

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



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DECANATO

"Año de la universalización de la Salud"

RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN

La Cantuta, 26 de mayo del 2020

Visto el Oficio Múltiple N° 033-2020-VR-ACAD, del Vicerrectorado Académico, solicitando la Malla, Matriz Curricular de Especialidad, el Plan de Estudios de los Programas de Estudios de la Facultad, que será aplicada a partir de la Promoción 2020.

CONSIDERANDO:

Que con Resolución N° 1281-2019-R-UNE, del 03 de mayo de 2019, se adecua en vía de regularización el Plan de Estudios del Programa de Educación con Especialidad de AGROPECUARIA, para Pregrado, a partir de la promoción 2016 de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle;

Que mediante Resolución N° 3070-2019-R-UNE de fecha 14 de octubre de 2019, se aprueba el Reglamento General de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, en adecuación al nuevo texto del Estatuto, conforme a lo dispuesto en la Resolución N° 0025-2019-AU-UNE de fecha 11 de octubre del 2019;

Que con Resolución N° 0494-2020-R-UNE, del 03 de marzo del 2020, que aprueba la Malla Curricular y el Plan de Estudios de Pregrado de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle;

Que mediante el oficio N° 036-2020-DEPNH-FAN, la Directora de la Escuela Profesional de Nutrición Humana, de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición, remite la malla, matriz curricular y el Plan de Estudios del Programa de NUTRICION HUMANA, aplicada a partir de la promoción 2020, del pregrado, régimen regular, para su aprobación;

Que, en sesión ordinaria virtual del Consejo de Facultad del 22 de mayo del 2020, se aprobó malla, matriz curricular y el Plan de Estudios del Programa NUTRICION HUMANA, aplicada a partir de la promoción 2020; y,

En uso de las atribuciones que confiere el Nuevo Reglamento General de la UNE, la Ley Universitaria N° 30220, el Nuevo Estatuto de la UNE, las normas vigentes y lo dispuesto por las Resoluciones N°1519-2016-R-UNE del 30 mayo del 2016, y la Resolución N°1455-2019-R-UNE del 15 de mayo del 2019.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- **APROBAR**, la Malla, Matriz Curricular y el Plan de Estudios del Programa de NUTRICION HUMANA, de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición, que será aplicada a partir de la promoción 2020, para los estudiantes de Pregrado, régimen regular, de acuerdo con lo señalado en la parte considerativa de la presente Resolución y conforme al anexo que consta de sesenta (60) folios.

ARTÍCULO 2°.- **ELEVAR** la presente resolución al Vicerrectorado Académico para la gestión correspondiente.

Regístrese, comuníquese y archívese.



Lic. *Filomena Pino Olivera*
Secretaria Académica (c)



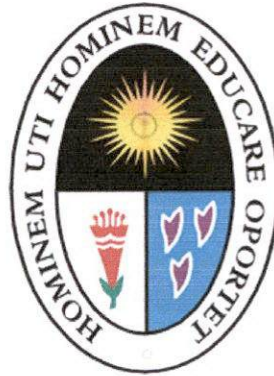
Hortencio Flores Flores
Decano

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE**

Alma Máter del Magisterio Nacional

FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN

**DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE
INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN HUMANA**



**CURRÍCULO BASADO EN COMPETENCIAS
DEL PROGRAMA DE
NUTRICIÓN HUMANA**

Chosica, Perú

2020



AUTORIDADES

Dr. Luis Alberto Rodríguez de los Ríos
Rector

Dr. Emilio Rojas Sáenz
Vicerrector Académico

Dr. Raúl Cortez Berrocal
Vicerrector de Investigación

Lic. Anita Luz Chacón Ayala
Secretaria General (e)

Dr. Hortencio Flores Flores
Decano de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición

Dra. Ana María Huambachano Coll Cárdenas
Directora (e) de la Escuela de Nutrición Humana

ELABORACIÓN DEL CURRÍCULO

DOCENTES DE LA ESPECIALIDAD DE NUTRICIÓN HUMANA

Dra. María Hilda Sánchez Charcape

Lic. Elizabeth García Pérez

Mtra. Florentina Gabriela Vidal Huamán

Lic. Krysty Sharon Meza Carbajal

Mg. Sc. José Dante Casas Santos

Dra. Ana María Huambachano Coll Cárdenas

Mg. Sc. Judith Iris Quispe Escarza

Chosica, Perú

2020



ÍNDICE

Nº	Contenido	Pág.
1.	Misión y Visión de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle	4
3.	Misión y visión de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición	5
3.	Misión Y visión de la carrera profesional de Nutrición Humana	5
4.	Objetivo general del programa	5
5.	Perfil del ingresante	5
6.	Perfil del egresado	6
6.1.	Competencias generales	7
6.2.	Competencias específicas	7
6.3.	Duración del programa	7
6.4.	Régimen de estudio	8
6.5.	Grado académico	8
6.6.	Denominación del Título Profesional que otorga	8
7.	Mapa funcional	9
8.	Plan de Estudio (formato 1)	12
8.1.	Resumen de créditos académicos y horas lectivas de cursos de especialidad (teóricas y prácticas)	17
8.2.	Resumen de créditos académicos y horas lectivas de cursos de especialidad	18
8.3.	Resumen de créditos y horas por ciclo	19
8.4.	Asignaturas electivas de estudios generales, específicos y de especialidad	19
9.	Malla curricular (formato 2)	21
10.	Certificación profesional intermedia al VI ciclo	22
10.1.	Mención de la certificación profesional intermedia	22
10.2.	Perfil del egresado de la certificación intermedia	22
10.3.	Plan de estudios de la certificación intermedia	23
11.	Demanda social de la carrera profesional de Nutrición Humana	26
12.	Sumillas de las asignaturas	37



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE
FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN**

**CURRÍCULO POR COMPETENCIAS DEL PROGRAMA PROFESIONAL DE
NUTRICIÓN HUMANA**

**1. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE**

MISIÓN

Formar profesionales con sentido humanístico, científico, intercultural, tecnológico y con responsabilidad social, orientada a la competitividad e innovación.

VISIÓN

Todos los peruanos acceden a una educación que les permite desarrollar su potencial desde la primera infancia y convertirse en ciudadanos que valoran su cultura, conocen sus derechos y responsabilidades, desarrollan sus talentos y participan de manera innovadora, competitiva y comprometida en las dinámicas sociales, contribuyendo al desarrollo de sus comunidades y del país en su conjunto.

**2. MISIÓN Y VISIÓN DE LA FACULTAD DE AGROPECUARIA Y
NUTRICIÓN**

MISIÓN

Formar profesionales en Educación Agropecuaria e Industrias Alimentarias, Desarrollo Ambiental y en la carrera profesional de Nutrición Humana con base científica-tecnológica en consonancia con los estándares de calidad, líder en los dominios de los saberes científicos, tecnológicos, crítico, creativo y con proyección a la comunidad y apertura a una educación proactiva, emprendedora y productiva.



VISIÓN

La Facultad de Agropecuaria y Nutrición formará docentes y nutricionistas competentes con una sólida formación científica, humanística, tecnológica y ambiental, en concordancia con las exigencias de los saberes del siglo XXI, cuyos ejes centrales son la educación, investigación, proyección social, producción de bienes y servicios; asimismo, las innovaciones pedagógicas, tecnológicas y la capitalización sostenible de los nuevos paradigmas del desarrollo del conocimiento.

3. MISIÓN Y VISIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICIÓN HUMANA

MISIÓN: Formar profesionales nutricionistas éticos, competentes, investigadores, innovadores y emprendedores, que contribuyan al desarrollo sostenible de nuestro país con la capacidad de laborar en distintos escenarios con responsabilidad social y humana.

VISIÓN: Ser reconocidos como la mejor carrera de Nutrición Humana en la formación ética, la innovación, ciencia, tecnología y ser un modelo en la educación alimentaria y nutricional, contribuyendo al avance y mejoramiento de las condiciones alimentario-nutricionales en el país.

4. OBJETIVO GENERAL DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICIÓN HUMANA

Promover la formación científica, tecnológica, humanista y social del licenciado en Nutrición Humana con una profunda vocación de servicio a la comunidad, que contribuya al desarrollo sostenible del país con alto sentido de responsabilidad social y búsqueda de solución a los problemas alimentarios nacional e internacional.



5. PERFIL DEL INGRESANTE DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICIÓN HUMANA

- Demuestra capacidades cognitivas y procedimentales en: Biología, Matemática, Ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Lengua y Comunicación; correspondientes al nivel de ingresante de universidad.
- Demuestra vocación para la Nutrición Humana.
- Demuestra habilidades sociales y personales de interrelación con el entorno social y consigo mismo, demostrando proactividad para el estudio y constante superación, mediante el cultivo de valores humanos.

6. PERFIL DEL EGRESADO DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN HUMANA

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

- Es profesional humanístico con conocimientos, habilidades y destrezas en sus competencias específicas dentro del campo de la salud pública, clínica, nutrición básica y la investigación, demostrando un alto nivel de ética y profesionalismo en su quehacer profesional.
- Forma parte de equipos interdisciplinarios para resolver problemas nutricionales de la sociedad.
- 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 con responsabilidad social.
- Gestiona procesos de producción en los servicios de alimentación para asegurar la inocuidad de los alimentos, aplicando estándares nacionales e internacionales.



6.1. Competencias generales

- Capacidad de trabajo en equipo con empatía con sus colegas.
- Aplica la ética en el ejercicio de su profesión.
- Capacidad crítica constructiva frente a diversas opiniones.
- Aplica el conocimiento científico en la resolución de los diversos problemas en el campo de la nutrición y salud.
- Asume el liderazgo para desarrollar planes y programas acorde a la situación de cada comunidad.
- Desarrolla habilidades interpersonales para el trabajo autónomo y proactivo.
- Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente.

6.2. Competencias específicas y de formación en especialidad

- Brinda atención dietética y dietoterapéutica a través de todo el ciclo de la vida con un enfoque de la salud holística.
- Desarrolla intervenciones nutricionales en diversos campos de atención comunitaria, hospitalaria, promoción de la salud, educación alimentaria y poblaciones vulnerables.
- Gestiona los servicios de salud según las normas vigentes a escala nacional.
- Manejo del inglés técnico y de las TIC.
- Desarrolla educación alimentaria y nutricional en las diversas poblaciones.
- Diagnostica, evalúa el estado nutricional individual y grupal y diseña sus intervenciones.
- Participa en los programas nacionales de promoción de la salud y prevención de enfermedades.
- Capacidad de supervisar los procesos de calidad en la producción y distribución de los alimentos.

