



Lima, 17 de marzo de 2023

VISTO:

El Plan Curricular del programa académico de pregrado Nutrición y Dietética de la Escuela Académico Profesional de Nutrición y Dietética, de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Norbert Wiener, y la Resolución de Gerencia General N° 020-2023-GG-UPNW, de fecha 06 de marzo de 2023, y;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 3° de la Ley Universitaria N° 30220, define a la universidad como una comunidad académica orientada a la investigación y a la docencia, que brinda una formación humanista, científica y tecnológica con una clara conciencia de nuestro país como realidad multicultural.



Que, de conformidad con el artículo 62°, inciso 62.2 de la Ley Universitaria N° 30220, corresponde al Rector dirigir la actividad académica de la Universidad y en tal virtud tiene la atribución de aprobar los planes curriculares de los programas académicos de pregrado, posgrado, segunda especialidad, entre otros.

Que, mediante Resolución N° 167-2019-R-UPNW de fecha 18 de octubre de 2019, se formalizó la aprobación la formalización de la actualización de todos los planes de estudios de los programas de pregrado que imparte le Universidad, los que se encuentran debidamente licenciados mediante la Resolución N° 161-2019-SUNEDU/CD de fecha 09 de diciembre de 2019, cuya actualización se dispuso mediante Resolución N° 103-2021-R-UPNW de fecha 20 de mayo de 2021, dentro de ellos el plan curricular del programa académico de Nutrición Humana.



Que, mediante Resolución de Gerencia General N° 020-2023-GG-UPNWSA, de fecha 06 de marzo de 2023 se aprobó el cambio de denominación de la carrera profesional de Nutrición Humana por la de Nutrición y Dietética; así como el cambio de denominación de la Escuela Académico Profesional de Nutrición Humana por la de Nutrición y Dietética.

Que, el Plan Curricular del visto se encuentra alineado a la modificación del programa referido en el considerando anterior, siendo que solamente se ha modificado la denominación tanto del programa como del grado académico y del título al que conduce; y ha sido revisado y aprobado por el Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud y el Vicerrector Académico, en mérito a las facultades previstas en los artículos 21°.11 y 28°.4 del Reglamento General de la Universidad Privada Norbert Wiener, por lo que corresponde formalizar su aprobación.



Estando de conformidad con lo dispuesto en el artículo 60° de la Ley Universitaria N° 30220, artículo 18° del Reglamento General de la Universidad Norbert Wiener, y en mérito a las atribuciones del Rector conferidas por la Ley.

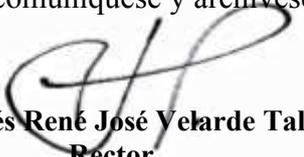
SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: FORMALIZAR la aprobación del Plan Curricular del programa de pregrado de Nutrición y Dietética, versión NH3 2021 de la Escuela Académico Profesional de Nutrición y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Norbert Wiener, adecuado a la nueva denominación, precisando que el mismo es vigente y aplicable desde el periodo académico 2023-I; y forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: DISPONER que toda mención a la carrera profesional de Nutrición Humana y la Escuela Académico Profesional del mismo nombre, deberá entenderse como Nutrición y Dietética, según corresponda.

ARTÍCULO TERCERO: ENCARGAR el Vicerrectorado Académico la ejecución de lo resuelto en la presente resolución.

Regístrese, comuníquese y archívese.


Dr. Andrés René José Velarde Talleri
Rector


Mg. Eduardo Valentín Falcón Puicón
Secretario General (e)



2021

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA

NUTRICIÓN HUMANA



**Universidad
Norbert Wiener**

CURRÍCULO NH3

 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	1/132



UNIVERSIDAD PRIVADA NORBERT WIENER

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN

HUMANA

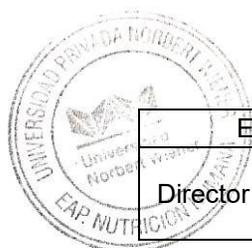
NUTRICIÓN HUMANA

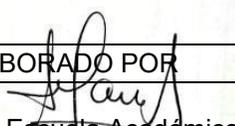
CURRÍCULO

NH3

LIMA-PERÚ

2021



ELABORADO POR

 Director de Escuela Académico
 Profesional



REVISADO POR

 Decano de la Facultad



APROBADO POR

 Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	2/132

Índice

I. Marco de Referencia.....	4
1.1. Contexto General.....	4
1.2. Base Legal.....	5
1.3. Modelo Educativo.....	6
1.4. Diagnóstico y Prospectiva del Campo Profesional-Justificación.....	31
II. Marco conceptual.....	48
2.1. Misión, Visión y Objetivos de la Carrera Profesional.....	48
2.2. Objetivos Educativos.....	49
2.3. Líneas de investigación.....	49
2.4. Articulación con ejes de formación: Flexibilidad, Responsabilidad Social, Investigación, Internacionalización e Interdisciplinariedad.....	50
2.5. Tipo de Estudio y Modalidad.....	53
2.6. Perfil Docente Wiener.....	56
III. Marco Estructural.....	57
3.1. Lineamiento general del currículo.....	57
3.2. Perfil del egresado y competencias excepcionales.....	58
3.3. Perfil del Ingresante.....	60
3.4. Plan de Estudios.....	61
3.5. Malla Curricular.....	66
3.6. Certificación progresiva.....	68
3.7. Habilidades globales (blandas).....	69
3.8. Actividades extra-curriculares.....	69
3.9. Proyectos integradores.....	70
IV. Marco Metodológico.....	73
4.1. Métodos y estrategias en el Proceso de Aprendizaje y Enseñanza.....	73
4.2. Las Técnicas en el Proceso de Aprendizaje.....	79



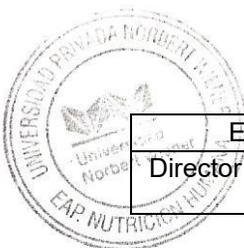
ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	3/132

4.3. Enfoque de Evaluación de Enseñanza y Aprendizaje.....	80
4.4. Características y criterios de evaluación.....	83
V. Marco Administrativo	86
5.1 Certificación de Grados y Títulos	86
5.2 Prácticas Pre profesionales	86
5.3 Gestión de la Calidad Institucional.....	86
5.4 Soporte Institucional.....	87
5.5 Referencias.....	89
Anexos.....	90
Sumillas	90
Matriz de Articulación de Competencias/Niveles vs Asignaturas	117
Resultados del Estudiante.....	126
Tabla de Equivalencias	127
Glosario de Término.....	131



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	4/132

I. Marco de Referencia

1.1. Contexto General

La Universidad Privada Norbert Wiener (UPNW) desarrolla sus acciones considerando los actuales desafíos, tendencias de la educación superior a nivel global, en el marco de los objetivos de desarrollo sostenible, la política de aseguramiento de la calidad y el proyecto educativo nacional.

La UPNW como fuente de crecimiento social y económico del país, genera conocimiento con impacto local y regional, fomenta la relación entre la ciencia, la tecnología, la innovación y la sociedad para el desarrollo sostenible. Contribuye a la formación de ciudadanos y profesionales comprometidos, competitivos, valorados en el mundo del trabajo; y a la vez personas que actúan movilizados por principios de justicia, ética del bien común y de responsabilidad solidaria.

La UPNW brinda la oportunidad de atender estudiantes provenientes de diversos sectores sociales. Como consecuencia tenemos grupos muy heterogéneos y el desafío de atenderlos respetando la diversidad; y enseñar para la diversidad, conlleva concebir al otro como diferente, potenciar todas sus capacidades y talentos en la cultura universitaria, la cual a su vez se enriquece de la diversidad de sus estudiantes. (Espinoza y González, 2015)

El énfasis en la formación a lo largo de toda la vida se convierte en una tendencia que promueve la conformación de comunidades de aprendizaje para seguir aprendiendo. Esta es una oportunidad para el cambio y la adaptación permanente a las exigencias actuales, que demanda de personas líderes, resilientes, flexibles, proactivas y este perfil debe seguir siendo la apuesta de la UPNW.

Incorporar las tecnologías de información y comunicación para generar auténticas experiencias de aprendizaje a partir de problemas del mundo real, relevantes para la formación



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	5/132

profesional y de la ciudadanía, permite también promover una mayor interconexión entre universidades a nivel local y global.

Por otro lado, la UPNW se compromete con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), adaptándose a las demandas globales de desarrollo. A partir de los proyectos formativos se promueve en los estudiantes las competencias necesarias para que participen activamente en la implementación de soluciones de los ODS, y se utiliza la investigación con enfoque interdisciplinario y científico para brindar una formación orientada a la investigación del desarrollo sostenible. La gestión y gobierno de la UPNW implementa los principios de los ODS y ejerce liderazgo social. (Universidad Privada Norbert Wiener [UPNW], 2020a, pp. 5-6)

1.2. Base Legal

Ley Universitaria 30220

Artículo 40. Diseño Curricular.

Cada universidad determina el diseño curricular de cada especialidad, en los niveles de enseñanza respectivos, de acuerdo a las necesidades nacionales y regionales que contribuyan al desarrollo del país.

Todas las carreras en la etapa de pregrado se pueden diseñar, según módulos de competencia profesional, de manera tal que a la conclusión de los estudios de dichos módulos permita obtener un certificado, para facilitar la incorporación al mercado laboral. Para la obtención de dicho certificado, el estudiante debe elaborar y sustentar un proyecto que demuestre la competencia alcanzada.

Cada universidad determina en la estructura curricular el nivel de estudios de pregrado, la pertinencia y duración de las prácticas pre profesionales, de acuerdo a sus especialidades.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	6/132

El currículo se debe actualizar cada tres (3) años o cuando sea conveniente, según los avances científicos y tecnológicos.

La enseñanza de un idioma extranjero, de preferencia inglés, o la enseñanza de una lengua nativa de preferencia quechua o aimara, es obligatoria en los estudios de pregrado.

Los estudios de pregrado comprenden los estudios generales y los estudios específicos y de especialidad. Tienen una duración mínima de cinco años. Se realizan un máximo de dos semestres académicos por año. (Ley 30220, 2014, pp. 527218-527219)

1.3. Modelo Educativo

1.3.1. Historia

La UPNW, parte del Grupo Educativo Wiener–Carrión fue fundada por el Dr. Alcibiades Horna Figueroa el 9 de diciembre de 1996.

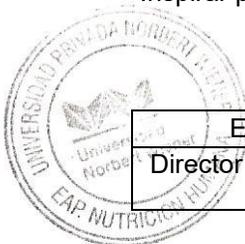
Inició sus actividades por Resolución 177-96-CONAFU (Consejo Nacional para la Autorización de Funcionamiento de Universidades). El Dr. Horna tuvo la visión de brindar la oportunidad a jóvenes peruanos de transformar sus vidas a través de la educación. Con el nacimiento de la UPNW, se concretan 52 años de experiencia en educación superior iniciada con el Instituto Carrión.

El epónimo de la UPNW es del destacado filósofo y matemático estadounidense Norbert Wiener, quien inspiró al Dr. Horna a iniciar el camino de la ciencia y la academia. (UPNW, 2020b, p. 8)

1.3.2. Misión, Visión y Valores Institucionales

Misión.

“Inspirar personas a través de una experiencia educativa excepcional” (UPNW, 2020a, p. 8).



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	7/132

Visión.

“Ser la universidad líder en la formación de personas al servicio de la sociedad” (UPNW, 2020a, p. 8).

Valores Institucionales.

- **Integridad**

- Somos RESPONSABLES de nuestras decisiones
- Somos COHERENTES en lo que pensamos, hacemos y decimos
- Somos RESPETUOSOS de las ideas y creencias de otros

- **Innovación**

- Sabemos INSPIRAR la curiosidad en la vida cotidiana
- Sabemos DESARROLLAR la creatividad en las empresas
- Sabemos PROPONER soluciones útiles con pasión y energía

- **Servicio**

- Queremos SERVIR a la humanidad mediante la educación
- Queremos BRINDAR lo mejor de nosotros mismos cada día
- Queremos IMPULSAR la vocación de nuestros estudiantes. (UPNW, 2020a, p.

8).

1.3.3. Esencia Wiener

Pilares Culturales.



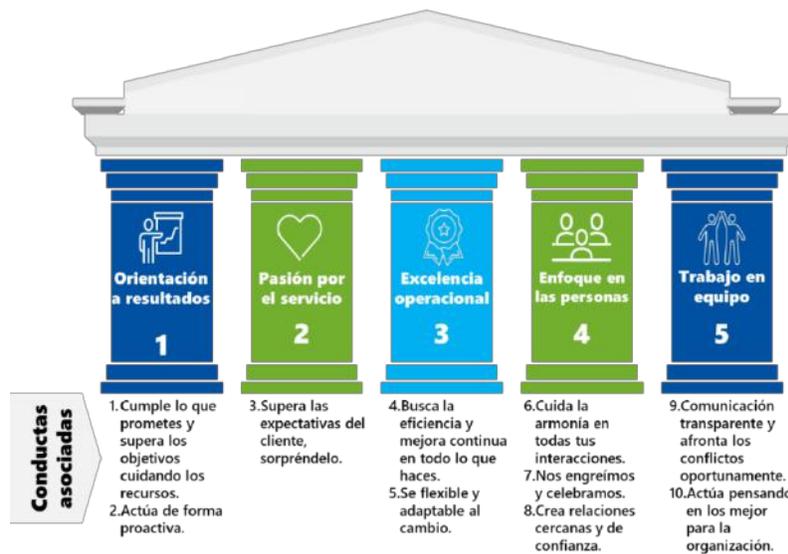
ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	8/132

Figura 1: Pilares de la Universidad Privada Norbert Wiener



Nota. Reproducido de *Pilares de la Universidad Privada Norbert Wiener*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 9)

Enfoque centrado en la Persona.

- **El humanismo, base de la *Experiencia Educativa Excepcional***

El humanismo considera que la persona debe ser estudiada en su contexto interpersonal y social, pues el ser humano va creando su personalidad a través de elecciones y decisiones que continuamente asume frente a situaciones y problemas que se le presentan en el transcurso de su vida. El desempeño humano es integral y complejo porque las emociones, los valores y los sentimientos como el amor, la envidia, el odio, la ética y la bondad influyen en las acciones humanas y en las relaciones que se establecen con sus pares y su contexto.



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico Profesional

REVISADO POR
Decano de la Facultad

APROBADO POR
Vicerrector Académico





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	9/132

La UPNW prioriza a la persona, es así que brinda al estudiante condiciones para su bienestar, formación integral y de calidad a través del desarrollo de competencias generales, competencias profesionales y valores que le permitan una actuación sensible y crítica de su entorno (Minedu, 2015), que decida lo que es y lo que quiere llegar a ser.

Desde una mirada humanista, no hay jerarquías marcadas entre los estudiantes y docentes. La relación que se establece es horizontal, necesaria para favorecer la iniciativa, la participación en experiencias vivenciales que les permitirá la aplicación de sus aprendizajes, de su personalidad, de sus valores en la solución de situaciones y problemas con creatividad. Si el estudiante se involucra en su totalidad emotiva y cognitivamente, se producirá el aprendizaje significativo. (UPNW, 2020a, pp. 9-10)



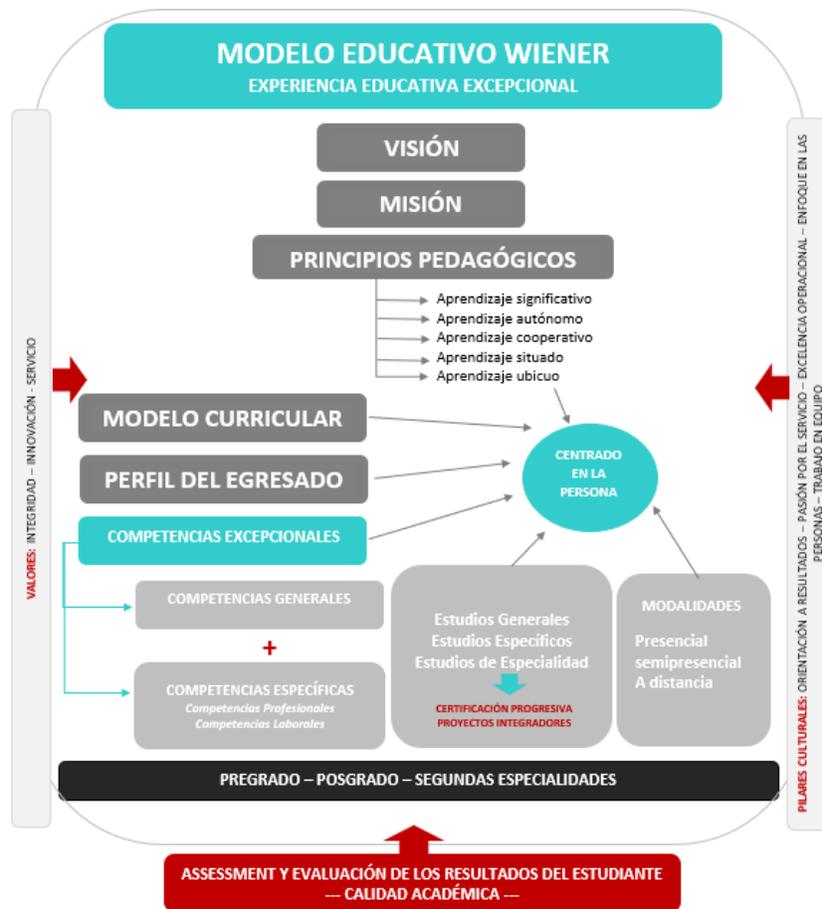
ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------



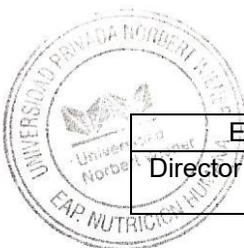
	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	10/132



Figura 2: Modelo Educativo Wiener



Nota. Reproducido de *Modelo Educativo Wiener 3E*[Figura], por UPNW, 2020a, *Modelo Educativo Wiener 2020* (p. 11)



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico
Profesional



REVISADO POR
Decano de la Facultad



APROBADO POR
Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	11/132

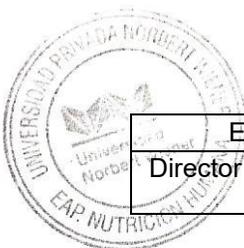
1.3.4. Principios Pedagógicos

“La didáctica en el Modelo Educativo Wiener toma como referencia los principios del aprendizaje que orientan el proceso de enseñanza, la construcción de nuevos esquemas mentales en la estructura cognitiva de la persona” (UPNW, 2020a, p. 14).

Figura 3: Principios pedagógicos



Nota. Reproducido de *Principios pedagógicos Wiener*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 15)



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	12/132

1.3.5. Componentes de Modelo Educativo

El Modelo Educativo comprende 4 componentes:

- Componente Pedagógico
- Componente Curricular
- Componente Didáctico
- Componente Evaluativo

Al respecto trataremos respecto a los componentes Curricular y Evaluativo, según se indica en el Modelo Educativo (UPNW, 2020a):

Componente Curricular.

Enfoque curricular basado en competencias.

El enfoque centrado en la formación por competencias busca la pertinencia y la calidad en la formación profesional y humana, enfocada principalmente en el desarrollo integral del estudiante. La formación por competencias como señala Cejas (2006), pretende ser un enfoque integral, que busca vincular el sector productivo y elevar el potencial de los individuos, de cara a las transformaciones que sufre el mundo actual y la sociedad contemporánea. Por su parte Sáenz, Zambrano y Colls (Jaramillo, 2008), precisan que “la formación basada en competencias constituye una propuesta que parte del aprendizaje significativo y se orienta a la formación humana integral como condición esencial de todo proyecto pedagógico; integra la teoría con la práctica en las diversas actividades; promueve la continuidad entre todos los niveles educativos, y entre éstos y los procesos laborales y de convivencia; fomenta la construcción del aprendizaje autónomo, orienta la formación y el afianzamiento del proyecto ético de vida; busca el desarrollo del espíritu emprendedor como base del crecimiento personal y del desarrollo socio-económico, y fundamenta



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	13/132

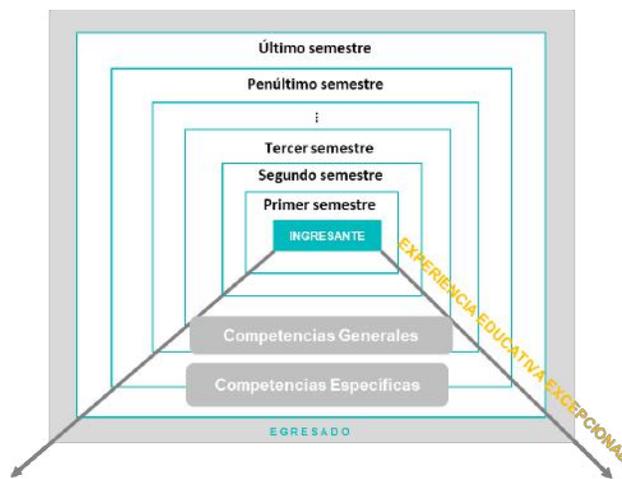
la organización curricular con base en proyectos y problemas, trascendiendo de esta manera el currículo basado en asignaturas compartimentadas. Se considera la competencia como “Un saber actuar complejo que se apoya sobre la movilización y la utilización eficaz de una variedad de recursos y que está orientado a resolver problemas del ámbito profesional, social y ambiental, actuando con compromiso y respeto” (Tardif, 2008; Tobón, 2010).

(...) **Perfil del egresado de la UPNW.**

La UPNW a través de sus actividades académicas, fomenta el desarrollo integral de los estudiantes, para ello promueve el desarrollo de competencias generales o transversales que son aquellas comunes a diversas áreas profesionales y las competencias específicas que son desempeños propios para el ejercicio profesional y laboral.

El perfil de egreso consigna tanto las competencias específicas propias de cada carrera, como competencias generales comunes a toda la UPNW.

Figura 4: Competencias Excepcionales



Nota. Reproducido de *Competencias Excepcionales*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 18)



ELABORADO POR  Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR  Decano de la Facultad	APROBADO POR  Vicerrector Académico
---	--	---





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	14/132

Competencias Generales

Los desafíos de la sociedad del conocimiento, las demandas sociales del mundo del trabajo, la filosofía institucional, orientan la determinación de las competencias generales en el proceso formativo. Ante ello, el estudiante que culmina sus estudios de pregrado evidencia haber adquirido las siguientes competencias:

Figura 5: Competencias Generales



Nota. Reproducido de *Competencias Generales Wiener 3E*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 19)



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
Decano de la Facultad



APROBADO POR
Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	15/132

Tabla 1: Elementos de las Competencias Generales Wiener

COMPETENCIA GENERAL	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
<p>Generar información</p> <p>Capacidad para adquirir, procesar, crear y comunicar información.</p>	Adquiere y procesa información múltiple, variada y original cuando se realizan actividades académicas.
	Crea ideas para resolver problemas, innovar y conseguir metas.
	Comunica información utilizando estrategias adaptadas al entorno y a los fines de la actividad académica.
<p>Manejo de tecnologías de la información y comunicación y ciudadanía digital</p> <p>Capacidad para valorar y aplicar de manera estratégica, ética y responsable las tecnologías de la información y comunicación.</p>	Demuestra conocimiento de los conceptos y aplicaciones de las tecnologías de la información y comunicación.
	Demuestra principios éticos en relación con la tecnología de la información y comunicación.
	Aplica de manera estratégica y segura los recursos de las tecnologías de la información y comunicación a su práctica personal y académica.
<p>Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental</p> <p>Poner en práctica de manera responsable los valores éticos y deontológicos.</p>	Demuestra comportamiento consecuente con los valores personales e institucionales.
	Evalúa de forma permanente la consecuencia de sus acciones acorde a los valores éticos y deontológicos.
	Propone acciones sostenibles para minimizar el impacto social y medio ambiental asociadas a la actividad profesional.
<p>Trabajo colaborativo</p> <p>Capacidad para trabajar de manera colaborativa asumiendo responsabilidades, resolviendo conflictos en la consecución de metas comunes con personas, áreas y organizaciones.</p>	Planifica coordina y negocia de manera eficaz con otros.
	Usa habilidades de mediación y resolución de conflictos.
	Lidera procesos y organiza equipos cuando se requiera según el contexto.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	16/132

COMPETENCIA GENERAL	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
<p>Actitud emprendedora</p> <p>Capacidad para iniciar, crear y gestionar un proyecto asumiendo riesgos calculados y tolerando el fracaso.</p>	Toma decisiones para iniciar, crear o gestionar proyectos personales y profesionales.
	Asume los riesgos calculados al emprender un proyecto.
	Tolera el fracaso, establece las acciones de mejora y las implementa.
<p>Comunicación efectiva</p> <p>Capacidad para transmitir conocimientos y expresar argumentos de manera clara, convincente y contextualizada, en uno o más idiomas a parte de su lengua materna, de manera verbal y no verbal, utilizando los medios audiovisuales necesarios adecuadamente, adaptándose a la audiencia.</p>	Usa la comunicación verbal y no verbal para transmitir conocimientos y expresar argumentos de manera clara, convincente y contextualizada adaptándose a la audiencia.
	Utiliza los medios audiovisuales necesarios adecuadamente para establecer la comunicación adaptándose a la audiencia.
	Comunica en uno o más idiomas aparte de su lengua materna de manera contextualizada.
<p>Autogestión</p> <p>Capacidad para organizarse con responsabilidad, ejerciendo autocontrol emocional.</p>	Asume la responsabilidad para gestionar su aprendizaje y desarrollo personal.
	Auto organiza tareas, establece prioridades y fechas límites.
	Identifica recursos y fuentes de información necesarias para su aprendizaje.
	Ejerce el autocontrol sobre situaciones emocionalmente complejas y de incertidumbre.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	17/132

COMPETENCIA GENERAL	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
Pensamiento Crítico Capacidad para pensar, interrogarse, sobre cualquier problema o contenido, cuestionar creencias, razonar y decidir para resolver problemas.	Identifica, formula problemas; plantea preguntas o explica algún suceso o situación.
	Soluciona, resuelve o explica; fundamentando en supuestos, evaluando puntos de vista, procesando información, infiriendo, llegando a conclusiones.
	Valora las implicancias personales y sociales de sus decisiones.

Nota. Reproducido de *Elementos de las Competencias Generales Wiener*[Tabla], por Brown, S. (2007); Sans de Acevedo (2019), UNED, Universidad del País Vasco, citado en UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (pp. 20-21)

Competencias Específicas

Las competencias específicas son desempeños propios para el ejercicio profesional y laboral. Las competencias están diseñadas en criterios y niveles de logro, los cuales deberán evidenciarse en la matriz de competencia de la Escuela Académico Profesional.

Figura 6: Niveles de logro de las competencias



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	18/132

Nota. Reproducido de *Niveles de logro de las competencias*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 22)

(...) Organización y sistemas de estudios

Modelo de formación

El currículo es la herramienta fundamental para garantizar la equidad y calidad de formación profesional en la UPNW. Organiza los contenidos de la enseñanza desde la perspectiva de todos los actores que participan en su diseño y articula en su implementación las vivencias de los estudiantes y logros académicos.

La propuesta curricular **conecta el para qué y el qué de la educación profesional con el cómo**, a través de un amplio repertorio de estrategias pedagógicas que atienden y respetan la diversidad y a la evaluación entendida como facilitadora de los aprendizajes.

El currículo se concretiza en tres niveles como se muestra a continuación:

Niveles de concreción del currículo



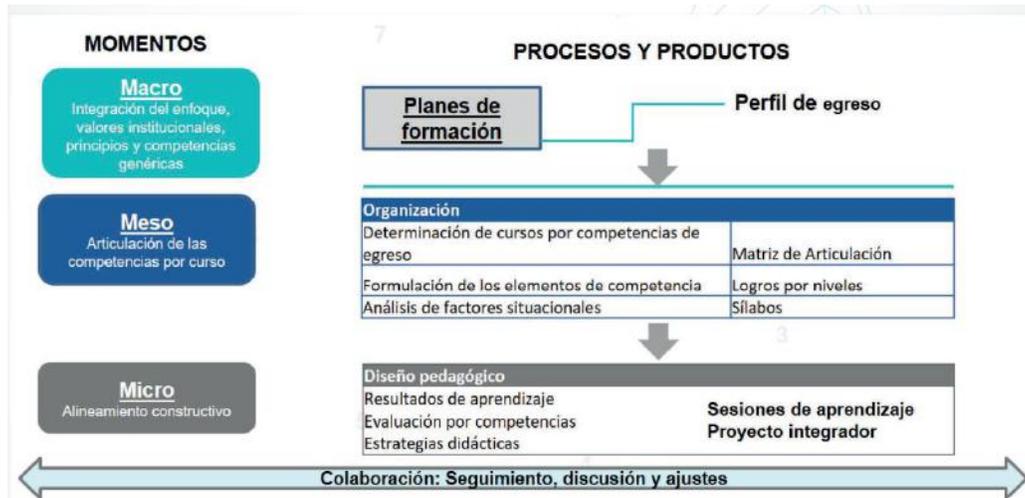
ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	19/132

Figura 7: Niveles de concreción del currículo Wiener



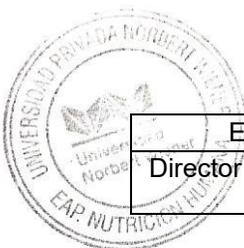
Nota. Reproducido de *Niveles de concreción del currículo Wiener*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 25)

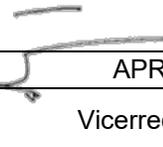
(...) Estructura Curricular

La estructura curricular de la UPNW es flexible y comprende las secuencias, contenidos, modalidades de enseñanza y temporización de los estudios, considerando la naturaleza disciplinar de cada profesión, su actualización y mejora permanente.

Se considera una estructura curricular integrada por ciclos, a fin de garantizar la progresión en el logro de las competencias.

La estructura curricular por ciclos o integrada, determina etapas sucesivas de progreso para la formación profesional de manera horizontal, con características propias y articuladas entre sí respecto a conocimientos contextualizados y problemas que el estudiante enfrentará en el futuro campo laboral.



ELABORADO POR  Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR  Decano de la Facultad	APROBADO POR  Vicerrector Académico
---	--	---

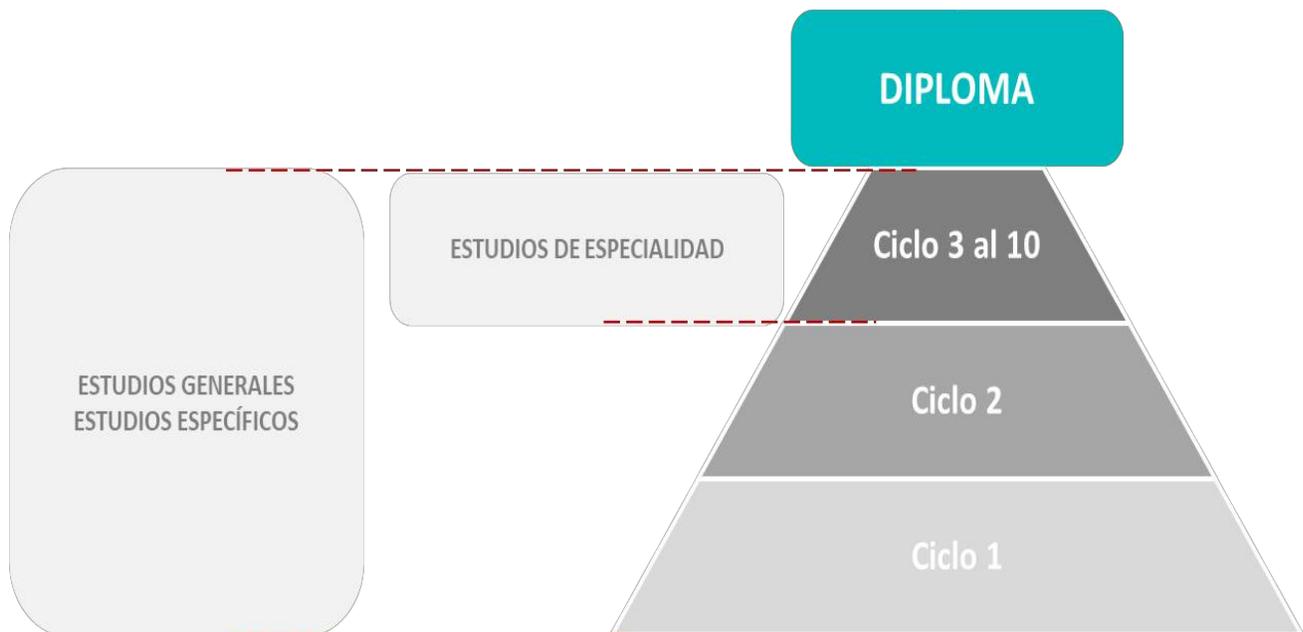




 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	20/132

El currículo por ciclos considera el otorgamiento de certificaciones progresivas por cuanto, en cada ciclo, el estudiante recibe los tres tipos de estudios para su formación: generales, específicos y de especialidad.

Figura 8: Estructura curricular Wiener por ciclos



Nota. Reproducido de *Estructura curricular Wiener por ciclos*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 31)

La estructura curricular permite no solo la progresión trabajada por las estructuras curriculares por ciclos y columnas, sino además que permite revisar de forma periódica contenidos



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	21/132

vistos con anterioridad, favoreciendo la integración de los conocimientos de las ciencias básicas con los disciplinares. (pp. 16-31)

Componente Evaluativo.

Enfoque.

Un aspecto clave del proceso de enseñanza y aprendizaje es la evaluación para y del aprendizaje. Esta denominación corresponde a la doble función que tiene este proceso. Por un lado, desde lo pedagógico, la evaluación para el aprendizaje debe ser formativa, y desde el lado social, la evaluación del aprendizaje se lleva a cabo para certificar el aprendizaje.

