



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
Enrique Guzmán y Valle
“Alma Máter del Magisterio Nacional”

RECTORADO

RESOLUCIÓN N° 1282-2019-R-UNE

Chosica, 03 de mayo del 2019

VISTO el Oficio N° 0689-2019-VR-ACAD, del 02 de mayo del 2019, del Vicerrectorado Académico de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.

CONSIDERANDO:

Que con Resolución N° 0017-2004-R-UNE, del 08 de enero del 2004, se aprueba el Currículo 2004 para pregrado de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle;

Que mediante Resolución N° 0917-2006-R-UNE, del 06 de abril del 2006, se aprueba la reestructuración del Currículo 2004 de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, el cual fue aprobado por Resolución N° 0017-2004-R-UNE, del 08 de enero del 2004, que será aplicado a partir de la promoción 2006-I;

Que la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle se encuentra en proceso de licenciamiento institucional, en cumplimiento de la Resolución del Consejo Directivo N° 006-2015/SUNEDU/CD de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria – SUNEDU, del 13 de noviembre del 2015, que aprueba el “Modelo de Licenciamiento y su implementación en el Sistema Universitario Peruano”;

Que mediante Resolución de Superintendencia N° 0054-2017-SUNEDU, del 01 de junio del 2017, se aprueban los “Criterios Técnicos de Evaluación de los Expedientes de Licenciamiento”;

Que con Resolución N° 0016-2017-AU-UNE, del 27 de noviembre del 2017, y su ratificatoria la Resolución N° 0007-2019-AU-UNE, se aprueba la reforma del Estatuto de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, el que fue promulgado mediante Resolución N° 0377-2015-R-UNE y modificado por Resolución N° 009-2016-AU-UNE;

Que mediante Resolución N° 0852-2018-R-UNE, del 06 de abril del 2018, se aprueba el Reglamento General de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, en adecuación a la reforma del Estatuto;

Que con Resolución N° 0270-2019-R-UNE, del 20 de febrero del 2019, se incluye en el currículo de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, aprobado por Resolución N° 0017-2004-R-UNE y Resolución N° 0917-2006-R-UNE, el idioma Inglés o Quechua como cursos electivos, a partir de las promociones 2016, 2017 y 2018, en los Ciclos Académicos VII y VIII, de Pregrado;

Que es obligatorio el cumplimiento del indicador 2, en el cual se establece que la universidad cuenta con planes de estudio para cada uno de los Programas de Pregrado, aprobados por la autoridad competente de la universidad, conforme a lo señalado en la Resolución de Superintendencia N° 0054-2017-SUNEDU;

Que con Resolución N° 0013-2019-AU-UNE, del 26 de abril del 2019, se aprueba el cambio de denominación de los programas de estudios que oferta nuestra universidad, así como de los grados académicos y títulos profesionales que otorga esta casa superior de estudios;





UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
Enrique Guzmán y Valle
“Alma Máter del Magisterio Nacional”

RECTORADO

RESOLUCIÓN N° 1282-2019-R-UNE

Chosica, 03 de mayo del 2019

Que mediante Resolución N° 260-2019-D-FAN, del 02 de mayo del 2019, la Facultad de Agropecuaria y Nutrición, conforme a lo dispuesto por el Consejo de Facultad, en su sesión realizada en la fecha, aprueba, en vía de regularización, la adecuación del Plan de Estudios del Programa de Educación con Especialidad de Industria Alimentaria y Nutrición, que se aplicará a partir de la promoción 2016, para los estudiantes de pregrado regular;

Que con Oficio N° 210-2019-D-FAN, del 02 de mayo del 2019, el Decano de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición remite al Vicerrector Académico (e) la precitada resolución a fin de que se efectúe lo pertinente;

Que mediante el documento del visto, el Vicerrector Académico (e) envía al Rector el expediente que ha sido evaluado y revisado en su oportunidad, para que el Consejo Universitario determine lo conveniente;

Estando a lo acordado por el Consejo Universitario, en su sesión extraordinaria realizada el 03 de mayo del 2019; y,

En uso de las atribuciones conferidas por los artículos 59° y 60° de la Ley N° 30220 - Ley Universitaria, concordante con los artículos 19°, 20° y 23° del Estatuto de la UNE, y los alcances de la Resolución N° 1518-2016-R-UNE;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- ADECUAR, en vía de regularización, el Plan de Estudios del Programa de Educación con Especialidad de Industria Alimentaria y Nutrición de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición, que se aplicará a partir de la promoción 2016, para los estudiantes de pregrado regular, el cual fue aprobado con Resolución N° 0017-2004-R-UNE y reestructurado mediante Resolución N° 0917-2006-R-UNE, de acuerdo con lo señalado en la parte considerativa y conforme al anexo que consta de veintiocho (28) folios.

ARTÍCULO 2°.- DAR A CONOCER a las instancias pertinentes los alcances de la presente resolución a fin de que efectúen las acciones complementarias.

Regístrese, comuníquese y cúmplase.


Lic. Anita Luz Chacón Ayala
Secretaría General (e)

ALCHA/RM6V


Dr. Luis Alberto Rodríguez De Los Ríos
Rector



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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-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



ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 1282-2019-R-UNE

PLAN DE ESTUDIOS

**PROGRAMA DE EDUCACIÓN CON
ESPECIALIDAD DE INDUSTRIA
ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN**

Lima – Perú





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-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	11
8. MALLA CURRICULAR.....	28





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

1. OBJETIVOS ACADÉMICOS

El programa de educación con especialidad de Industria Alimentaria y Nutrición, presenta los siguientes objetivos académicos:

- Formar educadores responsables con su entorno, generadores de propuestas creativas y comprometidas en la solución de problemas sociales y ambientales.
- Formar profesionales líderes en educación en el área de Industria Alimentaria y Nutrición; innovadores con valores éticos y responsabilidad social.
- Desarrollar investigación en el campo pedagógico, metodológico, currículo, medios educativos, gestión de organizaciones educativas, demandas sociales y adopción de tecnologías en los procesos educativos.
- Promover experimentación de modelos pedagógicos, de gestión, de investigación, de formación, de tecnología curricular y de práctica docente.



2. PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del programa de educación con especialidad de Industria Alimentaria y Nutrición, posee las siguientes características:

- Comprometido con el aprendizaje permanente, desarrolla proyectos de cambio e innovación en los procesos educativos y 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 educación y del Estado.
- Lidera trabajos en equipos y emprende proyectos de servicios educativos, actuando con principios y valores éticos al servicio del país.
- Conduce de manera efectiva los procesos de enseñanza – aprendizaje, los proyectos educativos y sociales en el ámbito institucional y de gobierno, propiciando un ambiente de convivencia, de paz y sostenibilidad.





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

- Planifica, organiza y desarrolla programas de alimentación saludable para las personas de acuerdo a los requerimientos y estándares establecidos por los organismos internacionales de la Organización Mundial de la Salud (OMS), Organización Mundial de la Salud (FAO), Organización Panamericana de la Salud (OPS).
 - Aplica normas de aseguramiento de la calidad alimentaria, la inocuidad de alimentos, del "Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control" ("Hazard Analysis and Critical Control Points") HACCP, Buenas Prácticas de Manejo (BPM).
 - Gerencia instituciones educativas públicas y privadas, empresas de producción de bienes y servicios en el campo de la alimentación e industria alimentaria, desarrollando procesos productivos innovadores.
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 CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
- 5.2. **Denominación del título profesional que otorga**
LICENCIADO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN EDUCACIÓN ESPECIALIDAD:
INDUSTRIA ALIMENTARIA Y 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° 260-2019-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	ACFG0101	Lenguaje y Comunicación I		2	2	4	3
02	ACFG0102	Informática		0	4	4	2
03	ACFG0103	Matemática I		2	2	4	3
04	ACFP0211	Sociedad, Cultura y Educación		1	2	3	2
05	ACAC0105	Actividad I (Educación Física)		0	2	2	1
06	ACIN0106	Metodología del Trabajo Universitario		1	2	3	2
07	ANIN0107	Química General e Inorgánica		2	4	6	4
08	ANIN0108	Anatomía y Fisiología Humana		2	2	4	3
09	ANIN0109	Cultura Alimentaria		1	2	3	2
TOTALES							22

CICLO II

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA / SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
10	ACFG0209	Lenguaje y Comunicación II	ACFG0101	2	2	4	3
11	ACFG0210	Matemática II	ACFG0103	2	2	4	3
12	ACFP0320	Teoría de la Educación		2	2	4	3
13	ACFP0104	Psicología General		2	2	4	3
14	ACAC0213	Actividad II (Música y Danzas)		0	2	2	1
15	ANIN0216	Química Orgánica	ANIN0107	2	2	4	3
16	ANIN0217	Análisis y Composición de Alimentos	ANIN0107	2	2	4	3
17	ANIN0218	Diseños de Medios y Materiales de la Especialidad		1	4	5	3
TOTALES							22



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° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

CICLO III

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA / SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
18	ACFG0317	Lenguaje y Comunicación III	ACFG0209	2	2	4	3
19	ACFG0318	Biología		2	2	4	3
20	ACFP0538	Teoría Curricular	ACFP0320	2	2	4	3
21	ACFP0212	Psicología del Desarrollo	ACFP0104	2	2	4	3
22	ACAC0322	Actividad III (Artes Plásticas)		0	2	2	1
23	ANIN0325	Bioquímica de Alimentos	ANIN0216	2	4	6	4
24	ANIN0326	Selección y Preparación de Alimentos	ANIN0109	3	4	7	5
TOTALES							22

CICLO IV

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA / SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
25	ACFG0426	Lenguaje y Comunicación IV	ACFG0317	2	2	4	3
26	ACFG0643	Ecología y Ambiente	ACFG0318	1	2	3	2
27	ACFP0428	Didáctica General	ACFP0538	2	2	4	3
28	ACFP0321	Psicología del Aprendizaje	ACFP0212	1	2	3	2
29	ACAC0429	Actividad IV (Teatro y Cine)		0	2	2	1
30	ACIN0430	Estadística General		2	2	4	3
31	ANIN0435	Bioquímica Nutricional	ANIN0325	1	2	3	2
32	ANIN0436	Microbiología e Higiene de Alimentos	ANIN0217	1	4	5	3
33	ANIN0437	Panadería y Pastelería	ANIN0325	1	4	5	3
TOTALES							22



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° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

CICLO V

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA / SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
34	ACFG0535	Conocimiento Científico del Universo		1	2	3	2
35	ACFP0536	Geografía del Perú y del Mundo		2	2	4	3
36	ACFP0537	Evaluación Educativa	ACFP0538	2	2	4	3
37	ACAC0539	Práctica Docente: Observación, Análisis y Planeamiento	ACFP0428	0	4	4	2
38	ACAC0540	Actividad V (Productivas)		0	2	2	1
39	ANIN0544	Nutrición en el Ciclo de Vida	ANIN0435	2	4	6	4
40	ANIN0545	Didáctica de la Especialidad	ANIN0218	2	4	6	4
41	ANIN0546	Manejo Post Cosecha		1	4	5	3
TOTALES							22



CICLO VI

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA / SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
42	ACFG0427	Filosofía		2	2	4	3
43	ACFG0534	Proceso Histórico Peruano y Mundial		2	2	4	3
44	ACFP0645	Orientación del Desarrollo Personal		1	2	3	2
45	ACPP0646	Práctica Docente Discontinua	ACAC0539	0	4	4	2
46	ACIN0647	Taller de Investigación I		2	2	4	3
47	ANIN0653	Fisiopatología de la Nutrición	ANIN0544	1	4	5	3
48	ANIN0654	Tecnologías de Productos Lácteos	ANIN0217	1	4	5	3
49	ANIN0655	Procesamiento de Recursos Hidrobiológicos	ANIN0217	1	4	5	3
TOTALES							22



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° 260-2019-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	
50	ACFG0319	Educación Alimentaria		1	2	3	2
51	ACFG0751	Constitución y Legislación Educativa		1	2	3	2
52	ACFP0752	Proyectos Educativos		1	2	3	2
53	ACPP0753	Práctica Docente Continua	ACPP0646	0	6	6	3
54	ACIN0754	Taller de Investigación II	ACIN0647	2	2	4	3
55	ANIN0762	Procesamiento de Productos Agrícolas	ANIN0217	1	4	5	3
56	ANIN0763	Evaluación Nutricional	ANIN0544	2	4	6	4
57	ANIN0764	Biología y Fermentaciones Industriales	ANIN0436	1	4	5	3
58		Idioma I (e)		2	2	4	3
TOTALES							25

