

000195



SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA

FORMATO DE LICENCIAMIENTO C

ANÁLISIS DE MALLA CURRICULAR Y CRÉDITOS ACADÉMICOS

NOMBRE DE LA UNIVERSIDAD		FEMENINA DEL SAGRADO CORAZON			
NOMBRE DEL PROGRAMA	ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA - 1.	CÓDIGO DEL PROGRAMA	P21	FECHA DE ACTUALIZACIÓN DE LA MALLA CURRICULAR	20/01/16
NIVEL DE ENSEÑANZA	PRE GRADO			DURACIÓN DEL PROGRAMA EN AÑOS	5
				NÚMERO DE SEMESTRES POR AÑO (SOLO PREGRADO)	2

SECCIÓN 1: PERIODO ACADÉMICO Y VALOR DEL CRÉDITO ACADÉMICO EN HORAS (1).

Semestre	Cuatrimestre	Trimestre
X		
	Semestre	

16 Teoría 32 Práctica

SECCIÓN 2: PRINCIPALES INDICADORES

	HORAS LECTIVAS (2)			CRÉDITOS ACADÉMICOS (3)			% DE CRÉDITOS
	TOTALES	Estudios específicos y de especialidad	Estudios generales	Estudios generales	Educación a distancia		
TOTALES	2,400.00	3,008.00	5,408.00	150.00	94.00	244.00	100%
Estudios específicos y de especialidad	1,568.00	2,832.00	4,400.00	98.00	88.50	196.50	76%
Estudios generales	832.00	176.00	1,008.00	52.00	5.50	57.50	24%

SECCIÓN 3: MALLA CURRICULAR

PERIODO ACADÉMICO	NOMBRE DEL CURSO	CURSO GENERAL S/N	EDUCACIÓN A DISTANCIA S/N	HORAS LECTIVAS			CRÉDITOS ACADÉMICOS		
				TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS LECTIVAS (4)	TEORÍA (5)	PRÁCTICA (6)	TOTAL DE CRÉDITOS OTORGADOS (7)
1	Filosofía I	S	N	48.00		48.00	3.00		3.00
	Teología I	S	N	48.00		48.00	3.00		3.00
	Matemática	S	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Comunicación	S	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Métodos de Estudio	S	N	16.00	32.00	48.00	1.00	1.00	2.00
	Fundamentos de Psicología	S	N	48.00		48.00	3.00		3.00
	Introducción a las Ciencias de la Nutrición	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Actividades de Desarrollo Personal	S	N	32.00		32.00	2.00		2.00
2	Lógica	S	N	48.00		48.00	3.00		3.00
	Historia de la Cultura Peruana	S	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Biología	S	N	32.00	48.00	80.00	2.00	1.50	3.50
	Anatomía e Histología Humana	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Química Inorgánica y Orgánica	N	N	32.00	48.00	80.00	2.00	1.50	3.50
	Ecología	S	N	48.00		48.00	3.00		3.00
	Embriología y Genética	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Actividad de Desarrollo Personal: Inglés	S	N	32.00		32.00	2.00		2.00
3	Filosofía II	S	N	48.00		48.00	3.00		3.00
	Teología II	S	N	48.00		48.00	3.00		3.00
	Bioquímica I	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Fisicoquímica	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Microbiología	N	N	48.00	32.00	80.00	3.00	1.00	4.00
	Fisiología del Crecimiento	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Bases Teóricas de la Nutrición	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Actividades de Desarrollo Social	S	N	32.00		32.00	2.00		2.00
4	Realidad nacional	S	N	48.00		48.00	3.00		3.00
	Estándares Nutricionales	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Fisiología Humana	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Dietética en el Ciclo Vital	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Bromatología	N	N	48.00	32.00	80.00	3.00	1.00	4.00
	Iglesia y Doctrina Social	S	N	48.00		48.00	3.00		3.00
	Bioquímica II	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Actividades de Desarrollo Social	S	N	32.00		32.00	2.00		2.00
5	Antropología Filosófica	S	N	48.00		48.00	3.00		3.00
	Nutrición y Metabolismo de Macronutrientes	N	N	48.00	32.00	80.00	3.00	1.00	4.00
	Economía y Seguridad Alimentaria	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Formulación Dietética	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Bioquímica y Propiedades de los Alimentos	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Métodos para el diagnóstico Nutricional	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Fisiopatología de la Nutrición	N	N	48.00	32.00	80.00	3.00	1.00	4.00
	Actividad: Liderazgo Personal y Profesional	S	N	32.00		32.00	2.00		2.00
6	Higiene y Calidad de los Alimentos	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Gestión y Planificación en Servicios de Alimentos	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Nutrición y Metabolismo de Micronutrientes	N	N	64.00	16.00	80.00	4.00	0.50	4.50
	Fisiología y Nutrición Animal	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Cuidados y Atención Primarios de Salud	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Métodos Estadísticos	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	N	N	48.00	16.00	64.00	3.00	0.50	3.50
	Actividad: Inglés Especializado	N	N	32.00		32.00	2.00		2.00
7	Dietoterapia Clínica I	N	N	48.00	32.00	80.00	3.00	1.00	4.00
	Bioestadística	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Educación Alimentaria Poblacional	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00

