

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

**Alma Mater del Magisterio Nacional**

**FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA**



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

**RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN**



**2020**



**AUTORIDADES**

**Dr. Luis Alberto Rodríguez de los Ríos**  
*Rector*

**Dr. Emilio rojas Saéñz**  
*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

M Sc. Judith Iris Quispe Escarza

Chosica, Enero 2020



## ÍNDICE

		Pág.
<b>1.</b>	Misión y visión de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición	4
<b>2.</b>	Misión y visión de la carrera profesional de Nutrición Humana	4
<b>3.</b>	Objetivos de la carrera profesional de Nutrición Humana	5
<b>4.</b>	Perfil del ingresante	5
<b>5.</b>	Perfil del egresado	6
5.1	Competencias generales	6
5.2	Competencias específicas	7
5.3	Duración del programa	7
5.4	Régimen de estudio	7
5.5	Grado académico	7
5.6	Denominación del Título Profesional que otorga	8
<b>6.</b>	Mapa funcional	9
<b>7.</b>	Plan de Estudio (formato 1)	12
7.1	Resumen de créditos académicos y horas lectivas de cursos de especialidad (teóricas y prácticas)	19
7.2	Resumen de créditos académicos y horas lectivas de cursos de especialidad	19
7.3	Resumen de créditos y horas por ciclo	19
7.4	Asignaturas electivas de la especialidad	19
7.5	Resumen general de créditos y porcentaje por áreas	20
7.6	Desagregado por subáreas, créditos y porcentajes	21
<b>8.</b>	Malla curricular (formato 2)	21
<b>9.</b>	Certificación profesional intermedia al VI ciclo	23
9.1	Mención de la certificación profesional intermedia	23
9.2	Perfil del egresado de la certificación intermedia	23
<b>10.</b>	Plan de estudio de la certificación intermedia	24
<b>11.</b>	Demanda social de la carrera profesional de Nutrición Humana	28
<b>12.</b>	Sumillas de las asignaturas	40



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN ENRIQUE GUZMAN Y VALLE

FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN

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

**1. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UNIVIERSIDAD 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 calidad, líder en los dominios de los saberes científicos, tecnológicos, crítico, creativo y con proyección a la comunidad con 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 S. XXI, cuyo eje central es la educación, investigación, proyección social, producción de bienes y servicios; las innovaciones pedagógicas, tecnológicas y la capitalización sostenible de los nuevos paradigmas del desarrollo del conocimiento.



### 3. MISIÓN Y VISIÓN DE LA CARRERA PROFESIONAL 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 nutricional en el país.

### 4. OBJETIVO GENERAL DEL PROGRAMA PROFESIONAL 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 solución a los problemas alimentarios nacional e internacional.

### 5. PERFIL DEL INGRESANTE DEL PROGRAMA PROFESIONAL 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 y cultivando los valores humanos.



## 6. PERFIL DEL EGRESADO DEL PROGRAMA PROFESIONAL 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 los estándares nacionales e internacionales.

### 5.1. Competencias Generales

- Capacidad de trabajo en equipo con empatía con sus colegas de trabajo.
- 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.

### 5.2 Competencias Específicas

- Brinda atención dietética y dietoterapéutica a través del todo el ciclo de la vida con un enfoque de la salud holística.
- Desarrolla intervenciones nutricionales en diversos en campo de atención comunitaria, hospitalario, promoción de la salud, educación alimentaria y poblaciones vulnerables.



- Gestiona los servicios de salud según las normas vigentes a nivel nacional.
- Manejo del inglés técnico y de las Tics.
- Realiza educación alimentaria y nutricional a las diversas poblaciones.
- Diagnóstica, evalúa el estado nutricional individual y grupal y diseñando 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.

### **5.3 DURACIÓN DEL PROGRAMA**

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

### **5.4 RÉGIMEN DE ESTUDIO**

Presencial

### **5.5 GRADO ACADÉMICO**

BACHILLER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA

### **5.6 DENOMINACIÓN DEL TÍTULO PROFESIONAL QUE OTORGA**

LICENCIADO PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN HUMANA



## 6. MAPA FUNCIONAL

## ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN

PROPÓSITO	FUNCIÓN CLAVE	UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	COMPETENCIA	ASIGNATURAS
Formar un profesional con alto nivel científico, tecnológica, humanista e intercultural del licenciado en nutrición humana con una profunda vocación de servicio a la comunidad que contribuya al desarrollo sostenible del país con alto sentido con responsabilidad social y ética dando solución a los problemas alimentarios nutricionales locales regionales y globales.	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.	Evidenciar conocimientos teóricos y prácticos en la valoración nutricional de la persona para su diagnóstico.	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 a protocolos establecidos	<b>Posee un nivel óptimo de conocimientos teóricos-prácticos para realizar la valoración nutricional de la persona bajo estándares establecidos.</b>	Evaluación nutricional I Evaluación nutricional II Bioquímica nutricional I Bioquímica nutricional II Farmacología y Nutrición
			Aplicar los principios y fundamentos de la nutrición, domina el lenguaje formal y posee habilidades demostrativas	<b>Demuestra conocimientos y fundamentos científicos nutricionales empleando terminologías apropiadas a la nutrición humana</b>	Antropología de la Nutrición Psicología de la alimentación Lenguaje y Comunicación I Oratoria y Liderazgo
		Demostrar capacidad para establecer un tratamiento dietético según el diagnóstico nutricional.	Aplicar y manejar la prescripción dietética	<b>Formula el plan dietético correspondiente al diagnóstico nutricional y clínico bajo estándares establecidos</b>	Formulación Dietética Dosificación y Preparación de Alimentos Dietoterapia del niño Dietoterapia del adulto Prácticas de nutrición en clínicas y hospitales
		Efectuar el monitoreo nutricional correspondiente	<b>Desarrollar un plan de alimentación y es capaz de realizar el seguimiento y valoración</b>	<b>Desarrolla la ejecución del plan de alimentación prescrito para lograr su aceptación y tolerancia según protocolos.</b>	Legislación y Seguridad Alimentaria
	2. Atender a la familia y a la comunidad en aspectos alimentario-nutricionales y de promoción de la salud.	Demostrar capacidad de poder planificar y organizar programas de intervención nutricional en la poblaciones según protocolos establecidos	<b>Establecer objetivos y diseñar la metodología de evaluación nutricional.</b>	<b>Planea, desarrolla y evalúa los programas de intervención nutricional en las poblaciones, valorando las diferentes expresiones culturales</b>	Planificación, Administración y de Servicio de Alimentación
			<b>Determinar los recursos y cronograma de la intervención nutricional Elaborar los instrumentos de evaluación nutricional</b>	<b>Organiza los recursos, cronograma, aplicando los instrumentos de evaluación nutricional bajo criterios protocolares.</b>	Epidemiología y Nutrición Salud y Nutrición Pública
		Implementar la recolección de datos, el respectivo análisis para luego socializar los resultados a familia y autoridades	<b>Coordinar con los integrantes de la comunidad y de la familia.</b>	<b>Coordina y organiza con los integrantes de las comunidades las intervenciones nutricionales respetando las normas bioéticas.</b>	Práctica Pre profesional en Comunidad
			<b>Capacitar en equipos de trabajo a los integrantes que realizaran el recojo de la información Sistematizar los resultados y los socializa</b>	<b>Trabaja de manera eficiente en diferentes contextos interculturales para el recojo de la información y su posterior análisis y socialización, respetando la diversidad cultural</b>	Educación en Alimentación y Nutrición Didáctica de la Enseñanza en Alimentación y Nutrición





**ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN**

	3. Generar y utilizar conocimientos en el campo de la alimentación, nutrición y Salud, mediante la investigación científica con énfasis en las prioridades nacionales	Aplicar los conocimientos científicos investigativos para solucionar problemas nutricionales del país.	Identificar los problemas nutricionales en el país. Diseña y ejecuta los proyectos de investigación según protocolos	Identifica las diferentes problemáticas alimentarios-nutricionales del país, para elaborar proyectos de investigación y así contribuir a su solución respetando las normas vigentes.	Metodología del Trabajo Universitario Tesis I Tesis II Avances en Nutrición
			Elabora el informe final de investigación y expone sus resultados	Maneja y aplica sus conocimientos científicos para elaborar los informes finales de investigación.	
		Manejar los fundamentos de la investigación científica como soporte para planificar y ejecutar procesos de investigación especializada	Conocer y dominar los fundamentos epistemológicos de la investigación científica especializada.	Domina y aplica los fundamentos epistemológicos de la investigación científica especializada, demostrando capacidad creativa e innovadora respetando las normas de 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.	
	4. Gestionar los servicios e alimentación-nutrición y salud según las normatividades	Administrar los servicios de alimentación y nutrición	Planificar y organizar las estrategias para la gestión del servicio de alimentación y nutrición	Elabora el análisis situacional del servicio de alimentación y nutrición, según protocolo establecido	Planificación, Administración y de Servicio de Alimentación Marketing Nutricional Gestión empresarial
			Implementar y evaluar los procesos del servicio de alimentación y nutrición	Diseña el plan operativo, de acuerdo al plan estratégico institucional y protocolo establecido.  Administra los recursos humanos, materiales y financieros del servicio	
	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 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.	



## 7.PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN HUMANA

## I CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	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	
			ACFB0103	Biología		2.0	1	2	3	
03			ACFB0104	Matemática Básica I		3.0	2	2	4	
04			ACFB0105	Metodología del trabajo Universitario		2.0	1	2	3	
			ACFB0106	Sociedad y cultura		2.0	2	3	3	
			ACFB0107	Actividad Física y Deporte I		2.0	1	2	3	
06	Estudios Específicos	FORMACIÓN PROFESIONAL	NHAEFP01	Informática Educativa		2.0	0	4	2	
07	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0101	Antropología Nutricional		3.0	2	2	4	
	TOTAL						21.0	12	21	29

## II CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRE D	H T	H P	T H	
08	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB02010	Lengua y Comunicación II	Lengua y comunicación	3.0	2	2	4	
			ACFB0211	Inglés II	Inglés I	2.0	1	2	3	
09		Responsabilidad Social	ACRB0212	Ecología y ambiente	Inglés I	2.0	1	2	3	
10		FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0213	Matemática Básica II		3.0	2	2	4	
11			ACFB0214	Geografía General		2.0	1	2	3	
12			ACFB0215	Introducción a la filosofía		2.0	1	2	3	
			ACFB0216	Educación Alimentaria		2.0	1	2	3	
14	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	NHAEFP02	Anatomía Humana	Biología	3.0	1	4	5	
15	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN ESPECIALIDAD	ANNH0202	Nutrición de macro y micronutrientes		2.0	1	2	3	
	TOTAL						21.0	10	20	30



**ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN**

**III CICLO**

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	HP	TH
16	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0319	Lengua y comunicación III	Lengua y comunicación II	2.0	1	2	3
			ACRS0320	Ética, constitución y Derechos Humanos		2.0	1	2	3
			ACFB0321	Realidad Regional y Nacional		2.0	1	2	3
	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	NHAEFP03	Cuidados y Atención Primaria en Salud		2.0	1	2	3
17			NHAEFP04	Microbiología y Parasitología	Biología	3.0	1	4	5
19			NHAEFP05	Fisiología Humana	Anatomía humana	3.0	1	4	5
20	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0303	Bioquímica de los alimentos	Biología	3.0	2	2	4
21			ANNH0304	Bioquímica Nutricional I	Nutrición de macro y micronutrientes	3.0	2	2	4
22			ANNH0305	Nutrición en el Ciclo de Vida		2.0	1	2	3
<b>TOTAL</b>						<b>22.0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	<b>33</b>

