**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRIÓN**

**VICERECTORADO ACADEMICO**

**FACULTAD DE BROMATOLOGIA Y NUTRICIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**MODALIDAD NO PRESENCIAL**

**SILABO POR COMPETENCIA**

|  |
| --- |
| **CURSO: TÉCNICA DIETÉTICA**   |

**I.- DATOS GENERALES**

|  |  |
| --- | --- |
| LINEA DE CARRERA | FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIALIZADA |
| SEMESTRE ACADEMICO | 2020-1 |
| CÓDIGO DEL CURSO | 1214252 |
| CREDITOS | 3 CREDITOS |
| HORAS SEMANALES | Hrs.Totales: 16 , teóricas 04 ,práctica 2(6)  |
| CICLO | VI |
| SECCION | UNICA |
| APELLIDOS Y NOMBRES | Mo. TAMARIZ GRADOS, NELLY NORMA |
| CORREO | ntamariz@unjfsc.edu.pe |
| N°|CELULAR | 964254581 |

.

**II.- SUMILLA Y DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

|  |
| --- |
| Estudia los métodos y técnicas para la planificación, formulación y evaluación de dietas normales y terapéuticas, de acuerdo a las necesidades nutricionales en las diferentes etapas fisiológicas y patológicas del hombre. Métodos y técnicas de encuestas dietéticas. Gramaje y balance de alimentos |

**CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Capacidad de la Unidad Didáctica | Nombre de la Unidad Didáctica | Semanas |
| Explica los términos más usados, técnicas de medición, cambios en los alimentos y nutrientes en los procesos de cocción y los métodos de evaluación y preparación de dietas.Explica la importancia de la formulación y la elaboración de dietas para infantes, preescolares, escolares, adulto y dietas en el embarazo y lactancia | **Tipo de recetas y terminologías más usadas.****.Técnicas de medición.****.Cambios en los alimentos por procesos de elaboración.****.Métodos de evaluación y preparación de los alimentos.****Dietas en la infancia y niñez****Dietas en la adolescencia y adulto joven.****Dietas en el adulto mayor y vejez****Dietas durante el embarazo y lactancia** | 1-4 |
| Conoce la importancia de las características y la aplicación de las dietas terapéuticas cualitativas y cuantitativas: planificación y evaluación de dietas controladas en fibra y en el pre y post operatorio.Explica la formulación y evaluación de las dietas controladas en minerales, en grasa, carbohidratos y formula y prepara dieta controlada en proteínas. | **Dietas terapéuticas cualitativas.****Dietas terapéuticas cuantitativas.****Dietas controladas en fibra.****Dietas durante el pre y post operatorio.****Dietas controladas en minerales.**  **Dietas controladas en grasa.****Dietas controladas en carbohidratos****Planificación y elaboración de dietas controladas en proteínas.** | 5 - 8 |

**IV.-INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR**

|  |  |
| --- | --- |
| NUMERO | INDICADORES |
|  | Identifica el tipo de receta y las terminologías más utilizadas en técnica dietéticaConoce los procesos de elaboración de alimentos |
|  | Maneja y conoce los tipos de cortes en la preparaciónConoce y aplica las técnicas de elaboración de dietas en la infancia y niñez. |
|  | Conoce y aplica técnicas de elaboración de dietas en la adolescencia y adulto jovenConoce y aplica las técnicas de elaboración de dietas en el embarazo y lactancia. |
|  | Formula dietas terapéuticas cualitativa Características de dietas terapéuticas cualitativas  |
|  | Caracteriza y valora dietas terapéuticas cuantitativas.Formula y prepara dietas en situaciones diferentes: pre y post cirugía |
|  | Formula y prepara dietas controladas en fibra alimentariaFormula y prepara dietas controlas en hierro sodio y calcio |
|  | Formula y prepara dietas controladas en carbohidratosFormula y prepara dietas controladas en grasa |
|  | Planifica y prepara dietas controladas en proteínas |

