

 <b>UCSS</b>	<b>Formulario</b>	<b>Código</b>	FA-FOR-20
	<b>CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICION Y DIETETICA</b>	<b>Versión</b>	2
		<b>Página</b>	1
		<b>Fecha</b>	05/08/21

# **Currículo del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética**

**Facultad de Ciencias de la Salud**

**(2022 - 2024)**

**Aprobado con Resolución N° 117-2022-UCSS-CU/R**

**I. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA**

I.1 Denominación del Programa:

Nutrición y Dietética

I.2 Modalidad de Estudio<sup>1</sup>:

Presencial

I.3 Resolución de actualización del Currículo N°

117-2022-UCSS-

I.4 Fecha de actualización del Currículo :

07 de junio

I.5 Régimen de estudios:

Semestral

I.6 Número de períodos académicos por año:

2

I.7 Duración del programa en años:

5

I.8 Valor de un crédito en horas de Teoría:

16

I.9 Valor de un crédito en horas de práctica:

32

<sup>1</sup> Según el art. 39 de la Ley Universitaria 30220 el régimen de estudios puede ser en la modalidad **Presencial, Semipresencial y a Distancia.**



## II. OBJETIVOS EDUCACIONALES (ACADÉMICOS)

1. Reconocer a la persona como eje central de su ejercicio profesional en el cuidado de la salud, consciente de la dignidad humana, promoviendo el bien común y demostrando el comportamiento ético con una visión humanista que contribuya al desarrollo de una sociedad basada en la verdad y el servicio.
2. Liderar en el campo de la salud, fomentando el comportamiento ético y humanista para que contribuyan al desarrollo de una sociedad basada en la verdad y el servicio.
3. Dirigir equipos multidisciplinarios en prevención, promoción y recuperación de los diversos problemas de la salud, que contribuyan con la investigación y la docencia en su campo profesional.
4. Implementar y vigilar los programas en seguridad alimentaria nutricional, en sus diversas etapas, respetando la identidad cultural de la comunidad y los lineamientos de gestión pública.

## III. PERFILES

### III.1 DE INGRESO

- a. Los estudiantes del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética están motivados por la sensibilidad social, disposición en la atención a las personas, dar respuesta a los problemas de salud nutricional y su vocación por el estudio de las ciencias de la nutrición y la alimentación, al servicio de la sociedad.
- b. Posee habilidades comunicativas básicas y capacidad de establecer adecuadas relaciones interpersonales.
- c. Cuenta con vocación y actitud de servicio, responsabilidad y sensibilidad ante los problemas personales y sociales.
- d. Maneja las herramientas de la tecnología e información.
- e. Reconoce, valora y respeta la dignidad de las personas y la interculturalidad.
- f. Tiene conocimientos básicos de ciencias naturales, ciencias matemáticas y ciencias sociales.

 	<b>Formulario</b>	<b>Código</b>	FA-FOR-20
	<b>CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICION Y DIETETICA</b>	<b>Versión</b>	2
		<b>Página</b>	4
		<b>Fecha</b>	05/08/21