**IV CICLO**

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	HP	TH
23	Formación General	Formación básica	ACFB0426	Actividad Productiva		2.0	1	2	3
		Formación ciudadana	ACFC0427	Proceso histórico del Perú y del Mundo		2.0	1	2	3
	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACION PROFESIONAL	NHAEFP06	Bioestadística	Microbiología y parasitología	2.0	1	2	3
	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0406	Dosificación y preparación de Alimentos	Bioquímica de los alimentos	3.0	2	2	4
24			ANNH0407	Evaluación Nutricional I	Bioquímica de los alimentos	4.0	2	4	6
26			ANNH0408	Sanidad e Higiene de Alimentos	Microbiología y parasitología	3.0	2	2	4
27			ANNH0409	Bioquímica Nutricional II	Bioquímica nutricional I	3.0	2	2	4



## ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN

29			ANNH0410	Fisiopatología Nutricional	Fisiología humana	3.0	2	2	4
<b>TOTAL</b>						<b>22.0</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>31</b>

### V CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	HP	TH
30	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	NHAEFP07	Didáctica de la Enseñanza en Alimentación y Nutrición		3.0	1	4	5
31			NHAEFP08	Psicología de la Alimentación		3.0	2	2	4
32			NHAEFP09	Metodología de la Investigación Científica	Bioestadística	2.0	1	2	3
33	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0511	Evaluación Nutricional II	Evaluación nutricional I	4.0	2	4	6
34			ANNH0512	Nutrición y salud Pública		4.0	2	4	6
35			ANNH0513	Formulación Dietética I	Dosificación y preparación de los alimentos	4.0	2	4	6
36 37			ANH0501A ANH0502B	Electivo *		2.0	1	2	3
<b>TOTAL</b>						<b>22.0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	<b>33</b>

### VI CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	HP	TH
38	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	NHAEFP10	Legislación y Seguridad Alimentaria		2.0	1	2	3
39	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0614	Epidemiología y Nutrición	Nutrición y salud pública	4.0	2	4	6
40			ANNH0615	Dietoterapia del Adulto	Formulación dietética I	4.0	2	4	6
41			ANNH0616	Toxicología de los alimentos	Sanidad e higiene de los alimentos	3.0	1	4	5
42			ANNH0617	Tecnología de Alimentos	Sanidad e higiene de los alimentos	3.0	1	4	5
43			ANNH0618	Formulación Dietética II	Formulación dietética I	4.0	2	4	6
44 45			ANH063C ANH064D	Electivo *		2.0	1	2	3
<b>TOTAL</b>						<b>22.0</b>	<b>10</b>	<b>24</b>	<b>34</b>



**ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN**

**VII CICLO**

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	HP	TH
46	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	NHAEFP11	Tesis I	Metodología de la investigación científica	4.0	2	4	6
47	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0719	Tecnología de los Alimentos Nutracéuticos	Tecnología de los alimentos	2.0	1	2	3
48			ANNH0720	Marketing Nutricional		3.0	2	2	4
49			ANNH0721	Dietoterapia del Niño	Dietoterapia del adulto	4.0	2	4	6
50			ANNH0722	Educación en Alimentación y Nutrición	Didáctica de la enseñanza en alimentación y nutrición	3.0	1	4	5
51			ANNH0723	Inglés de la Especialidad	Inglés II	4.0	1	4	5
<b>TOTAL</b>						20.0	09	20	29

**VIII CICLO**

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	HP	TH
52	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	INVESTIGACIÓN	NHAEFP12	Tesis II	Tesis I	6.0	3	6	9
53	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0824	Métodos Estadísticos Aplicados a la Nutrición	Bioestadística	3.0	1	4	5
54			ANNH0825	Farmacología y Nutrición	Bioquímica nutricional II	3.0	2	2	4
55			ANNH0826	Ética y Deontología		2.0	1	2	3
56			ANNH0827	Avances en Nutrición		3.0	1	4	5
57			ANNH0828	Planificación, Administración de Servicios de Alimentación		3.0	2	2	4
<b>TOTAL</b>						20.0	10	20	30



**ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN**

**IX CICLO**

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	HP	TH
58	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	práctica PREPROFESIONAL	NHAEFP13	Práctica pre- profesionales en Nutrición Clínica y Pública.	Todos los cursos Aprobados	22.0	0	44	44
						22.0	0	44	44

**X CICLO**

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	HP	TH
59	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	práctica PREPROFESIONAL	NHAEFP14	Práctica pre- profesionales en Nutrición Clínica y Pública.	Todos los cursos Aprobados	22.0	0	44	44
TOTAL						22.0	0	44	44

**Créditos: 206 créditos totales**

ESTUDIOS GENERALES 42	ESTUDIOS ESPECÍFICOS 77	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD 93
--------------------------	----------------------------	--------------------------------



## 7.1 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	3.0
II	Nutrición de Macro y micronutrientes	2	1	2	3	2.0
III	Bioquímica de los Alimentos	3	2	2	4	08.0
	Bioquímica nutricional I	3	2	4	6	
	Nutrición en el ciclo de vida	2.	1	2	3	
IV	Dosificación y preparación de alimentos	3	2	2	4	16.0
	Evaluación nutricional I	4	2	4	6	
	Sanidad e higiene de alimentos	3	2	2	4	
	Bioquímica nutricional II	3	2	2	4	
	Fisiopatología de la nutrición	3	2	2	4	
V	Evaluación Nutricional II	4	2	4	6	14.0
	Nutrición y salud pública	4	2	4	6	
	Formulación dietética I	4	2	4	6	
	Electivo (*)	2	1	2	3	
VI	Epidemiología y nutrición	4	2	4	6	20.0
	Dietoterapia del adulto	4	2	4	6	
	Toxicología de los alimentos	3	2	2	4	
	Tecnología de alimentos	3	1	4	5	
	Formulación dietética II	4	2	4	6	
	Electivo (*)	2	1	2	3	
VII	Tecnología de los alimentos nutraceuticos	2	1	2	3	16.0
	Marketing nutricional	3	2	2	4	
	Dietoterapia del niño	4	2	4	6	
	Educación en alimentación y nutrición	3	1	4	5	
	Inglés de especialidad	4	1	4	5	
VIII	Métodos estadísticos aplicados a la nutrición	3	1	4	5	



**ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN**

	Ética y deontología	2	1	2	3	14.0
	Farmacología y nutrición	3	2	2	4	
	Avances en nutrición	3	1	4	5	
	Planificación, administración de servicios de alimentación	3	2	2	4	
<b>IX</b>	-----					
<b>X</b>	-----					
				<b>TOTAL CR</b>		<b>93</b>

**Resumen de créditos académicos y horas lectivas de cursos de especialidad**

<b>N° Créditos</b>	<b>Horas Teoría</b>	<b>Horas Práctica</b>	<b>Total Horas</b>
93	49	88	230

**7.2 Resumen de créditos y horas por ciclo**

<b>CICLO</b>	<b>N° Créditos de Estudios Generales</b>	<b>N° Créditos de Estudios Específicos</b>	<b>N° Créditos Estudios de Especialidad</b>	<b>Total créditos por Ciclo</b>	<b>Horas Semanales por ciclo</b>
<b>I</b>	16	2	3	<b>21</b>	29
<b>II</b>	16	3	2	<b>21</b>	30
<b>III</b>	6	8	08	<b>22</b>	33
<b>IV</b>	4	2	16	<b>22</b>	31
<b>V</b>	0	8	14	<b>22</b>	33
<b>VI</b>	0	2	20	<b>22</b>	34
<b>VII</b>	0	4	16	<b>20</b>	29
<b>VIII</b>	0	4	14	<b>20</b>	30
<b>IX</b>	0	22	0	<b>22</b>	44
<b>X</b>	0	22	0	<b>22</b>	44
<b>TOTAL</b>	<b>42</b>	<b>77</b>	<b>93</b>	<b>214</b>	<b>337</b>





**7.4 ASIGNATURAS ELECTIVAS DE LA ESPECIALIDAD (2 CR, CADA UNO)**

Cursos electivos V Ciclo		Cursos electivos VI Ciclo	
NHE0536	Semiología clínica.	NHE0643	Soporte nutricional
NHE0537	Proyectos de gestión pública en salud	NHE0644	Nutrición Deportiva



8.MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL

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.	Didáctica de la Enseñanza en alimentación y nutrición 3 Cr.	Legislación y seguridad alimentaria 2 Cr.	Tesis I 4 Cr.	Tesis II Cr.	Práctica pre-profesionales en nutrición clínica y Pública 22 Cr.	Práctica Pre-profesional en nutrición clínica y Pública 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.	Psicología de la alimentación 3 Cr.	Epidemiología y nutrición 4 Cr.	Tecnología de alimentos nutraceuticos 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.		Metodología de la Investigación Científica 2 Cr.	Dietoterapia del adulto 4 Cr.	Marketing nutricional 3 Cr.	Farmacología y Nutrición 3 Cr.		
Metodología del trabajo Universitario 2 Cr.	Matemática Básica II 3 Cr.	Bioquímica de alimentos 3 Cr.	Sanidad e Higiene de Alimentos 3 Cr.	Evaluación nutricional II 4 Cr.	Toxicología de los alimentos 3 Cr.	Dietoterapia del niño 4 Cr.	Ética y Deontología 2 Cr.		
Biología 2 Cr.	Geografía General 2 Cr.	Bioquímica nutricional I 3 Cr.	Bioquímica nutricional II 4 Cr.	Nutrición y salud Pública 4 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 2 Cr.	Evaluación nutricional I 4 Cr.	Formulación dietética I 4 Cr.	Formulación dietética II 4 Cr.	Inglés de especialidad 4 Cr.	Planificación, Administración en servicios de Alimentación 3 Cr.		
Actividad física y Deporte I 2 Cr.	Educación Alimentaria 2Cr.		Dosificación y preparación de los alimentos 3 Cr.	Electivo (*) 2 Cr.	Electivo (*) 2 Cr.				
Antropología Nutricional 3 cr.	Anatomía Humana 3 Cr.		Fisiopatología de la nutrición 3 Cr.						



*[Handwritten signature]*



*[Handwritten signature]*

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN

	Nutrición de Macro y micronutrientes 2Cr.									
21 CREDITOS	21 CREDITOS	22 CREDITOS	22 CREDITOS	22 CREDITOS	22 CREDITOS	20 CREDITOS	20 CREDITOS	22 CREDITOS	22 CRÉDITOS	2 1 4



## 9. CERTIFICACIÓN PROFESIONAL INTERMEDIA AL VI CICLO

### a. Mención de la certificación intermedia

#### TÉCNICO EN NUTRICIÓN HUMANA

### b. 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. Plan de estudios de la certificación intermedia

## I CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	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	
			ACFB0103	Biología		2.0	1	2	3	
03			ACFB0104	Matemática Básica I		3.0	2	2	4	
04			ACFB0105	Metodología del trabajo Universitario		2.0	1	2	3	
			ACFB0106	Sociedad y cultura		2.0	2	3	3	
			ACFB0107	Actividad Física y Deporte I		2.0	1	2	3	
06	Estudios Específicos	FORMACIÓN PROFESIONAL	NHAEFP01	Informática Educativa		2.0	0	4	2	
07	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0101	Antropología Nutricional		3.0	2	2	4	
	TOTAL						21.0	12	21	29

## II CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRE D	H T	H P	T H	
08	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB02010	Lengua y Comunicación II	Lengua y comunicación	3.0	2	2	4	
			ACFB0211	Inglés II	Inglés I	2.0	1	2	3	
09		Responsabilidad Social	ACRB0212	Ecología y ambiente	Inglés I	2.0	1	2	3	
10		FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0213	Matemática Básica II		3.0	2	2	4	
11			ACFB0214	Geografía General		2.0	1	2	3	
12			ACFB0215	Introducción a la filosofía		2.0	1	2	3	
			ACFB0216	Educación Alimentaria		2.0	1	2	3	
14	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	NHAEFP02	Anatomía Humana	Biología	3.0	1	4	5	
15	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN ESPECIALIDAD	ANNH0202	Nutrición de macro y micronutrientes		2.0	1	2	3	
	TOTAL						21.0	10	20	30

**ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN**

**III CICLO**

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	HP	TH
16	ESTUDIOS GENERALES	FORMACIÓN BÁSICA	ACFB0319	Lengua y comunicación III	Lengua y comunicación II	2.0	1	2	3
			ACRS0320	Ética, constitución y Derechos Humanos		2.0	1	2	3
			ACFB0321	Realidad Regional y Nacional		2.0	1	2	3
	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	NHAEFP03	Cuidados y Atención Primaria en Salud		2.0	1	2	3
17			NHAEFP04	Microbiología y Parasitología	Biología	3.0	1	4	5
19			NHAEFP05	Fisiología Humana	Anatomía humana	3.0	1	4	5
20	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0303	Bioquímica de los alimentos	Biología	3.0	2	2	4
21			ANNH0304	Bioquímica Nutricional I	Nutrición de macro y micronutrientes	3.0	2	2	4
22			ANNH0305	Nutrición en el Ciclo de Vida		2.0	1	2	3
<b>TOTAL</b>						<b>22.0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	<b>33</b>

**IV CICLO**

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	HP	TH
23	Formación General	Formación básica	ACFB0426	Actividad Productiva		2.0	1	2	3
		Formación ciudadana	ACFC0427	Proceso histórico del Perú y del Mundo		2.0	1	2	3
	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACION PROFESIONAL	NHAEFP06	Bioestadística	Microbiología y parasitología	2.0	1	2	3
	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0406	Dosificación y preparación de Alimentos	Bioquímica de los alimentos	3.0	2	2	4
24			ANNH0407	Evaluación Nutricional I	Bioquímica de los alimentos	4.0	2	4	6
26			ANNH0408	Sanidad e Higiene de Alimentos	Microbiología y parasitología	3.0	2	2	4
27			ANNH0409	Bioquímica Nutricional II	Bioquímica nutricional I	3.0	2	2	4



## ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN

29			ANNH0410	Fisiopatología Nutricional	Fisiología humana	3.0	2	2	4
<b>TOTAL</b>						<b>22.0</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>31</b>

### V CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	HP	TH
30	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	NHAEFP07	Didáctica de la Enseñanza en Alimentación y Nutrición		3.0	1	4	5
31			NHAEFP08	Psicología de la Alimentación		3.0	2	2	4
32			NHAEFP09	Metodología de la Investigación Científica	Bioestadística	2.0	1	2	3
33	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0511	Evaluación Nutricional II	Evaluación nutricional I	4.0	2	4	6
34			ANNH0512	Nutrición y salud Pública		4.0	2	4	6
35			ANNH0513	Formulación Dietética I	Dosificación y preparación de los alimentos	4.0	2	4	6
36 37			ANH0501A ANH0502B	Electivo *		2.0	1	2	3
<b>TOTAL</b>						<b>22.0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	<b>33</b>

### VI CICLO

N°	ÁREA	SUBÁREA	CÓDIGO	ASIGNATURAS	PREREQ	CRED	HT	HP	TH
38	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	FORMACIÓN PROFESIONAL	NHAEFP10	Legislación y Seguridad Alimentaria		2.0	1	2	3
39	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	ANNH0614	Epidemiología y Nutrición	Nutrición y salud pública	4.0	2	4	6
40			ANNH0615	Dietoterapia del Adulto	Formulación dietética I	4.0	2	4	6
41			ANNH0616	Toxicología de los alimentos	Sanidad e higiene de los alimentos	3.0	1	4	5
42			ANNH0617	Tecnología de Alimentos	Sanidad e higiene de los alimentos	3.0	1	4	5
43			ANNH0618	Formulación Dietética II	Formulación dietética I	4.0	2	4	6
44 45			ANH063C ANH064D	Electivo *		2.0	1	2	3
<b>TOTAL</b>						<b>22.0</b>	<b>10</b>	<b>24</b>	<b>34</b>



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

<b>Total de créditos</b>	<b>Total de horas de teoría</b>	<b>Total de horas de prácticas</b>	<b>Total de horas</b>
130	67	127	194

**11. DEMANDA SOCIAL DE LA CARRERA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA****11.1 Antecedentes**

La propuesta de actualización curricular de la carrera profesional de LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA, elaborada por los docentes de la Facultad de Agropecuaria y Nutrición de la Universidad Nacional de Educación, que ponemos 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 determinantes 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 un 5.1 porcentuales.

Entre los años 2014 (46.8%) y 2015 (43.5%) la proporción de niños y niñas se redujo en un 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 de la carrera 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 pre factibilidad se determina la necesidad de crear la especialidad de Nutrición en la Universidad Nacional de Educación, Enrique Guzmán y Valle, ubicado 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:

Priorizar 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 dentro del currículo educativo del nivel 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 educativo comunicacionales efectivas, que ayude a la población a ser más consiente 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 las poblaciones más pobres y vulnerables.

El monitoreo y la evaluación de los programas sociales implementados por el Estado para reorientarlos, priorizando 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 el sector 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, tanto de origen animal y vegetal que permita 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 como 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, previo estudio de mercado a 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 dentro de ellas el 31% priorizan 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 se está produciendo la globalización que 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, 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 un 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 tiene el 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. Sólo 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, negros e indígenas. 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 un problema importante que necesita tratarse, a la vez 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 ha 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 nivel nacional de acuerdo al 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 nivel 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 presentó 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 nivel nacional fue de 20,5% (IC 95%:19,3–21,8), y no existieron diferencias muy marcadas al diferenciar 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 a nivel nacional, fue de 30% (IC 95%:22,9–38,6) y estas cifras

### 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 amplio. 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 a 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 científico para obtener diagnóstico individual o colectivo acerca del estado nutricional del ser humano. Investigación del impacto social de la nutrición en la vida contemporánea.



## ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN

- ❑ **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 dieto terapéutico 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 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 NUTRICIÓN HUMANA

### Plan de Estudios 2020 – Régimen Regular

#### CICLO I

Asignatura: Antropología Nutricional				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> 3.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 3	TH: 5
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura de especialidad de naturaleza teórico práctico.</p> <p><b>Propósito:</b> 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.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Perspectiva de la antropología relacionada a la nutrición. Entorno natural y ámbito alimenticio nutricional. Cultura alimentaria y nutrición en el Perú</p>				

#### CICLO II

Asignatura: Anatomía Humana				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> 3.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 4	TH: 5
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura de especialidad de naturaleza teórico práctico de formación profesional.</p> <p><b>Propósito:</b> El 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.</p> <p><b>Contenido básicos:</b> Está organizado en unidades que abarcan: sistema cardio-respiratorio, sistema tegumentario, sistema neuroendocrino, sistema óseo, sistema muscular, sistema digestivo y sistema excretor.</p>				



<b>Asignatura: Nutrición de Macro y Micronutrientes</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos:</b> <b>4.0</b>	<b>Teoría:</b> <b>2</b>	<b>Práctica:</b> <b>4</b>	<b>TH: 6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<b>Naturaleza:</b> La asignatura es teórico práctico de formación de especialidad.				
<b>Propósito:</b> 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				
<b>Contenidos básicos:</b> Comprende 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. CE14				

**III CICLO**

<b>Asignatura: Fisiología Humana</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos:</b> <b>3.0</b>	<b>Teoría:</b> <b>2</b>	<b>Práctica:</b> <b>3</b>	<b>TH: 5</b>
<b>SUMILLA</b>				
<b>Naturaleza:</b> La asignatura es teórico práctico de formación de especialidad.				
<b>Propósito:</b> 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.				
<b>Contenidos básicos:</b> Homeostasis, Fisiología de la piel, fisiología cardio-respiratoria, fisiología neuroendocrina, fisiología ósea, fisiología digestiva, fisiología del tejido muscular y fisiología excretora				



<b>Asignatura: Bioquímica de los Alimentos</b>				
ÁREA CURRICULAR: <b>ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> 4.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 6
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura de naturaleza teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> 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><b>Contenidos básicos:</b> Comprende 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>				

<b>Asignatura: Bioquímica Nutricional I</b>				
ÁREA CURRICULAR: <b>ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> 4.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 6
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura de naturaleza teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> Proporcionar los fundamentos básicos del metabolismo intermedio relacionado con los principios de la nutrición humana.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> 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>				



<b>Asignatura: Nutrición en el ciclo de vida</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos:</b> <b>2.0</b>	<b>Teoría:</b> <b>1</b>	<b>Práctica:</b> <b>2</b>	<b>TH: 3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura de naturaleza teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> 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><b>Contenidos básicos:</b> Desarrolla las técnicas para la planificación, formulación, elaboración y preparación de regímenes alimenticios adecuados a cada grupo etario.</p>				

## IV CICLO

<b>Asignatura: Bioquímica Nutricional II</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos:</b> <b>4.0</b>	<b>Teoría:</b> <b>2</b>	<b>Práctica:</b> <b>4</b>	<b>TH: 6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura de naturaleza teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> Proporciona los conocimientos teórico-prácticos de la nutrición aplicada a los distintos estados fisiológicos por los que atraviesa el hombre a lo largo de su existencia.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Desarrolla las técnicas para la planificación, formulación, elaboración y preparación de regímenes alimenticios adecuados a cada grupo etario.</p>				



<b>Asignatura: Fisiopatología Nutricional</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>4.0</b>	<i>Teoría:</i> <b>2</b>	<i>Práctica:</i> <b>4</b>	<i>TH:</i> <b>6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> La asignatura es teórico práctico de formación profesional.</p> <p><b>Propósito:</b> Proporciona 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</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> respuesta inmune, endocrina, mecanismos patológicos por aparatos y sistemas.</p>				

<b>Asignatura: Evaluación nutricional I</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>4.0</b>	<i>Teoría:</i> <b>2</b>	<i>Práctica:</i> <b>4</b>	<i>TH:</i> <b>6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Esta asignatura es teórico práctico de formación de especialidad y obligatoria.</p> <p><b>Propósito:</b> Aplica 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><b>Contenidos Básicos:</b> Su contenido es el desarrollo de evaluación nutricional en las etapas de vida del embarazo, niños, adolescentes.</p>				



<b>Asignatura: Sanidad e Higiene de los Alimentos</b>				
ÁREA CURRICULAR: <b>ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>3.0</b>	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 5
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> La asignatura es teórico práctico de formación de la especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> Proporciona los conocimientos necesarios para el manejo de los alimentos con asepsia, en condiciones frescas o procesados.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> 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>				

<b>Asignatura: Dosificación y Preparación de los alimentos</b>				
ÁREA CURRICULAR: <b>ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>4.0</b>	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 6
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Asignatura Teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Su propósito:</b> Que los estudiantes desarrollen 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.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> 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 por regiones nacional e internacional.</p>				



## V CICLO

<b>Asignatura: Evaluación nutricional II</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos: 4.0</b>	<b>Teoría: 2</b>	<b>Práctica: 4</b>	<b>TH: 6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Esta asignatura es teórico práctico de formación de especialidad y obligatoria.</p> <p><b>Propósito:</b> Aplica 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><b>Contenidos Básicos:</b> Su contenido es el desarrollo de evaluación nutricional en el adulto joven y en el adulto mayor .Desarrollo de valoraciones subjetivas.</p>				

<b>Asignatura: Salud y Nutrición Pública</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos: 4.0</b>	<b>Teoría: 2</b>	<b>Práctica: 4</b>	<b>TH: 6</b>
<p>Es una asignatura de naturaleza teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> es 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 en los servicios de salud.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Comprende el estudio y análisis de las políticas y programas específicos de salud, nutrición, agricultura, alivio a la pobreza, vivienda, agua y saneamiento, y economía y su repercusión en el estado nutricional y de salud de la población</p>				



<b>Asignatura: Formulación Dietética I</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos:</b> <b>4.0</b>	<b>Teoría:</b> <b>2</b>	<b>Práctica:</b> <b>4</b>	<b>TH: 6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura de naturaleza teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> Brindar conocimientos de métodos, técnicas y procedimientos dietéticos para la alimentación del individuo y familia, para ello debe de 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.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Abarca 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, pre - escolar, escolar, adolescencia, adultez, tercera edad. Así mismo 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>				

