



# CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 020-CU-ULCB-2024

Lima, marzo 11 de 2024.

## CONSIDERANDO:

La necesidad de modificar el Reglamento para prácticas preprofesionales o entrenamiento externo del programa Universitario de Nutrición y Dietética, estando a lo aprobado por la Facultad de Ciencias de los Alimentos y a lo acordado en sesión ordinaria presencial del 4 de marzo del 2024, el Consejo Universitario;

## RESUELVE:

**PRIMERO:** Aprobar el **REGLAMENTO PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES O ENTRENAMIENTO EXTERNO DEL PROGRAMA UNIVERSITARIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**, que consta de 3 Títulos, 5 capítulos, 27 artículos, dos Disposiciones Finales, los ANEXOS 1,2,3,4,5 y forma parte de la presente resolución.

**SEGUNDO:** La dirección del Programa de Nutrición y Dietética supervisará la correcta aplicación del Reglamento aprobado por la presente resolución.

**TERCERO:** Dejar si efecto la Resolución N° 087-CU-ULCB-2018 que aprobó el Reglamento para el desarrollo de prácticas preprofesionales de la Escuela Profesional de Nutrición y Técnicas Alimentarias.

Regístrese, comuníquese, cúmplase y archívese.

**Meri Consuelo Trigoso Guadalupe**  
Secretaria General



**AUGUSTO ENRIQUE DALMAU GARCIA BEDOYA**  
Rector



# CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 020-CU-ULCB-2024

## REGLAMENTO PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES O ENTRENAMIENTO EXTERNO DEL PROGRAMA UNIVERSITARIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

### TÍTULO I: GENERALIDADES

**Art. 1.** El presente reglamento establece las normas que regulan el desempeño del estudiante en los procesos de prácticas preprofesionales o entrenamiento externo en el Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Le Cordon Bleu (ULCB), y tiene como fundamento las siguientes normativas:

- Ley Universitaria 30220
- D.S. 007-2005 Reglamento de la Ley 28518.
- Estatuto de la Universidad Le Cordon Bleu.
- Reglamento Académico de la Universidad Le Cordon Bleu.
- Reglamento de Prácticas Pre-Profesionales de la Universidad Le Cordon Bleu.

**Art.2.** Las prácticas preprofesionales o entrenamiento externo se entienden como las actividades laborales realizadas por el estudiante en instituciones prestadoras de salud públicas o privadas, así como en empresas prestadoras de servicios de alimentación colectiva e investigación.

**Art.3.** Las prácticas preprofesionales o entrenamiento externo tienen por objetivo que el estudiante aplique y evalúe los conocimientos y habilidades adquiridas durante los 4 años lectivos previos a la culminación de la carrera.

**Art.4.** El presente reglamento forma parte integral de los requisitos para el acceso a las prácticas preprofesionales o entrenamiento externo por parte de los estudiantes. Por ello, antes de iniciar sus prácticas preprofesionales o entrenamiento externo, el estudiante deberá leerlo y firmar un documento formal aceptando las condiciones expuestas en el presente documento.

### TÍTULO II: DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

#### CAPÍTULO I: De las características de las prácticas preprofesionales o entrenamiento externo

**Art. 5.** El estudiante, bajo la supervisión del docente guía y en la sede de prácticas seleccionado por la ULCB, desarrolla las actividades que están directamente relacionadas con las siguientes áreas profesionales:

1. **Nutrición comunitaria:** Las prácticas preprofesionales o entrenamiento externo en el sector comunitario cuentan con una duración de 5 meses, en los cuales se realizan actividades asociadas a la promoción de la salud y la lucha contra las enfermedades asociadas al estado nutricional. Estas prácticas pueden incluir actividades preventivo promocional como la educación nutricional, la asesoría nutricional a poblaciones vulnerables y deportistas, la elaboración de productos con elevado valor nutricional y la inspección sanitaria de comedores y/o restaurantes.
2. **Nutrición clínica:** Las prácticas preprofesionales en el sector clínico cuentan con una duración de 5 meses, y pueden incluir las siguientes rotaciones:
  - Medicina Interna, Pediatría y Cirugía.
  - Consultorio Nutricional.
  - Área de Producción de Alimentos y Dietas (cocina hospitalaria).