6.3. DURACIÓN DEL PROGRAMA

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



6.4. RÉGIMEN DE ESTUDIO

Presencial

6.5. GRADO ACADÉMICO

BACHILLER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA

6.6. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO PROFESIONAL QUE OTORGA

LICENCIADO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA



7. MAPA FUNCIONAL

PROPÓSITO	FUNCIÓN CLAVE	UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	COMPETENCIA	ASIGNATURAS
<p>Formar al profesional con alto nivel científico, tecnológico, humanista e intercultural, licenciado en nutrición humana, con una profunda vocación de servicio a la comunidad, que contribuya al desarrollo sostenible del país con alto sentido de responsabilidad social y ética, dando solución a los problemas alimentarios nutricionales locales, regionales y globales.</p>	<p>1. Formar profesionales que sean capaces de atender a la persona en las diferentes etapas de vida en los aspectos alimentario-nutricionales y de salud</p>	<p>Evidenciar conocimientos teóricos y prácticos en la valoración nutricional de la persona para su diagnóstico.</p>	<p>Poseer un nivel óptimo de los fundamentos científicos para valorar el estado nutricional de la persona mediante indicadores antropométricos, bioquímicos, dietarios y clínicos de acuerdo con protocolos establecidos.</p> <p>Aplicar los principios y fundamentos de la nutrición, dominar el lenguaje formal y poseer habilidades demostrativas.</p>	<p>Posee un nivel óptimo de conocimientos teórico-prácticos para realizar la valoración nutricional de la persona bajo estándares establecidos</p> <p>Demuestra conocimientos y fundamentos científicos nutricionales, empleando terminologías apropiadas a la nutrición humana</p>	<p>Evaluación Nutricional I Evaluación Nutricional II Bioquímica Nutricional I Bioquímica Nutricional II Farmacología y Nutrición Nutrición de Macro y Micro Química Inorgánica y Orgánica Aplicada a la Nutrición</p> <p>Antropología de la Nutrición Psicología de la Conducta Alimentaria</p>
		<p>Demostrar capacidad para establecer un tratamiento dietético según el diagnóstico nutricional.</p> <p>Efectuar el monitoreo nutricional correspondiente.</p>	<p>Aplicar y manejar la prescripción dietética.</p>	<p>Formula el plan dietético correspondiente al diagnóstico nutricional y clínico bajo estándares establecidos.</p>	<p>Formulación Dietética Dosificación y Preparación de Alimentos Dietoterapia del Niño Dietoterapia del Adulto Prácticas Preprofesionales en Nutrición en Clínicas Prácticas Preprofesionales en Nutrición Pública Soporte Nutricional</p>
		<p>Desarrollar un plan de alimentación y ser capaz de realizar el seguimiento y valoración.</p>	<p>Desarrolla la ejecución del plan de alimentación prescrito para lograr su aceptación y tolerancia según protocolos.</p>		<p>Legislación y Seguridad Alimentaria Toxicología de los Alimentos Microbiología y Parasitología Fisiopatología Nutricional</p>

PROPÓSITO	FUNCIÓN CLAVE	UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	COMPETENCIA	ASIGNATURAS
	2. Atender a la familia y a la comunidad en aspectos alimentario-nutricionales y de promoción de la salud.	<p>Mostrar capacidad de planificar y organizar programas de intervención nutricional en las poblaciones según protocolos establecidos</p> <p>Implementar la recolección de datos, el respectivo análisis, para luego socializar los resultados en las familias y autoridades</p>	<p>Establecer objetivos y diseñar la metodología de evaluación nutricional.</p>	<p>Planea, desarrolla y evalúa los programas de intervención nutricional en las poblaciones, valorando las diferentes expresiones culturales.</p>	<p>Planificación, Administración y de Servicio de Alimentación Nutrición Deportiva</p> <p>Estilo de Vida, Nutrición y Salud</p>
			<p>Determinar los recursos de la intervención nutricional</p> <p>Elaborar los instrumentos de evaluación nutricional.</p>	<p>Organiza los recursos, cronograma, aplicando los instrumentos de evaluación nutricional bajo criterios protocolares.</p>	
	3. Generar y utilizar conocimientos en el campo de la alimentación, nutrición y Salud, mediante la investigación científica con énfasis en las prioridades nacionales	<p>Aplicar los conocimientos científicos investigativos para solucionar problemas nutricionales del país.</p>	<p>Coordinar con los integrantes de la comunidad y de la familia.</p>	<p>Coordina y organiza con los integrantes de las comunidades intervenciones nutricionales, respetando las normas bioéticas.</p>	<p>Práctica Preprofesional en Nutrición Pública</p>
			<p>Capacitar en equipos de trabajo a los integrantes que realizarán el recojo de la información.</p> <p>Sistematizar resultados y socializar.</p>	<p>Trabaja de manera eficiente en diferentes contextos interculturales para el recojo de la información y su posterior análisis y socialización, respetando la diversidad cultural.</p>	
			<p>Identificar los problemas nutricionales en el país.</p> <p>Diseña y ejecuta los proyectos de investigación según protocolos</p> <p>Elaborar el informe final de investigación y exponer sus resultados.</p>	<p>Identifica los diferentes problemas alimentario-nutricionales del país para elaborar proyectos de investigación y así contribuir a su solución respetando las normas vigentes.</p> <p>Maneja y aplica sus conocimientos científicos para elaborar los informes finales de investigación.</p>	<p>Metodología del Trabajo Universitario</p> <p>Tesis I</p> <p>Tesis II</p> <p>Tesis III</p> <p>Avances en Nutrición</p>

PROPÓSITO	FUNCIÓN CLAVE	UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	COMPETENCIA	ASIGNATURAS
		Manejar los fundamentos de la investigación científica como soporte para planificar y ejecutar procesos de investigación especializada	Conocer y dominar los fundamentos de la investigación científica especializada.	Domina y aplica los fundamentos de la investigación científica especializada, demostrando capacidad creativa e innovadora, respetando las normas Vancouver.	Metodología del Trabajo Universitario Tesis I Tesis II Avances en Nutrición
			Dominar los procesos de investigación especializada.	Domina los procesos de investigación de calidad en el ámbito de la alimentación y nutrición.	Bioestadística Aplicada a la Nutrición Revisión Científica en Nutrición Métodos Estadísticos Aplicados a la Nutrición Informática Aplicada a la Nutrición
	4. Gestionar los servicios de alimentación-nutrición y salud, según normas.	Administrar los servicios de alimentación y nutrición	Planificar y organizar las estrategias para la gestión del servicio de alimentación y nutrición. Implementar y evaluar los procesos del servicio de alimentación y nutrición.	Elabora el análisis situacional del servicio de alimentación y nutrición, según protocolo establecido. Diseña el plan operativo de acuerdo con el plan estratégico institucional y protocolo establecido. Administra los recursos humanos, materiales y financieros del servicio.	Planificación, Administración y de Servicio de Alimentación Marketing Nutricional
	5. Gestionar e implementar programas de capacitación en educación alimentaria..	Implementar los programas educativos nutricionales en diversos ámbitos..	Diseñar y validar los programas educativos en el ámbito de la alimentación y nutrición.	Elabora el diagnóstico de necesidades de capacitación, según requerimiento, situación de salud de la población y protocolo establecido.	Educación en Alimentación y Nutrición Tecnología de Alimentos Nutracéuticos Nutrición en el Ciclo de la Vida
			Implementar y evaluar los programas educativos nutricionales.	Planifica los contenidos de la capacitación en alimentación y nutrición, según protocolo y normas vigentes.	

8. PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICIÓN HUMANA

I CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
01	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0101	Lenguaje y Comunicación I		3.0	2	2	4
02			ACFB0102	Inglés I		2.0	1	2	3
03			ACFB0103	Biología		2.0	1	2	3
04			ACFB0104	Matemática Básica I		3.0	2	2	4
05			ACFB0105	Metodología del Trabajo Universitario		2.0	1	2	3
06			ACFB0106	Sociedad y Cultura		2.0	1	2	3
07			ACFB0107	Actividad Física y Deporte I		2.0	1	2	3
08	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0108	Química Inorgánica y Orgánica Aplicada a la Nutrición		3.0	2	2	4
09			ANNH0109	Antropología Nutricional		3.0	2	2	4
TOTAL						22.0	13	18	31

II CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
10	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB02010	Lenguaje y Comunicación II	Lenguaje y Comunicación I	3.0	2	2	4
11			ACFB0211	Inglés II	Inglés I	2.0	1	2	3
12		RESPONS. SOCIAL	ACRB0212	Ecología y Ambiente		2.0	1	2	3
13		FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0213	Matemática Básica II		3.0	2	2	4
14			ACFB0214	Geografía General		2.0	1	2	3
15			ACFB0215	Introducción a la Filosofía		2.0	1	2	3
16			ACFB0216	Educación Alimentaria		2.0	1	2	3
17	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ANHEFP17	Anatomía Humana	Biología	2.0	1	2	3
	Estudios de especialidad	Formación en especialidad	ANNH0218	Legislación y Seguridad Alimentaria		2.0	1	2	3
TOTAL						20.0	11	18	29



III CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
18	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0319	Lenguaje y Comunicación III	Lenguaje y Comunicación II	2.0	1	2	3
19			ACRS0320	Ética, Constitución y Derechos Humanos		2.0	1	2	3
20			ACFB0321	Realidad Regional y Nacional		2.0	1	2	3
21	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ANHEFP22	Fisiología Humana	Anatomía Humana	3.0	1	4	5
22	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0323	Bioquímica de los Alimentos	Biología	4.0	2	4	6
23			ANNH0324	Bioquímica Nutricional I	Biología	3.0	1	4	5
24			ANNH0325	Nutrición en el Ciclo de Vida		3.0	1	4	5
25			ANNH0326	Microbiología y Parasitología	Biología	3.0	1	4	5
TOTAL						22.0	09	26	35

IV CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
26	Formación General	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0426	Actividad Productiva		2.0	1	2	3
27		FORMACIÓN CIUDADANA	ACFC0427	Proceso Histórico del Perú y del Mundo		2.0	1	2	3
28	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0408	Dosificación y Preparación de Alimentos	Bioquímica de los Alimentos	3.0	1	4	5
29			ANNH0409	Evaluación Nutricional I	Bioquímica de los Alimentos	3.0	2	2	4
30			ANNH0410	Sanidad e Higiene de Alimentos	Microbiología y Parasitología	3.0	2	2	4
31			ANNH0411	Bioquímica Nutricional II	Bioquímica Nutricional I	3.0	1	4	5
32			ANNH0412	Fisiopatología Nutricional	Fisiología Humana	3.0	1	4	5
33			ANNH0413	Bioestadística Aplicada a la Nutrición		2.0	1	2	3
TOTAL						21.0	10	22	32



V CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
35	ESPECÍFICOS	Investigación	ANHEFP03	Tesis I		3.0	1	4	5
34	ESTUDIOS GENERALES COMPLEMENTARIOS	ELECTIVOS DE ESTUDIOS GENERALES	AEG0541D AEG0541E	Electivos: Taller de Redacción Científica Prevención de Riesgos y Desastres		2.0	1	2	3
35	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0514	Evaluación Nutricional II	Evaluación Nutricional I	4.0	2	4	6
36			ANNH0515	Nutrición y Salud Pública		3.0	2	2	4
37			ANNH0516	Formulación Dietética I	Dosificación y Preparación de los Alimentos	3.0	1	4	5
38			ANNH0517	Psicología de la Conducta Alimentaria		2.0	1	2	3
40			ANNH0518	Nutrición Deportiva		2.0	1	2	3
41			ANNH0519	Nutrición de Macro y Micronutrientes		3.0	1	4	5
TOTAL						22.0	10	24	34

