



RESOLUCIÓN N° 106-2026-UCSS-CU/R

Los Olivos, 10 de junio de 2026

El Rector de la Universidad Católica Sedes Sapientiae

Visto

El Oficio N° 029-2026-UCSS-V.Acad. de fecha 01 de junio del 2026, emitido por el Vicerrector Académico (e.), señora Edith Betty Alfaro Palacios de Huaita; Oficio N° 199-2026-UCSS/FCS de fecha 14 de mayo del 2026, emitido por la Decana (e.) de la Facultad de Ciencias de la Salud, señora Sofía Coz Contreras y Resolución N° 152-2026-UCSS/FCS-CF de fecha 07 de mayo del 2026, referente a la solicitud de rectificación, por error material, del cuadro Anexo de la Resolución N° 153-2024-UCSS-CU/R de fecha 02 de julio de 2024, que aprobó la actualización de los diseños curriculares y módulos de competencia profesional de los Programas de Estudio de pregrado en modalidad presencial, pertenecientes a la Facultad de Ciencias de la Salud, los cuales entraron en vigencia a partir del semestre 2024-II, y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución N° 153-2024-UCSS-CU/R, de fecha 02 de julio de 2024, se aprobó la actualización de los diseños curriculares y módulos de competencia profesional de los programas de estudio de pregrado en modalidad presencial pertenecientes a la Facultad de Ciencias de la Salud, con vigencia a partir del semestre académico 2024-II.

Que, se ha detectado error material en el cuadro anexo de la Resolución N° 153-2024-UCSS-CU/R de fecha 02 de julio de 2024, que aprobó la actualización de los diseños curriculares y módulos de competencia profesional de los Programas de Estudio de pregrado en modalidad presencial, pertenecientes a la Facultad de Ciencias de la Salud, los cuales entraron en vigencia a partir del semestre 2024-II, lo que hace necesario se proceda a su rectificación.

Que, en sesión de Consejo Universitario de fecha 10 de junio de 2026, se ha revisado la solicitud de rectificación, por error material, del cuadro anexo de la Resolución N° 153-2024-UCSS-CU/R de fecha 02 de julio de 2024.

De conformidad con lo establecido en el Estatuto de la Universidad Católica Sedes Sapientiae y demás disposiciones legales vigentes

SE RESUELVE:

Artículo Primero: Rectificar, por error material el cuadro anexo de la Resolución N° 153-2024-UCSS-CU/R de fecha 02 de julio de 2024, que aprobó la actualización de los diseños curriculares y módulos de competencia profesional de los Programas de Estudio de pregrado en modalidad presencial, pertenecientes a la Facultad de Ciencias de la Salud, los cuales entraron en vigencia a partir del semestre 2024-II

Artículo Segundo: En ese sentido, el cuadro de los diseños curriculares y módulos de competencia profesional de los Programas de Estudio de pregrado en modalidad presencial, de la Facultad de Ciencias de la Salud, vigentes a partir del semestre 2024-II, aprobados mediante Resolución N° 153-2024-UCSS-CU/R de fecha 02 de julio de 2024 queda establecido de la siguiente forma:



N° SEDE / FILIAL	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIO	MODALIDAD	GRADO QUE SE OTORGA	TÍTULO QUE SE CONFIERE	MÓDULO DE COMPETENCIA PROFESIONAL
1	SEDE LIMA	PRESENCIAL	BACHILLER EN ENFERMERÍA	LICENCIADO EN ENFERMERÍA	
	FILIAL HUAURA: SANTA MARÍA				
	FILIAL RIOJA: NUEVA CAJAMARCA				
2	SEDE LIMA	PRESENCIAL	BACHILLER EN PSICOLOGÍA	LICENCIADO EN PSICOLOGÍA	
	FILIAL RIOJA: NUEVA CAJAMARCA				
	FILIAL HUAURA: SANTA MARÍA				
	FILIAL TARMA				
3	SEDE LIMA	PRESENCIAL	BACHILLER EN TECNOLOGÍA MÉDICA	LICENCIADO TECNÓLOGO MÉDICO EN TERAPIA FÍSICA Y REHABILITACIÓN	- INSTRUCTOR EN HIGIENE POSTURAL Y ERGONOMÍA BÁSICA. - TÉCNICAS MANUALES, KINESIOLÓGICAS Y EJERCICIOS FISIOTERAPÉUTICOS
	FILIAL MORROPON: CHULUCANAS				
	FILIAL TARMA				
4	SEDE LIMA	PRESENCIAL	BACHILLER EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	LICENCIADO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	
	FILIAL MORROPON: CHULUCANAS				

Artículo Tercero: Comunicar la presente Resolución a las áreas involucradas para los fines pertinentes.

Regístrese, comuníquese y archívese,



Gian Battista Fausto Bolis
Gian Battista Fausto Bolis
Rector



Carla María Bio Gaidolfi
Carla María Bio Gaidolfi
Secretaria General

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

Facultad de Ciencias de la Salud

Vigente de 2024 - 2027

**Aprobado con Resolución N° 243-2024-UCSS-FACSA/CF del
24/06/2024**

AGRADECIMIENTO

La Facultad de Ciencias de la Salud del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética agradece de modo especial a quienes participaron en la revisión y actualización del currículo. Equipo integrado por los siguientes profesionales, estudiantes y miembros de grupos de interés:

PARTE INTERESADA	APELLIDOS, NOMBRES	SEDE / FILIAL
Coordinador de Programa de Estudios	Mg. Vanesa Coz Contreras	Sede Lima
Docente	Mg. Jhelmira Bermúdez Aparicio Lic. Alexis Ovalle Lic. Evelyn Paán Quispe	Sede Lima Filial Morropón Sede Lima
Egresados	Lic. Meliza Pinedo Lic. Rita Guzmán	Sede Lima Filial Morropón
Estudiante	Sr. Jordán Mendoza Sierra	Sede Lima
Miembro de Grupo de Interés	Lic. Maxi Nimia Wong Khan	Sede Lima
Invitado	Mg. Alberto Hurtado Merino	Filial Morropón

TABLA DE CONTENIDO

Contenido

AGRADECIMIENTO	2
TABLA DE CONTENIDO	3
I.I. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA	4
II. INTRODUCCIÓN	5
III. DEMANDA SOCIAL Y EMPLEABILIDAD	6
IV. OBJETIVOS EDUCACIONALES DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	12
V. PERFILES	12
V.1. PERFIL DE INGRESO	12
V.2. PERFIL DE EGRESO	13
V.2.1. COMPETENCIAS GENÉRICAS	14
V.2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS O DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	15
VI. LISTA DE CURSOS Y MALLA CURRICULAR	16
VI.1. LISTA DE CURSOS	16
VI.2. MALLA CURRICULAR	23
VI.3. MAPEO CURRICULAR	24
VI.4. SUMILLAS DE LOS CURSOS	27
VII. GRADO Y TÍTULO QUE OTORGA	76
VIII. LINEAMIENTOS / METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE	77
IX. EXIGENCIA Y DURACIÓN DE PRÁCTICAS PRE - PROFESIONALES	78
X. CUADRO DE EQUIVALENCIAS	79
XI. SISTEMA DE EVALUACIÓN	82
XII. BIBLIOGRAFÍA	84

I.I INFORMACIÓN GENERAL DEL PROGRAMA

I.1 Denominación del Programa:

Nutrición y Dietética

I.2 Modalidad de Estudio¹:

Presencial

I.3 Resolución de actualización del Currículo N°

N° 243-2024-UCSS-
FACSA/CF

I.4 Aprobada el:

24/06/2024

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

¹ Según el artículo 39 de la Ley Universitaria, Ley 30220, el régimen de estudios puede darse en las modalidades: **Presencial**, **Semipresencial** y **a Distancia**.

II. INTRODUCCIÓN

La política institucional de la Universidad Católica Sedes Sapientiae en cumplimiento de los lineamientos del modelo emitido por la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria, SUNEDU² y la ley universitaria N°30220³, que en su artículo 15 señala que las revisiones de los currículos de los programas de estudios sean revisados y actualizados cada tres años o cuando se crea conveniente hacerlo.

En ese sentido se realizó la actualización del Currículo del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética de la Universidad Católica Sedes Sapientiae, teniendo como bases principales la demanda social y laboral, las expectativas y satisfacción expresada por los grupos de interés que ayudaron a la actualización del presente documento. Se ha revisado y actualizado el presente currículo teniendo en cuenta también el perfil profesional del nutricionista en el Perú y lo que necesita en la actualidad en relación a la demanda que existe para la contratación y servicios de los profesionales de Nutrición, respondiendo de esta forma las exigencias que solicita el campo de la salud nutricional a nivel nacional^{5,6}.

La revisión y actualización del presente currículo se viene dando desde enero del 2024 y contó con el apoyo del área académica de la Facultad de Ciencias de la Salud, los docentes de la sede central y la filial de Chulucanas, los estudiantes egresados, los estudiantes actuales y el grupo de interés, y este se dio con la finalidad de actualizar los conocimientos, las competencias, y las demandas que la carrera necesita para poder estar a acorde de lo que el campo laboral actual necesita. Para la revisión y análisis del Currículo, se desarrollaron: reuniones, coordinaciones vía correos institucionales, mesas de trabajo, intercambios de experiencias entre todos los integrantes del comité de gestión curricular del Programa de estudios de Nutrición y Dietética y los demás Programas de estudio de la Facultad de Ciencias de la Salud, desarrollándose estos desde enero a mayo del 2024.

El nuevo Currículo del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética entrará en vigencia en el semestre académico del 2024-II, y se aplicará desde el primer ciclo al décimo ciclo en los alumnos del programa de Nutrición y Dietética de la sede de Los Olivos - Lima y filial de Morropón, Chulucanas - Piura. El presente documento es claro, útil, práctico y permitirá al docente la planificación, la ejecución, la evaluación, la innovación y las mejoras necesarias para alcanzar el perfil de egreso, así como también brindar las competencias genéricas, las competencias específicas, y la formación integral que buscamos que tengan nuestros estudiantes.

III. DEMANDA SOCIAL Y EMPLEABILIDAD

III.1 Demanda social

El Programa de Estudios de Nutrición y Dietética evalúa la demanda social y el mercado laboral, teniendo como base de información las investigaciones recogidas de las diferentes instituciones, como el Ministerio de Educación⁶, Ministerio de Trabajo⁷, INEI⁸, SUNEDU⁹, Ministerio de Salud¹⁰, el Instituto Nacional de Salud¹¹, Asamblea Mundial de la Salud¹², Colegio de Nutricionistas¹³, entre otros; además analiza la brecha entre la demanda del personal de salud y la oferta de Licenciados en Nutrición y Dietética para las diferentes áreas laborales¹⁴.

En la octava sesión plenaria de la 69.^a Asamblea Mundial de la Salud (2016), se reconoció que los trabajadores de salud son fundamentales para establecer sistemas sanitarios sólidos y resistentes que contribuyan a alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible y sus metas relativas a la nutrición, salud, educación, el género, el empleo y la reducción de las desigualdades, ha reconocido también que el Objetivo de Desarrollo Sostenible («Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades») y las metas que incluye, solo se lograrán por medio de inversiones sustantivas y estratégicas en el personal sanitario mundial y de un cambio sustancial en la planificación, la educación, la distribución, la fidelización, la gestión y la remuneración del personal sanitario¹⁵. En la plenaria se insta a todos los Estados Miembros para el fortalecimiento de los sistemas de salud, a que: las instituciones educativas adapten su configuración institucional y sus modalidades de instrucción (presencial, semipresencial y a distancia) de modo que estén armonizadas con los sistemas nacionales de acreditación y las necesidades sanitarias de la población; proporcionen a los trabajadores de la salud una formación suficiente en cantidad y calidad con el fin de que estos adquieran las competencias necesarias; promuevan la igualdad de género en las admisiones y la docencia; y velen por que los trabajadores de la salud mantengan su calidad y mejoren su desempeño mediante programas de formación profesional continua, en particular para los profesores universitarios y el personal de salud existente¹⁵.

Por otro lado, el Colegio de Nutricionistas del Perú¹⁶ (2021) refiere que solo hay aproximadamente 8 mil nutricionistas para más de 30 millones de personas a nivel nacional, es decir 1 nutricionista por cada 4 mil habitantes. Se estima que la proyección de esperanza de vida al nacer será de 77,8 años para las mujeres y 72,5 años para los hombres¹⁷, lo que demandará de mayores actividades de prevención y promoción de la salud para mantener a esta población saludable.

Así mismo el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) señala que en el Perú existen más de 3 millones de personas viven en riesgo de inseguridad alimentaria⁸. Antes de la pandemia de la Covid-19 se calculaba unos 32 mil comedores populares en todo el país (16 mil en Lima), pero en ninguno había un profesional de nutrición que pueda ayudar a la población a mejorar su ingesta diaria de carbohidratos, proteínas y calorías que se necesita para una buena alimentación¹⁸.

Se proyecta que la brecha entre la oferta y la demanda social se reduciría al 20.5% en el año 2025 en el campo laboral de los profesionales en nutrición, considerándose que la tasa de incorporación al mercado laboral es mayor que la tasa de crecimiento de la demanda social; de mantenerse esa tendencia al año 2030 la oferta laboral se equipararía con la demanda social¹⁹.

Ante lo descrito en el año 2021 se aprobó la Ley 31090, Ley del Ejercicio Profesional del Nutricionista⁴ donde el objetivo principal es regula el ejercicio profesional del Nutricionista en el marco de lo dispuesto por el Capítulo I del Título 11 de la Ley 26842, Ley General de Salud²⁰ y sus modificatorias; en todo el territorio nacional tanto en el Sector Público y Privado, cualquiera sea la modalidad a través de la cual se realiza el ejercicio profesional, donde su rol es forma parte del equipo básico de salud, realiza actividades de promoción de estilos de vida saludables; brindar servicios de salud preventivos, recuperativos, de rehabilitación y cuidados paliativos en el ámbito de la nutrición y alimentación.

El Colegio de Nutricionistas del Perú y varias instituciones y organizaciones relacionadas a la nutrición, están constantemente protegiendo el ejercicio profesional de la carrera, ya que los nutricionistas juegan un rol muy importante para el cuidado de la salud de la comunidad teniendo como funciones principales las intervenciones dirigidas a la promoción, prevención, recuperación y también la rehabilitación de la salud²¹. Este rol viene siendo aún más importante debido a que en nuestro país, tenemos muchos problemas de salud pública relacionados con la nutrición, entre ellos la anemia, la desnutrición, la obesidad, el síndrome metabólico, etc^{8,22}.

También mencionar que, según reportes del Ministerio de Salud¹⁰, la situación socio - sanitaria peruana, en los últimos años (2019) ha mejorado progresivamente, producto de las inversiones en infraestructura, saneamiento básico, la introducción de subsidios a la demanda social, la dotación del personal de salud y la organización de los servicios de naturaleza asistencial y de salud pública. En este sentido, tanto en América Latina como en nuestro país es necesario una reforma coyuntural en la formación del profesional de Nutrición, priorizar las nuevas demandas socio sanitarias que han modificado el perfil

epidemiológico²³ de la salud, por lo que se debe buscar un perfil profesional más orientado a la promoción de la salud y prevención de las enfermedades, en otras palabras desterrar el modelo biomédico que viene guiando la educación desde varias décadas atrás y buscar la formación de profesionales que prioricen los aspectos preventivos promocionales y la importancia del trabajo multidisciplinario²⁴.

Gracias a la Ley N.º 30188, Ley del ejercicio profesional del Nutricionista, donde el rol del 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; también puede participar en la formación y capacitación en la educación alimentaria y nutricional de la población, de acuerdo a ley, el estado garantiza y promueve el desarrollo del profesional nutricionista a través de la línea de carrera en el sector público, conforme a las normas del régimen laboral que le corresponda, siendo esto muy importante para la estabilidad laboral del profesional⁴.

Las atribuciones del Licenciado en Nutrición se basan en su contribución científica, técnica y social para el desarrollo del capital humano, a través de su participación en un equipo multidisciplinario de profesionales, que garanticen el desarrollo del país²⁵. En ese sentido el Programa de Estudios de Nutrición y Dietética tiene como propósito formar académicamente a los estudiantes con un perfil que responda a las necesidades alimentarias y nutricionales de las personas desde una perspectiva integral.

Es compromiso de la Universidad Católica Sedes Sapientiae y del Programa de estudios Nutrición y Dietética ofrecer las mejores experiencias de aprendizaje tanto en el aula como en el campo de la práctica misma, encontrando el enlace necesario para una formación exitosa que denote calidad de sus egresados manifestado por su desempeño profesional y que trascienda mediante la satisfacción laboral y en el entusiasmo que puede transmitir a otras personas para ejercer la Nutrición.

Por tanto, el currículo no ha de permanecer estático, sino que debe ser revisado de manera permanente a través de diversas herramientas de gestión, procurando el enlace con las exigencias de un campo laboral dinámico, que se va adecuando también a los cambios y ritmos epidemiológicos nacionales e internacionales, que afectan la salud de las personas.

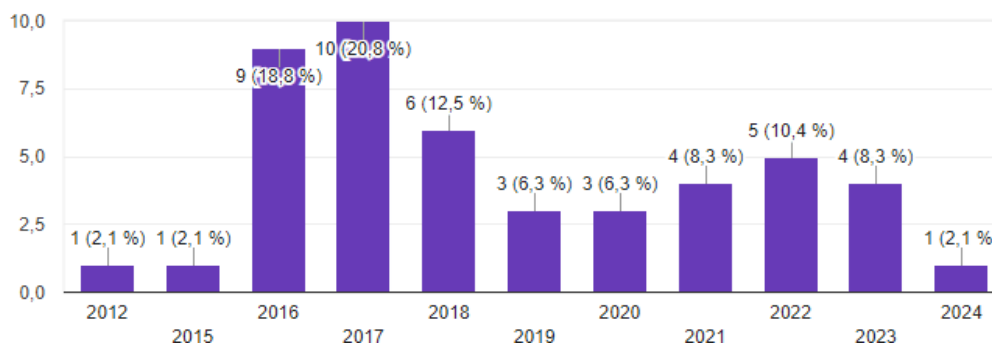
III.2 Empleabilidad

El programa de estudios de Nutrición y Dietética tiene una población de estudiantes matriculados en cada semestre aproximadamente entre 120 a 150 personas, entre la filial de Lima y Morropón en Chulucanas, Piura, y por semestre académico los estudiantes egresados son aproximadamente entre 20 a 25 estudiantes entre las dos filiales.

En el año 2024 se realizó una encuesta a los egresados del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética, los cuales fueron evaluados 48 egresados de la sede Lima y la filial de Morropón – Chulucanas; esta encuesta nos brindó información valiosa para poder conocer los lugares de trabajo de nuestros ex estudiantes, también conocer sus apreciaciones en relación a los cursos que tuvieron mayor implicancia y que ellos consideran son muy importantes para la formación académica de su profesión.

EN QUE AÑO EGRESO DE LA UCSS

48 respuestas



Fuente: Encuesta del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética, 2024.

Los resultados de la encuesta nos brindaron mucha información, como, por ejemplo:

- De los 48 encuestados el 81% (38 encuestados) ya se encuentran laborando.