**Art. 6.** La jornada laboral del estudiante dependerá del horario establecido por la sede de prácticas y de los horarios de clases estipulados por la universidad, alcanzando un promedio de 6 horas diarias o 30 horas semanales como máximo. La distribución de las horas de práctica preprofesionales o entrenamiento externo del programa de Nutrición y Dietética se estipula como sigue:

- Noveno ciclo: 720 horas de prácticas en el área de Nutrición Comunitaria.
- Décimo ciclo: 720 horas de prácticas en el área de Nutrición Clínica.



# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 020-CU-ULCB-2024

### CAPÍTULO II: De los requisitos para iniciar las prácticas preprofesionales

**Art. 7.** Para optar a las prácticas preprofesionales o entrenamiento externo, el estudiante deberá:

- Aprobar la totalidad de las asignaturas obligatorias, de acuerdo con la malla curricular vigente, hasta octavo ciclo.
- Asistir y aprobar los talleres de Inducción, Primeros Auxilios, Ética y Habilidades Blandas, a realizarse en los meses de noviembre y/o junio dependiendo del semestre que se encuentre en curso.
- Leer el presente reglamento y firmar el documento de aceptación de las condiciones aquí expuestas (**Anexo 1**).

**Art. 8.** El estudiante solicitará al Director/a del Programa de Nutrición y Dietética la asignación de la sede en el que realizará sus prácticas preprofesionales (**Anexo 2**); además deberá presentar, junto a la solicitud, los siguientes documentos:

- Certificado de asistencia a los talleres de Inducción, Primeros Auxilios, Ética y Habilidades Blandas, emitido por la ULCB.
- Certificado de vacunación, según los requisitos para el personal de salud establecidos en el Esquema Nacional de Vacunación, emitido por un centro de salud certificado.
- Requisitos específicos según la sede asignada.

Este procedimiento para la asignación de las prácticas en Nutrición Clínica y Nutrición Comunitaria debe presentarse en la segunda semana de noviembre y/o primera semana de junio según el semestre en curso; quedando la asignación sujeta al cronograma aprobado por el Ministerio de Salud.

**Art. 9.** Una vez recibida la solicitud, el Director/a del Programa asignará la sede práctica, mediante el envío de una carta personalizada y en un plazo no mayor a 5 días útiles, la sede donde el estudiante realizará sus prácticas. A partir del recibo de la carta, el estudiante cuenta con 5 días hábiles para aceptar la decisión del Director/a. En caso de no aceptar la sede de prácticas asignado, el estudiante se hace responsable de conseguir una plaza en otro centro que cumpla con los requisitos especificados en el **Art.12** del presente reglamento.

**Art. 10.** La asignación de los centros para el desarrollo de las prácticas se realizará de acuerdo con el ponderado de notas del estudiante y los requisitos exigidos por cada institución.

**Art. 11.** El estudiante podrá solicitar al Director/a del Programa el cambio de la sede práctica (**Anexo 3**) sólo si ha sido aceptado en alguna institución que no se encuentre vinculada con la universidad. Una vez recibida la solicitud, el director/a analizará el caso y enviará una respuesta en un plazo no mayor a 7 días útiles. Las características de los centros donde se podrán realizar las prácticas preprofesionales se detallan en el **Art.12** del presente reglamento.

### CAPÍTULO III: Lugar y oportunidad del internado profesional

**Art. 12.** Los centros donde se desarrollarán las prácticas preprofesionales de la carrera de Nutrición y Dietética serán organismos y/o instituciones, públicos o privados, de carácter formal que posean directa relación entre las áreas de intervención correspondientes y las actividades de práctica propuestas.

