dentro del proceso de integración y adaptación al sistema universitario.

Asesorar y realizar un seguimiento permanente al estudiante en los aspectos académicos, con actividades individuales o grupales para su desarrollo personal, académico y profesional.

Orientar en metodologías de estudio, la gestión del tiempo, para mejorar el rendimiento académico hacia la excelencia.

Complementariamente la facultad cuenta con la unidad de asesoría y orientación al estudiante cuyas funciones atiende a diversos aspectos del desarrollo humano con el fin de la formación integral del estudiante

12.5. Graduación y titulación

La EP de Nutrición a través de su Comité de Ética en Investigación gestionan los procedimientos e instructivos para el proceso de la obtención del grado y título en la carrera. Los procedimientos establecidos para la obtención del grado académico de bachiller y del título profesional, así como las denominaciones son:

- Para el Grado de Bachiller en Nutrición: Requiere haber aprobado los estudios de pregrado; así como, la aprobación de un trabajo de investigación. En la actualidad, al 2022, el grado de bachiller es automático, por excepción, debido a la pandemia.

- Para el Título Profesional de Licenciado en Nutrición o Licenciada en Nutrición, según el género: Requiere del grado de Bachiller y la aprobación de una tesis y el conocimiento de un idioma extranjero de preferencia inglés o lengua nativa. La tesis tiene una revisión previa como proyecto por el Comité recientemente mencionado cuya aprobación genera una resolución de decanato. Después de su ejecución, el informe correspondiente es revisado por un Jurado

informante, luego su originalidad es confrontada por un software (Turnitin), para ser defendido públicamente ante un Jurado de sustentación.

12.6. Investigación formativa

La investigación formativa es un proceso pedagógico por medio del cual se orienta la adquisición de competencias relacionadas con el análisis de la información, la metodología, la formación de juicios críticos que les permita proponer, diseñar y ejecutar un proyecto de investigación en su futura área de desempeño laboral.

En los primeros años de estudios las asignaturas debieran promover que el estudiante realice actividades dirigidas a la indagación (localización de fuentes y búsqueda), selección (organización de datos y determinación de rasgos característicos) y análisis de la información (desarrollo y capacidad del pensamiento crítico), caracterización del problema y objetos investigados. La metodología y la formación de juicios críticos (síntesis, comparación, interacciones, criterios); otorgar una lógica propia de la investigación científica a través de las prácticas y mini proyectos que se aplican con diferentes estrategias metodológicas de enseñanza aprendizaje.

Posteriormente, se amplía la gama de actividades, como seminarios, redacción de ensayos, redacción de informes. Todo dirigido a que logren proponer, ejecutar y redactar un trabajo de investigación completo.

12.7. Escenarios de aprendizaje

Los escenarios de aprendizaje, además de las aulas de la Escuela son los ambientes del Laboratorio de Dietética, Aula de Valoración Nutricional y Ambiente de sustentación de tesis. Además, se emplean ambientes de la Facultad de Medicina, como anfiteatro, Laboratorios de Bioquímica, ambientes de Fisiología, aulas de simulación, aulas de telemática. Así mismo, se desarrollan asignaturas en las aulas de las Facultades de Ciencias Administrativas, Económicas y de Letras. Para las prácticas, se emplean diferentes sedes hospitalarias con las que la Facultad tiene convenio y se cuenta con un docente responsable en cada una.

12.8. Gestión de infraestructura, equipos, materiales pedagógicos

El Programa de Estudios cuenta con la infraestructura adecuada para que los estudiantes puedan cumplir con el logro de sus competencias. Es así que se cuenta con un local propio con conexión a internet, se cuenta con aulas equipadas, mobiliario que permite el trabajo en grupos pequeños, laboratorios implementados con los equipos y materiales necesarios para realizar actividades de evaluación antropométrica. A nivel de la Facultad de Medicina se cuenta con aulas, laboratorios, aulas de simulación virtual, aulas para teleconferencia, salas de cómputo. Además, se cuenta con espacios para realizar actividades recreativas como deportes, danza, música, entre otros.

12.9. Vinculación con grupos de interés

El Programa tiene como mecanismo interno para identificar a los Grupos de Interés (GI), seleccionar a las instituciones de mayor demanda laboral de sus egresados. Se ha formalizado la participación de representantes de los Grupos de Interés desde el año 2017, renovándose cuando hubo cambios de representantes a nivel de instituciones. Desde el año 2022, se ha gestionado la actualización de los integrantes del GI, considerando los nombres de las instituciones a fin de facilitar una mayor participación institucional.