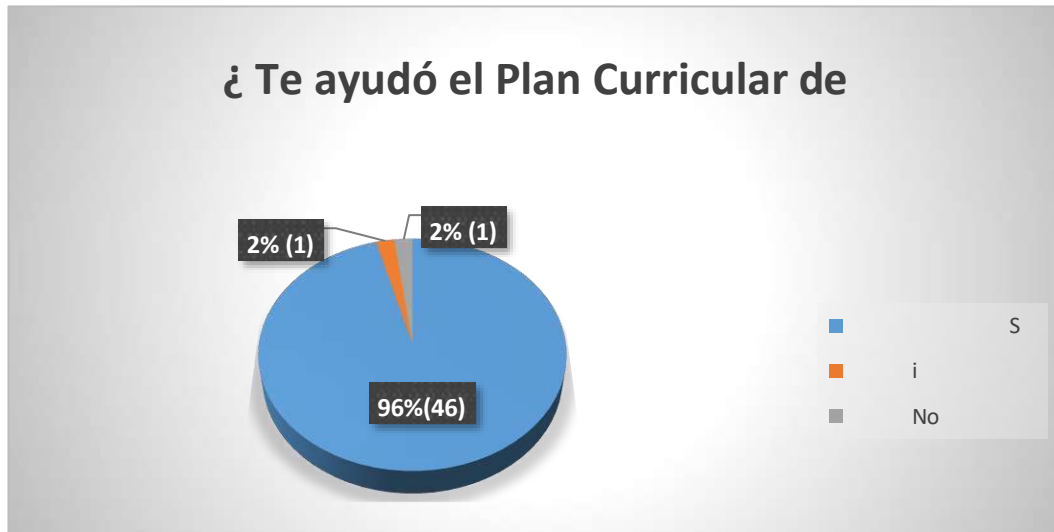
Fuente: Encuesta del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética, 2024

- De los 38 de encuestados que se encuentran laborando:
 1. El 36.8% (14 encuestados) trabaja en sector privado.
 2. El 44.7% (17 encuestados) trabaja en el MINSA.
 3. El 7.89% (3 encuestados) trabaja en ESSALUD.
 4. El 5.26% (2 encuestados) trabaja de forma independiente.
 5. El 5.26% (2 encuestados) trabaja en la Fuerza Aérea del Perú (FAP).



Fuente: Encuesta del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética, 2024

- A la pregunta en relación al plan curricular del Programa de estudios de Nutrición y Dietética que los egresados llevaron en sus años de estudio, si estos los ayudaron para su desempeño laboral en la actualidad, el 96% (46 encuestados) de los encuestados respondió que sí.



Fuente: Encuesta del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética, 2024

- El 71.4% del total de encuestados (30 encuestados) sostienen que los cursos actuales del plan curricular son importantes para la formación profesional del licenciado de Nutrición y Dietética.
- El 19.04% del total de los encuestados (8 encuestados) proponen que se añadan cursos nuevos al plan curricular actual, como son: Psicología de la Alimentación y Trastornos de la Conducta Alimentaria, Nutrigenética, Nutrigenómica y Psico nutrición, Nutrición Deportiva y Cineantropometría.

Se concluye en relación a la encuesta realizada a los egresados del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética, que la demanda laboral de los profesionales de nutrición es alta y que no hay mucha dificultad en conseguir un trabajo a nivel nacional (MINSA, ESSALUD, clínicas, ONG, Fuerzas Armadas, etc.), también nos ayuda a saber que el plan curricular presentado del Programa de Estudios es el adecuado e idóneo para el desarrollo de los futuros profesionales de la nutrición.

Gracias al aporte de las opiniones de los egresados entendemos que tenemos que seguir en la mejora continua del plan curricular, pensar en añadir en un futuro en los nuevos planes curriculares, cursos que van acorde con la investigación y la realidad actual en nutrición.

IV. OBJETIVOS EDUCACIONALES DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

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.

V. PERFILES

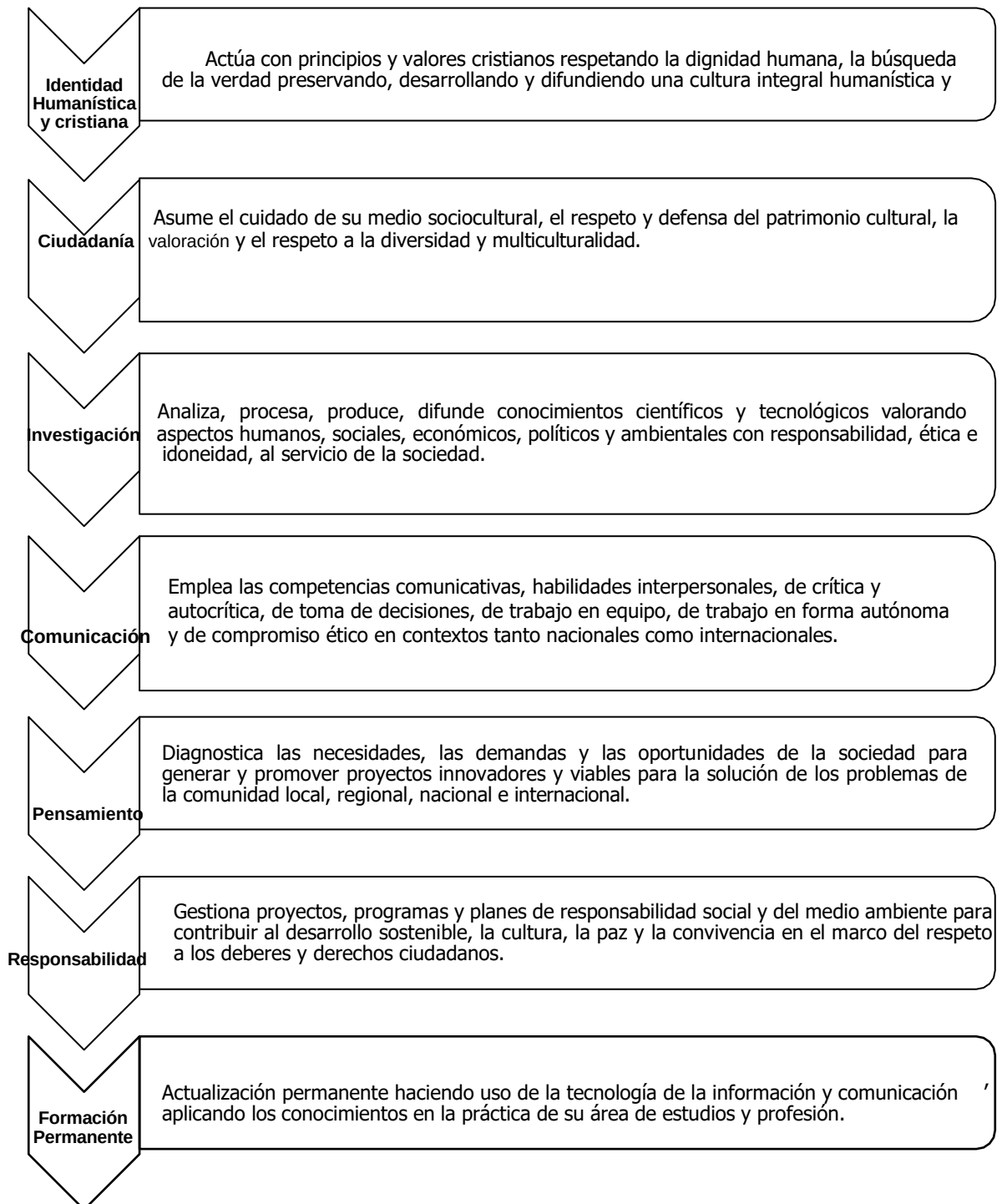
V.1 PERFIL DE INGRESO

1. 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.
2. Posee habilidades comunicativas básicas y capacidad de establecer adecuadas relaciones interpersonales.
3. Cuenta con vocación y actitud de servicio, responsabilidad y sensibilidad ante los problemas personales y sociales.
4. Maneja las herramientas de la tecnología e información.
5. Reconoce, valora y respeta la dignidad de las personas y la interculturalidad.
6. Tiene conocimientos básicos de ciencias naturales, ciencias matemáticas y ciencias sociales.
7. Posee capacidad cognitiva que permite el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo.

V.2 PERFIL 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 formación en una 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.

V.2.1 COMPETENCIAS GENÉRICAS



V.2.2 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.

VI. LISTA DE CURSOS Y MALLA CURRICULAR

VI.1 LISTA DE CURSOS

Cicl o	Código del Curso	Nombre del Curso	²Modalida d	³Tipo Estudio	⁴Tipo curso	Horas lectivas por semana							Créditos Académicos								Código(s) de los pre- requisito(s)
						Teoría			Práctica			TH	Teoría			Práctica			TC		
						PR	AD	T	PR	AD	T		PR	AD	T	PR	AD	T			
I	150286	Actividades I	PR	EG	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	-	
	170001	Antropología religiosa	PR	EG	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	-	
	310003	Biología	PR	ES	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	-	
	132103	Conceptos matemáticos	PR	EG	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	-	
	150285	Inglés I	PR	EG	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1		
	150283	Lengua: comunicación escrita académica	PR	EG	O	4	0	4	2	0	2	6	4	0	4	1	0	1	5	-	
	370008	Química orgánica e inorgánica	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	-	
Total, Ciclo I						14	0	14	14	0	14	28	14	0	14	7	0	7	21		
II	350001	Anatomía	PR	ES	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	310003	
	370028	Bioquímica general	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	370008	
	150288	Inglés II	PR	EG	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150285	
	150284	académica	PR	EG	O	4	0	4	2	0	2	6	4	0	4	1	0	1	5	150283	
	170009	Teología I	PR	EG	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	170001	
	350095	Lengua nativa I	PR	EG	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	-	
		Electivo I	PR	ES	E	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	-	
Total, Ciclo II						16	0	16	16	0	16	32	16	0	16	8	0	8	24		

²La Modalidad del Curso se debe indicar: Presencial (PR), A Distancia (AD) o Mixto (MX).

³Según el art. 41 y 42 de la Ley universitaria 30220 se consideran 3 tipos de estudios: General (EG), específico (ES) y de especialidad (DE)

⁴En la Tipología de Curso se considera: Obligatorio (O) o Electivo (E)



Cicl o	Código del Curso	Nombre del Curso	Modalida d	Tipo Estud io	Tipo curso	Horas lectivas por semana							Créditos Académicos								Código(s) de los pre- requisito(s)
						Teoría			Práctica			TH	Teoría			Práctica			TC		
						PR	AD	T	PR	A D	T		PR	AD	T	PR	AD	T			
III	310010	Bioquímica y propiedades de los alimentos	PR	DE	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	370028	
	350043	Bromatología y análisis de los alimentos	PR	DE	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	370028	
	370024	Estadística aplicada	PR	ES	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	132103	
	150289	Ingles III	PR	EG	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150288	
	350076	Fisiología	PR	ES	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	350001	
	370010	Microbiología de los alimentos	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	310003	
	170010	Teología II	PR	EG	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	170009	
Total, Ciclo III						16	0	16	12	0	12	28	16	0	16	6	0	6	22		
IV	370023	Evaluación del estado nutricional de la gestante, niño y adolescente	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	350076	
	150290	Ingles IV	PR	EG	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150289	
	370012	Fisiopatología de la nutrición	PR	DE	O	0	2	2	0	2	2	4	0	2	2	0	1	1	3	350076	
	350045	Higiene y calidad de los alimentos	PR	DE	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	350043	
	350044	Interacción fármaco-nutriente	PR	DE	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	310010	
	370013	Nutrición y metabolismo de los macro nutrientes	PR	DE	O	4	0	4	0	0	0	4	4	0	4	0	0	0	4	310010	
	350004	Epidemiología	PR	ES	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	370024	
Total, Ciclo IV						12	2	14	12	2	14	28	12	2	14	6	1	7	21		

Ciclo	Código del Curso	Nombre del Curso	Modalidad	Tipo Estudio	Tipo curso	Horas lectivas por semana							Créditos Académicos								Código(s) de los pre-requisito(s)
						Teoría			Práctica			TH	Teoría			Práctica			TC		
						PR	AD	T	PR	AD	T		PR	AD	T	PR	AD	T			
V	350055	Dosificación de alimentos y procesos gastronómicos	PR	DE	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	350045	
	350048	Economía, gestion y seguridad alimentaria	PR	DE	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	350045	
	150291	Ingles V	PR	EG	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150290	
	170031	Ética, deontología y bioética	AD	ES	O	0	4	4	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	4	170010	
	370022	Evaluación del estado nutricional del adulto y del adulto mayor	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	370023	
	370025	Metodología de la investigación	AD	EG	O	0	4	4	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	4	350004	
	350051	Nutrición y metabolismo de los Micro nutrientes	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	370013	
Total, Ciclo V						8	8	16	14	0	14	30	8	8	16	7	0	7	23		
VI	370014	Dietética general	AD	DE	O	0	4	4	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	4	350051	
	350005	Estrategias de prevención y promoción de la salud	AD	ES	O	0	2	2	0	2	2	4	0	2	2	0	1	1	3	170031	
	150294	Ingles VI	PR	EG	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150291	
	370015	Gastronomía I	PR	DE	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	350048	
	370026	Seminario de investigación I	AD	ES	O	0	4	4	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	4	370025	
	350053	Técnicas de formulación dietética	PR	DE	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	350055	
	350056	Tecnología de los alimentos	PR	DE	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	350043 350048	
Total, Ciclo VI						6	10	16	8	2	10	26	6	10	16	4	1	5	21		

Ciclo	Código del Curso	Nombre del Curso	Modalidad	Tipo Estudio	Tipo curso	Horas lectivas por semana							Créditos Académicos								Código(s) de los pre-requisito(s)
						Teoría			Práctica			TH	Teoría			Práctica			TC		
						PR	AD	T	PR	AD	T		PR	AD	T	PR	AD	T			
VII	310011	Educación y rehabilitación Alimentaria nutricional	PR	DE	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	370014	
	350063	Fisiología y nutrición en el deporte	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	370012	
	370016	Fisiopatología y dietoterapia del niño y el adolescente	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	370012	
	370017	Gastronomía II	PR	DE	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	370015	
	150297	Inglés VII	PR	EG	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150294	
	350060	Nutrición pública	AD	DE	O	0	4	4	0	0	0	4	0	4	4	0	0	0	4	350004	
	350096	Lengua nativa II	PR	EG	O	2	0	2	2	0	2	4	2	0	2	1	0	1	3	350095	
Total, Ciclo VII						10	4	14	16	0	16	30	10	4	14	8	0	8	22		
VIII	370007	Administración en servicios de alimentación, nutrición y gastronomía	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	370017	
	370018	Fisiopatología y dietoterapia del adulto	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	370016	
	350064	Intervención nutricional comunitaria	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	310011	
	350109	Seminario de investigación II	AD	ES	O	0	6	6	0	0	0	6	0	6	6	0	0	0	6	370026	
	350058	Soporte nutricional: nutrición enteral y parenteral	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	370016	
		Electivo II	AD	ES	E	0	2	2	0	2	2	4	0	2	2	0	1	1	3	500012	
	150298	Inglés VIII	PR	EG	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150297	
Total, Ciclo VIII						8	8	16	18	2	20	36	8	8	16	9	1	10	26		

Ciclo	Código del Curso	Nombre del Curso	Modalidad	Tipo Estudio	Tipo curso	Horas lectivas por semana							Créditos Académicos							Código(s) de los pre-requisito(s)
						Teoría			Práctica			TH	Teoría			Práctica			TC	
						PR	AD	T	PR	AD	T		PR	AD	T	PR	AD	T		
IX	350111	Internado I	PR	DE	O	4	0	4	36	0	36	40	4	0	4	18	0	18	22	
	150300	Ingles IX	PR	EG	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150298
Total, ciclo IX						4	0	4	38	0	38	42	4	0	4	19	0	19	23	
X	350112	Internado II	PR	DE	O	4	0	4	36	0	36	40	4	0	4	18	0	18	22	350111
	150303	Inglés X	PR	EG	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150300
	350110	Curso de trabajo de investigación - Taller dTesSisu*stentación de	AD	ES	O	0	2	2	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	2	
Total, ciclo X						4	2	6	38	0	38	44	4	2	6	19	0	19	25	
Total, general						98	34	132	186	6	192	324	98	34	132	93	3	96	228	

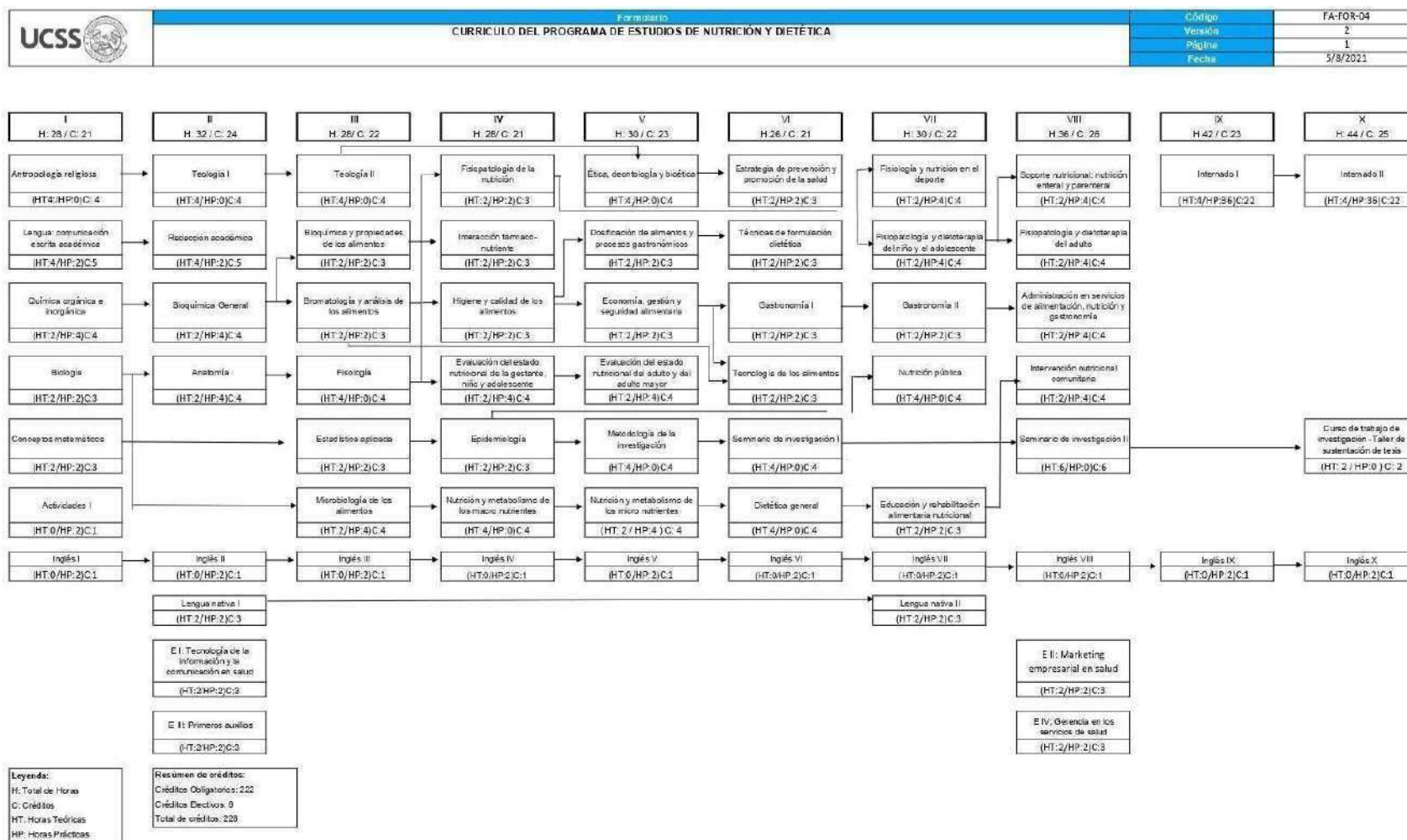
*El Curso de trabajo de investigación - Taller de Sustentación de Tesis es requerido en la ley 31803. Cuyo producto aprobado es un requisito para obtener el grado académico de bachiller