### CAPÍTULO IV: Del desarrollo, la supervisión y evaluación

**Art. 13.** El/a Director/a del programa de Nutrición y Dietética es responsable de la gestión del proceso de las prácticas preprofesionales, en coordinación con la Oficina de Cooperación y la Oficina de Empleabilidad, el Docente Guía de cada sede y el Docente de la Asignatura, supervisando el cumplimiento del presente reglamento.

**Art. 14.** Es función de los Docentes Guías y de la Asignatura, en coordinación con el Director/a del Programa, el velar por el cumplimiento adecuado del proceso de prácticas descrito en el presente reglamento.



# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 020-CU-ULCB-2024

**Art. 15.** La evaluación y supervisión durante el desarrollo de las prácticas preprofesionales es permanente. Los docentes Guía y de la Asignatura, en coordinación con el Director/a del Programa, deberán velar por el cumplimiento de los compromisos establecidos y los objetivos trazados.

**Art. 16.** El estudiante será evaluado en cada una de las áreas profesionales asignadas de acuerdo con el siguiente esquema de ponderación:

- 70% evaluación del desempeño en la sede de prácticas.
- 30% informe respectivo.

**Art. 17.** Los criterios de evaluación del desempeño constan en la ficha de evaluación (**Anexo 4**), y serán evaluados por el Docente Guía y de la Asignatura, en un plazo de 10 días hábiles, una vez culminadas las prácticas en el área profesional asignada.

**Art. 18.** Cada informe será redactado y expuesto individualmente, siguiendo la estructura de la guía para la elaboración de informes (**Anexo 5**).

**Art. 19.** El informe debe ser evaluado por el Docente Guía y de la Asignatura, el mismo que será responsable de computar la nota final de prácticas del área profesional asignada al estudiante al promediar la puntuación del informe con aquella aplicada en la evaluación del desempeño en la sede.

**Art. 20.** El desarrollo de las prácticas preprofesionales debe ser registrado de manera física o digital (en un ámbito virtual), con la finalidad de que otras áreas relacionadas al proceso puedan contar con acceso rápido a esta información. El registro debe contener toda la información referente a los trámites de gestión y evaluación (asignación de centros, cartas de presentación, periodos de práctica y evaluación final). La actualización de los registros será responsabilidad del Docente de la Asignatura en coordinación con el Director/a del Programa.

### CAPÍTULO V: De los deberes y derechos de los estudiantes

**Art. 21.** Son deberes de los estudiantes:

- Cumplir con el presente reglamento.
- Dedicarse con responsabilidad a sus labores, cumpliendo la totalidad de las actividades programadas por cada área profesional.
- Presentarse al centro de prácticas con uniforme de acuerdo con el modelo establecido por la universidad, acatando, además, las normativas específicas de cada centro de prácticas.
- Concurrir al centro de prácticas en el horario programado y por el tiempo estipulado.
- Ser cortés y leal con el personal de la sede de prácticas.
- Guardar reserva de la información que se proporcione, respetando las normas de la entidad que otorga las prácticas y el código ético profesional.
- Cuidar la integridad de los documentos, bienes, útiles y expedientes que se les asigne.
- Velar por el prestigio, honorabilidad e imagen personal y de la ULCB.

**Art. 22.** Son derechos de los estudiantes:

- No sufrir discriminación de ningún tipo.
- Recibir una adecuada formación académica y profesional.
- Presentar sugerencias para la mejora del programa de prácticas.
- Ser evaluados oportunamente.
- Ser acreditado por la dependencia de destino donde realiza sus prácticas.
- Solicitar permisos por razones debidamente justificadas.

**Art. 23.** El estudiante sólo podrá justificar inasistencias hasta un máximo del 10% del total de horas de práctica de cada área profesional de intervención. Una inasistencia superior a este porcentaje, aunque se encuentre debidamente justificada, implicará la repetición del área profesional de la práctica asignada.



## CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 020-CU-ULCB-2024

**Art. 24.** Las inasistencias deberán ser debidamente justificadas, documentadas, y presentadas oportunamente al Docente Guía. Si es por motivos de salud, el estudiante deberá entregar el documento de descanso médico en un plazo máximo de 24 horas de culminación de este.

