

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION  
*Enrique Guzmán y Valle*  
Alma Máter del Magisterio Nacional



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN  
DECANATO

---

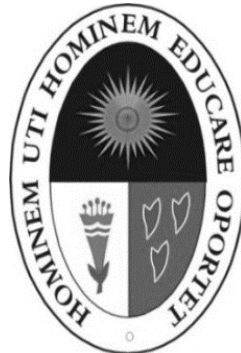
*"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"*

**RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN  
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE**  
*Alma Máter del Magisterio Nacional*

**FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN**



**PLAN DE ESTUDIOS**

**PROGRAMA DE  
NUTRICIÓN HUMANA**

**Lima – Perú**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION  
Enrique Guzmán y Valle  
Alma Máter del Magisterio Nacional



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN  
DECANATO

---

*"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"*

**RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

**CONTENIDO**

	Pág.
1. OBJETIVOS ACADÉMICOS.....	3
2. PERFIL DEL EGRESADO.....	3
3. DURACIÓN DEL PROGRAMA.....	4
4. RÉGIMEN DE ESTUDIOS.....	4
5. GRADO ACADÉMICO Y TÍTULO PROFESIONAL QUE OTORGA.....	4
6. PLAN CURRICULAR.....	5
7. SUMILLAS.....	10
8. MALLA CURRICULAR .....	23



---

*"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"*

## RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

### 1. OBJETIVOS ACADÉMICOS

El programa de estudios de Nutrición Humana, presenta los siguientes objetivos académicos:

- Formar nutricionistas responsables con su entorno, generadores de propuestas creativas y comprometidos en la solución de problemas sociales, ambientales y de salud.
- Formar profesionales líderes en nutrición humana; innovadores con valores éticos y responsabilidad social.
- Desarrollar investigación en el área de la alimentación, la nutrición y la salud; en el que podrán integrarse en un equipo multidisciplinar.
- Desarrollar alternativas estratégicas de comunicación educacional fomentando estilos de vida saludables.
- Desarrollar capacidades críticas e innovadoras para la identificación de factores asociados a los problemas alimentarios nutricionales, así como su resolución.

### 2. PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del programa de estudios de Nutrición Humana, posee las siguientes características:

- Comprometido con el aprendizaje permanente, desarrolla proyectos de cambio e innovación en los procesos sociales, con el enfoque integral y sistémico, enmarcado en los estándares de calidad nacional e internacional.
- Lidera equipos de investigación social, alineados a las políticas y prioridades del sector salud y del Estado.
- Posee habilidades y destrezas en sus competencias específicas dentro del campo de la salud pública, clínica y nutrición básica, demostrado un alto nivel de ética y profesionalismo en su quehacer profesional.
- Forma parte de equipos interdisciplinarios para resolver problemas nutricionales de la sociedad.



---

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

**RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

- Contribuye al avance de la ciencia a través de sus investigaciones, desarrollando el pensamiento crítico y reflexivo.
- Realiza labores de promoción, prevención y recuperación de la salud humana, con un modelo de enfoque de salud integral.
- Gestiona procesos de producción en los servicios de alimentación para asegurar la inocuidad de los alimentos, aplicando los estándares nacionales e internacionales.

**3. DURACIÓN DEL PROGRAMA**

Los estudios tienen una duración de cinco (5) años, se realizan en un máximo de dos (2) semestres académicos por año.

**4. RÉGIMEN DE ESTUDIOS**

Presencial

**5. GRADO ACADÉMICO Y TÍTULO PROFESIONAL QUE OTORGA**

**5.1. Denominación del grado académico que otorga**

BACHILLER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA

**5.2. Denominación del título profesional que otorga**

LICENCIADO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION**  
**Enrique Guzmán y Valle**  
 Alma Máter del Magisterio Nacional



**FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN**  
**DECANATO**

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

**RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

**6. PLAN CURRICULAR**

**CICLO I**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
01	NHES0101	Biología		2	2	4	3
02	NHES0102	Química General		2	2	4	3
03	NHES0103	Anatomía Humana		2	4	6	4
04	NHES0104	Matemática I		2	2	4	3
05	NHES0105	Lengua y Comunicación		2	2	4	3
06	NHES0106	Psicología General		2	2	4	3
07	NHES0107	Alimentos y Cultura Alimentaria		2	2	4	3
<b>TOTALES</b>							<b>22</b>

**CICLO II**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
08	NHES0208	Fisiología Humana	NHES0103	2	4	6	4
09	NHES0209	Química Orgánica	NHES0102	2	4	6	4
10	NHES0210	Físico – Química	NHES0102	1	4	5	3
11	NHES0211	Psicología de la Alimentación	NHES0106	1	4	5	3
12	NHES0212	Nutrición Humana I		2	4	6	4
13	NHES0213	Matemática II	NHES0104	2	4	6	4
<b>TOTALES</b>							<b>22</b>