<b>Asignatura: Semiología Clínica</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD (Electivo)</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos:</b> <b>2.0</b>	<b>Teoría:</b> <b>1</b>	<b>Práctica:</b> <b>2</b>	<b>TH: 3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> La asignatura está ubicada en el área de formación de especialidad electiva. es de naturaleza teórico y clínico</p> <p><b>Propósito:</b> impartir conocimientos sobre semiología general básica.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Comprende los conceptos generales de semiología, semiotecnia, clínica propedéutica, historia clínica, anamnesis, examen clínico, semiología de sistemas y aparatos.</p>				





<b>Asignatura: Proyectos de gestión Pública en salud</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD (Electivo)</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>2.0</b>	<i>Teoría:</i> <b>1</b>	<i>Práctica:</i> <b>2</b>	<b>TH: 3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura teórico – práctico y se encuentra ubicada en el área de Formación de especialidad, siendo electivo.</p> <p><b>Propósito:</b> Provee al alumno 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.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> El curso comprende 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 como se evalúa los proyectos a través del método costo beneficio y de costo efectividad y evaluación ambiental.</p>				

**VI CICLO**

<b>Asignatura: Legislación y Seguridad Alimentaria</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>2.0</b>	<i>Teoría:</i> <b>1</b>	<i>Práctica:</i> <b>2</b>	<b>TH: 3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> Proporciona 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.</p> <p><b>Contenidos Básicos:</b> Reglamentos y normas vigentes en alimentación. Políticas gubernamentales de seguridad alimentaria.</p>				



<b>Asignatura: Epidemiología y Nutrición</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> 4.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 6
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> La asignatura es teórico práctico de formación profesional y carácter obligatorio.</p> <p><b>Propósito:</b> 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.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Los temas principales incluyen: 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>				

<b>Asignatura: DIETOTERAPIA DEL ADULTO</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> 4.0	<i>Teoría:</i> 4	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 6
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura de naturaleza teórico-práctico.</p> <p><b>Propósito:</b> Desarrollo de 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><b>Contenidos básicos:</b> Formulación de dietas terapéuticas y de prevención de enfermedades, considerando el aspecto socio-económico y cultural del paciente.</p>				



<b>Asignatura: Toxicología de los Alimentos</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos:</b> <b>3.0</b>	<i>Teoría:</i>	<i>Práctica:</i> 3	<i>TH: 5</i>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Esta asignatura es teórico práctico de formación de especialidad y obligatoria.</p> <p><b>Propósito:</b> Identifica los principios activos de los diferentes alimentos que pueden condicionar a toxicidad en el organismo humano.</p> <p><b>Contenidos Básicos:</b> 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>				

<b>Asignatura: Tecnología de los Alimentos</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos:</b> <b>3.0</b>	<i>Teoría: 1</i>	<i>Práctica: 4</i>	<i>TH: 5</i>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Esta asignatura es de naturaleza teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Su propósito es:</b> que los estudiantes desarrollen y 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><b>Contenidos básicos:</b> métodos de procesamiento de alimentos, secado, evaporación, filtración, encapsulación y liofilización de los alimentos.</p>				



## ANEXO DE LA RESOLUCIÓN N° 187-2020-D-FAN

<b>Asignatura: Formulación Dietética II</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>4.0</b>	<i>Teoría: 2</i>	<i>Práctica: 4</i>	<i>TH: 6</i>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura de naturaleza teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> Brinda conocimientos de métodos, técnicas y procedimientos dietéticos para la alimentación del individuo y familia, para ello debe de 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.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> 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 desarrolla habilidades referentes a la planificación y evaluación de regímenes dietéticos para individuos, familias o poblaciones sanas.</p>				

<b>Asignatura: Nutrición Deportiva (Electivo)</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>2.0</b>	<i>Teoría: 1</i>	<i>Práctica: 2</i>	<i>TH: 3</i>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura de naturaleza teórico práctico de formación de especialidad, electivo.</p> <p><b>Propósito:</b> Brinda conocimientos de métodos, técnicas y procedimientos dietéticos para la alimentación del individuo y familia, para ello debe de 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.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> 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 desarrolla habilidades referentes a la planificación y evaluación de regímenes dietéticos para individuos, familias o poblaciones sanas.</p>				



<b>Asignatura: SOPORTE NUTRICIONAL (Electivo)</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos: 2.0</b>	<b>Teoría: 1</b>	<b>Práctica: 2</b>	<b>TH: 3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Curso teórico-práctico, electivo de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> Brinda a los estudiantes los fundamentos e importancia del soporte nutricional y el efecto nutricional sobre el individuo.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> 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>				

**CICLO VII**

<b>Asignatura: TESIS I</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos: 4.0</b>	<b>Teoría: 2</b>	<b>Práctica: 4</b>	<b>TH: 6</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Esta asignatura es teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> Ofrece 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.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Epistemología de la ciencia. Planteamiento del problema. Marco teórico. Hipótesis y variables, diseño metodológico, aspectos administrativos, referencias bibliográficas, redacción de la matriz de consistencias.</p>				



<b>Asignatura: TÉCNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS NUTRACÉUTICOS</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos:</b> <b>2.0</b>	<b>Teoría:</b> <b>1</b>	<b>Práctica:</b> <b>2</b>	<b>TH: 3</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Asignatura de naturaleza teórico-práctico. .</p> <p><b>Propósito:</b> Desarrollo y aplicación de métodos en tecnología de alimentos para aprovechar la extracción de los principios activos de los alimentos nutraceuticos.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Estudio de los métodos de procesamiento aplicados a los nutraceuticos. Filtración. Liofilización. Extrusión. Método de separación de componentes activos para consumo humano.</p>				

<b>Asignatura: MARKETING NUTRICIONAL</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
<b>SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD</b>	<b>Créditos:</b> <b>3.0</b>	<b>Teoría:</b> <b>2</b>	<b>Práctica:</b> <b>2</b>	<b>TH: 4</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura de naturaleza teórico-práctico.</p> <p><b>Propósito:</b> Desarrollo de 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><b>Contenidos básicos:</b> Formulación de dietas terapéuticas y de prevención de enfermedades, considerando el aspecto socio-económico y cultural del paciente.</p>				