Para valorar los aprendizajes de los estudiantes en el Modelo Educativo Wiener se tomarán como referencia los siguientes enfoques:

- **Evaluación formativa y compartida:** Se da a través del recojo de diversas evidencias intencionalmente solicitadas, que dan cuenta del desempeño del estudiante. Tiene por finalidad principal la mejora continua del proceso de enseñanza y orienta el progreso del aprendizaje a través de la retroalimentación efectiva y oportuna, señalando fortalezas y aspectos por mejorar en base a criterios predeterminados. La evaluación es “un proceso de diálogo y una toma de decisiones mutuas y/o colectivas con el estudiantado, y no tanto un proceso individual e impuesto” (López Pastor, 2008; López Pastor, 2009).

- **Evaluación del desempeño:** Se evalúa la actuación del estudiante al resolver una situación o problema. Monereo (2013) señala que se debe promover la solución de problemas prototípicos que por su frecuencia resultan habituales en el trabajo de un determinado profesional. Por ejemplo, la atención a un paciente, el diseño de un plano, la defensa de un cliente. Se refiere a dos tipos de demandas profesionales. Existen problemas emergentes que, si bien resultan poco frecuentes en el momento actual, existen suficientes pruebas (estudios de prospectiva,



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	22/132

sociológicos, de mercado, etc.) de que indican que su incidencia se incrementará en un futuro próximo. También se debe incluir aquellas situaciones, fenómenos o sucesos que, si bien la sociedad no considera aún conflictivas o problemáticas, inciden negativamente en el desarrollo de las personas, y es obligación de la UPNW hacer visible su nociva influencia.

La evaluación del desempeño puede darse en escenarios simulados o reales a través de actividades auténticas que promueven desarrollen sus competencias, movilizando recursos cognitivos y afectivos e integrando diversos tipos de saberes.

- **Evaluación del desarrollo:** En el perfil de egreso se explicita las competencias generales y competencias específicas que deberán lograr los estudiantes durante su formación. Considerando que el aprendizaje se da en progresión es necesario describir cómo se desarrollan estas competencias a lo largo del tiempo.

Las progresiones hacen referencia a un:

· **Aprendizaje como un proceso dinámico** que evoluciona de modo continuo que va evolucionando a partir de los propósitos de la formación y de las situaciones de aprendizaje.

· **Aprendizaje diverso** que se evidencia en la variedad de maneras de adquirir y aplicar el conocimiento, así como el ritmo de aprendizaje estará marcado por las experiencias, habilidades y actitudes previas del estudiante.

· **Aprendizaje reflexivo** el cual permite analizar y valorar los aprendizajes y toma decisiones para optimizar su desempeño.

Para registrar de manera sistemática la trayectoria de los estudiantes se utiliza el portafolio de aprendizaje que es una estrategia que permite coleccionar y seleccionar diversos tipos de



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	23/132

evidencias que involucra al estudiante en un proceso de autorreflexión continua y de análisis del aprendizaje durante un periodo de tiempo.

Para determinar el nivel de desempeño se utilizan diversos instrumentos de evaluación, entre los cuales, se prioriza la utilización de la rúbrica para valorar el aprendizaje a partir de criterios establecidos entre el docente y los estudiantes mediante escalas que permiten determinar la calidad de la ejecución y el nivel alcanzado al resolver una situación o problema.

Características del proceso de evaluación del aprendizaje

Este proceso se caracteriza por ser:

Sistemático: Implica planificar el proceso de evaluación considerando el alineamiento constructivo de la enseñanza planteado por Biggs (2009).

Al planificar la evaluación se considera las competencias del perfil de egreso y los resultados de aprendizaje de la asignatura y de esta manera se asegura que aquello que hemos planificado sea evaluado. Para ello es importante identificar las estrategias formativas más adecuadas para promover el desarrollo de las competencias.

Continuo: Compuesto por varios momentos.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	24/132

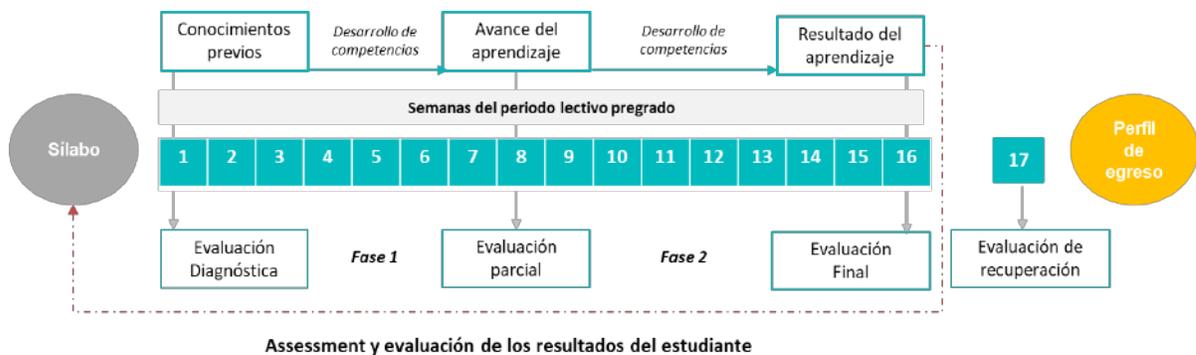
Figura 9: Proceso continuo de la evaluación del aprendizaje



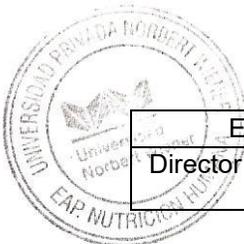
Nota. Reproducido de *Proceso continuo de la evaluación del aprendizaje*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 42)

Estos momentos son importantes considerar a la hora de planificar la evaluación. Al inicio del proceso es importante identificar el punto de partida del estudiante con respecto a su aprendizaje. Durante el proceso con fines formativos para comprobar qué desempeños van logrando los estudiantes para retroalimentar y hacer los ajustes necesarios. Al final evalúa los desempeños alcanzados al final de la unidad, módulo o asignatura a través de un desempeño o evidencia de aprendizaje.

Figura 10: Períodos de evaluación pregrado



Nota. Reproducido de *Períodos de evaluación pregrado*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 43)



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------

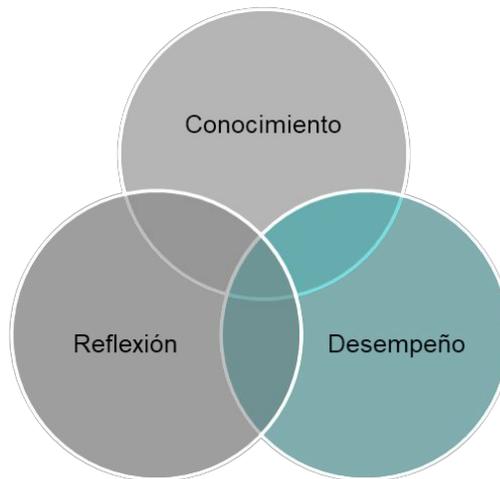




 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	25/132

Integral: Valora diferentes tipos de saberes:

Figura 11: Proceso integral de la evaluación del aprendizaje



Nota. Reproducido de *Proceso integral de la evaluación del aprendizaje*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 43)

Al evaluar es importante considerar:

- La evaluación del conocimiento para conocer el nivel de información adquirido en términos de datos, hechos, teorías, principios entre otros.
- La evaluación del desempeño para valorar su capacidad de actuar en una situación.
- La evaluación de su capacidad de reflexión para la mejora continua.

Participativo: Diversos agentes evaluadores.



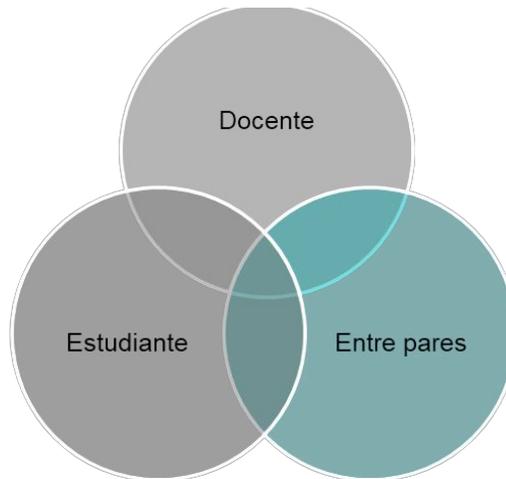
ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	26/132

Figura 12: Proceso participativo de la evaluación del aprendizaje



Nota. Reproducido de *Proceso participativo de la evaluación del aprendizaje*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 44)

Es importante generar diversos espacios donde se lleve a cabo la valoración del propio aprendizaje a través de la autoevaluación. La valoración entre pares permite identificar los logros a nivel personal y grupal con relación a los aportes al grupo, así como actitudes positivas que favorecen los aprendizajes. La heteroevaluación a cargo del docente señala las fortalezas, aspectos a mejorar y certificar el aprendizaje logrado.

Criterios de evaluación

Los criterios son los parámetros a través de los cuales se valora los logros de aprendizaje, por ello es importante que por asignatura se evidencie:

- Las competencias y elementos de competencias que se esperan desarrollar.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	27/132

- El nivel de logro del aprendizaje que se pretende que el estudiante alcance. Considerar el grado de autonomía, la adecuación de las acciones o de las elecciones, grado de complejidad de la situación problema a resolver.
- Un aprendizaje mínimo y, a partir de él dejar diferentes niveles para evaluar la diversidad de aprendizajes.

Métrica para el resultado de aprendizajes

Tabla 2: Métrica para el resultado de aprendizajes

INCIPIENTE (≥ 00 y < 11)	EN PROCESO (≥ 11 y < 14)	ESPERADO (≥ 14 y < 17)	SOBRESALIENTE (≥ 17 y ≤ 20)
---	---	---	--

Nota. Reproducido de *Métrica para el resultado de aprendizajes*[Tabla], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 45)

Métrica para el resultado de competencias

La evaluación de las competencias permite verificar si el estudiante alcanzó el nivel esperado de la competencia. Para el proceso, se seleccionan asignaturas y se abordan aquellas que logren evidenciar el desempeño del alumno. El ámbito de selección de las asignaturas está orientado a Estudios generales, estudios específicos y/o de especialidad. La evaluación es soportada por una rúbrica con los niveles de desempeño. Se espera como universidad que el 75% de los alumnos de la muestra seleccionada logren la competencia definida tomando como base los siguientes niveles.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	28/132

Tabla 3: Métrica para el resultado de competencias

INCIPIENTE	EN PROCESO	ESPERADO	SOBRESALIENTE
Nivel 0	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3

Nota. Reproducido de *Métrica para el resultado de competencias*[Tabla], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 45)

Assessment y evaluación de los resultados del estudiante

Con la finalidad de la mejor continua, se realizará la medición y evaluación de los resultados del estudiante considerando las siguientes definiciones:

- El **assessment (medición)** está definida como uno o más procesos en los que se identifica, recopila y prepara información necesaria para la evaluación (ICACIT, 2019)
- La **evaluación** está definida como uno o más procesos para interpretar la información adquirida a través de los procesos de medición con el fin de determinar la medida en que los resultados del estudiante están siendo logrados (ICACIT, 2019).



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	29/132



Figura 13: Assessment y evaluación de los resultados del estudiante (ICACIT, 2012)



Nota. Reproducido de *Assessment y evaluación de los resultados del estudiante*[Figura], por ICACIT (2012), citado en UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 46)

1.3.6. Ejes de Formación

Los ejes de formación son campos teóricos o metodológicos que guían y orientan el proceso formativo con el objetivo de promover la intervención estudiante con la realidad, así como adquirir valores y actitudes positivas en su actuar

Flexibilidad curricular.

Las instituciones de educación superior, como generadoras de procesos dinámicos, proponen estructuras y regímenes académicos flexibles que le permitan organizar rápidamente



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico
Profesional

REVISADO POR
Decano de la Facultad

APROBADO POR
Vicerrector Académico





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	30/132

cambios para fomentar la creación e incorporación de nuevos conocimientos y prácticas educativas.

Interdisciplinariedad.

“La interdisciplinariedad consiste en la integración de varias disciplinas vinculadas a estrategias pedagógicas y así generar nuevos conocimientos y competencias cada vez más complejas.

Internacionalización.

Para la UPNW la Internacionalización es una estrategia que integra la dimensión internacional e intercultural y global en la docencia, la investigación y extensión e involucra a docentes, estudiantes y gestores de la institución. En la Conferencia Regional de Educación Superior (CRES, 2018) se declara que la internacionalización está basada en una relación solidaria entre iguales, con énfasis en la cooperación y la integración regional.

Promueve el diálogo intercultural, respetando la idiosincrasia e identidad de los países participantes, fomenta la organización de redes interuniversitarias y fortalece las capacidades nacionales e internacionales, mediante la colaboración interinstitucional y la interacción con pares académicos a escala regional e internacional.

Investigación.

La universidad incluye la investigación formativa como herramientas del proceso enseñanza-aprendizaje en todas las mallas curriculares a fin de generar competencias en los estudiantes de pre y posgrado. La investigación formativa es una estrategia que promueve la participación activa del estudiante en la resolución de problemas relacionados al ámbito de una



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	31/132

disciplina o profesión. Fomenta el trabajo en equipo a través de diversas estrategias como la metodología de proyectos, el aprendizaje basado en problemas o basada en retos, la mentoría desde los diversos paradigmas de investigación que incluyen cuantitativa y cualitativa.

Responsabilidad Social.

La responsabilidad social institucional está ligada al desarrollo sostenible y uno de los elementos fundamentales es la protección del medioambiente; en ese sentido la Universidad cuenta con el programa Wiener Ambiental, que contribuye a la formación de profesionales íntegros, comprometidos con el manejo responsable de los recursos naturales.

La Universidad considera tres ODS como prioritarios para alinear sus esfuerzos y responder a la problemática de nuestro país, ODS 3. Salud y bienestar, ODS 13. Acción por el Clima y ODS 16. Paz, justicia e instituciones sólidas.

Se trabajará a través de una metodología de proyectos por áreas, y se incorporará la responsabilidad social en los proyectos integradores por niveles. (UPNW, 2020a, p. 23).

1.4. Diagnóstico y Prospectiva del Campo Profesional-Justificación

A continuación, se presenta una síntesis con información relevante extraída del Informe Diagnóstico de la Carrera Profesional de Nutrición Humana (UPNW, 2020c):

El proceso de diseño y actualización curricular de la carrera profesional parte de la elaboración de un diagnóstico situacional. Este documento contiene el análisis externo del contexto nacional e internacional referente a la carrera; el análisis interno a nivel institucional y de la carrera, así como las demandas de los agentes educativos v grupos de interés.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	32/132

Se presenta a continuación los detalles de los documentos revisados, y sobre el cual se extrajo la información:

- Análisis externo del contexto nacional e internacional referente a la carrera:

Para desarrollar este punto se consideró la revisión de la normatividad nacional vigente y aplicable a todas las universidades en el país iniciando por la Ley Universitaria, las condiciones básicas de calidad establecidas por SUNEDU y el modelo de calidad del SINEACE, relacionados con el tema de diseño y actualización curricular, además de las Normas ISO (International Organization for Standardization) ya que es uno de los estándares utilizados por la Universidad. También se revisaron los Planes de Desarrollo Nacionales, relacionados a la Educación Superior, como: Visión del Perú al 2050, el Proyecto Educativo Nacional - PEN 2036, el Plan Estratégico de Desarrollo Nacional Actualizado Perú hacia el 2021, todos estos brindan información sobre lo que se espera de la educación universitaria como eje del desarrollo de la sociedad y del país. También se consideraron algunos referentes internacionales para reflexionar sobre el futuro de las diversas profesiones, tales como: la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, los Libros Blancos realizados por una red de universidades españolas, apoyadas por ANECA.

Además, se reconoció la importancia de tener en cuenta los diversos colegios o asociaciones profesionales. Como referencia, se incorporan aquellos lineamientos brindados por las principales asociaciones profesionales:

Colegio de Nutricionistas del Perú.

“Institución que vela por el debido ejercicio profesional del nutricionista y la seguridad alimentaria de la sociedad peruana” (Schoolandcollegelistsings, s.f.) y reúne a los expertos en Nutrición del Perú.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	33/132

El Colegio de Nutricionistas del Perú (CNP), en cumplimiento con lo establecido por el Consejo de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (Sineace) Ley n.º 28740, creó el Sistema de Certificación Profesional del Nutricionista (Sicenut). Este organismo especializado es el encargado de planificar, organizar y dirigir el proceso de certificación para garantizar un ejercicio profesional competente al servicio de la sociedad. (...) La certificación es el reconocimiento público y temporal de las competencias adquiridas dentro o fuera de las instituciones educativas para ejercer funciones profesionales o laborales. (...) El propósito de la certificación es garantizar que el profesional nutricionista esté vigente en sus competencias profesionales. Con ello se asegura la calidad de su servicio. (Colegio de Nutricionistas del Perú, s.f.)

Se consideran las siguientes normas de competencias:

Tabla 4: Autodiagnóstico de las Competencias profesionales del Nutricionista

CÓD.	NORMAS DE COMPETENCIAS	EVIDENCIA DE:		
		CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO	PRODUCTO
		SI	SI	SI
NCP CNP 1.1	Diagnosticar el estado nutricional mediante la aplicación del proceso de valoración de la persona, según protocolo establecido			
1.1.1	Valorar el estado nutricional de la persona mediante indicadores antropométricos, de acuerdo a protocolo establecido			
1.1.2	Valorar el estado nutricional de la persona mediante indicadores bioquímicos, de acuerdo a protocolo establecido.			
1.1.3	Valorar el estado nutricional de la persona mediante indicadores clínicos, de acuerdo a protocolo establecido			
1.1.4	Valorar el estado nutricional de la persona mediante indicadores dietéticos, de acuerdo a protocolo establecido			
1.1.5	Relacionar los resultados de la valoración y determinar el estado nutricional de la persona de acuerdo a protocolo establecido.			
NCP CNP 1.2	Establecer el tratamiento dietético de la persona, según diagnóstico nutricional y de acuerdo a protocolo establecido.			
1.2.1	Realizar la prescripción dietética de la persona, según protocolo establecido			
1.2.2	Formular el Plan de Alimentación de la persona, de acuerdo a protocolo establecido LUACI			

Nota. Reproducido de *Anexo 1. Autodiagnóstico de las Competencias profesionales del Nutricionista*, por Colegio de Nutricionistas del Perú, 2016.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	34/132

Ley del Ejercicio Profesional del Nutricionista Ley N° 30188.

Artículo 2. Rol del profesional nutricionista El 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. Igualmente, puede participar en la formación y capacitación en la educación alimentaria y nutricional de la población, de acuerdo a ley. (...)

Artículo 4. Funciones Son funciones del profesional nutricionista las siguientes:

- a) Brindar cuidado integral, docencia, consultoría y asesoría en alimentación y nutrición en organismos de gobierno, no gubernamentales, privados y de cooperación nacional e internacional; peritaje judicial en el ámbito de sus competencias; auditorías en el campo de la alimentación y nutrición en las instituciones públicas y privadas.
- b) Participar en actividades preventivas, promocionales y terapéuticas en el área de su competencia en todos los niveles de atención.
- c) Cuando se le solicite, emitir opinión técnica con relación a materiales y equipos dentro de su competencia.
- d) Otras funciones inherentes al ejercicio profesional.

Estas funciones no son limitativas sino enunciativas, pudiendo adicionarse o no considerarse de acuerdo a las necesidades de la institución pública o privada en que realiza su actividad el trabajador nutricionista.

Artículo 5. Participación del profesional nutricionista El profesional nutricionista está facultado para participar en lo siguiente:



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	35/132

- a) La formulación y diseño de políticas y estrategias, así como en la evaluación de los planes y programas de alimentación y nutrición de carácter institucional y nacional.
- b) La elaboración, implementación y evaluación de los estándares de calidad y del proceso de mejoramiento continuo de la calidad de atención en alimentación y nutrición.
- c) La realización de peritajes judiciales y participación en audiencias de conciliación en calidad de asesoría, dentro del ámbito de su competencia.
- d) La intervención alimentario-nutricional en situaciones de emergencia, urgencia y desastres. (Congreso de la República, 2014, pp. 522649-522650)

Para continuar con el análisis situacional o diagnóstico, se tomaron en cuenta las ofertas formativas en instituciones de educación superior cercanas a la Universidad en los puestos del ranking QS. (QS Top Universities, 2020), realizando una exposición de sus perfiles del egresado, los planes de estudio y las estructuras curriculares. En este caso se realizó un benchmarking de universidades referentes, resultando así un análisis comparativo de los diversos perfiles brindados por las universidades que ofrecen carreras de Nutrición humana, como son la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Universidad Cayetano Heredia, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas y la Universidad San Ignacio de Loyola.

Además, se pudo detectar hallazgos que brindan algunas nuevas tendencias de la profesión, como, por ejemplo:

- Dentro del área de marketing para empresas de alimentos. El nutricionista puede proporcionar una perspectiva innovadora para la promoción de los productos, basándose en su valor nutricional.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	36/132

- Como Chef especializado en Nutrición y dietética, puede combinar la pasión por la cocina con sus conocimientos de nutrientes y manipulación de alimentos. (ESTUDIAPERÚ, s.f.)

- Análisis interno a nivel institucional y de la unidad:

Se consideró como parte del estudio el Estatuto de la Universidad, el Plan Estratégico de la Universidad, el Modelo Educativo 2020, los lineamientos de actualización curricular, los lineamientos de evaluación de planes de estudios, las Normas/Reglamentos/Políticas de carácter académico de la Universidad, las políticas de calidad con carácter académico, la descripción de la implementación y evaluación del Sistema de Gestión de Calidad en el aspecto académico. También se realizó un estudio sobre el currículo de la carrera vigente, tomando como punto principal el perfil de egreso.

A través de encuestas virtuales (2020-2021), se pudo recabar información importante de los diversos agentes educativos, lo que permitió fortalecer el proceso de actualización curricular. A continuación, se presenta los resultados según el **Análisis de la información obtenida en el estudio cualitativo referente al currículo 2019 (Docentes, estudiantes y empleadores)**

Docentes

Con respecto a la opinión de los docentes de la carrera de Nutrición Humana, 33 participantes respondieron las encuestas virtuales estructuradas en 7 preguntas.

Dentro de los resultados obtenidos para cada elemento de la encuesta, en promedio un 60% de los participantes se encuentran de acuerdo con las afirmaciones planteadas. Por otro lado, en promedio el 34% de los encuestados tiene una opinión neutral (no sabe/no opina) y el 5% en promedio se encuentra en desacuerdo/muy en desacuerdo con todas las afirmaciones de la encuesta.

Se destaca que el 76% consideran que existe coherencia del plan de estudios con el perfil de egreso, así como que los cursos son suficientes para el logro del perfil de egreso.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	37/132

Se observa una marca tendencia a estar de acuerdo en todas las afirmaciones de la encuesta.

Se adjunta tabla y gráfico con los resultados obtenidos para la carrera:

Tabla 5: Percepción de docentes frente al perfil de egreso

Docentes Nutrición Humana	Totamente en desacuerdo	En desacuerdo	No sabe / No opina	De acuerdo	Totamente de acuerdo
Coherencia plan de estudios con perfil egreso	0%	3%	21%	76%	0%
Suficiencia de cursos para logro del perfil egreso	0%	3%	21%	76%	0%
Cursos de malla contribuyen a competencias en el perfil egreso	0%	3%	36%	61%	0%
Sistema de evaluación es apropiado para medir competencias	0%	15%	45%	39%	0%
El perfil egreso es apropiada para inserción profesional	0%	6%	30%	64%	0%
Cursos del plan curricular desarrollan competencias genéricas	0%	3%	47%	50%	0%
Cursos del plan curricular desarrollan competencias profesionales	0%	3%	39%	58%	0%

Nota. Elaboración propia



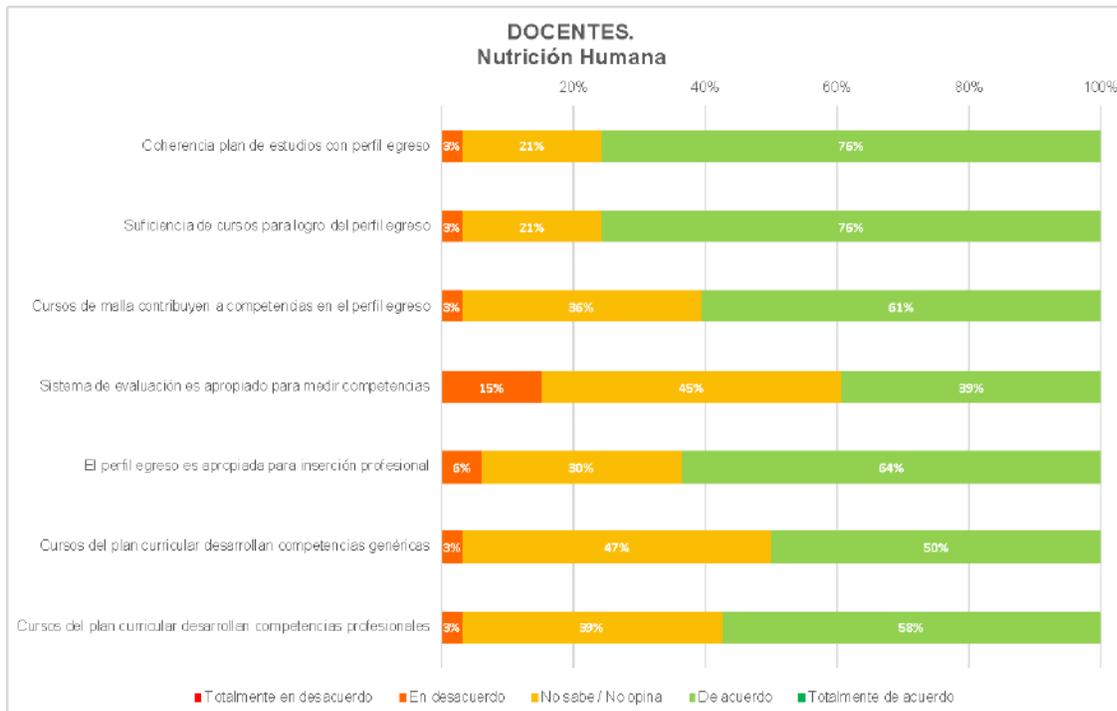
ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	38/132



Figura 14: Percepciones de los docentes frente al perfil de egreso



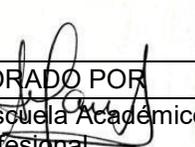
Nota. Elaboración propia

Con respecto a la pregunta abierta sobre los aspectos necesarios para cubrir en el perfil de egreso, se menciona tener más cursos de investigación y trabajo social, conocimientos sólidos en fisiología, fisiopatología y manejo correcto de la atención nutricional. Se indica que el egresado debe tener mucho conocimiento del metabolismo del ser humano.

Asimismo, se menciona incidir en una mayor visión empresarial e innovación, prácticas desde los primeros ciclos, mayores conocimientos de la gestión pública y mayor redacción de textos.

Estudiantes



ELABORADO POR  Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR  Decano de la Facultad	APROBADO POR  Vicerrector Académico
--	--	---





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	39/132

Con respecto a la opinión de los estudiantes de la carrera de Nutrición Humana, 321 participantes respondieron las encuestas virtuales estructuradas en 9 preguntas.

Dentro de los resultados obtenidos para cada elemento de la encuesta, en promedio un 31% de los participantes se encuentran de acuerdo con las afirmaciones planteadas.

Por otro lado, en promedio el 54% de los encuestados tiene una opinión neutral (no sabe/no opina) y el 15% en promedio se encuentra en desacuerdo/muy en desacuerdo con todas las afirmaciones de la encuesta.

Cabe resaltar que ninguno de los estudiantes encuestados manifiesta estar “totalmente de acuerdo” con los enunciados de la encuesta.

Se adjunta tabla y gráfico con los resultados obtenidos para la carrera:

Tabla 6: Percepción de estudiantes frente al perfil de egreso

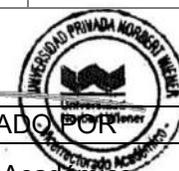
Estudiantes Nutrición Humana	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	No sabe / No opina	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Conocimiento del perfil de egreso	10%	13%	53%	24%	0%
Conocimiento del plan curricular	6%	11%	54%	29%	0%
Coherencia plan de estudios con perfil egreso	5%	13%	54%	27%	0%
Suficiencia de cursos para logro del perfil egreso	8%	8%	42%	42%	0%
Cursos de malla contribuyen a competencias en el perfil egreso	6%	8%	53%	33%	0%
Sistema de evaluación es apropiado para medir competencias	6%	7%	55%	33%	0%



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico
Profesional



REVISADO POR
Decano de la Facultad



APROBADO POR
Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	40/132

El perfil egreso es apropiada para inserción profesional	5%	6%	55%	34%	0%
Cursos del plan curricular desarrollan competencias genéricas	4%	7%	59%	30%	0%
Cursos del plan curricular desarrollan competencias profesionales	4%	7%	59%	30%	0%

Nota. Elaboración propia



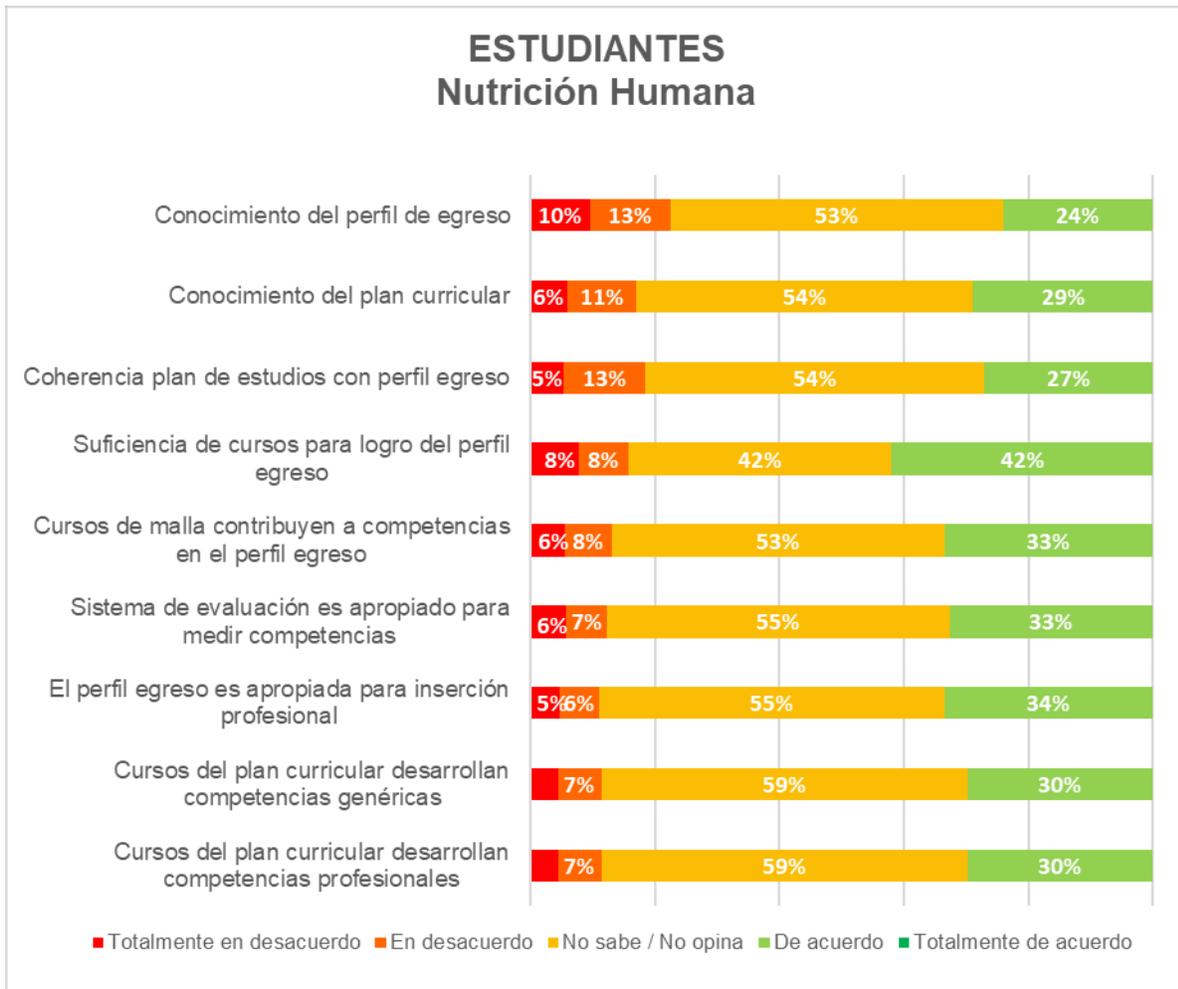
ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	41/132

Figura 15: Percepciones de los estudiantes frente al perfil de egreso



Nota. Elaboración propia

Con respecto a la pregunta abierta sobre los aspectos necesarios para cubrir en el perfil de egreso, se mencionaron que los proyectos de investigación deban realizarse con mayor intervalo de tiempo para evitar una carga excesiva de estudios. Adicionalmente, se menciona desarrollar competencias clínicas y horas prácticas.



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico
Profesional



REVISADO POR
Decano de la Facultad



APROBADO POR
Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	42/132

Se mencionó que se debe propiciar la investigación, la autonomía, la vocación de servicio, creatividad, liderazgo, así como desarrollar cursos de manejo de emociones y comunicación con el paciente.

Empleadores

Con respecto a la opinión de los empleadores de la carrera de Nutrición Humana 4 participantes respondieron las encuestas estructuradas en 6 preguntas.