**CICLO III**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
14	NHES0314	Bioquímica de los Alimentos	NHES0209	2	4	6	4
15	NHES0315	Bioquímica Nutricional	NHES0209	2	4	6	4
16	NHES0316	Antropología de la Nutrición		2	2	4	3
17	NHES0317	Nutrición Humana II	NHES0212	2	4	6	4
18	NHES0318	Bromatología	NHES0209	2	4	6	4
19	NHES0319	Agroecología Nutricional		1	4	5	3
<b>TOTALES</b>							<b>22</b>

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION**  
**Enrique Guzmán y Valle**  
 Alma Máter del Magisterio Nacional



**FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN**  
**DECANATO**

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

**RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

**CICLO IV**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
20	NHES0420	Fisiopatología de la Nutrición	NHES0208	2	4	6	4
21	NHES0421	Epidemiología de la Nutrición		2	4	6	4
22	NHES0422	Microbiología y Parasitología	NHES0101	2	4	6	4
23	NHES0423	Evaluación Nutricional	NHES0317	2	4	6	4
24	NHES0424	Diseño y Producción de Materiales Educativos para la Educación Virtual		1	4	5	3
25	NHES0425	Selección y Preparación de Alimentos		1	4	5	3
<b>TOTALES</b>							<b>22</b>

**CICLO V**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
26	NHES0526	Higiene de los Alimentos	NHES0422	2	4	6	4
27	NHES0527	Salud Pública		2	4	6	4
28	NHES0528	Técnicas Dietéticas	NHES0425	2	4	6	4
29	NHES0529	Nutrición Pediátrica	NHES0212 NHES0317	2	4	6	4
30	NHES0530	Educación Alimentaria en la Escuela		1	4	5	3
31	NHES0531	Didáctica de la Enseñanza en Nutrición		1	4	5	3
<b>TOTALES</b>							<b>22</b>

**CICLO VI**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
32	NHES0632	Dietoterapia del niño	NHES0529	2	4	6	4
33	NHES0633	Educación Alimentaria en Comunidad		2	4	6	4
34	NHES0634	Tecnología de Alimentos I	NHES0425	2	4	6	4
35	NHES0635	Gestión Empresarial	NHES0212 NHES0317	2	4	6	4
36	NHES0636	Informática Aplicada a la Nutrición I		1	4	5	3
37	NHES0637	Seguridad Alimentaria		2	2	4	3
<b>TOTALES</b>							<b>22</b>

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION**  
**Enrique Guzmán y Valle**  
 Alma Máter del Magisterio Nacional



**FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN**  
**DECANATO**

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

**RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

**CICLO VII**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
38	NHES0738	Administración de Servicios Alimentarios		3	4	7	5
39	NHES0739	Tecnología de los Alimentos Nutracéuticos		2	4	6	4
40	NHES0740	Dietoterapia del Adulto	NHES0528	3	4	7	5
41	NHES0741	Empresa Alimentaria y Nutricional		2	4	6	4
42	NHES0742	Planificación Alimentaria y Nutricional		2	4	6	4
43		Idioma I (e)		2	2	4	3
<b>TOTALES</b>							<b>25</b>

**CICLO VIII**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
44	NHES0843	Informática Aplicada a la Nutrición II	NHES0636	2	2	4	3
45	NHES0844	Tecnología de Alimentos II	NHES0634	1	4	5	3
46	NHES0845	Seminario de la Especialidad		1	2	3	2
47	NHES0846	Toxicología de los Alimentos		2	4	6	4
48	NHES0847	Estadística Aplicada a la Investigación		2	4	6	4
49	NHES0849	Tesis I		2	4	6	4
50	NHES0850	Proyectos Educativos de Nutrición Aplicada		0	4	4	2
51		Idioma II (e)	Idioma I (e)	2	2	4	3
<b>TOTALES</b>							<b>25</b>

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION**  
**Enrique Guzmán y Valle**  
 Alma Máter del Magisterio Nacional



**FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN**  
**DECANATO**

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

**RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

**CICLO IX**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
52	NHES0951	Tesis II	NHES0849	1	6	7	4
53	NHES0952	Bioestadística	NHES0634	2	4	6	4
54	NHES0953	Prácticas en Clínicas y Hospitalización en Nutrición		0	24	24	12
55	NHES0954	Diseño y Gestión de Proyectos Educativos en Alimentación y Nutrición Aplicada		0	4	4	2
<b>TOTALES</b>							<b>22</b>

**CICLO X**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA/SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
56	NHES1055	Prácticas Pre Profesionales en Comunidad		0	44	44	22
<b>TOTALES</b>							<b>22</b>

**6.1. Cursos electivos**

**VII CICLO: Idioma I (e)**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO
43	AFGE0755	Inglés I
	AFGE0756	Quechua I

**VIII CICLO: Idioma II (e)**

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO
51	AFGE0855	Inglés II
	AFGE0856	Quechua II



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION**  
**Enrique Guzmán y Valle**  
 Alma Máter del Magisterio Nacional



**FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN**  
**DECANATO**

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

**RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

**6.2. Distribución de créditos**

ÁREA		CICLOS										TOTAL	%
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X		
<b>Estudios Generales</b>	Formación General	19	15	-	-	-	-	03	03		-	<b>40</b>	<b>18%</b>
	Formación Profesional Básica	03	03	-	-	-	-	-	-		-	<b>06</b>	<b>3%</b>
<b>Estudios Específicos y de Especialidad</b>	Formación Profesional Específica	-	04	22	19	16	14	13	12		-	<b>100</b>	<b>44%</b>
	Formación Profesional pedagógica	-	-		03	06	04	-	02	02	-	<b>17</b>	<b>8%</b>
	Formación Administración y Gestión	-	-	-	-	-	04	09	-		-	<b>13</b>	<b>6%</b>
	Prácticas Pre Profesionales	-	-	-	-	-	-		-	12	22	<b>34</b>	<b>15%</b>
	Investigación	-	-	-	-	-	-	-	08	08	-	<b>16</b>	<b>7%</b>
<b>TOTAL</b>		<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>226</b>	<b>100%</b>

**6.3. Resumen de cuadro de créditos**

DETALLE	TOTAL	%
Estudios Generales	40	18%
Estudios Específicos y de Especialidad	186	82%
<b>TOTAL</b>	<b>226</b>	<b>100%</b>



*"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"*

**RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

**7. SUMILLAS**

**I CICLO**

**BIOLOGÍA**

El curso de Biología General es un curso introductorio diseñado para alumnos recién ingresados a la Universidad, que cubre todas las áreas de la biología moderna. El estudiante inicia la exploración de esta disciplina, con un capítulo donde se exponen las bases del método científico, y se describen los atributos de la vida, su historia y sus características tanto físicas como químicas. Seguidamente, se concentra la atención en el estudio de la célula, tanto como unidad biológica como parte de un organismo pluricelular. Con estos conocimientos, se conduce al estudiante por el estudio de la herencia y la producción celular. A partir de este momento se está preparando para entender las transformaciones energéticas y reproducirse. El concepto de evolución se usa para explicar la unidad y la diversidad de la vida. Al aprobar este curso, el estudiante está en capacidad de atender disciplinas como botánica y fisiología vegetal, zoología y fisiología animal, microbiología y genética, pilares en los que se fundamenta el conocimiento de la biología.

**QUÍMICA GENERAL**

Proporciona los conocimientos fundamentales de la química general. Estudia la materia y energía, estructura atómica, relaciones periódicas de los elementos químicos, teoría del enlace químico, soluciones químicas de los compuestos del carbono. Soluciones acuosas, propiedades cualitativas. Reacciones químicas. Estequiometría. Aplica a estos contenidos al proceso de la enseñanza y aprendizaje.

**ANATOMÍA HUMANA**

Comprende los conocimientos de la estructura fisiológica de la célula, tejidos, órganos, sistemas que conforman el cuerpo humano: asimismo, estudia los mecanismos fisiológicos que están en relación directa con digestión, asimilación y excreción de nutrientes.

**MATEMÁTICA I**

El avance de la ciencia y la tecnología nos indica que diferentes fenómenos de la naturaleza se explican mediante modelos matemáticos. Para llegar a formular dichos modelos se requiere que el alumno tenga conocimientos precisos y amplios de matemática.

El curso de Matemática Básica está destinado a los alumnos que inician sus estudios superiores en las carreras de Ciencias de la salud con el propósito de homogeneizar y profundizar sus conocimientos de matemáticas los cuales serán utilizados en los cursos posteriores.



---

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

## **RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

### **LENGUA Y COMUNICACIÓN**

La asignatura de lengua y comunicación, busca desarrollar las competencias conceptuales, procedimentales y actitudinales de los alumnos en el proceso de adquisición de los contenidos del curso. El estudiante conocerá el funcionamiento de la lengua como instrumento de comunicación en su doble dimensión: oral y escrita, lo aplicará a su práctica cotidiana. Por otra parte, manejará información sobre la realidad multilingüe y pluricultural del país, lo que le permitirá analizar y tomar conciencia de su rol social como profesional comprometido. Asimismo, podrá comprender e interpretar textos orales y escritos mediante las técnicas aprendidas y del ejercicio permanente.

### **PSICOLOGÍA GENERAL**

La asignatura de Psicología General es de naturaleza teórica-práctica. Las clases tendrán como punto de partida el análisis de los procesos psicológicos manifestados a través de la conducta (práctica) y luego reflexionarán para incorporar información nueva sobre los principios, leyes y teorías de la ciencia psicológica (teoría).

El propósito de la asignatura consiste en familiarizar el aprendizaje con los contenidos de la Psicología que estudia la conducta en un entorno determinado con sus motivaciones, consecuencias y resultados.

### **ALIMENTOS Y CULTURA ALIMENTARIA**

Proporciona conocimientos relacionados con los diferentes tipos de alimentos considerando la cadena alimenticia, desde la producción, comercialización, disponibilidad hasta el consumo humano. Además, comprende el estudio de hábitos, costumbres alimentarias, mitos, creencias, tabúes, identidad alimentaria y conocimientos alimentarios.