**V.- DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDACTICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **Unidad didáctica I: Introducción a la técnica dietética. Preparación de alimentos.**  | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: Conoce la importancia de las** terminologías, métodos, técnicas de evaluación, medición y preparación de alimentos. **E**xplica la importancia de la elaboración de dietas para infantes, niños, adulto joven, adulto mayor, en el embarazo y lactancia. |
| **Semana** | **Contenidos** | **Estrategia de la enseñanza virtual**  | **Indicadores de logro de la capacidad**  |
| **Conceptual** | **Procedimental** | **Actitudinal** |
| 1-4 | Técnica dietética. Tipo de receta Terminología usadas en técnica dietética.Técnicas de preparación de alimentos Cambios en alimentos y nutrientes por proceso de elaboración.Métodos, y Técnicas de evaluación y preparación de alimentos. Dietas en la Infancia, y en la niñez.Dietas en el Escolar y el Adolescente.Dietas en el adulto mayor y vejez.Dietas durante el embarazo y lactancia materna.  | Identifican, clasifican por grupos los alimentos y las formas de preparación. Acopiar y registrar precios de alimentos.Comprobar los pesos, medidas, desechos y efectos en la cocción de alimentosTécnicas culinarias: tipos de cortes y preparaciones diferentes de alimentos.Elaboración de papillas, lonchera escolar dietas para escolares. Elaboración de Dietas para el escolar y adolescente.Formulación y elaboración de dietas en el adulto mayor y vejezFormulación y elaboración de dietas durante el embarazo y la lactancia materna | Valora la importancia de las terminologías de la técnica dietética.Expresa interés por las técnicas de mediciónValora los procesos de evaluación y elaboración de alimentosColabora con sus compañeros en la revisión de literatura.Aprecia la importancia de la elaboración de dietas para infantes y niños.Reconoce la importancia de elaboración de dietas para el Escolar y adolescente. Reconoce la importancia de la elaboración de dietas para el adultomayor y geriatra.Reconoce la importancia de la elaboración de dietas durante el embarazo y lactancia materna | Expositiva: clases sincrónica (docente teoría y práctica / alumnos) por video conferencia- plataforma Meet.Clases asincrónicas: foros de discusión, chats, trabajos. Uso de correo institucional y plataforma virtual. | Explica el tipo de receta y las terminologías Distingue los procesos de medición y cocción de alimentos.Describe los cambios de los alimentos durante el proceso de elaboración. alimentos.Explica las técnicas de evaluación y preparación de alimentosDescribe las técnicas de elaboración de dietas en la infancia y niñez.Valora las técnicas de elaboración de dietas en el escolar y el adolescenteDistingue las técnicas de elaboración de dietas en el adulto mayor y vejez.Describe las técnicas de elaboración de dietas durante el embarazo y la lactancia materna |
| **Evaluación de la unidad didáctica** |
|  | **Evidencia de conocimientos** | **Evidencia de producto** | **Evidencia de desempeño** |
|  | Evaluación oral y escrita, sobre el dominio del tema tratado. | Lista de cotejos, Debate del desarrollo de los trabajos. informes de practica | Demostración de interés en los debates y conferencias virtuales.Exposición de los informes presentados. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Unidad didáctica III y IV: Dietas terapéuticas - Dietas específicas** | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III. Expresa interés por** las dietas terapéuticas cualitativas, cuantitativas, dietas controladas en en fibra y en el pre y postoperatorio. : Conoce la importancia y prepara dietas controladas en minerales, grasas, carbohidratos y dieta controlada en proteínas. |
| **Semana** | **Contenidos** | **Estrategia de la Enseñanza Virtual** | **Indicadores de logro de la capacidad**  |
| **Conceptual** | **Procedimental** | **Actitudinal** |
| 5-8 | Dietas Terapéutica cualitativa.Dietas terapéuticas cuantitativa.Dieta controlada en fibra. Dietas en el pre y posoperatorioDietas controladas en minerales y electrolitos.Dieta controlada en grasa  Dieta hipo e híper carbonadaDietas controladas en proteínas. | Planeación y formulación de dietas CualitativasPlanificación de dietas cuantitativasPlanificación y preparación de dieta bajo y rico en fibra.Elaboración de dietas en el pre y posoperatorioFormulación y preparación de dietas hipo sódicas y bajo en calcio.Planificación y Preparación de dieta hipo grasa.Formulación y Preparación de dietas, hipo e híper proteicas. | Valora la importancia de las dietas terapéuticas cualitativas.Demuestra interés por la planificación de dietas cuantitativasDenota interés por formulación de dietas controladas en minerales.Demuestra interés por la preparación de dietas hipo grasasDemuestra interés por la preparación y formulación de dietas | Expositiva: clase sincrónicas (docente/teoría y práctica /alumno) por medio de video conferencia – plataforma Meet.Clases asincrónicas: foros de discusión, chats, trabajos. Uso de correo institucional y plataforma virtual | Valora las dietas terapéuticas cualitativasExplica las dietas cualitativas Describe las dietas controladas en fibra.Diferencia las dietas en el pre y post operatorio.Distingue lasas dietas hipo sódicas y bajo en calcio.Valora las dietas controladas en grasaDescribe la dieta hipo e hiper carbonada.Explica y prepara dietas controladas en proteína. |
| **Evaluación de la unidad didáctica** |
|  | **Evidencia de conocimientos** | **Evidencia de producto** | **Evidencia de desempeño** |
|  | Evaluación teórico y práctico del tema | Entrega de trabajos individual y grupal Informes de prácticas.  | Demuestra interés sobre las conferencias virtuales y los trabajos encomendados. |

**VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDACTICOS**

1. **MEDIOS DE PLATAFORMA VIRTUALES**

. Google Meet

. Repositorio de datos

. Plataforma virtual

 **2. MEDIOS INFORMATICOS**

 . Internet

 . Laptop

 . Celular

 . Tablet.

**VII.- EVALUACION**

La evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. El sistema de evaluación será de acuerdo a lo estipulado en el artículo 127 ° del Reglamento Académico General y se aplicará la ponderación P1. Los criterios de evaluación son de conocimiento, de desempeño y de producto:

**1. Evidencias de conocimiento**

La evaluación será a través de pruebas escritas y orales, para el análisis y auto evaluación. En cuanto al primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propositivo para ello debemos ver como identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce, explica, etc.); y la toma en que argumenta (plantea una afirmación, describe las refutaciones en contra de dicha afirmación, expone sus argumentos contra las refutaciones y llega a conclusiones.). Y la forma en que propone a través de establecer estrategias, valoraciones, generalizaciones, formulación de hipótesis, respuesta a situaciones, etc.)

En cuanto a la auto evaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar.

Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simple y otras con preguntas abiertas para su argumentación.

**2. Evidencia de desempeño**

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales y recursos afectivos, todo ello en una integración que evidencia un saber a ser reflexivo; en tanto, se puede verbalizar lo que se hace, fundamentar teóricamente la práctica y evidenciar un pensamiento estratégico saber a ser reflexivo dado en la observación en torno a como se actúa en situaciones impredecibles.

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando como el estudiante se hace investigando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de sus asistencias y participación asertiva.

**3. Evidencia de Producto**

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto, no es simplemente la entrega de producto, sino que tiene que ver con el campo de acción y los requerimientos del contexto de aplicación.

La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final. Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**VARIABLE PONDERACION UNIDADES DIDACTICAS**

 **P1 DENOMINADAS MODULOS**

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Evaluación de conocimiento 30% El ciclo académico comprende 4

Evaluación de Producto 35% módulos.

