

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
NIVEL DE ENSEÑANZA	PRE GRADO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN DE LA MALLA CURRICULAR	20/01/16
		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
	Estudios específicos y de especialidad	Estudios generales	Educación a distancia	Teoría	Práctica	Total	
TOTALES	2,982.00	1,280.00	4,272.00	187.00	40.00	227.00	100%
Estudios específicos y de especialidad	2,416.00	1,280.00	3,696.00	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
	Fisiopatología 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
	Farmacología 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	Realidad Nacional	Estándares Nutricionales	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	Bases Teóricas de la Nutrición	Nutrición y Metabolismo de Micronutrientes	Cuidados y Atención Primaria de Salud	Axiología	Inglés Especializado		
	Lógica	Embriología y Genética					
	Algebra	Anatomía e Histología Humana					
	Comunicación	Comunicación					
	Química Inorgánica y Orgánica	Historia de la Cultura Peruana					

Área Axiológica
 Área de Cultura General
 Área de Investigación
 Área Profesional
 Área de Actividades
 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.



Se presenta Fotocopia As
de la presente Resolución fiel del original

M. LUCRECIA VILLANUEVA PAZ
SECRETARIA GENERAL