## **II CICLO**

### **FISIOLOGÍA HUMANA**

Se propone brindar al futuro profesional de nutrición humana conocimientos para que identifique de manera precisa los diferentes procesos funcionales normales que tienen lugar en cada uno de los órganos del ser humano, tanto en forma individual como integrada en un todo, conociendo las diferentes interrelaciones entre ellos, lo que permitirá prepararlo para entender los eventos fisiológicos.

Estudia los órganos y sistemas comprometidos con los procesos de la alimentación, digestión, metabolismo y excreción de los nutrientes.



---

*"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"*

## **RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

### **QUÍMICA ORGÁNICA**

Proporciona conocimientos fundamentales sobre la química del carbono, los mecanismos de las reacciones orgánicas y las reacciones de las distintas clases de compuestos orgánicos. Comprende las síntesis orgánicas: Teoría de la hibridación orbital, grupo funcional, reactividad y estructura, nomenclatura química, estereoquímica, mecanismo de las reacciones orgánicas.

### **FÍSICO – QUÍMICA**

Comprende el desarrollo de aprendizajes vinculados a la composición fisicoquímica del ser vivo, la organización y funcionamiento celular básico de la vida, la estructuración anatómica y el funcionamiento armónico del cuerpo humano, así como los relacionados con la interrelación del hombre con su ambiente, dentro de un enfoque holístico, inmerso en la dinámica general de la naturaleza.

### **PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN**

Dar a conocer las bases psicológicas de la conducta del hombre en relación con la alimentación.

Analizar los comportamientos alimentarios exige integrar varias perspectivas: las modas y normas sociales, el tipo de familia, las dimensiones de género, las experiencias personales, las cogniciones y la fisiología humana. Sobre esta base, el curso estudia un amplio conjunto de conductas relacionadas con la alimentación, incluyendo la naturaleza de una dieta saludable, la preocupación por el peso, las causas y el tratamiento de la obesidad y de los trastornos alimenticios.

### **NUTRICIÓN HUMANA I**

Comprende el estudio de los principios nutricionales, energía, macro y micronutrientes, agua y fibra, factores importantes en la nutrición humana.

Tiene como propósito analizar el papel que cumplen los carbohidratos, lípidos y proteínas en el organismo humano. Se tratarán principalmente las funciones de estos nutrientes, el metabolismo correspondiente y sus alteraciones.

### **MATEMÁTICA II**

Comprende el estudio y el uso del lenguaje analítico y gráfico de las rectas y cónicas para luego aplicar en la resolución de problemas. Se estudia el cálculo vectorial del plano  $R^2$  y el sistema de números complejos. Asimismo, se desarrolla el cálculo matricial y los sistemas de ecuaciones lineales; resolución de problemas algebraicos, numéricos y geométricos.



---

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

## **RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

### **BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS**

Se propone que el estudiante comprenda e interprete los múltiples factores que determinan el funcionamiento químico y bioquímico de los alimentos, así como, las diversas reacciones y cambios producidos en sus características sensoriales, nutritivas y sanitarias principalmente durante el proceso productivo.

La asignatura estudia las interacciones de los principios químicos que componen los alimentos y su funcionamiento frente a los distintos elementos que involucran su entorno: Química de la leche, química del huevo, química de la carne rigor mortis, fotosíntesis-maduración y deterioro de frutas, pardeamiento enzimático y no enzimático, química de los productos vegetales, pigmentos, oxidación de las grasas, vitaminas, etc.

### **BIOQUÍMICA NUTRICIONAL**

Proporciona fundamentos básicos del metabolismo intermedio relacionado con los principios de la nutrición humana. Estudia los mecanismos para la obtención de la energía y de los materiales orgánicos necesarios para conservar el equilibrio interno y estructural. Da a conocer las vías metabólicas que siguen los nutrientes y su interrelación, con el propósito de entender la dinámica vital y su relación con la nutrición humana.

### **ANTROPOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN**

El curso se propone estudiar la influencia de la cultura, la sociedad y otros factores relacionados con la dieta, hábitos alimenticios y la nutrición. Además, realiza comparaciones interculturales a través de investigaciones antropológicas de los patrones alimenticios y prácticas alimentarias.

### **NUTRICIÓN HUMANA II**

Proporciona los conocimientos teórico-prácticos de la nutrición aplicada a los distintos estados fisiológicos por los que atraviesa el hombre a lo largo de su existencia. Enseña las técnicas para la elaboración y preparación de regímenes alimenticios adecuados a cada grupo etéreo.



---

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

## **RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

### **BROMATOLOGÍA**

Comprende el estudio de la ciencia de los alimentos, su análisis químico y sus propiedades. Se tratará los aspectos teóricos generales relativos a los alimentos, su composición y valor nutricional. Alimento. Nutriente. Composición calórica proteica. Proteínas, lípidos, glúcidos, vitaminas. Minerales, oligoelementos. Micronutrientes. Alimentos de origen animal. Carnes, leches y derivados, pescado, mariscos. Alimentos de origen vegetal. Raíces, tubérculos, hojas, tallos, frutos, semillas. Harinas, Industria alimentaria. Alimentos preparados.

### **AGROECOLOGÍA NUTRICIONAL**

Este curso aborda los principios, bases y técnicas para el desarrollo de la agricultura sostenible y sostenida de la comunidad.