000196



PERIODO ACADÉMICO	NOMBRE DEL CURSO	CURSO GENERAL S/N	EDUCACIÓN A DISTANCIA S/N	HORAS LECTIVAS			CRÉDITOS ACADÉMICOS		
				TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL DE HORAS LECTIVAS (4)	TEORÍA (5)	PRÁCTICA (6)	TOTAL DE CRÉDITOS OTORGADOS (7)
	Epidemiología y Salud Pública	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Quechua	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Tecnología y Biotecnología de Alimentos	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Metodología de la Investigación	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
8	Asignatura Electiva 1	N	N	16.00	32.00	48.00	1.00	1.00	2.00
	Axiología	S	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Dietoterapia Clínica II	N	N	48.00	32.00	80.00	3.00	1.00	4.00
	Técnicas y Procesos Gastronómicos	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Tópicos en Nutrición Avanzada	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Fisiología y Nutrición en el Deporte	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Fármaco nutriente y Química Clínica	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Ética Profesional y Bioética	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
Asignatura Electiva 2	N	N	16.00	32.00	48.00	1.00	1.00	2.00	
9	Seminario de Investigación I	N	N	16.00	32.00	48.00	1.00	1.00	2.00
	Prácticas Preprofesionales	N	N		704.00	704.00	-	22.00	22.00
	Asignatura Electiva 3	N	N	16.00	32.00	48.00	1.00	1.00	2.00
10	Seminario de Investigación II	N	N	16.00	32.00	48.00	1.00	1.00	2.00
	Prácticas Preprofesionales	N	N		704.00	704.00	-	22.00	22.00
	Asignatura Electiva 4	N	N	16.00	32.00	48.00	1.00	1.00	2.00

Nota: Se completará tantos formatos C2 como programas declare la universidad.

(1) Seleccione con un aspa (x) el tipo de período académico del programa de estudio, semestral, cuatrimestral o trimestral. También debe seleccionar el valor del crédito académico en horas lectivas de teoría y práctica.

(2) Los totales de horas lectivas, de estudios específicos, de estudios generales y de educación a distancia, son auto-calculados en el formato, no requieren ser completados por la universidad.

(3) Los totales de créditos académicos, de estudios específicos, de estudios generales y de educación a distancia, son auto-calculados en el formato, no requieren ser completados por la universidad.

(4) (5) (6) y (7) Estos campos son auto-calculados en el formato, no requiere ser completados por la universidad.

NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL

Dra. Carmela María Jesús Alarcón Revilla, rscj

DECLARO BAJO JURAMENTO, LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN PRESENTADA, PARA LA REVISIÓN DOCUMENTARIA EN EL PROCEDIMIENTO DE LICENCIAMIENTO DE ESTA UNIVERSIDAD; CASO CONTRARIO, ASUMO LA RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA O PENAL QUE CORRESPONDA.



## ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

### PLAN DE ESTUDIOS VIGENTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA - 1. 2016 Plan de Estudio actualizado al 20/1/2016

Asignaturas	Pre-requisitos	Horas totales	Teoría	Práctica	Créditos
<b>CICLO I</b>					
Filosofía I	-	3	3	0	3.0
Teología I	-	3	3	0	3.0
Matemática	-	4	2	2	3.0
Comunicación	-	4	2	2	3.0
Métodos de Estudio	-	3	1	2	2.0
Fundamentos de Psicología	-	3	3	0	3.0
Introducción a las Ciencias de la Nutrición	-	4	2	2	3.0
Actividades de Desarrollo Personal	-	2	2	0	2.0
<b>TOTAL</b>		<b>26</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>22.0</b>
<b>CICLO II</b>					
Lógica	-	3	3	0	3.0
Historia de la Cultura Peruana	-	4	2	2	3.0
Biología	-	5	2	3	3.5
Anatomía e Histología Humana	-	4	2	2	3.0
Química Inorgánica y Orgánica	-	5	2	3	3.5
Ecología	-	3	3	0	3.0
Embriología y Genética	-	4	2	2	3.0
Actividad de Desarrollo Personal: Inglés	-	2	2	0	2.0
<b>TOTAL</b>		<b>30</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>24.0</b>
<b>CICLO III</b>					
Filosofía II	Fisiología I	3	3	0	3.0
Teología II	Teología I	3	3	0	3.0
Bioquímica -I	Química Inorgánica y Orgánica	4	2	2	3.0
Fisicoquímica	Orgánica	4	2	2	3.0
Microbiología	Biología	5	3	2	4.0
Fisiología del Crecimiento	Embriología y Genética	4	2	2	3.0
Bases Teóricas de la Nutrición	----	4	2	2	3.0
Actividades de Desarrollo Social	----	2	2	-	2.0
<b>TOTAL</b>		<b>29</b>	<b>19</b>	<b>10</b>	<b>24.0</b>
<b>CICLO IV</b>					
Realidad Nacional	----	3	3	0	3.0
Estándares Nutricionales	----	4	2	2	3.0
Fisiología Humana	Embriología y Genética	4	2	2	3.0
Dietética en el Ciclo Vital	Bases Teóricas de la Nutrición	4	2	2	3.0
Bromatología	Fisicoquímica	5	3	2	4.0
Iglesia y Doctrina Social	----	3	3	0	3.0
Bioquímica - II	Bioquímica -I	4	2	2	3.0
Actividades de Desarrollo social	----	2	2	-	2.0
<b>TOTAL</b>		<b>29</b>	<b>19</b>	<b>10</b>	<b>24.0</b>

Asignaturas	Pre-requisitos	Horas totales	Teoría	Práctica	Créditos
<b>CICLO V</b>					
Antropología Filosófica	---	3	3	0	3.0
Nutrición y Metabolismo de Macronutrientes	Bases Teóricas de la Nutrición	5	3	2	4.0
Economía y Seguridad Alimentaria	---	4	2	2	3.0
Formulación Dietética	Dietética en el Ciclo Vital	4	2	2	3.0
Bioquímica y Propiedades de los Alimentos	Bromatología	4	2	2	3.0
Métodos para el Diagnóstico Nutricional	Fisiología del Crecimiento	4	2	2	3.0
Fisiopatología de la Nutrición	Fisiología Humana	5	3	2	4.0
Actividad: Liderazgo Personal y Profesional	---	2	2	-	2.0
<b>TOTAL</b>		<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>25.0</b>