Entre los principales integrantes del grupo de interés se encuentran el Ministerio de Salud, la Municipalidad de Lima Metropolitana, Gerencia de servicio de alimentación y nutrición, Servicios privados de nutrición deportiva, UNICEF, Programa Mundial de Alimentos, Colegio Nacional de Nutricionistas del Perú y como nuevos integrantes representantes del Instituto de Investigación Nutricional y Organismos No Gubernamentales, lo cual refleja la diversidad de espacios de desempeño de nuestros egresados. Los integrantes que pertenecen a los GI son profesionales con experiencia en el área elegida para el Programa de Nutrición. El programa de estudios ha actualizado la representatividad de las instituciones priorizadas.

13. EVALUACIÓN CURRICULAR

13.1. Seguimiento de los egresados

La Escuela de Nutrición se sustenta con las normas y procedimientos para la vinculación y seguimiento al egresado y graduado de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos- UNMSM. (Anexo 13.1 Reglamento de Vinculación y Seguimiento al Egresado y Graduado. RR N° 07093-R-17, del 22 de noviembre del 2017.)

A nivel Central, el Vicerrectorado Académico de Pregrado, a través de la Dirección General de Gestión de Desarrollo Docente, Estudiantil del Egresado y Graduado (DGGDDEG), administra el Sistema de Información de Seguimiento y Vinculación al Egresado y Graduado.

A nivel de Facultad, a través de la Unidad de Vinculación y Seguimiento al Egresado y Graduado cuenta con un sistema de información que registra y actualiza la base de datos de los egresados y hace seguimiento de sus actividades laborales de cada Escuela. (Según reglamento del Anexo 13.1), Además es la unidad encargada de elaborar el Plan Anual de Vinculación y Seguimiento al Egresado y Graduado que es el documento oficial que contiene el Programa de Vinculación y Seguimiento al Egresado y Graduado, dicho documento es preparado y consolidado por el vicedecano académico y el jefe de la Unidad de Vinculación y Seguimiento al Egresado y Graduado de la facultad, el mismo que es enviado al VRAP, quién preparará el Plan Anual de Vinculación y Seguimiento al Egresado y Graduado de la universidad.

La Escuela de Nutrición a través del Comité de Gestión ha designado recientemente un Comité de Vinculación y del seguimiento a los egresados y graduados, cuya función es diseñar y ejecutar el Plan Anual de Vinculación y Seguimiento al Egresado y Graduado bajo la siguiente estructura: presentación, situación actual, objetivos, actividades, cronograma y presupuesto. Este plan se eleva a la Unidad de Vinculación y Seguimiento al Egresado y Graduado de la facultad al término del segundo trimestre del año.

La aprobación con Resolución Decanal del Plan Anual de Seguimiento y Vinculación al Egresado y Graduado se realizará en el mes de noviembre y entra en vigencia a partir del siguiente año; y debe ser incluido en el presupuesto de la Escuela, Facultad de Medicina y del VRAP del siguiente año.

Para la ejecución del Plan de Vinculación y Seguimiento el Comité constituido, considera la base de datos actualizado del registro del egresado y graduado y genera mecanismos de comunicación para el desarrollo de actividades académicas, de investigación, de responsabilidad social y cultural de la Escuela.

La asociación de graduados se vincula con la UNMSM colaborando y aportando sus experiencias profesionales. Del mismo modo, la universidad proporciona facilidades para el acceso a servicios de carácter académico: biblioteca, estudios de posgrado y otros.

La Escuela de Nutrición cuenta con la asociación de egresados y graduados de la escuela académico profesional de nutrición de la facultad de medicina de la Universidad Mayor de San Marcos, constituida por escritura pública del 28/02/2014. (anexo 13.2 título con registro en la superintendencia nacional de registros públicos SUNARP N° 2014-00217347, registro de personas jurídicas, rubro constitución de asociaciones, que tiene como finalidades:

Fortalecer una relación cordial y permanente entre los egresados y la escuela académico profesional de nutrición de la Facultad de Medicina de la UNMSM.

Promover y organizar actividades científicas, culturales, profesionales y sociales, en beneficio de sus asociados y de los miembros de la UNMSM.

Contribuir al desarrollo del profesional nutricionista egresado de la escuela académico profesional de nutrición de la Facultad de Medicina de la UNMSM.