CICLO VIII

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA / SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
59	ACFG0644	Realidad e Identidad Nacional		1	2	3	2
60	ACFP0858	Ética y Deontología Docente		1	2	3	2
61	ACPP0859	Práctica Docente Intensiva	ACPP0753	0	10	10	5
62	ACIN0860	Taller de Investigación III	ACIN0754	1	4	5	3
63	ANIN0870	Epidemiología Humana	ANIN0653	1	4	5	3
64	ANIN0871	Desarrollo de Proyectos Productivos		2	4	6	4
65	ANIN0872	Control de Calidad de los Alimentos	ANIN0436	1	4	5	3
66		Idioma II (e)	Idioma I (e)	2	2	4	3
TOTALES							25



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° 260-2019-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	
67	ACFP0964	Gestión Educacional		1	2	3	2
68	ACPP0965	Práctica Administrativa	ACPP0859	0	6	6	3
69	ANIN0976	Salud Pública y Ambiental	ANIN0870	1	4	5	3
70	ANIN0977	Procesamiento de Productos Cárnicos	ANIN0217	1	4	5	3
71	ANIN0978	Diseño y Evaluación de Proyectos de Desarrollo Social	ANIN0871	2	4	6	4
72	ANIN0979	Técnica Dietética	ANIN0326	1	4	5	3
TOTALES							18

CICLO X

N° de Ord.	CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	REQUISITO	HORA / SEMANA			CR.
				HT	HP	TH	
73	ACPP1070	Práctica Docente en la Comunidad	ACPP0965	0	8	8	4
74	ANIN1081	Gestión Empresarial y Liderazgo	ANIN0871	1	4	5	3
75	ANIN1082	Alimentación Terapéutica	ANIN0979	1	4	5	3
76	ANIN1083	Toxicología y Seguridad Alimentaria	ANIN0436	1	4	5	3
77	ANIN1084	Nutrición Pública	ANIN0976	1	4	5	3
TOTALES							16





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

6.1. Cursos electivos

VII CICLO: Idioma I (e)

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

VIII CICLO: Idioma II (e)

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

6.2. Distribución de créditos

ÁREA	CICLOS	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	TOTAL	%
		Estudios generales	Formación General	08	06	06	05	05	06	05	05	-	-
Estudios específicos y de especialidad	Formación Pedagógica	02	06	06	05	03	02	04	02	02	-	32	15 %
	Especialidad	09	09	09	08	11	09	10	10	13	12	100	46 %
	Prácticas Pre-Profesionales	-	-	-	-	02	02	03	05	03	04	19	09 %
	Actividades	01	01	01	01	01	-	-	-	-	-	05	02 %
	Investigación	02	-	-	03	-	03	03	03	-	-	14	07 %
TOTAL		22	22	22	22	22	22	25	25	18	16	216	100 %

6.3. Resumen de cuadro de créditos

DETALLE	TOTAL	%
Estudios generales	46	21 %
Estudios específicos y del programa	170	79 %
TOTAL	216	100 %





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

7. SUMILLAS

I CICLO

LENGUAJE Y COMUNICACIÓN I

Desarrolla la oralidad mediante las siguientes formas elocutivas: la mesa redonda y el video foro, además, la práctica de lectura oral de textos denotativos y connotativos (lectura individual y recital poético).

Se complementa con la lectura fuera de aula de una novela peruana contemporánea.



INFORMÁTICA

Comprende los conceptos iniciales de la Informática, introducción al sistema operativo Windows, estudio de un procesador de texto; estudio de una hoja de cálculo. Estudio de presentador de gráficos; estudio de conceptos generales de internet y correo electrónico. Aplicaciones de la informática en la educación.



MATEMÁTICA I

Comprende el estudio del cálculo proposicional, para su uso en la deducción y del razonamiento correcto lógico del futuro docente, en el lenguaje conjuntista, a fin que pueda comunicarse con lenguaje preciso, claro y sencillo, distinguiendo perfectamente las relaciones de orden y de equivalencia que se establecen entre elementos de dos o más grupos, así como el razonamiento inductivo y deductivo, razonamiento por el absurdo, contra ejemplos, manejo de las funciones, así como el sistema axiomático de los números reales.

SOCIEDAD, CULTURA Y EDUCACIÓN

Analiza el problema sociocultural del país pluriétnico, multicultural y controversial con la finalidad de ubicar el Perú como proceso de la escuela y la educación en el contexto urbano, urbano – marginal, rural-andino y etnoamazónico. Lo cual amerita una educación intercultural y bilingüe.

ACTIVIDAD I (EDUCACIÓN FÍSICA)

La actividad destinada a preservar y conservar la salud física y mental del educando y futuro docente, practicando las siguientes disciplinas:

- Mantenimiento físico: gimnasia aeróbica y natación.
- Deportes colectivos: fútbol, básquetbol y voleibol.
- Recreación: excursiones, visitas programadas, caminatas y campamentos.





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO

Tiene como propósito formar hábitos de estudio, estrategias de aprendizaje, desarrollar conductas de regularidad en el trabajo intelectual organizado, propicia el desarrollo de la actitud crítica y la de sistematización y expresión de la información científica, con la finalidad de adaptar al alumno al trabajo intelectual.

QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA

Estudia la materia y energía, estructura atómica, relaciones periódicas de los elementos químicos, teoría del enlace químico soluciones y el estudio de los principales elementos inorgánicos, el estudio de las propiedades físicas y químicas de los elementos y sus compuestos, en estado natural, aplicaciones e importancia.



ANATOMÍA Y FISIOLOGÍA HUMANA

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

CULTURA ALIMENTARIA

El curso de Cultura alimentaria nos permite estudiar la historia, prehistórica, percepción, normas sociales y las influencias religiosas sobre las alimentaciones.



II CICLO

LENGUAJE Y COMUNICACIÓN II

Desarrolla el texto escrito mediante la aplicación de técnicas redactivas en discursos denotativos y connotativos. Aplica la normativa redactiva y ortográfica en forma práctica y directa en los textos redactados por los alumnos, para que ellos mismos superen sus deficiencias. Se complementa con la lectura y el análisis de una novela contemporánea hispanoamericana.