VI CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
42	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	ANHEFP04	Tesis II	Tesis I	3.0	1	4	5
43	ESTUDIOS ESPECÍFICOS COMPLEMENTARIOS	ELECTIVOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL	NHAEFP23 NHAEFP24	Electivos: Estilo de Vida, Nutrición y Salud Revisión Científica en Nutrición		2.0	1	2	3
44	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0620	Epidemiología y Nutrición	Nutrición y Salud Pública	3.0	1	4	5
45			ANNH0621	Dietoterapia del Adulto	Formulación Dietética I	3.0	1	4	5
46			ANNH0622	Toxicología de los Alimentos	Sanidad e Higiene de los Alimentos	3.0	1	4	5
47			ANNH0623	Tecnología de Alimentos	Sanidad e Higiene de los Alimentos	3.0	2	2	4
48			ANNH0624	Formulación Dietética II	Formulación Dietética I	4.0	2	4	6
TOTAL						21.0	09	24	33



VII CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
49	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	ANHEFP05	Tesis III	Tesis II	3.0	1	4	5
50	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0725	Tecnología de los Alimentos Nutraceuticos	Tecnología de los Alimentos	2.0	1	2	3
51			ANNH0726	Marketing Nutricional		3.0	2	2	4
52			ANNH0727	Dietoterapia del Niño	Dietoterapia del Adulto	3.0	1	4	5
53			ANNH0728	Educación en Alimentación y Nutrición	Didáctica de la Enseñanza en Alimentación y Nutrición	3.0	1	4	5
54			ANNH0729	Informática Aplicada a la Nutrición		3.0	2	2	4
55			ANNH0730	Inglés de la Especialidad	Inglés II	3.0	2	2	4
56			NHE0751A NHE0751B	Electivos: Proyectos de Gestión Pública en Salud Semiología Clínica		2.0	1	2	3
TOTAL						22.0	11	22	33

VIII CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
57	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0831	Métodos Estadísticos Aplicados a la Nutrición		3.0	1	4	5
58			ANNH0832	Farmacología y Nutrición	Bioquímica Nutricional II	3.0	1	4	5
59			ANNH0833	Ética y Deontología		2.0	1	2	3
60			ANNH0834	Avances en Nutrición		3.0	1	4	5
61			ANNH0835	Planificación, Administración de Servicios de Alimentación		3.0	2	2	4
62			ANNH0836	Bromatología		3.0	2	2	4
63			ANNH0837	Soporte Nutricional		3.0	2	2	4
TOTAL						20.0	10	20	30



IX CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
64	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	PRÁCTICA PREPROFESIONAL	ANHEFP06	Prácticas Preprofesionales en Nutrición Clínica	Todos los cursos aprobados	21.0	0	42	42
						21.0	0	42	42

X CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ	CRED	HT	HP	TH
65	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	PRÁCTICA PREPROFESIONAL	ANHEFP07	Prácticas Preprofesionales en Nutrición Pública	Todos los cursos aprobados	21.0	0	42	42
TOTAL						21.0	0	42	42

Créditos: 210 créditos totales

ESTUDIOS GENERALES	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	Total de créditos
42	58	110	210
20 %	28 %	52 %	100 %



8.1. RESUMEN DE CRÉDITOS ACADÉMICOS Y HORAS LECTIVAS DE CURSOS DE ESPECIALIDAD

ÁREA	ESPECIALIDAD					TOTAL CRÉDITOS
CICLO	ASIGNATURAS	CR	HT	HP	TH	
I	Antropología Nutricional	3	2	2	4	6.0
	Química Orgánica e Inorgánica Aplicada a la Especialidad	3	2	2	4	
II	Legislación y Seguridad Alimentaria	2	1	2	3	3.0
III	Bioquímica de los Alimentos	4	2	4	6	13.0
	Bioquímica Nutricional I	3	1	4	5	
	Nutrición en el Ciclo de Vida	3	1	4	5	
	Microbiología y Parasitología	3	1	4	5	
IV	Dosificación y Preparación de Alimentos	3	2	2	4	17.0
	Evaluación Nutricional I	3	2	2	4	
	Sanidad e Higiene de Alimentos	3	2	2	4	
	Bioquímica Nutricional II	3	2	2	4	
	Fisiopatología de la Nutrición	3	2	2	4	
	Bioestadística Aplicada a la Nutrición	2	1	2	3	
V	Evaluación Nutricional II	4	2	4	6	17.0
	Nutrición y Salud Pública	3	2	2	4	
	Formulación Dietética I	3	1	4	5	
	Nutrición Deportiva	2	1	2	3	
	Nutrición de Macro y Micronutrientes	3	1	4	5	
	Psicología de la Conducta Alimentaria	2	1	2	3	
VI	Epidemiología y Nutrición	3	1	4	5	16.0
	Dietoterapia del Adulto	3	1	4	5	
	Toxicología de los Alimentos	3	1	4	5	
	Tecnología de Alimentos	3	2	2	4	
	Formulación Dietética II	4	2	4	6	



VII	Tecnología de los Alimentos Nutraceuticos	2	1	2	3	19.0
	Marketing Nutricional	3	2	2	4	
	Dietoterapia del Niño	3	1	4	5	
	Educación en Alimentación y Nutrición	3	1	4	5	
	Inglés de Especialidad	3	2	2	4	
	Informática Aplicada a la Nutrición	3	2	2	4	
	Electivos de Especialidad	2	1	2	3	
VIII	Métodos Estadísticos Aplicados a la Nutrición	3	1	4	5	20.0
	Ética y Deontología	2	1	2	3	
	Farmacología y Nutrición	3	1	4	5	
	Avances en Nutrición	3	1	4	5	
	Bromatología	3	2	2	4	
	Soporte Nutricional	3	2	2	4	
	Planificación, Administración de Servicios de Alimentación	3	2	2	4	
IX	-----					
X	-----					
				TOTAL CR.		110

8.2. Resumen de créditos académicos y horas lectivas de cursos de especialidad

N° Créditos	Horas Teoría	Horas Práctica	Total Horas
110	54	106	160



8.3. Resumen de créditos y horas por ciclo

CICLO	N° de Créditos de Estudios Generales	N° de Créditos de Estudios Específicos	N° de Créditos de Estudios de Especialidad	Total de Créditos por Ciclo	Horas Semanales por Ciclo
I	16	-	6	22	31
II	16	2	2	20	29
III	6	3	13	22	34
IV	4		17	21	32
V	2	3	17	22	34
VI	0	5	16	21	33
VII	0	3	19	22	33
VIII	0	0	20	20	30
IX	0	21	0	21	44
X	0	21	0	21	44
TOTAL	42	58	110	212	343

8.4. ASIGNATURAS ELECTIVAS DE ESTUDIOS GENERALES, ESPECÍFICOS Y DE ESPECIALIDAD

Electivos de Estudios Generales:

Cursos Electivos V Ciclo (2 créditos cada uno)	
AEG0541D	Taller de Redacción Científica
AEG0541E	Prevención de Riesgos y Desastres

Electivos de Estudios Específicos:

Cursos Electivos VI Ciclo (2 créditos cada uno)	
NHAEFP05	Estilo de Vida, Nutrición y Salud
NHAEFP06	Revisión Científica en Nutrición



Cursos Electivos de Especialidad VII Ciclo (2 créditos cada uno)	
NHE0743	Proyectos de Gestión Pública en Salud
NHE0744	Semiología Clínica



9. MALLA CURRICULAR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

I CICLO	II CICLO	III CICLO	IV CICLO	V CICLO	VI CICLO	VII CICLO	VIII CICLO	IX CICLO	X CICLO
Lenguaje y Comunicación I 3 Cr.	Lengua y Comunicación II 3 Cr.	Lengua y comunicación III 2 Cr.	Actividad Productiva 2 Cr.	Tesis I 3Cr.	Tesis II 3 Cr.	Tesis III 3 Cr.	Semiología Clínica 3 Cr	Práctica Preprofesional en Nutrición Clínica 22 Cr.	Práctica Preprofesional en Nutrición Clínica 22 Cr.
Inglés I 2 Cr.	Inglés II 2 Cr.	Ética, Constitución y Derechos Humanos 2 Cr.	Proceso Histórico del Perú y del Mundo 2 Cr.	Electivos. 2Cr.	Epidemiología y Nutrición 3 Cr.	Tecnología de Alimentos Nutracéuticos 2 Cr.	Métodos Estadísticos Aplicados a la Nutrición 3 Cr.		
Matemática Básica I 3 Cr.	Ecología y Ambiente 2 Cr.	Realidad Regional y Nacional 2 Cr.	Sanidad e Higiene de Alimentos 3 Cr.	Psicología de la Conducta Alimentaria 2 Cr.	Dietoterapia del Adulto 3 Cr.	Marketing Nutricional 3 Cr.	Farmacología y Nutrición 3 Cr.		
Metodología del Trabajo Universitario 2 Cr.	Matemática Básica II 3 Cr.	Bioquímica de Alimentos 4 Cr.	Salud e Higiene de Alimentos 3 Cr.	Evaluación Nutricional II 4 Cr.	Toxicología de los Alimentos 3 Cr.	Dietoterapia del Niño 3 Cr.	Ética y Deontología 2 Cr.		
Biología 2 Cr.	Geografía General 2 Cr.	Bioquímica Nutricional I 3 Cr.	Bioquímica Nutricional II 3 Cr.	Nutrición y Salud Pública 3 Cr	Tecnología de los Alimentos 3 Cr.	Educación en Alimentación y Nutrición 3 Cr.	Avances en Nutrición 3 Cr.		
Sociedad y Cultura 2 Cr.	Introducción a la Filosofía 2 Cr.	Nutrición en el Ciclo de Vida 3 Cr.	Evaluación Nutricional I 3 Cr.	Formulación Dietética I 3 Cr	Formulación Dietética II 4 Cr.	Inglés de Especialidad 3 Cr.	Planificación, Administración en servicios de Alimentación 3 Cr.		
Actividad Física y Deporte I 2 Cr.	Educación Alimentaria 2Cr.	Microbiología y Parasitología 3 Cr	Dosificación y Preparación de los Alimentos 3 Cr.	Nutrición Deportiva 2 Cr	Electivo (*) 1 Cr.	Informática Aplicada a la Nutrición 3 Cr	Bromatología 3 Cr		
Antropología Nutricional 3 cr.	Anatomía Humana 2 Cr.	Fisiología Humana 3 Cr	Fisiopatología de la Nutrición 3 Cr.	Nutrición de Marco y Micronutrientes 3 Cr		Electivos 2 Cr	Soporte Nutricional 3 Cr		
Química Inorgánica y Orgánica Aplicada a la Nutrición 3 Cr.	Legislación y Seguridad Alimentaria 2 Cr.		Bioestadística Aplicada a la Nutrición 2 Cr						
22 CRÉDITOS	20 CRÉDITOS	22 CRÉDITOS	21 CRÉDITOS	22 CRÉDITOS	21 CRÉDITOS	22 CRÉDITOS	20 CRÉDITOS	21 CRÉDITOS	21 CRÉDITOS
									210

10. CERTIFICACIÓN PROFESIONAL INTERMEDIA AL VI CICLO

10.1. Mención de la certificación intermedia

TÉCNICO EN NUTRICIÓN HUMANA

10.2. Perfil del egresado de la certificación intermedia

- El egresado como Técnico en Nutrición Humana realiza actividades en el área de Alimentación y Nutrición bajo la supervisión de un profesional nutricionista a cargo.
- Realiza valoraciones nutricionales en la toma de datos bajo supervisión del profesional.
- Controla la conservación, manipulación y transformación de alimentos de consumo humano, detectando los riesgos para la salud y proponiendo medidas correctoras de los mismos.
- Mantener la funcionalidad y mejorar el rendimiento de la unidad/gabinete de trabajo, cuidando de los aspectos organizativos, humanos, materiales y funcionales de la misma.