Desarrollar vínculos de confraternidad entre los egresados y graduados de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Proponer políticas públicas que contribuyan con la buena nutrición de la población peruana.

Acreditar representantes de los graduados ante los organismos de gobierno de la UNMSM.

impulsar la suscripción de convenios para el desarrollo de planes, programas y proyectos que coadyuven al desarrollo integral de los asociados.

Contribuir al fortalecimiento de la formación académico profesional en pregrado de la carrera profesional de nutrición. Asociación constituida de conformidad con lo estipulado en los Artículos del 191 al 197 Estatuto UNMSM de la Ley Universitaria vigente (Anexo 13.3).

Así mismo, en el Compendio Estadístico 2021 generado por la Oficina General de Planificación de la UNMSM (Anexo 13.4), encontramos datos sobre los egresados y graduados de pregrado hasta el año 2020.

13.2. Evaluación de la gestión curricular

La evaluación de las experiencias curriculares en estudiantes y docentes en el contexto curricular vigente se debe realizar semestralmente a través de informes al finalizar las asignaturas. La evaluación del currículo se debe realizar cada tres años según lo indica el estatuto de la universidad, en concordancia a las directivas de la facultad y/o universidad; para ello se recabará la información y/o indicadores que se detallan a continuación:

- El rendimiento académico de los estudiantes, a través de la promoción de las asignaturas.
- El desempeño en las prácticas pre profesionales.
- La graduación de bachilleres.
- La expedición de títulos profesionales.
- Los criterios de evaluación, serán las capacidades de las experiencias curriculares, los objetivos del currículo y el perfil académico profesional.

La evaluación del currículo se verificará mediante los mecanismos siguientes:

El rendimiento académico de los estudiantes a través de la promoción en las asignaturas. Este se evalúa con el informe de rendimiento emitido por la Unidad de Matrícula de la Facultad de cada año por semestre académico y el ranking por cada año del segundo al quinto año de estudios

La gestión curricular se evaluará en base a indicadores de gestión que permitan la mejora continua del proceso, dicho proceso debe ser permanente, teniendo como parámetro principal los resultados del proceso enseñanza- aprendizaje.

El desempeño en las prácticas pre profesionales.

Para medir el desempeño de los estudiantes en las prácticas pre profesionales se evalúa la calificación final por logro de aprendizaje expresado en una calificación según escala cuantitativa, cualitativa y nivel de logro de competencias en la tabla N° que se indica en el art 33 del Reglamento del régimen de estudios y sistema de evaluación de los estudiantes de pregrado de la Facultad de Medicina, aprobado con RR N° 012367-2021-R/UNMSM del 13 de noviembre del 2021:

Tabla N° 13.2.1: Escala de calificación final de la asignatura (logro de aprendizaje)

Calificación Cuantitativa	Apreciación Cualitativa	Nivel de Logro de la Competencia
17-20	Excelente	Logra eficazmente la competencia
14-16	Bueno	Logra la competencia en forma aceptable
11-13	Regular	Logro de la competencia: en proceso
00 a 10	Deficiente	No logra la competencia: desaprobado

· **La graduación de bachilleres.**

Por Resolución Rectoral N° 04617-R-18 del 02 de agosto del 2018, se aprueba la Directiva No 001-2018-SGDFD / UNMSM – Estandarización de procedimiento para el Trámite de obtención del Grado Académico de Bachiller mediante un sistema de gestión con firma digital, de objetivo: “Establecer y describir las actividades a ejecutar en el trámite para la obtención del Grado Académico de Bachiller a fin de estandarizar el proceso administrativo en todas las facultades de la UNMSM”.

El estudiante que culmina los 10 semestres académicos del plan de estudios, solicita los Requerimientos para la obtención del grado de Bachiller a la Escuela, completa el expediente y lo hace llegar en físico o digital a la Unidad de Trámite Documentario y Archivo. El expediente físico es elevado a la UMGRAT, mientras el expediente digital es ingresado a la Plataforma del Módulo de atención de trámites (MAT) en el que se adjunta una Ficha Única de Trámite (FUT) y los documentos requeridos, esto pasa al Vicedecanato Académico de la Facultad de Medicina, la escuela emite informe de conformidad de expedito, así mismo es evaluado por la Comisión permanente de grados, títulos y aprobado por Consejo de facultad, se emite una Resolución Decanal. Luego, esta es elevada al rectorado para la Resolución Rectoral para ser registrado el diploma y ser entregado digitalmente al solicitante.