Evaluación de desempeño 35%

Siendo el producto final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4), calculado de la siguiente manera:

 **PF=(PM1+PM2+PM3+PM4)**

 **-------------------------------**

 **4**

**VIII.-BIBLIOGRAFIA Y REFERENCIAS WEB**

 **FUENTES BIBLIOGRAFICAS**

ARMENDÁRIZ SANZ, José. Seguridad e Higiene en la manipulación de Alimentos. Editorial Paraninfo S.A. España 2009-

BAESA, Jesuse. Nutrición y Alimentación Dietética. Editorial Acribia. Zaragoza.

FINK, Erika, “Nutrición y dietética. Editorial ACRIBIA, S.A. Zaragoza (España), 2006

REPULLO PICASSO. Nutrición Humana y Dietética. La Alimentación en la salud y en la enfermedad. Editorial Marrán Libros. S.A., España, 2004

RIVERO URGELL, M. “Nuevo Manual de Dietética y Nutrición. Editorial AMV Ediciones. Mundi- Prensa. Madrid. 2003.

**UNIDAD DIDACTICA II:**

ASTIASARÁN ANCHIA, ICIAR. Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria. Editorial Díaz de Santos. España, 2003.

BAESA, Jesuse. Nutrición y Alimentación Dietética. Editorial Acribia. Zaragoza.

CAMERON, Margot. Manual sobre Alimentación de Niños Pequeños. Edición OPS. 119

 FINK, Erika, “Nutrición y dietética. Editorial ACRIBIA, S.A. Zaragoza (España), 2006

NAVARRO, Alicia; CRISTALDO, Patricia. Hacia una Didáctica de la Nutrición. Editorial Jorge Sarmiento. Argentina 2006

RIVERO URGELL, M. “Nuevo Manual de Dietética y Nutrición. Editorial AMV Ediciones. Mundi- Prensa. Madrid. 2003.

**UNIDAD DIDACTICA III**:

BAESA, Jesuse. Nutrición y Alimentación Dietética. Editorial Acribia. Zaragoza.

FINK, Erika, “Nutrición y dietética. Editorial ACRIBIA, S.A. Zaragoza (España), 2006

LONGO, Elsa. Técnica Dietoterápica. Editorial el Ateneo. Argentina. 2004.

REPULLO PICASSO. Nutrición Humana y Dietética. La Alimentación en la salud y en la enfermedad. Editorial Marrán Libros. S.A., España, 2004

RIVERO URGELL, M. “Nuevo Manual de Dietética y Nutrición. Editorial AMV Ediciones. Mundi- Prensa. Madrid. 2003.

VERA, G. Alimentación y Nutrición en Salud y Enfermedades. Editorial Universidad de Chile, 1991.

**UNIDAD DIDACTICA IV:**

ASTIASARÁN ANCHIA, ICIAR. Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria. Editorial Díaz de Santos. España, 2003.

BAESA, Jesuse. Nutrición y Alimentación Dietética. Editorial Acribia. Zaragoza.

FINK, Erika, “Nutrición y dietética. Editorial ACRIBIA, S.A. Zaragoza (España), 2006

LONGO, Elsa. Técnica Dietoterápica. Editorial el Ateneo. Argentina. 2004.

MARTINEZ MONZÓ, Javier. “Nutrición y dietética”. Editorial SINTESIS. España, 2003.

NAVARRO, Alicia; CRISTALDO, Patricia. Hacia una Didáctica de la Nutrición. Editorial Jorge Sarmiento. Argentina 2006

REPULLO PICASSO. Nutrición Humana y Dietética. La Alimentación en la salud y en la enfermedad. Editorial Marrán Libros. S.A., España, 2004

RIVERO URGELL, M. “Nuevo Manual de Dietética y Nutrición. Editorial AMV Ediciones. Mundi- Prensa. Madrid. 2003.

VERA, G. Alimentación y Nutrición en Salud y Enfermedades. Editorial Universidad de Chile, 1991.

 *----------------------------------------------*

 *Mo. Nelly Norma, Tamariz Grados*

*Docente Asociado DE*