CURSOS ELECTIVOS

Ciclo	Código del Curso	Nombre del Curso	Modalidad	Tipo Estudio	Tipo curso	Horas lectivas por semana							Créditos Académicos							Código(s) de los pre-requisito(s)
						Teoría			Práctica			TH	Teoría			Práctica			TC	
						PR	AD	T	PR	AD	T		PR	AD	T	PR	AD	T		
II	350102	Tecnología de la información y la comunicación en salud	PR	ES	E	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	
	360023	Primeros auxilios	PR	ES	E	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	
VIII	350100	Marketing empresarial en salud	PR	ES	E	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	
	360093	Gerencia en los servicios de salud	PR	ES	E	2	0	2	2	0	2	4	3	0	3	0	0	0	3	

RESUMEN DE CURSOS HORAS / CRÉDITOS		N° DE CURSOS	N° HORAS LECTIVAS SEMANALES				N° CRÉDITOS ACADÉMICOS			
			TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL TOTAL	TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL TOTAL
TOTAL GENERAL		61	132	192	324	100,00%	132	96	228	100%
TIPO DE ESTUDIOS	ESTUDIOS GENERALES	20	30	32	62	19.14%	30,00	16,00	46.00	20.18%
	ESTUDIOS ESPECÍFICOS	11	30	16	46	14.20%	30	8	38	16.67%
	ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD	30	72	144	216	66.67%	72	72	144	63.16%
MODALIDAD	PRESENCIAL	53	98	186	284	87.65%	98	93	191	84%
	VIRTUAL	8	34	6	40	12.35%	34	3	37	16%
TIPO DE CURSO	OBLIGATORIOS	59	128	188	316	97.53%	128	94	222	97.37%
	ELECTIVOS	2	4	4	8	2.47%	4	2	6	2.63%

VI.2 MALLA CURRICULAR



VI.3 MAPEO CURRICULAR

MATRIZ DE ALINEAMIENTO OBJETIVOS EDUCACIONALES Y COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO		OBJETIVOS EDUCACIONALES DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
		OE: 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. Fomenta el comportamiento ético con una visión humanista que contribuya al desarrollo de una sociedad basada en la verdad y el servicio.	OE: 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	OE: 3 Dirigir equipos multidisciplinarios en el prevención, promoción y recuperación de los diversos problemas de la salud, que contribuyan con la investigación y la docencia en su campo profesional	OE: 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
COMPETENCIAS GENERALES	Identidad humana y cristiana.	X		X	
	Ciudadanía	X	X		X
	Investigación.	X	X	X	X
	Desarrollo multidisciplinario del ser humano.	X	X	X	X
	Pensamiento creativo.	X	X	X	X
	Responsabilidad social.	X		X	X
	Autoformación continua orientado hacia la calidad.	X		X	
	Aplicación del conocimiento.		X		
	C1. 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.	X		X	
		X		X	

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	C2. 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.				
	C3. 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.			X	
	C4. 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.			X	X
	C5. 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. (propuesta de mejora).				X
	C6. 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. (propuesta de mejora).			X	

CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	C7. 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.				X
	C8. 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.				X

VI.4 SUMILLAS DE LOS CURSOS

Actividades I

- | | | |
|----|----------------------|----------------------------------|
| 1) | Asignatura | : Actividades I |
| 2) | Código de Asignatura | 150286 |
| 3) | Pre-requisito(s) | : Ninguno |
| 4) | Créditos Académicos | : 1 crédito |
| 5) | Horas | : 02 horas (02 horas prácticas) |
| 6) | Tipo de Estudios | : General |
| 7) | Modalidad | : Presencial |
| 8) | Tipo de Asignatura | : Obligatorio |
| 9) | Ciclo | : I Ciclo |

La asignatura es de naturaleza general y carácter obligatorio. Tiene como propósito emplear las competencias comunicativas, habilidades interpersonales, de crítica y autocrítica, de toma de decisiones, de trabajo en equipo, de trabajo en forma autónoma y de compromiso ético en contextos tanto nacionales como internacionales. Tiene como finalidad ofrecer al alumno una herramienta académica que le permita utilizar obras cinematográficas universales, de distinto género, origen año, o duración, para definir e identificar perfiles y paradigmas positivos, aplicables en cualquier programa de formación dirigidos a jóvenes o adultos indistintamente y de este modo reforzar conductas o actitudes positivas, basadas en valores humanos universales. También busca educar una visión crítica y analítica de todo el panorama cinematográfico que un usuario puede abordar ya que muchas veces enfrentamos una obra cinematográfica sin los criterios de valoración necesarios para poderla disfrutar en su máxima dimensión. Asimismo, ofrecer las herramientas necesarias para la creación de pequeñas obras audiovisuales.

Referencias bibliográficas

Elbert, Roger Las grandes películas. - Barcelona: Manontropo, 2003
 Elena, Alberto; Díaz López, Mariana Tierra en trance: El cine latinoamericano en 100 películas. - Madrid: Alianza, 1999.
 Huet, Anne El guión. - Barcelona: Paidós Ibérica, 2006.

Antropología religiosa:

- | | | |
|----|----------------------|---------------------------------|
| 1) | Asignatura | : Antropología Religiosa |
| 2) | Código de Asignatura | 170001 |
| 3) | Pre-requisito(s) | : Ninguno |
| 4) | Créditos Académicos | : 4 créditos |
| 5) | Horas | : 04 horas (04 horas teóricas) |
| 6) | Tipo de Estudios | : General |

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 7) Modalidad | : Presencial |
| 8) Tipo de Asignatura | : Obligatorio |
| 9) Ciclo | : I Ciclo |

La asignatura de Antropología Religiosa, pertenece al tipo de estudio general, es de naturaleza teórica y de carácter obligatorio. El propósito de la asignatura es actuar con principios y valores cristianos respetando la dignidad humana, la búsqueda de la verdad preservando, desarrollando y difundiendo una cultura integral humanística y científica. Asimismo, busca afirmar la centralidad, el valor y la dignidad, tomando en cuenta la historia de vida de cada ser humano, conciencia crítica sobre su naturaleza y la ética a través de la reflexión filosófica y moral.

Referencias bibliográficas

BENEDICTO XVI, (2007). Carta Encíclica. Spe Salvi.

GEVAERT, Joseph, (2003). El problema del hombre. Introducción a la Antropología Filosófica, Ed. Sígueme, Salamanca.

GIUSSANI, Luigi, (2008). ¿Se puede vivir así?, Ed. Encuentro Fondo Editorial UCSS, Lima.

Química orgánica e inorgánica:

- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1) Asignatura | : Química orgánica e inorgánica |
| 2) Código de Asignatura | 370008 |
| 3) Pre-requisito(s) | : Ninguno |
| 4) Créditos Académicos | : 04 créditos |
| 5) Horas | : 06 horas |
| 6) Tipo de Estudios | : Especialidad |
| 7) Modalidad | : Presencial |
| 8) Tipo de Asignatura | : Obligatorio |
| 9) Ciclo | : I Ciclo |

El curso es de naturaleza teórico – práctico. Tiene como propósito analizar las principales funciones orgánicas y sus características, las propiedades físicas y químicas de las moléculas orgánicas, la importancia y la acción de las mismas en su quehacer cotidiano y sus aplicaciones en las industrias alimentarias, farmacéuticas, entre otras.

Referencias bibliográficas

Brady, James E. Química Básica Principios y Estructura. – 4ta reimpresión. – México Limusa, 1992.

DEVORE, G. Química Orgánica. – 12ª edición. – publicaciones culturales. – México. – 2011.

MORRISON-BOYD. Química Orgánica. – 5ª edición. – Addison-Wesley iberoamericana S.A USA 1996.

Raymond Chang. Química. – 10ª edición. – México, D.F. Mc Graw Hill 2010.

SOLOMONS-GRAHAM. Química Orgánica. – 5ª edición. – Limusa México 1993.

BROWN-LEMAY. Química: la Ciencia Central. – 3era edición. – Prentice Hall Hispanoamericana S.A. – México, D.F.-1998.

COTTON, F. Albert. Química Inorgánica Avanzada: - 2ª Edición. - Editorial Limusa, 1999.

HOUSECROFT SHARPE. Química Inorgánica. – Editorial Pearson, - 2da edición. – Madrid 2006.

Biología:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Biología
1.2. Código	310003
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	: 04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
1.4. Número de créditos	: 03 créditos
1.5. Prerrequisito	: Ninguno
1.6. Ciclo – semestre	: I ciclo - 2025-II
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Específico
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

La asignatura de Biología pertenece al tipo de estudio específico, de naturaleza teórico-práctica, de carácter obligatorio. El propósito de la asignatura busca afirmar la centralidad, el valor y la dignidad, tomando en cuenta la historia de vida de cada ser humano, conciencia crítica sobre su naturaleza y la ética a través de la reflexión filosófica y moral. Asimismo, integra la aplicación de las ciencias naturales, valorando a la persona en cada una de sus dimensiones constitutivas y fisiológicas de cada ser humano extrayendo lo más genuino que cada uno posee. El curso aborda el estudio de las siguientes unidades de aprendizaje en función a los resultados de los aprendizajes, las cuales son:

Bases bioquímicas y organización de la vida, Fisiología y organización celular, Genética y leyes de la herencia, y Ecología y cuidado ambiental.

- Audesirk, T., Audesirk, G. y Byers, B. (2013). Biología. La vida en la Tierra con
- fisiología (9 ed.). México D.F.: Pearson Educación.
- Autónoma de Sinaloa. Solomon, E., Berg, L. y Martin, D. (2013). Biología (9 ed.).
- México D.F.: Cengage Learning Editores.
- Galindo, A., Avendaño, R. y Angulo, A. (2012). Biología básica (8 ed.). Culiacán: Universidad

Conceptos matemáticos:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Conceptos Matemáticos
1.2. Código	13210
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	: 4 horas (2 teóricas y 2 prácticas)
1.4. Número de créditos	: 3 (tres)
1.5. Prerrequisito	: Ninguno
1.6. Ciclo – semestre	: I ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Generales
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

La asignatura de Conceptos matemáticos pertenece al Tipo de estudio general, es de naturaleza teórica y práctica, de carácter obligatorio. El propósito de la asignatura es la actualización permanente haciendo uso de la tecnología de la información y comunicación, aplicando los conocimientos en la práctica de su área de estudios y profesión. Los temas son: Conjuntos Numéricos (N, Z, Q, R, C). Proporcionalidad. Conjuntos. Polinomios y Ecuaciones. Sistema de coordenadas cartesianas: Área de Regiones Planas, Área y Volumen de sólidos. Relaciones y Funciones.

- Espinoza Ramos, Eduardo. Matemática Básica - Editorial Serv. Gráficos Lima 2002 Código UCSS:510/ E88M Ubicación: BIBLIOTECA CENTRAL.
- Figueroa García. Ricardo Matemática Básica I - Editorial: Editorial América, 7ma edición Lima 2001 Código UCSS: 511/ f49/2001 Ubicación: BIBLIOTECA CENTRAL.
- Siu Koochoy, Ricardo; Andaluz Zúñiga, Carlos Algebra.--Lima: Universidad del Pacífico. Centro de Investigación, 2007. - 600p. Código: 512/S58 Ubicación: BIBLIOTECA CENTRAL

Tecnología de la información y comunicación:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Tecnología de la información y la comunicación
1.2. Código	261172
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	: 04 (00 teóricas; 04 Prácticas)
1.4. Número de créditos	02
1.5. Prerrequisito	: Redacción académica
1.6. Ciclo – semestre	: II ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Específico

1.9 Tipo de asignatura

: Electivo

La asignatura pertenece al área básica y es de naturaleza teórico-práctico. Ha sido diseñada para dotar al estudiante de las competencias básicas en computación y el conocimiento de internet para así promover el éxito en la educación, el trabajo y la vida.

El curso ha sido diseñado bajo el estándar internacional IC3 (Internet and Computing Core Certification) el cual goza de reconocimiento mundial como el estándar global para la alfabetización digital el mismo que consta de tres módulos: fundamentos de computación. Cubre la comprensión básica de hardware, software, sistemas operativos, periféricos y solución de problemas para ayudar a obtener el máximo valor e impacto de la tecnología informática. Aplicaciones clave. Cubre el tratamiento de textos, hojas de cálculo, presentaciones y características comunes de todas las aplicaciones que ayudan aprender más rápido, trabajar más inteligentemente y presentarse a sí mismo. Viviendo en línea. Cubre las habilidades para trabajar en internet o el entorno de la red y la maximización de su comunicación, la educación, la colaboración y la interacción social de una manera segura y ética. Al término del curso el participante estará en la condición de brindar los tres exámenes de certificación internacional y obtener la certificación "IC3 Digital Literacy Certification".

- Nuevos retos en la tecnología educativa – julio caverro Almeda.
<http://elearningmasters.galileo.edu/2017/10/13/libros-sobre-tic/>.
- Berumen, Sergio. Evolución y Desarrollo de las TIC` sen la Economía del Conocimiento C. y Baptista, P. (2014). (6ª. Edi.). mexico: Mc Graw-Hill.
- Yañes guzmán, Jaime. Las TIC y la crisis de la educación.
- Guzmán Osorio, Maricielo. Las Tecnologías de la Información y la Comunicación.
- Fundación Santillana. Las Tecnologías de Información y la Comunicación TIC en la Educación.

Primeros auxilios:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Primeros auxilios
- 1.2. Código : 360023
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 03 horas (01 teórica-02 prácticas)
- 1.4. Número de créditos : 02 créditos
- 1.5. Prerrequisito : Ninguno
- 1.6. Ciclo – semestre : II Ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Específico
- 1.9 Tipo de asignatura : Electivo

La asignatura forma parte del área de formación básica, es de carácter teórico – práctico. Se orienta a capacitar al alumno para que desarrolle conocimientos y habilidades básicas sobre primeros auxilios en caso de urgencia y emergencia antes de llegar a un centro de salud y/o hospital. Sus contenidos están organizados en cuatro unidades que son las siguientes: I. marco teórico, normas y procedimientos iniciales de primeros auxilios, II. Lesiones traumáticas: heridas, hemorragias, fracturas, esguinces, vendajes, luxación y traslado de pacientes. III. Atención de primeros auxilios en caso de situaciones de urgencia y emergencia. IV. Inyecciones e inyectables. V. paro cardiorrespiratorio.

- Movimiento Nacional Centro Lima: MNC: 2004. Primeros auxilios del MNC.
- Salud en Colombia. Bogotá: Salud en Colombia: 2010. Manual de Primeros Auxilios – Colombia.
- Cruz Roja Panameña Socorristas. Lima. Desaprender; 2011. Manual de Primeros Auxilios para Socorristas de Nivel Básico.
- Ministerio de Salud. Lima: MINSA; 2004. Manual de Bioseguridad.

Lengua: comunicación escrita y académica:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Lengua: comunicación escrita académica
- 1.2. Código 150283
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas: 6 horas (4 teóricas y 2 prácticas)
- 1.4. Número de créditos : 5 (cinco)
- 1.5. Prerrequisito : Ninguno
- 1.6. Ciclo – semestre : I ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Generales
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

La asignatura de Lengua: comunicación escrita académica, pertenece al tipo de estudio general, es de naturaleza teórico- práctico, y de carácter obligatorio. El propósito de la asignatura es emplear las competencias comunicativas, habilidades interpersonales, de crítica y autocrítica, de toma de decisiones, de trabajo en equipo, de trabajo en forma autónoma y de compromiso ético en contextos tanto nacionales como internacionales. Para ello, se estudiarán reflexivamente las principales normas vigentes de la ortografía y gramática y, en función a este conocimiento, se orientará a los alumnos hacia la adecuada composición de textos.

- Fernández Meléndez, W. (2014). Curso completo de lengua española. Lima: San Marcos.
- Real Academia de la Lengua Española. (2010). Gramática de la lengua española. Madrid: Espasa.

- Sánchez, A. (2007). Gramática básica del español: norma y uso. Madrid: Sociedad Española de Librerías.

Bioquímica General:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Bioquímica general
1.2. Código	370009
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	: 04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
1.4. Número de créditos	: 03 créditos
1.5. Prerrequisito	: Química orgánica e inorgánica
1.6. Ciclo – semestre	: II Ciclo 2025 - II
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	:Especialidad
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

Buscar desarrollar conocimientos de biomoléculas, bioenergética, metabolismos de carbohidratos, lípidos, proteínas, metabolismo de la reproducción celular y regulación de la expresión génica, bioquímica de la comunicación celular, bioquímica de la nutrición y del envejecimiento. Es un curso de la carrera de Nutrición y Dietética.

- Philip S. Bailey Jr. Cristina A. Bailey. Química Orgánica conceptos y aplicaciones. P.H.H.
- S.A. México 2005.
- Nelson D.R., Cox M.M. Lehninger, Principles of Biochemistry. WH Freeman and company. New York. 2005.
- Robert K. Murray, MD, PhD. Harper Bioquímica Ilustrada 16e (26e Inglés) Manual Moderno – México 2004

Inglés I:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Inglés I
1.2. Código	150285
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	: 2 horas prácticas
1.4. Número de créditos	: 1 crédito
1.5 Prerrequisito	: Ninguno
1.6. Ciclo	: II Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Generales
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

La asignatura de inglés es un curso de tipo de estudio general y de carácter obligatorio, el cual tiene como propósito lograr que los estudiantes puedan comunicarse usando un segundo idioma. Este curso es de naturaleza práctica que comprende e incluye las habilidades del idioma tales como comprensión lectora, escrita, auditiva y comunicativa. El objetivo principal es que el estudiante desarrolle sus capacidades comunicativas y pueda ser capaz de entender e inferir textos en inglés y además entender y tomar parte de conversaciones cotidianas.

- BOHLKE, David (2016) Keynote 1, Universidad Católica Sedes Sapientiae Centro de idiomas, Lima Perú.
- BLASS, Laurie (2015) 21st Century Reading creative thinking and reading with Ted Talks – Cengage Learning, National Geographic, Lima, Peru. Printed in The United States.
- EVANS, Virginia / DOOLEY, Jenny (2015) Prime Time 4, first edition – Express Publishing, Lima Peru. Printed in The United Kingdom
- SHEILS, Colleen (2018) Pathways Reading, writing and Critical Thinking – Nutesa, Lima Peru. Printed in The United States.

