

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

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.**

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

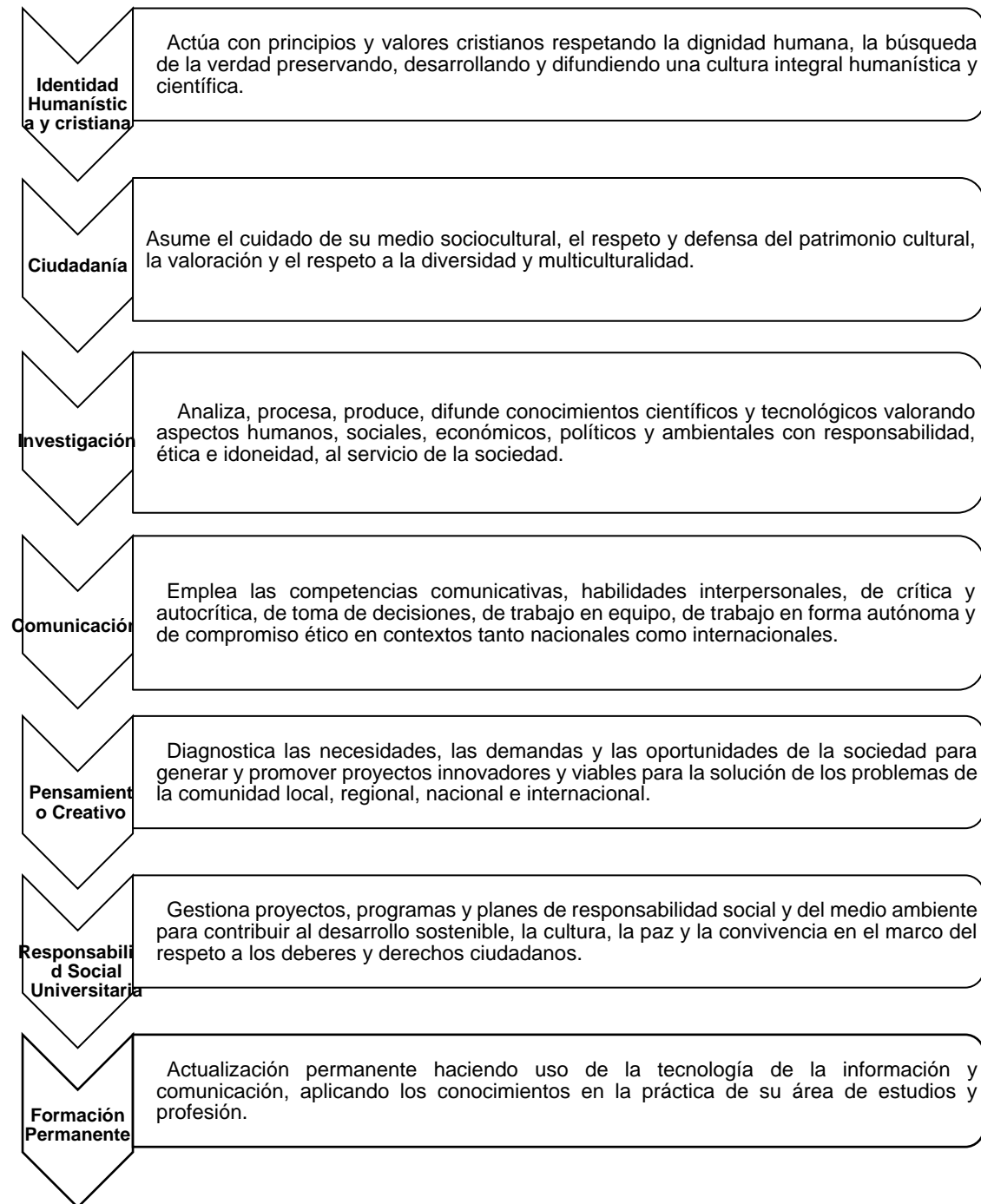
1. Los estudiantes del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética están motivados por la sensibilidad social, disposición en la atención a las personas, dar respuesta a los problemas de salud nutricional y su vocación por el estudio de las ciencias de la nutrición y la alimentación, al servicio de 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

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		
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	Redacción 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)

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
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	AD	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, gestión 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 - 370014
	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