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, Así mismo, 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° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

TEORÍA DE LA EDUCACIÓN

Comprende el estudio de los fundamentos de la educación como ciencia. Las diferentes escuelas y corrientes pedagógicas que fundamentan la Educación como Ciencia. Asimismo, el proceso educativo a través del tiempo y el espacio, así como, la teoría educativa aplicada en la experiencia peruana.

PSICOLOGÍA GENERAL

Comprende el estudio del modo cómo los Organismos vivos, los animales en particular y los hombres específicamente se insertan en el mundo inorgánico, orgánico y la sociedad. La naturaleza de la actividad psíquica. Nociones del continuo y discreto. Las sensaciones, tipos, partes. Procesos cognoscitivos. Percepción, memoria, pensamiento y lenguaje. Procesos afectivos: emociones, sentimientos y agresividad. El aprendizaje. Fundamentos de la personalidad.

ACTIVIDAD II (MÚSICA Y DANZAS)

Son actividades artísticas que requieren el 20% del tiempo a aspectos teóricos y el 80% del tiempo a su práctica. En el tiempo destinado a la música se deben ejecutar audiciones de un repertorio seleccionado por los docentes, cuya estrategia nos conduzca al conocimiento de las más importantes producciones de la música universal, latinoamericana y nacional.

Y en el tiempo destinado a las danzas se revisará un repertorio relevante de la danza latinoamericana y nacional (Folklore de las tres regiones), dando énfasis, junto con su práctica, al significado social, histórico y estético de las mismas.

QUÍMICA ORGÁNICA

Conocimientos sobre la química del carbono los mecanismos de las reacciones orgánicas, naturales y artificiales.

ANÁLISIS Y COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Asignatura que corresponde al área del programa cuya finalidad es dar a conocer a los estudiantes los principios, métodos y técnicas para analizar y determinar en laboratorio las propiedades físicas, físico químicas y los componentes de los alimentos.

Comprende el estudio de propiedades: densidad, pH, acidez, actividad de agua, sólidos solubles y otras inherentes a cada alimento. Asimismo, de los componentes de los alimentos: agua, materia seca, carbohidratos, fibra, proteínas, grasa, vitaminas, minerales y otros.





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

DISEÑOS DE MEDIOS Y MATERIALES DE LA ESPECIALIDAD

Comprende el estudio de los conceptos fundamentales e importantes que tiene los medios y materiales del programa en el proceso del aprendizaje de la Industria Alimentaria y Nutrición desde el punto de vista Pedagógico y Didáctico. El propósito fundamental es que los alumnos obtengan los conocimientos teóricos y prácticos los cuales conducen al desarrollo de su creatividad en la elaboración, selección y utilización de diversos tipos de materiales educativos adecuados al programa.



III CICLO

LENGUAJE Y COMUNICACIÓN III

Comprende el conocimiento de la estructura de los textos denotativos y connotativos, así como el manejo redactivo y ortográfico en los mismos mediante la modalidad de taller. Culmina con la lectura y el análisis de una novela de la literatura universal contemporánea.

BIOLOGÍA

Conduce a adquirir conocimientos sobre la naturaleza del hombre y el rol que desempeña; se desarrolla temas que tienen que ver con: Metabolismo, reproducción, captación y respuesta a estímulos y evolución del hombre.



TEORÍA CURRICULAR

Presentación del currículo, origen, evolución y conceptos, previsión y organización características, diagnóstico, perfiles, fines, metas, objetivos, perfiles el plan de estudios, sistemas de evaluación, parámetros de evaluación y actualización. El currículo, metodología de enseñanza, instrumentos auxiliares del proceso educativo. Evaluación, el currículo en el sistema educativo peruano – características.

PSICOLOGÍA DEL DESARROLLO

Orienta a los alumnos en la formación y conocimiento de las etapas psicológicas del ser humano. Como tal, tiene carácter teórico y práctico. Comprende el análisis de los aspectos: teóricos, metodológicos, explicativos y descriptivos de las etapas del desarrollo humano, enfatizando en los patrones evolutivos (biopsicosociales) de cada etapa.





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

ACTIVIDAD III (ARTES PLÁSTICAS)

Es una actividad artística que requiere el 20% del tiempo a apuntes teóricos y el 80% del tiempo a la práctica. En el aspecto teórico se recorrerá por cualquier medio visual y/o audiovisual la historia del arte en general y la historia del arte peruano en particular. En el aspecto de la práctica se elegirán temáticas y/o características que aludan a nuestra sociedad, sin perjuicio de la libre expresión e iniciativas de búsqueda personales, mediante las técnicas propuestas por el docente.

BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

El propósito del curso es que el estudiante comprenda e interprete los múltiples factores que determinan el funcionamiento químico y bioquímica 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 de huevo- química de a carne –rigor mortis-fotosíntesis-maduración y deterioro de frutas-pardeamiento enzimático y no enzimático-química de los productos vegetales-pigmento-oxidación de las grasa-vitaminas.

SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Expone los métodos y técnicas para la selección adecuada de los alimentos tradicionales y no tradicionales, así como las técnicas de preparación de los alimentos, que permitan un mejor aprovechamiento de los mismos. También se desarrollan las destrezas y habilidades del alumno en la preparación de platos típicos regionales de la costa, sierra y selva de nuestro país, así como de preparaciones internacionales. Se estudia el valor nutritivo de las raciones alimenticias y el manejo de las tablas de dosificación de alimentos por ración.

IV CICLO

LENGUAJE Y COMUNICACIÓN IV

Proporciona conocimientos esenciales para lograr el dominio de la expresión escrita. Los temas principales son: interpretación de textos denotativos, la monografía como ensayo descriptivo, corrección de problemas redactivos, promueve la interpretación de imágenes, considerando a éstas como un universo cotidiano. En tal sentido, se trabajará con textos visuales, videos, imágenes cinematográficas, televisión y otros que permitan el logro de habilidades y destrezas en el manejo de la imagen. Se complementa con la lectura y análisis de un ensayo.





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

ECOLOGÍA Y AMBIENTE

Describe la estructura del ambiente, los elementos y/o factores que lo constituyen y que son estudiados por la ecología; se incide en la importancia de conocer el ambiente y la necesidad de contribuir a su conservación. Proporciona también, conocimiento de las razones por las que el Perú es considerado un país con mega diversidad la que amerita ser protegida a través de acciones, normas y políticas adecuadas, dentro de las cuales las unidades de conservación cumplen un rol de primera importancia.