Anatomía:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Anatomía
1.2. Código	350001
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	: 06 horas (02 teóricas-04 prácticas)
1.4. Número de créditos	: 04 créditos
1.5. Prerrequisito	: Biología
1.6. Ciclo – semestre	: II Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Específico
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

La asignatura de Anatomía pertenece al tipo de estudio específico, es de naturaleza teórico - práctico y de carácter obligatorio, tiene como propósito proporcionar al estudiante un conocimiento integral de la estructura anatómica del cuerpo humano, desde la concepción, así como la interrelación de los diferentes sistemas del cuerpo.

Este conocimiento es presentado y valorado desde el principio del respeto a la dignidad humana, esencial para la formación de un profesional de salud al servicio de las personas. Sus contenidos están organizados en 2 unidades formativas. Su aprobación es condición para llevar el curso de Fisiología.

- Anatomía de Gardner. O’Rahilly Editorial Mc Grawhill 2001 5ta edición
- Anatomía de Gray para estudiantes. Drake. Editorial Elsevier 2005 2da

edición.

- Embriología Médica de Langman con orientación clínica. Editorial Médica
- Panamericana 2004.9na Edición

Redacción académica:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Redacción Académica
- 1.2. Código 150284
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 6 horas (4 teóricas y 2 prácticas)
- 1.4. Número de créditos : 5 (cinco)
- 1.5. Prerrequisito : Lengua: comunicación escrita académica
- 1.6. Ciclo : II Ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Generales
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

La asignatura de Redacción académica pertenece al tipo de estudio general, es de naturaleza teórico-práctica, y de carácter obligatorio. Tiene como propósito lograr el dominio de la lengua escrita a partir de la observación de textos y de su experiencia como actuante lingüístico. Utilizar las técnicas de redacción coherente de párrafos y textos cohesivos para una óptima comunicación del estudiante.

- Fernández Meléndez, W. (2014). Curso completo de lengua española. Lima: San Marcos.
- Gómez Torrego, L. (2007). Gramática didáctica del español. Lima: SM.
- Real Academia de la Lengua Española. (2010). Gramática de la lengua española. Madrid: España.

Teología I:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Teología I
- 1.2. Código 170009
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas 04
- 1.4. Número de créditos 4
- 1.5. Prerrequisito : Antropología Religiosa
- 1.6. Ciclo – semestre : II Ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Generales
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

La asignatura de Teología I pertenece al tipo de estudio general, es de naturaleza teórica y de carácter obligatorio. Tiene como propósito situar racionalmente al estudiante frente a la hipótesis cristiana, centrando su atención en el cambio radical del método religioso determinado por Jesucristo, como hecho en la historia. Permite al estudiante diferenciar el cristianismo de las demás religiones, comprendiendo que el cristianismo, nace como un hecho histórico que tiene la "pretensión" de ser la revelación, en Cristo, del Misterio mismo, y que la fe en Él se alcanza por pasos razonables. Se toma como texto básico «Los orígenes de la pretensión cristiana» de Luigi Giussani, para realizar una mirada crítica total del pensamiento occidental acerca del hecho cristiano.

- GARCÍA, José Miguel, (2007). Los orígenes históricos del cristianismo. Editorial Madrid. Código: 270/G22
- RATZINGER, Joseph, (2007). Jesús de Nazaret: Desde el bautismo a la transfiguración, Editorial Planeta Bogotá. Código: 234.4/R27
- MARTÍNEZ VALLS, Joaquín, (2008). Editorial [sobre Derechos Humanos]. Studium Veritatis, revista de la Universidad Católica Sedes Sapientiae, año 6, no 10-11, pp. 17-26. Fondo editorial UCSS Lima

Inglés II:

INFORMACIÓN GENERAL

- | | |
|---|---------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura | : Inglés II |
| 1.2. Código | 150288 |
| 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas | : 2 horas prácticas |
| 1.4. Número de créditos | : 1 crédito |
| 1.5 Prerequisito | : Inglés I |
| 1.6. Ciclo | : II Ciclo |
| 1.7. Modalidad de estudio | : Presencial |
| 1.8 Tipo de estudios | : General |
| 1.9 Tipo de asignatura | : Obligatoria |

El curso de inglés es un curso de estudios generales y de tipo obligatorio el cual tiene como finalidad lograr que los estudiantes puedan comunicarse usando un segundo idioma. Este curso es de naturaleza práctica que comprende e incluye las habilidades del idioma tales como comprensión lectora, escrita, auditiva y comunicativa. El objetivo principal es que el estudiante desarrolle sus capacidades comunicativas y pueda ser capaz de entender e inferir textos en inglés y además entender y tomar parte de conversaciones cotidianas.

- BOHLKE, David (2016) Keynote 1, Universidad Católica Sedes Sapientiae Centro de idiomas, Lima Perú.
- EVANS, Virginia / DOOLEY, Jenny (2015) Prime Time 4, first edition – Express Publishing, Lima Peru. Printed in The United Kingdom
- BLASS, Laurie (2015) 21st Century Reading creative thinking and reading

with Ted Talks – Cengage Learning, National Geographic, Lima, Peru.
Printed in The United States.

- SHEILS, Colleen (2018) Pathways Reading, writing and Critical Thinking – Nutesa, Lima- Peru. Printed in The United States.

Microbiología de los alimentos:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:	Microbiología	de	los
1.2. Código	:	370010		
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:	06 horas (02 teóricas-04 prácticas)		
1.4. Número de créditos	:	04 créditos		
1.5. Prerrequisito	:	Biología		
1.6. Ciclo – semestre	:	III Ciclo		
1.7. Modalidad de estudio	:	Presencial		
1.8 Tipo de estudios	:	Especialidad		
1.9 Tipo de asignatura	:	Obligatoria		

La asignatura está orientada a proporcionar conocimientos básicos de Microbiología para comprender el rol de los microorganismos como agentes productores de enfermedades infecciosas e intoxicaciones en el hombre como resultado de su acción sobre los alimentos. Se impartirá conocimientos generales acerca de Epidemiología, control de alimentos y las principales enfermedades infecciosas y parasitarias asociadas a la inadecuada manipulación de alimentos, así como los procesos mediante los cuales se utilizan microorganismos para sintetizar, transformar o modificar alimentos, bebidas y otros productos útiles para la vida del hombre.

- Andino, F. y Castillo, Y. (2010). Microbiología de los alimentos. Madrid: Editorial McGraw-Hill Interamericana.
- Brooks. G., Carroll, K., Butel, J. Morse, S. y Mietzner, T. (2010). Jawetz, Melnick y Adelberg. Microbiología médica (18 ed.). México D.F.: McGraw-Hill Interamericana Editores.
- Frioni, L. (2005). Microbiología. Básica, ambiental y agrícola. Montevideo: Facultad de Agronomía - Universidad de la República.
- Madigan, M., Martinko, J., Dunlap, V. y Clark, David. (2009). Brock. Biología de los microorganismos. Madrid: Pearson Educación.
- Prescott, L., Harley, J. y Klein, D. (2004). Microbiología (5 ed.). Madrid: Editorial McGraw-Hill Interamericana

Fisiología:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:	Fisiología
1.2. Código	:	350076
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:	04 Horas teóricas
1.4. Número de créditos	:	04 créditos
1.5. Prerrequisito	:	Anatomía
1.6. Ciclo – semestre	:	III Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	:	Presencial
1.8 Tipo de estudios	:	Específico
1.9 Tipo de asignatura	:	Obligatoria

El curso de Fisiología, pertenece al Tipo de estudio específico de naturaleza teórico práctico y carácter obligatorio, tiene como propósito proporcionar al estudiante un conocimiento integral de los mecanismos de funcionamiento de los diversos sistemas del cuerpo humano.

- Tratado de Fisiología Médica. Arthur C. Guyton. 10ma edición.
- Manual de Fisiología Médica. William F. Gannong. 20va. Edición.
- Fisiología del Esfuerzo Físico. Raúl Gamboa (1997).

Estadística aplicada:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:	Estadística aplicada
1.2. Código	:	370024
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:	04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
1.4. Número de créditos	:	03 créditos
1.5. Prerrequisito	:	Conceptos Matemáticos
1.6. Ciclo – semestre	:	III Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	:	Presencial
1.8 Tipo de estudios	:	Específico
1.9 Tipo de asignatura	:	Obligatoria

El curso de Estadística Aplicada pertenece al tipo de estudio específico de naturaleza teórica y práctica, de carácter obligatorio. Tiene como propósito aplicar los conceptos fundamentales de la bioestadística, brindando las herramientas necesarias para diseñar la información compilada aplicables en la investigación y en el trabajo de campo de la salud.

- CHACON, Enrique: Curso breve de Estadística. Publicaciones de Bilbao. 2002 DanielW. Bioestadística: Base para el análisis de las ciencias de la salud. México, Editorial Limusa. 2008.
- REYES. Bioestadística Aplicada. Editorial Trillas, México 2010.
- CASTAÑEDA REYES, Pedro. Bioestadística Aplicada. Editorial Universidad

Nacional, 2007.

- SHAUN. Murray Spiegel. Estadística. Editorial Mc-Graw Hill, México 2009.
- Zavala. Estadística Básica. Grupo Editorial Trillas, México 2011.

Bromatología y análisis de los alimentos:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Bromatología y análisis de los alimentos
- 1.2. Código : 350043
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas: 04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
- 1.4. Número de créditos : 03 créditos
- 1.5. Prerrequisito : Bioquímica general
- 1.6. Ciclo – semestre : III ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Especialidad
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

Esta asignatura es un curso específico de la carrera que se desarrolla con el fin de conocer los diversos componentes químicos (nutrientes o no) que pueden estar presentes en los alimentos, o ya sea que se han añadido o formado en los procesos de elaboración o alteración. Se estudian las propiedades de interés bromatológico de los componentes principales de los alimentos. También, se estudian los procesos de alteración que sufren los alimentos, y de forma particular las reacciones químicas que originan dicha alteración en su composición y sus propiedades. Se entrena para conocer los diversos aspectos que engloban la calidad alimentaria y el modo de evaluarla. Asimismo, se enseña a deducir el valor nutritivo de los distintos alimentos, su importancia en la alimentación en relación con la salud, así como las consecuencias de las reacciones químicas que se dan en los alimentos.

- Bello, J. (2000). Ciencia bromatológica. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- Astiasaran, I. (2000). Alimentos: composición y propiedades. Ed. McGraw
- Hill. Madrid.
- Vollmer, G., Joss, G., Schenker, D., Sturm, W., Vreden, N. (1999). Elementos de Bromatología descriptiva. Ed. Acribia, Zaragoza.

Bioquímica y propiedades de los alimentos:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Bioquímica y propiedades de los alimentos
- 1.2. Código : 310010

- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
- 1.4. Número de créditos : 03 créditos
- 1.5. Prerrequisito : Bioquímica general
- 1.6. Ciclo – semestre : III Ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Especialidad
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

En este curso se presenta la composición de los alimentos, así como la estructura y propiedades fisicoquímicas de sus componentes más importantes. Asimismo, se brinda conocimiento sobre las propiedades funcionales de los componentes de los alimentos y su efecto en la calidad y seguridad de estos. También, sobre los cambios químicos y bioquímicos de los principales componentes durante la preparación, fabricación y almacenamiento de los alimentos.

- Coultate T. Manual de Química y Bioquímica de los alimentos. 3° ed. Editorial Acribia S.A. Zaragoza. 2007.

- Nelson D.R. Cox M.M. Lehninger, Principles of Biochemistry. WH Freeman and company. New York. 2005.
- Murray R. Harper Bioquímica Ilustrada 16e (26e Ingles) Manual Moderno – México, Distrito Federal 2004

Estrategias de prevención y promoción de la salud:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Estrategias de prevención y promoción de la salud
- 1.2. Código 350005
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
- 1.4. Número de créditos : 03 créditos
- 1.5. Prerrequisito : Ética, deontología y bioética
- 1.6. Ciclo – semestre : VI ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Virtual
- 1.8 Tipo de estudios : Específico
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

La asignatura de Estrategias de Prevención y Promoción de la salud pertenece al tipo de estudio específico de naturaleza teórica y práctica, de carácter obligatorio. Tiene como propósito estudiar los aspectos relacionados con la prevención y promoción de la salud comunitaria de los grupos poblacionales y de las familias, impartiendo conocimientos conceptuales técnicos y metodológicos para formular diagnósticos sobre la situación de salud de una comunidad, como también identificar grupos poblacionales y familias con factores de riesgo potenciales o con problemas de salud. Prepara al estudiante para planear, ejecutar y evaluar acciones de salud de la comunidad y desarrollar programas prioritarios de acuerdo a la política de salud.

- Maúrtua, Barboza, Gallardo. Salud Pública y Comunitaria. Ayacucho. Ed Munaypata. 2004.
- Roca, Caja Ubeda. Enfermería Comunitaria. España. Instituto Monsa de Ediciones. 2007.
- Torres J. Desarrollo y salud. OAS Bolivia. 2008.
- Kallpa. Con la salud si se juega. Perú. 2003
- OPS. Fundamentos de la Promoción de la Salud en Instituciones Educativas. Asoc. Kallpa. Perú. 2008
- Serrano Ma. Isabel. La educación para la salud en el siglo XXI: comunicación y salud. España.Ed. Díaz de Santos.

Teología II:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Teología II
1.2. Código	170010
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	04
1.4. Número de créditos	4
1.5. Prerrequisito	: Teología I
1.6. Ciclo	III
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Generales
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

La asignatura de Teología II, pertenece al tipo de estudio general, es de naturaleza teórica, y de carácter obligatorio. Tiene como propósito entender que el cristianismo ha nacido y sigue siendo la experiencia del encuentro con la Persona de Jesucristo, y que la Iglesia es la forma concreta e histórica, como realidad humana y divina, por medio de la cual Jesús brinda a los hombres la misma experiencia de fe de los primeros cristianos. Permite la toma de conciencia de las razones que llevan al hombre contemporáneo, a pesar de que la sociedad en que vive ha nacido de la experiencia cristiana, a encontrar muchas dificultades en la comprensión de las palabras de la Iglesia. Afrontar la problemática de cómo es posible hoy tener la misma experiencia de los primeros apóstoles y alcanzar una certeza sobre la persona de Cristo. Utiliza la obra de Luigi Giussani "¿Por qué la Iglesia?" como texto de base.

- GIUSSANI, Luigi, (2003). Por qué la Iglesia. Madrid. Editorial Encuentro. Código: 232/G51
- HABERMAS, Jürgen; RATZINGER, Joseph (2006). Dialéctica de la secularización sobre la razón y la religión. Madrid: Editorial Encuentro.
- GUARDINI, Romano (1995). El fin de la modernidad: Quién sabe de Dios conoce al hombre. Madrid: Editorial PPC.

Inglés III:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Inglés III
1.2. Código	150289
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	: 2 horas prácticas
1.4. Número de créditos	: 1 crédito
1.5 Prerrequisito	: Inglés II
1.6. Ciclo	: III Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Generales
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

El curso de inglés es un curso de estudios generales y de tipo obligatorio el cual tiene como finalidad lograr que los estudiantes puedan comunicarse usando un segundo idioma. Este curso es de naturaleza práctica que comprende e incluye las habilidades del idioma tales como comprensión lectura, escrita, auditiva y comunicativa. El objetivo principal es que el estudiante desarrolle sus capacidades comunicativas y pueda ser capaz de entender e inferir textos en inglés y además entender y tomar parte de conversaciones cotidianas.

- BOHLKE, David (2016) Keynote 1, Universidad Católica Sedes Sapientiae Centro de idiomas, Lima Perú.
- MURPHY, Raymond (2000) Essential Grammar in Use, ©Cambridge University Press, Lima, Peru.
- MAURER, Jay (2006) Focus on Grammar, third Edition – Pearson, Longman. Lima, Peru. Printed in the United States.
- EVANS, Virginia / DOOLEY, Jenny (2015) Prime Time 4, first edition – Express Publishing, Lima Peru. Printed in The United Kingdom

Nutrición y metabolismo de los macronutrientes

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:	Nutrición y metabolismo de los macronutrientes.
1.2. Código	:	370013
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:	04 Horas teóricas
1.4. Número de créditos	:	04 créditos
1.5. Prerrequisito	:	Bioquímica y Propiedades de los alimentos
1.6. Ciclo – semestre	:	IV Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	:	Presencial
1.8 Tipo de estudios	:	Especialidad
1.9 Tipo de asignatura	:	Obligatoria

En esta asignatura se enseña a los estudiantes a analizar el rol que cumplen los carbohidratos, lípidos y proteínas en el organismo humano. Se enseña la estructura, funciones y metabolismo respectivos, así como sus alteraciones.

- FAO/OMS/UNU. Human energy requirements: Report of a Joint
- FAO/OMS/UNU Expert Consultation. 2001. 2004
- FAO/OMS/UNU. Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition.
- WHO Technical Report Series 935. Geneve. 2007
- FNB/IOM Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrates, Fiber,

Fat,

- Protein and Amino Acids (Macronutrients). The National Academies Press. Washington. 2005

Interacción fármaco-nutriente:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Interacción fármaco-nutriente
 1.2. Código 350044
 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
 1.4. Número de créditos : 03 créditos
 1.5. Prerrequisito : Bioquímica y propiedades de los alimentos
 1.6. Ciclo – semestre : IV Ciclo
 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
 1.8 Tipo de estudios : Especialidad
 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

Esta asignatura brinda al estudiante conocimientos sobre la relación entre los alimentos y los medicamentos, indispensable para su ejercicio profesional. Así mismo, aborda el estudio de los aspectos analíticos metabólicos y clínicos de las patologías.

- Flores J. Farmacología Humana. 4ª ed. Barcelona: Masson S.A.; 2003.
- Gilman AG et al. Las bases farmacológicas de la terapéutica. 10ª ed. México D.F.: Editores S.A.; 2002.
- Katzung BG. Farmacología básica y clínica, 8ª ed. México D.F.: El Manual Moderno S.A.; 2003.
- Page C, Suter W, Hoffman. Farmacología integral. 1ª ed. Madrid: Harcourt Brace S.A. 2003.

Higiene y calidad de los alimentos:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Higiene y calidad de los alimentos
 1.2. Código 350045
 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
 1.4. Número de créditos : 03 créditos
 1.5. Prerrequisito : Bromatología y análisis de los alimentos
 1.6. Ciclo – semestre : IV Ciclo
 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
 1.8 Tipo de estudios : Especialidad
 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

En esta asignatura se pretende dar a los estudiantes una visión de los microorganismos que contaminan los alimentos y de la patogenicidad de los mismos, en función de las toxinas que producen. Se enseña a determinar los medios y las técnicas utilizadas en las industrias alimentarias, para inactivarlos. En base a alimentos representativos de nuestra dieta, se estudia los microorganismos que los contaminan y la forma de inactivarlos. También, se da a conocer al alumno prácticas de higiene personal para manipular alimentos, así como los procesos higiénicos de las materias primas y los productos elaborados, en las distintas empresas agroalimentarias.

- Anderson P. MR. Microbiología alimentaria. Método analítico para alimentos. 2ª ed. edit. Díaz de Santos Madrid. 2000.
- Frazier W, Westhoff D. Microbiología de alimentos 3ª ed., edit. Acribia S.A. 2000.
- Hayes P. Microbiología Moderna de los alimentos. Edit. Acribia. España. 1993.
- Jawetz Ernest. Microbiología Médica. 17º edición. Edit. El Manual Moderno. México 2001.
- Koneman. Diagnóstico Microbiológico. 3º edición. Edit. Médica Panamericana. Buenos Aires 1992.

