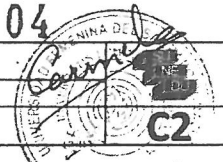


000204



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- 2.	CÓDIGO DEL PROGRAMA	P22	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 (SÓLO 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	2,982.00	1,280.00	4,272.00	187.00	40.00	227.00	100%
Estudios específicos y de especialidad	2,415.00	1,280.00	3,695.00	151.00	40.00	191.00	84%
Estudios generales	576.00	-	576.00	36.00	-	36.00	16%
Educación a distancia	-	-	-	-	-	-	-

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	S	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Matemática	S	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Fundamentos de Psicología	S	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Introducción a las Ciencias de la Nutrición	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
	Biología	S	N	96.00		96.00	6.00	-	6.00
	Desarrollo Personal	S	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
2	Lógica	S	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Historia de la Cultura Peruana	S	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Comunicación	S	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Embriología y Genética	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Anatomía e Histología Humana	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
	Química Inorgánica y Orgánica	N	N	80.00		80.00	5.00	-	5.00
3	Inglés	S	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Realidad Nacional	S	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Fisicoquímica	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Bioquímica	N	N	64.00	32.00	96.00	4.00	1.00	5.00
	Bromatología	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
	Bases Teóricas de la Nutrición	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
4	Estándares Nutricionales	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Fisiología Humana	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Fisiología del crecimiento	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Nutrición y Metabolismo de Macronutrientes	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Microbiología	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Bioquímica y Propiedades de los Alimentos	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
5	Economía y Seguridad Alimentaria	N	N	32.00		32.00	2.00	-	2.00
	Fisopatología de la Nutrición	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
	Dietética en el Ciclo Vital	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
	Métodos para el Diagnóstico Nutricional	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
	Higiene y Calidad de los Alimentos	N	N	32.00		32.00	2.00	-	2.00
	Nutrición y Metabolismo de Micronutrientes	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
6	Métodos Estadísticos	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Fisiología y Nutrición Animal	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Formulación Dietética	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
	Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Educación Alimentaria Poblacional	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
	Cuidados y Atención Primarios de Salud	N	N	32.00		32.00	2.00	-	2.00
7	Metodología de la Investigación	N	N	32.00	32.00	64.00	2.00	1.00	3.00
	Técnicas y Procesos Gastronómicos	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Axiología	S	N	32.00		32.00	2.00	-	2.00
	Tecnología y Biotecnología de Alimentos	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Epidemiología y Salud Pública	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
	Dietoterapia Clínica	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
8	Tópicos en Nutrición Avanzada	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
	Farmacnutriente y Química Clínica	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
	Inglés Especializado	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Ética Profesional y Bioética	N	N	32.00		32.00	2.00	-	2.00
	Fisiología y Nutrición en el Deporte	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
	Alimentación	N	N	64.00		64.00	4.00	-	4.00
9	Seminario de Investigación I	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Prácticas Preprofesionales	N	N	160.00	544.00	704.00	10.00	17.00	27.00
	Asignatura Electiva 1	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00

000205

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 ACADÉMICOS (7)
10	Seminario de Investigación II	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00
	Prácticas Preprofesionales	N	N	160.00	544.00	704.00	10.00	17.00	27.00
	Asignatura Electiva	N	N	48.00		48.00	3.00	-	3.00

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

(1) Seleccione con un aspa (x) el tipo de periodo 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.

000206



Plan de Estudio Vigente de la Carrera Profesional de Nutrición y Dietética- 2.
Plan de Estudio actualizado el 20/1/16

CICLO I

Asignatura	Pre Requisito	Horas Semanales	Teoría	Práctica	Créditos
Filosofía	-	3	3	-	3.0
Matemática	-	3	3	-	3.0
Fundamentos de Psicología		3	3	-	3.0
Introducción a las Ciencias de la Nutrición	-	4	4	-	4.0
Biología		6	6	-	6.0
Desarrollo Personal	-	4	4	-	4.0
TOTAL		23	23	-	23.0