Plantea la diversificación de la producción alimentaria como estrategia para lograr la seguridad alimentaria en nuestro país. Promueve el uso de insumos orgánicos que contribuyan a la producción de alimentos orgánicos y la difusión del consumo de estos alimentos.

## **IV CICLO**

### **FISIOPATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN**

Proporciona conocimientos suficientes para identificar las alteraciones anatómicas, bioquímicas y funcionales del ser humano relacionados directa o indirectamente con los desequilibrios nutricionales y su repercusión en la salud.

### **EPIDEMIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN**

La epidemiología es la ciencia que estudia la distribución y los determinantes de los estados o acontecimientos relacionados con la salud en poblaciones específicas y la aplicación de este estudio al control de los problemas sanitarios. Esta ciencia estudia la muerte, la enfermedad y los estados sanitarios más positivos y de los medios para mejorar la salud. La epidemiología estudia también la evolución y el resultado final de las enfermedades en personas y grupos. Comprende el conocimiento de los principales métodos y principios epidemiológicos y los problemas de salud de los distintos pacientes.

Este curso tiene como finalidad que el participante conozca, comprenda y aplique el conocimiento científico y tecnológico de la epidemiología participando en los equipos de investigación que realizan estudios de vigilancia epidemiológica de las enfermedades nutricionales y de salud a nivel de los escolares.



---

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

## **RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

### **MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA**

Estudia la ecología del desarrollo de los microorganismos, los riesgos derivados de la presencia de microorganismos patógenos y de alteración en los alimentos, así como aquellos beneficiosos que se utilizan en la obtención de productos alimenticios. También contempla normas, métodos y técnicas de higiene y desinfección de los alimentos.

### **EVALUACIÓN NUTRICIONAL**

Esta asignatura tiene como finalidad que el estudiante conozca, comprenda y aplique los conceptos teórico-prácticos de los principales métodos, técnicas y procedimientos que permitan evaluar el estado nutricional del individuo y/o comunidad.

Asimismo, busca desarrollar destrezas en el estudiante en especial en la aplicación de medidas antropométricas y encuestas dietéticas para evaluar el estado nutricional del niño, escolar y adulto.

La finalidad principal de la evaluación del estado nutricional de una comunidad es, por lo tanto, precisar la magnitud y la distribución geográfica de la malnutrición como problema sanitario; descubrir y analizar los factores ecológicos directa o indirectamente responsables y proponer medidas apropiadas que puedan ser aplicadas de preferencia con la participación continua de la comunidad y así orientar actividades que permitan mejorar la nutrición y la salud pública.

### **DISEÑO Y PRODUCCIÓN DE MATERIALES EDUCATIVOS PARA LA EDUCACIÓN VIRTUAL**

Comprende la planificación, métodos y técnicas para la elaboración de materiales educativos que se aplica en la educación virtual, en el campo de la educación alimentaria nutricional.

### **SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

Comprende la elaboración de platos criollos, platos andinos, platos selváticos y platos internacionales; asimismo, incluirá la preparación de dulces, postres y bebidas. Se utilizará las técnicas apropiadas para cada fin.



---

*"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"*

## **RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

### **V CICLO**

#### **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

Proporciona las normas de bioseguridad alimentaria, las normas de calidad que garantizan la alimentación saludable y de calidad.

Asimismo, el curso tratara de temas que ayudaran la eliminación de todas las formas de contaminación de los alimentos; así como las medidas para la eliminación de microbios y la correcta manipulación de alimentos.

#### **SALUD PÚBLICA**

Comprende principios doctrinarios. Funciones de la salud pública. Principales problemas de salud en el Perú: prevención, organización, administrativa, importancia. Interpreta los diferentes programas y proyectos de salud pública en los servicios de salud. Propone métodos para su enseñanza en los centros educativos.

#### **TÉCNICAS DIETÉTICAS**

Proporciona el conocimiento de métodos, técnicas y procedimientos dietéticos para alimentar el individuo, familia y la nación; utilizando recursos existentes de la manera más eficiente. Estudia la elaboración de dietas adecuadas a las características biológicas, psicológicas, socio-culturales y económicas de individuos y comunidades sanas. Propone metodologías para su enseñanza y aprendizaje en todos los niveles educativos.

Tiene como finalidad impartir conocimientos científicos y tecnológicos sobre las bases fisiológicas de la nutrición y alimentación del niño y comprende la influencia del ambiente interno y externo en el estado nutricional del niño.

Brinda los conocimientos científicos y tecnológicos para la planificación de la alimentación adecuada del niño, durante la primera y segunda infancia para su adecuado crecimiento y desarrollo.

#### **NUTRICIÓN PEDIÁTRICA**

Tiene como finalidad impartir conocimientos científicos y tecnológicos sobre las bases fisiológicas de la nutrición humana del niño y comprende la influencia del ambiente interno y externo en el estado nutricional del niño.

Brinda los conocimientos científicos y tecnológicos para la planificación de la alimentación adecuada del niño, durante la primera y segunda infancia para su adecuado crecimiento y desarrollo.