<b>Asignatura: Dietoterapia del niño</b>				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> 4.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 6
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Esta asignatura es teórico práctico de formación de especialidad obligatorio.</p> <p><b>Su propósito:</b> 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.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Enfermedades que cursan con problema nutricional; 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 dieto terapéuticos, de acuerdo a requerimientos nutricionales, evolución de la enfermedad y hábitos alimentarios del niño y del adolescente.</p>				

<b>Asignatura: Educación en alimentación y nutrición</b>				
ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> 3.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 5
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> La asignatura es teórico práctico de formación profesional.</p> <p><b>Propósito:</b> Adiestrar al estudiante en el diagnóstico, diseño y evaluación en intervenciones educativas en la alimentación y nutrición.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> 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>				



<b>Asignatura: INGLES DE LA ESPECIALIDAD</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>4.0</b>	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 5
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> La asignatura es teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> Desarrollo de competencias de expresión oral y escrita enfocado a las necesidades lexicales propias aplicadas al área de la salud y la nutrición.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Cuerpo humano. Especialidades médicas. Emergencias y primeros auxilios. Hospital. Alimentos. Patologías.</p>				

**CICLO VIII**

<b>Asignatura: TESIS II</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>6.0</b>	<i>Teoría:</i> 3	<i>Práctica:</i> 6	<i>TH:</i> 9
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es de naturaleza teórico práctico de formación de específica.</p> <p><b>Propósito:</b> El propósito de la asignatura es que el estudiante ejecute el el trabajo de campo de su tesis utilizando las técnicas e instrumentos válidos y confiables</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> 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>				





<b>Asignatura: METODOS ESTADÍSTICOS APLICADOS A LA INVESTIGACIÓN</b>				
ÁREA CURRICULAR: <b>ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> 3.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 5
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Esta asignatura es teórico práctico de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> Su propósito es desarrollar los fundamentos de la estadística. Fortalece la capacidad de discernimiento entre diferentes metodologías, contribuye a utilizar recursos útiles para la toma de decisiones ante situaciones de incertidumbre.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Métodos estadísticos descriptivo e inferencial y los diseños experimentales y el análisis estadístico de los datos.</p>				

<b>Asignatura: FARMACOLOGÍA Y NUTRICIÓN</b>				
ÁREA CURRICULAR: <b>ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> 3.0	<i>Teoría:</i> 2	<i>Práctica:</i> 4	<i>TH:</i> 6
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Es una asignatura teórico-práctico.</p> <p><b>Propósito:</b> Proporcionar a los estudiantes los conceptos básicos sobre .la influencia de los medicamentos en la nutrición.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Identifica la interacción fármaco-nutriente. La biodisponibilidad de los alimentos y su relación con los alimentos.</p>				

<b>Asignatura: ÉTICA Y DEONTOLOGÍA</b>				
ÁREA CURRICULAR: <b>ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> 2.0	<i>Teoría:</i> 1	<i>Práctica:</i> 2	<i>TH:</i> 3
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> asignatura de especialidad teórico-práctico.</p> <p><b>Propósito:</b> Demostrar comportamiento ético, en su actuar, personal, social y profesional, en base a principios éticos y deontológicos con responsabilidad social, actitud crítica y reflexiva.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Principios y fundamentos de la ética. Valores éticos y morales. Compromiso y responsabilidad social en las intervenciones nutricionales.</p>				



<b>Asignatura: AVANCES EN NUTRICIÓN</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>3.0</b>	<i>Teoría:</i> <b>1</b>	<i>Práctica:</i> <b>4</b>	<i>TH:</i> <b>5</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Asignatura de especialidad teórico-práctico.</p> <p><b>Propósito:</b> El propósito de la asignatura es promover temas de actualidad desarrollado en las investigaciones del área de alimentación y nutrición.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Alimentación, nutrición y dietoterapia. La etiología, fisiopatología y tratamiento asistencial y nutricional entre otros.</p>				

<b>Asignatura: PLANIFICACIÓN, ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>3.0</b>	<i>Teoría:</i> <b>2</b>	<i>Práctica:</i> <b>2</b>	<i>TH:</i> <b>4</b>
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Asignatura de especialidad teórico-práctico de especialidad obligatorio.</p> <p><b>Propósito:</b> Desarrolla 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.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> 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>				



## IX CICLO

<b>Asignatura: PRÁCTICA PRE-PROFESIONALES EN NUTRICIÓN CLÍNICA Y PÚBLICA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>22.0</b>	<i>Teoría:</i> 0	<i>Práctica:</i> 22	<i>TH:</i> 44
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> La asignatura es naturaleza práctica de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> Su 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.</p> <p><b>Contenido básicos:</b> Desarrolla competencias investigativas sobre las diferentes patologías, resolviendo de esta manera sus casos clínicos para sustentarlos en un informe final.</p>				

## X CICLO

<b>Asignatura: PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES EN NUTRICIÓN CLÍNICA Y PÚBLICA</b>				
<b>ÁREA CURRICULAR: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD</b>				
SUBÁREA: FORMACIÓN EN ESPECIALIDAD	<b>Créditos:</b> <b>22.0</b>	<i>Teoría:</i> 0	<i>Práctica:</i> 22	<i>TH:</i> 44
<b>SUMILLA</b>				
<p><b>Naturaleza:</b> Esta asignatura es práctica de formación de especialidad.</p> <p><b>Propósito:</b> Su propósito es la formación profesional mediante un internamiento en una comunidad con la finalidad de analizar y reflexionar sobre la problemática y dar soluciones a los problemas elaborando el diagnóstico alimentario y nutricional, empleando sus saberes previos.</p> <p><b>Contenidos básicos:</b> Desarrolla proyectos de capacitación y educación alimentaria y nutricional. Realiza actividades de consultoría nutricional en el público en general. Sustentará una tesina producto de su acción en el campo comunitario como nota final.</p>				