10.3. Plan de estudios de la certificación intermedia**I CICLO**

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
01	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0101	Lenguaje y Comunicación I		3.0	2	2	4
02			ACFB0102	Inglés I		2.0	1	2	3
03			ACFB0103	Biología		2.0	1	2	3
04			ACFB0104	Matemática Básica I		3.0	2	2	4
05			ACFB0105	Metodología del Trabajo Universitario		2.0	1	2	3
06			ACFB0106	Sociedad y Cultura		2.0	1	2	3
07			ACFB0107	Actividad Física y Deporte I		2.0	1	2	3
08			ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0101	Química Inorgánica y Orgánica Aplicada a la Nutrición		3.0	2
09	ANNH0102	Antropología Nutricional				3.0	2	2	4
TOTAL						22.0	13	18	31

II CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ	CRÉD.	HT	HP	TH
10	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB02010	Lenguaje y Comunicación II	Lenguaje y Comunicación I	3.0	2	2	4
11			ACFB02011	Inglés II	Inglés I	2.0	1	2	3
12		RESPONS. SOCIAL	ACRB0212	Ecología y Ambiente		2.0	1	2	3
13		FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0213	Matemática Básica II		3.0	2	2	4
14			ACFB0214	Geografía General		2.0	1	2	3
15			ACFB0215	Introducción a la Filosofía		2.0	1	2	3
16			ACFB0216	Educación Alimentaria		2.0	1	2	3
17		ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ANHEFP01	Anatomía Humana	Biología	2.0	1	2
	Estudios de especialidad	Formación en especialidad	ANNH0203	Legislación y Seguridad Alimentaria		2.0	1	2	3
TOTAL						20.0	11	18	29



III CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
18	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0319	Lenguaje y Comunicación III	Lenguaje y Comunicación II	2.0	1	2	3
19			ACRS0320	Ética, Constitución y Derechos Humanos		2.0	1	2	3
20			ACFB0321	Realidad Regional y Nacional		2.0	1	2	3
21	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	ANHEFP02	Fisiología Humana	Anatomía Humana	3.0	1	4	5
22	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0304	Bioquímica de los Alimentos	Biología	4.0	2	4	6
23			ANNH0305	Bioquímica Nutricional I	Biología	3.0	1	4	5
24			ANNH0306	Nutrición en el Ciclo de Vida		3.0	1	4	5
25			ANNH0307	Microbiología y Parasitología	Biología	3.0	1	4	5
TOTAL						22.0	09	26	35

IV CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
26	Formación General	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0426	Actividad Productiva		2.0	1	2	3
27		FORMACIÓN CIUDADANA	ACFC0427	Proceso Histórico del Perú y del Mundo		2.0	1	2	3
28	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0408	Dosificación y Preparación de Alimentos	Bioquímica de los Alimentos	3.0	1	4	5
29			ANNH0409	Evaluación Nutricional I	Bioquímica de los Alimentos	3.0	2	2	4
30			ANNH0410	Sanidad e Higiene de Alimentos	Microbiología y Parasitología	3.0	2	2	4
31			ANNH0411	Bioquímica Nutricional II	Bioquímica Nutricional I	3.0	1	4	5
32			ANNH0412	Fisiopatología Nutricional	Fisiología Humana	3.0	1	4	5
33			ANNH0413	Bioestadística Aplicada a la Nutrición		2.0	1	2	3
TOTAL						21.0	10	22	32



V CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
35	ESPECIFICOS	INVESTIGACIÓN	ANHEFP03	Tesis I		3.0	1	4	5
34	ESTUDIOS GENERALES Complementarios	ELECTIVOS DE ESTUDIOS GENERALES	AEG0541D AEG0541E	Electivos: Taller de Redacción Científica Prevención de Riesgos y Desastres		2.0	1	2	3
35	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0514	Evaluación Nutricional II	Evaluación Nutricional I	4.0	2	4	6
36			ANNH0515	Nutrición y Salud Pública		3.0	2	2	4
37			ANNH0516	Formulación Dietética I	Dosificación y Preparación de los Alimentos	3.0	1	4	5
38			ANNH0517	Psicología de la Conducta Alimentaria		2.0	1	2	3
40			ANNH0518	Nutrición Deportiva		2.0	1	2	3
41			ANNH0519	Nutrición de Macro y Micronutrientes		3.0	1	4	5
TOTAL						22.0	10	24	34

VI CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PRERREQ.	CRÉD.	HT	HP	TH
42	Estudios Específicos	INVESTIGACIÓN	ANHEFP04	Tesis II	Tesis I	3.0	1	4	5
43	ESTUDIOS ESPECÍFICOS complementarios	ELECTIVOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL	NHAEFP23 NHAEFP24	Electivos: Estilo de Vida, Nutrición y Salud Revisión Científica en Nutrición		2.0	1	2	3
44	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0620	Epidemiología y Nutrición	Nutrición y Salud Pública	3.0	1	4	5
45			ANNH0621	Dietoterapia del Adulto	Formulación Dietética I	3.0	1	4	5
46			ANNH0622	Toxicología de los Alimentos	Sanidad e Higiene de los Alimentos	3.0	1	4	5
47			ANNH0623	Tecnología de Alimentos	Sanidad e Higiene de los Alimentos	3.0	2	2	4
48			ANNH0624	Formulación Dietética II	Formulación Dietética I	4.0	2	4	6
TOTAL						21.0	09	24	33



RESUMEN DE TOTAL DE CRÉDITOS, HORAS DE TEORÍA Y HORAS DE PRÁCTICAS

Total de créditos	Total de horas de teoría	Total de horas de prácticas	Total de horas
128	63	132	195

11. DEMANDA SOCIAL DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICIÓN HUMANA

11.1. Antecedentes

La propuesta de actualización curricular del programa de NUTRICIÓN HUMANA, elaborada por los docentes de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, puesta a consideración de la comunidad universitaria, contiene el diagnóstico de la realidad nacional e internacional, los fundamentos de la formación profesional, el marco doctrinario, el perfil profesional y el programa curricular de la carrera profesional en mención.

LEY N° 30188 -LEY DEL EJERCICIO PROFESIONAL DEL NUTRICIONISTA

Artículo 1. Objeto de la Ley

La presente Ley regula el ejercicio profesional del nutricionista en todos los ámbitos y dependencias del sector público y privado, cualquiera sea el régimen laboral al que pertenezca.

Artículo 2. Rol del profesional nutricionista

El nutricionista, como profesional de las ciencias de la alimentación, nutrición y salud, puede participar en la prestación de los servicios de salud integral y de alimentación, a fin de facilitar el cuidado de la persona, la familia y la comunidad, con el propósito de contribuir a elevar la calidad de vida y lograr el bienestar de la población. Igualmente, puede participar en la formación y capacitación en la educación alimentaria y nutricional de la población, de acuerdo a ley.



Artículo 5. Participación del profesional nutricionista

El profesional nutricionista está facultado para participar en lo siguiente:

- a) La formulación y diseño de políticas y estrategias, así como en la evaluación de los planes y programas de alimentación y nutrición de carácter institucional y nacional.
- b) La elaboración, implementación y evaluación de los estándares de calidad y del proceso de mejoramiento continuo de la calidad de atención en alimentación y nutrición.
- c) La realización de peritajes judiciales y participación en audiencias de conciliación en calidad de asesoría, dentro del ámbito de su competencia.
- d) La intervención alimentario-nutricional en situaciones de emergencia, urgencia y desastres.

El estado nutricional es el resultante final del balance entre ingesta y requerimiento de nutrientes. En este sentido, los esquemas o patrones de alimentación influyen en la nutrición de las niñas y niños y a su vez, condicionan su potencial de desarrollo y crecimiento. La práctica de la lactancia materna provee los nutrientes adecuados y sirve de inmunización para un gran número de enfermedades comunes en la infancia.

Asimismo, la alimentación inadecuada y la prevalencia e incidencia de enfermedades infecciosas son más importantes que los factores genéticos en el crecimiento de las niñas y niños. Por ello, la desnutrición infantil es una de las variables más sensibles de las condiciones de vida.

En los últimos cinco años, es decir del 2011 (19,5 %) al 2015 (14,4 %) la prevalencia de la desnutrición crónica se redujo en 5,1 puntos porcentuales.

Entre los años 2014 (46,8 %) y 2015 (43,5 %), la proporción de niños y niñas se redujo en 3,3 puntos porcentuales.

Entre los años 2011 (70,6 %) y 2015 (65,2 %), la lactancia exclusiva en niñas y niños menores de seis meses se redujo en 5,4 puntos porcentuales.



El sobrepeso y la obesidad en las mujeres en edad fértil representaron el 37,5 % y 20,9 %, respectivamente, porcentajes superiores al año 2011, cuyos valores fueron 35,3 % y 17,0 %, en cada caso. Así, el 58,4 % de las mujeres en edad fértil tendrían un mayor riesgo de sufrir enfermedades crónicas, debido a que padecieron de algún grado de sobrepeso u obesidad.

Por grupo de edad, los mayores porcentajes de sobrepeso se presentaron en las mujeres de 30 a 39 años de edad (44,6 %), en el caso de la obesidad fueron las mujeres de 40 a 49 años de edad (33,3 %). Los menores porcentajes se dieron en el grupo de 15 a 19 años de edad (20,5 % de sobrepeso y 5,1 % de obesidad).

11.2. Requerimientos sociales del PROGRAMA DE ESTUDIOS de Nutrición Humana

11.2.1. Componente social

El desarrollo y la salud humana son considerados en el eje fundamental en el desarrollo de las naciones. Cada día surgen más investigaciones que demuestran que la adecuada nutrición en los diferentes ciclos de vida del individuo constituye uno de los factores básicos en el desarrollo humano. La alimentación durante los períodos de gestación, lactancia, así como en los primeros años de vida del ser humano, resultan esenciales para hacer posible el óptimo desarrollo de las potencialidades del individuo, las mismas que son indispensables para el mejoramiento de la productividad, crecimiento económico y desarrollo social sostenido. Uno de los principales problemas nutricionales del país es el retardo en el crecimiento o desnutrición crónica (19 %, según la encuesta ENDES 2009). En un estudio realizado de prefactibilidad, se determina la necesidad de crear la especialidad de Nutrición en la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, ubicada en el distrito de Lurigancho-Chosica con una población de 125 088 habitantes. El mencionado distrito limita al norte y este con la provincia de Huarochirí con una población de 72 845 habitantes,



al sur con el distrito de Chaclacayo con una población de 39 686 habitantes y el distrito de Ate con una población de 478 278 habitantes y, al oeste, con el distrito de San Juan de Lurigancho, con una población de 898 443 habitantes.