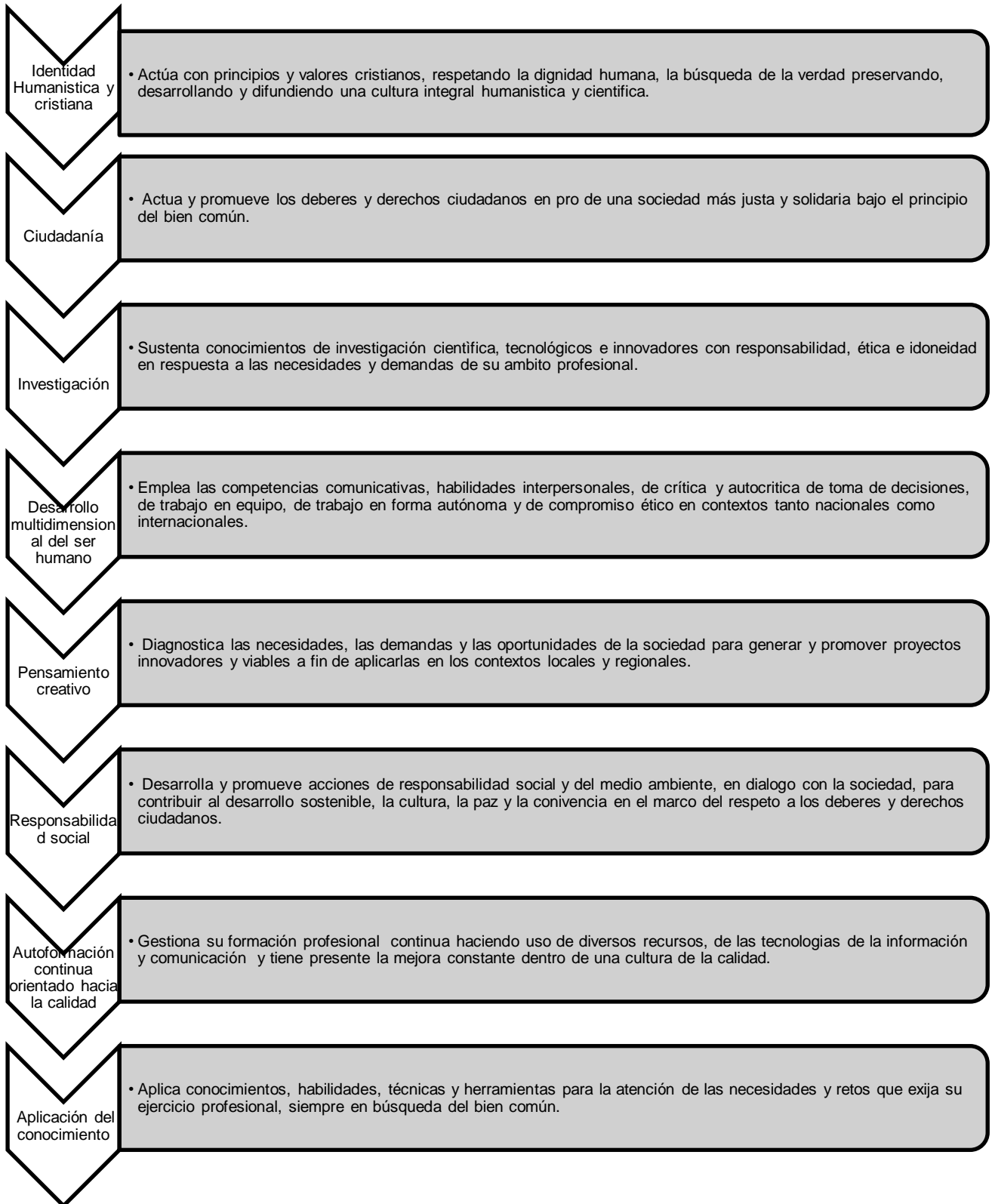
- g. Posee capacidad cognitiva que permite el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo.

### III.2 DE EGRESO

El profesional egresado del programa de estudios de Nutrición y Dietética de la Universidad Católica Sedes Sapientiae tiene una formación integral que le permite un ejercicio eficiente de la profesión en todas las áreas de desarrollo profesional.

Es una persona con sólida base humanística, ética y científica, que garantiza la atención integral de nutrición a personas, familias y comunidad con sentido de responsabilidad valorando su propia personalidad humana y fortaleciendo su dimensión trascendente