000198

<b>CICLO VI</b>					
Higiene y Calidad de los Alimentos	Bioquímica y Propiedades de los Alimentos	4	2	2	3.0
Gestión y Planificación en Servicios de Alimentación		4	2	2	3.0
Nutrición y Metabolismo de Micronutrientes	Bases Teóricas de la Nutrición	5	4	1	4.5
Fisiología y Nutrición Animal		4	2	2	3.0
Cuidados y Atención Primarios de Salud	Fisiología Humana	4	2	2	3.0
Métodos Estadísticos	Matemática	4	2	2	3.0
Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	Fisiología Humana	4	3	1	3.5
Actividad: Inglés Especializado	---	2	2	0	2.0
<b>TOTAL</b>		<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>25.0</b>

<b>CICLO VII</b>					
Dietoterapia Clínica - I	Fisiopatología de la Nutrición	5	3	2	4.0
Bioestadística	Métodos Estadísticos	4	2	2	3.0
Educación Alimentaria Poblacional		4	2	2	3.0
Epidemiología y Salud Pública	Fisiopatología de la Nutrición	4	2	2	3.0
Quechua	---	4	2	2	3.0
Tecnología y Biotecnología de Alimentos	Bromatología	4	2	2	3.0
Metodología de la Investigación	---	4	2	2	3.0
Asignaturas Electivas - 1	---	3	1	2	2.0
<b>TOTAL</b>		<b>32</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>24.0</b>

Asignaturas	Pre-requisitos	Horas totales	Teoría	Práctica	Créditos
<b>CICLO VIII</b>					
Axiología	---	3	3	0	3.0
Dietoterapia Clínica - II	Dietoterapia Clínica - I	5	3	2	4.0
Técnicas y Procesos Gastronómicos	---	4	2	2	3.0
Tópicos en Nutrición Avanzada	Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	4	2	2	3.0
Fisiología y Nutrición en el Deporte	Nutrición y Metabolismo de Macronutrientes	4	2	2	3.0
Fármaco nutriente y Química Clínica	Dietoterapia Clínica - I	4	2	2	3.0
Ética Profesional y Bioética	---	3	3	0	3.0
Asignaturas Electivas - 2	---	3	1	2	2.0
<b>TOTAL</b>		<b>30</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>24.0</b>



000199

<b>CICLO IX</b>					
Seminario de Investigación I		3	1	2	2.0
Prácticas Preprofesionales	Todas las asignaturas anteriores	44	-	44	22.0
Asignaturas Electivas - 3		3	1	2	2.0
<b>TOTAL</b>		<b>50</b>	<b>2</b>	<b>48</b>	<b>26.0</b>

<b>CICLO X</b>					
Seminario de Investigación II		3	1	2	2.0
Prácticas Preprofesionales	Todas las asignaturas anteriores	44	-	44	22.0
Asignaturas Electivas - 4		3	1	2	2.0
<b>TOTAL</b>		<b>50</b>	<b>2</b>	<b>48</b>	<b>26.0</b>

<b>Horas Semanales Totales</b>	<b>338</b>
Horas Teóricas	150
Horas Prácticas	188
Horas Prácticas Preprofesionales	88
<b>Total Créditos</b>	<b>244</b>

CULTAD DE INGENIERIA, NUTRICION Y ADMINISTRACION  
PROGRAMA ACADÉMICO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MAPA CURRICULAR 2015-1