CICLO II

Asignatura	Pre Requisito	Horas Semanales	Teoría	Práctica	Créditos
Lógica	-	3	3	-	3.0
Historia de la Cultura Peruana	-	3	3	-	3.0
Comunicación	-	3	3	-	3.0
Embriología y Genética	-	3	3	-	3.0
Anatomía e Histología Humana	-	4	4	-	4.0
Química Inorgánica y Orgánica	-	5	5	-	5.0
TOTAL		21	21	-	21.0

CICLO III

Asignatura	Pre Requisito	Horas Semanales	Teoría	Práctica	Créditos
Inglés	-	3	3	-	3.0
Realidad Nacional	-	3	3	-	3.0
Fisicoquímica	-	3	3	-	3.0
Bioquímica	Química Inorgánica y Orgánica	6	4	2	5.0
Bromatología	-	4	4	-	4.0
Bases Teóricas de la Nutrición	-	3	3	-	3.0
TOTAL		22	20	2	21.0



CICLO IV

Asignatura	Pre Requisito	Horas		Práctica	Créditos
		Semanales	Teoría		
Estándares Nutricionales	-	3	3	-	3.0
Fisiología Humana	-	3	3	-	3.0
Fisiología del Crecimiento	-	3	3	-	3.0
Nutrición y Metabolismo de Macronutrientes	-	4	2	2	3.0
Microbiología	Biología	3	3	-	3.0
Bioquímica y Propiedades de los Alimentos	Bromatología	4	2	2	3.0
TOTAL		20	16	4	18.0

CICLO V

Asignatura	Pre Requisito	Horas		Práctica	Créditos
		Semanales	Teoría		
Economía y Seguridad Alimentaria	-	2	2	-	2.0
Fisiopatología de la Nutrición	Fisiología Humana	4	4	-	4.0
Dietética en el Ciclo Vital	Bases Teóricas de la Nutrición	4	4	-	4.0
Métodos para el Diagnóstico Nutricional	Fisiología del Crecimiento	4	4	-	4.0
Higiene y Calidad de los Alimentos	Bromatología	2	2	-	2.0
Nutrición y Metabolismo de Micronutrientes	Bases Teóricas de la Nutrición	4	2	2	3.0
TOTAL		20	16	2	19.0

CICLO VI

Asignatura	Pre Requisito	Horas		Práctica	Créditos
		Semanales	Teoría		
Métodos Estadísticos	Matemática	3	3	-	3.0
Fisiología y Nutrición Animal		3	3	-	3.0
Formulación Dietética	Dietética en el Ciclo Vital	4	4	-	4.0
Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	Métodos para el Diagnóstico Nutricional	4	2	2	3.0
Educación Alimentaria Poblacional		4	4	-	4.0
Cuidados y Atención Primarios de Salud	Fisiología Humana	2	2	-	2.0
TOTAL		20	18	2	19.0

CICLO VII

000208



Asignatura	Pre Requisito	Horas Semanales	Teoría	Práctica	Créditos
Metodología de la Investigación	-	4	2	2	3.0
Técnicas y Procesos Gastronómicos		3	3	-	3.0
Axiología		2	2		2.0
Tecnología y Biotecnología de Alimentos	Bromatología	3	3	-	3.0
Epidemiología y Salud Pública	Fisiopatología de la Nutrición	4	4	-	4.0
Dietoterapia Clínica	Dietética en el Ciclo Vital	4	4	-	4.0
	TOTAL	20	18	2	19.0

CICLO VIII

Asignaturas	Pre Requisitos	Horas Semanales	Teoría	Práctica	Créditos
Tópicos en Nutrición Avanzada	Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	4	4	-	4.0
Fármaco nutriente y Química Clínica	Dietoterapia Clínica	4	4	-	4.0
Inglés Especializado	Inglés	3	3	-	3.0
Ética Profesional y Bioética		2	2	-	2.0
Fisiología y Nutrición en el Deporte	Nutrición y Metabolismo de Macronutrientes	4	4	-	4.0
Gestión y Planificación en Servicios de Alimentación	-	4	4	-	4.0
	TOTAL	21	21	-	21.0

CICLO IX

Asignatura	Pre Requisito	Horas Semanales	Teoría	Práctica	Créditos
Seminario de Investigación I		3	3	-	3
Prácticas Pre-Profesionales	Todas las asignaturas anteriores	44	10	34	27
Asignatura Electiva I	-	3	3	-	3
	TOTAL	50	16	34	33