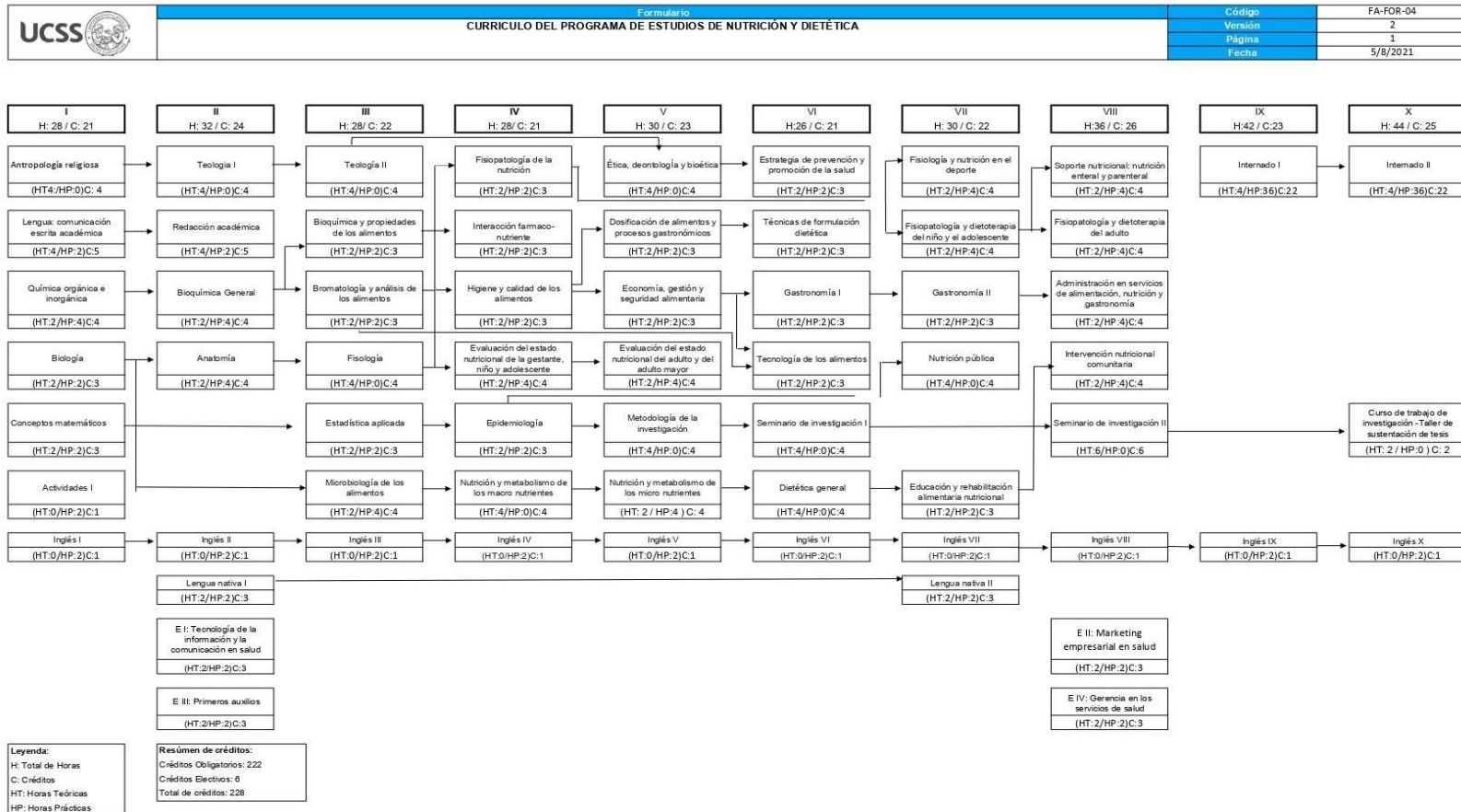
	350109	Seminario de investigación II	AD	ES	O	0	6	6	0	0	0	6	0	6	6	0	0	0	6	370026
	350058	Soporte nutricional: nutrición enteral y parenteral	PR	DE	O	2	0	2	4	0	4	6	2	0	2	2	0	2	4	370016
		Electivo II	AD	ES	E	0	2	2	0	2	2	4	0	2	2	0	1	1	3	500012
	150298	Inglés VIII	PR	EG	O	0	0	0	2	0	2	2	0	0	0	1	0	1	1	150297
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	Inglés 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 de Sustentación de Tesis*	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

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%
MODALIDA D	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



* Es obligatorio llevar solo 2 electivos para poder egresar del Programa de Estudios de Nutrición y Dietética

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 Licenciando 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.

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 contemplará 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 (0000), 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