	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Filosofía I	Lógica	Filosofía II	Iglesia y Doctrina Social	Antropología Filosófica	Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	Quechua	Fisiología y Nutrición en el Deporte	Seminario de Investigación I	Seminario de Investigación II
Teología I	Historia de la Cultura Peruana	Teología II	Realidad Nacional	Métodos para el Diagnóstico Nutricional	Métodos Estadísticos	Metodología de la Investigación	Tópicos en Nutrición Avanzada	Prácticas Preprofesionales	
Matemática	Ecología	Bases Teóricas de la Nutrición	Estándares Nutricionales	Nutrición y Metabolismo de Macronutrientes	Gestión y Planificación en Servicios de Alimentación	Dietoterapia Clínica - I	Dietoterapia Clínica - II	Prácticas Preprofesionales	
Introducción a las Ciencias de la Nutrición	Embriología y Genética	Fisiología del Crecimiento	Fisiología Humana	Formulación Dietética	Nutrición y Metabolismo de Micronutrientes	Tecnología y Biotecnología de Alimentos	Teóricas y Procesos Gastrointestinales	Prácticas Preprofesionales	
Comunicación	Química	Microbiología	Dietética en el Ciclo Vital	Economía y Seguridad Alimentaria	Fisiología y Nutrición Animal	Educación Alimentaria Poblacional	Farmacología y Química Clínica	Prácticas Preprofesionales	
Fundamentos de Psicología	Anatomía e Histología Humana	Bioquímica - I	Bioquímica - II	Fisiopatología de la Nutrición	Higiene y Calidad de los Alimentos	Epidemiología y Salud Pública	Ética Profesional y Bioética	Prácticas Preprofesionales	
Métodos de Estudio	Química Inorgánica y Orgánica	Fisiología	Bromatología	Bioquímica y Propiedades de los Alimentos	Cuidados y Atención Primaria de Salud	Biostatística	IX y X Ciclos requiere haber llevado todas las asignaturas anteriores		
Actividades de Desarrollo Personal	Actividad de Desarrollo Personal Inglés	Actividades de Desarrollo Social	Actividades de Investigación Social	Actividad Literaria, Escrita y Profesional	Actividad Inglés Especializado	Asignaturas Electivas - 1	Asignaturas Electivas - 2	Asignaturas Electivas - 3	Asignaturas Electivas - 4

000200



- Área Axiológica
- Área de Cultura General
- Área de Actividades
- Área Profesional
- Área de Investigación
- Asignaturas Electivas



**P21**

## **CARRERA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA -1.**

### **PRE GRADO**

#### **OBJETIVOS ACADÉMICOS**

- Formar profesionales que integren los conocimientos científicos con la práctica y desarrollen sus habilidades y capacidades con ética y una filosofía basada en principios y valores cristianos.
- Implementar políticas, programas, proyectos y acciones de alimentación - nutrición y, servicios de producción de alimentos que se orientan a la adopción de modelos de alimentación saludable con responsabilidad social y ética.
- Sensibilizar ante las necesidades alimentarias y nutricionales en las diferentes etapas del ciclo de vida y grupos de población para evaluar, analizar y aplicar acciones de nutrición pública
- Valora la cultura alimentaria de los individuos, los grupos y poblaciones de diversos grupos étnicos / sociales para construir conocimientos y prácticas sobre la alimentación saludable, en diferentes contextos (sociales, económicos y culturales) con responsabilidad social en un lenguaje apropiado y de manera dialógica y comprensible.

#### **PERFIL PROFESIONAL**

La Nutricionista Dietista egresada de la UNIFÉ posee una sólida formación ética, humanista, científica y tecnológica, que la distingue como líder en las áreas de nutrición, alimentación, dietética y dietoterapia de la mano con los cambios científicos y tecnológicos.

Es capaz de intervenir en los problemas nutricionales y de alimentación a nivel local, regional y mundial a través del diagnóstico y la evaluación nutricional del individuo y la comunidad, la atención dietética y/o dietoterapéutica, la gestión y dirección de programas y servicios, y la comunicación y educación, orientando el comportamiento alimentario para mejorar la calidad de vida de las personas.

Realiza consultorías, investigaciones e integra equipos multidisciplinarios para modificar positivamente la situación alimentaria y nutricional de la población, mediante acciones de prevención, promoción, atención y tratamiento.