---

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

## **RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

### **EDUCACIÓN ALIMENTARIA EN LA ESCUELA**

Comprende la elaboración de propuestas curriculares en los diferentes niveles y modalidades educativas con el propósito de adiestrar al futuro profesional en el logro de sus competencias. Además, se considerará los lineamientos para desarrollo de las escuelas saludables.

### **DIDÁCTICA DE LA ENSEÑANZA EN NUTRICIÓN**

Es teórico-práctico, brinda los conocimientos y experiencias del proceso de la enseñanza-aprendizaje desde un punto de vista metodológico con el enfoque del aprendizaje innovador, que va más allá del tradicional enfoque de didáctica como enseñanza.

## **VI CICLO**

### **DIETOTERAPIA DEL NIÑO**

Comprende la aplicación de la alimentación terapéutica, complementaria a la medicación, para el restablecimiento de la salud del niño y/o su mantenimiento.

### **EDUCACIÓN ALIMENTARIA EN COMUNIDAD**

Ejecuta programas educativos alimentarios y nutricionales en las poblaciones, en la búsqueda de medidas de solicitar a la problemática alimentaria de nuestro pueblo.

### **TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I**

Estudia los procesos de conservación de alimentos necesarios para alargar la vida útil de los bienes alimentarios procesados.

Proporciona Conocimiento sobre los mecanismos de deterioro de los alimentos y las técnicas básicas conservación.

### **GESTIÓN EMPRESARIAL**

Proporciona al estudiante una adecuada-orientación profesional en la constitución de una empresa, al cumplimiento oportuno de sus obligaciones tributarias y el desarrollo de la gestión empresarial, a fin de administrar adecuadamente. La empresa. Modalidades, tipos de sociedades. Constitución de empresas persona natural y persona jurídica, libros de contabilidad, registros de contabilidad, obligaciones de la empresa. Impuesto a la renta. La gestión empresarial. Planificación, organización, dirección, control, evaluación.



---

*"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"*

## **RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

### **INFORMÁTICA APLICADA A LA NUTRICIÓN I**

Conoce y aplica las tecnologías de procesamiento de la información utilizando los diferentes softwares en el campo de la nutrición.

### **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Forma al estudiante para impulsar en su comunidad proyectos de alimentos sostenibles. Enfatiza la accesibilidad de la población en todo momento a los alimentos para cubrir sus necesidades nutricionales y disponer de una vida activa y saludable.

## **VII CICLO**

### **ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS**

Este campo se relaciona con la planeación y dirección de las actividades propias de un servicio de alimentación, con la finalidad de brindar alimentación con los más altos estándares de calidad a los comensales que demandan el servicio. Las actividades que se desarrollan incluyen la administración de recursos para garantizar la satisfacción de las necesidades de los comensales, así como la planeación de menús, la operación del servicio y evaluación del mismo. Se requiere investigación y acciones mercado-técnicas para el funcionamiento del servicio; otras actividades que se integran son la asesoría y consultoría externa y la capacitación del personal que labora en los servicios alimentarios en hospitales, en instituciones a nivel comercial, en establecimientos específicos como guarderías, asilos, centros de salud mental, cafetería escolares y universitarias, fabricas e industrias, así como establecimientos con servicios alimentarios colectivos.

### **TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS NUTRACÉUTICOS**

Estudia la aplicación de métodos y procedimientos a los alimentos para ser usados con fines terapéuticos transformación y aprovechamiento racional de los recursos hidrobiológicos alimenticios, las técnicas y procedimientos para el logro de una alimentación saludable.

### **DIETOTERAPIA DEL ADULTO**

Comprende modificaciones del patrón alimentario en la recuperación de la salud del hombre. Estudia la adecuación de las dietas terapéuticas, el aspecto socio-económico y cultural del paciente a fin de que los alumnos estén capacitados para hacer prescripción dietética y realizar actividades educativas para mejorar la salud del paciente.



---

*"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"*

## **RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

### **EMPRESA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

Capacita al estudiante en la planificación, organización y control de micro-pymes alimentarias y nutricionales y que contribuyan en la generación de autoempleo y empleo productivo en nuestro país.

### **PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

Este curso trata sobre la planificación de la alimentación y nutrición y los principales programas de alimentación y nutrición que se desarrollan en nuestro país: en la que se ejecutan una serie de actividades de investigación y educación alimentaria y nutricional, cuyo objetivo es mejorar el estado de nutrición de las poblaciones locales, especialmente de las madres y niños de las zonas rurales y urbana-marginales que son beneficiarios de estos programas.

### **IDIOMA I (e)**

#### **CURSOS ELECTIVOS**

#### **INGLÉS I**

Naturaleza: La asignatura es de formación general y de naturaleza eminentemente práctica.  
Propósito: es lograr en el estudiante la competencia comunicativa en idioma inglés mediante el desarrollo de las cuatro habilidades lingüísticas: hablar, escuchar, escribir y leer a un nivel básico de acuerdo al nivel A1.1 del Marco Común Europeo de referencia para las lenguas.  
Contenidos básicos: El curso comprende un contenido gramatical, lexical, fonético y socio-cultural en donde se utiliza diferentes estructuras y tiempos gramaticales, con un vocabulario contextualizado, así como el desarrollo de las habilidades lingüísticas comunicativas y de interacción social; correspondiente a un nivel de dominio básico I.

