

SÍLABO

Introducción a la Nutrición y Dietética

Código	24UC01142	Carácter	Obligatorio	
Requisito	Ninguno			
Créditos	3			
Horas	Teóricas	2	Prácticas	2
Año académico	2025			

I. Introducción

Introducción a la Nutrición y Dietética es una asignatura de especialidad y de carácter obligatorio para la Escuela Académico Profesional de Nutrición y Dietética, que se ubica en el primer ciclo de estudios. Esta asignatura contribuye a desarrollar las competencias Prevención y Control De Problemas de Salud Priorizados; Planificación Alimentaria y Nutricional, Planificación y Desarrollo de Programas de Promoción y Prevención, Evaluación y Gestión de Seguridad y Calidad Alimentaria y Nutricional; Diagnóstico y Tratamiento; y Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición, todas en el nivel 1. Por su naturaleza, incluye teórico-prácticos de formación de la especialidad que permiten orientar al estudiante para comprender, explicar y valorar el rol trascendental del profesional nutricionista como promotor de salud nutricional, su rol en el diagnóstico, prevención y control de enfermedades relacionadas con la alimentación y nutrición.

Los contenidos generales que la asignatura desarrolla son los siguientes: Conceptos generales de nutrición y dietética, ética y profesionalismo y su importancia en la sociedad, situación nutricional nacional e internacional, detalles para la consolidación de la vocación profesional, manejo en el desarrollo de la nutrición clínica, la gerencia alimentaria, docencia y la nutrición pública.

II. Resultado de aprendizaje de la asignatura

Al finalizar la asignatura, el estudiante será capaz de explicar el rol trascendental del profesional nutricionista como promotor de salud nutricional, su rol en el diagnóstico, prevención y control de enfermedades relacionadas con la alimentación y nutrición; así como la importancia del trabajo en equipo y del trato humano y ético a las personas.

III. Organización de los aprendizajes

Unidad 1 Conceptos generales de nutrición y dietética		Duración en horas	16
Resultado de aprendizaje de la unidad:	Al finalizar la unidad cada estudiante será capaz de explicar la importancia de la alimentación y nutrición en la salud y bienestar humano.		
Ejes temáticos:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceptos generales de alimentación y nutrición 2. Rol primordial de los macronutrientes, micronutrientes, energía en la salud y nutrición del individuo y de la población 3. Agrupación de alimentos y propiedades nutricionales 4. Guías alimentarias en Perú y en el mundo 		

Unidad 2 Situación nutricional nacional e internacional		Duración en horas	16
Resultado de aprendizaje de la unidad:	Al finalizar la unidad, cada estudiante será capaz de explicar los problemas nutricionales, sus causas y consecuencias a nivel nacional e internacional.		
Ejes temáticos:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Transición epidemiológica y nutricional 2. Problemática nutricional a nivel mundial 3. Historia de la situación nutricional en el Perú y nacional 4. Causas de los problemas nutricionales y consecuencias de una mala alimentación y nutrición en la población 		

Unidad 3 Ética y profesionalismo y su importancia en la sociedad, detalles para la consolidación de la vocación profesional		Duración en horas	16
Resultado de aprendizaje de la unidad:	Al finalizar la unidad, cada estudiante será capaz de explicar los deberes, derechos y los límites de la práctica nutricional demostrando ética y profesionalismo.		
Ejes temáticos:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principios éticos y morales en la práctica profesional 2. Responsabilidad profesional y trato humano 3. Ética en investigación 4. Normativas y legislación en nutrición 		

Unidad 4 Campos de desarrollo del profesional nutricionista		Duración en horas	16
Resultado de aprendizaje de la unidad:	Al finalizar la unidad, cada estudiante será capaz de explicar el campo de acción del profesional nutricionista para el buen desempeño de su función.		
Ejes temáticos:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nutrición clínica, administración y gestión empresarial en alimentación y nutrición 2. Nutrición pública, comunitaria y políticas públicas 3. Docencia e investigación 4. Nutrición en el deporte 		

IV. Metodología

- Clase expositiva (CE-LM)
- Aprendizaje basado en problemas (ABP)
- Estudio de casos (MC)

V. Evaluación

Sobre la probidad académica

Las faltas contra la probidad académica se consideran infracciones muy graves en la Universidad Continental. Por ello, todo docente está en la obligación de reportar cualquier incidente a la autoridad correspondiente; sin perjuicio de ello, para la calificación de cualquier trabajo o evaluación, en caso de plagio o falta contra la probidad académica, la calificación será siempre cero (00). En función de ello, todo estudiante está en la obligación de cumplir el [Reglamento Académico](#)¹ y conducirse con probidad académica en todas las asignaturas y actividades académicas a lo largo de su formación; de no hacerlo, deberá someterse a los procedimientos disciplinarios establecidos en el mencionado documento.