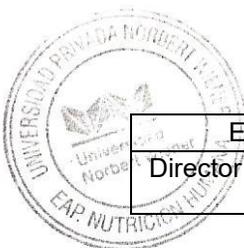
Dentro de los resultados obtenidos para cada elemento de la encuesta, en promedio el 92% de los participantes se encuentran de acuerdo y totalmente de acuerdo con las afirmaciones planteadas.

El 25% de los encuestados indicaron desconocer el plan curricular.

Se adjunta tabla y gráfico con los resultados obtenidos para la carrera:

Tabla 7: Percepción de docentes frente al perfil de egreso

Empleadores Nutrición Humana	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	No sabe / No opina	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
El perfil de egreso de la carrera es conocido por usted como empleador/empleadora	0%	0%	0%	75%	25%
Identifica usted el sello distintivo de un o una estudiante de la UPNW	0%	0%	0%	25%	75%
El plan curricular de la carrera es conocido por usted como empleador/empleadora	0%	25%	0%	0%	75%



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------



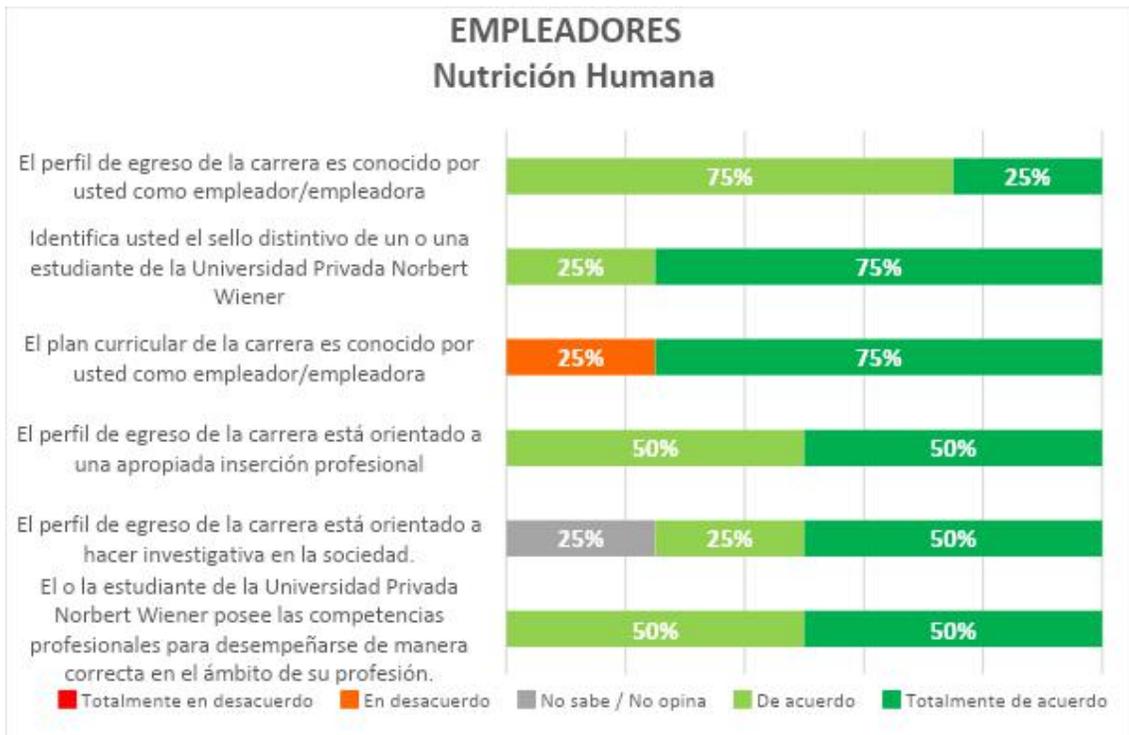


 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	43/132

El perfil de egreso de la carrera está orientado a una apropiada inserción profesional	0%	0%	0%	50%	50%
El perfil de egreso de la carrera está orientado a hacer investigativa en la sociedad.	0%	0%	25%	25%	50%
El o la estudiante de la UPNW posee las competencias profesionales para desempeñarse de manera correcta en el ámbito de su profesión.	0%	0%	0%	50%	50%

Nota. Elaboración propia

Figura 16: Percepciones de los empleadores frente al perfil de egreso



Nota. Elaboración propia



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
Decano de la Facultad



APROBADO POR
Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	44/132

Con respecto a la pregunta abierta sobre los aspectos necesarios para que los y las estudiantes de la UPNW tengan un alto grado de empleabilidad, se mencionaron que se debe desarrollar una formación integral para poder desarrollarse en cualquier campo, así como afianzar los conocimientos de las TIC ligadas a la carrera profesional.

Con esta información, luego de ser revisada por la instancia correspondiente, se concretó la primera reunión con el Grupo de Interés para que puedan brindar sus opiniones del análisis funcional del perfil de egreso, a través de un taller. Las respuestas vertidas en este taller marcaron el inicio del proceso de actualización del perfil de egreso, ya que se tomaron en consideración las propuestas de modificación, eliminación o continuación brindadas por el grupo de interés. En este caso, este Grupo de Interés está integrado por el ex ministro de salud Dr. Aníbal Velásquez Valdivia y actual representante Perú del Programa Mundial; el nutricionista español, Pedro Prieto Hontoria, gerente de Innovación en Propia; la nutricionista Sara Abu Sabbah, gerente de El Arándano; la nutricionista española, Alicia Calleja Fernández Universidad Oberta de Catalunya reconocida por su trayectoria en investigación como Senior Associate Editor de la Revista Nutrición Hospitalaria; el Lic. Alberto Valenzuela Soto, miembro del Proyecto Especial de los XVIII Juegos Panamericanos del 2019 y Sextos Juegos Parapanamericanos y la egresada Jessica Alexandra Medina Castillo.

Los miembros del Grupo de Interés brindaron sus aportes resumidos en:

- La plana docente de la carrera, son considerados referentes en su área, por lo que es necesario incluir sus aportes y considerar una de sus mayores fortalezas.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	45/132

- Las competencias específicas identificadas son: Nutrición Clínica, Gestión Pública y Nutrición, Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable e Investigación en Nutrición.
- El problema de la inseguridad alimentaria del país, agudizada por la pandemia, la que se replica a nivel mundial, hace necesario replantear las asignaturas de la competencia de Gestión Pública y Nutrición que culmine en la aplicación de un programa o proyecto en nutrición dirigido a una comunidad.
- Los emprendimientos en nutrición deben ser reflejados y extendidos hacia su quehacer profesional, considerando la legislación alimentaria y las normas de inocuidad. La participación del nutricionista en la industria debe ser más visible en la búsqueda de productos saludables orientados a la mejora de calidad de vida.
- Las investigaciones en Nutrición deben ser publicadas para mejorar el aporte y la evidencia en el campo.
- La nutrición clínica debe adaptarse a la evolución del conocimiento y la actualización de la información.
- En la medida que se incrementa el número de egresados puede incluirse la opinión de los empleadores.

El trabajo continuó a través de las comisiones de diseño curricular, con reuniones continuas, en las cuales se discutieron, se validaron y se socializaron las diversas partes del currículo que se presenta. Al culminar este trabajo se realizaron talleres de validación con los Grupos de Interés para compartir el trabajo realizado y poder asegurar la coherencia de la propuesta. En estas reuniones se obtuvieron algunos



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	46/132

comentarios, los cuales fueron tomados para culminar con el currículo. Las respuestas a la encuesta fueron:

¿Creen que este marco conceptual está alineado al estado de la profesión en el entorno laboral y social?	
Pedro Luis Prieto Hontoria	Si
Alicia Calleja Fernández	Si
Jessica Alexandra Medina Castillo	Definitivamente
Alberto Valenzuela Soto Aníbal Velásquez Valdivia Sara Abu Sabbah	Sin Observación

¿Creen que el perfil considera el desempeño profesional, avances científicos y tecnológicos, nuevas demandas de la comunidad académica y el entorno?	
Pedro Luis Prieto Hontoria	Si
Alicia Calleja Fernández	Sí
Jessica Alexandra Medina Castillo	Definitivamente
Alberto Valenzuela Soto Aníbal Velásquez Valdivia Sara Abu Sabbah	Sin Observación

¿Creen que este marco estructural está alineado a los requerimientos explícitos y necesidades implícitas vinculados al ejercicio profesional; las formas de intervención, los campos de aplicación, ¿la solución de problemas y el establecimiento de relaciones con otras áreas profesionales?	
Pedro Luis Prieto Hontoria	Si, abarca diferentes perfiles de actuación del nutricionista
Alicia Calleja Fernández	Sí
Jessica Alexandra Medina Castillo	Definitivamente
Alberto Valenzuela Soto Aníbal Velásquez Valdivia Sara Abu Sabbah	Sin Observación



ELABORADO POR  Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR  Decano de la Facultad	APROBADO POR  Vicerrector Académico
---	--	---





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	47/132

¿Consideran que las estrategias utilizadas están acordes con las nuevas tendencias en la educación?	
Pedro Luis Prieto Hontoria	Si
Alicia Calleja Fernández	Sí
Jessica Alexandra Medina Castillo	Definitivamente
Alberto Valenzuela Soto Aníbal Velásquez Valdivia Sara Abu Sabbah	Sin Observación

¿Consideran que el enfoque de Evaluación, establecidos para la medición y la valoración del logro de las competencias están acordes con garantizar la calidad de la formación universitaria?	
Pedro Luis Prieto Hontoria	Si
Alicia Calleja Fernández	Sí
Jessica Alexandra Medina Castillo	Definitivamente
Alberto Valenzuela Soto Aníbal Velásquez Valdivia Sara Abu Sabbah	Sin Observación

¿Creen que el programa de estudios garantiza que el proceso de enseñanza-aprendizaje incluya todos los elementos que aseguren el logro de las competencias a lo largo de la formación?	
Pedro Luis Prieto Hontoria	Si
Alicia Calleja Fernández	Sí
Jessica Alexandra Medina Castillo	Definitivamente
Alberto Valenzuela Soto Aníbal Velásquez Valdivia Sara Abu Sabbah	Sin Observación



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	48/132

II. Marco conceptual

2.1. Misión, Visión y Objetivos de la Carrera Profesional

Misión del programa

Formar profesionales en Nutrición a través de una experiencia educativa excepcional, íntegros, que gestionan propuestas innovadoras sustentadas en la evidencia científica al servicio de la sociedad, contribuyendo a la mejora de la calidad vida y el medio ambiente.

Visión del programa

Ser un programa líder con reconocimiento nacional e internacional, en la formación de nutricionistas comprometidos con la calidad y el medio ambiente, que contribuya al desarrollo de la sociedad.

Objetivos de la Carrera Profesional

- Formar Nutricionistas humanistas, competentes, emprendedores, indagadores, responsables individual y socialmente.
- Desarrollar políticas, planes o programas en beneficio de la comunidad local, regional o nacional, estableciendo vínculos estratégicos con diversas institucionales nacionales o extranjeras.
- Gestionar, asesorar emprendimientos nutricionales.
- Realizar Investigación aplicada para la solución de los problemas de la salud nutricional de la comunidad local, regional o nacional.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	49/132

2.2. Objetivos Educativos

- El egresado es un profesional competente que ejerce, en contexto y con juicio crítico acciones de prevención, diagnóstico y solución de problemas de salud nutricional de la persona de forma autónoma o integrando equipos interdisciplinarios.
- El egresado es un profesional competente que promociona desde las organizaciones públicas y privadas, la salud nutricional de la comunidad local, regional y nacional.
- El egresado es un profesional competente que asesora y realiza consultoría en la innovación y comercialización de productos, valorando la calidad nutricional de los alimentos y sus propiedades saludables
- El egresado es un profesional competente que realiza con ética y responsabilidad investigación aplicada en el campo de la nutrición cumpliendo con las exigencias de rigurosidad, produciendo información de valor para el desarrollo de la carrera.

2.3. Líneas de investigación

Todas las líneas de investigación de la UPNW se ofrecen desde el documento: RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 15-2018-D-UPNWSA. La Escuela Académico Profesional de Nutrición humana atiende las siguientes líneas de Investigación Generales y Específicas de la Universidad:

Tabla 8: Líneas de investigación

Líneas de Investigación Generales	Líneas de Investigación Específicas
Salud, Enfermedad y Ambiente	Cambio climático y salud
	Enfermedades y factores de riesgos ocupacionales
	Estilos de vida saludable



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	50/132

Líneas de Investigación Generales	Líneas de Investigación Específicas
	Salud del adulto mayor
Economía, Empresa y Salud	Responsabilidad social empresarial
	Sistema de calidad
Políticas Públicas y Desarrollo Social Sostenible	Desnutrición y malnutrición
	Determinantes de la salud
	Epidemiología y control de salud pública
	Gestión ambiental y desarrollo sostenible

Nota. Elaboración propia.

2.4. Articulación con ejes de formación: Flexibilidad, Responsabilidad Social, Investigación, Internacionalización e Interdisciplinariedad

Flexibilidad

Tal como lo señala Mario Díaz (2002), hace ya casi un par de décadas, esta flexibilidad curricular puede considerarse como “una tendencia asociada a las realidades sociales, económicas, culturales y educativas contemporáneas” (p. 29). Esto se da a través de las diversas posibilidades que se tendrá de diversificar, adecuar e incorporar las diversas necesidades e intereses del y la estudiante. La Universidad se encuentra en nuevos escenarios de desarrollo, lo que lleva a este currículo a mirar la flexibilidad como una posibilidad de acceso al conocimiento que responda, realmente, a las demandas sociales, culturales, económicas actuales y en las que nuestros y nuestras estudiantes se encuentran, por lo tanto, se le dará la oportunidad de crear y poseer nuevas formas de interacción entre el contexto universitario, la empresa y el entorno social.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	51/132

Responsabilidad Social

La Universidad, y la carrera en particular, tiene un compromiso para el cambio; y este compromiso sólo será posible si desde el currículo se incorporan actividades organizadas, planificadas y con resultados para ayudar a los estudiantes a convertirse en ciudadanos responsables, atentos a ubicar los problemas que los rodean y plantear soluciones, de manera asertiva y respetuosa, tratando además de desarrollar su conciencia crítica para atender a los problemas sociales. Por ello, la Responsabilidad Social, es un eje de formación, que lleva al compromiso de las autoridades y docentes en el acompañamiento al logro de acciones concretas, y contextualizadas.

Investigación

Como lo indica Díaz Becerra et al. (2017, como se citó en Restrepo, 2008):

La investigación formativa tiene que ver con la formación para la investigación. Hablar de investigación formativa es hablar de formación investigativa o del uso de la investigación para formar para investigar., pero en la investigación o a través de la investigación, con miras a aprender a investigar investigando, aunque esta actividad no conduzca necesariamente al descubrimiento de conocimiento nuevo y universal.

Para la Universidad y para la carrera, es de vital importancia incorporar el proceso de investigación como un elemento indispensable en las metodologías curriculares y pedagógicas, donde los agentes investigadores son aún sujetos de formación que están acompañados en todo momento por el o la docente a través del desarrollo de una investigación formativa, sujeta al desarrollo de los vínculos tan necesarios con la sociedad.

Internacionalización

Este plan curricular se encuentra organizado y reflexionado tomando en consideración los actuales estándares de globalización a todo nivel, la Sociedad de la Información y del conocimiento. Por lo tanto,



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	52/132

está diseñado con el fin de romper todo tipo de barreras, incluyendo la geográfica. Nuestros y nuestras estudiantes, al igual que los y las docentes, estarán preparados y preparadas para asumir y llevar a cabo estudios e intercambios culturales en cualquier parte del mundo, a través del apoyo institucional mediante convenios, convirtiéndose así es un objetivo y en un proceso, con profesionalismo y competitividad en estos contextos transnacionales, como lo resalta Rodríguez Betanzos (2014, como se citó en Beneitone, 2008):

La internacionalización de la educación superior comprende los procesos de movilidad tanto de investigadores, profesores, administrativos y estudiantes [...] Incluye también la conformación de redes de relaciones y programas interpersonales, interdepartamentales, inter facultades, institucionales, tanto bilaterales como multilaterales, que contribuyen con los procesos de internacionalización. Adicionalmente, también comprende la internacionalización del currículo como una de las tareas más complejas de estos procesos, dadas las implicaciones institucionales que tiene. (p. 154)

Interdiscipliniedad

Como lo menciona Espinoza Freire (2018) "Se hace necesario entonces, hablar de una integración de los saberes a través de las relaciones interdisciplinarias" (p. 7). Esto lleva a presentar este plan curricular tomando en consideración el diálogo permanente entre los cursos de la malla curricular y los conocimientos disciplinares a través de diversas relaciones en los Cursos integradores donde, como su nombre lo indica, se integran todos los conocimientos y habilidades adquiridos a lo largo del plan de estudios, enriqueciéndose mutuamente.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	53/132

2.5. Tipo de Estudio y Modalidad

Estudios de Pregrado

Los estudios de pregrado brindan las competencias generales y disciplinares en determinado campo profesional que conducen a un primer título a nivel universitario. Los estudios de pregrado comprenden lo siguiente:

- Estudios generales

Los estudios generales en la UPNW aluden a un proyecto de formación que va más allá de la inserción de asignaturas o actividades en un plan de estudios. La “formación general” incluye experiencias de aprendizaje para la vida para todos los estudiantes, independientemente de la carrera en la que se están formando. De acuerdo con la Ley Universitaria 30220, los estudios generales “deben estar dirigidos a la formación integral de los estudiantes”.

La formación general en el modelo de formación por competencias tiene como propósito formar personas con los valores inherentes a nuestra institución, con competencias blandas que preparan para la vida, lo que trasciende la formación de su profesión. El Modelo Educativo Wiener, propone un currículo organizado en ciclos, que distribuye la formación de manera vertical sin perder la progresión y articulando a lo largo de la carrera los estudios generales, estudios específicos y estudios de especialidad.

- Actividades extracurriculares

Tienen por finalidad contribuir con el desarrollo de las competencias generales y de las habilidades blandas de los estudiantes. El modelo educativo Wiener incorpora



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	54/132

las actividades extracurriculares ya sea dentro del plan de estudio o como complementarias al plan.

Entre las actividades extracurriculares se pueden considerar:

- Participación en actividades organizadas por la Dirección de Bienestar Universitario: servicios psicopedagógicos, servicios médicos, servicio social, empleabilidad, talleres artísticos o deportivos.

- Apoyo en Investigación y/o Voluntariado en Responsabilidad Social.

- **Estudios específicos y de especialidad**

Los estudios específicos consideran los conocimientos fundamentales y comunes a la formación profesional a la que va orientado. El grupo de asignaturas específicas puede variar en número y relevancia en función de la carrera de que se trate y también de la orientación que se le haya dado al perfil profesional. Los estudios de especialidad abordan problemas o espacios generales de la carrera, en ámbitos más restringidos y propios de alguna especialidad concreta.

Los estudios específicos y de especialidad son los estudios que proporcionan las competencias, los conocimientos propios de la profesión y especialidad correspondiente. Un Plan de Estudios equilibrado debe incluir ambos tipos de disciplinas. El porcentaje de asignaturas de tipo de estudios específicos y de especialidad varían según la orientación (generalista vs. especialista) que se le haya dado al perfil profesional.

Por su parte, la “formación básica” brinda los fundamentos necesarios para el desarrollo de conocimientos y habilidades específicos de una profesión, en este sentido la formación básica corresponde al primer peldaño de los estudios de pregrado de tipo



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	55/132

específicos declarados en la Ley Universitaria y como refiere Zabalza (2003), contribuyen al desarrollo de ciertas competencias que son consustanciales a los estudios universitarios. (UPNW, 2020a, pp. 25-27)

Modalidades de estudio

La UPNW considera tres modalidades de formación profesional: presencial, semipresencial y a distancia.

Las **modalidades presencial y semipresencial** consideran la interacción entre estudiantes y los docentes, en el mismo espacio físico y en tiempo real o diferido mediados por recursos tecnológicos y generan espacio de aprendizaje autónomo.

La **modalidad a distancia** cambia esquemas tradicionales en el proceso de enseñanza-aprendizaje, tanto para el docente como para el estudiante. Requiere una propuesta didáctica en la cual el estudiante autorregula su aprendizaje, como un proceso de auto organización, transforma sus aptitudes mentales en competencias académicas, es el docente quien encamina este aprendizaje. Hace uso de medios masivos y las tecnologías de información y comunicación como la radio, televisión, internet, entornos virtuales, aplicaciones de acceso abierto, softwares, entre otros. (UPNW, 2020a, p. 29)



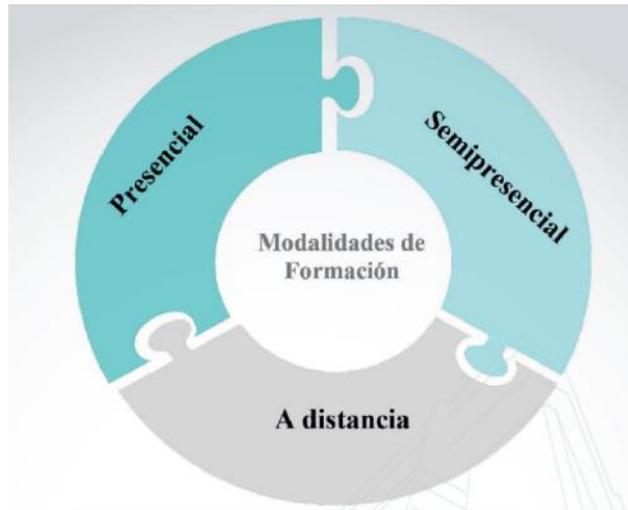
ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	56/132

Figura 17: Modalidades de estudio Wiener

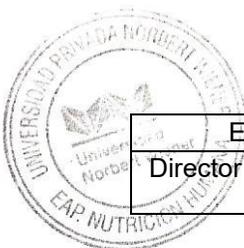


Nota. Reproducido de *Modalidades de estudio Wiener*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 30)

2.6. Perfil Docente Wiener

El docente de la UPNW:

- Demuestra compromiso con la política institucional y respeta los valores de la universidad UPNW.
- Aplica principios éticos en todas sus acciones personales y profesionales.
- Ejerce liderazgo efectivo, participativo, trabajo en equipo con compromiso, responsabilidad e integridad.
- Cumple con el desarrollo del sílabo, es puntual en la entrega de evaluaciones y ejecución de las sesiones de aprendizaje.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	57/132

- Elabora instrumentos de gestión docente (sílabo, guías, evaluaciones, sesiones de aprendizaje, etc.).
- Aplica estrategias metodológicas de enseñanza-aprendizaje y de evaluación.
- Realiza actividades de tutoría y nivelación académica que contribuyen al logro de las competencias de los estudiantes.
- Domina las herramientas TIC en el proceso de enseñanza e investigación.
- Demuestra dominio en la investigación formativa y científica.
- Aplica estrategias para desarrollar la capacidad de investigación y motiva a los estudiantes para que participen en programas de proyección social.

(UPNW, 2020a, pp. 17-18)

III. Marco Estructural

3.1. Lineamiento general del currículo

Currículo con enfoque centrado en la persona. La Experiencia Educativa Excepcional propone desarrollar competencias generales, competencias específicas y un proceso formativo integral de calidad.

Se deben considerar los ejes de formación y su relación con los estudios generales y los estudios específicos y de especialidad (Estudios que proporcionan los conocimientos propios de la profesión y la especialidad correspondiente).

El desarrollo de las competencias generales se iniciará en los Estudios Generales, culminándose en las asignaturas de especialidad.

Las competencias específicas serán determinadas por el perfil de egreso de cada carrera profesional, considerando un número máximo sugerido de 6 competencias específicas.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	58/132

La articulación de las competencias generales y específicas se verá reflejada en la matriz de articulación de asignaturas vs competencias.

Se considerarán tres niveles de logro por competencia: Inicial (1), intermedio (2) y avanzado (3).

- Nivel 1 y 2 en Estudios Generales
- Nivel 2 y 3 en Estudios Específicos y de Especialidad

Cada asignatura debe aportar a una competencia general y a una competencia específica. Excepto los cursos capstone/integradores.

La evaluación de los logros de competencia se realizará mediante rúbricas.

3.2. Perfil del egresado y competencias excepcionales

En la Escuela Académico Profesional de Nutrición Humana los participantes son autodidactas y gestores que dominan el alfabeto nativo, matemático e informático; se enfocan en los resultados y trabajan en equipo, ejerciendo liderazgo con responsabilidad en la solución de los problemas alimentario-nutricionales.

Competencias específicas:

- **Nutrición clínica:** Evalúa el proceso de atención nutricional del individuo sano y enfermo en las diferentes etapas del ciclo vital, bajo estándares de indicadores de calidad, demostrando efectividad en su ejecución con proceder ético.
- **Gestión Pública y Nutrición:** Diseña e implementa Políticas y Programas públicos en Nutrición y Alimentación, considerando el contexto nacional, regional y local, educando a la comunidad para participar activamente en la búsqueda de solución de sus problemas y mejorar la calidad de vida.
- **Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable:** Crea, gestiona y asesora empresas de servicios y productos relacionados a nutrición y alimentación, respetando la legislación alimentaria



ELABORADO POR  Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR  Decano de la Facultad	APROBADO POR  Vicerrector Académico
--	--	---





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	59/132

vigente y las normas de inocuidad, calidad de forma responsable con la sociedad y el medio ambiente.

- Investigación en Nutrición: Ejecuta el proyecto de tesis usando diferentes técnicas y métodos cualitativos y cuantitativos, válidos y confiables para contrastar la hipótesis con las publicaciones sobre el tema investigado.

Competencias generales:

- Generar información: Capacidad para adquirir, procesar, crear y comunicar información.
- Manejo de tecnologías de la información y comunicación y ciudadanía digital: Capacidad para valorar y aplicar de manera estratégica, ética y responsable las tecnologías de la información y comunicación.
- Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental: Poner en práctica de manera responsable los valores éticos y deontológicos.
- Trabajo colaborativo: Capacidad para trabajar de manera colaborativa asumiendo responsabilidades, resolviendo conflictos en la consecución de metas comunes con personas, áreas y organizaciones.
- Actitud emprendedora: Capacidad para iniciar, crear y gestionar un proyecto asumiendo riesgos calculados y tolerando el fracaso.
- Comunicación efectiva: Capacidad para transmitir conocimientos y expresar argumentos de manera clara, convincente y contextualizada, en uno o más idiomas a parte de su lengua materna, de manera verbal y no verbal, utilizando los medios audiovisuales necesarios adecuadamente, adaptándose a la audiencia.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	60/132

- Autogestión: Capacidad para organizarse con responsabilidad, ejerciendo autocontrol emocional.
- Pensamiento Crítico: Capacidad para pensar, interrogarse, sobre cualquier problema o contenido, cuestionar creencias, razonar y decidir para resolver problemas.

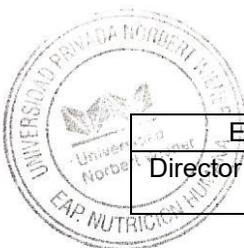
3.3. Perfil del Ingresante

El ingresante de la UPNW debe demostrar conocimientos esenciales, habilidades básicas y actitudes obtenidas, que son requisitos de ingreso a la universidad.

Figura 18: Perfil del Ingresante

Pregrado
<ul style="list-style-type: none">• Desarrollar procesos autónomos de aprendizaje de forma permanente.• Aplicar responsablemente las tecnologías.• Resolver problemas aplicando las matemáticas.• Comprender textos relacionando a su contexto de producción.• Redactar textos formales.• Aplicar la autoorganización para aprender.

*Nota. Reproducido de Modelo Educativo Wiener 2020,
por UPNW, 2020a, (p. 22)*



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	61/132

3.4. Plan de Estudios

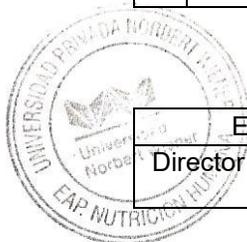
El plan de Estudios se desarrolla en 10 ciclos académicos (16 semanas cada uno) a través de 49 asignaturas, el cual incluye las Prácticas Pre Profesionales, con un total de 200 créditos, contiene también 6 asignaturas electivas, de las que se desarrollarán 3 entre el VI al VIII ciclo con un valor de 6 créditos y 6 créditos por actividades extracurriculares. El Plan en total tiene 206 créditos.

El Plan de Estudios está distribuido en 5 áreas: Área de Estudios Generales, Área de Estudios Específicos, Área de Especialidad, Área de actividades extracurriculares- Habilidades globales y Área de otras actividades extracurriculares.

La distribución se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 9: Asignaturas según área de estudio, tipo, créditos, horas teórico-prácticas, requisitos

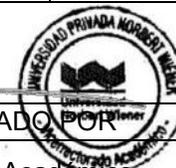
N°	Código	I CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría	H. Práctica	Requisitos
1	AC3011	Comunicación Oral y Escrita	EG	O	3	2	2	
2	AC3012	Estrategias para el Estudio Universitario	EG	O	3	2	2	
3	AC3013	Competencias Digitales	EG	O	3	2	2	
4	AC3014	Inglés I	EG	O	3	2	2	
5	NH3011	Química	EP	O	4	2	4	
6	NH3012	Biología Celular y Molecular	EP	O	4	2	4	
SUB - TOTAL					20	12	16	
N°	Código	II CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría	H. Práctica	Requisitos
7	AC3021	Gestiones de Emociones y Liderazgo	EG	O	2	1	2	
8	AC3022	Redacción de Textos Académicos	EG	O	3	2	2	AC3011
9	AC3023	Lógica Matemática y Funciones	EG	O	3	2	2	
10	AC3024	Inglés II	EG	O	2	1	2	AC3014
11	NH3021	Bioquímica Nutricional	EP	O	6	2	8	NH3011
12	NH3022	Microbiología y Parasitología Alimentaria	EP	O	4	2	4	NH3012



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico
Profesional



REVISADO POR
Decano de la Facultad



APROBADO POR
Vicerrector Académico

SUB - TOTAL					20	10	20	
N°	Código	III CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría	H. Práctica	Requisitos
13	AC3031	Estadística Básica	EG	O	3	2	2	AC3023
14	AC3032	Emprendedurismo	EG	O	2	1	2	
15	AC3033	Inglés III	EG	O	2	1	2	AC3024
16	NH3031	Morfofisiología y Patología	EP	O	6	2	8	NH3012
17	NH3032	Nutrición Humana	EP	O	4	2	4	NH3021
18	NH3033	Marketing y Comunicación en Salud	EP	O	3	2	2	
SUB - TOTAL					20	10	20	
N°	Código	IV CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría	H. Práctica	Requisitos
19	AC3041	Análisis socio-cultural de la Realidad Peruana	EG	O	2	2	0	
20	AC3042	Ética y Responsabilidad Social Universitaria	EG	O	2	1	2	
21	AC3043	Inglés IV	EG	O	2	1	2	AC3033
22	NH3041	Bases farmacológicas y terapéuticas	EP	O	4	2	4	NH3032
23	NH3042	Bioquímica y Análisis de Alimentos	ES	O	4	2	4	NH3022
24	NH3043	Dietética	EP	O	6	3	6	NH3032
SUB - TOTAL					20	11	18	
N°	Código	V CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría	H. Práctica	Requisitos
25	NH3051	Comunicación y Educación Alimentaria y Nutricional	ES	O	3	2	2	NH3032
26	NH3052	Gestión Pública y Nutrición	ES	O	3	2	2	
27	NH3053	Nutrición Deportiva	ES	O	6	3	6	NH3032 NH3043
28	NH3054	Nutrición Materno Infantil	ES	O	4	2	4	NH3012 NH3021 NH3031 NH3032 NH3041
29	NH3055	Higiene y Control de Alimentos	ES	O	4	2	4	NH3042
SUB - TOTAL					20	11	18	
N°	Código	VI CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría	H. Práctica	Requisitos
30	NH3061	Nutrición del Adulto	ES	O	5	2	6	NH3012 NH3021 NH3031 NH3032 NH3041



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico
Profesional

REVISADO POR
Decano de la Facultad

APROBADO POR
Vicerrector Académico





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA				CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA				P08	63/132

31	NH3062	Gestión empresarial y de negocios en Alimentos y Nutrición	ES	O	4	2	4	NH3022 NH3033 NH3042 NH3055
32	NH3063	Tecnología de Alimentos	ES	O	3	2	2	NH3022 NH3033 NH3042 NH3055
33	NH3064	Seguridad Alimentaria y Situación Nutricional	ES	O	3	2	2	NH3032 NH3051 NH3052
34	NH3065	Alimentos funcionales	ES	O	3	2	2	NH3022 NH3033 NH3042 NH3055
35		Electivo I	ES	E	2	1	2	
SUB - TOTAL					20	11	18	
N°	Código	VII CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría	H. Práctica	Requisitos
36	NH3071	Clínica en Nutrición Materno Infantil	ES	O	5	2	6	NH3054
37	NH3072	Clínica en Nutrición del Adulto	ES	O	5	2	6	NH3061
38	NH3073	Diseño e innovación de productos saludables	ES	O	3	2	2	NH3062 NH3063 NH3065
39	NH3074	Políticas y Programas Públicos en Nutrición y Alimentación I	ES	O	5	2	6	NH3052 NH3064
40		Electivo II	ES	E	2	1	2	
SUB - TOTAL					20	9	22	
N°	Código	VIII CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría	H. Práctica	Requisitos
41	NH3081	Externado en Nutrición	ES	O	6		12	NH3054 NH3061
42	NH3082	Políticas y Programas Públicos en Nutrición y Alimentación II	ES	O	6	3	6	NH3074
43	NH3083	Auditoria y Peritaje Nutricional	ES	O	3	2	2	NH3062
44	NH3084	Metodología de la Investigación	EP	O	3	2	2	AC3031
45		Electivo III	ES	E	2	1	2	
SUB - TOTAL					20	8	24	
N°	Código	IX CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría	H. Práctica	Requisitos
46	NH3091	Práctica Pre Profesional I	ES	O	18		36	TODOS HASTA EL VIII
47	NH3092	Investigación I	EP	O	2		4	NH3084