La expedición de títulos profesionales

La expedición del título profesional de la carrera de nutrición sigue los procedimientos de la Directiva No 001-2019-SGDFD / UNMSM – Estandarización de procedimiento para el Trámite sobre Trámite de obtención del Título Profesional mediante un sistema de gestión con firma digital con Resolución Rectoral N° 01451-R-19 del 22 de marzo del 2019 (Anexo 13.6), con la finalidad de implementar el procedimiento estandarizado asociado al trámite de obtención del título profesional que expide la UNMSM.

La ley 30220 en su artículo 45, sobre obtención de grados y títulos, numeral 45.2 indica *“el título profesional requiere del grado de bachiller y de la aprobación de una tesis o trabajo de suficiencia profesional “. Las Universidades acreditadas pueden establecer modalidades*

adicionales a estas últimas. El título profesional sólo se puede obtener en la universidad en la cual se haya obtenido”

13.3 Comité de grupo de interés

La EP de Nutrición cuenta con un Grupo de Interés constituido por diversas instituciones públicas y privadas, cuyos representantes han participado activamente en la revisión de las competencias genéricas, específicas y de especialidad para el perfil de egreso. Así como de los objetivos educacionales y contenidos del plan curricular 2018, se proyecta y ejecuta en igual sentido su participación y aporte para este plan curricular. Entre los Grupos de Interés están el Ministerio de Salud, Colegio de Nutricionistas del Perú, Programa Mundial de Alimentos, Centro Nacional de Alimentación /MINSA, también están Servicios de alimentación colectiva, Organismos no Gubernamentales: Kusi Warma.

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

La EP de Nutrición realiza al término del quinto año de estudios una evaluación acerca del logro de las competencias establecidas en el perfil de egreso y comunica los resultados en una jornada de evaluación curricular integrada por los docentes que intervienen en el desarrollo del plan de estudios procedentes de los diferentes departamentos académicos, estudiantes, egresados y Grupos de interés para efectos de realizar las mejoras respectivas.

Para el Plan curricular 2023 se proyecta evaluar las competencias logradas al final de la carrera con un examen tipo simulación que mida las competencias de desempeño profesional.

13.5 Evaluación docente

El programa ejecuta el plan anual de actividades académicas a través de un cronograma emitido anualmente por el Vice rectorado académico que establece los periodos en el cual incluye la evaluación docente por los estudiantes.

La evaluación docente se realiza al finalizar de cada semestre con la finalidad de desarrollar un plan de capacitación a través de los Departamentos Académicos y Facultad. Esta evaluación se da en una muestra aleatoria en estudiantes de la asignatura de manera sistematizada realizada desde el año 2018, a través del aula virtual.

La evaluación del docente se realiza teniendo en cuenta las siguientes competencias establecidas en el Modelo Educativo:

- Hacen suya la misión de la universidad y ejercen la docencia con honestidad intelectual, ética profesional, respeto a los principios y valores institucionales, buscando el desarrollo económico, científico, tecnológico, social y cultural del país.
- Son socialmente responsables y respetuosos de los derechos humanos. En el mismo sentido, aprecian la diversidad en todas sus manifestaciones y promueven la integración social y la convivencia democrática.
- Son autoconscientes y capaces de autogestionarse, así como abiertos y asertivos en las comunicaciones, y accesibles, tolerantes, empáticos y flexibles en sus relaciones interpersonales.
- Lideran proactivamente procesos de gestión institucional, integrales y efectivos, utilizando los enfoques, las metodologías y las herramientas científicas y técnicas pertinentes, y su gran vocación de servicio.
- Mantienen una constante dinámica de mejoramiento de sus competencias profesionales y personales, incorporando los conocimientos y experiencias adquiridos en el propio ejercicio docente y de los avances científicos y humanísticos que se producen globalmente.
- Realizan, individual y grupalmente, trabajos de investigación e innovación en las áreas de su especialidad, articulando la investigación con la docencia y la responsabilidad social, y participan en proyectos multidisciplinarios e interdisciplinarios en los ámbitos nacional e internacional.
- Destacan en su labor académica, aplicando diversos métodos, recursos y procedimientos de enseñanza y evaluación orientados a que los estudiantes logren sus objetivos de aprendizaje.
- Utilizan con suficiencia y pertinencia las tecnologías de la información y la comunicación en su desempeño académico, como profesores e investigadores, y,

cuando corresponde, como miembros de instancias de gobierno y gestión institucional.

