 UNIVERSIDAD NACIONAL

“JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”

**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**MODALIDAD NO PRESENCIAL**

**SYLLABUS POR COMPETENCIAS**

**CURSO:**

**NUTRIOLOGÍA CLÍNICA**

**PLAN 14**

1. **DATOS GENERALES**

|  |  |
| --- | --- |
| **Línea de Carrera** | NUTRICIÓN EVALUACIÓN E INTERVENCIÓN NUTRICIONAL  |
| **Semestre Académico** | 2020 - I |
| **Código del Curso** | 1214458 |
| **Créditos** | 3 Créditos  |
| **Horas Semanales**  | Hrs. Totales: 5 Teóricas : 3 Practicas: 2 |
| **Ciclo** | VIII CICLO  |
| **Sección** | A |
| **Apellidos y Nombres del Docente** | M(go) ORDOÑEZ SORIANO HILDA MARTHA |
| **Correo Institucional** |  Hordonez@Unjfsc.Edu.Pe  |
| **N° De Celular** | 943980784 |

1. **SUMILLA.**

Comprende actividades de servicio social hacia la comunidad planificada y desarrollada de forma descentralizada por los estudiantes en las áreas de nutrición y control de calidad de alimentos, fomentando una labor altruista y solidaria para mejorar la calidad de vida de los grupos más vulnerables de nuestra localidad y región. Evalúa las Interrelaciones que existen entre los seres vivos con su ambiente y ecosistema, así como la importancia de la conservación del medio ambiente en relación con la salud y la alimentación. Conservación de los recursos alimenticios, su uso racional y sostenible, así como los problemas de contaminación ambiental y calidad de vida de la población. Realizar el análisis de la Ley General de las Personas con discapacidad, y contribuir a la inserción de las personas discapacitadas para proponer alternativas de solución de la problemática alimentario nutricional.

1. **CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | **NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | **SEMANAS** |
| **UNIDAD** **I** | Ejecuta actividades correspondientes al Nutricionista que labora en el Área Servicio de Especialidades Médicas de una Institución con Área de Nutrición Clínica y Servicio de Alimentación Colectiva, con calidad y responsabilidad | **NUTRIOLOGÍA CLÍNICA TEORICO PRACTICO** | **1-4** |
| **UNIDAD****II** | Ejecuta actividades correspondientes al Nutricionista que labora en el Área de los Servicios de Servicio de Cirugía y Soporte Nutricional de una Institución con Servicio de Alimentación Colectiva y Nutrición Clínica con calidad y solvencia técnica.  | **NUTRIOLOGÍA CLÍNICA TEORICO PRACTICO** | **5-8** |
| **UNIDAD****III** | Ejecuta actividades correspondientes al Nutricionista que labora en el Área de los Servicios de Servicio de Cirugía y Soporte Nutricional de una Institución con Servicio de Alimentación Colectiva y Nutrición Clínica con calidad y solvencia técnica.  | **NUTRIOLOGÍA CLÍNICA TEORICO PRACTICO** | **9-12** |
| **UNIDAD****IV** | Ejecuta actividades correspondientes al Nutricionista que labora en el Área Servicio de Especialidades Médicas de una Institución con Área de Nutrición Clínica y Servicio de Alimentación Colectiva, con calidad y responsabilidad | **NUTRIOLOGÍA CLÍNICA TEORICO PRACTICO** | **13-16** |

1. **INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |
| --- | --- |
| **N°** | **INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO** |
| *1* | **Aplica** , planificar, organizar, dirigir, supervisar y evaluar servicios de nutrición clínica y de alimentación colectiva con atención a personas sanas o enfermas. |
| *2* | Realiza la Atención Nutricional Integral del paciente en el proceso de salud enfermedad teniendo en cuenta los parámetros e indicadores nutricionales. |
| *3* | Diagnostica el estado de nutricional de la persona y determinar sus requerimientos nutricionales. |
| *4* | Prescribe y desarrollar el tratamiento dietoterapéutico adecuado, así como su monitoreo. |
| *5* | Participa activamente como integrante del equipo de salud , prevención, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación del paciente hospitalizado. |
| *6* | Identifica por completo el examen físico, anamnesis alimentaria. |
| *7* | Propone alternativas de tratamiento nutricional en niños y adultos. |
| *8* | Participa, investiga problemas y/o situaciones relacionadas con la Salud Nutricional, teniendo en cuenta los principios de ética.  |
| *9* | Realiza el Diagnóstico Nutricional del paciente hospitalizado. |
| *10* | Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica. Adquiere habilidad y destreza para el trabajo en equipo.  |
| *11* | Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente con desnutrición y plan dietoterápica. |
| *12* | Discute sobre los temas expuestos , participa, investiga problemas y/o situaciones relacionadas. |
| *13* | Participa y propone alternativas de tratamiento nutricional con criterio científico y sensibilidad humana. |
| *14* | Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente con IRC- hemodiálisis. |
| *15* | Realiza y hace entrega de la formulación dietética al alta del paciente. |
| *16* | Discute sobre los temas expuestos , participa, investiga problemas y/o situaciones relacionadas. |