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico
Profesional



REVISADO POR
Decano de la Facultad



APROBADO POR
Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	64/132

SUB – TOTAL					20	0	40	
N°	Código	X CICLO	Area de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría	H. Práctica	Requisitos
48	NH3101	Práctica Pre Profesional II	ES	O	18		36	TODOS HASTA EL VIII
49	NH3102	Investigación II	EP	O	2		4	NH3092
SUB – TOTAL					20	0	40	
TOTAL					200	82	236	

Nota. Elaboración propia

Leyenda:

- O: OBLIGATORIO
- E: ELECTIVO
- EG: ESTUDIOS GENERALES
- ES: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD
- EP: ESTUDIOS ESPECÍFICOS

Los cursos electivos son:

Código	Cursos Electivos	CRÉD	H. Teoría	H. Práctica
VI CICLO				
NH3066	Antidopaje en el Deporte	2	1	2
NH3067	Electrolitos y Suplementos	2	1	2
VII CICLO				
NH3075	Consejería en Lactancia según condición del niño y la madre.	2	1	2
NH3076	Estrategias de promoción, protección y apoyo en Lactancia Materna.	2	1	2
VIII CICLO				
NH3085	Manejo nutricional en trastornos alimentarios	2	1	2
NH3086	Nutrición en Unidades Críticas	2	1	2

Nota. Elaboración propia



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	65/132

Tabla 10: Asignaturas según áreas de formación, créditos y horas teórico-prácticas

Área de Formación Profesional	Asignaturas		Créditos		Horas	
	n	%	n	%	T	P
Estudios Generales	14	25%	35	17%	22	26
Estudios Específicos	12	22%	48	23%	21	54
Estudios de Especialidad	23	42%	117	57%	39	156
Actividades Extracurriculares – Habilidades Globales	3	5%	3	1%	0	96
Otras Actividades Extracurriculares	3	5%	3	1%	0	96
Total de Asignaturas	55	100%	206	100%	82	426

Nota. Elaboración propia

Tabla 11: Distribución de asignaturas por áreas de formación

Área de Formación	Asignaturas Integrativas
Área de Estudios Generales	Comunicación Oral y Escrita
	Estrategias para el Estudio Universitario
	Competencias Digitales
	Inglés I
	Gestiones de Emociones y Liderazgo
	Redacción de Textos Académicos
	Lógica Matemática y Funciones
	Inglés II
	Estadística Básica
	Emprendedurismo
	Inglés III
	Análisis socio-cultural de la Realidad Peruana
	Ética y Responsabilidad Social Universitaria
	Inglés IV
Área de Estudios Específicos	Química
	Biología Celular y Molecular
	Bioquímica Nutricional
	Microbiología y Parasitología Alimentaria
	Morfofisiología y Patología
	Nutrición Humana
	Marketing y Comunicación en Salud
	Bases Farmacológicas y Terapéuticas
	Dietética
	Metodología de la Investigación



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico
Profesional



REVISADO POR
Decano de la Facultad



APROBADO POR
Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	66/132

Área de Formación	Asignaturas Integrativas
Área de Estudios de Especialidad	Investigación I
	Investigación II
	Bioquímica y Análisis de Alimentos
	Comunicación y Educación Alimentaria y Nutricional
	Gestión Pública y Nutrición
	Nutrición Materno Infantil
	Nutrición Deportiva
	Higiene y Control de Alimentos
	Nutrición del Adulto
	Gestión empresarial y de Negocios en Alimentos y Nutrición
	Tecnologías de Alimentos
	Seguridad Alimentaria y Situación Nutricional
	Electivo I
	Alimentos Funcionales
	Clínica en Nutrición Materno Infantil
	Clínica en Nutrición del Adulto
	Diseño e Innovación de Productos Saludables
	Políticas y Programas Públicos en Nutrición y Alimentación I
	Electivo II
	Externado en Nutrición
	Políticas y Programas Públicos en Nutrición y Alimentación II
	Auditoria y Peritaje Nutricional
	Electivo III
	Práctica Pre Profesional I
Práctica Pre Profesional II	

Nota. Elaboración propia

3.5. Malla Curricular

El siguiente gráfico proporciona información sobre los cursos detallados en las tablas anteriores:

		
ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	67/132

Figura 19: Malla curricular

I ciclo	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	ESTRATEGIAS PARA ESTUDIO UNIVERSITARIO	COMPETENCIAS DIGITALES	INGLÉS I	QUÍMICA	BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR
II ciclo	GESTIONES DE EMOCIONES Y LIDERAZGO	REDACCIÓN DE TEXTOS ACADÉMICOS	LÓGICA MATEMÁTICA Y FUNCIONES	INGLÉS II	BIOQUÍMICA NUTRICIONAL	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA
III ciclo	ESTADÍSTICA BÁSICA	EMPRENDEDURISMO	INGLÉS III	MORFOFISIOLOGÍA Y PATOLOGÍA	NUTRICIÓN HUMANA	MARKETING Y COMUNICACIÓN EN SALUD
IV ciclo	ANÁLISIS SOCIO-CULTURAL DE LA REALIDAD PERUANA	ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA	INGLÉS IV	BASES FARMACOLÓGICAS Y TERAPÉUTICAS	BIOQUÍMICA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS	DIETÉTICA
V ciclo	COMUNICACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	GESTIÓN PÚBLICA Y NUTRICIÓN	NUTRICIÓN DEPORTIVA	NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL	HIGIENE Y CONTROL DE ALIMENTOS	
VI ciclo	NUTRICIÓN DEL ADULTO	GESTIÓN EMPRESARIAL Y DE NEGOCIOS EN ALIMENTOS Y NUTRICIÓN	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SITUACIÓN NUTRICIONAL	ALIMENTOS FUNCIONALES	ELECTIVO I
VII ciclo	CLÍNICA EN NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL	CLÍNICA EN NUTRICIÓN DEL ADULTO	DISEÑO E INNOVACIÓN DE PRODUCTOS SALUDABLES	POLÍTICAS Y PROGRAMAS PÚBLICOS EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN I	ELECTIVO II	
VIII ciclo	EXTERNADO EN NUTRICIÓN	POLÍTICAS Y PROGRAMAS PÚBLICOS EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN II	AUDITORÍA Y PERITAJE NUTRICIONAL	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	ELECTIVO III	
IX ciclo	PRÁCTICA PRE PROFESIONAL I		INVESTIGACIÓN I			
X ciclo	PRÁCTICA PRE PROFESIONAL II		INVESTIGACIÓN II			

Área de estudios: ESTUDIOS GENERALES (blue), ESTUDIOS ESPECÍFICOS (yellow), ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD (green)

Nota. Elaboración propia



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
Decano de la Facultad



APROBADO POR
Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	68/132

3.6. Certificación progresiva

La Carrera de Nutrición Humana permite al estudiante obtener una certificación en las siguientes menciones:

Tabla 12: Certificación progresiva

Momentos	Denominación	Asignaturas
VII	Antidopaje en el Deporte	Morfosiología y Patología Nutrición Humana Bases farmacológicas y terapéuticas Nutrición Deportiva Antidopaje en el Deporte
VIII	Consultor en Lactancia Materna	Morfosiología y Patología Nutrición Humana Nutrición Materno Infantil Clínica en Nutrición Materno Infantil Lactancia Materna
VIII	Técnico en Nutrición y Salud	Nutrición Humana Comunicación y Educación Alimentaria y Nutricional Higiene y Control de Alimentos Seguridad Alimentaria y Situación Nutricional

Nota. Elaboración propia.

Requisitos para obtener la Certificación Progresiva:

Los requisitos para obtener la Certificación Progresiva están establecidos en el documento UPNW-PRE-EES-PRC-003. V2. "Procedimiento de Certificación Progresiva" publicado el 24/08/2020.

- Haber completado el total de créditos programados en el Plan de Estudio, incluso los que corresponden al ciclo en que otorga la Certificación Progresiva.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	69/132

- Haber obtenido una calificación A o B en el promedio ponderado acumulado, para acceder a la certificación progresiva en base a la siguiente escala: A= Destacado (18-20), B= Bueno (14-17), C= Regular (11-13), D= Desaprobado (00-10).
- Estar al día en sus compromisos económicos con la Universidad.
- Elaborar, presentar, sustentar y aprobar un proyecto que demuestre la competencia alcanzada, previo al inicio de la solicitud.
- Haber cancelado el derecho a la certificación

3.7. Habilidades globales (blandas)

Para promover el desarrollo de las competencias generales, el Modelo Educativo Wiener considera:

- La inclusión en los currículos, asignaturas obligatorias y electivas que involucren el desarrollo de habilidades blandas tales como toma de decisiones, la gestión del conflicto, la gestión del cambio, la creatividad, la inteligencia emocional, que promuevan el aprendizaje para la vida. (UPNW, 2020b, p. 29).
- Además, estas habilidades blandas se desarrollarán en actividades extracurriculares en diferentes módulos, como los siguientes: Autoconfianza, autorregulación, autocontrol, comunicación, colaboración, adaptación, relaciones interpersonales, creatividad, pensamiento crítico, emprendimiento, alfabetización digital, empleabilidad, proactividad, liderazgo, competencia intercultural y ciudadanía, finanzas personales, presentación personal

3.8. Actividades extra-curriculares

Se precisa en el numeral 2.5. Tipo de Estudio y Modalidad/Estudios de pregrado/Actividades extracurriculares.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	70/132

3.9. Proyectos integradores

En la UPNW, los proyectos integradores son experiencias de aprendizaje en el marco de la responsabilidad social y otras áreas de contenido, para la aplicación de los conocimientos interdisciplinarios que dan cuenta de las competencias adquiridas por los estudiantes. El proyecto integrador se articula con los diferentes ejes o líneas de investigación determinadas por cada carrera profesional.

El proyecto integrador, desarrolla una metodología, estructura y contenidos, que permiten la evidencia de las competencias logradas por los estudiantes, y la retroalimentación sobre los valores y actitudes que trasciende al desempeño académico, aportando con ello soluciones innovadoras que contribuyen a la construcción de una sociedad más solidaria, equitativa y sensible. Una vez inserto en el currículo, se puede definir como “una estrategia didáctica que consiste en realizar un conjunto de actividades articuladas entre sí, con un inicio, desarrollo y final con el propósito de identificar, interpretar, argumentar y resolver un problema del contexto”. (López Rodríguez, 2012)

El proyecto integrador es una estrategia metodológica donde se plantea un problema sobre la profesión y la vida en general, que requiere solución con una mirada interdisciplinaria. Para la implementación de un proyecto integrador en un currículo se definen los núcleos integradores de las asignaturas y resultados de aprendizaje que se vinculan al proyecto a desarrollar y el problema a trabajar.

Un proyecto integrador puede ser de tipo formativo o resolutivo. Los proyectos integradores formativos tienen como propósito desarrollar y evaluar las competencias en los estudiantes mediante la resolución de problemas pertinentes del contexto personal, familiar, social,



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	71/132

laboral-profesional, ambiental-ecológico, cultural, científico, artístico, recreativo, deportivo, etc. Consideran actividades de planeación, actuación y comunicación de las actividades realizadas y de los productos logrados. La metodología de los proyectos formativos fue propuesta por Tobón a finales de los años noventa integrando el modelo basado en competencias, el proyecto ético de vida y los procesos de emprendimiento creativo a partir de proyectos de investigación (Tobón, 2010).

Los proyectos integradores resolutivos se orientan a resolver problemas del contexto a través de la creación de productos o soluciones que incorporen los resultados de aprendizaje de las diferentes asignaturas del plan de estudios.

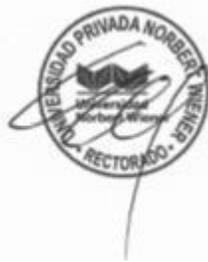
La aplicación de los proyectos integradores permite a los estudiantes utilizar conocimientos para la resolución de problemas, desarrollar actividades de investigación y tener una visión interdisciplinaria. Estos proyectos constituyen experiencias vivenciales para desarrollar las competencias generales y específicas, siendo estas últimas muy deseables para el mundo del trabajo.

El desarrollo de un proyecto integrador en los planes de estudios puede darse en tres niveles: Inicial, intermedio y estratégico. (UPNW, 2020a, pp. 32-33)



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	72/132

Figura 20: Proyectos Integradores



Nota. Reproducido de *Proyectos Integradores*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 33)

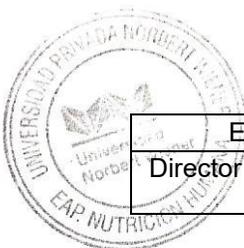
El proyecto integrador básico es gestionado por la asignatura de Ética y Responsabilidad Social, perteneciente a EEGG y tendrá un producto final.

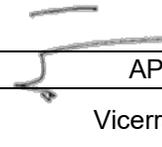
El proyecto integrador intermedio es gestionado por la asignatura Gestión Empresarial y de Negocios en Alimentos y Nutrición perteneciente al VI ciclo del plan de estudios y tendrá un producto final.

El proyecto integrador estratégico es gestionado por la asignatura Externado en Nutrición perteneciente al VIII ciclo del plan de estudios y tendrá un producto final.

Los proyectos integradores estarán vinculados a los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Se propone que los proyectos integradores se apliquen a una sola comunidad por cada periodo.



ELABORADO POR  Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR  Decano de la Facultad	APROBADO POR  Vicerrector Académico
---	--	---





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	73/132

IV. Marco Metodológico

4.1. Métodos y estrategias en el Proceso de Aprendizaje y Enseñanza

Siendo la educación humanista base de la **Experiencia Educativa Excepcional** de la UPNW, ello propicia una formación centrada en el estudiante, que prioriza su personalidad, sus emociones y la relación sociocultural que éste establece con la comunidad. La finalidad, de asumir este enfoque, es que desde la didáctica se creen actividades para un aprendizaje experiencial.

A través de estrategias didácticas activas y participativas el estudiante se enfrenta a situaciones donde toma decisiones, moviliza sus propios recursos y se responsabiliza de lo que va a aprender.

Como parte de la estrategia docente se considera también los procesos de seguimiento y evaluación de los aprendizajes.

La palabra estrategia, de origen militar, hace referencia a grandes planes orientados hacia un desempeño exitoso. Para el campo de la enseñanza, una estrategia viene a ser la forma personal en que el docente asume la tarea de enseñar (Pacheco, 2004).

Implica una planificación didáctica para dosificar el contenido considerando el uso de procedimientos, métodos, técnicas y actividades; así como el uso de materiales, medios y tecnología como apoyo a la enseñanza. Se hace necesario identificar los roles del docente y del estudiante. El docente hace despliegue de su habilidad didáctica, comunicativa, empática, competencia digital, experiencia en investigación; mientras el estudiante va asumiendo el compromiso con su aprendizaje y lo hace desempeñándose integralmente, aplicando su personalidad, sus conocimientos, afectos y emociones para ser más activo en clase, investigando, cuestionando y contrastando lo que va aprendiendo. A continuación, se presentan un listado de estrategias que según propósitos de la enseñanza se pueden utilizar como parte de la propuesta



ELABORADO POR  Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR  Decano de la Facultad	APROBADO POR  Vicerrector Académico
--	--	---





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	74/132

del Modelo Educativo Wiener, pero se deja abierta la posibilidad de integrar otras que surjan como parte de prácticas innovadoras desde los docentes. (...) Desde el Observatorio de Innovación Educativa del Tecnológico de Monterrey, hay un monitoreo de las tendencias educativas aplicadas a la educación, por ello el Modelo Educativo Wiener prioriza algunas estrategias:

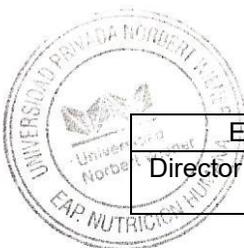
Figura 21: Estrategias Didácticas Wiener



Nota. Reproducido de *Estrategias Didácticas Wiener*[Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 37)

- **Aprendizaje Basado en Proyectos- ABP**

Esta metodología surge a partir del aprendizaje centrado en el estudiante para propiciar una experiencia activa en contextos reales donde puede aplicar sus conocimientos, habilidades de investigación, la resolución a problemas, la toma de decisiones y se fortalece por el trabajo



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	75/132

colaborativo. Si bien el ABP se usó hace mucho, lo que la hace tendencia es el potencial que adquiere a partir de su relación con las tecnologías.

Está mediado por preguntas o problemas que los estudiantes deben responder o resolver como parte de un proceso de investigación.

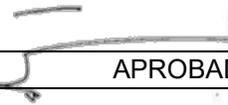
- **Aprendizaje Basado en Retos- ABR**

El Aprendizaje Basado en Retos surge del aprendizaje vivencial, desde esta metodología, los estudiantes aprenden mejor cuando participan de forma activa en experiencias abiertas de aprendizaje, a diferencia de cuando participan en actividades estructuradas. En el ABR el propósito es aplicar lo aprendido en situaciones reales donde se enfrentan a desafíos, delimitan ideas, prototipan alternativas, se fortalecen al trabajar colaborativamente y descubren por ellos mismos soluciones. El Aprendizaje Vivencial es un enfoque holístico integrador del aprendizaje, que combina la experiencia, la cognición y el comportamiento (Akella, 2010).

- **Método de casos**

Es una metodología que presenta una situación dilemática, sobre la cual los estudiantes deben discutir y tomar decisiones. Promueve el compromiso ético y la ética profesional, así como mejora la comprensión de la teoría y su aplicación, el pensamiento crítico y la responsabilidad de su propio aprendizaje. A través de esta metodología se promueve el trabajo individual donde el estudiante tiene la oportunidad de dar lectura y estudio previo del caso; luego en pequeños grupos valoran las diferentes alternativas y toman decisiones que presentarán en la plenaria donde cada representante de grupo comunica la solución y argumenta los pros y los contras de sus acuerdos. El docente modera la discusión y orienta la toma de decisiones. Es importante considerar que no existe una sola respuesta a la situación dilemática.



 ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	 REVISADO POR Decano de la Facultad	 APROBADO POR Vicerrector Académico
--	--	---





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	76/132

- **Gamificación**

El juego como un espacio de aprendizaje, tiene una base motivacional y lúdica. Desde la didáctica, se usan los elementos del juego, sus reglas, sus códigos, su recompensa con un fin formativo. Desde la gamificación puede adaptarse cualquier juego conocido con la intención de reforzar, retroalimentar o abordar un nuevo contenido. El uso de tecnologías ha potenciado la experiencia digital del juego y añade un escenario más interactivo, personalizado y donde se crean sensaciones multimedia añadiendo imágenes, colores y sonidos. Además, el acceso se amplía, pues en un escenario ubicuo, se accede desde los celulares para participar desde cualquier lugar.

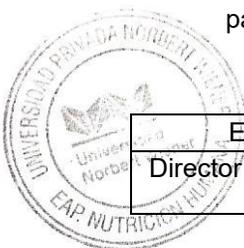
- **Aula invertida**

En la educación tradicional el docente presenta el contenido en clase y se dejan tareas para reforzar. En el aprendizaje invertido cambia esta lógica y traslada el procesamiento de los contenidos fuera de la clase y le deja esta responsabilidad al estudiante, quien lo hace a través de material multimedia (audios, videos, animaciones): Se optimiza el tiempo para aprovechar el tiempo de clase para interacciones significativas para el estudiante como prácticas, actividades grupales, debates, laboratorios. El aula invertida, se usa también en estrategias de aprendizaje semipresencial.

- **Micro aprendizaje**

Se define por el procesamiento de una cantidad de conocimiento e información, estructurada y dosificada en formato corto (videos, audios animaciones entre otros). Este micro contenido, se refiere a un solo tema, contenido o concepto. Se accede a través de multimedios como web, apps, celular o correo electrónico.

El micro aprendizaje es compatible con aplicaciones sociales por su rápida interacción y descarga. Entre sus beneficios tenemos que favorecer en el estudiante la auto organización, la participación social, el aprendizaje progresivo y personalizado.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	77/132

- [Tecnología para el aprendizaje](#)
- **Recursos Educativos Abiertos**

Con un propósito educativo existe una variedad de aplicaciones, materiales, streaming, podcasts, @books, etc. Estos están disponibles de manera abierta para docentes y estudiantes, sin un pago de por medio. Este término también aplica para materiales educativos, entendiéndose por cursos abiertos de acceso libre para educación superior.

El uso de los REA está teniendo mucho potencial para transformar la educación, por su fácil acceso, descarga, interface intuitiva y sobre todo por su licencia de uso y capacidad de adaptación y reusabilidad.

- **Inteligencia Artificial**

Simula las capacidades cerebrales humanas con un propósito interactivo para el aprendizaje. Se destaca para la educación, su programación para la automatización de respuestas que se aprovechan por ejemplo para: retroalimentación, autoformación, soporte.

- **Realidad Aumentada (RA) y Realidad Virtual (RV)**

La RA es una tecnología que superpone imágenes generadas por computadora a elementos físicos del entorno. Son captados a través de celulares, tabletas o visores.

En la RV se experimenta una inmersión en la simulación digital de un mundo en el que el usuario puede manipular los objetos e interactuar con el ambiente. Se accede mediante el uso de lentes o visores especiales.

La aplicación a la educación está en las interacciones que se pueden realizar en un espacio real y virtual.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	78/132

- Educación virtual

La educación virtual o e-learning, es una modalidad de la educación a distancia que se apoya en medios tecnológicos para mediar el aprendizaje. Generalmente la educación virtual va de la mano con un *learning management system* o sistema de gestión de aprendizaje (software libre o con licencia) como soporte a la implementación de todos los elementos para el aprendizaje, actividades, acceso a material, calificaciones, tutoría y el seguimiento del mismo.

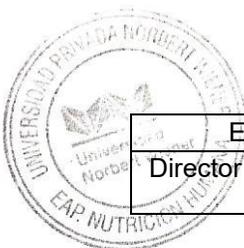
Podemos destacar que la educación virtual supone la necesidad de articulación de tres componentes: pedagógico, el tecnológico y de gestión

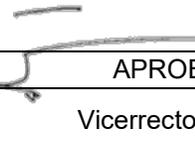
Figura 22: Educación virtual Wiener



Nota. Reproducido de *Educación virtual Wiener* [Figura], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 38)

También es necesario identificar los tiempos sincrónicos y asincrónicos para establecer las interacciones:



ELABORADO POR  Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR  Decano de la Facultad	APROBADO POR  Vicerrector Académico
---	--	---





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	79/132

Tabla 13: Tiempos síncronos y asíncronos.

INTERMEDIACIÓN	Presencial Interacción cara a cara	No presencial Interacción mediada por tecnología a través de una plataforma de aprendizaje	Semipresencial Interacción que combina la mediación de las tecnologías y espacios cara a cara con el docente
TIEMPO	Síncrona	Asíncrona	Síncrona y asíncrona

Nota. Reproducido de *Tiempos síncronos y asíncronos*[Tabla], por García Aretio, 2011, citado en UPNW, 2020b, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 38)

A partir de la evaluación de la tecnología móvil, el aprendizaje virtual es posible realizarlo desde cualquier lugar y desde diversos dispositivos. El reto es el diseño instruccional y los contenidos. (UPNW, 2020b)

4.2. Las Técnicas en el Proceso de Aprendizaje

Las técnicas son un conjunto de procedimientos lógicos, que efectivizan los propósitos del método. Un determinado método puede aplicar una diversidad de técnicas. A continuación, algunos ejemplos de técnicas:

- De dinámica grupal: conferencia, simposio, panel, mesa redonda, conferencia dialogada, etc.
- De discusión y debate: debate dirigido, técnica del riesgo, foro, plenario, del árbol, de construcción, de la asamblea, del sol, Phillips 66, diálogos simultáneos, tándem, panel-foro, simposio-foro, etc.
- De organización de la información: mapa conceptual, mapa mental, mapa de ideas, cruz categorial, círculos concéntricos, redes semánticas, uve heurística o de Gowin, etc.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	80/132

- De estudio u profundización de un tema: discusión de gabinete, estudio de casos, comisión, seminario, lluvia de ideas, proyecto de visión futura, juego de gestión, proceso incidente, entrevista colectiva, museo, testimonios, discusión en pequeños grupos, taller, etc.
- De dramatización: socio drama, juego de roles, la simulación, etc.
- Para favorecer la cooperación: aprendizaje en equipo, investigación en equipo, etc.
- Para crear un clima aceptable en el aula: la autoimagen, el eco o resonancia, el molino, diagrama de relaciones, de relajación, ¿Nos conocemos ya?, el periodista, calentar motores, conociéndonos, venta de cosas absurdas, calles y avenidas, etc. (UPNW, 2021)

4.3. Enfoque de Evaluación de Enseñanza y Aprendizaje

La evaluación del aprendizaje es el proceso de recojo y análisis de las evidencias de aprendizaje del estudiante con la finalidad de emitir juicios de valor con respecto a los logros alcanzados y los aspectos de mejora y a partir de estos resultados tomar decisiones encaminadas a mejorar el proceso de enseñanza y aprendizaje.

Un aspecto clave del proceso de enseñanza y aprendizaje es la evaluación para y del aprendizaje. Esta denominación corresponde a la doble función que tiene este proceso. Por un lado, desde lo pedagógico la evaluación para el aprendizaje debe ser formativa y desde el lado social la evaluación del aprendizaje se lleva a cabo para certificar el aprendizaje.

Para valorar los aprendizajes de los estudiantes en el Modelo Educativo Wiener se tomarán como referencia los siguientes enfoques:

- **Evaluación formativa y compartida:** Se da a través del recojo de diversas evidencias intencionalmente solicitadas, que dan cuenta del desempeño del estudiante. Tiene por finalidad



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	81/132

principal la mejora continua del proceso de enseñanza y orienta el progreso del aprendizaje a través de la retroalimentación efectiva y oportuna, señalando fortalezas y aspectos por mejorar en base a criterios predeterminados. La evaluación es “un proceso de diálogo y una toma de decisiones mutuas y/o colectivas con el estudiantado, y no tanto un proceso individual e impuesto” (López Pastor, 2008; López Pastor, 2009).

- Evaluación del desempeño:** Se evalúa la actuación del estudiante al resolver una situación o problema. Monereo (2013) señala que se debe promover la solución de problemas prototípicos que por su frecuencia resultan habituales en el trabajo de un determinado profesional. Por ejemplo, la atención a un paciente, el diseño de un plano, la defensa de un cliente. Se refiere a dos tipos de demandas profesionales. Existen problemas emergentes que, si bien resultan poco frecuentes en el momento actual, existen suficientes pruebas (estudios de prospectiva, sociológicos, de mercado, etc.) de que indican que su incidencia se incrementará en un futuro próximo. También se debe incluir aquellas situaciones, fenómenos o sucesos que, si bien la sociedad no considera aún conflictivas o problemáticas, inciden negativamente en el desarrollo de las personas, y es obligación de la UPNW hacer visible su nociva influencia.

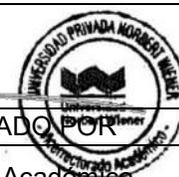
La evaluación del desempeño puede darse en escenarios simulados o reales a través de actividades auténticas que promueven desarrollen sus competencias, movilizando recursos cognitivos y afectivos e integrando diversos tipos de saberes.

Tabla 14: Aspectos de la evaluación del desempeño

Aspectos	Descripción
Función principal	Mejorar y orientar a los estudiantes en el proceso de enseñanza y aprendizaje.
Relación con el aprendizaje	Inherente o circunstancial al aprender.



ELABORADO POR  Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR  Decano de la Facultad	APROBADO POR  Vicerrector Académico
--	--	---





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	82/132

Información requerida	Evidencias y vivencias personales.
Tipo de procedimientos	Múltiples procedimientos y técnicas.
Momento en que se realiza	Asociada a las actividades diarias de enseñanza aprendizaje (formativa)
Responsable principal	Procedimiento colaborativo y multidimensional. (Autoevaluación y coevaluación).
Análisis de los errores	Reconocen el error y estimulan su superación.
Posibilidades de logro	Permite evaluar competencias y desempeños.
Aprendizaje situado	Considera los contextos en los que ocurre el aprendizaje.
Equidad en el trato	Procura que todos los estudiantes aprendan a partir de su diversidad.
Reconocimiento al docente	Mediador entre, los conocimientos previos y los nuevos conocimientos.

Nota. Reproducido de *Aspectos de la evaluación del desempeño*[Tabla], por Ahumada, 2005, citado en UPNW, 2020b, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 65)

- **Evaluación del desarrollo:** En el perfil de egreso se explicita las competencias generales y competencias específicas que deberán lograr los estudiantes durante su formación. Considerando que el aprendizaje se da en progresión es necesario describir cómo se desarrollan estas competencias a lo largo del tiempo.

Las progresiones hacen referencia a un:

- **Aprendizaje como un proceso dinámico** que evoluciona de modo continuo que va evolucionando a partir de los propósitos de la formación y de las situaciones de aprendizaje.
- **Aprendizaje diverso** que se evidencia en la variedad de maneras de adquirir y aplicar el conocimiento, así como el ritmo de aprendizaje estará marcado por las experiencias, habilidades y actitudes previas del estudiante.
- **Aprendizaje reflexivo** el cual permite analizar y valorar los aprendizajes y toma decisiones para optimizar su desempeño.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	83/132

Para registrar de manera sistemática la trayectoria de los estudiantes se utiliza el portafolio de aprendizaje que es una estrategia que permite coleccionar y seleccionar diversos tipos de evidencias que involucra al estudiante en un proceso de autorreflexión continua y de análisis del aprendizaje durante un periodo de tiempo.

Para determinar el nivel de desempeño se utilizan diversos instrumentos de evaluación, entre los cuales, se prioriza la utilización de la rúbrica para valorar el aprendizaje a partir de criterios establecidos entre el docente y los estudiantes mediante escalas que permiten determinar la calidad de la ejecución y el nivel alcanzado al resolver una situación o problema. (UPNW, 2020b)

4.4. Características y criterios de evaluación

Los criterios son los parámetros a través de los cuales se valora los logros de aprendizaje, por ello es importante que por asignatura se evidencie:

- Las competencias y elementos de competencias que se esperan desarrollar.
- El nivel de logro del aprendizaje que se pretende que el estudiante alcance. Considerar el grado de autonomía, la adecuación de las acciones o de las elecciones, grado de complejidad de la situación problema a resolver.
- Un aprendizaje mínimo y, a partir de él dejar diferentes niveles para evaluar la diversidad de aprendizajes.

El despliegue en las Escuelas Académico Profesional y en el trabajo de los docentes se basará en lineamientos específicos.

Para cumplir con estos criterios se basa en los siguientes niveles a partir de Kozzanitis (2017):

Nivel 1: Moviliza la competencia con la ayuda y bajo la constante supervisión de un experto. Reconoce situaciones en las que puede ser utilizada y es consciente de sus limitaciones.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	84/132

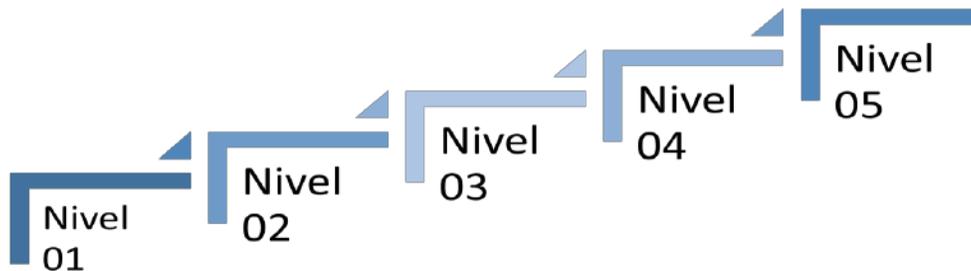
Nivel 2: Moviliza la competencia con la ayuda y supervisión frecuente de un experto. Sus acciones deben ser revisadas por un experto para garantizar el cumplimiento y sus elecciones deben ser validadas.

Nivel 3: Moviliza la competencia bajo la supervisión periódica de un experto, pero con ayuda en caso de nuevas situaciones. Debe validar sus elecciones, pero es capaz de discernir los matices o las ramificaciones.

Nivel 4: Moviliza la competencia sin ayuda y sin supervisión. Sus acciones sólo requieren la supervisión ligera por un experto para garantizar su conformidad. Debe validar sus elecciones cuando contingencias hacen que la situación sea inusual.

Nivel 5: Moviliza la competencia sin ayuda y sin supervisión. Sus acciones no requieren supervisión. Puede ejercer su iniciativa en situaciones complejas o de alto riesgo y es capaz

Figura 23: Niveles de trabajo para la implementación de los criterios de evaluación



Nota. Reproducido de *Niveles de trabajo para la implementación de los criterios de evaluación*[Figura], por UPNW, 2020b, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 71)



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	85/132

Métrica para el resultado de aprendizajes

Tabla 15: Métrica para el resultado de aprendizajes

INCIPIENTE (≥ 00 y < 11)	EN PROCESO (≥ 11 y < 14)	ESPERADO (≥ 14 y < 17)	SOBRESALIENTE (≥ 17 y ≤ 20)
---	---	---	---

Nota. Reproducido de *Métrica para el resultado de aprendizajes*[Tabla], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 45)

Métrica para el resultado de competencias

La evaluación de las competencias permite verificar si el estudiante alcanzó el nivel esperado de la competencia. Para el proceso, se seleccionan asignaturas y se abordan aquellas que logren evidenciar el desempeño del alumno. El ámbito de selección de las asignaturas está orientado a Estudios generales, estudios específicos y/o de especialidad. La evaluación es soportada por una rúbrica con los niveles de desempeño. Se espera como universidad que el 75% de los alumnos de la muestra seleccionada logren la competencia definida tomando como base los siguientes niveles.