DIDÁCTICA GENERAL

Estudio de las diferentes escuelas y corrientes didácticas, las concepciones que lo sustentan, los principios y las leyes, los métodos y medios de la formación y el proceso de enseñanza – aprendizaje en el aula y la sesión de aprendizaje. Los métodos, procedimientos, técnicas, formas y modos de enseñanza – aprendizaje. Se estudia también los niveles de la planificación y organización curricular.

PSICOLOGÍA DEL APRENDIZAJE

El aprendizaje como una forma singular de organización del reflejo anticipado de la realidad. Requisitos del aprendizaje: la necesidad, valoración subjetiva de la necesidad, el objeto, valoración subjetiva del objeto, organización de estrategias, la toma de decisiones, ejecución del ensayo, resultados. Las aferentaciones en retorno reguladoras del aprendizaje. Tipos de aprendizaje: motor, afectivo, cognoscitivo, mixtos. El condicionamiento clásico. El condicionamiento operante. El aprendizaje cognoscitivo. Diferencias individuales en el aprendizaje. Los problemas en el aprendizaje.



ACTIVIDAD IV (TEATRO Y CINE)

Son actividades artísticas que requieren el 20% del tiempo a aspectos teóricos y el 80% del tiempo a su práctica y expresiones propias. La práctica teatral se desarrollará seleccionando las técnicas y tendencias más adecuadas para la institución educativa, privilegiando la creación individual y colectiva y aplicando la técnica integral del individuo (actuante) en iteración con otros actuantes, la temática, el espacio, el tiempo, la luz y las formas escenográficas. Y en el tiempo destinado a cine se revisará el nacimiento del cine como el séptimo arte; las técnicas y las innovaciones tecnológicas, así como el estudio del lenguaje cinematográfico como discurso estético. La apreciación se hará desde un repertorio cuidadosamente seleccionado, que reúna los requisitos estéticos que le son propios.





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

ESTADÍSTICA GENERAL

Comprende el estudio y manejo de técnicas de recolección, organización, presentación y tratamiento de datos con el uso de herramientas matemáticas y técnicas estadísticas conociendo los principales estadígrafos de posición y dispersión uni y bidimensional enfatizando en la regresión y correlación lineal, Así mismo se aprende los principios básicos del cálculo de las probabilidades. Todo esto servirá en los análisis de las evaluaciones, en los procesos de investigación científica y educacional.

BIOQUÍMICA NUTRICIONAL

Esta signatura presenta las bases de la bioquímica nutricional, tiene por finalidad ofrecer al participante los lineamientos generales de las principales rutas metabólicas que siguen los diferentes nutrientes en las células humanas, con el propósito de proporcionar energía y por ende la vida.

Se inicia con el metabolismo energético y el papel que cumplen los macronutrientes en la generación del ATP, además del metabolismo de las proteínas, carbohidratos y grasas. Además, se estudia el metabolismo de los minerales y vitaminas, también del agua. Está constituido por un conjunto concatenado de contenidos y experiencias metodológicas, criterios y prácticas, que van permitiendo que los participantes adquieran conocimientos, habilidades y actitudes requeridos para ir concibiendo, la importancia de la nutrición en el mantenimiento de la vida y la conservación de la especie.

MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE ALIMENTOS

Asignatura que corresponde al área del programa que tiene por finalidad la prevención de enfermedades de origen alimentario. Abarca el estudio de microorganismos importantes en los alimentos: bacterias, levadura, mohos y hongos. Aspectos nefastos: contaminación, descomposición y deterioro de los alimentos. Infecciones e intoxicaciones alimentarias. Aspectos benéficos de los microorganismos en la elaboración de alimentos.

También se contempla la sanidad, control e inspección de alimentos, aplicando normas nacionales e internacionales.

PANADERÍA Y PASTELERÍA

Estudia los conceptos científicos-tecnológicos tanto en la parte teórica y práctica, el cual permitirá que el alumno pueda elaborar productos de panadería y pastelería, y conocer los procesos, métodos y la composición de sus ingredientes. Se obtendrá las herramientas necesarias para la formación integral en esta asignatura.

La asignatura comprende: panadería: harina e insumos, procesos, métodos y técnicas de elaboración; tipos de pasteles: kekes, espumosos, pasta hojaldre, pasta quebrada, pasta choux, cremas, rellenos, bocaditos, dulces, salados y turrone.





FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

V CICLO

CONOCIMIENTO CIENTÍFICO DEL UNIVERSO

Esta asignatura trata de dar al alumno una visión física del universo, estudiando con bases científicas la divisa teórica sobre el origen del universo, la estructura del átomo y sus posteriores transformaciones en toda la serie de elementos que conocemos en la naturaleza y que constituyen la materia, base fundamental de la formación del universo y del mundo. También, las reacciones de tipo radiactivo que explican la existencia de radiaciones en el universo. Asimismo, las aplicaciones tecnológicas de ondas.

GEOGRAFÍA DEL PERÚ Y DEL MUNDO

Proporciona conocimientos que se tratarán en seis unidades básicas: la epistemología de la ciencia geográfica, litósfera, hidrósfera, atmósfera, biósfera y sociósfera; todos ellos están interrelacionados y buscan contribuir al desarrollo sustentable de los pueblos. El curso tendrá un carácter teórico – práctico, con la aplicación de técnicas procedimentales didácticas acordes con la naturaleza de la asignatura. Como parte del perfil académico profesional, incidiremos en la formación pedagógica del futuro docente, compartiendo experiencias educativas con los alumnos.

EVALUACIÓN EDUCATIVA

Concepto de evaluación, tipología de la evaluación, características y funciones de la evaluación, métodos de la evaluación, técnicas de recolección de datos, diseño, elaboración y validación de los instrumentos de evaluación.

PRÁCTICA DOCENTE: OBSERVACIÓN, ANÁLISIS Y PLANEAMIENTO

Conocimiento de las técnicas y la ejecución de los procesos de observación del hecho pedagógico durante las clases en el aula, y la planeación de todas las acciones pedagógicas previas al dictado de las clases, con seguimiento, evaluación y control a cargo del docente de la asignatura del programa respectiva.





FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

ACTIVIDAD V (PRODUCTIVAS)

Prepara al educando y futuro docente como promotor en la comunidad y de su entorno personal y familiar, desarrollando y practicando la actividad o actividades de su elección, entre los siguientes:

- Instalaciones eléctricas
- Instalaciones sanitarias
- Biohuertos
- Jardinería
- Producción y comercialización de animales menores
- Juguetería
- Artesanía
- Cocina y repostería



NUTRICIÓN EN EL CICLO DE VIDA

Proporciona las bases teórico-prácticas de la nutrición humana aplicada a las exigencias nutricionales del hombre en sus diferentes etapas de vida. Proporciona las técnicas para la planificación, y la preparación de los regímenes alimenticios adecuados para cada grupo etéreo acorde a sus exigencias nutricionales.



DIDÁCTICA DE LA ESPECIALIDAD

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

MANEJO POST COSECHA

La asignatura trata sobre los fenómenos fisiológicos y los cambios organolépticos y nutricionales que ocurren por diversos factores en las frutas y vegetales después de la cosecha, hasta su utilización en el consumo directo o en la industria. También técnicas de manejo durante el manipuleo, transporte, almacenaje y comercialización.

VI CICLO

FILOSOFÍA

Propone introducir a los estudiantes en la problemática filosófica desde las características propias de la actitud filosófica. Por lo tanto, tiene carácter más teórico que práctico. Comprende el estudio primario de la problemática esencial del pensamiento prefilosófico y filosófico, así como de las diferentes disciplinas y métodos de filosofar, enfatizando en los aspectos ontológicos, filosóficos, epistemológicos y antropológicos.





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

PROCESO HISTÓRICO PERUANO Y MUNDIAL

Ofrece una visión panorámica comparativa del desarrollo económico, social, político y cultural de la sociedad peruana y mundial, desde sus orígenes hasta la actualidad. Dentro del proceso peruano hace un análisis crítico de los aspectos más significativos de las sociedades andinas desarrolladas en la etapa autónoma; luego aborda el fenómeno de la dependencia colonial y sus consecuencias; y la posterior dependencia republicana. Dentro del proceso mundial, comprende el estudio crítico de las sociedades simples y complejas desarrolladas en las formaciones económico – sociales de la humanidad.

ORIENTACIÓN DEL DESARROLLO PERSONAL

Brinda conocimientos acerca de la orientación del desarrollo personal y profesional. Comprende talleres vivenciales para desarrollar la identidad personal, habilidades sociales, liderazgo, ética, valores, autoestima, asertividad, visión de futuro.



PRÁCTICA DOCENTE DISCONTINUA

Realización de las fases de observación y planeamiento, de manera alternada y de esporádicas exposiciones en el aula sobre algunos temas específicos de la asignatura del programa, bajo la permanente supervisión y control del docente a cargo de la asignatura, con reuniones de observaciones, críticas y evaluación.

TALLER DE INVESTIGACIÓN I

Teoría del conocimiento, epistemología de la ciencia, evolución del conocimiento científico. El método científico. Diseños y/o paradigmas de investigación.



FISIOPATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN

La asignatura da a conocer los cambios bioquímicos, fisiológicos, estructurales, producidos en el organismo a consecuencia de la malnutrición ya sea por déficit como por exceso, de tal manera que el estudiante comprenda las consecuencias de una alimentación inadecuada y las repercusiones que trae consigo sobre la salud integral del hombre.

Con una base científica del tratamiento de los temas el estudiante podrá proponer acciones educativas que permitan contribuir en la prevención de la malnutrición.

TECNOLOGÍAS DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Conocimiento de la materia y/o materias primas. Condiciones sanitarias y normas de calidad de la leche y los productos derivados, de acuerdo con las directrices de calidad de la leche. Tecnologías clásicas y nuevas tecnologías aplicables a leche y productos lácteos.

Descripción de equipos y procesos, por medio de diagramas de flujo, para los distintos tratamientos aplicables a la leche y a los productos derivados de ella.





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

PROCESAMIENTO DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS

Comprende el estudio de la pesquería y las perspectivas alimentaria de los recursos hidrobiológicos para el consumo directo, las características principales de la materia prima pesquera, la composición química y el valor nutricional del pescado. Así como métodos de conservación y procesamiento salado, ahumado, deshidratado, embutido y conserva.

VII CICLO

EDUCACIÓN ALIMENTARIA

Imparte conocimiento teórico –práctico sobre la importancia de una cultura alimentaria propia revalorando nuestros alimentos de producción nacional y la de nuestros antepasados. Conocer el valor nutritivo de los mismos, realizar diferentes mezclas nutritivas para lograr la preparación de platos balanceados. De igual modo desarrolla proyectos sencillos de procesos de alimentos. Asimismo, se capacitará a los estudiantes en el conocimiento de la alimentación y nutrición en el ciclo de vida: menor de dos años, pre-escolar, escolar, adolescencia, gestante, lactante y adulto.



CONSTITUCIÓN Y LEGISLACIÓN EDUCACIONAL

Espacio de reflexión crítica a través de la presentación y estudio de casos referidos al tema. Contiene referencias sobre la Constitución Política del Perú, los derechos fundamentales, los derechos económicos, sociales y políticos, el Estado Peruano su estructura y responsabilidad; la Legislación Educacional, derechos y deberes de los profesores, estímulos y sanciones, derecho a la sindicalización y asociación, al bienestar y seguridad social y la carrera pública del profesorado.



PROYECTOS EDUCATIVOS

Planeamiento, formulación, ejecución y evaluación de pequeños proyectos relacionados con la implementación de establecimientos y con la dotación de bienes y servicios o el mejoramiento de los bienes y servicios existentes, a favor del Centro o Programa Educativo, de las instituciones conexas o de la comunidad en su conjunto, en tanto sean variables y factibles.

PRÁCTICA DOCENTE CONTINUA

Realización de las fases de planeamiento y de introducción plena al proceso enseñanza-aprendizaje, con responsabilidad limitada sobre la asignatura o parte de la asignatura o del programa respectivo y con supervisión y monitoreo en el aula y la evaluación, por parte del docente a cargo de la asignatura. En esta práctica el educando será llevado a la ejecución de todas las acciones del proceso enseñanza-aprendizaje.





FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

TALLER DE INVESTIGACIÓN II

Se estudia los tipos de modelos de proyectos de investigación, así como la epistemología de cada una de las partes de un proyecto enmarcándolos en el método científico de la investigación social.

PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Estudia la transformación y aprovechamiento racional de los vegetales; empleando tecnología de transformación en productos industrializados.