Fisiopatología de la nutrición:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:Fisiopatología de la nutrición
1.2. Código	370012
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
1.4. Número de créditos	:03 créditos
1.5. Prerrequisito	:Fisiología
1.6. Ciclo – semestre	:IV Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Virtual
1.8 Tipo de estudios	:Especialidad
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

Esta constituye al alumno el conocimiento de las bases fisiológicas de las patologías más frecuentes. Se transmite conocimiento sobre el funcionamiento del organismo humano enfermo, es decir, se estudia los trastornos que sufre el organismo como consecuencia de las alteraciones en la fisiología de cada uno de los distintos órganos, aparatos y sistemas. De esta forma se da al estudiante una correcta comprensión del funcionamiento del organismo tanto en situación de normalidad, como en situación de enfermedad. El estudiante conocerá las bases fisiopatológicas de alteraciones generales (inflamación, metabolismo de los oligoelementos, equilibrio acido-base, infecciones y neoplasias), del sistema

hematopoyético, y del aparato cardiovascular, respiratorio, excretor y digestivo, para establecer las bases de la terapéutica relacionada con los hábitos de alimentación y estado nutricional.

- Argente, H. – Álvarez, M. (2010). Semiología Médica. Editorial Médica Panamericana.
- Guyton, A. C. – Hall, J. E. (2011). Fisiología Médica. Editorial Elsevier.
- Ganong, W. F. – McPhee, S. J. (2011). Fisiología Médica. Editorial McGraw-Hill.
- McPhee, S. J. – Hammer, G. D. (2011). Fisiopatología de la enfermedad. Editorial McGraw-Hill.
- HARRISON 2009 Principios de Medicina Interna. Ed. McGraw – Hill Interamericana Editores S.A.

Evaluación del estado nutricional de la gestante, niño y adolescente:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:Evaluación del estado
nutricional de la	gestante, niño y adolescente
1.2. Código	370023
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:06 horas (02 teóricas-04 prácticas)
1.4. Número de créditos	:04 créditos
1.5. Prerrequisito	:Fisiología
1.6. Ciclo – semestre	:IV Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Especialidad
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

La asignatura tiene el propósito de brindar al estudiante herramientas que lo orienten a analizar e interpretar datos antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos para valorar el estado nutricional de la madre y el niño. Aborda el estudio de los principales indicadores nutricionales antropométricos, bioquímicos, dietarios y clínicos para relacionarlos con sus condicionantes y construir diagnósticos nutricionales en el binomio madre - niño. Es de carácter de especialidad y dentro de los contenidos más importantes se considera el desarrollo de temas como: Evaluación del crecimiento y/o la composición corporal de la madre y el niño. Evaluación Bioquímica, Clínica y Dietética de la madre y el niño. Evaluación nutricional en condiciones especiales.

- ASTIASARAN. 2008. Alimentos, composición y propiedades. Editorial Mc Graw - Hill Interamericana. España.
- GANONG W. 2010 Fisiología Médica. 18ª Edición. Editorial El Manual Moderno. México D.F. - Santafé de Bogotá.
- THE AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION. 2010. Manual of Clinical Dietetics. USA.

- Crecimiento y Desarrollo Temprano. Prácticas y recursos en comunidades seleccionadas de UNICEF. Lima – Perú. 2010.

Epidemiología: INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Epidemiología
- 1.2. Código : 350004
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
- 1.4. Número de créditos : 03 créditos
- 1.5. Prerrequisito : Estadística Aplicada
- 1.6. Ciclo – semestre : IV ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Específico
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

La asignatura de Epidemiología pertenece al tipo de estudio específico, es de naturaleza teórico - práctico, y de carácter obligatorio. Tiene como propósito que el estudiante conozca los fundamentos del método epidemiológico aplicándolo a la evaluación de tratamientos, intervenciones preventivas y a la planificación y provisión de servicios sanitarios. Asimismo, que conozcan las bases teóricas de las enfermedades transmisibles y no transmisibles y sus métodos de prevención y control. La Epidemiología como ciencia. Historia Natural de la enfermedad y medidas de prevención. Epidemiología Descriptiva Epidemiología analítica. Tipos de estudios epidemiológicos. Causalidad y sesgo. Estudio de brotes. Epidemiología de enfermedades transmisibles y no transmisibles

- Gordis, L. Epidemiología. Elsevier Saunders. 2014.
- Argimon J y Jiménez J. Métodos de Investigación Clínica y Epidemiológica. Elsevier. 2013

Nutrición y Metabolismo De Los Micronutrientes

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Nutrición y metabolismo de los micronutrientes
- 1.2. Código 350051
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 06 horas (02 teóricas-04 prácticas)
- 1.4. Número de créditos : 04 créditos
- 1.5. Prerrequisito : Nutrición y metabolismo de los macronutrientes
- 1.6. Ciclo – semestre : V Ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Especialidad

1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

En esta asignatura se enseña a los estudiantes a analizar el rol que cumplen las vitaminas y minerales en el organismo humano. Se enseña la estructura, funciones y metabolismo respectivos, así como sus alteraciones

- Nelson D.R., Cox M.M. Lehninger, Principles of Biochemistry. WH Freeman and company. New York. 2005.
- Robert K. Murray, MD, PhD. Harper Bioquímica Ilustrada 16e (26e Ingles) Manual Moderno – México 2004
- Montgomery, R., Conway, T. y Spector, A. Bioquímica. Casos y texto. Mosby-Year Book. Wolfe Publishing. 1992.
- Medeiros DM, Wildman R. Advanced Human Nutrition. Fourth edition. Jones & Bartlett Learning. USA. 2019.
- Voet, D. and Voet, J. Biochemistry. John Wiley & Sons. 1990

Dosificación de Alimentos y Procesos Gastronómicos

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Dosificación de alimentos y procesos gastronómicos
- 1.2. Código : 350055
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
- 1.4. Número de créditos : 03 créditos
- 1.5. Prerrequisito : Higiene y Calidad de los Alimentos
- 1.6. Ciclo – semestre : V ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Especialidad
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

La asignatura se orienta a que el estudiante identifique correctamente la selección, adquisición, almacenamiento de los alimentos; además de saber aplicar la dosificación de los alimentos considerando el aporte nutricional versus la cobertura del requerimiento nutricional de un individuo o paciente. Se busca desarrollar competencias respecto al manejo de dosificación de alimentos, considerando el aporte nutricional de los diversos alimentos, además de otros aspectos que podría alterar su biodisponibilidad. Se ha considerado el desarrollo del manejo de tablas de composición de alimentos, criterios de dosificación de fuentes alimentarias según su nutriente a destacar, influencia de las características funcionales de los alimentos respecto al requerimiento nutricional de un individuo o paciente, influencia del método de preparación sobre las características sensoriales y valor nutritivo del alimento, en otros puntos más. Es un curso de especialidad de la carrera de Nutrición y Dietética.

- Reyes García M, Gómez-Sanchez Prieto I, Espinoza Barrientos C. Tablas peruanas de composición de alimentos [Internet]. Instituto Nacional de Salud; 2017 [citado 22 de marzo de 2020]. Disponible en: <https://repositorio.ins.gob.pe/handle/INS/1034>
- Bejarano I. E, Bravo A. M, Huamán D. M, Huapaya H. C, Roca N. A, Rojas Ch. E.

Tabla de composición de alimentos industrializados [Internet]. Instituto Nacional de Salud; 2002 [citado 22 de marzo de 2020]. Disponible en: <https://repositorio.ins.gob.pe/handle/INS/213>

- Reyes García M, Gómez-Sánchez Prieto I, Espinoza Barrientos C, Bravo Rebatta F, Ganoza Morón L. Tablas peruanas de composición de alimentos [Internet]. Instituto Nacional de Salud; 2009 [citado 22 de marzo de 2020]. Disponible en: <https://repositorio.ins.gob.pe/handle/INS/229>
- Satalaya Pérez A. Tabla de dosificación de alimentos para servicios de alimentación colectiva [Internet]. Instituto Nacional de Salud; 2005 [citado 22 de marzo de 2020]. Disponible en: <https://repositorio.ins.gob.pe/handle/INS/220>
- Domínguez Curi CH, Avilés Arias DA. Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios [Internet]. Instituto Nacional de Salud; 2016 [citado 22 de marzo de 2020]. Disponible en: <https://repositorio.ins.gob.pe/handle/INS/989>
- Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica. INCAP [Internet]. SEÑ - Sociedad Española de Nutrición. [citado 22 de marzo de 2020]. Disponible en: <http://www.sennutricion.org/es/2013/05/01/tabla-de-composicin-de-alimentos-de-centroamrica-incap>
- Lázaro Serrano ML, Domínguez Curi CH. Guía de intercambio de alimentos [Internet]. Instituto Nacional de Salud; 2014 [citado 22 de marzo de 2020]. Disponible en: <https://repositorio.ins.gob.pe/handle/INS/73>

Economía, Gestión Y Seguridad Alimentaria

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura :Economía, gestión y seguridad alimentaria
- 1.2. Código 350048
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas :03 créditos
- 1.4. Número de créditos :04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
- 1.5. Prerrequisito :Higiene y Calidad de los Alimentos
- 1.6. Ciclo – semestre :V ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Especialidad
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

En esta asignatura se proporciona al estudiante conocimientos básicos del sector agroalimentario, la importancia económica del sector, su evolución, funcionamiento y normativa más reciente. Asimismo, se estudia y facilita la comprensión de los determinantes de la oferta y la demanda de productos alimentarios. También, se iniciará al alumno en el estudio de algunos de los ámbitos de la economía y gestión de la empresa alimentaria: análisis económico/contable, marketing, financiación e inversión y administración. Se proporciona al estudiante conocimientos básicos para indicar los peligros y valorar los riesgos asociados a los alimentos, así como sobre los métodos para su reducción hasta niveles aceptables.

- Parkin, M. (2014). Economía (Decimoprimer ed.).
- Harford, T. (2008). La lógica oculta de la vida: cómo la economía explica

todas nuestras decisiones. Temas de hoy.

- Piketty, T. (2015). La economía de las desigualdades: cómo implementar una redistribución justa y equitativa de la riqueza. Barcelona: Anagrama.
- Silveira, M. L. (2014). CIRCUITOS DE LA ECONOMÍA URBANA Y NUEVAS MANIFESTACIONES DEL COMERCIO METROPOLITANO. Revista Ciudades, 11(18).
- Douglas, L. I. N. D., Marchal, W., & Wathen, S. (2012). Estadística aplicada a los negocios y la economía

Evaluación del estado nutricional del adulto y del adulto mayor

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Evaluación del estado nutricional del adulto y del adulto mayor
- 1.2. Código : 370022
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 06 horas (02 teóricas-04 prácticas)
- 1.4. Número de créditos : 04 créditos
- 1.5. Prerrequisito : Evaluación del estado nutrición de la gestante, niño y adolescente
- 1.6. Ciclo – semestre : V Ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Especialidad
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

En esta asignatura de carácter específico de la especialidad, se dota al alumno de habilidades, conocimientos, así como instrumentos para la elaboración de un diagnóstico Nutricional en el Adulto y Adulto Mayor, su aplicación en pacientes sanos y con enfermedades, así como en patologías nutricionales prevalentes.

- DE GIROLAMI H. 2003. "Fundamentos de Valoración Nutricional y Composición Corporal. Edit Ateneo Bs. Aires
- DE GIROLAMI, D.H. 1996. "Definición y medios diagnósticos. En Braguinsky, J y colaboradores, Obesidad. El ateneo, Buenos Aires.
- FAO. 1994 Manual de manejo de proyectos de alimentación y nutrición en comunidades. FLORES I. 2009. Perfil Cineantropométrico de la Selección Peruana de Judo infantil,
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA Encuesta Nacional de Demografía y Salud Familiar ENDES. Lima. Perú, 2014.
- Sociedad Argentina de Pediatría. Comité Nacional de Crecimiento y Desarrollo. Guía para la evaluación del crecimiento físico, 3ra. Ed. Argentina, 2013.
- Aguilar L. Guía técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona adulta mayor / Elaborado por Luis Aguilar Esenarro; Mariela Contreras Rojas; Juan Del Canto y Dorador... [et al.]. - - Lima: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2013.
- Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá. Manual de Instrumentos de Evaluación Dietética. Pub. Incap N° 165. Guatemala, 2006

Ética, deontología y bioética:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Ética, Deontología y Bioética
1.2. Código	170031
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas:	04 horas (05 teóricas)
1.4. Número de créditos	: 04 créditos
1.5. Prerrequisito	: Teología II
1.6. Ciclo – semestre	: V ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: A distancia
1.8 Tipo de estudios	: Específico
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

La asignatura de Ética, Deontología y Bioética pertenece al tipo de estudio específico es de naturaleza teórico -práctico y carácter obligatorio, tiene como propósito analizar y reflexionar sobre los principios universales que orientan los actos humanos, de modo que el estudiante pueda reconocer y valorarse a sí mismo, asumiendo una conducta de vida que responda a su propia naturaleza, inicialmente en lo personal y finalmente en la práctica clínica diaria. Serán sus contenidos principales: la naturaleza y objeto de la Ética; El bien moral y su fundamento metafísico; El fin último del hombre; El orden moral; El obrar moral; La sociedad y el bien común: Fundamento de la sociabilidad humana, la familia, el estado, el orden de la justicia. Principios de Bioética.

- ARENDT, Hannah Entre el pasado y el futuro. Ed. Península, Barcelona 1996.
- Autores Varios, Derechos Humanos, 7 casos controversiales en América Latina. Ed. Promessa. José de Costa Rica 2002.
- BELAUNDE, Victor Andrés Inquietud, Serenidad, Plenitud, Lima, 1951.
- BLÁZQUEZ, Niceto Bioética Fundamental, BAC, Madrid, 1998

Tecnología de los alimentos:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Tecnología de los alimentos
1.2. Código	: 350056
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas :	04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
1.4. Número de créditos	: 03 créditos
1.5. Prerrequisito	: Bromatología y análisis de los alimentos. Economía, Gestión y Seguridad Alimentaria
1.6. Ciclo – semestre	: VI Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial

1.8 Tipo de estudios : Especialidad

1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

El curso brinda conocimientos teóricos y prácticos sobre técnicas y procedimientos en relación al proceso de alimentos y los principios de conservación para su utilización pertinente y conveniente en el procesamiento integral de los mismos. Es un curso específico de la carrera de Nutrición y Dietética.

- Cheftel, J. C., Cheftel, H., Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos 1989. Ediciones Acribia - España.
- Tscheuschner, H. D. Fundamentos de Tecnología de Alimentos, 2001, Ed. Acribia - España.
- Santamaria, M. R., Industria Alimentaria: Tecnologías Emergentes, 2005, Ed. UPC – España.
- Lopez, A., Garcia G., M. Biotecnología Alimentaria, 2002, Ed. Limusa – México.
- Potter, N., La Ciencia de los alimentos, ed. Harla, 1999, México

Inglés IV:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Inglés IV
- 1.2. Código 150290
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 2 horas prácticas
- 1.4. Número de créditos : 1 crédito
- 1.5 Prerequisito : Inglés III
- 1.6. Ciclo : IV Ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Generales
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

La asignatura de inglés pertenece al tipo de estudios generales es de naturaleza práctica y carácter obligatorio, tiene como propósito lograr que los estudiantes puedan comunicarse usando un segundo idioma. que comprende e incluye las habilidades del idioma tales como comprensión lectora, escrita, auditiva y comunicativa, principalmente que el estudiante desarrolle sus capacidades comunicativas y pueda ser capaz de entender e inferir textos en inglés y además entender y tomar parte de conversaciones cotidianas. Los temas: Adjetivos regulares e irregulares; Adjetivos: comparativos y superlativos; pasado simple: Regulares e irregulares. Verbos regulares y su correcta pronunciación.

- BOHLKE, David (2016) Keynote 1, Universidad Católica Sedes

Sapientiae Centro de idiomas, Lima Perú.

- MURPHY, Raymond (2000) Essential Grammar in Use, ©Cambridge University Press, Lima, Peru.
- MAURER, Jay (2006) Focus on Grammar, third Edition – Pearson, Longman. Lima, Peru. Printed in the United States.
- EVANS, Virginia / DOOLEY, Jenny (2015) Prime Time 4, first edition – Express Publishing, Lima Peru. Printed in The United Kingdom

Técnicas de formulación dietética:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:	Técnicas de formulación
1.2. Código	:	350053
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:	04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
1.4. Número de créditos	:	03 créditos
1.5. Prerrequisito	:	Dosificación de alimentos y procesos gastronómicos
1.6. Ciclo – semestre	:	VI ciclo
1.7. Modalidad de estudio	:	Presencial
1.8 Tipo de estudios	:	Especialidad
1.9 Tipo de asignatura	:	Obligatoria

Esta asignatura es un curso específico de la carrera en la cual se brinda al alumno conocimientos y desarrollo de habilidades para analizar y aplicar las técnicas de formulación dietéticas adecuadas, que le permitan un mejor enfoque nutricional para tomar decisiones acertadas basadas en el análisis. Elaborando, formulando, calculando y preparando planes de alimentación del paciente, tomando en cuenta su estado nutricional y patológico.

- CRUZ ROBINSON 2007 Nutrioterapia Moderna. Ed. Ricapa Impresores S.A.C.
- INS – CENAN 1990 Tabla de Composición de Alimentos Industrializados.
- INS – CENAN 2005 Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva. Ed. UNMSM.
- INS – CENAN 1996 Tablas Peruanas de Composición de Alimentos

Dietética general:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:	Dietética general
1.2. Código	:	370014
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:	04 horas teóricas

  	CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS		Formulario	FA-FOR-04
			Versión	2

1.4. Número de créditos	:	04 créditos
1.5. Prerrequisito	:	Nutrición y metabolismo de los micronutrientes
1.6. Ciclo – semestre	:	VI ciclo
1.7. Modalidad de estudio	:	Virtual
1.8 Tipo de estudios	:	Especialidad
1.9 Tipo de asignatura	:	Obligatoria

Esta asignatura es un curso específico de la carrera que busca desarrollar en el estudiante la adquisición de los conocimientos generales de dietética, domine el uso y manejo de las tablas de composición de alimentos, conozca las necesidades nutritivas y energéticas del organismo humano en distintas situaciones de actividad física, así como la forma de obtener dicha energía. También, que aprenda las pautas a seguir en la elaboración de dietas, para poder diseñar y programar dietas y menús de individuos y comunidades.

- FAO/OMS/UNU 2004 "Necesidades de Energía" Informe Técnico. Reunión Consultiva de expertos. CENAN 2007 "Perfil nutricional del País: Perú"
- OMS/OPS 2003 "Conocimientos actuales de nutrición" 8va. Edición
- MATAIX VERDÚ. Nutrición y Alimentación Humana: Barcelona España: Editorial Océano; 2006 PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA 1999 "Plan nacional de alimentación y nutrición"
- CONFELANYD S. Olivares y col 1998 "Nutrición, prevención de Riesgos y tratamiento Dietético" CERVERA 1993 "Alimentación y Dietoterapia" Editorial Mc. Graw Hill segunda edición. México LAJO. M 1992 "El plan nuestro como interpretar y resolver el Problema alimentario en el Perú"

Metodología de la investigación:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:Metodología de la Investigación
1.2. Código	370025
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:04 horas teóricas
1.4. Número de créditos	:04 créditos
1.5. Prerrequisito	:Epidemiología
1.6. Ciclo – semestre	:V Ciclo 2025-II
1.7. Modalidad de estudio	:A distancia
1.8 Tipo de estudios	:Generales
1.9 Tipo de asignatura	:Obligatoria

La asignatura de Metodología de la Investigación pertenece al tipo de estudio general, es de naturaleza teórico y carácter obligatorio, tiene como propósito que

el estudiante identifique los conceptos básicos de la investigación científica, la justificación, el marco teórico, el problema de investigación y la metodología, y sobre esas bases ejecuta y desarrolla una matriz de consistencia de un proyecto de investigación. Sus contenidos están organizados en cuatro unidades: I. Ciencia y proceso de la investigación científica. II. Objetivos, hipótesis y variables de la investigación. III. Diseño de investigación y métodos de recolección. IV. Diseño de investigación y metodología.