**Art. 25.** Las tardanzas serán computadas como una inasistencia cuando se repitan en tres oportunidades.

**Art. 26.** La aprobación de las prácticas en cada una de las áreas profesionales descritas en el **Art. 5.** requiere de una calificación superior o igual a 11 puntos.

**Art. 27.** Constituye causales de reprobación inmediata de las prácticas preprofesionales el abandono de las funciones asignadas y/o la suspensión de la sede por incumplimiento reiterado de las normativas contempladas en la institución de prácticas o en el presente reglamento. El comportamiento inadecuado en la sede de prácticas, incluido el abandono de las funciones y/o la suspensión de la sede, será considerado como una falta disciplinaria que será evaluada según el Reglamento Disciplinario Aplicable a Estudiantes de la ULCB.

### TÍTULO III: DISPOSICIONES FINALES

**PRIMERA:** Los casos no previstos en el presente reglamento serán resueltos por el/la Decano/a de la Facultad en primera instancia. Los casos de mayor complejidad serán vistos y resueltos por el Rector de la Universidad Le Cordon Bleu.

**SEGUNDA:** Considérese la siguiente equivalencia de acuerdo a lo previsto en la Malla Curricular del Programa de Nutrición y Dietética:

- Entrenamiento Externo 1 es equivalente a Prácticas de Internado Comunitario.
- Entrenamiento Externo 2 es equivalente a Prácticas de Internado Clínico.



# CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 020-CU-ULCB-2024

## ANEXO N° 1

### CONDICIONES GENERALES DE LAS PRÁCTICAS PREPROFESIONALES DEL PROGRAMA UNIVERSITARIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

#### DECLARACIÓN JURADA

Apellidos y nombres del estudiante:

N° D.N.I.:

Ciclo de Estudios:

**Declaro conocer y aceptar el Reglamento para el desarrollo de Prácticas Pre-Profesionales o  
Entrenamiento Externo del Programa Universitario de Nutrición y Dietética.**

Fecha:

Firma del estudiante:



# CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 020-CU-ULCB-2024

## ANEXO N° 2

### SOLICITUD DE ASIGNACIÓN DE CENTRO DE PRÁCTICAS PREPROFESIONALES

**Director/a del Programa Universitario de NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

Apellidos y nombres del estudiante:

N° D.N.I.:

Ciclo de Estudios:

Ante usted, con el debido respeto expongo:

Que, deseando realizar mis prácticas preprofesionales y siendo requisito indispensable la presente carta; solicito a usted la asignación de la sede de prácticas correspondiente; para lo cual adjunto:

- Documento de pago por carta de presentación.
- Certificado de asistencia a los talleres de Primeros Auxilios, Ética y Habilidades Blandas, emitido por la ULCB.
- Certificado de vacunación, según los requisitos para el personal de salud establecidos en el Esquema Nacional de Vacunación, emitido por un centro de salud certificado.
- Requisitos específicos según la sede asignada.

Fecha:

Firma del Estudiante:



# CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 020-CU-ULCB-2024

## ANEXO N° 3

### SOLICITUD DE CAMBIO DE LA SEDE PRÁCTICA

**Director/a del Programa Universitario de NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:**

Apellidos y nombres del estudiante:

N° D.N.I.:

Ciclo de Estudios:

Ante usted, con el debido respeto expongo:

Que, deseo modificar la sede de prácticas al cual he sido asignado debido a que he sido aceptado en la institución .....

para realizar mis prácticas preprofesionales.

Por tal motivo, y en caso se apruebe la presente petición, solicito a usted, se me otorgue carta de presentación dirigida a:

.....  
(Nombre de la Empresa/Institución)

.....  
(Nombre de la persona que dirige la institución/empresa, indicando también la profesión)

.....  
(Cargo que ocupa la persona a quien está dirigida la carta)

.....  
(Área de la institución/empresa en la que labora la persona a quien va dirigida la carta)

Fecha de inicio de prácticas:	
Fecha de fin de prácticas:	
Horas/día:	

Fecha:

Firma del Estudiante:





# CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 020-CU-ULCB-2024

## ANEXO N° 4

### FICHA DE EVALUACIÓN

Las prácticas preprofesionales deben monitorearse al iniciar y finalizar cada rotación correspondiente a través de la evaluación de las siguientes competencias generales y específicas.