11.2.2. Componente educativo y cultural

Según las recomendaciones de la Dirección Ejecutiva de Vigilancia Alimentaria y Nutricional, en su documento técnico: Estado nutricional en el Perú por etapas de vida 2012-2013, se sugiere a las autoridades sanitarias:

Dar prioridad a las intervenciones de salud en los niños menores de un año, que incluya la mejora del acceso y calidad a los servicios de salud, el acceso al agua potable y el saneamiento básico.

Que se implemente, en el currículo educativo de los niveles primario y secundario, cursos de alimentación saludable que contribuyan a incrementar los conocimientos y las prácticas alimentarias adecuadas en los escolares.

Fortalecer la vigilancia de los quioscos escolares fomentando la promoción de la alimentación saludable en los niños y adolescentes.

Que se promueva el desarrollo de la actividad física, sobre todo en las instituciones educativas, de tal manera que se establezcan hábitos saludables de salud.

Se sugiere el uso de estrategias educativas comunicacionales efectivas, que ayuden a la población a ser más conscientes en la toma de decisiones sobre su consumo de alimentos y la protección de su salud.

La promoción de alimentación saludable en jóvenes, adultos y adultos mayores para disminuir los indicadores de riesgo para la salud y promover una cultura de prevención de enfermedades no transmisibles en la población. Se sugiere la implementación de políticas de salud pública efectivas y sostenibles que mejoren las condiciones de vida de las poblaciones más pobres y vulnerables.



El monitoreo y la evaluación de los programas sociales implementados por el Estado para reorientarlos, dando prioridad a los principales problemas alimentario-nutricionales y grupo etario en la población, para mejorar el estado nutricional de la sociedad peruana.

Se sugiere el trabajo multidisciplinario e interinstitucional entre los sectores de Salud, Educación y Agricultura para desarrollar actividades educativas en alimentación y nutrición, y promover el desarrollo de actividades productivas comunitarias como políticas nacionales que provean de alimentos de origen animal y vegetal, que permitan cubrir los requerimientos nutricionales de la población, sobre todo en las zonas pobres y de extrema pobreza.

Todas estas tareas no son solo de responsabilidad del Gobierno central, las universidades también están comprometidas en atender estas actividades por el bien de nuestra comunidad. Y es así cómo nuestra Universidad, a través de la carrera de Nutrición Humana, puede contribuir en la formación de profesionales de la Salud que se preparen con las competencias suficientes para este desempeño. En ese sentido, la Universidad cumple con su rol de investigación, proyección y extensión universitaria.

11.2.3. Componente de la demanda de la población

La carrera de Licenciatura en Nutrición Humana, a través de un diagnóstico realizado por la Comisión de la diversificación de las especialidades de la UNE EGYV, previo estudio de mercado en las comunidades de Chosica, Chaclacayo, Huachipa, Ate, Santa Anita, La Molina, Ricardo Palma, Santa Eulalia y Matucana, señaló en un 68%, que la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, debe brindar otras carreras profesionales diferentes a Educación y, entre ellas, el 31 % prioriza la especialidad de Gastronomía, ligada a la carrera de Nutrición Humana.



Las instituciones de educación superior, más aún, las universidades, desempeñan un rol de suma importancia en la formación y desarrollo de recursos humanos. En la actualidad, la globalización trae consigo cambios sociales, culturales y económicos que trascienden los límites territoriales. Por lo tanto, la labor de las universidades debe considerar y responder adecuadamente a los requerimientos de la situación económica, social y cultural actual, con fines de lograr el desarrollo nacional.

De esta manera, la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle tiene el propósito de atender las demandas profesionales de la sociedad de la provincia de Huarochirí con sus 32 distritos y los distritos aledaños del Departamento de Lima, como Lurigancho-Chosica, San Juan de Miraflores y Villa El Salvador, además de ser la única universidad estatal, ubicada en el Cono Este, a la cual pueden acceder los jóvenes de toda esta jurisdicción.

En conclusión, se puede afirmar que la carrera de Nutrición Humana es factible en todos sus aspectos (infraestructura, docentes calificados, presupuesto económico, personal administrativo). Existe una población potencial que acepta la profesión en mención, quienes accederán a esta Casa Superior de Estudios a la especialidad que se oferta mediante examen de admisión.

11.2.4. En lo político, económico y salud humana

Contexto internacional

Todo ser humano tiene derecho a una alimentación adecuada y, como derecho fundamental, a no padecer hambre, según las normas internacionales de derechos humanos. En pocas palabras, se trata del “derecho a la alimentación”. El derecho a



una alimentación adecuada comprende los aspectos cuantitativos, cualitativos y de aceptabilidad cultural.

Los Estados tienen la obligación de respetar, proteger, promover, facilitar y materializar el derecho a la alimentación. Algunas obligaciones son de carácter inmediato y otras deberán cumplirse gradualmente, destinando para ello la mayor parte posible de los recursos disponibles.

El derecho a la alimentación no es el derecho a ser alimentado, sino, primordialmente, el derecho a alimentarse en condiciones de dignidad. Solo cuando una persona no pueda, por razones ajenas a su voluntad, proveer a su propio sustento, tiene el Estado la obligación de proporcionarle alimentación o los medios de adquirirla.

En toda América Latina y en el Caribe existen más de 54 millones de personas que sufren de desnutrición, en su mayoría mujeres y niños, población negra e indígena. Eso ocurre a pesar del significativo incremento en la producción de alimentos de los últimos años. Las informaciones elaboradas por la FAO nos indican que las muertes relacionadas con el hambre, particularmente en los territorios rurales del mundo en desarrollo, se cuentan por millones. La seguridad alimentaria exige un enfoque sistémico que pasa por una amplia gama de variables, sectores y acciones.

Es una amarga ironía que conforme los países en desarrollo siguen esforzándose por reducir el hambre, algunos a la vez afrontan el problema contrario: la obesidad. La obesidad acarrea una mayor frecuencia de enfermedades crónicas, como la diabetes, enfermedades del corazón y cáncer. Y si bien algunas personas pobres están sobradas de peso, eso no significa que estén mejor alimentadas. La obesidad a menudo encubre deficiencias del consumo de vitaminas y minerales.

La obesidad es un problema importante que necesita ser tratado, al igual que el problema de la subalimentación, explica Prakash Shetty, Jefe del Servicio de Planificación, Estimación y Evaluación de la Nutrición, de la FAO.



Si bien la información sobre la obesidad en los países en desarrollo es limitada, los estudios preliminares indican que algunas de las mismas deficiencias de micronutrientes que padecen las personas subalimentadas, las sufren también los sobrealimentados. Dos de las más comunes son la anemia, por falta de hierro, y la deficiencia de vitamina A, causa frecuente de ceguera entre niños menores de cinco años de edad.

La FAO mantiene que un acertado planteamiento de la nutrición debe orientarse a la calidad, así como a la cantidad. Por lo tanto, una de las misiones más importantes del nutricionista es promover una alimentación diversificada, que contenga los alimentos tradicionales, por lo general bien equilibrados y muy nutritivos.

Actualmente, las necesidades de alimentación se hacen patentes con mayor fuerza en los ámbitos económico, cultural y social, de tal modo que profesionales de la nutrición están cumpliendo con la labor de ser facilitadores de estrategias que permitan subsanar las carencias y contribuyan al desarrollo de la sociedad.

CONTEXTO NACIONAL: Situación Nutricional en el Perú

Los problemas nutricionales en el Perú se presentan por diferentes factores, siendo los que más inciden los socioeconómicos y la falta de educación alimentaria.

En el Perú existen dos grandes problemas nutricionales de Salud pública:

1º Desnutrición crónica y el sobrepeso.

2º Anemia nutricional en niños menores de 5 años y mujer en edad fértil.

Desnutrición crónica y sobrepeso en el Perú

Uno de los principales problemas es la desnutrición infantil, originada por la ingesta de una dieta inadecuada (deficiente en macro y micronutrientes),



muchas veces acompañados de enfermedades infecciosas: EDA-IRA, formando un círculo vicioso de desnutrición e infección.

Según el Informe Técnico *Estado nutricional en el Perú por etapas de vida 2012-2013*, presentado a través de la Dirección Ejecutiva de Vigilancia Alimentaria y Nutricional-DEVAN, "En el Perú la prevalencia de desnutrición crónica (Gráfico 1), según el patrón de referencia OMS, fue de 17,7 % (IC95 %: 16,0 - 19,6). Según el área de residencia, existió una marcada diferencia entre el área urbana y rural, en esta última la desnutrición crónica fue tres veces mayor 34,6 % (IC95 %: 31,4-37,9) que el área urbana 11,4 % (IC95 %: 9,6-13,6). En los últimos años, las cifras de desnutrición crónica infantil han descendido, aunque no significativamente, con relación a los datos del Informe del Estado Nutricional de la Población 2011 (12), la cifra de desnutrición crónica ha pasado de 19,0 % (IC 95 % 16,1-22,3) a 17,7 % (16,0-19,6). En el área urbana, las cifras se han mantenido en 11,8 % en el 2011 y en 11,4 % entre los años 2012 y 2013. En el área rural, la desnutrición crónica ha disminuido de 37,3 % (2011) a 34,6 % (2012-2013).

Sin embargo, este no es el único problema nutricional, además de ello, dicho informe nos dice que el 6,4 % (IC95 %: 5,2-7,9) de los niños menores de cinco años, tuvo exceso de peso a escala nacional de acuerdo con el patrón OMS.

Por otra parte, según el área de residencia, el área urbana tuvo mayor prevalencia (7,7 % [IC95 %: 6,0-9,7]) en comparación con el área rural (3,0 % [IC95 %: 2,1-4,4]).

Anemia Nutricional

La anemia en el Perú es un problema de salud pública que afecta sobre todo a la población vulnerable, entre las que se encuentran los niños y las mujeres en edad fértil.

Según el informe de la DEVAN, citado líneas arriba, se observó que el 33,4 % (IC 95 %: 31,0-35,8) de los niños menores de 5 años a escala nacional tuvieron anemia; es decir, uno de cada tres niños la tuvo. Cabe mencionar que esta situación fue más grave en el área rural, donde cuatro de cada diez niños presentaron anemia.



La vigilancia de los indicadores nutricionales incluyó la determinación de hemoglobina para diagnosticar anemia en mujeres de 15 a 49 años de edad. La prevalencia de anemia a escala nacional fue de 20,5 % (IC 95 %:19,3–21,8), y no hubo diferencias marcadas al contrastar por área de residencia, mostrando 20,2 % (IC95 %:18,7–21,7) de anemia en el área urbana y 21,5 % (IC95 %:19,6–23,7) en el área rural. Una de cada 5 mujeres padeció de anemia en el Perú independientemente del área de residencia. Por otra parte, la prevalencia de anemia en gestantes en el ámbito nacional fue de 30 % (IC 95 %:22,9–38,6).