1. **DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:**

|  |  |
| --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA I:** *ASISTENCIA NUTRICIONAL PACIENTE HOSPITALIZADO* | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I:*** El estudiante ejecuta actividades correspondientes al Nutricionista que labora en el Área Servicio de Especialidades Médicas de una Institución con Área de Nutrición Clínica y Servicio de Alimentación Colectiva, con calidad y responsabilidad |
| **SEMANA** | **CONTENIDOS**  | **ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL** | **INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD**  |
| **CONCEPTUAL** | **PROCEDIMENTAL** | **ACTITUDINAL** |
| 1 | * Comprender y aplicar el proceso de Atención nutricional.
* Panorama general del servicio de Nutrición.
 | * Proceso de Atención Nutricional en Pacientes Hospitalizados: niños, adultos y adultos mayores
* Introducción a la nutrición clínica como especialidad.
* Rol de la Nutricionista Clínica en la Atención Nutricional en proceso de una enfermedad actual o posible.
 | Conocer las funciones y actividades que realiza la nutricionista | Expositiva (Docente/Alumno)* Uso del Google Meet
* Presentación, Manejo de los instrumentos para la evaluación nutricional de los pacientes hospitalizados.
 | **Aplica** , planificar, organizar, dirigir, supervisar y evaluar servicios de nutrición clínica y de alimentación colectiva con atención a personas sanas o enfermas. |
| 2 | * Identificar pacientes en riesgo.
* Aplicar técnicas de evaluación específica para realizar un plan de Atención Nutricional.
 | Evaluación del Estado Nutricional del Paciente Hospitalizado* Valoración Global Subjetiva.
 | * Identificación de pacientes de riesgo nutricional.
 | Debate dirigido (Discusiones)* Foros, Chat
* Trabajo individual
 | Realiza la Atención Nutricional Integral del paciente en el proceso de salud enfermedad teniendo en cuenta los parámetros e indicadores nutricionales. |
| 3 | * Valoración del estado Nutricional del paciente
 | Elabora la Historia Clínico-Nutricional y diagnostica el Estado Nutricional mediante la antropometría, análisis bioquímicos, signos clínicos de deficiencia nutricional y la anamnesis alimentaria  | Conocer el manejo de la historia clínica Nutricional Diseño y aplicación de la historia nutricional de los pacientes hospitalizados  | * Aplicación de la historia nutricional de las diferentes patologías.
 | Diagnostica el estado de nutricional de la persona y determinar sus requerimientos nutricionales. |
| 4 | * Recolectar datos sobre evidencias clínicas de déficit de nutrientes específicos.
 | **Evaluación Nutricional Subjetiva*** Evaluación de signos clínicos nutricionales, deficiencias.
* Evaluación de factores que altera la ingesta y la utilización de nutrimentos por el organismo.
* Cuantificar la ingesta de alimentos, antes, durante y después de la enfermedad.
 | * Examen de signos clínicos en pacientes