A) **COMPETENCIAS GENÉRICAS:**



**B) COMPETENCIAS ESPECÍFICAS O DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS**

1. Utiliza los conocimientos básicos de las ciencias de la salud asegurando el completo bienestar del individuo y la comunidad priorizando las dimensiones constitutivas y fisiológicas.
2. Aplica criterios éticos y deontológicos inherentes a la acción del profesional de la salud en sus diversas funciones respetando a la persona, en su dignidad humana.
3. Aplica los conceptos de salud, en todos los niveles de atención, priorizando las acciones a seguir, según protocolos y procedimientos estandarizados, de acuerdo con las condiciones de salud y/o enfermedad de las personas.
4. Diseña proyectos de investigación científica analizando e interpretando de manera crítica y sistemática los resultados que se deriven de estadísticas descriptivas e inferenciales respetando los principios éticos y responsabilidad ciudadana publicándolos en revistas indexadas.
5. Diagnostica y plantea soluciones ante los problemas alimentarios nutricionales, seguridad alimentaria y medio ambiente que afectan el estado nutricional de los diferentes grupos poblacionales y situaciones fisiológicas en el contexto sociocultural de la región, emitiendo un resultado veraz y guardando la confidencialidad pertinente.
6. Planifica e implementa el tratamiento nutricional de la persona y población, considerando el grupo etario, estado fisiológico y/o patológico, proporcionando estrategias, métodos y técnicas y procedimientos para satisfacer las necesidades nutricionales con principios éticos y capacidad analítica.
7. Gerencia la calidad e implementa servicios de alimentación colectiva, aplicando la legislación y normativa vigente, garantizando el cumplimiento de las normas para brindar un servicio de calidad, con eficacia, objetividad y ética.
8. Elabora proyectos, programas y planes públicos o privados en el ámbito alimentario nutricional para el desarrollo social, sostenible, garantizando la protección del medio ambiente con responsabilidad social.

**IV. LISTA DE CURSOS Y MALLA CURRICULAR**
**IV.1 LISTA DE CURSOS**

Ciclo	Código	Curso	Modalidad del curso <sup>2</sup>	Tipo de estudios <sup>3</sup>	Tipología curso <sup>4</sup>	Horas lectivas por periodo académico						Créditos Académicos						Código pre – requisito		
						Horas Teóricas			Horas Prácticas			TH	Créditos Teoría			Créditos Práctica			TC	
						P	V	T	P	V	T		P	V	T	P	V			T
I	150286	Actividades I	Presencial	G	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	-
I	170001	Antropología religiosa	Presencial	G	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	-
I	310003	Biología	Presencial	E	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	-
I	132103	Conceptos matemáticos	Presencial	G	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	-
I	150285	Inglés I	Presencial	G	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	0	1	-
I	150283	Lengua: comunicación escrita académica	Presencial	G	O	4	0	4	2	0	2	6	5	0	5	0	0	0	5	-
I	310004	Química orgánica e inorgánica	Presencial	EP	O	2	0	2	4	0	4	6	4	0	4	0	0	0	4	-
<b>Total</b>						<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>21</b>	
II	350001	Anatomía	Presencial	E	O	2	0	2	4	0	4	6	4	0	4	0	0	0	4	310003
II	261112	Bioquímica	Presencial	EP	O	2	0	2	4	0	4	6	4	0	4	0	0	0	4	370008

<sup>2</sup> En la Modalidad de Curso se considera: Presencial o Virtual o Mixto.

<sup>3</sup> Según el art. 41 y 42 de la Ley universitaria 30220 se consideran 3 tipos de estudios: General, específico y de especialidad.

<sup>4</sup> En la Tipología de Curso se considera: Obligatorio o Electivo



**Formulario**  
**CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICION Y DIETETICA**

<b>Código</b>	FA-FOR-20
<b>Versión</b>	2
<b>Página</b>	2
<b>Fecha</b>	05/08/21

II	150288	Inglés II	Presencial	G	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150285
II	150284	Redacción académica	Presencial	G	O	4	0	4	2	0	2	6	5	0	5	0	0	0	5	150283
II	170009	Teología I	Presencial	G	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	170001
II	350095	Lengua nativa I	Presencial	G	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	-
II	500012	Tecnología de la información y la comunicación	Presencial	E	E	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	-
II	360023	Primeros auxilios	Presencial	E	E	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
<b>Total</b>						<b>16</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>23</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	
III	310010	Bioquímica y propiedades de los alimentos	Presencial	EP	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	370009
III	350043	Bromatología y análisis de los alimentos	Presencial	EP	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	370009
III	370024	Estadística aplicada	Presencial	E	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	132103
III	150289	Inglés III	Presencial	G	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150288
III	350076	Fisiología	Virtual	E	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	350001
III	370010	Microbiología de los alimentos	Presencial	EP	O	2	0	2	4	0	4	6	4	0	4	0	0	0	4	310003
III	170010	Teología II	Presencial	G	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	170009
<b>Total</b>						<b>16</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>22</b>	
IV	350004	Epidemiología	Presencial	E	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	370024
IV	370023	Evaluación del estado nutricional de la gestante niño y adolescente	Presencial	EP	O	2	0	2	4	0	4	6	4	0	4	0	0	0	4	350076
IV	150290	Inglés IV	Presencial	G	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150289