Tabla 16: Métrica para el resultado de competencias

INCIPIENTE Nivel 0	EN PROCESO Nivel 1	ESPERADO Nivel 2	SOBRESALIENTE Nivel 3
------------------------------	------------------------------	----------------------------	---------------------------------

Nota. Reproducido de *Métrica para el resultado de competencias*[Tabla], por UPNW, 2020a, Modelo Educativo Wiener 2020 (p. 45)



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	86/132

V. Marco Administrativo

5.1 Certificación de Grados y Títulos

El otorgamiento de los grados y títulos será según lo establecido en el documento UPNW-GRA-PRC-025. V3. "Procedimiento para el otorgamiento del grado académico / título profesional" publicado el 18/11/2020 y la Ley Universitaria.

Tabla 17: Certificación de Grados y Títulos

Los egresados de la Carrera Profesional de Nutrición Humana obtendrán	
Grado Académico de Bachiller en Nutrición Humana	Título Profesional de Licenciado (a) en Nutrición Humana.

Nota. Elaboración propia

5.2 Prácticas Pre profesionales

Se desarrollarán en los ciclos IX y X de la formación profesional, de acuerdo al Plan de Estudios. Actualmente se está aplicando el Reglamento de Prácticas Pre Profesionales de La Facultad de Ciencias de la Salud, el mismo que contempla en el Capítulo V Artículo 25, numeral 3 "Al finalizar el ciclo de PPP se evaluará al estudiante con un examen final, la nota será promediada con la nota promedio entregada por el tutor (peso: 70%). El peso del examen final será el 30%" (UPNW, 2020d, p. 11).

5.3 Gestión de la Calidad Institucional

En la UPNW la calidad es un imperativo ético. Por ello hay un compromiso de brindar un servicio educativo universitario con excelencia, a través de la formación académica, la promoción de la investigación, la responsabilidad social, el desarrollo de los docentes y la inserción laboral, que permitan una reflexión académica del país, a través de la investigación.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	87/132

La UPNW establece cuatro ejes que garantizan la calidad del servicio educativo:

- **Licenciamiento y acreditación:** Considera lo señalado por la SUNEDU en relación con las condiciones básicas de calidad y los estándares de acreditación del SINEACE.
- **Gestión educativa:** Entendida como acciones de mejora orientadas a monitorear, supervisar y controlar el proceso de enseñanza y aprendizaje los contenidos de los planes de estudio y el diseño curricular en el logro de competencias.
- **Normalización:** Orientado a la mejora y la toma de decisiones basada en evidencias con un enfoque de procesos y optimización del uso de metodologías de control de seguimiento y evaluación.
- **Internacionalización:** Orientada a la promoción de actividades académicas que favorecen la movilidad cooperación investigación e innovación con universidades nacionales e internacionales. (UPNW, 2020a, p. 48)

5.4 Soporte Institucional

Para garantizar las condiciones financieras y administrativas, la UPNW se basa en su modelo de gestión y la normatividad vigente, en la Ley Universitaria, en los estatutos, reglamentos entre otros documentos institucionales que brindarán el soporte legal a las estrategias y acciones para el crecimiento.

- **Infraestructura y tecnología**

Desde el campus y sus servicios se aseguran las facilidades para las actividades académicas, de investigación y administrativas. Se gestiona el bienestar de los integrantes de la UPNW, a través de espacios para el deporte y la cultura.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	88/132

Se proyecta el crecimiento y las tendencias de la educación superior para ser un campus inteligente con una infraestructura tecnológica que facilite la gestión de servicios académicos en línea, ambientes virtuales y diversas tecnologías que aporten a la calidad del servicio educativo y garanticen procesos de enseñanza-aprendizaje eficientes.

- **Comunicación**

La comunidad UPNW se mantiene informada del proceso de implementación y evaluación del modelo. Para ello, desde el lanzamiento y los procesos de cambio se socializan estrategias de comunicación e imagen interna y externa.

- **Fortalecimiento de la docencia**

La capacitación de los docentes es un factor para la calidad del aprendizaje de los estudiantes. Son necesarias la formación continua en temáticas didácticas centradas en el estudiante, habilidades digitales, tutoría entre otros. Las condiciones para la docencia también se relacionan con una remuneración vinculada con las acreditaciones y experiencia académica del docente. Así también el acceso a recursos, medios y materiales para mejorar su desempeño. (UPNW, 2020a, p. 50)



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	89/132

5.5 Referencias

Universidad Privada Norbert Wiener. (2020a). *Modelo Educativo UPNW 2020*[Archivo PDF].

Ley 30220 de 2014. *Ley Universitaria*. 8 de julio de 2014. Diario Oficial El Peruano[Archivo PDF]. <https://leyes.congreso.gob.pe/Documentos/Leyes/30220.pdf>

Universidad Privada Norbert Wiener. (2020b). *Texto enviado por la Universidad como documento de trabajo "Modelo Educativo"*[Archivo WORD].

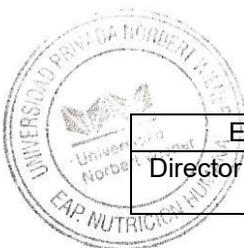
Universidad Privada Norbert Wiener. (2020c). *Texto como documento de trabajo "Informe Diagnostico de la Carrera Profesional de Nutrición Humana de la UPNW"*[Archivo WORD].

Díaz, V. M. (2002). *Flexibilidad y Educación Superior*. ICFCES. http://acreditacion.unillanos.edu.co/CapDocentes/contenidos/dis_ambientes_metodos_pedagogicos/Memoria3/flexibilidad_educacion_colombia.PDF

ESTUDIAPERÚ. (s.f.). *Carrera de Nutrición*. <https://estudiaperu.pe/carrera-pregrado/nutricion/#%c2%bfqu%c3%a9+es+el+pregrado+en+nutrici%c3%b3n%3f>

Díaz Becerra, O., Montes Bravo M. y Cangahuala Sandoval O. (2017). La Investigación Formativa en el Pregrado: Una Propuesta desde el Plan de Estudios de la Facultad de Ciencias Contables de la PUCP. *Revista Científica Hermes* 19. Instituto Paulista de Ensino e Pesquisa. https://www.redalyc.org/jatsRepo/4776/477653850003/html/index.html#redalyc_477653850003_ref28

Rodríguez Betanzos A. (2014). Internacionalización curricular en las universidades latinoamericanas. *Revista Argentina de Educación Superior*, 6(8), 154. <https://www.ses.unam.mx/curso2014/pdf/RodriguezAddy.pdf>



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	90/132

Espinoza Freire, E. (2018). *La Interdisciplinariedad en el proceso docente educativo del profesional en Educación*. Universidad de Cienfuegos. Editora Universo Sur
https://universosur.ucf.edu.cu/files/Libro_interdisciplina.pdf

Anexos

Sumillas

PRIMER CICLO

Comunicación Oral y Escrita

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito fortalecer la capacidad de comunicación oral y escrita mediante la aplicación de las principales convenciones normativas de la lengua española y la redacción de estrategias discursivas como la definición, la enumeración y la generalización, así como organización de la información. Desarrolla las siguientes competencias: Generar información y la Comunicación efectiva. Comprende las siguientes unidades temáticas: La comunicación y la normativa; Estrategias de comprensión lectora, Redacción de textos académicos expositivos y El uso de tecnologías de la información, a través de la metodología activa – colaborativa que vinculen la redacción académica con la investigación formativa.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Comunicación, Lengua y literatura, Lingüística, Filología, Literatura, Ciencias de la comunicación o profesional afín y contar con



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	91/132

grado de maestro o doctor. Además de acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

Estrategias para el Estudio Universitario

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales es de naturaleza teórico – práctica. Tiene como propósito desarrollar la capacidad de estudio y aprendizaje a través del conocimiento y práctica de los métodos y técnicas de trabajo intelectual para el acceso, procesamiento, interpretación y comunicación de la información, manejo de estrategias de aprendizaje, así como la Presentación y sustentación del Artículo de Investigación. Atendiendo la siguiente competencia: Generar información. Comprende: Estrategias de autoaprendizaje, Aprendizaje colaborativo, Registro de fuentes de información, Redacción científica y Aprendizaje interactivo, a través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y procesamiento de información con la investigación formativa.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Educación, Psicología, o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Adicionalmente debe acreditar haber llevado capacitaciones sobre el manejo de las nuevas tecnologías de la información y comunicación para la enseñanza.

Competencias Digitales

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito adquirir conocimientos de un conjunto de programas informáticos para emplearlos en el manejo de la información vinculada a sus diferentes actividades académicas atendiendo el manejo de las Tecnologías de Información y Comunicación y ciudadanía digital. Comprende: Página Web Institucional y



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	92/132

sus servicios; Redes Sociales, Aplicaciones para presentaciones, informes y cálculos, través de metodologías activa-colaborativas y aula invertida.

El o la docente que asuma el curso deberá ser Ingeniero informático, Ingeniero de Sistemas o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

Inglés I

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar la capacidad de comunicación oral y escrita mediante la aplicación de las principales convenciones normativas de la lengua inglesa, las cuales les permitirá desarrollar las habilidades de escuchar, hablar, leer y escribir. Atendiendo la siguiente competencia: Capacidad para transmitir conocimientos. Comprende: the verb to be, possessive adjectives, the verb to have (affirmative), possessive case, demonstrative pronouns; present simple, adverbs of frequency, there is/there are; the verb can, imperative, object personal pronouns; countable and uncountable nouns, a(n)/some, some/any, how much/how many. A través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y procesamiento de información con la investigación formativa.

Química

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito identificar las teorías básicas de la estructura atómica, la clasificación de los elementos, los compuestos inorgánicos, sus cambios, su nomenclatura, así como los principios y reglas necesarias para analizar los mecanismos de los diferentes tipos de reacciones que involucran compuestos orgánicos (metabolismo), para lograr un análisis e interpretación de los fenómenos físico-químicos que suceden a su alrededor que fundamenten a la química como ciencia exacta. Atiende a la competencia de



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	93/132

Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Estructura atómica, Enlaces, compuestos y reacciones químicas, Grupos funcionales, Ácidos y bases, Intermedios reactivos en la química orgánica y Metabolismo. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Químico-Farmacéutico, Ingeniero de Industrias Alimentarias con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec.

Biología Celular y Molecular

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito analizar los procesos biológicos en sus distintos niveles de las unidades estructurales del organismo vivo, describiendo las macromoléculas y sus reacciones bioquímicas, mecanismos de control de la información genética, con el fin de reconocer la importancia de este nivel de organización de la célula en la mejora de la calidad de vida humana, considerando el valor en la preservación del medio ambiente.

Atendiendo la competencia de Nutrición Clínica. Comprende: Biomoléculas inorgánicas y orgánicas, Metabolismo celular, Ciclo celular y Bioenergética y Biología molecular. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Ciencias Biológicas con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec.

SEGUNDO CICLO

Gestiones de Emociones y Liderazgo

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito promover y potenciar las competencias sociales, en el ámbito personal, académico y laboral, guiando la formación de actitudes de liderazgo, que le permitan al estudiante adaptarse a situaciones diversas y planteen alternativas de solución eficaces, con mayor seguridad y motivación, así



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	94/132

como potenciar las capacidades gerenciales atendiendo la siguiente competencia: Autogestión. Comprende: Autoconocimiento, Programación Neurolingüística y Sinergia; Liderazgo, Inteligencia Emocional y Gestión de Emociones, a través del impulso del trabajo en equipo y la metodología de talleres vivenciales con actividades activa-colaborativas.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Psicología, Administración y Gerencia, Administración, Filosofía o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor.

Redacción de Textos Académicos

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar y aplicar técnicas y estrategias de redacción y argumentación en la producción de textos académicos. En ellos se muestra una visión analítica, reflexiva y crítica de la realidad y se apoya en los recursos tecnológicos y aspectos básicos de la investigación científica. Desarrolla las siguientes competencias: Generar información, Comunicación efectiva y Pensamiento crítico. Comprende: El texto académico, El artículo de investigación, Redacción del artículo de investigación y Sustentación del artículo de investigación, a través de una metodología activa – colaborativa que vinculen la redacción académica con la investigación formativa.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Comunicación, Lengua y literatura, Lingüística, Filología, Literatura, Ciencias de la comunicación o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).



 ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	 REVISADO POR Decano de la Facultad	 APROBADO POR Vicerrector Académico
--	--	---





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	95/132

Lógica Matemática y Funciones

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctico. Tiene como propósito reconocer y aplicar herramientas matemáticas básicas en la resolución de problemas. Atendiendo las competencias como el Pensamiento crítico y la Comunicación efectiva. Desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: Lógica Matemática y Teoría de Conjuntos; Sistema de números reales y Funciones de variable real, con la aplicación de metodologías activa-colaborativas como son: método basado en la resolución de problemas, aprendizaje personalizado, cooperativo y heurístico.

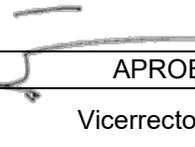
Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Matemática, Educación con especialidad en Matemática o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor.

Inglés II

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales es de naturaleza teórico – práctica. Tiene como propósito desarrollar la capacidad de comunicación oral y escrita mediante la aplicación de las principales convenciones normativas de la lengua inglesa, las cuales les permitirá desarrollar las habilidades de escuchar, hablar, leer y escribir. Atendiendo la siguiente competencia: Capacidad para transmitir conocimientos. Comprende: *present progressive; past simple; comparative and superlative forms; future going to and the verb should*, a través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y procesamiento de información con la investigación formativa.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Educación o Traducción e Interpretación con especialidad en Inglés y Castellano. Contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar diploma de nivel de inglés avanzado por instituciones de prestigio y haber llevado cursos o capacitaciones sobre didáctica y metodología de la enseñanza de inglés como lengua extranjera.



ELABORADO POR  Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR  Decano de la Facultad	APROBADO POR  Vicerrector Académico
--	--	---





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	96/132

Bioquímica Nutricional

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórica-práctica. Tiene como propósito interpretar las principales vías metabólicas de los carbohidratos, lípidos y proteínas, así como las interrelaciones y regulaciones correspondientes para la comprensión de los procesos agroindustriales desde el punto de vista de las transformaciones que sufren los insumos nutricionales en el organismo humano. Atiende a la competencia de Nutrición Clínica. Comprende: Balance hídrico, Aminoácidos, Proteínas y enzimas, Metabolismo de carbohidratos y metabolismo de lípidos, Metabolismo de proteínas y ácidos nucleicos. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Bioquímico, Químico-Farmacéutico, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec.

Microbiología y Parasitología Alimentaria

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito identificar y analizar los factores que influyen en el crecimiento microbiano y la aplicación de técnicas de control de los microorganismos patógenos transmitidos por los alimentos que causan enfermedades, además del comportamiento de los microorganismos benéficos utilizados en producción de los alimentos, para mejorar procesos de producción y resolver problemáticas sobre conservación de alimentos. Atiende a la competencia de Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Crecimiento microbiano, Microorganismos en la producción de alimentos, Conservación de alimentos y Parasitología. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Ciencias Biológicas y afines con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	97/132

TERCER CICLO

Estadística básica

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito aportar al estudiante el marco conceptual de los métodos estadísticos y su aplicación en el tratamiento y análisis de datos cuantitativos desde la recolección, procesamiento, presentación, interpretación y la obtención de conclusiones de resultados relacionados a ciencias de la salud, gestión y derecho. Atendiendo la competencia de Generar información. Comprende: Conceptos básicos y estadística descriptiva; Probabilidades, Prueba de hipótesis y Regresión lineal simple, a través de una metodología activa-colaborativa con el uso de Microsoft Excel para procesamiento de datos y análisis de datos.

El o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Estadística o de carreras afines a la universidad, o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

Emprendedurismo

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene el propósito de desarrollar el potencial emprendedor, mediante el planeamiento, organización y realización, a través de herramientas creativas y disruptivas con el importante uso de la tecnología, que al mismo tiempo alienten a los estudiantes a adoptar la concepción emprendedora de vida, con la práctica de actitudes solidarias, cooperativas, éticas y de compromiso con una sociedad más justa. Atendiendo las siguientes competencias: desarrollo de trabajo colaborativo, autogestión y actitud emprendedora. Comprende el ecosistema emprendedor, La creatividad y la innovación; Las características del



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	98/132

comportamiento emprendedor, La autogestión de recursos, La toma de decisiones, La capacidad crítica y La proactividad a través de una metodología activo – colaborativa que vinculen a la investigación científica con el producto académico.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Psicología, Administración y Gerencia, Administración, Filosofía, o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además, su perfil debe denotar rasgos de emprendedor, de creatividad, de responsabilidad social, humanista, autoridad, eficiencia y ejecutividad.

Inglés III

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales es de naturaleza teórico – práctica. Tiene como propósito desarrollar la capacidad de comunicación oral y escrita mediante la aplicación de las principales convenciones normativas de la lengua inglesa, las cuales les permitirá desarrollar las habilidades de escuchar, hablar, leer y escribir. Atendiendo la siguiente competencia: Capacidad para transmitir conocimientos. Comprende: *verbs with gerund and infinitive, the verb can, adjectives and adverbs of manner; possessive pronouns, there is/there are; present progressive, object personal pronouns, present simple vs present progressive, stative verbs; past simple, past simple of can*, a través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y procesamiento de información con la investigación formativa.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Educación o Traducción e Interpretación con especialidad en Inglés y Castellano. Contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar diploma de nivel de inglés avanzado por instituciones de prestigio y la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	99/132

Morfofisiología y Patología

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito comprender y analizar las implicaciones en los indicadores del estado nutricional de acuerdo a la organización anatómico-funcional, así como las patologías de los aparatos y sistemas que conforman el cuerpo humano para establecer un tratamiento nutricional. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende: Niveles de organización estructural, funcional y corporal, Fisiología del sistema óseo, gastrointestinal, cardio-renal, respiratoria, Fisiopatología, tratamiento e implicaciones de los indicadores del estado nutricional. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Médico con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec.

Nutrición Humana

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito identificar el rol que cumplen los macro y micronutrientes, así como su requerimiento, de acuerdo a patrones de referencia, que permiten el funcionamiento y mantenimiento de las funciones vitales del individuo manteniendo su bienestar. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende: Gasto Energético y DRI, Macronutrientes, Micronutrientes y Proceso de atención nutricional. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	100/132

Marketing y Comunicación en Salud

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórica-práctica. Tiene como propósito aplicar la correcta redacción y manejo en medios de comunicación masivos y digitales como herramienta fundamental en el fortalecimiento de la imagen del profesional en Nutrición. Atiende a la competencia de Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: La imagen profesional a través de la redacción en documentos y redes sociales, Rol del Marketing en la Alimentación y Nutrición, Media Training en Nutrición. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Comunicación con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

CUARTO CICLO

Análisis socio-cultural de la Realidad Peruana

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórica. Tiene como propósito fundamental desarrollar en los estudiantes la capacidad interpretativa, analítica, crítica, responsablemente, integral y el reconocimiento de la realidad peruana, para entender las posibilidades como nación en el contexto de un mundo globalizado. Atendiendo la siguiente competencia: Pensamiento Crítico. Comprende: La realidad socioeconómica, La realidad política, La realidad jurídica y La realidad cultural del Perú, a través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y análisis de la realidad peruana.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	101/132

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Sociología, Antropología, Derecho, Administración, Economía, Filosofía, Educación, o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar capacitaciones sobre tecnologías para el Aprendizaje y la comunicación.

Ética y Responsabilidad Social Universitaria

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico - práctica. Tiene como propósito potenciar el desempeño y formación ética y moral del ser humano y asumir una conducta responsable frente a la sociedad, mediante el análisis, reflexión y crítica de los problemas que afectan al ser humano contemporáneo; aplicando los fundamentos éticos y el compromiso social. Atendiendo la siguiente competencia: Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medioambiental. Comprende: Principios deontológicos, éticos y morales; Responsabilidad Social, Relación entre la ética y los fundamentos de la responsabilidad social, y La Responsabilidad Social Universitaria, a través de una metodología activa-colaborativa que vincule el manejo y procesamiento de información en relación a la responsabilidad universitaria.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Sociología, Antropología, Derecho, Administración, Economía, Filosofía, Educación, o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar experiencia en proyectos sociales y capacitaciones sobre tecnologías para el Aprendizaje y la comunicación.

Inglés IV

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales es de naturaleza teórico – práctica. Tiene como propósito desarrollar la capacidad de comunicación oral y escrita mediante la aplicación de las principales convenciones normativas de la lengua inglesa, las cuales les permitirá desarrollar las habilidades de escuchar, hablar, leer y escribir. Atendiendo la siguiente competencia: Capacidad para



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	102/132

transmitir conocimientos. Comprende: *modal verbs have to and going to; too/enough, one/ones, compounds of some, any, no, every; the verb should, reported speech; present perfect simple, present perfect simple vs past simple, have been – have gone.* A través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y procesamiento de información con la investigación formativa.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Educación o Traducción e Interpretación con especialidad en Inglés y Castellano. Contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar diploma de nivel de inglés avanzado por instituciones de prestigio y la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

Bases farmacológicas y terapéuticas

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito diferenciar los procesos que controlan el efecto del fármaco en la recuperación de la salud; con énfasis en los efectos secundarios de los fármacos sobre el estado nutricional, así como las interacciones con nutrientes los cuales limitan el éxito del tratamiento dietoterapéutico. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende: Farmacocinética y farmacodinámica, Influencia de alimentos o suplementos en la disponibilidad y efectos de los fármacos, Reacciones adversas a medicamentos, Bases farmacológicas en el tratamiento de enfermedades que requieren la intervención del nutricionista. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Médico con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	103/132

Bioquímica y Análisis de Alimentos

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito formular emprendimientos de alimentos y bebidas saludables, sostenibles y de triple impacto. Atiende la competencia de Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Bioquímica de macronutrientes en alimentos, Bioquímica de micronutrientes en alimentos, Composición y análisis de alimentos de origen animal y Composición y análisis de alimentos de origen vegetal. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Ing. De Industrias Alimentarias con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

Dietética

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito aplicar conocimientos y criterios en la planificación de regímenes dietéticos según necesidades nutricionales y la alimentación de individuos sanos, en el embarazo, lactancia, alimentación complementaria, edad pre-escolar, escolar, adolescencia, adultez y senectud. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende: la planificación de regímenes dietéticos para los diferentes estados fisiológicos de la persona, cálculos nutricionales y comparación con patrones de referencia. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	104/132

QUINTO CICLO

Comunicación y Educación Alimentaria y Nutricional

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito formular métodos de enseñanza y aprendizaje sobre alimentación y nutrición para diferentes grupos de poblaciones a fin de lograr la prevención promoción, recuperación y rehabilitación en la familia y la comunidad, así como, el fomento de estilos de vida saludable. Atiende la competencia de Gestión Pública y Nutrición. Comprende: Técnicas de difusión de información selectiva o general. Análisis de proyectos y programas de educación alimentaria y nutricional. Retroalimentación para evaluar los resultados de la difusión. Programas comunitarios. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Comunicación con grado de maestro o doctor, Registrado en CTI Vitae – Concytec, Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

Gestión Pública y Nutrición

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica y tiene como propósito identificar problemas nutricionales de la población peruana y adquiera herramientas para generar políticas públicas y programas. Atiende la competencia de Gestión Pública y Nutrición. Comprende: Estrategias para diagnóstico y tratamiento de la comunidad. Planificación pública y estratégica. Implementación de políticas y programas. Ejecución y evaluación de resultados de políticas y programas. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso,



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	--	--





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	105/132

simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

Nutrición Deportiva

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito interpretar las necesidades nutricionales durante la actividad física en el deporte y el deporte de competencia. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende: la interrelación de los conceptos de bioquímica, fisiología, farmacología y nutrición; aspectos de prevención, tratamiento y seguimiento en situaciones deportivas definidas. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

Nutrición Materno Infantil

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito interpretar las necesidades nutricionales de la población materno infantil, a partir del examen y diagnóstico nutricional. Comprende: Valoración Nutricional y Requerimientos de la madre gestante y mujer lactante, Valoración Nutricional y Requerimientos del menor de 2 años, Valoración Nutricional y Requerimientos del pre escolar, Valoración Nutricional y Requerimientos del escolar y adolescente. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	106/132

Higiene y Control de Alimentos

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito generar instrumentos de control de la calidad para la elaboración de alimentos y bebidas saludables y para los servicios de alimentación. Atiende la competencia de Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Alteración y contaminación física y biológica de alimentos, Alteración y contaminación química de alimentos, Control de calidad de alimentos de origen animal y Control de calidad de alimentos de origen vegetal. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Ing. De Industrias Alimentarias con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

SEXTO CICLO

Nutrición del Adulto

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito interpretar las necesidades nutricionales de la población adulto, adulto mayor y deportista, utilizando los indicadores clínico-nutricionales a partir del examen y diagnóstico nutricional. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende: Valoración física y funcional, agua, electrolitos y equilibrio acidobásico, Valoración bioquímica y Genoma Nutricional. A través de una metodología activa colaborativa.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	107/132

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

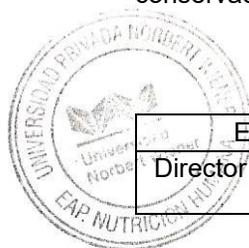
Gestión empresarial y de negocios en Alimentos y Nutrición

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito formular y desarrollar herramientas de gestión para implementar iniciativas empresariales en alimentos y nutrición con triple impacto. Atiende la competencia de Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Modelos de negocios y **economía** circular, Proceso de planeamiento y nuevas metodologías ágiles. Segmentación y público objetivo. Desarrollo del prototipo. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Evidencia de emprendimiento, creatividad, responsabilidad social, humanista, autoridad, eficiencia y ejecutividad. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

Tecnología de Alimentos

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar emprendimientos innovadores que solucionen problemáticas alimentarias en el país. Atiende la competencia de Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Propiedades tecno-funcionales de los componentes alimentarios, Procesos y tratamientos de conservación de alimentos, Transformación y conservación de alimentos de origen animal y



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	108/132

Transformación y conservación de alimentos de origen vegetal. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Ing. De Industrias Alimentarias con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

Seguridad Alimentaria y Situación Nutricional

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica y tiene como propósito analizar los temas de actualidad sobre seguridad alimentaria, estado nutricional de la población peruana, y genere una opinión crítica en diferentes contextos. Atiende la competencia de Gestión Pública y Nutrición. Comprende: Situación Nutricional del Perú y el mundo. El proceso de la cadena alimentaria. Seguridad alimentaria en el Perú y el mundo. Epidemiología nutricional en el Perú.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

Alimentos funcionales

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito reconocer nuevas fuentes de nutrientes funcionales que aporten beneficios para la salud del ser humano. Atiende la competencia de Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Alimentos funcionales y su regulación, Nutracéuticos y su regulación, Alimentos funcionales y nutracéuticos en diversas patologías y Desarrollo de alimentos funcionales. A través de una metodología activa colaborativa.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	109/132

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Biología, Ing. De Industrias Alimentarias con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

SÉPTIMO CICLO

Clínica en Nutrición Materno Infantil

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito ejecutar el proceso de atención nutricional de los niños durante las etapas de la infancia, preescolar y adolescencia, así como de las madres durante la gestación y la lactancia, incorporando estrategias nutricionales en la promoción, recuperación y conservación de la salud. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende: Pre eclampsia y Eclampsia durante el embarazo, Enfermedades Congénitas del Metabolismo y malformaciones congénitas, Obesidad infantil y Trastornos de la conducta alimentaria.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

Clínica en Nutrición del Adulto

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito ejecutar el proceso de atención nutricional de pacientes adultos en diferentes condiciones de enfermedad con fundamento clínico y fisiopatológico como factor coadyuvante en la rehabilitación y recuperación de la salud. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende: Manejo clínico-nutricional en trastornos endocrinos, obesidad y cáncer, enfermedades del tracto gastrointestinal,



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	110/132

estrés metabólico y respiratorio, enfermedades cardiovasculares y renales. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

Diseño e innovación de productos saludables

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito diseñar prototipos de alimentos y bebidas aplicando los avances de la ciencia, tecnología e innovación en alimentos saludables. Atiende la competencia de Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Diseño, formulación y testeo de producto saludable, Introducción del producto saludable en el mercado según normativa vigente, Normativa de calidad e inocuidad y estudio de patentes y Diseño de empaques y etiquetas. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Ing. De Industrias Alimentarias con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Evidencia de emprendimiento, creatividad, responsabilidad social, humanista, autoridad, eficiencia y ejecutividad. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

Políticas y Programas Públicos en Nutrición y Alimentación I

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito analizar las Políticas y Programas públicos en nutrición y alimentación, considerando el contexto nacional, regional y local. Atiende la competencia de Gestión Pública y Nutrición. Comprende: Principales políticas públicas, programas y planes nacionales e internacionales en salud y nutrición. Diseño



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	111/132

y formulación de políticas públicas y programas en nutrición y alimentación. Métodos de planificación estratégica. Operacionalización y gestión de las políticas públicas y programas en el Estado.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

OCTAVO CICLO

Externado en Nutrición

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza práctica. Tiene como propósito aplicar el proceso de atención nutricional en establecimientos de salud de primer nivel de atención. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende la atención integral de salud por etapas de vida, con intervenciones priorizadas en Anemia, Obesidad, Tuberculosis y VIH y Enfermedades no transmisibles. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Experiencia en IPRESS. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

Políticas y Programas Públicos en Nutrición y Alimentación II

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito diseñar Políticas y Programas públicos en Nutrición y Alimentación, considerando el contexto nacional, regional y local. Atiende la competencia de Gestión Pública y Nutrición. Comprende: Presentación de la política pública. Implementación y ejecución. Monitoreo y evaluación de políticas públicas y programas en nutrición y alimentación diseñado. Plan de mejora.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	112/132

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

Auditoria y Peritaje Nutricional

La asignatura pertenece al área de Estudios Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito evaluar de manera protocolizada aplicando la legislación alimentaria nacional e internacional. Atiende la competencia de Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable. Comprende: Legislación alimentaria, Bases para la auditoría, Auditoría como herramienta de gestión y control de calidad y Peritaje en nutrición. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición y afines, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

Metodología de la Investigación

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito diseñar el perfil de un proyecto de investigación en el campo de la salud. Atiende a la competencia de Investigación en Nutrición. Comprende: conceptos básicos de ciencia e investigación cuantitativa y cualitativa, proceso de la investigación científica, construcción del problema de investigación y marco teórico, aspectos éticos. A través de una metodología activa-colaborativa.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	113/132

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

NOVENO CICLO

Práctica Pre Profesional I

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza práctica en sedes de campo comunitario. Tiene como propósito ejecutar, monitorear y evaluar la Política pública, Programa o plan nacional en nutrición y alimentación diseñado. Atiende la competencia de Gestión Pública y Nutrición. Comprende: Implementación de la Política Pública, Programa o plan nacional o local en Nutrición y Alimentación. Ejecución de la Política diseñada. Evaluación de la Política Pública. Plan de mejora de la política pública. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Experiencia en IPRESS, Gestión Pública. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

Investigación I

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito elaborar un proyecto de investigación en el campo de salud en base a las normas vigentes. Atiende a la competencia de Investigación en Nutrición. Comprende: diseño metodológico, construcción y validación de instrumentos de investigación, aspectos administrativos. A través de una metodología activa-colaborativa.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	114/132

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

DÉCIMO CICLO

Práctica Pre Profesional II

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza práctica en sedes de campo clínico. Tiene como propósito optimizar el proceso de atención nutricional. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende rotación en Pediatría, Ginecología, Medicina y especialidades, Cirugía y especialidades y Unidad de fórmulas especializadas. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Experiencia en Nutrición Clínica. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

Investigación II

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito ejecutar el proyecto de investigación y redactar el informe final atendiendo a la siguiente competencia: investigación. Atiende a la competencia de Investigación en Nutrición. Comprende: recolección, procesamiento y análisis de datos; presentación de resultados y discusión de hallazgos; elaboración de conclusiones y recomendaciones; redacción y sustentación del informe final de investigación. A través de una metodología activa-colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Ciencias Médicas, Estadística con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar la publicación de un artículo en



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	115/132

una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

Sumillas Asignaturas Electivas

SEXTO CICLO

Antidopaje en el Deporte

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de formación complementaria y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito revisar conocimientos básicos y específicos sobre el dopaje, sus riesgos, efectos y consecuencias; así como las estrategias y procedimientos antidopaje que existen en prevención y lucha contra el dopaje. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende: Sistema antidopaje nacional e internacional, normativa antidopaje vigente, lista de prohibiciones en el deporte, riesgos de la suplementación, proceso de control antidopaje, infracciones y sanciones por dopaje. A través de una metodología activa-colaborativa.

Electrolitos y Suplementos

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de formación complementaria y es de naturaleza teórico-práctica. Atiende la competencia de Nutrición Clínica Tiene como propósito calcular y prescribir los electrolitos y suplementos en las diferentes situaciones fisiológicas. Comprende: Metabolismo de la hidratación y electrolitos, Evaluación del estado de hidratación y reposición de electrolitos, Suplementación nutricional con alto nivel de evidencia y Suplementación nutricional con bajo nivel de evidencia. A través de una metodología activa-colaborativa.

SÉPTIMO CICLO

Consejería en Lactancia según condición del niño y la madre

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de formación complementaria y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito aplicar los conceptos teóricos para el desarrollo



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	116/132

de la consejería en lactancia materna. Atiende la competencia de Gestión Pública y Nutrición. Comprende: Consejería en lactancia materna según condición de la madre y del niño, Elaboración de la historia clínica de lactancia materna, Aplicación de la Ficha de Observación de la mamada y Teleconsulta y teleorientación en lactancia materna. A través de una metodología activa-colaborativa.