- Se relacionan activamente con docentes de otras universidades nacionales y del extranjero, participando en redes de gestión del conocimiento, compartiendo los hallazgos de sus investigaciones e incorporando el nuevo conocimiento y buenas prácticas de las otras instituciones. Firmado digitalmente por CANALES AYBAR Elizabeth FAU 20148092282 hard Motivo: Doy V° B° Fecha: 29.01.2021 11:34:40 -05:00 23.
- Elaboran productos académicos y los difunden en medios académicos y profesionales prestigiosos, nacionales o internacionales, como aporte a las comunidades científicas y profesionales.

GLOSARIO

Currículo

Propuesta educativa en constante proceso de construcción y contextualización, que mediante la interacción práctica- teoría- praxis se enlace a la sociedad y la educación, potenciando el involucramiento de sus actores en la problemática socioeducativa, como generadora del aprendizaje, en la formación del ciudadano crítico-reflexivo en una cultura democrática.

Competencia

Es la capacidad para un desempeño idóneo personal y profesional en contextos complejos, cambiantes y auténticos, lo que incluye el saber conocer (datos, conceptos, conocimientos), el saber hacer (habilidades, destrezas, métodos de actuación), el saber ser (actitudes y valores que guían el comportamiento) y el saber estar (relaciones, comunicación interpersonal y trabajo cooperativo), para identificar y resolver problemas de manera creativa y eficaz.

Crédito académico

Es la valoración del tiempo formativo que un estudiante dedica a la actividad académica teórica y práctica, para alcanzar los logros previstos de la asignatura.

El crédito para estudios presenciales equivale a un mínimo de dieciséis (16) horas lectivas de teoría o el doble de horas de práctica.

Equivalencia de asignaturas

Es un proceso académico – legal, realizado de manera interna por las Facultades de la UNMSM, para equiparar, en términos de calidad académica y creditaje, las asignaturas de un plan de estudio anterior con asignaturas de otro plan de estudio nuevo o actualizado dentro de una misma Escuela Profesional.

Malla curricular

Es un gráfico que organiza y revela las interrelaciones de asignaturas en un plan de estudios, situados por ciclos académicos y carga académica.

Plan de estudio

Es un documento que muestra el conjunto de asignaturas, de forma secuencial, jerárquica y organizativa según niveles o periodos académicos de estudio.

Resultados de aprendizaje

Es un elemento curricular que el estudiante logrará al término de un curso y que el docente debe propiciar y asegurar que lo logren durante las dieciséis semanas que componen un semestre académico.

Silabo

Es un instrumento de planificación de la enseñanza universitaria, que cumple la función de guía y orientación de los principales aspectos del desarrollo de una asignatura, debiendo de guardar coherencia lógica y funcional en la exposición formal de los contenidos y acciones previstas.

Sumilla

Es la síntesis que expresa la naturaleza, el área de formación, la finalidad o propósito a cumplir para contribuir al logro del perfil profesional y los grandes contenidos a desarrollar.

Siglas y Abreviaturas:

EP= Escuela Profesional

EEGG= Estudios Generales de la Facultad de Medicina

BIBLIOGRAFÍA

Barnett, R. (2001). *Los límites de la competencia*. Barcelona: Gedisa.

Bolívar, A., & Caballero, K. (2008). Cómo hacer visible la excelencia en la enseñanza universitaria. *Revista Iberoamericana de Educación*, 1-10. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Antonio_Bolivar/publication/28230594_Como_hacer_visible_la_excelencia_en_la_ensenanza_universitaria/links/54a5682e0cf267bdb9082032/Como-hacer-visible-la-excelencia-en-la-ensenanza-universitaria.pdf

Casas, M. (2005). Nueva universidad ante la sociedad del conocimiento. *Revista de Universidad y Sociedad del Conocimiento*, 2-18.

Comité Internacional para la Elaboración de Consensos y Estandarización en Nutriología. (2021).

Estándares de calidad para la formación de profesionales de nutrición y dietética.

Congreso de la República. (8 de Julio de 2014). Ley Universitaria 30220. Lima, Perú: Ministerio de Educación.

Fernández, J. (2003). La transversalidad curricular en el contexto universitario: un puente entre el aprendizaje académico y el natural. *Fuentes. Revista Complutense de Educación*, XIV(2), 379-390.