11.2.5. Fundamentos ocupacionales y mercado laboral

Oferta de la formación profesional

Actualmente, la nutrición humana es una de las preocupaciones primordiales de nuestro Gobierno, por el impacto social que representa a la salud, por lo que el área de trabajo para los profesionales en este sector es muy amplia. La elección en el campo de trabajo será, según las aptitudes del licenciado en Nutrición Humana. A continuación, presentamos los distintos sectores ocupacionales y de mercado laboral:

- ❑ **Sector Gubernamental.** Interviene en la formulación de políticas para la ejecución de planes, proyectos, programas y actividades relacionadas con la nutrición del ser humano, y las oficinas gubernamentales abocadas al desarrollo social comunitario en programas nutricionales, de carácter preventivo o curativo.
- ❑ **Investigación.** Desempeñándose como investigador para obtener diagnóstico individual o colectivo acerca del estado nutricional del ser humano. Investigación del impacto social de la nutrición en la vida contemporánea.
- ❑ **Salud.** Hospitales y clínicas de carácter público o privado. Desempeñándose como responsable de la nutrición del individuo sano y con patología. Responsable de la prevención y tratamiento dietoterapéutico de patologías relacionadas con la nutrición.



- ❑ **Privado.** Oficinas o empresas que tengan los propósitos de mejorar la calidad de los individuos. Como supervisor y analista de la producción de alimentos.
- ❑ **Educación.** Campo de la educación alimentaria en diferentes instituciones educativas y docencia universitaria y en otras instituciones de educación superior.
- ❑ **Gestión empresarial.** Planifica, organiza, dirige y evalúa empresas alimentarias como restaurantes, servicios de alimentación en clínicas y/o genera empresas privadas.
- ❑ **Otros.** El nutricionista también puede incursionar en el campo de la docencia universitaria; en consultorios de nutrición públicos y privados; en gimnasios; centros de esparcimiento capacitando en nutrición. Otros asesoran a empresas con línea pediátrica, geriátrica o de suplementos para deportistas. Hay ONG's dedicadas a nutrición que necesitan de los servicios de los nutricionistas para sus diferentes programas en comunidad.



12. SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICIÓN HUMANA

Plan de Estudios 2020 – Régimen Regular

CICLO I

Asignatura: ANTROPOLOGÍA NUTRICIONAL				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos:	Teoría:	Práctica:	TH:
	3.0	2	2	4
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, de formación de especialidad. Su propósito: El curso tiene como propósito el estudio de la influencia de la cultura, la sociedad y otros factores relacionados con la dieta, hábitos alimenticios y la nutrición. Los contenidos básicos: Perspectiva de la antropología relacionada con la nutrición. Entorno natural y ámbito alimenticio nutricional. Cultura alimentaria y nutrición en el Perú.</p>				

Asignatura: QUÍMICA INORGÁNICA Y ORGÁNICA APLICADA A LA NUTRICIÓN				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos:	Teoría:	Práctica:	TH:
	3.0	2	2	4
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, de formación de especialidad. Su propósito es, respecto de la Química Inorgánica, dar al estudiante conocimientos básicos generales sobre nutrición, lo cual le permitirá un manejo adecuado de los cálculos y propiedades físico-químicas de los elementos y compuestos inorgánicos. Con respecto a la Química Orgánica, el propósito es conocer la estructura química del organismo vivo y el comportamiento químico de los nutrientes que participan en la biosíntesis. Los contenidos básicos: En Química Inorgánica, los temas son: la materia, compuestos químicos inorgánicos, estequiometría, disoluciones, equilibrio ácido-base, equilibrio químico e introducción a la química del agua como fuente de vida y su importancia en diferentes procesos. Química Orgánica, los temas son: compuestos orgánicos, tipos de enlaces y estructura molecular, reacciones orgánicas y sus mecanismos, reactivos Electrófilos, Nucleófilos, isomería, hidrocarburos, compuestos carbonilos, moléculas orgánicas de importancia biológica.</p>				



CICLO II

Asignatura: ANATOMÍA HUMANA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de estudios específicos de naturaleza teórico-práctica de formación profesional. Su propósito es dar a conocer y comprender la estructura del cuerpo humano, organización de los aparatos y sistemas, y conformación de la estructura de cada órgano a través de la anatomía descriptiva y funcional. Los contenidos básicos: Está organizada en unidades que abarcan: sistema cardio-respiratorio, sistema tegumentario, sistema neuroendocrino, sistema óseo, sistema muscular, sistema digestivo y sistema excretor.</p>				

Asignatura: LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. El propósito es proporcionar al estudiante los conocimientos legislativos que permiten elaborar y manejar alimentos, mediante el uso de las leyes y normas técnicas de alimentos que rigen en la industria alimentaria. Desarrolla en los estudiantes las competencias para impulsar en su comunidad proyectos de alimentos sostenibles. Los contenidos básicos son reglamentos y normas vigentes en alimentación, políticas gubernamentales de seguridad alimentaria.</p>				



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

III CICLO

Asignatura: FISIOLÓGIA HUMANA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>La asignatura es naturaleza teórico-práctica de formación profesional. Tiene como propósito 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, conociendo las diferentes interrelaciones entre ellos, lo que permitirá prepararlo para entender los eventos fisiológicos. Los Contenidos básicos: Homeostasis, Fisiología de la piel, fisiología cardio-respiratoria, fisiología neuroendocrina, fisiología ósea, fisiología digestiva, fisiología del tejido muscular y fisiología excretora.</p>				

Asignatura: BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. El propósito es explicar los cambios físicos, químicos, organolépticos y nutricionales que presentan los alimentos frescos o procesados por acción de un agente interno o externo.</p> <p>Los contenidos básicos son: el estudio de los ciclos metabólicos y las interacciones de los más destacados principios químicos de los alimentos y su comportamiento frente a los distintos elementos que involucran su entorno. Fenómenos que se evalúan durante el procesamiento, consumo y deterioro de los alimentos y tomar una decisión adecuada.</p>				



Asignatura: BIOQUÍMICA NUTRICIONAL I				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito es proporcionar los fundamentos básicos del metabolismo intermedio relacionado con los principios de la nutrición humana. Los contenidos básicos: 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. Se centra en el estudio de la obtención de energía, el estudio de los carbohidratos y de las proteínas.</p>				

Asignatura: NUTRICIÓN EN EL CICLO DE VIDA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito: Es proporcionar 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. Los contenidos básicos: Desarrolla las técnicas para la planificación, formulación, elaboración y preparación de regímenes alimenticios adecuados a cada grupo etario.</p>				



Asignatura: MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 5
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito es que el estudiante comprenda y explique la interrelación hospedero-parásito-ambiente de los agentes microbiológicos y parasitarios como agentes productores de enfermedades e intoxicaciones en el hombre, actuando los alimentos como portadores. Los contenidos básicos: Introducción a la microbiología; bacteriología; virología; micología; inmunología; parasitología; sistema de asepsia y antisepsia; ciclo biológico, prevención y control de las enfermedades infecciosas y parasitarias.</p>				

IV CICLO

Asignatura: BIOQUÍMICA NUTRICIONAL II				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 5
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. El propósito es proporcionar 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.</p> <p>Los contenidos básicos son: técnicas para la planificación, formulación, elaboración y preparación de regímenes alimenticios adecuados a cada grupo etario y contextos, alimentos permitidos y prohibidos para la dieta humana, vías moleculares de los alimentos procesados su relación con las alteraciones fisiológicas y moleculares.</p>				



Asignatura: FISIOPATOLOGÍA NUTRICIONAL				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>La asignatura es teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito es proporcionar los conocimientos necesarios para identificar las alteraciones anatómicas, bioquímicas y funcionales del ser humano relacionado directa o indirectamente con los desequilibrios nutricionales y su repercusión en la salud. Los contenidos básicos son: alteraciones fisiopatológicas de la respuesta inmune, endocrina, cardiovasculares, respiratorios, vías biliares y hepáticas, renales, del sistema digestivo y enfermedades nutricionales.</p>				

Asignatura: EVALUACIÓN NUTRICIONAL I				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 2	Práctica: 2	TH: 4
SUMILLA				
<p>Esta asignatura es de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad y obligatoria. Su propósito: Aplicar los conceptos teórico-prácticos de los principales métodos, técnicas y procedimientos que permitan evaluar el estado nutricional del individuo y/o comunidad. Asimismo, la asignatura desarrolla en el estudiante destrezas al momento de la toma de medidas antropométricas y encuestas dietéticas para evaluar el estado nutricional del niño.</p> <p>Los contenidos básicos son: evaluación nutricional en las etapas de vida del embarazo, niños, adolescentes, evaluación e interpretación antropométrica, evaluación nutricional en el consumo dietario, evaluación clínica.</p>				



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

Asignatura: SANIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 2	Práctica: 2	TH: 4
SUMILLA				
<p>La asignatura es de naturaleza teórico práctico de formación de la especialidad. Su propósito es proporcionar los conocimientos necesarios para el manejo de los alimentos, con asepsia, en condiciones frescos o procesados. Los contenidos básicos son: Normas sanitarias establecidas en el CODEX ALIMENTARIUS y del Ministerio de Salud. Control de Calidad. Programas de higiene y saneamiento. Las buenas prácticas de manipulación. Sistemas de calidad. Plan HACCP. Seguridad alimentaria y agentes contaminantes de alimentos.</p>				

Asignatura: DOSIFICACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>La asignatura es de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito: es desarrollar en los estudiantes habilidades referentes a los procesos que se llevan a cabo desde la adquisición de los alimentos hasta la presentación como ración servida, empleando las nociones básicas de términos y cálculos aplicados a los alimentos de la costa, sierra y selva. Asimismo, los estudiantes deben evaluar el peso, valor nutricional, medidas o equivalencias de porciones de alimentos y unidades de compras para manejar un buen servicio de alimentación. Los contenidos básicos: definición de técnicas culinarias y métodos de preparación de alimentos. Manejo de tablas de composición de alimentos. Criterios de selección y dosificación para los diferentes alimentos. Influencia de las características funcionales de los alimentos en la selección de un determinado método de preparación. Influencia del método de preparación sobre las características sensoriales y valor nutritivo del alimento. Función de los diferentes alimentos en la preparación de platos. Platos típicos a escalas regional, nacional e internacional.</p>				



Asignatura: BIOESTADÍSTICA APLICADA A LA NUTRICIÓN				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>Asignatura de naturaleza teórico-práctica del área de formación de especialidad. Su propósito: es que el estudiante adquiera los conocimientos básicos de la estadística, que le permita recolectar, resumir, analizar e interpretar información válida y confiable obtenida en investigaciones descriptivas observacionales o experimentales, así como saber leer bibliografía con actitud crítica. Los contenidos básicos: Aspectos generales de la estadística. Términos básicos. Presentación de datos. Tabla de frecuencias. Gráficos. Medidas de resumen de los datos: de Tendencia Central, de Posición, de Dispersión y Forma de la curva de los datos. Variables bidimensionales. Análisis de Regresión y Correlación Lineal. Teoría de Probabilidades. Introducción a la Demografía.</p>				