#### **QUECHUA I**

Naturaleza: La asignatura se enmarca dentro del área de formación general y de naturaleza eminentemente práctica.  
Propósito: Lograr en el estudiante la competencia comunicativa en el idioma quechua mediante la información tipológica en el manejo de la estructura de las oraciones quechuas de carácter sufijante aglutinante SOV. Asimismo, desarrolla las cuatro habilidades lingüísticas: hablar, escuchar, escribir y leer a un nivel básico I.  
Contenidos básicos: El curso comprende un contenido gramatical, lexical, fonético y socio-cultural en donde se utiliza diferentes estructuras y tiempos gramaticales, con un vocabulario contextualizado, así como el desarrollo de las habilidades lingüísticas comunicativas y de interacción social; correspondiente a un nivel de dominio básico I.



---

*"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"*

## **RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

### **VIII CICLO**

#### **INFORMÁTICA APLICADA A LA NUTRICIÓN II**

Conoce y aplica programas de informática a la investigación científica en el campo de la nutrición humana y lo aplica en la elaboración de diagnósticos alimentarios y nutricionales.

#### **TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II**

Estudia los procesos de transformación de alimentos necesarios para la obtención de productos útiles para el hombre como azúcar, aceites, proteínas, colorantes, saborizantes, harinas, etc.

Conocer los procedimientos de separación y transformación de las materias primas agroindustriales.

#### **SEMINARIO DE LA ESPECIALIDAD**

Se da a conocer los últimos avances científicos-tecnológicos relacionados a la Educación, Industria Alimentaria y a Nutrición; así como también a la búsqueda de solución de trabajos formulados del proceso de investigación.

Tiene como propósito la investigación de temas prioritarios como: Nuevos Enfoques Curriculares y la Nueva.

Estructura Curricular; el problema alimentario y la seguridad alimentaria; la tecnología alimentaria y otros temas que contribuyen en la formación del futuro docente. Además, la realización del Seminario permite que el alumno organice, participe y difunda eventos de su especialidad para complementar su formación académica profesional.

#### **TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Estudia las características de compuestos químicos tóxico e indeseables en los alimentos, de origen animal y vegetal, y bebidas en general incidente en intoxicaciones por metales, sustancias químicas, insecticidas y fungicidas. Normas sanitarias para evitar la intoxicación de personas.

#### **ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN**

Estudia los fundamentos teóricos y prácticos de la Estadística. Una herramienta para fortalecer la capacidad de discernimiento entre diferentes metodologías también ayudará a emplear recursos útiles para la toma de decisiones ante situaciones de incertidumbre. La intención es aportar al investigador las herramientas necesarias para fortalecer su capacidad de discernimiento entre diferentes metodologías estadísticas, sobre la base del conocimiento de sus fundamentos teóricos y prácticos.



---

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

**RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

**TESIS I**

Elabora un proyecto de investigación en el campo de la nutrición aplicando el método científico o socio-crítico.

**PROYECTOS EDUCATIVOS DE NUTRICIÓN APLICADA**

Busca desarrollar habilidades para formular proyectos educativos en el campo de la nutrición y alimentación para lo cual desarrolla los temas de concepto, definición y tipos de proyectos educativos, etapas de desarrollo de los proyectos educativos, estudios técnicos.

**IDIOMA II (e)**

**CURSOS ELECTIVOS**

**INGLÉS II**

Naturaleza: La asignatura se enmarca dentro del área de formación general y es de naturaleza eminentemente práctica y está dirigida a estudiantes que hayan culminado el Inglés I.

Propósito: Es lograr en el estudiante la competencia comunicativa en idioma inglés mediante el desarrollo de las cuatro habilidades lingüísticas: hablar, escuchar, escribir y leer a un nivel básico de acuerdo al nivel A1.2 del Marco Común Europeo de referencia para las lenguas.

Contenidos básicos: El curso comprende un contenido gramatical, lexical, fonético y socio-cultural en donde se utiliza diferentes estructuras y tiempos gramaticales, con un vocabulario contextualizado, así como el desarrollo de las habilidades lingüísticas comunicativas y de interacción social; correspondiente a un nivel de dominio básico II.

**QUECHUA II**

Naturaleza: La asignatura se enmarca dentro del área de formación general y es de naturaleza eminentemente práctica y está dirigida a estudiantes que hayan culminado el idioma Quechua I.

Propósito: Lograr en el estudiante la competencia comunicativa en el idioma Quechua II, mediante el desarrollo de las cuatro habilidades lingüísticas: hablar, escuchar, escribir y leer a un nivel básico II.

Contenidos básicos: El curso comprende un contenido gramatical, lexical, fonético y socio-cultural en donde se utiliza diferentes estructuras y tiempos gramaticales, con un vocabulario contextualizado, así como el desarrollo de las habilidades lingüísticas comunicativas y de interacción social; correspondiente a un nivel de dominio básico II.