Asignatura	Pre Requisito	Horas Semanales	Teoría	Práctica	Créditos
Seminario de Investigación II		3	3	-	3
Práctica Pre-Profesionales	Todas las asignaturas anteriores	44	10	34	27
Asignatura Electiva 2	-	3	3	-	3
TOTAL		50	16	34	33

RESUMEN DE HORAS Y CRÉDITOS

TOTALES	
Total de Horas semanales	267
Horas Teóricas	187
Horas Prácticas	80
Créditos Totales	227

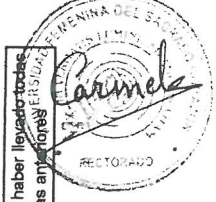
FACULTAD DE INGENIERIA, NUTRICIÓN Y ADMINISTRACIÓN
 ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MALLA CURRICULAR

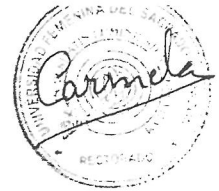
	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Filosofía	Estándares Nutricionales	Economía y Seguridad Alimentaria	Métodos Estadísticos	Metodología de la Investigación	Tópicos en Nutrición Avanzada	Seminario de Investigación I	Seminario de Investigación II
Matemática	Fisiología Humana	Fisiopatología de la Nutrición	Fisiología y Nutrición Animal	Técnicas y Procesos Gastronómicos	Farmacoterapéutico y Química Clínica		
Introducción a las Ciencias de la Nutrición	Fisiología del Crecimiento	Dietética en el Ciclo Vital	Formulación Dietética	Dietoterapia Clínica	Ética Profesional y Bioética		
Biología	Nutrición y Metabolismo de Macronutrientes	Métodos para el Diagnóstico Nutricional	Evaluación Nutricional en el Ciclo Vital	Tecnología y Biotecnología de Alimentos	Gestión y Planificación en Servicios de Alimentación		
Fundamentos de Psicología	Bioquímica y Propiedades de los Alimentos	Higiene y Calidad de los Alimentos	Educación Alimentaria Poblacional	Epidemiología y Salud Pública	Fisiología y Nutrición en el Deporte		
Desarrollo Personal	Microbiología	Nutrición y Metabolismo de Micronutrientes	Cuidados y Atención Primaria de Salud	Axiología	Inglés Especializado		
	Realidad Nacional						
	Fisicoquímica						
	Inglés						
	Bioquímica						
	Bromatología						
	Bases Teóricas de la Nutrición						
	Lógica						
	Embriología y Genética						
	Anatomía e Histología Humana						
	Comunicación						
	Química Inorgánica y Orgánica						
	Historia de la Cultura Peruana						
	Prácticas Profesionales						
	Prácticas Profesionales						

Área Axiológica
 Área de Cultura General
 Área de Investigación
 Área de Actividades
 Área Profesional
 Área de Práctica Pre Profesional
 Asignaturas Electivas

000210

IX y X Ciclo requiere haber llevado todas las asignaturas anteriores.


Electiva - 1
 Electiva - 2

**P22****CARRERA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA -2.****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.

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.



000213



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 la 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.

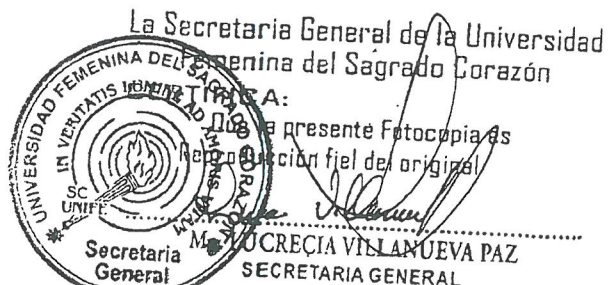
Dada en Lima, a los veinte días del mes de enero de dos mil dieciséis

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.



DR. ELIZABETH ELVIRA BAZÁN GAYOSO, rscj.
RECTORA

LVP/emrc.



M. ROCRECIA VILANUEVA PAZ
SECRETARIA GENERAL