V CICLO

Asignatura: EVALUACIÓN NUTRICIONAL II				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>Esta asignatura es teórico-práctica de formación de especialidad y obligatoria. Su propósito es aplicar los conceptos teórico-prácticos de los principales métodos, técnicas y procedimientos que permitan evaluar el estado nutricional del individuo y/o comunidad. Asimismo, la asignatura desarrolla en el estudiante destrezas al momento de la toma de medidas antropométricas y encuestas dietéticas para evaluar el estado nutricional del adulto joven y adulto mayor.</p> <p>Los contenidos básicos son: el desarrollo de la evaluación nutricional en el adulto joven y en el adulto mayor, desarrollo de valoraciones subjetivas.</p>				



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

Asignatura: NUTRICIÓN DE MACRO Y MICRONUTRIENTES				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>La asignatura es teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito es desarrollar en los estudiantes competencias generales sobre las funciones de estos nutrientes, sus fuentes alimenticias, procesos de digestión y los requerimientos nutricionales que tienen los seres humanos.</p> <p>Los contenidos básicos son: el estudio de los principios nutricionales, de los macro y micronutrientes, agua y fibra, teniendo como propósito analizar el rol que cumplen los carbohidratos, lípidos, proteínas, minerales, vitaminas, agua y fibra en el organismo del ser humano. Los estudiantes desarrollarán competencias generales sobre las funciones de estos nutrientes, sus fuentes alimenticias, procesos de digestión y los requerimientos nutricionales que tienen los seres humanos.</p>				

Asignatura: NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 2	Práctica: 2	TH: 4
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad.</p> <p>Propósito: Dar a conocer los principios doctrinarios, funciones de la salud pública y principales problemas de salud en el Perú en temas de: prevención, organización, administración e importancia. El estudiante es capaz de interpretar los diferentes programas y proyectos de salud pública.</p> <p>Los contenidos básicos: el estudio y análisis de las políticas y programas específicos de salud, nutrición, agricultura, alivio a la pobreza, vivienda, agua y saneamiento, y economía y su repercusión en el estado nutricional y de salud de la población.</p>				



Asignatura: FORMULACIÓN DIETÉTICA I				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito es brindar conocimientos de métodos, técnicas y procedimientos dietéticos para la alimentación del individuo y familia. Para ello, debe utilizar los recursos existentes de la manera más eficiente. Los estudiantes desarrollarán habilidades en la elaboración de dietas adecuadas a las características fisiológicas, psicológicas, socio-culturales y económicas de individuos sanos y con patologías. Los contenidos básicos son: conceptos y criterios sobre las necesidades nutricionales de los individuos sanos, planificación y evaluación de regímenes dietéticos adecuados para las diferentes etapas de vida y situaciones especiales: embarazo, lactancia, niño lactante, alimentación complementaria, preescolar, escolar, adolescencia, adultez, tercera edad. Asimismo, se estudia la alimentación en situaciones especiales como en la actividad deportiva, emergencias y desastres. El estudiante, al finalizar el curso, desarrolla habilidades referentes a la planificación y evaluación de regímenes dietéticos para individuos, familias o poblaciones sanas.</p>				

Asignatura: NUTRICIÓN DEPORTIVA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad, electivo. Su propósito es brindar conocimientos de métodos, técnicas y procedimientos dietéticos para la alimentación del individuo y familia. Para ello, debe utilizar los recursos existentes de la manera más eficiente. Los estudiantes desarrollarán habilidades en la elaboración de dietas adecuadas a las características fisiológicas, psicológicas, socio-culturales y económicas de individuos sanos y con patologías. Los Contenidos básicos: conceptos y criterios sobre las necesidades nutricionales adecuadas para la alimentación en situaciones especiales como en la actividad deportiva, emergencias y desastres. El estudiante, al finalizar el curso, desarrolla habilidades referentes a la planificación y evaluación de regímenes dietéticos para individuos, familias o poblaciones sanas.</p>				



Asignatura: TESIS I				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN INVESTIGACIÓN	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>La asignatura es de naturaleza teórico-práctica de formación profesional. Su propósito es facilitar el desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes para la comprensión y generación de conocimientos, aplicando métodos y técnicas de investigación cualitativa y cuantitativa. Los contenidos básicos: paradigmas de la investigación científica y la generación de conocimientos en la vida universitaria. La historia de vida como forma de investigación cualitativa. El estado del arte y la revisión preliminar de información. Estrategias para redactar artículos temáticos. La asignatura exige del estudiante la elaboración y presentación de un estado del arte sobre aspectos nutricionales.</p>				

Asignatura: PSICOLOGÍA DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito es proporcionar al estudiante los conocimientos generales de los elementos de la psicología humana, relacionados con los aspectos nutricionales, para poder evaluar, analizar y modificar aquellos comportamientos relacionados con la nutrición que puedan interferir en el cambio de los hábitos saludables. Los contenidos básicos: definiciones de psicología y áreas de aplicación. Aspectos históricos del desarrollo de la psicología en el mundo y en el Perú. Principales teorías y métodos de investigación en psicología. Componentes clínicos de las alteraciones alimenticias (anorexia, bulimia, entre otros). Descripción de los fenómenos y proceso cognoscitivo, socio-afectivos. Motivación. Desarrollo de la Personalidad. Conducta Social. Conceptos de Normalidad y Anormalidad. Salud Mental y social.</p>				



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

VI CICLO

Asignatura: EPIDEMIOLOGÍA Y NUTRICIÓN				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 5
SUMILLA				
<p>La asignatura es de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad y carácter obligatorio. Su propósito es la formación integral de los estudiantes, llevándolos a la aplicación práctica de los contenidos teóricos, así como el aprendizaje de los métodos y principios epidemiológicos para desarrollar estudios de vigilancia epidemiológica de las enfermedades nutricionales y de salud. Los contenidos básicos: Aspectos básicos de Salud Pública. Determinación y Gestión de la Salud Mundial. Organizaciones y referentes de la Salud Pública Mundial. Nociones de epidemiología, aspectos demográficos. Mediciones, brotes epidemiológicos. Vigilancia epidemiológica y sus aplicaciones.</p>				

Asignatura: DIETOTERAPIA DEL ADULTO				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 5
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica. El propósito es desarrollar competencias para la prescripción dietética analizando las patologías que presentan los casos clínicos o elaborando dietas para la prevención de enfermedades en el adulto.</p> <p>Los contenidos básicos son: Formulación de dietas terapéuticas y de prevención de enfermedades. Dieta en enfermedades crónicas no transmisibles, considerando el aspecto socio-económico y cultural del paciente.</p>				



Asignatura: TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>Esta asignatura es de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad y obligatoria. Su propósito es identificar los principios activos de los diferentes alimentos que pueden condicionar a toxicidad en el organismo humano. Los contenidos básicos: Características de los compuestos químicos tóxicos e indeseables en los alimentos (ya sea de origen animal o vegetal). Intoxicaciones por los compuestos antinutricionales que presenten: metales, sustancias químicas, insecticidas o fungicidas.</p>				

Asignatura: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 2	Práctica: 2	TH: 4
SUMILLA				
<p>Esta asignatura es de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito es desarrollar en los estudiantes las competencias para que apliquen métodos y procedimientos a los alimentos para ser usados con fines terapéuticos, la transformación y aprovechamiento racional de los recursos hidrobiológicos y alimentos peruanos que presentan beneficios a la salud, las técnicas y procedimientos para el logro de una alimentación saludable.</p> <p>Los contenidos básicos son: métodos de procesamiento de alimentos, secado, evaporación, filtración, encapsulación y liofilización de los alimentos.</p>				



Asignatura: FORMULACIÓN DIETÉTICA II				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 4.0	Teoría: 2	Práctica: 4	TH: 6
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito: Brindar conocimientos de métodos, técnicas y procedimientos dietéticos para la alimentación del individuo y familia. Para ello, debe utilizar los recursos existentes de la manera más eficiente. Los estudiantes desarrollarán habilidades en la elaboración de dietas adecuadas a las características fisiológicas, psicológicas, socio-culturales y económicas de individuos sanos y con patologías. Los contenidos básicos: Abarca conceptos y criterios sobre las necesidades nutricionales adecuadas para la alimentación en situaciones especiales como en la actividad deportiva, emergencias y desastres. El estudiante, al finalizar el curso, posee habilidades referentes a la planificación y evaluación de regímenes dietéticos para individuos, familias o poblaciones sanas.</p>				

Asignatura: TESIS II				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN INVESTIGACIÓN	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>Esta asignatura es naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito es ofrecer al estudiante los lineamientos generales de los métodos y técnicas de investigación para estructurar un plan de tesis en tópicos de la carrera de Nutrición Humana. Los contenidos básicos son: Planteamiento del problema. Marco teórico. Hipótesis y variables. Diseño metodológico. Aspectos administrativos. Referencias bibliográficas. Redacción de la matriz de consistencia.</p>				



Asignatura: ESTILO DE VIDA NUTRICIÓN Y SALUD (Electivo)				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos: 1.0	Teoría: 0	Práctica: 2	TH: 2
SUMILLA				
<p>Esta asignatura es naturaleza teórico-práctica de formación profesional. Su propósito es ofrecer al estudiante con un enfoque basado en evidencia que busca prevenir, tratar e incluso revertir enfermedades reemplazando conductas no saludables por saludables, tales como comer de forma saludable, estar físicamente activo, aliviar el estrés, evitar el abuso de sustancias peligrosas, dormir adecuadamente y tener un sólido sistema de apoyo emocional. Los contenidos básicos: Introducción a las necesidades humanas, estilos de vida saludable, principales características de la contaminación ambiental y cambio climático, prescripción del ejercicio para mantener una vida saludable, prevención del consumo de drogas, el sueño y el estado de salud, saneamiento ambiental y salud, salud reproductiva, la alimentación saludable, estudio de casos.</p>				

Asignatura: REVISIÓN CIENTÍFICA EN NUTRICIÓN (Electivo)				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS ESPECÍFICOS				
SUBÁREA: FORMACIÓN PROFESIONAL	Créditos: 1.0	Teoría: 0	Práctica: 2	TH: 2
SUMILLA				
<p>Esta asignatura es de naturaleza teórico-práctica de formación profesional. Su propósito es ofrecer al estudiante con un enfoque basado en evidencias, las competencias para el manejo de la información científica relacionada con la nutrición en las diversas áreas de su competencia. Los contenidos son: uso y manejo de las TIC para la búsqueda de información científica, buscadores de información científica, reconocer las diversas revistas científicas confiables, análisis de artículos científicos en nutrición, utilización de las bibliotecas virtuales, usando la información con responsabilidad.</p>				