Modalidad Presencial

Rubros	Unidad por evaluar	Entregable	Instrumento	Peso parcial (%)	Peso total (%)
Evaluación de entrada	Requisito	Evaluación individual teórica	Prueba objetiva	0	
Consolidado 1 C1	Unidad 1 Semana 4	Trabajo y exposición grupal: Análisis comparativo de guías alimentarias a nivel nacional y mundial	Rúbrica de evaluación	50	20
	Unidad 2 Semana 7	Trabajo y exposición grupal: Análisis de la problemática nutricional nacional y mundial: años perdidos por discapacidad y mortalidad por causa de la malnutrición y estrategias para reducirlas	Rúbrica de evaluación	50	
Evaluación parcial EP	Unidad 1 y 2 Semana 8	Evaluación individual teórico-práctica	Prueba mixta	25	
Consolidado 2 C2	Unidad 3 Semana 12	Trabajo y exposición grupal: Análisis de casos éticos y soluciones de acuerdo con la normativa nacional e internacional	Rúbrica de evaluación	50	20
	Unidad 4 Semana 15	Presentación y discusión de un trabajo de investigación exploratoria del campo de acción del nutricionista a través de entrevistas a actores clave	Rúbrica de evaluación	50	
Evaluación final EF	Todas las unidades Semana 16	Evaluación individual teórico-práctica	Prueba mixta	35	
Evaluación sustitutoria * Todas las unidades Fecha posterior a la evaluación final		Evaluación individual teórico-práctica	Prueba mixta		

* Reemplaza la nota más baja obtenida en los rubros anteriores.

¹ Descarga el documento en el siguiente enlace <https://shorturl.at/fhosu>

Fórmula para obtener el promedio:

$$PF = C1 (20 \%) + EP (25 \%) + C2 (20 \%) + EF (35 \%)$$

VI. Atención a la diversidad

En la Universidad Continental generamos espacios de aprendizaje seguros para todas y todos nuestros estudiantes, en los cuales puedan desarrollar su potencial al máximo. En función de ello, si un(a) estudiante tiene alguna necesidad, debe comunicarla al o la docente. Si el estudiante es una persona con discapacidad y requiere de algún ajuste razonable en la forma en que se imparten las clases o en las evaluaciones, puede comunicarlo a la Unidad de Inclusión de Estudiantes con Discapacidad. Por otro lado, si el nombre legal del estudiante no corresponde con su identidad de género, puede comunicarse directamente con el o la docente de la asignatura para que utilice su nombre social. En caso hubiera algún inconveniente en el cumplimiento de estos lineamientos, se puede acudir a su director(a) o coordinador(a) de carrera o a la Defensoría Universitaria, lo que está sujeto a la normativa interna de la Universidad.

VII. Bibliografía

Básica

Institute of Medicine of National Academies. (2006). *Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements*. The National Academies Press. <https://doi.org/10.17226/11537>

Complementaria

Colegio de Nutricionistas del Perú. (2014). *Ley del Ejercicio Profesional del Nutricionista*. Ley 30188. <https://cnp.org.pe/wp-content/uploads/2017/12/LEYDELNUTRICIONISTA.pdf>

Gob.pe. (2002). *Ley del Código de Ética de la Función Pública*. Ley N° 27815. https://www.mimp.gob.pe/files/ley_27815.pdf

Instituto Nacional de Salud. (2012). *Requerimientos de energía para la población peruana*. Dirección Ejecutiva de Prevención de Riesgo y Daño Nutricional; Área de Desarrollo de Recursos Humanos y Transferencia Tecnológica.

Ministerio de Salud del Perú. (2017). *Tablas peruanas de composición de alimentos*. <https://repositorio.ins.gob.pe/bitstream/handle/20.500.14196/1034/tablas-peruanas-QR.pdf>

Ministerio de Salud del Perú. (2019). *Guías alimentarias para la población peruana*. <https://bvs.minsa.gob.pe/local/minsa/4832.pdf>

Ministerio de Salud del Perú. (2021). *Guías alimentarias para niñas y niños menores de 2 años de edad*. <https://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/5492.pdf>

Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social. (2009). *Guía Técnica Alimentaria para Personas Adultas Mayores*.

https://www.mimp.gob.pe/files/direcciones/dgfc/diapam/documentos-estudios/guia_nutricional.pdf

VIII. Recursos digitales

FAO. (2024). *The state of food security and nutrition in the world*. <https://openknowledge.fao.org/items/ebe19244-9611-443c-a2a6-25cec697b361>

Global Nutrition Report. (2025). *Global Nutrition Report*. <https://globalnutritionreport.org>

INEI. (s.f.). Encuesta demográfica y de Salud Familiar. <https://proyectos.inei.gob.pe/microdatos/>

Obsérvate Perú. (s.f.). *Observatorio de Nutrición y de Estudio del Sobrepeso y Obesidad*. <https://observateperu.ins.gob.pe>

World Health Organization. (2025). *Publicaciones*. <https://www.who.int/publications/>

World Obesity. (2024). *No area of the world is unaffected by the consequences of obesity*. <https://www.worldobesity.org/news/World-Obesity-Atlas-2024>