- Hernández S, Fernández C, Baptista M. Metodología de la investigación. 6ta ed. México D.F: McGraw-Hill; 2014.
- Rua.ua: Repositorio Institucional de la Universidad de Alicante [Internet]. Alicante:Universidad de Alicante. 2013 [citado el 03 de septiembre del 2014].
- Vintzileos AM, Ananth CV. How to write and publish an original research article. American journal of obstetrics and gynecology. 2010;202(4):344e1-344e6.
- Johnson AM. Cómo trazar el itinerario para alcanzar el éxito como investigador profesional; guía para iniciarse en la investigación profesional. 2da edición. Amsterdam: Elsevier; 2011.

Inglés V:

INFORMACIÓN GENERAL

- | | |
|---|---------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura | : Inglés V |
| 1.2. Código | 150291 |
| 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas | : 2 horas prácticas |
| 1.4. Número de créditos | : 1 crédito |
| 1.5 Prerequisito | : Inglés IV |
| 1.6. Ciclo | : V Ciclo |
| 1.7. Modalidad de estudio | : Presencial |
| 1.8 Tipo de estudios | : Generales |
| 1.9 Tipo de asignatura | : Obligatoria |

La asignatura de Inglés V pertenece al tipo de estudios generales, es de naturaleza práctica y de carácter obligatorio, tiene como propósito lograr que los estudiantes puedan comunicarse usando un segundo idioma. Comprende las habilidades del idioma tales como comprensión lectora, escrita, auditiva y comunicativa. El objetivo principal es que el estudiante desarrolle sus capacidades comunicativas y pueda ser capaz de entender e inferir textos en inglés y además entender y tomar parte de conversaciones cotidianas. El curso comprende el estudio de los siguientes temas. Adjetivos calificativos para describir vecindarios Verbos modales: "Should" para dar recomendaciones, Verbos de sentido (think, feel, believe), Condicionales: Tipo 01.

- BOHLKE, David (2016) Keynote 1, Universidad Católica Sedes

Sapientiae Centro de idiomas, Lima Perú.

- MURPHY, Raymond (2000) Essential Grammar in Use, ©Cambridge University Press, Lima, Peru.
- MAURER, Jay (2006) Focus on Grammar, third Edition – Pearson, Longman. Lima, Peru. Printed in the United States.
- EVANS, Virginia / DOOLEY, Jenny (2015) Prime Time 4, first edition – Express Publishing, Lima Peru. Printed in The United Kingdom

Seminario de investigación I:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:	Seminario de investigación I
1.2. Código	:	370026
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:	04 horas teóricas
1.4. Número de créditos	:	04 créditos
1.5. Prerrequisito	:	Metodología de la Investigación
1.6. Ciclo – semestre	:	VI Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	:	A distancia
1.8 Tipo de estudios	:	Específicos
1.9 Tipo de asignatura	:	Obligatoria

La asignatura Seminario de investigación I pertenece al tipo de estudio específico, es de naturaleza teórica y de carácter obligatorio, tiene el propósito de capacitar al alumno para que desarrolle y culmine un proyecto de investigación y de tesis relacionado a un fenómeno en salud. Sus contenidos están organizados en temas como: Redacción científica. Situación problemática y marco teórico, operacionalización de variables e instrumentos, análisis y metodología. Con la presente asignatura se pretende que su aprobación sea condición para llevar la asignatura de Seminario de investigación II.

- Alarcón V, JO. Guía para elaborar un plan de investigación. Lima, 2006.
- Hamilton LC. Statistics with STATA. Thomson, 2006.
- Hernández S, Fernández C, Baptista M. Metodología de la investigación. 5ta ed. México D.F:McGraw-Hill; 2010.

GASTRONOMÍA I

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:	Gastronomía I
1.2. Código	:	370015

- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
- 1.4. Número de créditos : 03 créditos
- 1.5. Prerrequisito : Economía, gestión y seguridad alimentaria
- 1.6. Ciclo – semestre : VI ciclo
- 1.7. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.8 Tipo de estudios : Especialidad
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

SUMILLA

La asignatura pertenece a la formación profesional en la especialidad de Nutrición, Dietética y Gastronomía, cuyo propósito es desarrollar en los estudiantes un conjunto de conocimientos y técnicas básicas necesarias para la preparación y manipulación de alimentos. En este nuevo mundo la Gastronomía no está exenta a la Nutrición; es por ello que se incluyen temas de cocina para que el profesional en Nutrición tenga un campo más abierto dentro de su Área de trabajo, no tan solo poder trabajar en Hospitales, clínicas; sino también poder trabajar en concesionarios de alimentación, restaurantes, instituciones gastronómicas e incluso plantas de conservación y enlatado de alimentos. Los nuevos Nutricionistas saben manejar una cocina y a la vez administrar de una muy buena forma el tema Gastronómico que es un boom en estos momentos. Es muy importante que el alumno tenga una mejor visión sobre la alimentación de las personas, por ello se innovó y se fusionó el tema de la Gastronomía con la Nutrición.

- J. Wright, E. Treuille Le Cordon Bleu, 2011. "Técnicas culinaria"
- .Blume S.L CENAN/INS. 2009. " tablas peruanas de la composición Química de los alimentos"
- M. Cereceda 2008. "Dietética de la teoría a la práctica" fondo editorial UNSMS. Anson Rafael.2006. "Gastronomía saludable". Ed Everest .
- Perú, Mucho Gusto. Editado por PromPerú. Lima, 2006. ISBN 9972-52-048-X
- H. Gruner 2005. "Procesos de cocina". Editorial Akal. España.
- SENC Sociedad Española de Nutrición comunitaria. 2004. "Guía de la alimentación saludable". Madrid.
- FAO/OMS/UNU. 2004 "Necesidades de energía" Informe Técnico. Reunión Consultiva de expertos.
- Erika Fetzer, "Sabores del Perú". "La cocina peruana desde los incas hasta nuestros días".Viena Ediciones, Barcelona, enero de 2004, ISBN 84-8330-249
- OMS/OPS 2003. "Conocimientos Actuales de nutrición" 8va. Edición Referencias Complementarias.
- Martínez G., González G.D.M., Covadonga. M. 2003"Iniciación en las Técnicas Culinarias". Editorial Limusa
- "Los alimentos y sus nutrientes: Tabla de valor nutritivo de los alimentos". México 2002.McGraw- Hill Interamericana.
- Krause. 2001. "Nutrición y dietoterapia". Ed. Interamericana
- Fundación Felipe Antonio Custer, "El arte de la cocina peruana". Quebecor World Perú S.A.,Año 2000.

- Restauración colectiva: Planificación de instalaciones locales y equipamiento. Ed. Masson. Barcelona España. 1999.
- Laura Garland de Pérez Palacio, "La Tapada", "Cocina y repostería", Tercera edición; Editorial Salesiana, Lima, Registro de propiedad intelectual, número 125- Año 1963

Lengua nativa I:

INFORMACIÓN GENERAL

1. Nombre de la asignatura : Lengua Nativa I
2. Código 350095
3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
4. Número de créditos : 03 créditos
5. Prerrequisito : Lengua: Comunicación escrita académica
6. Ciclo – semestre : II Ciclo
7. Modalidad de estudio : Presencial
8. Tipo de estudios : Generales
9. Tipo de asignatura : Obligatoria

El curso tiene como objetivo general desarrollar las habilidades gramaticales, lingüísticas, comunicativas de comprensión y expresión, tanto en el dominio oral como escrito del idioma quechua, con conocimiento amplio del vocabulario médico, de tal modo que el estudiante pueda comunicarse de forma adecuada con los pacientes quechua hablantes en áreas pertinentes a su especialidad.

- GALVEZ ASTORAYME, Isabel. 2010. Quechua para las Ciencias Médicas. CONCYTEC- Lima.
- GUARDIA MAYORGA, César (1975) Gramática Quechua. Los Andes. Lima.
- GUARDIA MAYORGA, César Augusto (1980) Diccionario kechwa Castellano. Espasa. Lima
- LADRÓN DE GUEVARA, Laura (1998) Diccionario Quechua. Brasa S. A. Lima
- ROMERO, César et. al: 2009. Aprendamos la lengua quechua. INFODE-PERÚ, Huancayo

Inglés VI:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Inglés VI
- 1.2. Código 150294
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 2 horas prácticas

1.4. Número de créditos	: 1 crédito
1.5 Prerequisito	: Inglés V
1.6. Ciclo	: VI Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Generales
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

El curso de inglés es un curso de estudios generales y de tipo obligatorio el cual tiene como finalidad lograr que los estudiantes puedan comunicarse usando un segundo idioma. Este curso es de naturaleza práctica que comprende e incluye las habilidades del idioma tales como comprensión lectora, escrita, auditiva y comunicativa. Presente continuo: Afirmativo, negativo e interrogativo, Presente continuo: Futuro planificado por horarios y el Genitivo: Uso de los posesivos (s) El objetivo principal es que el estudiante desarrolle sus capacidades comunicativas y pueda ser capaz de entender e inferir textos en inglés y además entender y tomar parte de conversaciones cotidianas. Se pretende que el estudiante logre desarrollar sus capacidades comunicativas y pueda ser capaz de entender e inferir textos en inglés y además entender y tomar parte de conversaciones cotidianas.

- BOHLKE, David (2016) Keynote 2, Universidad Católica Sedes Sapientiae Centro de idiomas, Lima Perú.
- MURPHY, Raymond (2000) Essential Grammar in Use, ©Cambridge University Press, Lima, Peru
- MAURER, Jay (2006) Focus on Grammar, third Edition – Pearson, Longman. Lima, Peru. Printed in the United States.
- EVANS, Virginia / DOOLEY, Jenny (2015) Prime Time 4, first edition – Express Publishing, Lima Peru. Printed in The United Kingdom

Nutrición pública:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Nutrición pública
1.2. Código	350060
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas:	04 horas teóricas
1.4. Número de créditos	:04 créditos
1.5. Prerrequisito	:Epidemiología y Fisiopatología de la nutrición.
1.6. Ciclo – semestre	:VII Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: A distancia
1.8 Tipo de estudios	: Especialidad
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

Analiza los modelos de consumo alimentario evaluando factores de riesgo de los problemas nutricionales con la finalidad de aplicar estrategias de salud pública, así como fomentar la investigación en el alumno. La asignatura es de carácter específico de la carrera de Nutrición y Dietética.

- FAO. El Estado de la Inseguridad Alimentaria en el Mundo. Roma. 2001. (http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/003/y1500s/y1500s00.htm)
- OMS. Informe Sobre la Salud en el Mundo 2000 – mejorar el desempeño de los sistemas de salud. Ginebra: WHO; 2000 (http://www.who.int/whr/2000/en/whr00_es.pdf) OMS. Informe Sobre la Salud en el Mundo 2004 - cambiar el curso de la historia. Ginebra: WHO; 2004. (http://www.who.int/whr/2004/en/report04_es.pdf)
- PNUD. Informe sobre Desarrollo Humano. Perú. 2002. (<http://www.pnud.org.pe/idh.asp>) Vander Heyden, Joseph M. Mercadeo Social – conceptos herramientas aplicadas al control de micronutrientes. Ginebra. 1994.
- Moreno-Altamirano, A. López-Moreno, S. Principales Medidas en Epidemiología. Salud Pública de México / Vol.42, No.4, julio-agosto de 2000. (http://www.insp.mx/salud/42/424_9.pdf)

Gastronomía II:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Gastronomía II
1.2. Código	370017
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:04 horas (02 teóricas -02 prácticas)
1.4. Número de créditos	:03 créditos
1.5. Prerrequisito	:Gastronomía I
1.6. Ciclo – semestre	:VII Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Especialidad
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

Esta asignatura busca formar expertos profesionales de la nutrición que contribuyan al desarrollo de una gastronomía de excelencia; así como a la solución de problemas gastronómicos relacionados con la calidad, higiene, presentación y oportunidad en la prestación del servicio. Trata de conocimientos sobre las diferentes técnicas de cocción, así como el efecto que producen en las propiedades de los alimentos; la valoración de dietas y el establecimiento de normas en la preparación de alimentos. Es un curso específico de la especialidad de Nutrición y dietética que se enseña para el logro de aprendizajes que permitan desarrollar labores relacionadas con la restauración colectiva, permitiendo a los nutricionistas tener una mejor visión.

- J. Wright, E. Treuille. Le Cordon Bleu. 2011. "Técnicas Culinarias". Art Blume S.L.
- CENAN/INS. 2009. "Tablas Peruanas de Composición Química de los Alimentos".
- Cereceda María 2008. "Dietética de la teoría a la práctica" fondo editorial UNSMS
- Anson Rafael. 2006. "Gastronomía Saludable". Ed. Everst.
- Fisiopatología y dietoterapia del niño: El propósito del curso es desarrollar competencias y capacidades en el alumno para diseñar, formular, plantear y monitorizar terapias nutricionales en el paciente pediátrico en las patológicas más prevalentes, empleando el proceso de atención nutricional.
- Tratado de pediatría American Academy of Pediatrics.McInerny.Adam Campbell,Kelleber.Editorial Medica Panamericana .Tomo 1.2012.
- Manual de Pediatría.Treviño.Mc Graw Hill.Segunda Edición.2000.
- Tratado de Pediatría.M.Moro,S.Málaga,L.Madero.Asociación Española de pediatría.!! Edición.Editorial Medica Panamericana.2000.
- Manual de Diagnóstico y Terapéutica en Pediatría.J.Guerrero Fernández,J.A.Ruíz Domínguez,A.Barrios Tascóin. 5º Edición.Hospital Infantil La Paz.

Inglés VII:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:	Inglés VII
1.2. Código	:	150297
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:	2 horas prácticas
1.4. Número de créditos	:	1 crédito
1.5 Prerequisito	:	Inglés VI
1.6. Ciclo	:	VII Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	:	Presencial
1.8 Tipo de estudios	:	Generales
1.9 Tipo de asignatura	:	Obligatoria

El curso de inglés es un curso de estudios generales y de tipo obligatorio de naturaleza práctica el cual tiene como finalidad lograr que los estudiantes puedan comunicarse usando un segundo idioma que comprende e incluye las habilidades del idioma tales como comprensión lectora, escrita, auditiva y comunicativa Pronombres relativos: (who, which, that), Adjetivos: Descripción de tipo de música, reconoce los sustantivos contables e incontables para luego usarlas en oraciones, partitivo: Sustantivos contables e incontables y preposiciones de lugar: (in front of, behind, next to, between). Se pretende que el estudiante logre desarrollar sus capacidades comunicativas y pueda ser capaz de entender e inferir textos en inglés y además entender y tomar parte de conversaciones cotidianas.

- BOHLKE, David (2016) Keynote 2, Universidad Católica Sedes Sapientiae Centro de idiomas, Lima Perú.
- MURPHY, Raymond (2000) Essential Grammar in Use, ©Cambridge University Press, Lima, Peru
- MAURER, Jay (2006) Focus on Grammar, third Edition – Pearson, Longman. Lima, Peru. Printed in the United States.
- EVANS, Virginia / DOOLEY, Jenny (2015) Prime Time 4, first edition – Express Publishing, Lima Peru. Printed in The United Kingdom

Fisiología y nutrición en el deporte:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:Fisiología y nutrición en el deporte
1.2. Código	350063
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:06 horas (02 teóricas-04 prácticas)
1.4. Número de créditos	:04 créditos
1.5. Prerrequisito	:Fisiopatología de la Nutrición
1.6. Ciclo – semestre	:VII Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Especialidad
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

En esta asignatura se brinda a los estudiantes el conocimiento de las bases fisiológicas y nutricionales de la actividad física y el deporte. Se instruye sobre dietas de entrenamiento, de competición (deportes de larga duración, deportes de equipo, deportes de duración corta y media) y de recuperación. También, sobre la valoración nutricional del deportista.

- Blanco A. Química Biológica. Editorial El Ateneo 1996
- Noakes Timothy. Lore of running Ed.: Human Kinetics publishers, 2011.
- Albert Bruce et al. Molecular Biology of the cell. Galard Science, 2007.
- Ahumada F. Fisiología del metabolismo de los lípidos. G-Se Curso de post grado Fisiología el ejercicio 2013.

Educación y rehabilitación alimentaria nutricional:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:	Educación y rehabilitación alimentaria nutricional.
1.2. Código	:	310011

1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas:	04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
1.4. Número de créditos :	03 créditos
1.5. Prerrequisito :	Dietética General
1.6. Ciclo – semestre :	VII
1.7. Modalidad de estudio :	Presencial
1.8 Tipo de estudios :	Especialidad
1.9 Tipo de asignatura :	Obligatoria

En esta asignatura de carácter específico de la especialidad, se dota al alumno de suficientes conocimientos que le permitirán diseñar, organizar, implementar y evaluar distintas intervenciones de educación nutricional, encaminados a mejorar los hábitos alimentarios y el estado de salud de diferentes grupos poblacionales. Esta materia incentiva el interés en la tarea educativa y el reconocimiento de la educación alimentaria nutricional como una labor prioritaria en el ejercicio de su profesión, ya que sus actividades incluirán divulgación de informaciones y pautas educativas. También, en este curso se imparten conocimientos sobre los aspectos nutricionales inherentes a la recuperación y rehabilitación de las diversas patologías.

- ANDRIEN M, BEGHIN I. 2001 "Nutrición y comunicación: de la educación en nutrición convencional a la comunicación social en nutrición" México, D.F.; Universidad Iberoamericana.
- ALFORJA. 1991. "Técnicas participativas aplicadas a la educación popular" Tomo I II y III.
- CREED H. PENNY M. 2001. Mensajes en la consejería nutricional, que y como y dar de comer a los niños.
- DE ZUBIRÍA SAMPER, J. Los Modelos Pedagógicos. Tratado de Pedagogía Conceptual 4. Santafé de Bogotá: Fundación Alberto Merani para el Desarrollo de la Inteligencia, 1994.160 p

FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO Y EL ADOLESCENTE

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura :	Fisiopatología y dietoterapia del niño y el adolescente
1.2. Código :	370016
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas :	06 horas (02 teóricas-04 prácticas)
1.4. Número de créditos :	04 créditos
1.5. Prerrequisito :	Fisiopatología de la Nutrición. Dietética General
1.6. Ciclo :	VII Ciclo
1.7. Modalidad de estudio :	Presencial

  	CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	Formulario	FA-FOR-04
		Versión	2

1.8 Tipo de estudios : Especialidad
1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

SUMILLA

El propósito del curso es desarrollar competencias y capacidades en el alumno para diseñar, formular, plantear y monitorizar terapias nutricionales en el paciente pediátrico en las patologías más prevalentes, empleando el proceso de atención nutricional.