#### I. Competencias generales:

##### 1. Sentido del deber: **2,5 Puntos**

- a. Asistencia y puntualidad.
- b. Comportamiento y valores éticos.
- c. Proactividad durante la rotación.
- d. Informa en tiempo y forma los avances y resultados obtenidos.

##### 2. Habilidades interpersonales y de comunicación: **2,5 puntos**

- a. Adaptación para el trabajo en equipo.
- b. Interactúa con pacientes/clientes con asertividad, respeto y ética.
- c. Comunicación asertiva durante presentación de avances e informes.

#### II. Competencias específicas:

Dependiendo del área profesional de práctica, puntuar el punto 1 o el punto 2. Realizar un promedio de ambas en aquellos centros que se practiquen las dos áreas profesionales especificadas en cada punto.

##### 1. Prácticas en Nutrición Clínica y Comunitaria: Evaluar, para cada rotación asignada, los siguientes apartados, colocando una puntuación final a partir de cada evaluación realizada. **15 puntos, 3 puntos por ítem.**

- a. Realiza de forma adecuada la valoración nutricional y establece el diagnóstico nutricional del individuo.
- b. Planifica y ejecuta el tratamiento-intervención nutricional del individuo y/o grupo.
- c. Efectúa el monitoreo alimentario-nutricional del individuo y/o grupo.
- d. Investiga sobre temas referentes a la especialidad de rotación.
- e. Estructura planes y programas educativos sobre alimentación para grupos objetivos.

##### 2. Prácticas en Cocina Hospitalaria/ Comedor y/o evaluación de restaurantes. **15 puntos.**

- a. Planifica y programa los regímenes diarios.
- b. Supervisa en almacén la distribución de los víveres secos y frescos.
- c. Controla la higiene del personal y de los alimentos, manipuleo de alimentos e insumos, así como los desechos.
- d. Diseña programas educativos relacionados a Buenas Prácticas de Manufactura, control de higiene y control de puntos críticos.



# CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 020-CU-ULCB-2024

## ANEXO N° 5

### GUÍA PARA LA ELABORACIÓN DEL INFORME DE PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES

El informe de Prácticas Preprofesionales para la carrera de Nutrición y Dietética tendrá la modalidad de monografía y se dividirá según la práctica cursada en:

- Informe final de Prácticas Preprofesionales Clínicas.
- Informe final de Prácticas Preprofesionales Comunitarias.

Los lineamientos y estructura para dichos informes serán los siguientes:

#### **I. Informe de Prácticas Preprofesionales Clínicas**

##### **1. Carátula:**

- Centro de prácticas.
- Nombre y número de matrícula del estudiante.
- Fecha de entrega.
- Tiempo de duración de las prácticas: fecha de inicio y término.
- Nombre y título del supervisor asignado de prácticas.

##### **2. Índice.**

##### **3. Análisis de la sede de prácticas:**

- Identificación y datos generales (localización y dirección).
- Naturaleza de las actividades que realiza.
- Tamaño/capacidades: Número de camas, especialidades médicas, organigrama y descripción funcional del departamento de nutrición de la sede.

##### **4. Objetivo general de las labores como practicante en el área de nutrición clínica.**

##### **5. Objetivos específicos de las labores asignadas por especialidad de rotación.**

##### **6. Descripción, análisis y desarrollo de las tareas asignadas:**

- El estudiante deberá desarrollar un caso clínico para cada una de las siguientes especialidades:
  - Pediatría.
  - Cirugía general.
  - Medicina interna, escogiendo un área de interés: gastroenterología, endocrinología, cardiología, neurología, etc.
  - Consultorio Nutricional.