Formulario

CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICION Y DIETETICA

Código FA-FOR-20

Versión 2

Página 3

Fecha 05/08/21

IV	370012	Fisiopatología de la nutrición	Virtual	EP	O	0	2	2	0	2	2	4	0	3	3	0	0	0	3	350076
IV	350045	Higiene y calidad de los alimentos	Presencial	EP	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	350043
IV	350044	Interacción fármaco-nutrientes	Presencial	EP	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	310010
IV	370013	Nutrición y metabolismo de los macronutrientes	Presencial	EP	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	310010
<b>Total</b>						<b>12</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>17</b>	<b>3</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>21</b>	
V	350055	Dosificación de alimentos y procesos gastronómicos	Presencial	EP	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	350045
V	350048	Economía, gestión y seguridad alimentaria	Presencial	EP	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	350045
V	150291	Ingles V	Presencial	G	O	0	0	0	2	0	2	2	1	0	0	1	0	0	1	150290
V	170031	Ética, deontología y bioética	Virtual	E	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	170010
V	370022	Evaluación del estado nutricional del adulto y del adulto mayor	Presencial	EP	O	2	0	2	4	0	4	6	4	0	4	0	0	0	4	370023
V	370025	Metodología de la investigación	Presencial	G	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	350004
V	350051	Nutrición y metabolismo de	Presencial	EP	O	2	0	2	4	0	4	6	4	0	4	0	0	0	4	370013



Formulario

CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICION Y DIETETICA

Código FA-FOR-20

Versión 2

Página 4

Fecha 05/08/21

		los micronutrientes																		
<b>Total</b>						<b>16</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>23</b>	
VI	370014	Dietética general	Virtual	EP	O	0	4	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	350051
VI	350005	Estrategias de prevención y promoción de la salud	Virtual	E	O	0	2	2	0	2	2	4	3	0	3	0	0	0	3	170031
VI	150294	Inglés VI	Presencial	G	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150291
VI	370015	Gastronomía I	Presencial	EP	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	350048
VI	370026	Seminario de investigación I	Virtual	E	O	0	4	4	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	4	370025
VI	350053	Técnicas de formulación dietética	Presencial	EP	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	350055
VI	350056	Tecnología de los alimentos	Presencial	EP	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	350043
<b>Total</b>						<b>6</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>26</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>21</b>	
VII	310011	Educación y rehabilitación alimentaria nutricional	Presencial	EP	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	370014
VII	350063	Fisiología y nutrición en el deporte	Presencial	EP	O	2	0	2	4	0	4	6	4	0	4	0	0	0	4	370012
VII	370016	Fisiopatología y dietoterapia del niño y el adolescente	Presencial	EP	O	2	0	2	4	0	4	6	4	0	4	0	0	0	4	370012
VII	370017	Gastronomía II	Presencial	EP	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	370015
VII	150295	Inglés VII	Presencial	G	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150294