EVALUACIÓN NUTRICIONAL

Estudia los métodos y técnicas para diagnosticar el estado nutricional de un individuo y de los miembros de la comunidad. Comprende estudios directos: antropométricos, bioquímicos, clínicos. También estudios indirectos: socio-económicos, dietéticos, estadísticas vitales, culturales disponibilidad y calidad de alimentos consumidos. Practicas intensivas de encuestas, mediciones y manejo adecuado de indicadores nutricionales. Además de promocionar actividades educativas de prevención.

BIOTECNOLOGÍA Y FERMENTACIONES INDUSTRIALES

Comprende el estudio y aplicación de los procesos biológicos desarrollados por células microbianas, vegetales o animales; por sus componentes o por sus enzimas para la obtención de productos, metabolitos y servicios en las áreas de medio ambiente, agricultura, ganadería e industria.

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.





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

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.



VIII CICLO

REALIDAD E IDENTIDAD NACIONAL

Visión de la estructura cultural del país y de las comunidades originarias con sus reservas culturales, para la configuración de la Nación Peruana, focalizando la expresión pluricultural del Perú y su contrastación con el Perú que hemos conocido tradicionalmente. Análisis de la interculturalidad, etnicidad, andinización, cholificación y marginalidad social en el país para la adopción de nuestra verdadera identidad nacional.



ÉTICA Y DEONTOLOGÍA DOCENTE

Espacio de reflexión sobre la dimensión ética del profesional en general y del docente en particular; en el contexto de nuestra propia realidad. Enfatiza la parte práctica, la base del marco axiológico, autocrítico, crítico, reflexivo y vivencial. Aborda la ética y la axiología, así como sus características, la ética profesional, los principios de deontología docente y la praxis deontológica docente.

PRÁCTICA DOCENTE INTENSIVA

En esta etapa de la práctica docente el educando recibe la responsabilidad plena sobre todo el proceso enseñanza-aprendizaje de la asignatura del programa respectivo, bajo la pasiva y distante supervisión y control del docente de aula, de tal manera que la evaluación de la práctica docente se realiza sobre todo el proceso enseñanza-aprendizaje de los alumnos de aula. El educando practicante asume el rol del docente titular de la asignatura.





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

TALLER DE INVESTIGACIÓN III

Con la asesoría del docente investigador desarrolla y ejecuta cada una de las etapas y componentes del Proyecto realizado en el curso de Investigación II.

EPIDEMIOLOGÍA HUMANA

Da a conocer las bases conceptuales de la epidemiología. Muestra el panorama epidemiológico de nuestro país haciendo referencia de las tasas de morbilidad y mortalidad relacionada a la alimentación y nutrición del hombre. Estudia las endemias, epidemias y pandemias y sus relaciones con la malnutrición y propone las actividades educativas para su prevención.



DESARROLLO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS

Brinda información científica, tecnológica y educativa, de los proyectos productivos. Estudia los procesos, técnicas y métodos en la elaboración de productos en las áreas de Industria Alimentaria y Nutrición, así como del análisis de los aspectos económicos y de marketing de las diversas actividades productivas.

CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Involucra a los estudiantes con la filosofía de la calidad, comprometiendo el comportamiento profesional, familiar y cívico de los participantes dentro de los más elevados valores humanos. Abarca el estudio de los lineamientos básicos para el control y prevención adecuado de calidad de los alimentos - control y aseguramiento de la calidad – gestión de la calidad – formas del deterioro de los alimentos - estadígrafos utilizados en el control de calidad – certificados de la calidad – sistemas de aseguramiento de la calidad – HACCP.



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.



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° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

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.



IX CICLO

GESTIÓN EDUCACIONAL

Contribuye a optimizar la formación de los futuros docentes con el conocimiento de las diversas acciones administrativas de la gestión educacional, así como desarrollar el interés por la investigación, con el fin de encontrar solución a la problemática educativa del país.

Contenido, organización y administración del Centro Educativo: actividades de Planificación. Actividades de organización de los recursos humanos, materiales y financieros. Técnicas de diagnóstico situacional del Centro Educativo y planificación estratégica de la organización estructural y funcional de una Unidad de Gestión Educativa (UGE). Niveles de organización administrativa del Sistema Educativo Nacional.



PRÁCTICA ADMINISTRATIVA

Conocimiento, elaboración y manejo de la documentación técnica y administrativa de las instancias del sistema educativo, así como de la organización y administración de los centros y programas educativos y de todo tipo de oficinas y dependencias.

SALUD PÚBLICA Y AMBIENTAL

Ilustra sobre la problemática de salud y nutrición en el Perú y el mundo. Expone las políticas y programas de salud pública destinadas a la prevención, recuperación y tratamiento de los problemas de salud pública nacional y mundial.





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Proporcionar conocimientos básicos sobre los recursos pecuarios, como materia prima para la elaboración de productos a base de carne y derivados.

DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO SOCIAL

Comprende el desarrollo de proyectos educativos y productivos. Ciclo de proyecto: idea, prefactibilidad, factibilidad diseño ejecutivo y plan de intervención, ejecución y seguimiento. Aplicación del método de marco lógico. Identificación y definición del problema central que se pretende solucionar. Árbol de problemas y objetivos. Conversión de los efectos del problema en objetivos del proyecto y elaboración del árbol de objetivos. Descripción de actividades. Definición de los medios de verificación e indicadores. Supuestos críticos y sostenibilidad del proyecto. Proyecto de inversión pública. Gestión de proyectos: fuentes de financiamiento, criterios de selección de proyectos para financiamiento por BID, FONTAR, Comunidad Europea, MEF Ejecución y evaluación de proyectos. Modelo de proyectos sociales.



TÉCNICA DIETÉTICA

El curso de técnica dietética da a conocer los procedimientos y técnicas en el manejo de los alimentos y de las pautas adecuadas de la alimentación, aplicadas en las diferentes actividades del manejo dietético, con el fin de utilizar mejor los nutrientes de los alimentos, considerando la alimentación normal y equilibrada como la ideal para el ser humano. Además de sus variaciones de las leyes de la alimentación de acuerdo a estados fisiológicos y de algunas patologías relacionadas con la alimentación.