#### **CUALIDADES**

- Capacidad de análisis y síntesis.
- Capacidad de razonamiento abstracto.
- Habilidades lingüísticas.
- Habilidades de investigación.
- Disposición para socializar y trabajar en equipo.
- Creatividad e iniciativa.
- Capacidad de adaptación y respuesta en entornos cambiantes.
- Responsabilidad, compromiso social y elevado sentido ético. Salud compatible con el ejercicio profesional.

#### **ESTUDIOS**

Diez ciclos semestrales, de los cuales cuatro corresponden al nivel de Estudios Generales y pre – especialidad y los seis restantes de formación profesional.

000202



**GRADO Y TÍTULO PROFESIONAL**

- Bachiller en Nutrición y Dietética.
- Título Profesional de Licenciada en Nutrición y Dietética

**CAMPO OCUPACIONAL**

- La Licenciada en Nutrición y Dietética es competente en diagnosticar el estado nutricional mediante la aplicación del proceso de valoración de la persona, establecer el tratamiento dietético de la persona, según diagnóstico nutricional y de acuerdo a protocolo establecido, proponer, formular e implementar propuestas de intervención nutricional en respuesta a las necesidades de la población desde la comunidad o una institución.
- Se desempeña en instituciones públicas y privadas del:
- Sector salud, educación y bienestar
- Universidades y centros de investigación Servicios de producción de alimentos y nuevos productos para la alimentación humana.

RESOLUCIÓN RECTORAL N° 016- 2016-CU

LA RECTORA DE LA  
UNIVERSIDAD FEMENINA DEL SAGRADO CORAZÓN

VISTO: el acuerdo del Consejo Universitario y los documentos que lo sustentan.

CONSIDERANDO:

- Que, el Consejo Universitario ha tomado conocimiento de las propuestas de Modificaciones Curriculares de las siguientes Escuelas Profesionales:
  - Psicología - Horario Diferenciado;
  - Educación Inicial;
  - Educación Especial : Audición, Lenguaje y Aprendizaje;  
: Discapacidad Intelectual y Multidiscapacidad;
  - Traducción e Interpretación - Horario Diferenciado;
  - Derecho – Horario Diferenciado  
Estructura Curricular Transitoria, para la promoción de la Facultad de Derecho del 2018;
  - Nutrición y Dietética (regular y horario diferenciado – PROMEL);
  - Ingeniería de Sistemas y Gestión de Tecnologías de Información;
  - Administración de Negocios
- Que, los citados documentos cuenta con el v/b de la Vicerrectora Académica;
- Que, es política de la UNIFE, velar por la excelente calidad en la formación integral de sus alumnas;
- Que, en mérito a lo expuesto, el Consejo Universitario, ha decidido aprobar las citadas modificaciones.

Estando a lo acordado por el Consejo Universitario en su sesión N° 1221 del 20 de enero de 2016, de conformidad con lo establecido en los artículos de la Ley Universitaria 30220, del Estatuto de la UNIFE y demás dispositivos legales vigentes.

RESUELVE:

Aprobar las Modificaciones Curriculares de las siguientes Escuelas Profesionales:

- Psicología - Horario Diferenciado;
- Educación Inicial;
- Educación Especial : Audición, Lenguaje y Aprendizaje;  
: Discapacidad Intelectual y Multidiscapacidad;
- Traducción e Interpretación - Horario Diferenciado;
- Derecho – Horario Diferenciado  
Estructura Curricular Transitoria, para la promoción de la Facultad de Derecho del 2018;
- Nutrición y Dietética (regular y horario diferenciado – PROMEL);
- Ingeniería de Sistemas y Gestión de Tecnologías de Información;
- Administración de Negocios Internacionales;
- Contabilidad y Finanzas.

Dada en Lima, a los veinte días del mes de enero de dos mil dieciséis

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.



Dr. *Bazán*  
**ELVIRA BAZÁN GAYOSO, rscj.**  
 RECTORA

LVP/emrc.