CICLO VII

Asignatura: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS NUTRACÉUTICOS				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>La asignatura es de naturaleza teórico-práctica, de formación de especialidad. Su propósito es desarrollar y aplicar métodos en tecnología de alimentos para aprovechar la extracción de los principios activos de los alimentos nutraceuticos. Los contenidos básicos: estudio de métodos y técnicas modernas del procesamiento de los nutraceuticos para su transformación, conservación, envasado, almacenamiento y su distribución industrial y artesanal, técnicas analíticas para la determinación e identificación de compuestos bioactivos y sus funcionalidades terapéuticas, métodos de procesamiento aplicados a los nutraceuticos. Filtración. Liofilización. Extrusión. Método de separación de componentes activos para consumo humano.</p>				

Asignatura: MARKETING NUTRICIONAL				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 2	Práctica: 2	TH: 4
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica, de formación de especialidad. Su propósito es desarrollar competencias para la organización de empresas alimentarias. Los contenidos son: marketing, alcance y significado, conceptos de gerencia de mercadotecnia, factores sociales que influyen en marketing, el consumidor como una variable, identificación de las modalidades de comportamiento de grupos sociales, motivaciones del consumidor, adherencia del consumidor. El producto como una variable: definición, clasificación, planeamiento de nuevos productos, factores que influyen en la demanda y marketing social.</p>				



Asignatura: DIETOTERAPIA DEL NIÑO				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>Esta asignatura es de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad; es obligatorio. Su propósito es que los estudiantes desarrollen competencias en la aplicación de la alimentación terapéutica, complementaria a la medicación, para el restablecimiento de la salud del niño y/o su mantenimiento. Los contenidos básicos: Enfermedades relacionadas con los problemas nutricionales. Niño enfermo o traumatizado. Alteraciones anatómicas, bioquímicas, funcionales y nutricionales producidas por enfermedades. Consecuencias nutricionales secundarias a la patología que se producen a corto y largo plazo. Culmina con la propuesta de planes de intervención dietoterapéuticos, de acuerdo con requerimientos nutricionales, evolución de la enfermedad y hábitos alimentarios del niño y del adolescente.</p>				

Asignatura: EDUCACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>La asignatura es de naturaleza teórico-práctica de formación profesional. Su propósito es desarrollar las competencias para que el estudiante sea capaz de desarrollar el diagnóstico, diseño y evaluación en intervenciones educativas en la alimentación y nutrición. Los contenidos básicos son: Diseños y validación de materiales educativos. Diseño y aplicación de sesiones educativas en nutrición y salud. Diseños de instrumentos e indicadores de logros educativos. Proyecto de intervención educativa.</p>				

Asignatura: INGLÉS DE LA ESPECIALIDAD				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 4
SUMILLA				
<p>La asignatura es de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito es desarrollar competencias de expresión oral y escrita enfocada a las necesidades lexicales propias aplicadas al área de la Salud y la Nutrición. Los contenidos básicos: Cuerpo humano. Especialidades médicas. Emergencias y primeros auxilios. Hospital. Alimentos. Patologías.</p>				

Asignatura: PROYECTOS DE GESTIÓN PÚBLICA EN SALUD				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD (Electivo)				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 3
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica y se encuentra ubicada en el área de Formación de especialidad, siendo electivo. Su propósito es proveer al estudiante del conocimiento y herramientas de cómo se formula y evalúa los Proyectos de Gestión Pública en el campo de la Salud para que, de esta manera, en el ejercicio de su profesión, participe activamente en los planes de desarrollo de entidades públicas de Salud. Los contenidos básicos son: el estudio de factibilidad, estudio técnico, estudio económico y financiero, evaluación costo beneficio del proyecto. Proyectos sociales, según el Sistema Nacional de Inversión Pública y de Invierte Perú aplicado a la Salud. Asimismo, cómo se evalúa los proyectos a través del método costo beneficio y de costo efectividad y evaluación ambiental.</p>				



Asignatura: TESIS III				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN INVESTIGACIÓN	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>La asignatura es de naturaleza teórico-práctica de formación específica. Su propósito es desarrollar en el estudiante las habilidades y competencias para la ejecución del trabajo de campo de su tesis, utilizando las técnicas e instrumentos válidos y confiables. Los contenidos básicos: diseño metodológico, métodos y técnicas de investigación, validez y confiabilidad de los instrumentos, muestra piloto, redacción y análisis de los resultados estadísticos descriptivos e inferenciales.</p>				

Asignatura: INFORMÁTICA APLICADA A LA NUTRICIÓN				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 2	Práctica: 2	TH: 4
SUMILLA				
<p>Esta asignatura es de naturaleza teórico-práctica de formación de especialidad. Su propósito es desarrollar competencias sobre los fundamentos de la estadística. Su propósito es fortalecer la capacidad de discernimiento entre diferentes metodologías, contribuye a utilizar recursos útiles para la toma de decisiones ante situaciones de incertidumbre. Los contenidos básicos son: búsqueda de la información en internet, manejo de datos y análisis de datos en nutrición, manejo de software en nutrición, elaboración de bases de datos en nutrición, manejo del SPSS.</p>				

Asignatura: SEMIOLOGÍA CLÍNICA (ELECTIVO)				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 2	Práctica: 2	TH: 4
SUMILLA				
<p>Esta asignatura es de naturaleza teórico-práctica que pertenece al área de Formación de especialidad. Su propósito es orientar al desarrollo y consolidación de capacidades de interpretar los signos y señales relacionados con el estado de salud para desarrollar la capacidad de diagnóstico. Los contenidos básicos son: Las teorías y técnicas de exploración clínica por sistemas. La historia clínica y el diagnóstico. Semiología de los sistemas del tórax y glándula mamaria, sistema urinario, sistema nervioso y endocrinológico, las causas y mecanismos de las enfermedades. Exploraciones y manifestaciones generales de las enfermedades. Aparato respiratorio. Aparato cardiovascular. Sistema reproductivo. Signos y síntomas del aparato digestivo. Signos y síntomas del riñón y vías urinarias. Endocrinología. Metabolismo. Hematología. Sistema nervioso. Aparato locomotor.</p>				

CICLO VIII

Asignatura: FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>Es una asignatura teórico-práctica, de formación de especialidad. Su propósito es proporcionar a los estudiantes los conceptos básicos sobre la influencia de los medicamentos en el organismo humano, así como los efectos secundarios que impacten en el estado nutricional de los pacientes para tomar decisiones en el cambio de dieta o discutir una opción adecuada con el equipo de salud. Los contenidos básicos son: Identifica la interacción fármaco-nutriente. La biodisponibilidad de los alimentos y su relación con los alimentos. Farmacodinamia y farmacocinética, fármacos en el sistema nervioso autónomo, central y periférico. Fármacos antiinflamatorios, en el sistema respiratorio, cardiovascular y osteoarticular, fármacos gastrointestinales, efectos secundarios de los fármacos.</p>				



Asignatura: ÉTICA Y DEONTOLOGÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 2.0	Teoría: 1	Práctica: 2	TH: 3
SUMILLA				
<p>Esta asignatura es de naturaleza teórico-práctica, de formación de especialidad. El propósito es demostrar comportamiento ético, en su actuar personal, social y profesional, en base a principios éticos y deontológicos con responsabilidad social, actitud crítica y reflexiva, que le permitirá aplicarlo en la atención nutricional del paciente. Los contenidos básicos: Principios y fundamentos de la ética. Valores éticos y morales. Compromiso y responsabilidad social en las intervenciones nutricionales.</p>				

Asignatura: AVANCES EN NUTRICIÓN				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	Teoría: 1	Práctica: 4	TH: 5
SUMILLA				
<p>Es de naturaleza teórica de formación de especialidad. El propósito es promover temas de actualidad desarrollado en las investigaciones del área de Alimentación y Nutrición. Los contenidos básicos son: avances en alimentación, nutrición y dietoterapia, fisiopatología y tratamiento asistencial y nutricional, avances nutricionales en diferentes patologías, avances científicos en nutrición en épocas de pandemia.</p>				



Asignatura: PLANIFICACIÓN, ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 4
SUMILLA				
<p>La asignatura es de naturaleza teórico-práctica de especialidad; es de carácter obligatorio. El propósito es desarrollar 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. Los contenidos básicos: Características e importancia de los servicios alimentarios. Administración de los Servicios de alimentación. Técnicas sanitarias de alimentos en instituciones. Instrumentos de la organización. Fuentes de abastecimiento y procedimiento de compras. Administración del personal. Manuales de organización. Control de costos.</p>				

Asignatura: SOPORTE NUTRICIONAL				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 3.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 4
SUMILLA				
<p>Es un curso de naturaleza teórico-práctica, electivo de especialidad. El propósito es brindar a los estudiantes los fundamentos e importancia del soporte nutricional y el efecto nutricional sobre el individuo. Los contenidos básicos son: Indicadores del soporte nutricional. Importancia del soporte nutricional enteral en la función intestinal. Tipos de soporte nutricional enteral y parenteral. Vías y técnicas de acceso para un soporte nutricional enteral y parenteral. Monitorización y evaluación del soporte nutricional.</p>				



Asignatura: BROMATOLOGÍA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos:	Teoría:	Práctica:	TH:
	3.0	2	2	4
SUMILLA				
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico-práctica. Su propósito es dar a conocer el rol que cumple la nutrición y la bromatología en la vida del ser humano y su aplicación para su desarrollo. Los temas a desarrollar son: Principios básicos de nutrición, alimentación adecuada y estado nutricional. Valor nutritivo y funcional de los alimentos, elaboración de productos en función de su valor nutricional y modificación de nutrientes para obtener el requerimiento nutricional del organismo.</p>				

IX CICLO

Asignatura: PRÁCTICA PREPROFESIONAL EN NUTRICIÓN CLÍNICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos:	Teoría:	Práctica:	TH:
	22.0	0	44	44
SUMILLA				
<p>La asignatura es de naturaleza práctica de formación de especialidad. El propósito es que los estudiantes apliquen todos los saberes previos adquiridos en los ciclos anteriores en la carrera profesional para ser desarrollados en el campo de la nutrición clínica, haciendo el seguimiento de los pacientes sometidos a dietas especiales en hospitalización. Los contenidos básicos son: Desarrolla competencias investigativas sobre las diferentes patologías, resolviendo de esta manera sus casos clínicos para sustentarlos en un informe final.</p>				



X CICLO

Asignatura: PRÁCTICA PREPROFESIONAL EN NUTRICIÓN PÚBLICA				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	Créditos: 22.0	<i>Teoría:</i> 0	<i>Práctica:</i> 44	<i>TH:</i> 44
SUMILLA				
<p>Esta asignatura es práctica de formación de especialidad, cuyo propósito es la formación profesional mediante un internamiento en una comunidad con la finalidad de analizar y reflexionar sobre la problemática y dar solución a los problemas, elaborando el diagnóstico alimentario y nutricional, empleando sus saberes previos. Los contenidos básicos: Desarrolla proyectos de capacitación y educación alimentaria y nutricional. Realiza actividades de consultoría nutricional en el sector público en general. Sustentará una tesina producto de su acción en el campo comunitario como nota final.</p>				