MAHAN L, SCOTT-STUMP. S (2015). Krause Dietoterapia. 12ava Edición. Editorial Elsevier Masson. España.

RANCETA, J y DELGADO, A (2015). Clínicas Españolas de Nutrición. Volumen II: Nutrición Infantil. Elsevier Masson. España.

ARGUELLES, F y col (2015). Tratado de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica. Editorial Océano. España. BERDANIER C, DWYER J, FELDMAN E. (2015). Nutrición y Alimentos. Editorial Mc Graw Hill. México.

DE LUIS D, BELLIDO D, GARCIA P. (2016). Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. Ediciones Díaz de Santos. España.

FUENTES DEL TORO S. (2015). Nutrición, Cirugía y Terapia Intensiva. Editorial Manual Moderno. México.

GIL, Hernández A. (2016) Tratado de Nutrición. Tomo IV Nutrición Clínica. 2da Edición. Editorial Medica Panamericana. España.

MACHADO DE PONTE L, IZAGUIRRE DE ESPINOZA I, SANTIAGO R. (2015). Nutrición Pediátrica. Editorial Médica Panamericana. Venezuela.

MATAIX Verdú, José. (2015). Nutrición y Alimentación Humana. Editorial Océano. España.

PALAFOX M, LEDESMA J. (2018). Manual de Fórmulas y Tablas para la Intervención Nutricional. 2da Edición. Editorial Mc Graw Hill. México.

POLIN R. (2017). Gastroenterología y Nutrición. Preguntas y Controversias en Neonatología. Ediciones Journal. Argentina.

RIELLA M, MARTINS C. (2015). Nutrición y Riñón. Editorial Médica Panamericana. Argentina.

ROGIDO M, GOLOMBEK S y col (2015). Tercer Consenso Clínico SIBEN. Nutrición del Recién Nacido Enfermo. Perú.

Marketing empresarial en salud:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Marketing empresarial en salud
 1.2. Código 350100
 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 04 horas
 1.4. Número de créditos : 03 créditos
 1.5. Prerrequisito :
 1.6. Ciclo – semestre : VIII Ciclo
 1.7. Modalidad de estudio : A distancia
 1.8 Tipo de estudios : Específico
 1.9 Tipo de asignatura : Electivo

El marketing empresarial se ocupa del estudio sobre el intercambio de servicios o productos entre la empresa y el consumidor, con la finalidad de satisfacer al cliente obteniendo a cambio un beneficio empresarial. Se identifica, crea, desarrolla en base a estrategias para satisfacer la demanda del mercado. Es así que el Marketing Gastronómico Nutricional, está basado en la anticipación del mercado, en conocer al cliente en todas sus facetas, para poder seducirlo incluso antes que haya llegado al establecimiento. Es un proceso por el cual el profesional de gastronomía y nutrición identifica una serie de necesidades de sus consumidores, aplicando óptimas estrategias, herramientas para satisfacer necesidades y deseos de su público objetivo; además de buscar y generar nuevos hábitos de consumo de alimentos. Y así también el Marketing Nutricional es el conjunto de actividades que realiza la industria de alimentos en los cuales se involucra la investigación de mercados, la investigación científica de alimentos y la aplicación de tecnologías para mejorar las características saludables y funcionales de sus productos destinados a satisfacer una necesidad actual o anticipada de una determinada población que requiere un beneficio nutricional adicional ya sea para preservar, promover la salud o retardar la aparición de enfermedades; actividades desarrolladas de tal manera que le permitan a la empresa lograr una ventaja competitiva, maximizar la calidad, posicionamiento y rentabilidad.

- Abascal Rojas, Francisco. Cómo se hace un plan estratégico: la teoría del marketing estratégico/ Francisco Abascal Rojas. -- 2a edición. -- Madrid: ESIC Editorial, 1998.
- Ambrosio, Vicente. Plan de marketing paso a paso / Vicente Ambrosio. -- Santa Fé de Bogotá, D.C.: Pearson Educación, 2000.
- Arellano, Rolando. Bueno, bonito y barato / Rolando Arellano. -- Lima: Planeta: Arellano marketing, 2007 Arellano, Rolando. Bueno, bonito y barato II / Rolando Arellano. -- Lima: Planeta: Arellano marketing, 2008 Arellano, Rolando. La sociedad del Siglo XXI. -- Lima: Planeta: Arellano marketing, 2007 Arellano, Rolando. Marketing: enfoque América Latina / Rolando Arellano Cueva. -- México, D.F.: McGraw-Hill, 2006

Gerencia en los servicios de salud:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Gerencia en los servicios de salud
1.2. Código	360093
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	: 04 horas (02 teóricas-02 prácticas)
1.4. Número de créditos	: 03 créditos
1.5. Prerrequisito	: Ninguno
1.6. Ciclo – semestre	: VIII ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: A distancia
1.8 Tipo de estudios	: Específico
1.9 Tipo de asignatura	: Electivo

La asignatura de gerencia en los servicios de salud, pertenece al tipo de estudio de la especialidad de naturaleza teórico – práctico, es de tipo electivo, tiene como propósito que el estudiante desarrolle capacidades para una gestión eficiente de los servicios de salud, actuando como verdaderos agentes de cambio en los diferentes niveles de atención. Los contenidos enfocan las bases conceptuales de la organización, planificación, dirección y evaluación de los servicios de salud; los nuevos enfoques y tendencias de la administración, basados en los principales representantes para desarrollar una calidad de atención.

- AENOR (II.). (2019). Sistema de gestión de organización saludable: (ed). AENOR – Asociación Española de Normalización y Certificación.
- Antelo, M. (2011). Fundamentos de economía y gestión de la salud: (ed). Universidad de Santiago de Compostela.
- Charlita Hidalgo, P. (2009). Gestión de costos en salud: teoría, calculo y uso: (2 ed.). Ecoe ediciones.
- Martínez Bermúdez, R. (2019). Gestión del servicio humanizado en salud: (2 ed). Ediciones de la U.
- Martin-romo Mejías, J. (Coord). (2016). Actualización en gestión y planificación sanitaria para enfermería: (2 ed). Editorial ICB.

Soporte nutricional:nutrición enteral y parenteral

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Soporte nutricional: nutrición enteral y parenteral
1.2. Código	350058
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas:	06 horas (02 teóricas-04 prácticas)
1.4. Número de créditos	: 04 créditos
1.5. Prerrequisito	:Fisiopatología de la Nutrición,

	Fisiopatología y Dietoterapia del niño y del adolescente
1.6. Ciclo – semestre	: VIII Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Especialidad
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

Busca desarrollar en ellos las competencias generales de pensamiento crítico y específicas de la práctica clínica, con profesionalismo, sentido ético y legal. Los conocimientos del soporte nutricional Especializado Enteral y Parenteral como coadyuvantes del tratamiento médico y con fines farmacológicos para contribuir al restablecimiento de la salud. Permitiendo al alumno ser un profesional responsable y un generador de información asertiva.

- Mahan, K. y Escott-Stump, S. (eds.) Nutrición y dietoterapia de Krause México, D. F. : Mc Graw-Hill, 2001
- Mora, R. Soporte nutricional especial , Bogotá : Médica Panamericana.
- Rombeau, J. y Rolandelli, R. Nutrición clínica: nutrición parenteral. México, D. F.: Mc Graw-Hill Interamericana, 2002
- Robles Gris, Jorge. Nutrición en el paciente críticamente enfermo. México, D. F.: Mc Graw-Hill Interamericana, 2002.

Intervención nutricional comunitaria:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Intervención nutricional comunitaria
1.2. Código	350064
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas:	06 Horas (2 teóricos, 4 prácticas)
1.4. Número de créditos	: 04 créditos
1.5. Prerrequisito	: Educación y rehabilitación alimentaria nutricional- Nutrición pública
1.6. Ciclo	: VIII ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Especialidad
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

La asignatura comprende el área de especialidad y es de naturaleza teórico-práctico. Tiene por finalidad generar estrategias de prevención, identificación e intervención de problemas nutricionales en grupos o colectivos nutricionales, así como conocer las técnicas del estado nutricional en el adulto y adulto mayor y su aplicación en el trabajo de campo, la interpretación y el análisis operativo de los resultados para determinar un diagnóstico nutricional. Comprende: Unidad 1: Nutrición Comunitaria Unidad 2: Comportamientos Alimentarios Unidad 3: Seguridad Alimentaria. Unidad 4: Práctica Comunitaria.

- Saez C.S. "Educación para la Salud. Técnicas para el Trabajo con Grupos Pequeños" Editorial Pages. 1998.
- Hernández Martínez E., "Introducción a la Salud Pública". 2ª. Editorial DACS., UJAT.
- San Martín H. "Salud y Enfermedad". Editorial Científica la Prensa Médica Mexicana S.A. de C.
- Pumima Kashyop, Young H.R., "Evaluación Rápida de Problemas Nutricionales de la Comunidad". Ottawa, Notario.: CIID, Canadá 1990.

Fisiopatología y dietoterapia del adulto:

INFORMACIÓN GENERAL

- | | |
|--|--|
| 1.1. Nombre de la asignatura | : Fisiopatología y dietoterapia del adulto |
| 1.2. Código | 370018 |
| 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas: | 06 horas 02 teóricas-04 prácticas |
| 1.4. Número de créditos | : 04 créditos |
| 1.5. Prerrequisito | : Fisiopatología de la nutrición y dietética general |
| 1.6. Modalidad de estudio | : Presencial |
| 1.7 Tipo de estudios | : Especialidad |
| 1.8 Ciclo | : VIII ciclo |
| 1.9 Tipo de asignatura | : Obligatoria |

Esta asignatura entrega conocimientos de las diferentes enfermedades que afectan al adulto, las alteraciones metabólicas que ellas producen, y el tratamiento dietético específico que incluye habilidad de determinar tipos de tratamiento y desarrollar y elaborar las minutas necesarias para ello y la oportunidad de dar atención individual a los pacientes, bajo supervisión. El estudiante es entrenado para prescribir con base científica la alimentación de los enfermos y así contribuir a corregir trastornos metabólicos y digestivos que ocasionan los cuadros patológicos, además de preservar o recuperar el estado nutricional del individuo.

- Casanueva E. Nutriología Médica. Buenos Aires: Panamericana: 2008
- Mahan K, Escott-Stump S. Nutrición y dietoterapia de Krause. México, D. F.: Mc Graw-Hill.: 2001
- Longo N. Técnicas Dietoterapéuticas. Buenos Aires: Ateneo: 1998
- Van Way II C. Secreto de la Nutrición. México, D. F.: Mc Graw-Hill.: 1999

Administración en servicios de alimentación, nutrición y gastronomía:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Administración en servicios de alimentación, nutrición y gastronomía
- 1.2. Código 370007
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas: 06 horas (02 teóricas-04 prácticas)
- 1.4. Número de créditos : 04 créditos
- 1.5. Prerrequisito : Gastronomía II
- 1.6. Modalidad de estudio : Presencial
- 1.7 Tipo de estudios : Especialidad
- 1.8 Ciclo : VIII ciclo
- 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

En esta asignatura de carácter específico de la especialidad, se dota al alumno de suficientes conocimientos que le permitirán diseñar, organizar, implementar y evaluar distintas intervenciones de educación nutricional, encaminados a mejorar los hábitos alimentarios y el estado de salud de diferentes grupos poblacionales. Esta materia incentiva el interés en la tarea educativa y el reconocimiento de la educación alimentaria nutricional como una labor prioritaria en el ejercicio de su profesión, ya que sus actividades incluirán divulgación de informaciones y pautas educativas. También, en este curso se imparten conocimientos sobre los aspectos nutricionales inherentes a la recuperación y rehabilitación de las diversas patologías.

- R.D. Boardman. Dirección y Análisis de Costos en Hoteles y Restaurantes. 2008
- FOLGAR, OSCAR F.: 2005 "Buenas Prácticas de Manufactura. Ediciones Macchi. México
- ARALUCE, M.: 2004 "Empresas de restauración alimentaria". "Un sistema de gestión global" Edit. Díaz de Santos, Madrid
- BIRCHFIELD, JOHN: 2004 "Manual de operaciones para el servicio de alimentos. Editorial Diana, México.

Seminario de investigación II:

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Seminario de Investigación II
- 1.2. Código : 370027
- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 04 Horas teóricas
- 1.4. Número de créditos : 04 créditos
- 1.5. Prerrequisito : Seminario de Investigación I
- 1.6. Modalidad de estudio : A distancia
- 1.7 Tipo de estudios : Específico

  	CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	Formulario	FA-FOR-04
		Versión	2

1.8 Ciclo	:	VIII ciclo
1.9 Tipo de asignatura	:	Obligatoria

La asignatura forma parte del área de formación general, es de carácter teórico; el estudiante aplicará un análisis con un software estadístico a partir de la elaboración de una base de datos, interpreta y discute información resultante del análisis mediante la redacción de un informe de investigación empírico. Sus contenidos están organizados en cuatro unidades: I. Base de datos, codificación y análisis descriptivo. II. Análisis inferencial, elaboración de tablas y discusión. III. Artículo científico y su redacción. IV. El Informe de tesis y Poster científico: presentación. Su aprobación es condición para ingresar al internado I. Alarcón V, JO. Guía para elaborar un plan de investigación. Lima, 2006.

- Bautista-Díaz ML, Victoria-Rodríguez E, Vargas-Estrella LB, Hernández-Chamosa CC. Pruebas estadísticas paramétricas y no paramétricas: su clasificación, objetivos y características. Educación y Salud Boletín Científico Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. 2020 Dec 5;9(17):78–81.
- Beneito MÁM. Estadística en Ciencias de la Salud. Autopublicación.
- Valencia; 2023. 200 p. Available from: https://repositorioinstitucional.ceu.es/bitstream/10637/14169/1/Estad%C3%ADstica_Mart%C3%ADnez_UCHCEU_Material%20docente_2023.pdf f.
- Gallardo MC. Diseño y metodología de la investigación. Perú: ENFOQUES CONSULTING EIRL; 2021. 134 p.
- Organización Panamericana de la Salud. Metodologías de la OPS/OMS para intercambio de información y gestión del conocimiento en salud [Internet]. 2018. Available from: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/34995/Artigocientifico2015_spa.pdf
- Santos Pérez Y. Algunas recomendaciones para publicar un artículo científico en una revista de impacto. Revista Estomatológica Herediana. 2022 Jul;32(3):287–94.
- Varea A, Disalvo L. Primeros pasos en la redacción de un artículo científico. Ludovica pediátrica. 2018 May;21(2):16–9.
- Páginas Web: páginas que pueden consultar en la web para complementar su formación. <http://www.ats.ucla.edu/stat/stata/> <http://www.icmje.org/>

Inglés VIII:

1.1. Nombre de la asignatura	: Inglés VIII
1.2. Código	150298
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	: 2 horas prácticas
1.4. Número de créditos	: 1 crédito

1.5 Prerequisito	: Inglés VII
1.6. Ciclo	: VIII Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	: Presencial
1.8 Tipo de estudios	: Generales
1.9 Tipo de asignatura	: Obligatoria

El curso de inglés es un curso de estudios generales y de tipo obligatorio el cual tiene como finalidad lograr que los estudiantes puedan comunicarse usando un segundo idioma. Este curso es de naturaleza práctica que comprende e incluye las habilidades del idioma tales como comprensión lectura, escrita, auditiva y comunicativa. El curso comprende el estudio de los siguientes temas. Adjetivos: Descripción personal (Personality), Reportes: Directos e indirectos, Futuro simple: Para planes y predicciones y el Párrafo en orden cronológico. Se pretende que el estudiante logre desarrollar sus capacidades comunicativas y pueda ser capaz de entender e inferir textos en inglés y además entender y tomar parte de conversaciones cotidianas.

- BOHLKE, David (2016) Keynote 2, Universidad Católica Sedes Sapientiae Centro de idiomas, Lima Perú.
- MURPHY, Raymond (2000) Essential Grammar in Use, ©Cambridge University Press, Lima, Perú
- MAURER, Jay (2006) Focus on Grammar, third Edition – Pearson, Longman. Lima, Peru. Printed in the United States.

Lengua nativa II:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:	Lengua nativa II
1.2. Código	:	350096
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:	04 (2 teóricas y 2 prácticas)
1.4. Número de créditos	:	03
1.5. Prerrequisito	:	350095
1.6. Ciclo	:	VIII ciclo
1.7. Modalidad de estudio	:	Presencial
1.8 Tipo de estudios	:	Generales
1.9 Tipo de asignatura	:	Obligatoria

El curso tiene como objetivo general desarrollar las habilidades gramaticales, lingüísticas, comunicativas de comprensión y expresión, tanto en el dominio oral como escrito del idioma quechua, con conocimiento amplio del vocabulario médico, de tal modo que el estudiante pueda comunicarse de forma adecuada con los pacientes quechua hablantes en áreas pertinentes a su especialidad.

- GALVEZ ASTORAYME, Isabel. 2010. Quechua para las Ciencias Médicas. CONCYTEC- Lima.
- GUARDIA MAYORGA, César (1975) Gramática Quechua. Los Andes. Lima.
- GUARDIA MAYORGA, César Augusto (1980) Diccionario kechwa Castellano. Espasa. Lima
- LADRÓN DE GUEVARA, Laura (1998) Diccionario Quechua. Brasa S. A. Lima

Internado I:

INFORMACIÓN GENERAL

- | | | |
|---|----------------------|---------------------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura | : | Internado I |
| 1.2. Código | : | 350092 |
| 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas | : | 40 (04 teóricas y 36 prácticas) |
| 1.4. Número de créditos | : | 22 |
| 1.5. Prerrequisito | : | 176 créditos |
| 1.6. | Modalidad de estudio | : Presencial |
| 1.7 Tipo de estudios | : | Especialidad |
| 1.8 Ciclo | : | IX ciclo |
| 1.9 Tipo de asignatura | : | Obligatoria |

El Internado I corresponde al área formativa, es de carácter práctico y tiene como propósito proporcionar a los estudiantes, bajo el asesoramiento de un profesional, las destrezas sobre la aplicación de programas, planes y proyectos, según las etapas de vida, en los establecimientos de salud del primer nivel de atención (I – 3 y I – 4) con un enfoque en alimentación y nutrición las mismas que servirán de base para la ejecución del SERUMS y a la vez potenciarán el desarrollo y empleabilidad profesional futura del nutricionista. El silabo comprende 6 unidades didácticas: primera unidad: Introducción. Segunda unidad: normatividad de la etapa de vida Niño. Tercera unidad: normatividad de la etapa de vida adolescente. Cuarta unidad: normatividad de la etapa de vida joven. Quinta unidad: normatividad de la etapa de vida adulto. Sexta unidad: normatividad de la etapa de vida adulto mayor.