Formulario

CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICION Y DIETETICA

Código FA-FOR-20

Versión 2

Página 5

Fecha 05/08/21

VII	350060	Nutrición pública	Virtual	EP	O	0	4	4	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	4	350004
<b>Total</b>						<b>8</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>19</b>	
VIII	370007	Administración en servicios de alimentación, nutrición y gastronomía	Presencial	EP	O	2	0	2	4	0	4	6	4	0	4	0	0	0	4	370017
VIII	370018	Fisiopatología y dietoterapia del adulto	Presencial	EP	O	2	0	2	4	0	4	6	4	0	4	0	0	0	4	370016
VIII	350064	Intervención nutricional comunitaria	Virtual	EP	O	0	2	2	0	4	4	6	0	4	4	0	0	0	4	310011
VIII	370027	Seminario de investigación II	Virtual	E	O	0	4	4	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	4	370026
VIII	350096	Lengua nativa II	Presencial	G	O	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	350095
VIII	350058	Soporte nutrición: nutrición enteral y parenteral	Presencial	EP	O	2	0	2	4	0	4	6	4	0	4	0	0	0	4	370012
VIII	350100	Marketing empresarial en Salud	Virtual	EP	E	0	2	2	0	2	2	4	0	3	3	0	0	0	3	500012
VIII	350101	Docencia en salud	Virtual	EP	E	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
VIII	150298	Inglés VIII	Presencial	G	O	0	0	0	2	0	2	2	0	1	1	0	0	0	1	150295
<b>Total</b>						<b>0</b>			<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>							
IX	350092	Internado I	Presencial	EP	O	2	0	2	36	0	36	38	20	0	20	0	0	0	20	
IX	150300	Inglés IX	Presencial	G	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150298
<b>Total</b>						<b>0</b>			<b>0</b>			<b>0</b>	<b>0</b>							
X	350093	Internado II	Presencial	EP	O	2	0	2	36	0	36	38	20	0	20	0	0	0	20	350092



**Formulario**  
**CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICION Y DIETETICA**

<b>Código</b>	FA-FOR-20
<b>Versión</b>	2
<b>Página</b>	6
<b>Fecha</b>	05/08/21

X	150303	Inglés X	Presencial	G	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150300
<b>Total</b>						<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>21</b>	
<b>Totales requeridos obligatorios</b>						<b>124</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>194</b>	<b>6</b>	<b>194</b>	<b>308</b>	<b>195</b>	<b>0</b>	<b>195</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>220</b>	

	N° de cursos	N° horas lectivas				N° créditos académicos				
		Teoría	Práctica	Total	% del total	Teoría	Práctica	Total	% del total	
<b>Total</b>	60	1984	3040	5024	100.00 %	124.00	95.00	220.00	100%	
<b>Tipo de estudios</b>	Estudios generales	20	480	512	992	19.60%	30.00	16.00	46.00	21%
	Estudios específicos	10	512	352	864	17.09%	32.00	11.00	43.00	20%
	Estudios de especialidad	30	992	2208	3200	63.29%	62.00	69.00	131.00	60%
<b>Modalidad</b>	Presencial	50	1408	2976	4384	86.71%	88.00	93.00	183.00	82%
	Virtual	10	576	96	672	13.29%	36.00	3.00	37.00	18%
<b>Tipo de curso</b>	Obligatorios	58	1920	3008	4928	97.47%	120.00	94.00	214.00	97%
	Electivos	2	64	64	128	2.53 %	4.00	2.00	6.00	3%