Estrategias de Promoción, Protección y Apoyo en Lactancia Materna

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de formación complementaria y es de naturaleza teórico-práctico. Tiene como propósito definir las estrategias de promoción, protección y apoyo de la lactancia materna. Atiende la competencia de Gestión Pública y Nutrición. Comprende: Funciones del nutricionista en la promoción, protección y apoyo de la lactancia materna, Certificación de establecimientos de salud amigos de la madre, la niña y el niño, Diez pasos para una lactancia materna exitosa e Implementación y funcionamiento de lactario en centros laborales. A través de una metodología activa-colaborativa.

OCTAVO CICLO

Manejo nutricional en Trastornos Alimentarios

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito detectar las causas y factores de las alteraciones físicas y emocionales en los pacientes que presentan trastornos alimentarios. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende el manejo dietético, control de conducta de las emociones, sentimientos, autoestima, depresión, y falta de control de su vida. A través de una metodología activa-colaborativa.

Nutrición en Unidades Críticas.

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de formación complementaria y es de naturaleza teórico-práctico. Tiene como propósito adquirir habilidades en el manejo nutricional del paciente en unidades críticas. Atiende la competencia de Nutrición Clínica. Comprende. Manejo de



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	117/132

nutrición enteral (NE), evaluación bioquímica, examen clínico, y manejo de protocolos de nutrición enteral y requerimiento nutricional según el grado crítico del paciente. A través de una metodología activa-colaborativa.

Matriz de Articulación de Competencias/Niveles vs Asignaturas

Tabla 18: Matriz de Articulación de Competencias/Niveles vs Asignaturas

COMPETENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA	CICLO I					
	Comunicación Oral y Escrita	Estrategias para el Estudio Universitario	Competencias Digitales	Inglés I	Química	Biología celular y molecular
Generar información						
Manejo de tecnologías de la información y comunicación y ciudadanía digital						
Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental						
Trabajo colaborativo						
Actitud emprendedora						
Comunicación efectiva						
Autogestión						
Pensamiento Crítico						
Nutrición Clínica						
Gestión Pública y Nutrición						
Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable						



ELABORADO POR
 Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
 Decano de la Facultad



APROBADO POR
 Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	118/132

Investigación en Nutrición						
----------------------------	--	--	--	--	--	--

COMPETENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA	CICLO II					
	Gestión de Emociones y Liderazgo	Redacción de Textos Académicos	Lógica Matemática y Funciones	Inglés II	Bioquímica Nutricional	Microbiología y Parasitología Alimentaria
Generar información						
Manejo de tecnologías de la información y comunicación y ciudadanía digital						
Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental						
Trabajo colaborativo						
Actitud emprendedora						
Comunicación efectiva						
Autogestión						
Pensamiento Crítico						
Nutrición Clínica						
Gestión Pública y Nutrición						
Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable						
Investigación en Nutrición						



ELABORADO POR
 Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
 Decano de la Facultad



APROBADO POR
 Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	119/132

COMPETENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA	CICLO III					
	Estadística Básica	Emprendedurismo	Inglés III	Morfofisiología y Patología	Nutrición Humana	Marketing y Comunicación en Salud
Generar información						
Manejo de tecnologías de la información y comunicación y ciudadanía digital						
Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental						
Trabajo colaborativo						
Actitud emprendedora						
Comunicación efectiva						
Autogestión						
Pensamiento Crítico						
Nutrición Clínica						
Gestión Pública y Nutrición						
Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable						
Investigación en Nutrición						



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
Decano de la Facultad

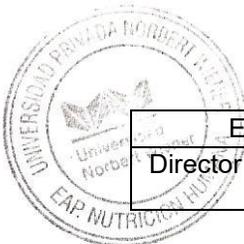


APROBADO POR
Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	120/132

COMPETENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA	CICLO IV					
	Análisis socio-cultural de la Realidad Peruana	Ética y Responsabilidad Social Universitaria	Inglés IV	Bases farmacológicas y terapéuticas	Bioquímica y Análisis de Alimentos	Dietética
Generar información						
Manejo de tecnologías de la información y comunicación y ciudadanía digital						
Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental						
Trabajo colaborativo						
Actitud emprendedora						
Comunicación efectiva						
Autogestión						
Pensamiento Crítico						
Nutrición Clínica						
Gestión Pública y Nutrición						
Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable						
Investigación en Nutrición						



ELABORADO POR
 Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
 Decano de la Facultad



APROBADO POR
 Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	121/132

COMPETENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA	V CICLO				
	Comunicación y Educación Alimentaria y Nutricional	Gestión Pública y Nutrición	Nutrición Deportiva	Nutrición Materno Infantil	Higiene y Control de Alimentos
Generar información					
Manejo de tecnologías de la información y comunicación y ciudadanía digital					
Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental					
Trabajo colaborativo					
Actitud emprendedora					
Comunicación efectiva					
Autogestión					
Pensamiento Crítico					
Nutrición Clínica					
Gestión Pública y Nutrición					
Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable					
Investigación en Nutrición					



ELABORADO POR
 Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
 Decano de la Facultad



APROBADO POR
 Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	122/132

COMPETENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA	VI CICLO					
	Nutrición del Adulto	Gestión empresarial y de negocios en Alimentos y Nutrición	Tecnología de Alimentos	Seguridad Alimentaria y Situación Nutricional	Alimentos funcionales	Electivo I
Generar información	Blue	Blue	Blue	Blue	Blue	Grey
Manejo de tecnologías de la información y comunicación y ciudadanía digital	White	Blue	Blue	White	Blue	White
Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental	Blue	Blue	White	Blue	White	Grey
Trabajo colaborativo	White	Blue	White	White	White	White
Actitud emprendedora	White	Blue	Blue	Blue	Blue	White
Comunicación efectiva	Blue	White	White	White	Blue	White
Autogestión	White	White	White	White	White	White
Pensamiento Crítico	Blue	White	Blue	Blue	Blue	Grey
Nutrición Clínica	Blue	White	White	White	White	Blue
Gestión Pública y Nutrición	White	White	White	Orange	White	White
Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable	White	Blue	Blue	White	Blue	White



ELABORADO POR
 Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
 Decano de la Facultad



APROBADO POR
 Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	123/132

Investigación en Nutrición						
----------------------------	--	--	--	--	--	--

COMPETENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA	VII CICLO				
	Clínica en Nutrición Materno Infantil	Clínica en Nutrición del Adulto	Diseño e innovación de productos saludables	Políticas y Programas Públicos en Nutrición y Alimentación I	Electivo II
Generar información					
Manejo de tecnologías de la información y comunicación y ciudadanía digital					
Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental					
Trabajo colaborativo					
Actitud emprendedora					
Comunicación efectiva					
Autogestión					
Pensamiento Crítico					
Nutrición Clínica					
Gestión Pública y Nutrición					
Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable					
Investigación en Nutrición					



ELABORADO POR
 Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
 Decano de la Facultad

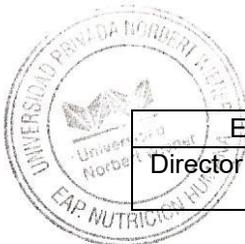


APROBADO POR
 Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	124/132

COMPETENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA	VIII CICLO				
	Externado en Nutrición	Políticas y Programas Públicos en Nutrición y Alimentación II	Auditoría y Peritaje Nutricional	Metodología de la Investigación	Electivo III
Generar información					
Manejo de tecnologías de la información y comunicación y ciudadanía digital					
Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental					
Trabajo colaborativo					
Actitud emprendedora					
Comunicación efectiva					
Autogestión					
Pensamiento Crítico					
Nutrición Clínica					
Gestión Pública y Nutrición					
Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable					
Investigación en Nutrición					



ELABORADO POR
 Director de Escuela Académico
 Profesional



REVISADO POR
 Decano de la Facultad



APROBADO POR
 Vicerrector Académico

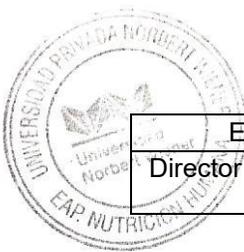


 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	125/132

COMPETENCIA GENERAL Y ESPECÍFICA	IX CICLO		X CICLO	
	Práctica Pre Profesional I	Investigación I	Práctica Pre Profesional II	Investigación II
Generar información				
Manejo de tecnologías de la información y comunicación y ciudadanía digital				
Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medio ambiental				
Trabajo colaborativo				
Actitud emprendedora				
Comunicación efectiva				
Autogestión				
Pensamiento Crítico				
Nutrición Clínica				
Gestión Pública y Nutrición				
Emprendimiento e Innovación en Nutrición Saludable				
Investigación en Nutrición				

NIVEL 1 DE COMPETENCIA	
NIVEL 2 DE COMPETENCIA	
NIVEL 3 DE COMPETENCIA	

Nota. Elaboración propia.



ELABORADO POR
 Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
 Decano de la Facultad



APROBADO POR
 Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	126/132

Resultados del Estudiante

Tabla 19: Resultados del Estudiante

Competencias	Resultados del Estudiante
Evalúa el proceso de atención nutricional del individuo sano y enfermo en las diferentes etapas del ciclo vital, bajo estándares de indicadores de calidad, demostrando efectividad en su ejecución con proceder ético.	Adquiere conocimientos, habilidades y destrezas en la aplicación del juicio crítico para la evaluación del proceso de atención nutricional del individuo sano y enfermo en las diferentes etapas del ciclo vital, bajo estándares de indicadores de calidad, demostrando efectividad en su ejecución con proceder ético.
Diseña e implementa Políticas y Programas públicos en Nutrición y Alimentación, considerando el contexto nacional, regional y local, educando a la comunidad para participar activamente en la búsqueda de solución de sus problemas y mejorar la calidad de vida.	Adquiere conocimientos, habilidades y destrezas en la aplicación del juicio crítico y, trabajos colaborativos para el diseño e implementa Políticas y Programas públicos en Nutrición y Alimentación, considerando el contexto nacional, regional y local, educando a la comunidad para participar activamente en la búsqueda de solución de sus problemas y mejorar la calidad de vida.
Crea, gestiona y asesora empresas de servicios y productos relacionados a nutrición y alimentación, respetando la legislación alimentaria vigente y las normas de inocuidad, calidad de forma responsable con la sociedad y el medio ambiente.	Adquiere conocimientos, habilidades y destrezas para la creación, gestión y asesoría de empresas de servicios y productos relacionados a nutrición y alimentación, respetando la legislación alimentaria vigente y las normas de inocuidad, calidad de forma responsable con la sociedad y el medio ambiente.
Ejecuta el proyecto de tesis usando diferentes técnicas y métodos cualitativos y cuantitativos, válidos y confiables para contrastar la hipótesis con las publicaciones sobre el tema investigado.	Adquiere conocimientos, habilidades y destrezas para generar información rigurosa en la ejecución del proyecto de tesis usando diferentes técnicas y métodos cualitativos y cuantitativos, válidos y confiables para contrastar la hipótesis con las publicaciones sobre el tema investigado.

Nota. Elaboración propia



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	127/132

Tabla de Equivalencias

Tabla 20: Cuadro de equivalencias

Plan de estudios 2021 NH3			Plan de estudios 2019 NH2		
Ciclo	Asignatura	CRED	Ciclo	Asignatura	CRED
I	Comunicación Oral y Escrita	3	I	Comunicación	4
I	Estrategias para el Estudio Universitario	3	I	Estrategias para el Aprendizaje	3
I	Competencias Digitales	3	II	Estrategias Digitales en el manejo de la Información	3
I	Inglés I	3	I	Inglés I	2
I	Química	4	II	Química General y Orgánica	4
I	Biología Celular y Molecular	4	I	Biología	3
Ciclo	Asignatura	CRED	Ciclo	Asignatura	CRED
II	Gestión de Emociones y Liderazgo	2	II	Liderazgo y Desarrollo Personal	2
II	Redacción de Textos Académicos	3	II	Redacción y Argumentación	3
II	Lógica Matemática y Funciones	3	I	Matemática Básica	3
II	Inglés II	2	II	Inglés II	2
II	Bioquímica Nutricional	6	III	Bioquímica aplicada	4
II	Microbiología y Parasitología Alimentaria	4	III	Microbiología y Parasitología	4



ELABORADO POR
Director de Escuela Académico
Profesional



REVISADO POR
Decano de la Facultad



APROBADO POR
Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	128/132

Ciclo	Asignatura	CRED	Ciclo	Asignatura	CRED
III	Estadística Básica	3	III	Estadística	3
III	Emprendedurismo	2	III	Emprendedurismo	2
III	Inglés III	2	III	Inglés III	2
III	Morfofisiología y Patología	6	IV	Morfofisiología	4
			V	Fisiopatología de la nutrición	3
			V	Semiología nutricional	3
III	Nutrición Humana	4	III	Nutrición humana I	3
			V	Nutrición humana II	3
III	Marketing y Comunicación en Salud	3	VIII	Marketing	3
Ciclo	Asignatura	CRED	Ciclo	Asignatura	CRED
IV	Análisis socio-cultural de la Realidad Peruana	2	IV	Realidad Nacional	2
IV	Ética y Responsabilidad Social Universitaria	2	IV	Ética y Responsabilidad Social	2
IV	Inglés IV	2	IV	Inglés IV	2
IV	Bases farmacológicas y terapéuticas	4	V	Farmacología y nutrición	3
IV	Bioquímica y Análisis de Alimentos	4	VI	Bromatología	3
IV	Dietética	6	VI	Técnica y formulación dietética	3
			IV	Gastronomía	4
Ciclo	Asignatura	CRED	Ciclo	Asignatura	CRED
V	Comunicación y Educación Alimentaria y Nutricional	3	VIII	Educación alimentaria y nutricional	3



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	129/132

V	Gestión Pública y Nutrición	3	VII	Nutrición Pública	4
V	Nutrición Deportiva	6	VII	Nutrición Deportiva	3
V	Nutrición Materno Infantil	4	VI	Evaluación y diagnóstico materno infantil	3
V	Higiene y Control de Alimentos	4	V	Higiene y control de alimentos	3
Ciclo	Asignatura	CRED	Ciclo	Asignatura	CRED
VI	Nutrición del Adulto	5	VI	Evaluación y diagnóstico del adulto y adulto mayor	3
VI	Gestión empresarial y de negocios en Alimentos y Nutrición	4	VIII	Gestión en los servicios de alimentación y nutrición	3
VI	Tecnología de Alimentos	3	VI	Biología de los alimentos	3
VI	Seguridad Alimentaria y Situación Nutricional	3	I	Situación alimentaria y nutricional en el Perú	4
			V	Epidemiología aplicada	3
VI	Alimentos funcionales	3			
Ciclo	Asignatura	CRED	Ciclo	Asignatura	CRED
VII	Clínica en Nutrición Materno Infantil	5	VII	Dietoterapia clínica en niños y adolescentes	5
VII	Clínica en Nutrición del Adulto	5	VIII	Dietoterapia clínica en adulto y adulto mayor	5
VII	Diseño e innovación de productos saludables	3			
VII	Políticas y Programas Públicos en Nutrición y Alimentación I	5	VI	Diseño de políticas y programas en nutrición	3
VII	Electivo	2	VII	Psicología en trastornos alimentarios	3
Ciclo	Asignatura	CRED	Ciclo	Asignatura	CRED
VIII	Externado en Nutrición	6			



ELABORADO POR
 Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
 Decano de la Facultad



APROBADO POR
 Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	130/132

VIII	Políticas y Programas Públicos en Nutrición y Alimentación II	6			
VIII	Auditoria y Peritaje Nutricional	3	VIII	Auditoria y Peritaje en Nutrición	3
VIII	Metodología de la Investigación	3	V	Metodología de la Investigación	3
VIII	Electivo	2	VIII	Nutrición en unidades críticas	3
Ciclo	Asignatura	CRED	Ciclo	Asignatura	CRED
IX	Práctica Pre Profesional I	18	IX	Práctica pre profesional I	22
IX	Investigación I	2	VI	Bioestadística	3
Ciclo	Asignatura	CRED	Ciclo	Asignatura	CRED
X	Práctica Pre Profesional II	10	X	Práctica pre profesional II	22
X	Investigación II	2			

Nota. Elaboración propia.



ELABORADO POR
 Director de Escuela Académico Profesional



REVISADO POR
 Decano de la Facultad



APROBADO POR
 Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	131/132

Glosario de Término

En este apartado se colocan los términos que son necesarios ser comprendidos por toda la comunidad educativa:

- **Diseño Curricular¹**: Es el proceso que constituye y permite organizar y desarrollar la elaboración y/o actualización de un plan de estudio, en busca de satisfacer las necesidades formativas de los alumnos.
- **Currículo²**: Documento académico, producto del análisis filosófico, económico y social, que contiene criterios, métodos, procesos e instrumentos estructurados para el desarrollo de un programa de estudios.
- **Plan de Estudios³**: Es el documento que recoge la secuencia formativa, medios, objetivos académicos de un programa de estudios.
- **Malla Curricular⁴**: Conjunto de cursos, ordenados por criterios de secuencialidad y complejidad, que constituyen la propuesta de formación del currículo.
- **Perfil del Egreso⁵**: Características (Competencias, habilidades, cualidades, valores) que deben lograr los estudiantes como resultados de la conclusión del proceso de formación profesional.
- **Objetivos Educativos⁶**: Logros profesionales que se esperan luego de un periodo de tiempo de egreso. Es la descripción de una conducta modificada producto de un aprendizaje logrado y que se evidencia en el desempeño profesional.

¹ UNIVERSIDAD PRIVADA NORBERT WIENER (2020). Procedimiento de elaboración y actualización de diseño curricular

² UNIVERSIDAD PRIVADA NORBERT WIENER (2020). Procedimiento de elaboración y actualización de diseño curricular

³ UNIVERSIDAD PRIVADA NORBERT WIENER (2020). Procedimiento de elaboración y actualización de diseño curricular

⁴ UNIVERSIDAD PRIVADA NORBERT WIENER (2020). Procedimiento de elaboración y actualización de diseño curricular

⁵ UNIVERSIDAD PRIVADA NORBERT WIENER (2020). Procedimiento de elaboración y actualización de diseño curricular

⁶ UNIVERSIDAD PRIVADA NORBERT WIENER (2020). Procedimiento de elaboración y actualización de diseño curricular



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	132/132

- **Certificación Progresiva⁷**: Se otorga a los estudiantes para certificar su formación de manera progresiva, con la adquisición de competencias en áreas profesionales específicas de acuerdo al plan de estudios de la carrera, para facilitar su incorporación al mercado laboral.

⁷UNIVERSIDAD PRIVADA NORBERT WIENER (2020). Procedimiento de Certificación Progresiva.



ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	REVISADO POR Decano de la Facultad	APROBADO POR Vicerrector Académico
---	---------------------------------------	---------------------------------------





Lima, 20 de mayo de 2021

VISTA:

La Comunicación remitida por el señor Vicerrector Académico de la Universidad Privada Norbert Wiener, mediante la que solicita se apruebe las actualizaciones de los Planes Curriculares de los programas académicos de pregrado;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 3° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, define a la universidad como una comunidad académica orientada a la investigación y a la docencia, que brinda una formación humanista, científica y tecnológica con una clara conciencia de nuestro país como realidad multicultural.

Que, de conformidad con el artículo 62°, inciso 62.2, de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, corresponde al Rector dirigir la actividad académica de la Universidad y en tal virtud tiene la atribución de aprobar los Planes Curriculares y Planes de Estudios de los programas académicos de Pregrado, Posgrado, Segunda Especialidad, entre otros.

Que, de conformidad con el artículo 40° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, corresponde a la Universidad determinar la estructura curricular el nivel de estudios de pregrado, la pertinencia y duración de las prácticas preprofesionales, de acuerdo a sus especialidades. El currículo se debe actualizar cada tres (3) años o cuando sea conveniente, según los avances científicos y tecnológicos.

Que, mediante Resolución N° 167-2019-R-UPNW de fecha 18 de octubre de 2019, se formalizó la aprobación la formalización de la actualización de todos los planes de estudios de los programas de pregrado que imparte le Universidad, los que se encuentran debidamente licenciados mediante la Resolución N° 161-2019-SUNEDU/CD de fecha 09 de diciembre de 2019.

Que, los Planes Curriculares del visto se encuentran revisados y suscritos por el Director de la Escuela Académico Profesional y Decano correspondiente, en atención a lo previsto por los artículos 28° y 32° del Reglamento General; y han sido aprobados por el señor Vicerrector Académico, en mérito a lo dispuesto por los artículos 9° y 21° del mismo reglamento.

Que, los citados Planes Curriculares, aprobados en su totalidad resultarán aplicables a partir del presente periodo académico 2021-I, cuyo desarrollo e implementación será de manera progresiva conforme con el avance de las promociones de estudiantes, es decir, la implementación se realiza desde el primer





ciclo en el periodo académico 2021-I, segundo ciclo en el periodo académico 2021-II y así sucesivamente. De esta manera se deja establecido que coexistirán con los planes curriculares en curso.

Estando de conformidad con lo dispuesto en el artículo 60° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, y artículo 7° del Reglamento Académico General de la Universidad Privada Norbert Wiener, y en mérito a las atribuciones del Rector conferidas por la Ley.

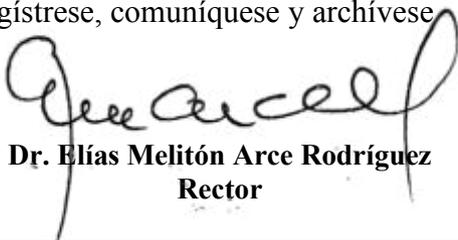
SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: FORMALIZAR LA APROBACIÓN de los Planes Curriculares de los programas de pregrado vigentes en la Universidad Privada Norbert Wiener, que se dan cuenta en el visto, en vías de regularización, como a continuación se detalla:

PROGRAMA			
1	ENFERMERÍA (P02)	9	ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA (P10)
2	OBSTETRICIA (P03)	10	ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS (P11)
3	ODONTOLOGÍA (P04)	11	ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS INTERNACIONALES (P13)
4	TECNOLOGIA MEDICA EN LABORATORIO CLINICO Y ANATOMÍA PATOLÓGICA (P05)	12	INGENIERÍA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (P14)
5	TECNOLOGÍA MEDICA EN TERAPIA FISICA Y REHABILITACIÓN (P06)	13	INGENIERÍA INDUSTRIAL Y DE GESTIÓN EMPRESARIAL (P15)
6	PSICOLOGÍA (P07)	14	DERECHO Y CIENCIA POLÍTICA (P16)
7	NUTRICIÓN HUMANA (P08)	15	CONTABILIDAD Y AUDITORÍA (P17)
8	MEDICINA HUMANA (P09)		

ARTÍCULO SEGUNDO: PRECISAR que la implementación de los Planes Curriculares mencionados en el artículo primero, será de manera progresiva y sucesiva conforme con el avance de las promociones de estudiantes a partir del periodo académico 2021-I, conforme con lo mencionado en el sexto considerando de la presente resolución.

Regístrese, comuníquese y archívese


Dr. Elías Melitón Arce Rodríguez
Rector


Marcos David Isique Morales
Secretario General

Lima, 09 de febrero de 2023

VISTO:

El Oficio N° 08-VRA-2023 de fecha 09 de febrero de 2023, remitido por el señor Vicerrector Académico de la Universidad Norbert Wiener, Dr. Jorge Ortiz Madrid, mediante el que se solicita incorporar adenda a los planes curriculares de programas de pregrado, y;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 3° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, define a la universidad como una comunidad académica orientada a la investigación y a la docencia, que brinda una formación humanista, científica y tecnológica con una clara conciencia de nuestro país como realidad multicultural.

Que, mediante Resolución N° 103-2021-R-UPNW se aprobó la actualización de los planes curriculares de los programas de pregrado, modalidad presencial, de Enfermería, Obstetricia, Odontología, Tecnología Médica en Laboratorio Clínico y Anatomía Patológica, Tecnología Médica en Terapia Física y Rehabilitación, Psicología, Nutrición Humana, Medicina Humana, Administración en Turismo y Hotelería, Administración y Dirección de Empresas, Administración y Negocios Internacionales, Ingeniería de Sistemas e Informática, Ingeniería Industrial y de Gestión Empresarial, Derecho y Ciencia Política, y Contabilidad y Auditoría.

Que, la Resolución de Consejo Directivo N° 105-2020-SUNEDU/CD establece en su artículo 2° que los programas académicos que se brindan bajo modalidad presencial admiten el uso de mecanismos virtuales hasta en un máximo de 20% del total de los créditos del programa académico.

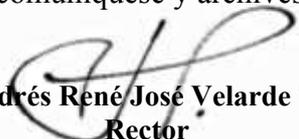
Que, mediante los documentos del visto, el señor Vicerrector Académico solicita incorporar adendas a los planes curriculares, los cuales prevén la aplicación del porcentaje de créditos virtuales referidos en el considerando anterior.

Estando de conformidad con lo dispuesto en el artículo 60° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, y artículo 18° del Reglamento General de la Universidad Norbert Wiener.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO ÚNICO: INCORPORAR las adendas a los planes curriculares aprobados por Resolución N° 103-2021-R-UPNW, de fecha 20 de mayo de 2021, de acuerdo con lo señalado en los considerandos segundo y tercero de la presente resolución; precisando que estas son aplicables desde el periodo 2023-I.

Regístrese, comuníquese y archívese.



Dr. Andrés René José Velarde Talleri
Rector



Marcos David Isique Morales
Secretario General

Oficio N° 08-VRA-2023

A : **Dr. Andrés Velarde Talleri**
Rector

De : **Dr. Jorge Ortiz Madrid**
Vicerrectorado Académico

Fecha : Jueves 9 de febrero de 2023

Asunto : Justificación de adendas de planes curriculares en modalidad presencial aprobados el año 2021

De mi consideración:

Me dirijo a usted para saludarlo respetuosamente, y a la vez comunicar que en concordancia con lo dispuesto mediante la Resolución de Consejo Directivo N° 105-2020 SUNEDU/CD sobre las disposiciones para la prestación del servicio educativo superior universitario bajo la modalidad semipresencial y a distancia y el Modelo de Licenciamiento de programas en la modalidad semipresencial y a distancia, y en la Resolución del Consejo Directivo N° 138- 2022 SUNEDU/CD sobre la modificación de Reglamento del procedimiento de licenciamiento institucional.

Se ha realizado la actualización de los siguientes planes curriculares en modalidad presencial aprobados bajo Resolución Rectoral 103-2021-R-UPNW, admitiendo el uso como apoyo o complemento de tecnologías de la información y la comunicación y/o entornos virtuales de aprendizaje hasta un 20% de créditos virtuales.

Código de Programa	Programa	Código Plan	Modalidad
P02	ENFERMERÍA	EN6	Presencial
P03	OBSTETRICIA	OB6	Presencial
P04	ODONTOLOGÍA	OD4	Presencial
P05	TECNOLOGÍA MÉDICA EN LC	LC4	Presencial
P06	TECNOLOGÍA MÉDICA EN TF	TF4	Presencial
P07	PSICOLOGÍA	PS3	Presencial
P08	NUTRICIÓN HUMANA	NH3	Presencial
P09	MEDICINA HUMANA	MH2	Presencial
P10	ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA	TH5	Presencial
P11	ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	AE3	Presencial
P13	ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS INTERNACIONALES	AD7	Presencial
P14	INGENIERÍA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA	IS5	Presencial
P15	INGENIERÍA INDUSTRIAL Y DE GESTIÓN EMPRESARIAL	IG6	Presencial
P16	DERECHO Y CIENCIA POLÍTICA	DE4	Presencial
P17	CONTABILIDAD Y AUDITORÍA	CA4	Presencial



Universidad
Norbert Wiener



En el plan de estudios, se establecen asignaturas de las siguientes modalidades:

Asignaturas en modalidad presencial: Asignaturas desarrolladas en ambientes físicos.

Asignaturas en modalidad semipresencial: Asignaturas desarrolladas en ambientes físicos y entornos virtuales haciendo uso de recursos tecnológicos.

Modalidad a distancia: Asignaturas desarrolladas de forma virtual síncrona o de forma virtual asíncrona.

- Para la sesión virtual síncrono: Se desarrollarán a través de la plataforma de videoconferencia Zoom y son declaradas en la tabla de asignatura como tipo de sesión "Remoto Zoom"
- Para la sesión virtual asíncrono: Se desarrollarán a través del LMS Canvas y son declaradas en la tabla de asignatura como tipo de sesión "A distancia"

Por lo antes expuesto, se solicita la emisión de la resolución que oficialice las actualizaciones estos planes curriculares con vigencia a partir del periodo 2023-I

Sin otro particular, aprovecho la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial estima.

Dr. Jorge Ortiz Madrid
Vicerrector Académico
Universidad Norbert Wiener

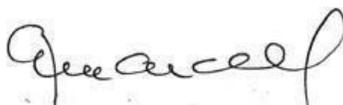
 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	61 / 132

ADENDA DE PLAN DE ESTUDIOS NH3 EN MODALIDAD PRESENCIAL DE LA CARRERA NUTRICIÓN HUMANA

El plan de estudios de la carrera de Nutrición Humana en modalidad presencial se desarrolla en 10 ciclos académicos (16 semanas cada uno) a través de 49 asignaturas, el cual incluye las Prácticas Preprofesionales, con un total de 200 créditos. Contiene 3 asignaturas electivas, las que se desarrollan entre 6to y 8vo ciclo con un valor de 6 créditos y 6 créditos por actividades extracurriculares. El Plan en total tiene 206 créditos. El Plan de Estudios está distribuido en 5 áreas: Área de Estudios Generales, Área de Estudios Específicos, Área de Estudios de Especialidad, Área de actividades extracurriculares- Habilidades globales y Área de otras actividades extracurriculares.