Instituto Nacional de Estadística e Informática (2020). Encuesta Demográfica y de Salud Familiar 2019 (ENDES 2019). Disponible en: https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Endes2019/

Instituto Nacional de Estadística e Informática (2021). Encuesta Demográfica y de Salud Familiar 2020 (ENDES 2020). Disponible en: https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1795/

Jusidman-Rapoport, C. (2014). El derecho a la alimentación como derecho humano. *Salud Pública de México*, 56, s86-s91.

Miller, G. (1990). Como evaluar competencias la pirámide de Miller.

OECD. (12 de octubre de 2017). *Definition and selection of competencies. Theoretical and conceptual foundations (DeSeCo)*. Obtenido de Summary of the final report 'Key competencies for a successful life and well-functioning society': http://www.portalstat.admin.ch/deseco/deseco_finalreport_summary.pdf

Ortiz, W. (2014). Tópicos para la reflexión educativa. *Investigación Educativa*, 115-132.

Santivañez, V. (2013). *Diseño Curricular a partir de Competencias*. Segunda edición. Bogotá. Ediciones de la U.

Tobón, S., Rial, A., Carretero, M., & García, J. (2006). *Competencias, calidad y educación superior*. Bogotá: Alma Mater MAGISTERIO.

UNESCO. (1998). *Declaración Mundial sobre Educación Superior en el siglo XXI. Visión y Acción de la Conferencia Mundial sobre la Educación Superior*. París: UNESCO.

UNESCO. (2009). *Conferencia mundial sobre educación superior. La Nueva Dinámica de la Educación Superior y la Investigación para el Cambio Social y el Desarrollo* (pág. Preámbulo). París: UNESCO.

UNMSM. (2016). *Estatuto de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos*. LIMA: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

UNMSM (2017). *Reglamento General de Matrícula de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos*.

ANEXO

PARTICIPANTES EN EL PROCESO DEL DISEÑO CURRICULAR EP NUTRICIÓN 2024

Docentes

Antezana Alzamora Sonia
Aparco Balboa Juan Pablo
Arteaga Romero de Pacheco Irene Gerarda
Bardález Hoyos De Bazán Rosa Amelia
Bernui Leo Ivonne Isabel
Bonilla Untiveros Beatriz Catherine
Cardozo Alarcón Vanessa
Delgado Perez Doris Hilda
Dextre Jauregui Maria Luisa
Espinoza Bernardo Sissy Liliana
Estrada Menacho Enriqueta
Higa Yamashiro Ana Maria
Justil Guerrero Hugo Jesús
La Barrera Mendoza María
Llacsahuanga Campos Maria Julia
López Romero Gladys Miryam
Najarro Vargas Justina
Pareja Joaquín Estelita Marlene
Palomino Quispe Luis Pavel
Palomo Luck Olga Patricia
Panduro Vasquez Gladys Nerella
Pareja Joaquin Marlene
Pastor Goyzueta Ada Graciela
Pereyra Zaldívar Héctor
Salinas Mondragon Cesar Alfredo
Troncoso Corzo Luzmila Victoria
Vega González Patricia María Del Pilar
Villarreal Verde, Carmen

Egresados

Carrillo Garcia Mirella

Domínguez Martínez Sergio

Flores Avila Yeslyn

Ponte Ayala Luis Darwin

Solís Escalante Annie Carolina

Estudiantes

Almonacid Delgado Selén Yaniré

Donayre Villarreal Gerson Leonardo

Eusebio García, Romya Jazmín

Gonzales Villavicencio Luz Estrella

López Valdivia Rosa Isabel

Rodriguez Palomino Angela Judith

Zegarra Velásquez, Milagros Esther

Representantes de los Grupos de interés

Arias Ramírez Lena - Programa Mundial de Alimentos

Castillo Carrera Antonio, Colegio de Nutricionistas del Perú

Creed de Kanashiro Hilary – Instituto de Investigación Nutricional

Flores Rivera Ito Julio Antonio - DeporCiencia

Lázaro Serrano Mirko - MINSAs/Centro Nacional de Alimentación

León Cerrón Gabriela - Municipalidad de Lima

Lino Calderón Jacqueline Luz - MINSAs

Llerena Mitma Gladys Irene - Servicio de Alimentación Colectiva – Dolphin

Montes Rodriguez Amelia – Asociación Kusi Warma

Vilchez Dávila Walter – MINSAs/Centro Nacional de Alimentación