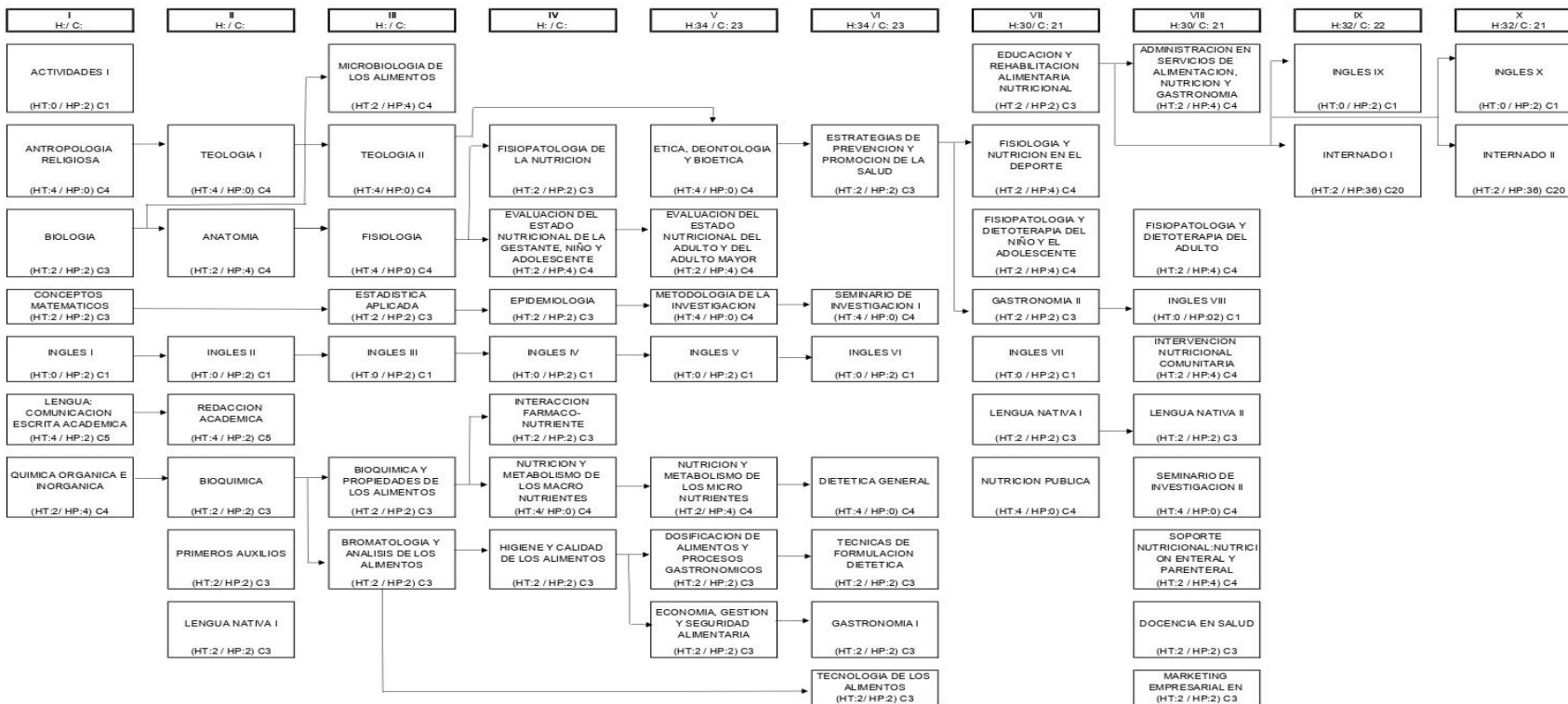


**Formulario**  
**CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICION Y DIETETICA**

<b>Código</b>	FA-FOR-20
<b>Versión</b>	2
<b>Página</b>	1
<b>Fecha</b>	05/08/21

### IV.2 MALLA CURRICULAR

	Formulario	Código	FA-FOR-04
	CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICION Y DIETETICA	Versión	1
		Página	1
		Fecha	8/5/2021



**Leyenda:**  
 HT: Horas Teóricas  
 HP: Horas Prácticas  
 H: Total de Horas

**Resumen de créditos:**  
 Créditos Obligatorios: 221  
 Créditos Electivos: 0  
 Total de créditos: 227

## V. GRADO Y TÍTULO QUE OTORGA

La universidad a través del Programa de estudio otorga el Grado de Bachiller en Nutrición y Dietética y el Título profesional de Nutrición y Dietética  
Para ello debe cumplir los siguientes requisitos:

- Haber obtenido el grado de bachiller.
- Haber aprobado la modalidad de titulación por tesis.
- La tesis deberá estar publicada en el repositorio de la universidad.

## VI. CUADRO DE EQUIVALENCIAS (CONVALIDACIONES)

CÓDIGO	PLAN ACTUAL	CREDITO	CÓDIGO	PLAN ACTUALIZADO 2022-2024	CREDITO
370009	Bioquímica	3	261112	Bioquímica	4
500012	Tecnología de la información y la comunicación	3	350102	Tecnología de la información y la comunicación en salud	3
370019	Marketing empresarial	3	350100	Marketing Empresarial en salud	3

## VII. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: MÉTODOS Y RECURSOS

La metodología de enseñanza – aprendizaje comprende el desarrollo de los contenidos básicos a través del uso de estrategias que ayuden a promover la construcción de significados y la elaboración de actividades para que el estudiante dentro de su proceso de aprendizaje del curso pueda tener una mejor visión de lo aprendido.