---

*“Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad”*

**RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

**IX CICLO**

**TESIS II**

Ejecuta el proyecto de investigación haciendo uso de la estadística y bioestadística.

**BIOESTADÍSTICA**

Proporciona a los alumnos conocimientos estadística inferencial y muestreo aplicado a estudios nutricionales desde el planeamiento de hipótesis hasta la aplicación de diseños estadísticos y experimentales con la información disponible sirviendo de base para los cursos de investigación en alimentación y nutrición.

**PRÁCTICAS EN CLÍNICAS Y HOSPITALIZACIÓN EN NUTRICIÓN**

Aplica todos los conocimientos adquiridos en la carrera profesional en el capo de la nutrición clínica, evoluciona y hace el seguimiento de pacientes sometidos a dietas especiales en hospitalización.

**DISEÑO Y GESTIÓN DE PROYECTOS EDUCATIVOS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADA**

Busca desarrollar habilidades para formular proyectos educativos en el campo de la nutrición y alimentación para lo cual desarrolla los temas de concepto, definición y tipos de proyectos educativos, etapas de desarrollo de los proyectos educativos, estudios técnicos, económicos financieros, de organización legales e institucionales.

**X CICLO**

**PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES EN COMUNIDAD**

Aplica todos los conocimientos adquiridos en su formación profesional mediante un internamiento en una comunidad, elabora el diagnóstico alimentario y nutricional, desarrollar proyectos de capacitación y educación alimentaria y nutricional y realiza actividades de consultoría nutricional a nivel de público en general.

Realiza las prácticas pre profesionales en el campo de la salud pública en el nivel de atención primaria. Elabora el diagnóstico alimentario – nutricional y en base a esto elabora y ejecuta proyectos aplicativos en nutrición.

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACION**  
**Enrique Guzmán y Valle**  
 Alma Máter del Magisterio Nacional



**FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN**  
**DECANATO**

*"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"*

**RESOLUCIÓN N° 264-2019-D-FAN**

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

**8. MALLA CURRICULAR**

I CICLO	II CICLO	III CICLO	IV CICLO	V CICLO	VI CICLO	VII CICLO	VIII CICLO	IX CICLO	X CICLO	
BIOLOGÍA	FISIOLOGÍA HUMANA	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS	FISIOPATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	DIETOTERAPIA DEL NIÑO	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS	INFORMÁTICA APLICADA A LA NUTRICIÓN II	TESIS II	PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES EN COMUNIDAD	
QUÍMICA GENERAL	QUÍMICA ORGÁNICA	BIOQUÍMICA NUTRICIONAL	EPIDEMIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	SALUD PÚBLICA	EDUCACIÓN ALIMENTARIA EN COMUNIDAD	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS NUTRACÉUTICOS	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	BIOESTADÍSTICA		
ANATOMÍA HUMANA	FÍSICO – QUÍMICA	ANTROPOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA	TÉCNICAS DIETÉTICAS	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	DIETOTERAPIA DEL ADULTO	SEMINARIO DE LA ESPECIALIDAD	PRÁCTICAS EN CLÍNICAS Y HOSPITALIZACIÓN EN NUTRICIÓN		
MATEMÁTICA I	PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	NUTRICIÓN HUMANA II	EVALUACIÓN NUTRICIONAL	NUTRICIÓN PEDIÁTRICA	GESTIÓN EMPRESARIAL	EMPRESA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	DISEÑO Y GESTIÓN DE PROYECTOS EDUCATIVOS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN APLICADA		
LENGUA Y COMUNICACIÓN	NUTRICIÓN HUMANA I	BROMATOLOGÍA	DISEÑO Y PRODUCCIÓN DE MATERIALES EDUCATIVOS PARA LA EDUCACIÓN VIRTUAL	EDUCACIÓN ALIMENTARIA EN LA ESCUELA	INFORMÁTICA APLICADA A LA NUTRICIÓN I	PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN			
PSICOLOGÍA GENERAL	MATEMÁTICA II	AGROECOLOGÍA NUTRICIONAL	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	DIDÁCTICA DE LA ENSEÑANZA EN NUTRICIÓN	SEGURIDAD ALIMENTARIA	IDIOMA I (e)	TESIS I			
ALIMENTOS Y CULTURA ALIMENTARIA							PROYECTOS EDUCATIVOS DE NUTRICIÓN APLICADA IDIOMA II (e)			
<b>CRÉDITOS 22</b>	<b>CRÉDITOS 22</b>	<b>CRÉDITOS 22</b>	<b>CRÉDITOS 22</b>	<b>CRÉDITOS 22</b>	<b>CRÉDITOS 22</b>	<b>CRÉDITOS 25</b>	<b>CRÉDITOS 25</b>	<b>CRÉDITOS 22</b>	<b>CRÉDITOS 22</b>	<b>TOTAL 226</b>

<b>LEYENDA</b>		
Estudios Generales	40 CR.	18 %
Estudios Específicos y de Especialidad	186 CR.	82 %
<b>TOTAL</b>	<b>226 CR.</b>	<b>100 %</b>