X CICLO

PRÁCTICA DOCENTE EN LA COMUNIDAD

Se refiere a las acciones que el educando debe realizar con los padres de familia, autoridades, personal docente y población en general de la comunidad, familiarizándose con las características y potencialidades que posee, para integrarlas al proceso educativo de todos los centros y programas educativos existentes. Entre los temas motivadores que el educando practicante puede encontrar en la comunidad, se pueden señalar, para una ejecución priorizada, los siguientes:

- Registro de instituciones y personas con capacidad y potencialidad educativa y pedagógica.
- Recursos Naturales existentes que podrían sugerir la formulación y desarrollo de proyectos de desarrollo social.
- Actividades para recoger, reunir y rescatar mitos, ritos, leyendas, tradiciones e historias de la localidad o de la zona, con fines de promoción cultural.





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

RESOLUCIÓN N° 260-2019-D-FAN

La Cantuta, 02 de mayo del 2019.

- Orientación técnica para el mejoramiento de las actividades agrícolas, ganaderas, industriales, manufactureras y artesanales de la población, con fines de promoción económica.
- Acciones de conocimiento y asimilación de las costumbres, dietas alimentarias, vestuario característico y festividades comunales y locales.

GESTIÓN EMPRESARIAL Y LIDERAZGO

Aborda los conocimientos más importantes de gestión de empresas educativas microempresas con liderazgo estratégico. Formación de líderes, constitución y organización de microempresas; liderazgo empresarial y líder emprendedor. Estilo de dirección, trabajo en equipo y toma de decisiones. Escenario de decisión, negociación y manejo de conflictos. Implementación, gestión y evaluación de planes, programas y proyectos, que conduzcan a la obtención de los objetivos planteados a nivel empresarial con liderazgo efectivo. Plan de negocio y Marketing.



ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICA

Da a conocer las funciones del alimento y de la alimentación como agentes terapéuticos en la recuperación de la salud del hombre, comprende el estudio de las modificaciones de las leyes de la alimentación para adoptar la alimentación a las condiciones fisiopatológicas, mejorar las funciones del sistema inmune y recuperar la salud. Capacita a los alumnos en la educación alimentaria terapéutica.

TOXICOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Estudia las características de compuestos químicos tóxicos 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.



NUTRICIÓN PÚBLICA

Comprende el desarrollo de políticas, planes, programas y proyectos e intervenciones alimentario-nutricionales, previo estudio de la naturaleza, las causas y consecuencias de los problemas alimentarios y nutricionales a nivel poblacional aplicando el enfoque epistemológico de vigilancia, control y evaluación. Incluye el establecimiento de requerimientos nutricionales y guías alimentarias a nivel poblacional, así como las preocupaciones medio ambientales, política de desarrollo.





FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

"Dño de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

RESOLUCIÓN N° 260-2019-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		
LENGUAJE Y COMUNICACIÓN I	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN II	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN III	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN IV	CONOCIMIENTO CIENTÍFICO DEL UNIVERSO	FILOSOFÍA	EDUCACIÓN ALIMENTARIA	REALIDAD E IDENTIDAD NACIONAL	GESTIÓN EDUCACIONAL	PRÁCTICA DOCENTE EN LA COMUNIDAD		
						IDIOMA I (e)	IDIOMA II (e)				
INFORMÁTICA	MATEMÁTICA II	BIOLOGÍA	ECOLOGÍA Y AMBIENTE	GEOGRAFÍA DEL PERÚ Y DEL MUNDO	PROCESO HISTÓRICO PERUANO Y MUNDIAL	CONSTITUCIÓN Y LEGISLACIÓN EDUCACIONAL	ÉTICA Y DEONTOLOGÍA DOCENTE	PRÁCTICA ADMINISTRATIVA	GESTIÓN EMPRESARIAL Y LIDERAZGO		
MATEMÁTICA I	TEORÍA DE LA EDUCACIÓN	TEORÍA CURRICULAR	DIDÁCTICA GENERAL	EVALUACIÓN EDUCATIVA	ORIENTACIÓN DEL DESARROLLO PERSONAL	PROYECTOS EDUCATIVOS	PRÁCTICA DOCENTE INTENSIVA	SALUD PÚBLICA Y AMBIENTAL	ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICA		
SOCIEDAD, CULTURA Y EDUCACIÓN	PSICOLOGÍA GENERAL	PSICOLOGÍA DEL DESARROLLO	PSICOLOGÍA DEL APRENDIZAJE	PRÁCTICA DOCENTE, OBSERVACIÓN, ANÁLISIS Y PLANEAMIENTO	PRÁCTICA DOCENTE DISCONTINUA	PRÁCTICA DOCENTE CONTINUA	TALLER DE INVESTIGACIÓN III	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS	TOXICOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		
ACTIVIDAD I (EDUCACIÓN FÍSICA)	ACTIVIDAD II (MÚSICA Y DANZAS)	ACTIVIDAD III (ARTES PLÁSTICAS)	ACTIVIDAD IV (TEATRO Y CINE)	ACTIVIDAD V (PRODUCTIVAS)	TALLER DE INVESTIGACIÓN I	TALLER DE INVESTIGACIÓN II	EPIDEMIOLOGÍA HUMANA	DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO SOCIAL	NUTRICIÓN PÚBLICA		
METODOLOGÍA DEL TRABAJO UNIVERSITARIO	QUÍMICA ORGÁNICA	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	ESTADÍSTICA GENERAL	NUTRICIÓN EN EL CICLO DE VIDA	FISIOPATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS	DESARROLLO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS	TÉCNICA DIETÉTICA			
QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA	ANÁLISIS Y COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	BIOQUÍMICA NUTRICIONAL	DIDÁCTICA DE LA ESPECIALIDAD	TECNOLOGÍAS DE PRODUCTOS LÁCTEOS	EVALUACIÓN NUTRICIONAL	CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS				
ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA HUMANA	DISEÑOS DE MEDIOS Y MATERIALES DE LA ESPECIALIDAD		MICROBIOLOGÍA E HIGIENE DE ALIMENTOS	MANEJO POST COSECHA	PROCESAMIENTO DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS	BIOTECNOLOGÍA Y FERMENTACIONES INDUSTRIALES					
CULTURA ALIMENTARIA			PANADERÍA Y PASTELERÍA								
CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 22	CRÉDITOS 25			CRÉDITOS 25	CRÉDITOS 18	CRÉDITOS 16

LEYENDA			
Estudios Generales	46 CR.	21 %	
Estudios Específicos y de Especialidad	170 CR.	79 %	
TOTAL	216 CR.	100 %	