La estructura de presentación del caso clínico deberá ser la siguiente:

- Breve introducción sobre la problemática de salud del caso clínico a desarrollar.
- Antecedentes personales y de enfermedad del caso clínico seleccionado (omitir el uso de nombres y/o cualquier información que permita la identificación del paciente).
- Evaluación y diagnóstico nutricional.
- Objetivos de la terapia medica nutricional planteada.
- Planteamiento y resultados de la terapia médica nutricional propuesta.
- Conclusiones y recomendaciones.

- El estudiante deberá presentar un reporte de las actividades realizadas en el área de "Cocina Hospitalaria". Este reporte deberá detallar los siguientes apartados:



# CONSEJO UNIVERSITARIO

## RESOLUCIÓN N° 020-CU-ULCB-2024

- i. Prácticas de control de calidad de insumos y alimentos preparados (BPM, PEPS, HACCP, etc.).
- ii. Actividades educativas realizadas durante la pasantía en “Cocina Hospitalaria”.

7. **Conclusiones y recomendaciones finales:** Dichas recomendaciones deberán estar enfocadas en los puntos de mejora de los servicios de nutrición que la sede de prácticas ofrece.
8. **Referencias bibliográficas, con un mínimo de 15 citas.**
9. **Anexos.**

### II. Informe de Prácticas Pre- Profesionales Comunitarias

Los lineamientos y estructura para dichos informes serán los siguientes:

#### 1. Carátula:

- a. Centro de prácticas.
- b. Nombre y número de matrícula del estudiante.
- c. Fecha de entrega.
- d. Tiempo de duración de las prácticas: fecha de inicio y término.
- e. Nombre y título del supervisor asignado de prácticas.

#### 2. Índice.

#### 3. Análisis de la sede de prácticas:

- a. Identificación y datos generales (localización y dirección).
- b. Naturaleza de las actividades que realiza.
- c. Tamaño/capacidades: Organigrama y descripción funcional del departamento de nutrición de la sede.

#### 4. Objetivo general de las labores como practicante en el área de nutrición comunitaria.

#### 5. Objetivos específicos de las actividades asignadas según área de intervención.

#### 6. Descripción, análisis y desarrollo de las tareas asignadas

- a. El estudiante deberá desarrollar un reporte integral del estado nutricional de la población evaluada. Para ello deberá indicar:
  - i. Breve reseña del estado nutricional de la población atendida.
  - ii. Número de atenciones realizadas.
  - iii. Distribución de la población atendida según estado nutricional.
  - iv. Modelo o estructura tipo de las recomendaciones nutricionales entregadas, realizando un breve resumen a partir de las referencias bibliográficas consultadas para su diseño.
- b. El estudiante deberá realizar un resumen de las actividades realizadas en el ámbito de educación nutricional y/o promoción de la salud. Para ello deberá indicar:
  - i. Público objetivo.
  - ii. Objetivo de los programas de educación nutricional planteados.
  - iii. Número de intervenciones educativas realizadas.
  - iv. Detalle de la información y los instrumentos utilizados durante las actividades educativas.
- c. El estudiante deberá realizar un resumen de las actividades, en caso las haya llevado a cabo, asociadas a la inspección sanitaria de comedores y/o restaurantes.
  - i. Breve reseña de las normativas y estándares de calidad que deben aplicarse en los Servicios de Alimentación Colectiva o Restaurantes.



## CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 020-CU-ULCB-2024

- ii. Descripción y desarrollo, a través del uso de literatura del tema, de las actividades de control de la higiene personal y de los alimentos, manipuleo de alimentos e insumos, y control de desechos.
  - iii. Número de inspecciones e intervenciones educativas realizadas.
  - iv. Detalle de la información y los instrumentos utilizados durante las actividades educativas y de inspección.
- 7. Conclusiones y recomendaciones finales:** Dichas recomendaciones deberán estar enfocadas en los puntos de mejora del servicio de nutrición que la sede de prácticas ofrece.
- 8. Referencias bibliográficas, con un mínimo de 15 citas.**
- 9. Anexos.**