Se podrán emplear en el desarrollo de las clases diversas estrategias de trabajo individual y de trabajo grupal, a través de técnicas activas y colaborativas. La metodología del curso exige a los estudiantes la constante aplicación y ajuste de los conceptos adquiridos, con el acompañamiento del profesor de teoría o de prácticas.

El proceso de metodología y enseñanza tiene que ser un metodo flexible, abierto donde haya la modalidad de interacción entre el facilitador (docente) y el participante (alumno), esta metodología puede ser variada, por ejemplo, si esta se da en forma presencial se basa en talleres, seminarios y sesiones educativas, donde se utilizaran como instrumento de trabajo: los salones de clase, talleres y laboratorios como

ambientes de trabajo, pizarra y proyectores multimedia para la explicación de las sesiones educativas, y materiales de acuerdo a la especialidad (maquetas, materiales de laboratorio, computadoras, etc.) para afianzar los conocimientos; si es semipresencial es una combinación de actividades según las necesidades presenciales con otros que se puedan desarrollar a distancia; si es mixta con esta modalidad lo que se desarrolla queda combinado equitativamente entre lo que es presencial y la modalidad a distancia; si la modalidad es a distancia, es a través de medios de comunicación, como lo que es el uso de internet, en los programas Meet o Zoom.

### VIII. SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UCSS

Conforme a los lineamientos de evaluación, descritos en el Reglamento UCSS, la evaluación es permanente y contempla los criterios de: asistencia, participación positiva en clase, trabajo grupal, desarrollo de prácticas, entrega puntual de las tareas académicas, investigaciones formativas, exposiciones de sus investigaciones, informes de laboratorio.

Las evaluaciones serán aplicadas según el Calendario Académico Lectivo UCSS.

Las calificaciones de las evaluaciones son de naturaleza acumulativa. El promedio final del curso es producto de una media ponderada, considera los siguientes pesos:

- Evaluación continua : 20%
- Primera evaluación : 10%
- Segunda evaluación : 20%
- Tercera evaluación : 20%
- Evaluación Final : 30%

Para las asignaturas Metodología de la investigación (370025), Seminario de investigación I (370026) y Seminario de investigación II (370027) se aprobó en Consejo de Facultad de la Facultad de Ciencias de la Salud los siguientes pesos ponderados para obtener el promedio final:

Evaluación	Porcentaje (%)
Examen parcial 1	10
Examen parcial 2	10
Examen parcial 3	20
Examen final	40
Evaluación continua	20

La evaluación final de las asignaturas Internado I (350092) e Internado II (350093), según el Reglamento de Internado de la Facultad de Ciencias de la Salud aprobado por Resolución N° 073-2021-UCSS-FACSA/CF, corresponde a:

- Promedio de las evaluaciones mensuales por la Sede de práctica.
- Evaluación del desempeño en las asesorías y/o capacitaciones en la Universidad.
- Evaluación en la sustentación de los informes y/o caso clínico por jurado invitado. Solo será considerado como parte de la evaluación mensual como el 50% en la penúltima rotación.
- Evaluación en la sustentación del informe y/o los informes por jurado externo o examen final que será considerado como parte de la evaluación mensual como el 50% en la última rotación.

Peso ponderado y número de evaluaciones continuas:

En el sistema las 5 evaluaciones continuas son consideradas el 100% como peso ponderado. Para el ingreso de las notas al sistema, los pesos deben ser calculados por Usted y luego ser ingresadas, se detalla a continuación:

Para la Nota 1, 2, 3 y 4 resulta del promedio de:

- 50%= Promedio nota de sede de práctica.



- 50%= Nota de asesoría.

Para la nota 5 resulta del promedio de:

- 25% nota de sede.
- 25% nota de asesor.
- 50% nota de sustentación individual.

Para la nota 6 resulta del promedio de:

- 25% nota de sede.
- 25% nota de asesor.
- 50% nota de sustentación de memorias