Tabla 6: Asignaturas según área de estudio, créditos, horas teórico-prácticas, requisitos

N°	CÓDIGO	I CICLO	Área de Estudios	Tipo	Créditos	H. Teoría presencial	H. Teoría virtual	H. Práctica presencial	H. Práctica virtual	Requisitos	Modalidad	Tipo de sesión Teórica	Tipo de sesión Práctica
1	AC3011	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	EG	O	3	2	0	2	0	-	Presencial	Presencial	Presencial
2	AC3012	ESTRATEGIAS PARA EL ESTUDIO UNIVERSITARIO	EG	O	3	2	0	2	0	-	Presencial	Presencial	Presencial
3	AC3013	COMPETENCIAS DIGITALES	EG	O	3	2	0	2	0	-	Presencial	Presencial	Presencial
4	AC3014	INGLÉS I	EG	O	3	0	2	0	2	-	A distancia	Remoto Zoom	Remoto Zoom
5	NH3011	QUÍMICA	EP	O	4	2	0	4	0		Presencial	Presencial	Presencial
6	NH3012	BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR	EP	O	4	2	0	4	0		Presencial	Presencial	Presencial
SUB TOTAL					20	10	2	14	2				
N°	CÓDIGO	II CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría presencial	H. Teoría virtual	H. Práctica presencial	H. Práctica virtual	Requisitos	Modalidad	Tipo de sesión Teórica	Tipo de sesión Práctica
7	AC3021	GESTIONES DE EMOCIONES Y LIDERAZGO	EG	O	2	1	0	2	0		Presencial	Presencial	Presencial
8	AC3022	REDACCIÓN DE TEXTOS ACADÉMICOS	EG	O	3	2	0	2	0	AC3011	Presencial	Presencial	Presencial
9	AC3023	LÓGICA MATEMÁTICA Y FUNCIONES	EG	O	3	2	0	2	0		Presencial	Presencial	Presencial
10	AC3024	INGLÉS II	EG	O	2	0	1	0	2	AC3014	A distancia	Remoto Zoom	Remoto Zoom
11	NH3021	BIOQUÍMICA NUTRICIONAL	EP	O	6	2	0	8	0	NH3011	Presencial	Presencial	Presencial
12	NH3022	MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA	EP	O	4	2	0	4	0	NH3012	Presencial	Presencial	Presencial

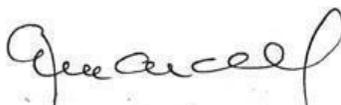
Dr. Elías Melitón Arce Rodríguez
Decano
Facultad de Ciencias de la Salud



ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Director de Escuela Académico Profesional	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA				CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA				P08	62 / 132

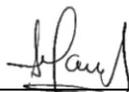
SUB TOTAL					20	9	1	18	2				
N°	CÓDIGO	III CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría presencial	H. Teoría virtual	H. Práctica presencial	H. Práctica virtual	Requisitos	Modalidad	Tipo de sesión Teórica	Tipo de sesión Práctica
13	AC3031	ESTADÍSTICA BÁSICA	EG	O	3	2	0	2	0	AC3023	Presencial	Presencial	Presencial
14	AC3032	EMPRENDEDURISMO	EG	O	2	0	1	0	2		A distancia	A distancia	A distancia
15	AC3033	INGLÉS III	EG	O	2	0	1	0	2	AC3024	A distancia	A distancia	A distancia
16	NH3031	MORFOFISIOLOGÍA Y PATOLOGÍA	EP	O	6	2	0	8	0	NH3012	Presencial	Presencial	Presencial
17	NH3032	NUTRICIÓN HUMANA	EP	O	4	0	2	4	0	NH3021	Semipresencial	Remoto Zoom	Presencial
18	NH3033	MARKETING Y COMUNICACIÓN EN SALUD	EP	O	3	0	2	0	2		A distancia	Remoto Zoom	Remoto Zoom
SUB TOTAL					20	4	6	14	6				
N°	CÓDIGO	IV CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría presencial	H. Teoría virtual	H. Práctica presencial	H. Práctica virtual	Requisitos	Modalidad	Tipo de sesión Teórica	Tipo de sesión Práctica
19	AC3041	ANÁLISIS SOCIO-CULTURAL DE LA REALIDAD PERUANA	EG	O	2	0	2	0	0		A distancia	A distancia	
20	AC3042	ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA	EG	O	2	1	0	2	0		Presencial	Presencial	Presencial
21	AC3043	INGLÉS IV	EG	O	2	0	1	0	2	AC3033	A distancia	A distancia	A distancia
22	NH3041	BASES FARMACOLÓGICAS Y TERAPÉUTICAS	EP	O	4	2	0	4	0	NH3032	Presencial	Presencial	Presencial
23	NH3042	BIOQUÍMICA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS	ES	O	4	2	0	4	0	NH3022	Presencial	Presencial	Presencial
24	NH3043	DIETÉTICA	EP	O	6	3	0	6	0	NH3032	Presencial	Presencial	Presencial
SUB TOTAL					20	8	3	16	2				
N°	CÓDIGO	V CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría presencial	H. Teoría virtual	H. Práctica presencial	H. Práctica virtual	Requisitos	Modalidad	Tipo de sesión Teórica	Tipo de sesión Práctica
25	NH3051	COMUNICACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	ES	O	3	0	2	0	2	NH3032	A distancia	Remoto Zoom	Remoto Zoom
26	NH3052	GESTIÓN PÚBLICA Y NUTRICIÓN	ES	O	3	2	0	2	0		Presencial	Presencial	Presencial
27	NH3053	NUTRICIÓN DEPORTIVA	ES	O	6	3	0	6	0	NH3032 NH3043	Presencial	Presencial	Presencial

 ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	 Dr. Elias Melitón Arce Rodríguez REVISADO POR Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR Vicerrector Académico
---	--	--

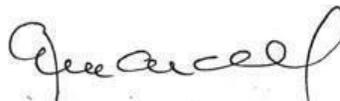


 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA								CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA								P08	63 / 132

28	NH3054	NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL	ES	O	4	2	0	4	0	NH3012 NH3021 NH3031 NH3032 NH3041	Presencial	Presencial	Presencial
29	NH3055	HIGIENE Y CONTROL DE ALIMENTOS	ES	O	4	2	0	4	0	NH3042	Presencial	Presencial	Presencial
SUB TOTAL					20	9	2	16	2				
N°	CÓDIGO	VI CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría presencial	H. Teoría virtual	H. Práctica presencial	H. Práctica virtual	Requisitos	Modalidad	Tipo de sesión Teórica	Tipo de sesión Práctica
30	NH3061	NUTRICIÓN DEL ADULTO	ES	O	5	2	0	6	0	NH3012	Presencial	Presencial	Presencial
										NH3021			
										NH3031			
										NH3032			
31	NH3062	GESTIÓN EMPRESARIAL Y DE NEGOCIOS EN ALIMENTOS Y NUTRICIÓN	ES	O	4	2	0	4	0	NH3022	Presencial	Presencial	Presencial
										NH3033			
										NH3042			
										NH3055			
32	NH3063	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	ES	O	3	2	0	2	0	NH3022	Presencial	Presencial	Presencial
										NH3033			
										NH3042			
										NH3055			
33	NH3064	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SITUACIÓN NUTRICIONAL	ES	O	3	2	0	2	0	NH3032	Presencial	Presencial	Presencial
										NH3051			
										NH3052			
34	NH3065	ALIMENTOS FUNCIONALES	ES	O	3	2	0	2	0	NH3022	Presencial	Presencial	Presencial
										NH3033			
										NH3042			
										NH3055			
35		ELECTIVO I	ES	E	2	1	0	2	0		Presencial	Presencial	Presencial
SUB TOTAL					20	11	0	18	0				



ELABORADO POR
 Director de Escuela Académico
 Profesional



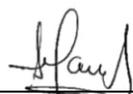
Dr. Elias Melitón Arce Rodríguez
 REVISADO POR
 Decano
 Facultad de Ciencias de la Salud
 Decano de la Facultad



APROBADO POR
 Vicerrector Académico

 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA								CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA								P08	64 / 132

N°	CÓDIGO	VII CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría presencial	H. Teoría virtual	H. Práctica presencial	H. Práctica virtual	Requisitos	Modalidad	Tipo de sesión Teórica	Tipo de sesión Práctica
36	NH3071	CLÍNICA EN NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL	ES	O	5	2	0	6	0	NH3054	Presencial	Presencial	Presencial
37	NH3072	CLÍNICA EN NUTRICIÓN DEL ADULTO	ES	O	5	2	0	6	0	NH3061	Presencial	Presencial	Presencial
38	NH3073	DISEÑO E INNOVACIÓN DE PRODUCTOS SALUDABLES	ES	O	3	2	0	2	0	NH3062	Presencial	Presencial	Presencial
										NH3063			
										NH3065			
39	NH3074	POLÍTICAS Y PROGRAMAS PÚBLICOS EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN I	ES	O	5	0	2	0	6	NH3052	A distancia	Remoto Zoom	Remoto Zoom
										NH3064			
40		ELECTIVO II	ES	E	2	1	0	2	0		Presencial	Presencial	Presencial
SUB TOTAL					20	7	2	16	6				
N°	CÓDIGO	VIII CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría presencial	H. Teoría virtual	H. Práctica presencial	H. Práctica virtual	Requisitos	Modalidad	Tipo de sesión Teórica	Tipo de sesión Práctica
41	NH3081	EXTERNADO EN NUTRICIÓN	ES	O	6	0	0	12	0	NH3054	Presencial		Presencial
										NH3061			
42	NH3082	POLÍTICAS Y PROGRAMAS PÚBLICOS EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN II	ES	O	6	0	3	0	6	NH3074	A distancia	Remoto Zoom	Remoto Zoom
43	NH3083	AUDITORIA Y PERITAJE NUTRICIONAL	ES	O	3	2	0	2	0	NH3062	Presencial	Presencial	Presencial
44	NH3084	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	EP	O	3	0	2	0	2	AC3031	A distancia	Remoto Zoom	Remoto Zoom
45		ELECTIVO III	ES	E	2	1	0	2	0		Presencial	Presencial	Presencial
SUB TOTAL					20	3	5	16	8				
N°	CÓDIGO	IX CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría presencial	H. Teoría virtual	H. Práctica presencial	H. Práctica virtual	Requisitos	Modalidad	Tipo de sesión Teórica	Tipo de sesión Práctica
46	NH3091	PRÁCTICA PRE PROFESIONAL I	ES	O	18	0	0	36	0	TODOS HASTA EL VIII	Presencial		Presencial
47	NH3092	INVESTIGACIÓN I	EP	O	2	0	0	0	4	NH3084	A distancia		Remoto Zoom
SUB TOTAL					20	0	0	36	4				
N°	CÓDIGO	X CICLO	Área de Estudios	Tipo	CRÉD	H. Teoría presencial	H. Teoría virtual	H. Práctica presencial	H. Práctica virtual	Requisitos	Modalidad	Tipo de sesión Teórica	Tipo de sesión Práctica



ELABORADO POR
 Director de Escuela Académico
 Profesional



Dr. Elias Melitón Arce Rodríguez
 REVISADO POR
 Facultad de Ciencias de la Salud
 Decano de la Facultad



APROBADO POR
 Vicerrector Académico

 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA					CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA					P08	65 / 132

48	NH3101	PRÁCTICA PRE PROFESIONAL II	ES	O	18	0	0	36	0	TODOS HASTA EL VIII	Presencial		Presencial
49	NH3102	INVESTIGACIÓN II	EP	O	2	0	0	0	4	NH3092	A distancia		Remoto Zoom
SUB TOTAL					20	0	0	36	4				
TOTAL					200	61	21	200	36				

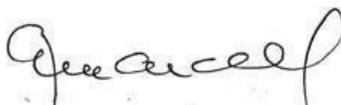
Leyenda:

- O: OBLIGATORIO
- E: ELECTIVO
- EG: ESTUDIOS GENERALES
- ES: ESTUDIOS DE ESPECIALIDAD
- EP: ESTUDIOS ESPECÍFICOS

Modalidad de asignatura:

- Modalidad presencial: Asignaturas desarrolladas en ambientes físicos.
- Modalidad semipresencial: Asignaturas desarrolladas en ambientes físicos y entornos virtuales haciendo uso de recursos tecnológicos.
- Modalidad a distancia: Asignaturas desarrolladas de forma virtual síncrona o de forma virtual asíncrona.
 - Para la sesión virtual síncrono: Se desarrollarán a través de la plataforma de videoconferencia Zoom y son declaradas en la tabla de asignatura como tipo de sesión "Remoto Zoom".
 - Para la sesión virtual asíncrono: Se desarrollarán a través del LMS Canvas y son declaradas en la tabla de asignatura como tipo de sesión "A distancia".

TOTAL CRÉDITOS		%
Créditos presenciales	161	80.50%
Créditos virtuales	39	19.50%

 ELABORADO POR	 Dr. Elías Melitón Arce Rodríguez REVISADO POR	 APROBADO POR
Director de Escuela Académico Profesional	Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	66 / 132

Total de créditos	200	100.00%
-------------------	-----	---------

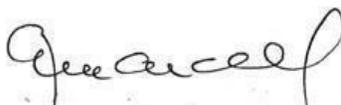
Los cursos electivos son:

Ciclo	Codificación	Asignatura	Tipo	Créditos	H. Teoría presencial	H. Teoría virtual	H. Práctica presencial	H. Práctica virtual	Requisitos	Modalidad
VI	NH3066	ANTIDOPAJE EN EL DEPORTE	E	2	1	0	2	0	-	PRESENCIAL
VI	NH3067	ELECTROLITOS Y SUPLEMENTOS	E	2	1	0	2	0	-	PRESENCIAL
VII	NH3075	CONSEJERÍA EN LACTANCIA SEGÚN CONDICIÓN DEL NIÑO Y LA MADRE.	E	2	1	0	2	0	-	PRESENCIAL
VII	NH3076	ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN, PROTECCIÓN Y APOYO EN LACTANCIA MATERNA.	E	2	1	0	2	0	-	PRESENCIAL
VIII	NH3085	MANEJO NUTRICIONAL EN TRASTORNOS ALIMENTARIOS	E	2	1	0	2	0	-	PRESENCIAL
VIII	NH3086	NUTRICIÓN EN UNIDADES CRÍTICAS	E	2	1	0	2	0	-	PRESENCIAL

Tabla 7: Asignaturas según áreas de formación, créditos y horas teórico-prácticas

ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL	ASIGNATURAS		CRÉDITOS PRESENCIALES		CRÉDITOS VIRTUALES		HORAS			
	n	%	n	%	n	%	TP	TV	PP	PV
Estudios Generales	14	31%	22	14%	13	33%	14	8	16	10
Estudios Específicos	10	22%	36	22%	12	31%	15	6	42	12
Estudios de Especialidad	21	47%	103	64%	14	36%	32	7	142	14
Total de Asignaturas	45	100%	161	100%	39	100%	61	21	200	36

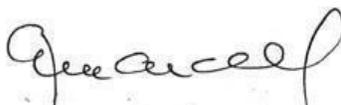
Los estudiantes deben acumular seis (6) créditos extracurriculares: tres (3) créditos en habilidades blandas a través de módulos de un (1) crédito cada uno y tres (3) créditos en otras actividades extracurriculares

 ELABORADO POR Director de Escuela Académico Profesional	 Dr. Elias Melitón Arce Rodríguez REVISADO POR Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR Vicerrector Académico
--	---	--



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	67 / 132

como parte de su proceso formativo en la Universidad. Cada crédito extracurricular corresponde a treinta y dos (32) horas lectivas prácticas de representación y/o participación efectiva por el estudiante.

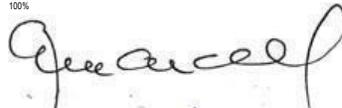
 ELABORADO POR	 Dr. Elias Melitón Arce Rodríguez REVISADO POR	 APROBADO POR
Director de Escuela Académico Profesional	Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

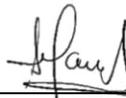


 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN HUMANA	P08	68 / 132

Figura 19: Malla curricular
NUTRICIÓN HUMANA
MODALIDAD PRESENCIAL

NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	NIVEL 4	NIVEL 5	NIVEL 6	NIVEL 7	NIVEL 8	NIVEL 9	NIVEL 10																																																																																																				
<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	C	TP	TV	PP	PV	3	2	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> GESTIONES DE EMOCIONES Y LIDERAZGO	C	TP	TV	PP	PV	2	1	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ESTADÍSTICA BÁSICA	C	TP	TV	PP	PV	3	2	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> </table> ANÁLISIS SOCIO-CULTURAL DE LA REALIDAD PERUANA	C	TP	TV	PP	PV	2	0	2	0	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table> COMUNICACIÓN Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	C	TP	TV	PP	PV	3	0	2	0	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>5</td><td>2</td><td>0</td><td>6</td><td>0</td></tr> </table> NUTRICIÓN DEL ADULTO	C	TP	TV	PP	PV	5	2	0	6	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>5</td><td>2</td><td>0</td><td>6</td><td>0</td></tr> </table> CLÍNICA EN NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL	C	TP	TV	PP	PV	5	2	0	6	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>6</td><td>0</td><td>0</td><td>12</td><td>0</td></tr> </table> EXTERNADO EN NUTRICIÓN	C	TP	TV	PP	PV	6	0	0	12	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>18</td><td>0</td><td>0</td><td>36</td><td>0</td></tr> </table> PRÁCTICA PRE PROFESIONAL I	C	TP	TV	PP	PV	18	0	0	36	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>18</td><td>0</td><td>0</td><td>36</td><td>0</td></tr> </table> PRÁCTICA PRE PROFESIONAL II	C	TP	TV	PP	PV	18	0	0	36	0
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	2	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	1	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	2	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	0	2	0	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	0	2	0	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
5	2	0	6	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
5	2	0	6	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
6	0	0	12	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
18	0	0	36	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
18	0	0	36	0																																																																																																									
<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ESTRATEGIAS PARA EL ESTUDIO UNIVERSITARIO	C	TP	TV	PP	PV	3	2	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> REDACCIÓN DE TEXTOS ACADÉMICOS	C	TP	TV	PP	PV	3	2	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table> EMPRENDERISMO	C	TP	TV	PP	PV	2	0	1	0	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA	C	TP	TV	PP	PV	2	1	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> GESTIÓN PÚBLICA Y NUTRICIÓN	C	TP	TV	PP	PV	3	2	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>4</td><td>2</td><td>0</td><td>4</td><td>0</td></tr> </table> GESTIÓN EMPRESARIAL Y DE NEGOCIOS EN ALIMENTOS Y NUTRICIÓN	C	TP	TV	PP	PV	4	2	0	4	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>5</td><td>2</td><td>0</td><td>6</td><td>0</td></tr> </table> CLÍNICA EN NUTRICIÓN DEL ADULTO	C	TP	TV	PP	PV	5	2	0	6	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>6</td><td>0</td><td>3</td><td>0</td><td>6</td></tr> </table> POLÍTICAS Y PROGRAMAS PÚBLICOS EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN II	C	TP	TV	PP	PV	6	0	3	0	6	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>4</td></tr> </table> INVESTIGACIÓN I	C	TP	TV	PP	PV	2	0	0	0	4	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>4</td></tr> </table> INVESTIGACIÓN II	C	TP	TV	PP	PV	2	0	0	0	4
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	2	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	2	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	0	1	0	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	1	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	2	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
4	2	0	4	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
5	2	0	6	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
6	0	3	0	6																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	0	0	0	4																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	0	0	0	4																																																																																																									
<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> COMPETENCIAS DIGITALES	C	TP	TV	PP	PV	3	2	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> LÓGICA MATEMÁTICA Y FUNCIONES	C	TP	TV	PP	PV	3	2	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table> INGLÉS III	C	TP	TV	PP	PV	2	0	1	0	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table> INGLÉS IV	C	TP	TV	PP	PV	2	0	1	0	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>6</td><td>3</td><td>0</td><td>6</td><td>0</td></tr> </table> NUTRICIÓN DEPORTIVA	C	TP	TV	PP	PV	6	3	0	6	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	C	TP	TV	PP	PV	3	2	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> DISEÑO E INNOVACIÓN DE PRODUCTOS SALUDABLES	C	TP	TV	PP	PV	3	2	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> AUDITORIA Y PERITAJE NUTRICIONAL	C	TP	TV	PP	PV	3	2	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>4</td></tr> </table> METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	C	TP	TV	PP	PV	2	0	0	0	4	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>4</td></tr> </table> METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	C	TP	TV	PP	PV	2	0	0	0	4
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	2	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	2	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	0	1	0	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	0	1	0	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
6	3	0	6	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	2	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	2	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	2	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	0	0	0	4																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	0	0	0	4																																																																																																									
<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table> INGLÉS I	C	TP	TV	PP	PV	3	0	2	0	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table> INGLÉS II	C	TP	TV	PP	PV	2	0	1	0	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>6</td><td>2</td><td>0</td><td>8</td><td>0</td></tr> </table> MORFOFISIOLOGÍA Y PATOLOGÍA	C	TP	TV	PP	PV	6	2	0	8	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>4</td><td>2</td><td>0</td><td>4</td><td>0</td></tr> </table> BASES FARMACOLÓGICAS Y TERAPEUTICAS	C	TP	TV	PP	PV	4	2	0	4	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>4</td><td>2</td><td>0</td><td>4</td><td>0</td></tr> </table> NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL	C	TP	TV	PP	PV	4	2	0	4	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SITUACIÓN NUTRICIONAL	C	TP	TV	PP	PV	3	2	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>5</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>6</td></tr> </table> POLÍTICAS Y PROGRAMAS PÚBLICOS EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN I	C	TP	TV	PP	PV	5	0	2	0	6	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table> ELECTIVO I	C	TP	TV	PP	PV	3	0	2	0	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table> ELECTIVO II	C	TP	TV	PP	PV	3	0	2	0	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>5</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>6</td></tr> </table> ELECTIVO III	C	TP	TV	PP	PV	5	0	2	0	6
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	0	2	0	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	0	1	0	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
6	2	0	8	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
4	2	0	4	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
4	2	0	4	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	2	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
5	0	2	0	6																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	0	2	0	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	0	2	0	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
5	0	2	0	6																																																																																																									
<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>4</td><td>2</td><td>0</td><td>4</td><td>0</td></tr> </table> QUÍMICA	C	TP	TV	PP	PV	4	2	0	4	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>6</td><td>2</td><td>0</td><td>8</td><td>0</td></tr> </table> BIOQUÍMICA NUTRICIONAL	C	TP	TV	PP	PV	6	2	0	8	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>4</td><td>0</td><td>2</td><td>4</td><td>0</td></tr> </table> NUTRICIÓN HUMANA	C	TP	TV	PP	PV	4	0	2	4	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>4</td><td>2</td><td>0</td><td>4</td><td>0</td></tr> </table> BIOQUÍMICA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS	C	TP	TV	PP	PV	4	2	0	4	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>4</td><td>2</td><td>0</td><td>4</td><td>0</td></tr> </table> HIGIENE Y CONTROL DE ALIMENTOS	C	TP	TV	PP	PV	4	2	0	4	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ALIMENTOS FUNCIONALES	C	TP	TV	PP	PV	3	2	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ELECTIVO I	C	TP	TV	PP	PV	2	1	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ELECTIVO II	C	TP	TV	PP	PV	2	1	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ELECTIVO III	C	TP	TV	PP	PV	2	1	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ELECTIVO III	C	TP	TV	PP	PV	2	1	0	2	0
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
4	2	0	4	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
6	2	0	8	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
4	0	2	4	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
4	2	0	4	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
4	2	0	4	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	2	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	1	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	1	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	1	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	1	0	2	0																																																																																																									
<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>4</td><td>2</td><td>0</td><td>4</td><td>0</td></tr> </table> BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR	C	TP	TV	PP	PV	4	2	0	4	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>4</td><td>2</td><td>0</td><td>4</td><td>0</td></tr> </table> MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA	C	TP	TV	PP	PV	4	2	0	4	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>3</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td></tr> </table> MARKETING Y COMUNICACIÓN EN SALUD	C	TP	TV	PP	PV	3	0	2	0	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>6</td><td>3</td><td>0</td><td>6</td><td>0</td></tr> </table> DIETÉTICA	C	TP	TV	PP	PV	6	3	0	6	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ELECTIVO I	C	TP	TV	PP	PV	2	1	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ELECTIVO I	C	TP	TV	PP	PV	2	1	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ELECTIVO I	C	TP	TV	PP	PV	2	1	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ELECTIVO I	C	TP	TV	PP	PV	2	1	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ELECTIVO I	C	TP	TV	PP	PV	2	1	0	2	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td></tr> </table> ELECTIVO I	C	TP	TV	PP	PV	2	1	0	2	0
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
4	2	0	4	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
4	2	0	4	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
3	0	2	0	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
6	3	0	6	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	1	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	1	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	1	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	1	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	1	0	2	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
2	1	0	2	0																																																																																																									
<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>20</td><td>10</td><td>2</td><td>14</td><td>2</td></tr> </table> EEEG	C	TP	TV	PP	PV	20	10	2	14	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>20</td><td>9</td><td>1</td><td>18</td><td>2</td></tr> </table> ESPECIFICO	C	TP	TV	PP	PV	20	9	1	18	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>20</td><td>4</td><td>6</td><td>14</td><td>6</td></tr> </table> ESPECIALIDAD	C	TP	TV	PP	PV	20	4	6	14	6	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>20</td><td>8</td><td>3</td><td>16</td><td>2</td></tr> </table> TOTAL	C	TP	TV	PP	PV	20	8	3	16	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>20</td><td>9</td><td>2</td><td>16</td><td>2</td></tr> </table> TOTAL	C	TP	TV	PP	PV	20	9	2	16	2	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>20</td><td>11</td><td>0</td><td>18</td><td>0</td></tr> </table> TOTAL	C	TP	TV	PP	PV	20	11	0	18	0	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>20</td><td>7</td><td>2</td><td>16</td><td>6</td></tr> </table> TOTAL	C	TP	TV	PP	PV	20	7	2	16	6	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>20</td><td>3</td><td>5</td><td>16</td><td>8</td></tr> </table> TOTAL	C	TP	TV	PP	PV	20	3	5	16	8	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>20</td><td>0</td><td>0</td><td>36</td><td>4</td></tr> </table> TOTAL	C	TP	TV	PP	PV	20	0	0	36	4	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>20</td><td>0</td><td>0</td><td>36</td><td>4</td></tr> </table> TOTAL	C	TP	TV	PP	PV	20	0	0	36	4
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
20	10	2	14	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
20	9	1	18	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
20	4	6	14	6																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
20	8	3	16	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
20	9	2	16	2																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
20	11	0	18	0																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
20	7	2	16	6																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
20	3	5	16	8																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
20	0	0	36	4																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
20	0	0	36	4																																																																																																									
<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>35</td><td>14</td><td>8</td><td>16</td><td>10</td></tr> </table> CURSOS: 14 29%	C	TP	TV	PP	PV	35	14	8	16	10	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>48</td><td>15</td><td>6</td><td>42</td><td>12</td></tr> </table> CURSOS: 12 24%	C	TP	TV	PP	PV	48	15	6	42	12	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>117</td><td>32</td><td>7</td><td>142</td><td>14</td></tr> </table> CURSOS: 23 47%	C	TP	TV	PP	PV	117	32	7	142	14	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>200</td><td>61</td><td>21</td><td>200</td><td>36</td></tr> </table> CURSOS: 49 100%	C	TP	TV	PP	PV	200	61	21	200	36	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>200</td><td>61</td><td>21</td><td>200</td><td>36</td></tr> </table> CURSOS: 49 100%	C	TP	TV	PP	PV	200	61	21	200	36	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>200</td><td>61</td><td>21</td><td>200</td><td>36</td></tr> </table> CURSOS: 49 100%	C	TP	TV	PP	PV	200	61	21	200	36	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>200</td><td>61</td><td>21</td><td>200</td><td>36</td></tr> </table> CURSOS: 49 100%	C	TP	TV	PP	PV	200	61	21	200	36	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>200</td><td>61</td><td>21</td><td>200</td><td>36</td></tr> </table> CURSOS: 49 100%	C	TP	TV	PP	PV	200	61	21	200	36	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>200</td><td>61</td><td>21</td><td>200</td><td>36</td></tr> </table> CURSOS: 49 100%	C	TP	TV	PP	PV	200	61	21	200	36	<table border="1"> <tr><td>C</td><td>TP</td><td>TV</td><td>PP</td><td>PV</td></tr> <tr><td>200</td><td>61</td><td>21</td><td>200</td><td>36</td></tr> </table> CURSOS: 49 100%	C	TP	TV	PP	PV	200	61	21	200	36
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
35	14	8	16	10																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
48	15	6	42	12																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
117	32	7	142	14																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
200	61	21	200	36																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
200	61	21	200	36																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
200	61	21	200	36																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
200	61	21	200	36																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
200	61	21	200	36																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
200	61	21	200	36																																																																																																									
C	TP	TV	PP	PV																																																																																																									
200	61	21	200	36																																																																																																									


Dr. Elias Melitón Arce Rodríguez
 Decano
 Facultad de Ciencias de la Salud





ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Director de Escuela Académico Profesional	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

Lima, 10 de mayo de 2023

VISTO:

El Oficio N° 24-VRA-2023 de fecha 05 de mayo de 2023, remitido por el señor Vicerrector Académico de la Universidad Norbert Wiener, Dr. Jorge Ortiz Madrid, mediante el que se solicita incorporar adenda a los planes curriculares de programas de pregrado, y;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 3° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, define a la universidad como una comunidad académica orientada a la investigación y a la docencia, que brinda una formación humanista, científica y tecnológica con una clara conciencia de nuestro país como realidad multicultural.



Que, mediante Resolución N° 103-2021-R-UPNW se aprobó la actualización (nueva versión) de los planes curriculares de los programas de pregrado, modalidad presencial, de Enfermería, Obstetricia, Odontología, Tecnología Médica en Laboratorio Clínico y Anatomía Patológica, Tecnología Médica en Terapia Física y Rehabilitación, Psicología, Nutrición Humana, Medicina Humana, Administración en Turismo y Hotelería, Administración y Dirección de Empresas, Administración y Negocios Internacionales, Ingeniería de Sistemas e Informática, Ingeniería Industrial y de Gestión Empresarial, Derecho y Ciencia Política, y Contabilidad y Auditoría.

Que, mediante Resolución N° 016-2023-R-UPNW se aprobó incorporar adendas a los planes curriculares aprobados por la resolución citada en el considerando anterior, en los que se adecuó el porcentaje de créditos virtuales, de conformidad con lo establecido en la Resolución de Consejo Directivo N° 105-2020-SUNEDU/CD.



Que, mediante los documentos del visto, el señor Vicerrector Académico solicita incorporar adendas a los planes curriculares en mención, con la finalidad de actualizar la matriz de articulación vs. competencias y las sumillas respectivamente de las asignaturas para cumplir con el perfil de egreso establecido en los currículos.

Estando de conformidad con lo dispuesto en el artículo 60° de la Ley Universitaria, Ley N° 30220, y artículo 18° del Reglamento General de la Universidad Norbert Wiener.

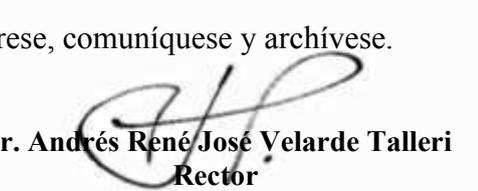
SE RESUELVE:

ARTÍCULO ÚNICO: INCORPORAR las adendas a los planes curriculares aprobados por Resolución N° 103-2021-R-UPNW, modificados por Resolución N° 016-2023-R-UPNW, de acuerdo con lo señalado en el considerando tercero, que se detallan a continuación, y que forman parte integrante de la presente resolución:



Código de Programa	Programa	Código Plan	Modalidad
P02	ENFERMERÍA	EN6	Presencial
P03	OBSTETRICIA	OB6	Presencial
P04	ODONTOLOGÍA	OD4	Presencial
P05	TECNOLOGÍA MÉDICA EN LC	LC4	Presencial
P06	TECNOLOGÍA MÉDICA EN TF	TF4	Presencial
P07	PSICOLOGÍA	PS3	Presencial
P08	NUTRICIÓN HUMANA	NH3	Presencial
P09	MEDICINA HUMANA	MH2	Presencial
P10	ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA	TH5	Presencial
P11	ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	AE3	Presencial
P13	ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS INTERNACIONALES	AD7	Presencial
P14	INGENIERÍA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA	IS5	Presencial
P15	INGENIERÍA INDUSTRIAL Y DE GESTIÓN EMPRESARIAL	IG6	Presencial
P16	DERECHO Y CIENCIA POLÍTICA	DE4	Presencial
P17	CONTABILIDAD Y AUDITORÍA	CA4	Presencial

Regístrese, comuníquese y archívese.


Dr. Andrés René José Velarde Talleri
Rector


Marcos David Isique Morales
Secretario General

 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	90/132



ADENDA DE PLAN DE ESTUDIOS NH3 EN MODALIDAD PRESENCIAL DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN y DIETÉTICA

Anexos

Sumillas

I CICLO

COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA

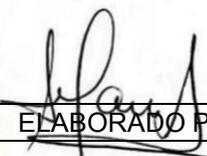
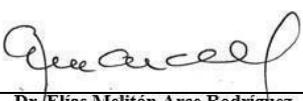
La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito fortalecer la capacidad de comunicación oral y escrita mediante la aplicación de las principales convenciones normativas de la lengua española y la redacción de estrategias discursivas como la definición, la enumeración y la generalización, así como organización de la información. Desarrolla las siguientes competencias: Generar información, pensamiento crítico y la Comunicación efectiva. Comprende las siguientes unidades temáticas: La comunicación y la normativa; Estrategias de comprensión lectora, Redacción de textos académicos expositivos y El uso de tecnologías de la información, a través de la metodología activa – colaborativa que vinculen la redacción académica con la investigación formativa.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Comunicación, Lengua y literatura, Lingüística, Filología, Literatura, Ciencias de la comunicación o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

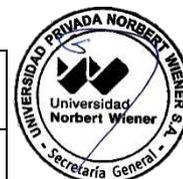
ESTRATEGIAS PARA EL ESTUDIO UNIVERSITARIO

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales es de naturaleza teórico – práctica. Tiene como propósito desarrollar la capacidad de estudio y aprendizaje a través del conocimiento y práctica de los métodos y técnicas de trabajo intelectual para el acceso, procesamiento, interpretación y comunicación de la información, manejo de estrategias de aprendizaje, así como la Presentación y sustentación del Artículo de Investigación. Atendiendo la siguiente competencia: Generar información. Comprende: Estrategias de autoaprendizaje, Aprendizaje colaborativo, Registro de fuentes de información, Redacción científica y Aprendizaje interactivo, a través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y procesamiento de información con la investigación formativa.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Educación, Psicología, o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Adicionalmente debe acreditar haber llevado capacitaciones sobre el manejo de las nuevas tecnologías de la información y comunicación para la enseñanza.

 ELABORADO POR	 Dr. Elias Melitón Arce Rodríguez Decano REVISADO POR	 APROBADO POR
Director de Escuela Académico Profesional	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	62/132



COMPETENCIAS DIGITALES

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito adquirir conocimientos de un conjunto de programas informáticos para emplearlos en el manejo de la información vinculada a sus diferentes actividades académicas atendiendo la competencia de Manejo de TICs y Ciudadanía Digital. Comprende: Página Web Institucional y sus servicios; Redes Sociales, Aplicaciones para presentaciones, informes y cálculos, través de metodologías activa-colaborativas y aula invertida.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Ingeniero informático, Ingeniero de Sistemas o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

Inglés I

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar la capacidad de comunicación oral y escrita mediante la aplicación de las principales convenciones normativas de la lengua inglesa, las cuales les permitirá desarrollar las habilidades de escuchar, hablar, leer y escribir. Atendiendo la siguiente competencia: Comunicación Efectiva. Comprende: the verb to be, possessive adjectives, the verb to have (affirmative), possessive case, demonstrative pronouns; present simple, adverbs of frequency, there is/there are; the verb can, imperative, object personal pronouns; countable and uncountable nouns, a(n)/some, some/any, how much/how many. A través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y procesamiento de información con la investigación formativa.

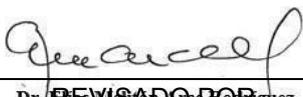
QUÍMICA

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito identificar las teorías básicas de la estructura atómica, la clasificación de los elementos, los compuestos inorgánicos, sus cambios, su nomenclatura, así como los principios y reglas necesarias para analizar los mecanismos de los diferentes tipos de reacciones que involucran compuestos orgánicos (metabolismo), para lograr un análisis e interpretación de los fenómenos físico-químicos que suceden a su alrededor que fundamenten a la química como ciencia exacta. Atiende a la competencia general de Generar Información, y la competencia específica Capacidad de gestionar y asesorar empresas de servicios y productos relacionados a la nutrición. Comprende: Estructura atómica, Enlaces, compuestos y reacciones químicas, Grupos funcionales, Ácidos y bases, Intermedios reactivos en la química orgánica y Metabolismo. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Químico-Farmacéutico, Ingeniero de Industrias Alimentarias con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec.

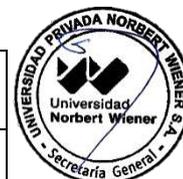
BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito analizar los procesos biológicos en sus distintos niveles de las unidades estructurales del organismo vivo, describiendo las macromoléculas y sus reacciones bioquímicas, mecanismos de control

 ELABORADO POR	 Dr. F. R. Rodríguez Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR
Director de Escuela Académico Profesional		Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	62/132



problemas. Atendiendo las competencias como el Pensamiento crítico y la Comunicación efectiva. Desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje: Lógica Matemática y Teoría de Conjuntos; Sistema de números reales y Funciones de variable real, con la aplicación de metodologías activa-colaborativas como son: método basado en la resolución de problemas, aprendizaje personalizado, cooperativo y heurístico.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Matemática, Educación con especialidad en Matemática o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor.