- Promoción de la Salud en el ciclo de vida. Rafael Gonzales Guzmán, Juan Manuel Castro Albarrán y Laura Moreno Altamirano. Universidad Nacional Autónoma de México. Editorial Mc Graw Hill. 2012
- Manual de Epidemiología y Salud Pública para grados en ciencias de la salud Hernández Aguado, Gil, Delgado, Bolumar, Benavides, Porta, Alvarez-Darlet, Vioque, Lumbreras. Editorial Médica Panamericana. 2da. Edición. España 2015
- Módulos de capacitación para el trabajo con los Agentes Comunitarios de Salud y Consejo de Desarrollo Comunal. Salud Integral de la Familia y

Comunidad. Dirección Regional de Salud del Gobierno Regional de Salud de Huancavelica. Talleres gráficos IMPRESS. Huancavelica-Perú 2014

- Conceptos de Salud Pública y Estrategias Preventivas. Miguel Ángel Martínez Gonzales. Elsevier-España S, L 2013

Inglés IX:

- | | |
|---|---------------------|
| 1.1. Nombre de la asignatura | : Inglés IX |
| 1.2. Código | 150300 |
| 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas | : 2 horas prácticas |
| 1.4. Número de créditos | : 1 crédito |
| 1.5 Prerequisito | : Inglés VIII |
| 1.6. Ciclo | : IX Ciclo |
| 1.7. Modalidad de estudio | : Presencial |
| 1.8 Tipo de estudios | : Generales |
| 1.9 Tipo de asignatura | : Obligatoria |

La asignatura de inglés es un curso de estudios generales y de tipo obligatorio el cual permite que los estudiantes puedan comunicarse usando un segundo idioma. Este curso es de naturaleza práctica que comprende e incluye las habilidades del idioma tales como comprensión lectora, escrita, auditiva y comunicativa. Comprende Tiempos: Presente, pasado y futuro, verbos compuestos (grew up, get around, look for) Frases adverbiales: Tiempo, modo y actitud. Se pretende que el estudiante logre desarrollar sus capacidades comunicativas y pueda ser capaz de entender e inferir textos en inglés y además entender y tomar parte de conversaciones cotidianas.

- BOHLKE, David (2016) Keynote 2, Universidad Católica Sedes Sapientiae Centro de idiomas, Lima Perú.
- MURPHY, Raymond (2000) Essential Grammar in Use, ©Cambridge University Press, Lima, Peru
- MAURER, Jay (2006) Focus on Grammar, third Edition – Pearson, Longman. Lima, Peru. Printed in the United States.
- EVANS, Virginia / DOOLEY, Jenny (2015) Prime Time 4, first edition – Express Publishing, Lima Peru. Printed in The United Kingdom
- BLASS, Laurie (2015) 21st Century Reading creative thinking and reading with Ted Talks – Cengage Learning, National Geographic, Lima, Peru. Printed in The United States.
- SHEILS, Colleen (2018) Pathways Reading, writing and Critical Thinking – Nutesa, Lima Peru. Printed in The United States.

Internado II:

INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	:	Internado II
1.2. Código	:	350093
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:	38 horas (02 Teóricas-36 prácticas)
1.4. Número de créditos	:	20 créditos
1.5. Prerrequisito	:	Internado I
1.6. Modalidad de estudio	:	Presencial
1.7 Tipo de estudios	:	Especialidad
1.8 Ciclo	:	X ciclo
1.9 Tipo de asignatura	:	Obligatoria

Las Prácticas Pre-Profesionales se realizarán una vez cumplido satisfactoriamente los cuatro años de estudios previos. Se puede realizar en instituciones públicas o privadas en donde se apliquen los conocimientos de alimentación y nutrición en la promoción de la salud, en la prevención, tratamiento y rehabilitación de las enfermedades, así como también la administración de un servicio de administración colectiva. Estas prácticas están diseñadas para que el Interno de Nutrición realice bajo supervisión las actividades correspondientes al Nutricionista que trabaja en Instituciones que realizan intervención nutricional a individuos sanos y enfermos.

- AO/ WHO Human Vital and Mineral Requirements 2001 2.
- GIBSON Rosalind Nutricional assessment a laboratory manual 1993
- INEI Encuesta nacional de Demografía y Salud ENDES 2000
- INSTITUTE OF MEDICINE Dietary Referencia Intakes 1997 — 200

Inglés X:

1.1. Nombre de la asignatura	:	Inglés X
1.2. Código	:	150285
1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas	:	2 horas prácticas
1.4. Número de créditos	:	1 crédito
1.5 Prerrequisito	:	Inglés IX
1.6. Ciclo	:	IV Ciclo
1.7. Modalidad de estudio	:	Presencial
1.8 Tipo de estudios	:	Generales
1.9 Tipo de asignatura	:	Obligatoria

La asignatura de inglés es un curso de estudios generales y de tipo obligatorio el cual permite que los estudiantes puedan comunicarse usando un segundo idioma. Este curso es de naturaleza práctica que comprende e incluye las habilidades del idioma tales como comprensión lectora, escrita, auditiva y comunicativa. Comprende el Presente Perfecto (Afirmativo, negativo) Presente Perfecto (¿preguntas sobre experiencias – Have you ever ...?) La voz pasiva:

Hechos importantes en la historia. Se pretende que el estudiante logre desarrollar sus capacidades comunicativas y pueda ser capaz de entender e inferir textos en inglés y además entender y tomar parte de conversaciones cotidianas.

- BOHLKE, David (2016) Keynote 2, Universidad Católica Sedes Sapientiae Centro de idiomas, Lima Perú.
- MURPHY, Raymond (2000) Essential Grammar in Use, ©Cambridge University Press, Lima, Peru
- MAURER, Jay (2006) Focus on Grammar, third Edition – Pearson, Longman. Lima, Peru. Printed in the United States.
- EVANS, Virginia / DOOLEY, Jenny (2015) Prime Time 4, first edition – Express Publishing, Lima Peru. Printed in The United Kingdom

Curso de trabajo de investigación - Taller de sustentación de tesis

INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Asignatura : Curso de trabajo de investigación-
Taller de sustentación de tesis
- 1.2. Código 350110

- 1.3. Número de horas Teóricas y/o Prácticas : 02 horas (02 teóricas)
 1.4. Número de créditos : 02 créditos
 1.5. Prerrequisito : Seminario de investigación II
 1.6. Modalidad de estudio : A distancia
 1.7 Tipo de estudios : Específico
 1.8 Ciclo : X ciclo
 1.9 Tipo de asignatura : Obligatoria

La asignatura forma parte del área de formación general, es de carácter teórico. El estudiante perfeccionará los principios de redacción científica, referenciando adecuadamente sus informes con un software especializado en gestión bibliográfica utilizando un estilo de referencias adecuado, a fin de preparar el trabajo de investigación para la sustentación de tesis. Posteriormente, se familiarizan con los procesos de registro y presentación de informes de tesis, preparándose para divulgar los resultados a través de exposiciones orales y sustentación de investigaciones empíricas. Los contenidos del curso se dividen en cuatro unidades principales: I. Redacción científica en salud y gestión de referencias bibliográficas. II. Características del informe de tesis. III. Procesos de registro de informes de tesis. IV. Divulgación de resultados: técnicas para sustentar y presentar un informe de tesis. A lo largo de este recorrido, los estudiantes se preparan para comunicar eficazmente sus investigaciones y demostrar una profunda comprensión de los procesos y procedimientos necesarios para llevar a cabo trabajos científicos en el campo de la salud.

VII. GRADO Y TÍTULO QUE OTORGA

Grado académico

La universidad otorga el Grado Académico de Bachiller en Nutrición y Dietética a nombre de la nación.

Requisitos:

- Aprobar todos los créditos obligatorios y electivos del Plan de Estudios.
- Tener el conocimiento de un idioma extranjero, de preferencia inglés o lengua nativa.
- Aprobar el curso de trabajo de investigación – taller de sustentación de tesis
- Cumplir con los requisitos administrativos de la universidad.

Título

La universidad otorga el título profesional de Licenciado en Nutrición y Dietética a nombre de la nación.

Requisitos:

- Haber obtenido el grado de bachiller.
- Haber aprobado una de las modalidades: por titulación de tesis o por suficiencia profesional.
- La tesis deberá estar publicada en el repositorio de la universidad.
- Cumplir con los requisitos administrativos de la universidad.

VIII. LINEAMIENTOS / METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE

- 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 método 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 utilizarán 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 virtual, esta modalidad se desarrollará mediante la plataforma zoom y se usarán las herramientas que el aula virtual de la Universidad tiene.

IX. EXIGENCIA Y DURACIÓN DE PRÁCTICAS PRE - PROFESIONALES

- El internado corresponde a las practicas pre profesionales del Programa de Nutrición y Dietética, el cual está sujeto al Reglamento de Internado que la Facultad de Ciencias de la Salud aprobó mediante resolución decanal, se considera esta normativa desde el proceso de ingreso, el desarrollo y egreso del internado, bajo la supervisión de docentes, tutores y responsables de área, para que los internos puedan desarrollar las competencias profesionales para egresar.
- Es importante para este efecto tomar en cuenta las estrategias de colaboración entre el MINSA, la Facultad de Ciencias de la Salud, a través de los convenios entre ambas instituciones para las practicas pre profesionales.
- En ese sentido para que los estudiantes participen en el proceso de ingreso al internado deben de cumplir con algunos requisitos como haber aprobado todas las asignaturas del I al VIII ciclo según el plan de estudios vigente, asimismo presentar un expediente que contenga: informe psicológico, certificado de salud, carnet de vacunación, además no tener observaciones académicas o administrativas con alguna oficina de la universidad; los estudiantes que se encuentren aptos deberán de pasar por una evaluación de conocimientos, y posteriormente por una entrevista personales en las cuales se evaluará los conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales que el estudiante ha adquirido a lo largo de sus años de estudio en la Universidad.

X. CUADRO DE EQUIVALENCIAS

CÓDIGO	PLAN DE ESTUDIOS ACTUAL	CÓDIGO	PLAN DE ESTUDIOS 2024-2026
150286	ACTIVIDADES I	150286	ACTIVIDADES I
170001	ANTROPOLOGIA RELIGIOSA	170001	ANTROPOLOGIA RELIGIOSA
310003	BIOLOGÍA	310003	BIOLOGÍA
150283	LENGUA: COMUNICACIÓN ESCRITA ACADÉMICA	150283	LENGUA: COMUNICACIÓN ESCRITA ACADÉMICA
132103	CONCEPTOS MATEMÁTICOS	132103	CONCEPTOS MATEMÁTICOS
150285	INGLÉS I	150285	INGLÉS I
370008	QUÍMICA ORGÁNICA E INORGÁNICA	370008	QUÍMICA ORGÁNICA E INORGÁNICA
350095	LENGUA NATIVA I	350095	LENGUA NATIVA I
350001	ANATOMÍA	350001	ANATOMÍA
261112	BIOQUÍMICA	370028	BIOQUÍMICA GENERAL
150284	REDACCIÓN ACADÉMICA	150284	REDACCIÓN ACADÉMICA
170009	TEOLOGÍA I	170009	TEOLOGÍA I
150288	INGLÉS II	150288	INGLÉS II
350102	TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN	350102	TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN
360023	PRIMEROS AUXILIOS	360023	PRIMEROS AUXILIOS
310010	BIOQUÍMICA Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS	310010	BIOQUÍMICA Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS
350043	BROMATOLOGÍA Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS	350043	BROMATOLOGÍA Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS
370024	ESTADÍSTICA APLICADA	370024	ESTADÍSTICA APLICADA
170010	TEOLOGÍA II	170010	TEOLOGÍA II
150289	INGLÉS III	150289	INGLÉS III
370010	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	370010	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
350076	FISIOLOGÍA	350076	FISIOLOGÍA

 UNIVERSIDAD CATÓLICA SEDES SAPIENTIAE 25 ANIVERSARIO CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS Formulario Versión FA-FOR-04 2			
370023	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LA GESTANTE NIÑO Y ADOLESCENTE	370023	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LA GESTANTE NIÑO Y ADOLESCENTE
150290	INGLÉS IV	150290	INGLÉS IV
370012	FISIOPATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN	370012	FISIOPATOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN
350045	HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS	350045	HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
350044	INTERACCIÓN FÁRMACO- NUTRIENTES	350044	INTERACCIÓN FÁRMACO- NUTRIENTES
370013	NUTRICIÓN Y METABOLISMO DE LOS MACRONUTRIENTES	370013	NUTRICIÓN Y METABOLISMO DE LOS MACRONUTRIENTES
350004	EPIDEMIOLOGÍA	350004	EPIDEMIOLOGÍA
350055	DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y PROCESOS GASTRONÓMICOS	350055	DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y PROCESOS GASTRONÓMICOS
350048	ECONOMÍA, GESTIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	350048	ECONOMÍA, GESTIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
150291	INGLÉS V	150291	INGLÉS V
170031	ÉTICA, DEONTOLOGÍA Y BIOÉTICA	170031	ÉTICA, DEONTOLOGÍA Y BIOÉTICA
370022	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL ADULTO DEL ADULTO MAYOR	370022	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL ADULTO DEL ADULTO MAYOR
370025	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	370025	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
350051	NUTRICIÓN Y METABOLISMO DE LOS MICRONUTRIENTES	350051	NUTRICIÓN Y METABOLISMO DE LOS MICRONUTRIENTES
370014	DIETÉTICA GENERAL	370014	DIETÉTICA GENERAL
350005	ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD	350005	ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD
150294	INGLÉS VI	150294	INGLÉS VI
370015	GASTRONOMÍA I	370015	GASTRONOMÍA I
370026	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN I	370026	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN I
350053	TÉCNICAS DE FORMULACIÓN DIETÉTICA	350053	TÉCNICAS DE FORMULACIÓN DIETÉTICA
350056	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	350056	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
310011	EDUCACIÓN Y REHABILITACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL	310011	EDUCACIÓN Y REHABILITACIÓN ALIMENTARIA NUTRICIONAL

  		CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS		Formulario	FA-FOR-04
				Versión	2
  		CURRÍCULO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS		Formulario	FA-FOR-04
				Versión	2
350063	FISIOLOGÍA Y NUTRICIÓN EN EL DEPORTE	350063	FISIOLOGÍA Y NUTRICIÓN EN EL DEPORTE		
370016	FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO Y EL ADOLESCENTE	370016	FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL NIÑO Y EL ADOLESCENTE		
370017	GASTRONOMÍA II	370017	GASTRONOMÍA II		
150297	INGLÉS VII	150297	INGLÉS VII		
350060	NUTRICIÓN PÚBLICA	350060	NUTRICIÓN PÚBLICA		
350096	LENGUA NATIVA II	350096	LENGUA NATIVA II		
370007	ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA	370007	ADMINISTRACIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA		
370018	FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO	370018	FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DEL ADULTO		
350064	INTERVENCIÓN NUTRICIONAL COMUNITARIA	350064	INTERVENCIÓN NUTRICIONAL COMUNITARIA		
370027	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN II	370027	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN II		
350058	SOPORTE NUTRICIÓN: NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL	350058	SOPORTE NUTRICIÓN: NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL		
350100	MARKETING EMPRESARIAL EN SALUD	350100	MARKETING EMPRESARIAL EN SALUD		
350101	DOCENCIA EN SALUD	360093	GERENCIA EN LOS SERVICIOS DE SALUD		
150298	INGLÉS VIII	150298	INGLÉS VIII		
350111	INTERNADO I	350092	INTERNADO I		
150300	INGLÉS IX	150300	INGLÉS IX		
350112	INTERNADO II	350093	INTERNADO II		
150303	INGLÉS X	150303	INGLÉS X		
		350110	CURSO DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN - TALLER DE SUSTENTACIÓN DE TESIS		

XI. SISTEMA DE EVALUACIÓN

Conforme a los lineamientos de evaluación, descritos en el Reglamento de la Universidad Católica Sedes Sapientiae, 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, etc.

Las evaluaciones serán aplicadas según el Calendario Académico Lectivo de la Universidad Católica Sedes Sapientiae.

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), Seminario de Investigación II (370027) y Taller de Sustentación de Tesis (350110), 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 de 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

XII. BIBLIOGRAFÍA

1. Según el artículo 39 de la Ley Universitaria, Ley 30220, el régimen de estudios puede darse en las modalidades: **Presencial, Semipresencial y a Distancia**.
2. Superintendencia nacional de educación superior universitaria. Modelo de licenciamiento institucional. Lima: SUNEDU; 2017.
3. Ley N° 30220, Ley Universitaria. Diario Oficial El Peruano, n°527213 (9 de julio de 2014).
4. Ley N.º 30188, Ley del Ejercicio Profesional del Nutricionista
5. Ley N.º 3319-20202-CR, Ley del Ejercicio Profesional del Nutricionista
6. Ministerio de Educación. Clasificación Nacional de Programas de Pregrado y Posgrado. Lima: MINEDU; 2024.
7. Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo. Informe del Observatorio Socio Económico Laboral (OSEL). Lima: MTPE; 2023.
8. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Perú: Indicadores de Resultados de los Programas Presupuestales. Lima: INEI; 2024.
9. Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria. Informe sobre la oferta y la demanda laboral de egresados universitarios. Lima: SUNEDU; 2022.
10. Ministerio de Salud. Análisis de Situación de Salud del Perú. Lima: MINSA; 2023.
11. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN): informes técnicos de vigilancia nutricional. Lima: INS; 2024.
12. Asamblea Mundial de la Salud. Metas mundiales de nutrición 2025: documento de políticas. Ginebra: Organización Mundial de la Salud; 2014
13. Colegio de Nutricionistas del Perú. Perfil de competencias del Licenciado en Nutrición. Lima: CNP; 2021.
14. Servicio de salud. Análisis de brechas de recursos humanos en salud. Lima: Ministerio de Salud, Dirección General de Personal de Salud; 2023.
15. Asamblea Mundial de la Salud, 69. Estrategia mundial sobre recursos humanos para la salud: personal sanitario 2030. Ginebra: Organización Mundial de la Salud; 2016. Informe No.: WHA69.19. Disponible en:
https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA69/A69_R19-sp.pdf
16. Colegio de Nutricionistas del Perú. Solo hay un nutricionista por cada 4 mil peruanos [Internet]. Lima: CNP; 2020 [citado 18 Mar 2026]. Disponible en:

<https://andina.pe/agencia/noticia-solo-hay-un-nutricionista-cada-4-mil-peruanos-823079.aspx>.

17. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Perú: Esperanza de vida al nacer de mujeres y hombres, según departamento [Internet]. Lima: INEI; 2020 [citado 18 Mar 2026]. Disponible en: <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/poblacion-y-vivienda/>

18. Ministerio de desarrollo e inclusión social. Registro nacional de comedores populares y programa de complementación alimentaria (PCA). Lima: MIDIS; 2021.

19. Ministerio de Salud. Estimación de brechas de recursos humanos en salud para el sector público en el Perú. Lima: MINSA, Dirección General de Personal de Salud; 2023. [Citado 18 Mar 2026]. Disponible en: <https://www.gob.pe/minsa/>

20. Ley N° 26842, Ley General de Salud. Diario Oficial El Peruano, (15 de julio de 1997).

21. Colegio de Nutricionistas del Perú. Estatuto del Colegio de Nutricionistas del Perú. Lima: CNP; 2021.

22. Ministerio de Salud. Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades. Vigilancia epidemiológica de la obesidad y enfermedades no transmisibles en el Perú. Lima: MINSA; 2023.

23. Organización Panamericana de la Salud. Educación médica para el siglo XXI: hacia la salud universal. Washington, D.C.: OPS; 2018.

24. Ministerio de Salud. Modelo de Cuidado Integral de Salud por Curso de Vida para la Persona, Familia y Comunidad (MCI). Lima: MINSA; 2020.

25. SINEACE. Modelo de Acreditación para Programas de Estudios de Educación Superior Universitaria. Lima: Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa; 2017