Inglés II

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales es de naturaleza teórico – práctica. Tiene como propósito desarrollar la capacidad de comunicación oral y escrita mediante la aplicación de las principales convenciones normativas de la lengua inglesa, las cuales les permitirá desarrollar las habilidades de escuchar, hablar, leer y escribir. Atendiendo la siguiente competencia: Comunicación Efectiva. Comprende: *present progressive; past simple; comparative and superlative forms; future going to and the verb should*, a través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y procesamiento de información con la investigación formativa.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Educación o Traducción e Interpretación con especialidad en Inglés y Castellano. Contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar diploma de nivel de inglés avanzado por instituciones de prestigio y haber llevado cursos o capacitaciones sobre didáctica y metodología de la enseñanza de inglés como lengua extranjera.

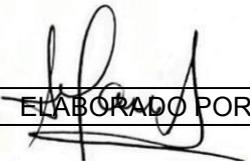
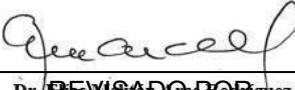
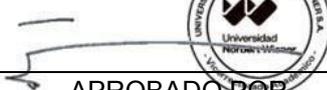
BIOQUÍMICA NUTRICIONAL

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórica-práctica. Tiene como propósito interpretar las principales vías metabólicas de los carbohidratos, lípidos y proteínas, así como las interrelaciones y regulaciones correspondientes para la comprensión de los procesos agroindustriales desde el punto de vista de las transformaciones que sufren los insumos nutricionales en el organismo humano. Atiende a la competencia general de Pensamiento crítico y la competencia específica de Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende: Balance hídrico, Aminoácidos, Proteínas y enzimas, Metabolismo de carbohidratos y metabolismo de lípidos, Metabolismo de proteínas y ácidos nucleicos. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Bioquímico, Químico-Farmacéutico, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec.

MICROBIOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA ALIMENTARIA

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito identificar y analizar los factores que influyen en el crecimiento microbiano y la aplicación de técnicas de control de los microorganismos patógenos transmitidos por los alimentos que causan enfermedades, además del comportamiento de los microorganismos benéficos utilizados en

 ELABORADO POR	 Dr. F. Rodríguez Decano	 APROBADO POR
Director de Escuela Académico Profesional	Decano de la Facultad Facultad de Ciencias de la Salud	Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	63/132



producción de los alimentos, para mejorar procesos de producción y resolver problemáticas sobre conservación de alimentos. Atiende a la competencia general de Pensamiento crítico y la competencia específica de Capacidad de gestionar y asesorar empresas de servicios y productos relacionados a la nutrición. Comprende: Crecimiento microbiano, Microorganismos en la producción de alimentos, Conservación de alimentos y Parasitología. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Ciencias Biológicas y afines con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec.

III

CICLO

ESTADÍSTICA BÁSICA

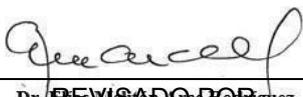
La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito aportar al estudiante el marco conceptual de los métodos estadísticos y su aplicación en el tratamiento y análisis de datos cuantitativos desde la recolección, procesamiento, presentación, interpretación y la obtención de conclusiones de resultados relacionados a ciencias de la salud, gestión y derecho. Atendiendo la competencia de Generar información. Comprende: Conceptos básicos y estadística descriptiva; Probabilidades, Prueba de hipótesis y Regresión lineal simple, a través de una metodología activa-colaborativa con el uso de Microsoft Excel para procesamiento de datos y análisis de datos.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Estadística o de carreras afines a la universidad, o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

EMPRENDEDURISMO

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene el propósito de desarrollar el potencial emprendedor, mediante el planeamiento, organización y realización, a través de herramientas creativas y disruptivas con el importante uso de la tecnología, que al mismo tiempo alienten a los estudiantes a adoptar la concepción emprendedora de vida, con la práctica de actitudes solidarias, cooperativas, éticas y de compromiso con una sociedad más justa. Atendiendo las siguientes competencias: trabajo colaborativo, autogestión y actitud emprendedora. Comprende el ecosistema emprendedor, La creatividad y la innovación; Las características del comportamiento emprendedor, La autogestión de recursos, La toma de decisiones, La capacidad crítica y La proactividad a través de una metodología activo – colaborativa que vinculen a la investigación científica con el producto académico.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Psicología, Administración y Gerencia, Administración, Filosofía, o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además, su perfil debe denotar rasgos de emprendedor, de creatividad, de responsabilidad social, humanista, autoridad, eficiencia y ejecutividad.

 ELABORADO POR	 Dr. REVISADO POR ^{Dr. REVISADO POR ^{Ruiz}} Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR
Director de Escuela Académico Profesional		Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	62/132



INGLÉS III

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales es de naturaleza teórico – práctica. Tiene como propósito desarrollar la capacidad de comunicación oral y escrita mediante la aplicación de las principales convenciones normativas de la lengua inglesa, las cuales les permitirá desarrollar las habilidades de escuchar, hablar, leer y escribir. Atendiendo la siguiente competencia: Comunicación efectiva. Comprende: *verbs with gerund and infinitive, the verb can, adjectives and adverbs of manner; possessive pronouns, there is/there are; present progressive, object personal pronouns, present simple vs present progressive, stative verbs; past simple, past simple of can*, a través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y procesamiento de información con la investigación formativa.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Educación o Traducción e Interpretación con especialidad en Inglés y Castellano. Contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar diploma de nivel de inglés avanzado por instituciones de prestigio y la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

MORFOFISIOLOGÍA Y PATOLOGÍA

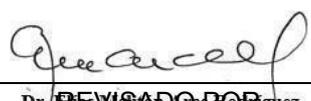
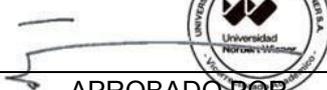
La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito comprender y analizar las implicaciones en los indicadores del estado nutricional de acuerdo a la organización anatómico-funcional, así como las patologías de los aparatos y sistemas que conforman el cuerpo humano para establecer un tratamiento nutricional. Atiende la competencia general de Generar información y la competencia específica: Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende: Niveles de organización estructural, funcional y corporal, Fisiología del sistema ósea, gastrointestinal, cardio-renal, respiratoria, Fisiopatología, tratamiento e implicaciones de los indicadores del estado nutricional. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Médico con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec.

NUTRICIÓN HUMANA

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito identificar el rol que cumplen los macro y micronutrientes, así como su requerimiento, de acuerdo a patrones de referencia, que permiten el funcionamiento y mantenimiento de las funciones vitales del individuo manteniendo su bienestar. Atiende la competencia de Pensamiento crítico y la competencia específica de Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende: Gasto Energético y DRI, Macronutrientes, Micronutrientes y Proceso de atención nutricional. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso,

 ELABORADO POR	 Dr. REVISADO POR Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR Vicerrector Académico
--	--	--



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	63/132



simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

MARKETING Y COMUNICACIÓN EN SALUD

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórica-práctica. Tiene como propósito aplicar la correcta redacción y manejo en medios de comunicación masivos y digitales como herramienta fundamental en el fortalecimiento de la imagen del profesional en Nutrición. Atiende a la competencia general de Generar información y la competencia específica de Capacidad de gestionar y asesorar empresas de servicios y productos relacionados a la nutrición. Comprende: La imagen profesional a través de la redacción en documentos y redes sociales, Rol del Marketing en la Alimentación y Nutrición, Media Training en Nutrición. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Comunicación con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

IV CICLO

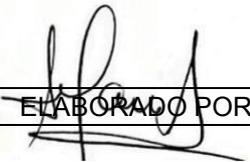
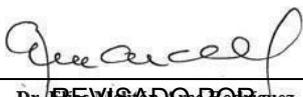
ANÁLISIS SOCIO-CULTURAL DE LA REALIDAD PERUANA

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórica. Tiene como propósito fundamental desarrollar en los estudiantes la capacidad interpretativa, analítica, crítica, responsablemente, integral y el reconocimiento de la realidad peruana, para entender las posibilidades como nación en el contexto de un mundo globalizado. Atendiendo la siguiente competencia: Pensamiento Crítico. Comprende: La realidad socioeconómica, La realidad política, La realidad jurídica y La realidad cultural del Perú, a través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y análisis de la realidad peruana.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Sociología, Antropología, Derecho, Administración, Economía, Filosofía, Educación, o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar capacitaciones sobre tecnologías para el Aprendizaje y la comunicación.

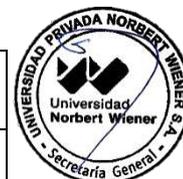
ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales y es de naturaleza teórico - práctica. Tiene como propósito potenciar el desempeño y formación ética y moral del ser humano y asumir una conducta responsable frente a la sociedad, mediante el análisis, reflexión y crítica de los problemas que afectan al ser humano contemporáneo; aplicando los fundamentos éticos y el compromiso social. Atendiendo la siguiente competencia: Compromiso ético y preocupación por el impacto social y medioambiental. Comprende: Principios deontológicos, éticos y morales; Responsabilidad Social, Relación entre la ética y los fundamentos de la responsabilidad social, y La Responsabilidad Social Universitaria, a través de una metodología activa-colaborativa que vincule el manejo y procesamiento de información en relación a la responsabilidad universitaria.

 ELABORADO POR	 Dr. REVISADO POR ^{Dr. REVISADO POR ^{Ruiz}} Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR
Director de Escuela Académico Profesional		Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	62/132



Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Sociología, Antropología, Derecho, Administración, Economía, Filosofía, Educación, o profesional afín y contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar experiencia en proyectos sociales y capacitaciones sobre tecnologías para el Aprendizaje y la comunicación.

INGLÉS IV

La asignatura pertenece al área de Estudios Generales es de naturaleza teórico – práctica. Tiene como propósito desarrollar la capacidad de comunicación oral y escrita mediante la aplicación de las principales convenciones normativas de la lengua inglesa, las cuales les permitirá desarrollar las habilidades de escuchar, hablar, leer y escribir. Atendiendo la siguiente competencia: Comunicación efectiva. Comprende: *modal verbs have to and going to; too/enough, one/ones, compounds of some, any, no, every; the verb should, reported speech; present perfect simple, present perfect simple vs past simple, have been – have gone.* A través de una metodología activa-colaborativa que vinculen el manejo y procesamiento de información con la investigación formativa.

Él o la docente que asuma el curso deberá ser Licenciado/Licenciada en Educación o Traducción e Interpretación con especialidad en Inglés y Castellano. Contar con grado de maestro o doctor. Además de acreditar diploma de nivel de inglés avanzado por instituciones de prestigio y la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

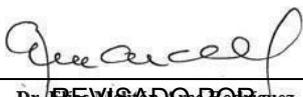
BASES FARMACOLÓGICAS Y TERAPÉUTICAS

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito diferenciar los procesos que controlan el efecto del fármaco en la recuperación de la salud; con énfasis en los efectos secundarios de los fármacos sobre el estado nutricional, así como las interacciones con nutrientes los cuales limitan el éxito del tratamiento dietoterapéutico. Atiende la competencia general de Compromiso ético y preocupación por el impacto social y Medioambiental, y la competencia específica: Capacidad de realizar investigaciones válidas y confiables. Comprende: Farmacocinética y farmacodinámica, Influencia de alimentos o suplementos en la disponibilidad y efectos de los fármacos, Reacciones adversas a medicamentos, Bases farmacológicas en el tratamiento de enfermedades que requieren la intervención del nutricionista. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Médico con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

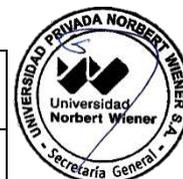
BIOQUÍMICA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito formular emprendimientos de alimentos y bebidas saludables, sostenibles y de triple impacto. Atiende la competencia general de Manejo de TICs y Ciudadanía Digital y la competencia específica de Capacidad de gestionar y asesorar empresas de servicios y productos relacionados a la

 ELABORADO POR	 Dr. REVISADO POR ^{R. R. R. R. R.} Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR
Director de Escuela Académico Profesional		Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	62/132



La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica y tiene como propósito identificar problemas nutricionales de la población peruana y adquiera herramientas para generar políticas públicas y programas. Atiende la competencia general de Manejo de TICs y Ciudadanía Digital y la competencia específica de Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende: Estrategias para diagnóstico y tratamiento de la comunidad. Planificación pública y estratégica. Implementación de políticas y programas. Ejecución y evaluación de resultados de políticas y programas. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

NUTRICIÓN DEPORTIVA

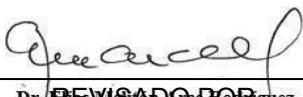
La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito interpretar las necesidades nutricionales durante la actividad física en el deporte y el deporte de competencia. Atiende la competencia de pensamiento crítico y la competencia Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende: la interrelación de los conceptos de bioquímica, fisiología, farmacología y nutrición; aspectos de prevención, tratamiento y seguimiento en situaciones deportivas definidas. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL

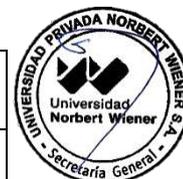
La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito interpretar las necesidades nutricionales de la población materno infantil, a partir del examen y diagnóstico nutricional. Atiende la competencia general de Compromiso ético y Preocupación por el impacto social y medioambiental y la competencia específica de Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende: Valoración Nutricional y Requerimientos de la madre gestante y mujer lactante, Valoración Nutricional y Requerimientos del menor de 2 años, Valoración Nutricional y Requerimientos del pre escolar, Valoración Nutricional y Requerimientos del escolar y adolescente. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

 ELABORADO POR	 Dr. REVISADO POR ^{Dr. REVISADO POR ^{Ruiz}} Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR
Director de Escuela Académico Profesional		Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	63/132



HIGIENE Y CONTROL DE ALIMENTOS

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito generar instrumentos de control de la calidad para la elaboración de alimentos y bebidas saludables y para los servicios de alimentación. Atiende la competencia general de Generar información y la competencia específica de Capacidad de gestionar y asesorar empresas de servicios y productos relacionados a la nutrición. Comprende: Alteración y contaminación física y biológica de alimentos, Alteración y contaminación química de alimentos, Control de calidad de alimentos de origen animal y Control de calidad de alimentos de origen vegetal. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Ing. De Industrias Alimentarias con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

VI CICLO

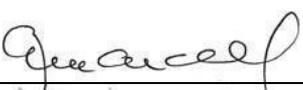
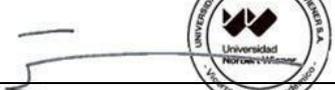
NUTRICIÓN DEL ADULTO

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito interpretar las necesidades nutricionales de la población adulto, adulto mayor y deportista, utilizando los indicadores clínico-nutricionales a partir del examen y diagnóstico nutricional. Atiende la competencia general de Generar Información y la competencia específica de Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende: Valoración física y funcional, agua, electrolitos y equilibrio acidobásico, Valoración bioquímica y Genoma Nutricional. A través de una metodología activa colaborativa.

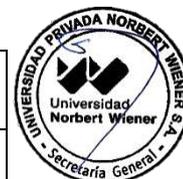
La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

GESTIÓN EMPRESARIAL Y DE NEGOCIOS EN ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito formular y desarrollar herramientas de gestión para implementar iniciativas empresariales en alimentos y nutrición con triple impacto. Atiende la competencia general de trabajo colaborativo y la competencia específica de Capacidad para ejecutar planes, programas y proyectos en alimentación y nutrición, considerando diversos contextos. Comprende: Modelos de negocios y **economía** circular, Proceso de planeamiento y nuevas metodologías ágiles. Segmentación y público objetivo. Desarrollo del prototipo. A través de una metodología activa colaborativa.

 ELABORADO POR	 REVISADO POR Dr. _____ ^{Ruiz} Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR  Vicerrector Académico
Director de Escuela Académico Profesional		

 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	62/132



La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Evidencia de emprendimiento, creatividad, responsabilidad social, humanista, autoridad, eficiencia y ejecutividad. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito desarrollar emprendimientos innovadores que solucionen problemáticas alimentarias en el país. Atiende la competencia de Actitud emprendedora y la competencia específica de Capacidad de gestionar y asesorar empresas de servicios y productos relacionados a la nutrición. Comprende: Propiedades tecno-funcionales de los componentes alimentarios, Procesos y tratamientos de conservación de alimentos, Transformación y conservación de alimentos de origen animal y Transformación y conservación de alimentos de origen vegetal. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Ing. De Industrias Alimentarias con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

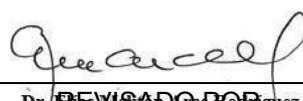
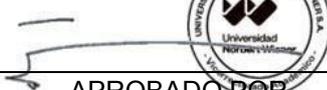
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SITUACIÓN NUTRICIONAL

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica y tiene como propósito analizar los temas de actualidad sobre seguridad alimentaria, estado nutricional de la población peruana, y genere una opinión crítica en diferentes contextos. Atiende la competencia general de Compromiso ético y Preocupación por el impacto social y medioambiental y la competencia específica: Capacidad para ejecutar planes, programas y proyectos en alimentación y nutrición, considerando diversos contextos. Comprende: Situación Nutricional del Perú y el mundo. El proceso de la cadena alimentaria. Seguridad alimentaria en el Perú y el mundo. Epidemiología nutricional en el Perú.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

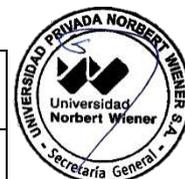
ALIMENTOS FUNCIONALES

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito reconocer nuevas fuentes de nutrientes funcionales que aporten beneficios para la salud del ser humano. Atiende la competencia general de Generar información. Atiende a la competencia específica de: Capacidad de realizar investigaciones validas y confiables. Comprende: Alimentos funcionales y su regulación, Nutraceuticos y su regulación, Alimentos funcionales y nutraceuticos en diversas patologías y Desarrollo de alimentos funcionales. A través de una metodología activa colaborativa.

 ELABORADO POR	 Dr. REVISADO POR ^{Rodriguez} Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR Vicerrector Académico
--	--	--



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	63/132



La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Biología, Ing. De Industrias Alimentarias con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

VII CICLO

CLÍNICA EN NUTRICIÓN MATERNO INFANTIL

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito ejecutar el proceso de atención nutricional de los niños durante las etapas de la infancia, preescolar y adolescencia, así como de las madres durante la gestación y la lactancia, incorporando estrategias nutricionales en la promoción, recuperación y conservación de la salud. Atiende la competencia general de Compromiso ético y Preocupación por el impacto social y medioambiental, y la competencia específica Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende: Pre eclampsia y Eclampsia durante el embarazo, Enfermedades Congénitas del Metabolismo y malformaciones congénitas, Obesidad infantil y Trastornos de la conducta alimentaria.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

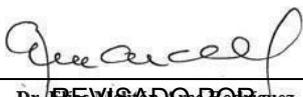
CLÍNICA EN NUTRICIÓN DEL ADULTO

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito ejecutar el proceso de atención nutricional de pacientes adultos en diferentes condiciones de enfermedad con fundamento clínico y fisiopatológico como factor coadyuvante en la rehabilitación y recuperación de la salud. Atiende la competencia general de Compromiso ético y Preocupación por el impacto social y medioambiental y la competencia específica de Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende: Manejo clínico-nutricional en trastornos endocrinos, obesidad y cáncer, enfermedades del tracto gastrointestinal, estrés metabólico y respiratorio, enfermedades cardiovasculares y renales. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

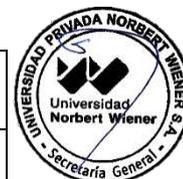
DISEÑO E INNOVACIÓN DE PRODUCTOS SALUDABLES

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito diseñar prototipos de alimentos y bebidas aplicando los avances de la ciencia, tecnología e innovación en alimentos saludables. Atiende la competencia general de Generar Información y la competencia específica de Capacidad de gestionar y asesorar empresas de servicios y productos relacionados a la nutrición. Comprende: Diseño, formulación y testeo de producto saludable,

 ELABORADO POR	 Dr. REVISADO POR Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR Vicerrector Académico
--	--	--



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	62/132



Introducción del producto saludable en el mercado según normativa vigente, Normativa de calidad e inocuidad y estudio de patentes y Diseño de empaques y etiquetas. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Ing. De Industrias Alimentarias con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Evidencia de emprendimiento, creatividad, responsabilidad social, humanista, autoridad, eficiencia y ejecutividad. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

POLÍTICAS Y PROGRAMAS PÚBLICOS EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN I

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito analizar las Políticas y Programas públicos en nutrición y alimentación, considerando el contexto nacional, regional y local. Atiende la competencia general de Pensamiento crítico y la competencia esoecífica: Capacidad para ejecutar planes, programas y proyectos en alimentación y nutrición, considerando diversos contextos. Comprende: Principales políticas públicas, programas y planes nacionales e internacionales en salud y nutrición. Diseño y formulación de políticas públicas y programas en nutrición y alimentación. Métodos de planificación estratégica. Operacionalización y gestión de las políticas públicas y programas en el Estado.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

VIII

CICLO

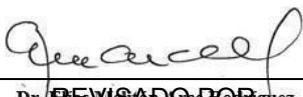
EXTERNADO EN NUTRICIÓN

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza práctica. Tiene como propósito aplicar el proceso de atención nutricional en establecimientos de salud de primer nivel de atención. Atiende la competencia general de Actitud emprendedora y la competencia específica Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende la atención integral de salud por etapas de vida, con intervenciones priorizadas en Anemia, Obesidad, Tuberculosis y VIH y Enfermedades no transmisibles. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Experiencia en IPRESS. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

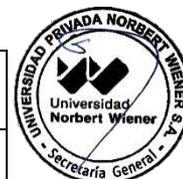
POLÍTICAS Y PROGRAMAS PÚBLICOS EN NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN II

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito diseñar Políticas y Programas públicos en Nutrición y Alimentación, considerando el contexto nacional, regional y local. Atiende la competencia general de Generar información y

 ELABORADO POR	 REVISADO POR	 APROBADO POR
Director de Escuela Académico Profesional	Dr. Rodríguez Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	Vicerrector Académico



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	63/132



Comunicación efectiva y la competencia específica: Capacidad para ejecutar planes, programas y proyectos en alimentación y nutrición, considerando diversos contextos. Comprende: Presentación de la política pública. Implementación y ejecución. Monitoreo y evaluación de políticas públicas y programas en nutrición y alimentación diseñado. Plan de mejora.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

AUDITORÍA Y PERITAJE NUTRICIONAL

La asignatura pertenece al área de Estudios Especialidad, es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito evaluar de manera protocolizada aplicando la legislación alimentaria nacional e internacional. Atiende la competencia general: Compromiso ético y Preocupación por el impacto social y medioambiental y la competencia específica: Capacidad de gestionar y asesorar empresas de servicios y productos relacionados a la nutrición. Comprende: Legislación alimentaria, Bases para la auditoría, Auditoría como herramienta de gestión y control de calidad y Peritaje en nutrición. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición y afines, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito diseñar el perfil de un proyecto de investigación en el campo de la salud. Atiende a la competencia general: Trabajo colaborativo y la competencia específica: Capacidad de realizar investigaciones válidas y confiables. Comprende: conceptos básicos de ciencia e investigación cuantitativa y cualitativa, proceso de la investigación científica, construcción del problema de investigación y marco teórico, aspectos éticos. A través de una metodología activa-colaborativa.

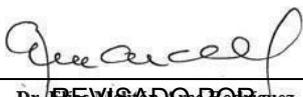
La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

IX

CICLO

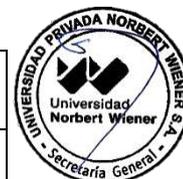
PRÁCTICA PRE PROFESIONAL I

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza práctica en sedes de campo comunitario. Tiene como propósito ejecutar, monitorear y evaluar la Política pública, Programa o plan nacional en nutrición y alimentación diseñado. Atiende la competencia general de Pensamiento crítico y la competencia específica de Capacidad para ejecutar planes, programas y proyectos en alimentación y nutrición, considerando diversos contextos. Comprende: Implementación de la Política Pública, Programa o plan nacional o local en Nutrición y Alimentación. Ejecución de la

 ELABORADO POR	 Dr. REVISADO POR Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR Vicerrector Académico
--	--	--



 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	62/132



Política diseñada. Evaluación de la Política Pública. Plan de mejora de la política pública. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Experiencia en IPRESS, Gestión Pública. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

INVESTIGACIÓN I

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito elaborar un proyecto de investigación en el campo de salud en base a las normas vigentes. Atiende a la competencia general: Manejo de TICs y Ciudadanía Digital y la competencia específica Capacidad de realizar investigaciones válidas y confiables. Comprende: diseño metodológico, construcción y validación de instrumentos de investigación, aspectos administrativos. A través de una metodología activa-colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar la publicación de un artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

X

CICLO

PRÁCTICA PRE PROFESIONAL II

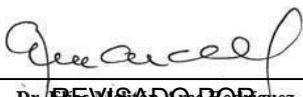
La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad y es de naturaleza práctica en sedes de campo clínico. Tiene como propósito optimizar el proceso de atención nutricional. Atiende la competencia general de Pensamiento Crítico y la competencia específica de Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende rotación en Pediatría, Ginecología, Medicina y especialidades, Cirugía y especialidades y Unidad de fórmulas especializadas. A través de una metodología activa colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Experiencia en Nutrición Clínica. Acreditar participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.). Acreditar haber llevado capacitaciones de actualización en la asignatura a desarrollar.

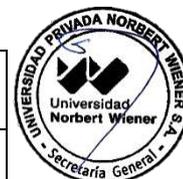
INVESTIGACIÓN II

La asignatura pertenece al área de Estudios Específicos y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito ejecutar el proyecto de investigación y redactar el informe final atendiendo a la siguiente competencia: investigación. Atiende a la competencia general de Pensamiento Crítico y la competencia específica de Capacidad de realizar investigaciones válidas y confiables. Comprende: recolección, procesamiento y análisis de datos; presentación de resultados y discusión de hallazgos; elaboración de conclusiones y recomendaciones; redacción y sustentación del informe final de investigación. A través de una metodología activa-colaborativa.

La característica docente solicitada es: Licenciado en Nutrición, Ciencias Médicas, Estadística con grado de maestro o doctor. Registrado en CTI Vitae – Concytec. Acreditar la publicación de un

 ELABORADO POR	 Dr. REVISADO POR ^{Dr. REVISADO POR ^{Ruiz}} Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR  Vicerrector Académico
Director de Escuela Académico Profesional	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	63/132



artículo en una revista nacional o extranjera o participación como ponente en un evento (congreso, simposio, mesa redonda, etc.).

SUMILLAS ASIGNATURAS ELECTIVAS

VI CICLO

ANTIDOPAJE EN EL DEPORTE

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de formación complementaria y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito revisar conocimientos básicos y específicos sobre el dopaje, sus riesgos, efectos y consecuencias; así como las estrategias y procedimientos antidopaje que existen en prevención y lucha contra el dopaje. Atiende la competencia general: Pensamiento Crítico y la competencia específica: Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende: Sistema antidopaje nacional e internacional, normativa antidopaje vigente, lista de prohibiciones en el deporte, riesgos de la suplementación, proceso de control antidopaje, infracciones y sanciones por dopaje. A través de una metodología activa-colaborativa.

ELECTROLITOS Y SUPLEMENTOS

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de formación complementaria y es de naturaleza teórico-práctica. Atiende la competencia general: Pensamiento Crítico y la competencia específica: Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende: Metabolismo de la hidratación y electrolitos, Evaluación del estado de hidratación y reposición de electrolitos, Suplementación nutricional con alto nivel de evidencia y Suplementación nutricional con bajo nivel de evidencia. A través de una metodología activa-colaborativa.

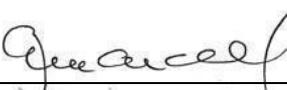
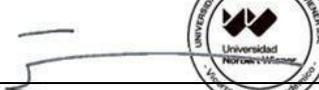
VII

CICLO

CONSEJERÍA EN LACTANCIA SEGÚN CONDICIÓN DEL NIÑO Y LA MADRE

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de formación complementaria y es de naturaleza teórico-práctica. Tiene como propósito aplicar los conceptos teóricos para el desarrollo de la consejería en lactancia materna. Atiende la competencia general: Pensamiento Crítico y la competencia específica: Capacidad para ejecutar planes, programas y proyectos en alimentación y nutrición, considerando diversos contextos. Comprende: Consejería en lactancia materna según condición de la madre y del niño, Elaboración de la historia clínica de lactancia materna, Aplicación de la Ficha de Observación de la mamada y Teleconsulta y teleorientación en lactancia materna. A través de una metodología activa-colaborativa.

ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN, PROTECCIÓN Y APOYO EN LACTANCIA MATERNA

 ELABORADO POR	 REVISADO POR Dr. ... ^{Ruiz} Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR  Vicerrector Académico
--	--	---

 Universidad Norbert Wiener	PROGRAMA	CODIGO	PÁGINA
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	P08	78/132



La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de formación complementaria y es de naturaleza teórico-práctico. Tiene como propósito definir las estrategias de promoción, protección y apoyo de la lactancia materna. Atiende la competencia general: Pensamiento Crítico y la competencia específica: Capacidad para ejecutar planes, programas y proyectos en alimentación y nutrición, considerando diversos contextos. Comprende: Funciones del nutricionista en la promoción, protección y apoyo de la lactancia materna, Certificación de establecimientos de salud amigos de la madre, la niña y el niño, Diez pasos para una lactancia materna exitosa e Implementación y funcionamiento de lactario en centros laborales. A través de una metodología activa-colaborativa.

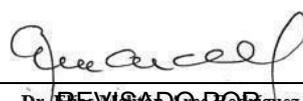
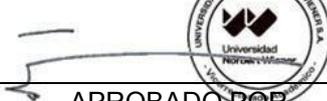
VIII CICLO

MANEJO NUTRICIONAL EN TRASTORNOS ALIMENTARIOS

La asignatura pertenece al área de Estudios Especificos y es de naturaleza teórico- práctica. Tiene como propósito detectar las causas y factores de las alteraciones físicas y emocionales en los pacientes que presentan trastornos alimentarios. Atiende la competencia general: Autogestión y la competencia específica: Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende el manejo dietético, control de conducta de las emociones, sentimientos, autoestima, depresión, y falta de control de su vida. A través de una metodología activa-colaborativa.

NUTRICIÓN EN UNIDADES CRÍTICAS.

La asignatura pertenece al área de Estudios de Especialidad, es de formación complementaria y es de naturaleza teórico-práctico. Tiene como propósito adquirir habilidades en el manejo nutricional del paciente en unidades críticas. Atiende la competencia general: Autogestión y la competencia específica: Capacidad para brindar atención nutricional al individuo sano y enfermo en sus diferentes etapas de vida. Comprende. Manejo de nutrición enteral (NE), evaluación bioquímica, examen clínico, y manejo de protocolos de nutrición enteral y requerimiento nutricional según el grado crítico del paciente. A través de una metodología activa-colaborativa.

 ELABORADO POR	 REVISADO POR Dr. Dr. Rodriguez Decano Facultad de Ciencias de la Salud Decano de la Facultad	 APROBADO POR  Vicerrector Académico
Director de Escuela Académico Profesional	Decano de la Facultad	Vicerrector Académico

Oficio N° 24-VRA-2023

A : **Dr. Andrés Velarde Talleri**
Rector

De : **Dr. Jorge Ortiz Madrid**
Vicerrectorado Académico

Fecha : Viernes 05 de mayo de 2023

Asunto : Justificación de adendas en anexos de planes curriculares en modalidad presencial aprobados el año 2021.

Me dirijo a usted para saludarlo respetuosamente, y a la vez comunicar que en concordancia con lo dispuesto mediante el Modelo educativo 2020 donde se expresa que la UPNW busca la pertinencia y la calidad en la formación profesional y humana, enfocada principalmente en el desarrollo integral del estudiante y en el marco de la mejora continua.

Se ha realizado la actualización de los siguientes planes curriculares en modalidad presencial aprobados con Resolución Rectoral 103-2021-R-UPNW y actualizados con Resolución Rectoral N° 016-2023-R-UPNW, modificando la matriz de articulación vs. Competencias y las Sumillas respectivamente de las asignaturas para cumplir con el perfil de egreso establecido en los currículos.

Código de Programa	Programa	Código Plan	Modalidad
P02	ENFERMERÍA	EN6	Presencial
P03	OBSTETRICIA	OB6	Presencial
P04	ODONTOLOGÍA	OD4	Presencial
P05	TECNOLOGÍA MÉDICA EN LC	LC4	Presencial
P06	TECNOLOGÍA MÉDICA EN TF	TF4	Presencial
P07	PSICOLOGÍA	PS3	Presencial
P08	NUTRICIÓN HUMANA	NH3	Presencial
P09	MEDICINA HUMANA	MH2	Presencial
P10	ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA	TH5	Presencial
P11	ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS	AE3	Presencial
P13	ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS INTERNACIONALES	AD7	Presencial
P14	INGENIERÍA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA	IS5	Presencial
P15	INGENIERÍA INDUSTRIAL Y DE GESTIÓN EMPRESARIAL	IG6	Presencial
P16	DERECHO Y CIENCIA POLÍTICA	DE4	Presencial
P17	CONTABILIDAD Y AUDITORÍA	CA4	Presencial

Por lo antes expuesto, se solicita la emisión de la resolución que oficialice las actualizaciones estos planes curriculares con vigencia a partir del periodo 2023-II

Sin otro particular, aprovecho la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial estima.



Dr. Jorge Ortiz Madrid
Vicerrector Académico
Universidad Norbert Wiener