 Hospitalizados.* Realizar la anamnesis alimentaria

Calcular el porcentaje de consumo | Lluvia de ideas (Saberes previos)* Foros, Chat
* Trabajo grupal sobre evaluación nutricional subjetiva.
 | Prescribe y desarrollar el tratamiento dietoterapéutico adecuado, así como su monitoreo.  |
|  | **EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD DIDACTICA** |
|  | **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
|  | * Estudios de Casos
* **Realice la Evaluación Nutricional Subjetiva con un caso**
 | * Entrega del desarrollo del primer Trabajo individual
* Soluciones a Ejercicios propuestos
 | * Comportamiento en clase virtual y chat
* Formule un procedimiento para hacer el mejor planteamiento en el trabajo encargado.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA II:** PRÁCTICAS EN EL SERVICIO DE CIRUGÌA Y UNIDAD DE SOPORTE NUTRICIONAL | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II:*** *El estudiante: Ejecuta actividades correspondientes al Nutricionista que labora en el Área de los Servicios de Servicio de Cirugía y Soporte Nutricional de una Institución con Servicio de Alimentación Colectiva y Nutrición Clínica con calidad y solvencia técnica.*  |
| **SEMANA** | **CONTENIDOS**  | **ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL** | **INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD**  |
| **CONCEPTUAL** | **PROCEDIMENTAL** | **ACTITUDINAL** |
| 5 | Conocer la magnitud del déficit o exceso del peso corporal y el tiempo en el que ocurre si es de carácter agudo o crónico | Evaluación Nutricional Objetiva* Reserva somática.
* Antropometría, talla, peso corporal, peso ideal, peso habitual, IMC.
* Medida de los pliegues cutáneos (PCT).

Medida de la circunferencia muscular. | Explicar detalladamente y con casos reales la clase de Evaluación Nutricional Objetiva.  | Expositiva (Docente/Alumno)* Uso del Google Meet
* Taller sobre medidas antropométricas.
* Predicción de peso y talla en pacientes inmovilizados.
 | Participa activamente como integrante del equipo de salud , prevención, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación del paciente hospitalizado. |
| 6 | Analizar e interpretar los exámenes bioquímicos en las diferentes patologías. | Manejo de Parámetros Bioquímicos* Reserva sérica
* Estado inmunológico
* Respuesta catabólica y otros

Balance Nitrogenado. |  Realización de cuadros de tablas bioquímicas más relevantes para un buen diagnóstico nutricional  | Expositiva (Docente/Alumno)Debate dirigido (Discusiones)* Foros, Chat
* Evaluación e interpretación de los datos Bioquímicos.
 | Identifica por completo el examen físico, anamnesis alimentaria. |
| 7 | Cuantificar las necesidades nutricionales de niños y adultos. | Requerimiento NutricionalNecesidades energéticas según las condiciones clínicas y los factores.* Necesidades calóricas – calorimetría indirecta – ecuación Harris Benedict.

Necesidades de proteínas, carbohidratos, lípidos, vitaminas, minerales, líquidos. | Determinar los factores que se debe tener en cuenta para el cálculo de necesidades de cada uno de los macro y micro nutrientes | **Lecturas*** Uso de repositorios digitales
* Realizar el cálculo de requerimiento de nutrientes de los pacientes asignados.
* Elaboración de la Receta Dietoterapia.

Lluvia de ideas (Saberes previos)* Foros, Chat
 | Propone alternativas de tratamiento nutricional de niños y adultos. |
| 8 | * Exposición de grupos de casos prácticos
* **Evaluación del módulo II**
 | Exposición y análisis sobre los temas  | Demuestra con compromiso en el tema de exposición.  | Habilidad en la exposiciónEvaluación cognitiva  | Discute sobre los temas expuestos por los grupos de trabajo.  |
|  | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** |
|  | **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
|  | * Estudios de Casos
* **Realice la Evaluación Nutricional objetiva con un caso**
 | * Entrega del desarrollo del segundo Trabajo individual
* Soluciones a Ejercicios propuestos
 | * Comportamiento en clase virtual y chat
* Formule un procedimiento para hacer el mejor planteamiento en el trabajo encargado.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA III:** SERVICIO DE CIRUGÌA Y UNIDAD DE SOPORTE NUTRICIONAL | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III:*** Ejecuta actividades correspondientes al Nutricionista que labora en el Área de los Servicios de Servicio de Cirugía y Soporte Nutricional de una Institución con Servicio de Alimentación Colectiva y Nutrición Clínica con calidad y solvencia técnica.  |
| **SEMANA** | **CONTENIDOS**  | **ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL** | **INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD**  |
| **CONCEPTUAL** | **PROCEDIMENTAL** | **ACTITUDINAL** |
| 9 | * Participar en el manejo del paciente post – operado.
 | * Manejo Nutricional en Pacientes Quirúrgicos
* Evolución de las operaciones más comunes.
* Manejo nutricional en el pos-operatorio.
 | * Intervención Nutricional en el pre-post operatorio del paciente quirúrgico.
 | Expositiva (Docente/Alumno)* Uso del Google Meet
* Evaluación a pacientes en el pre y post operatorio.
* Elaborar la guía alimentaria.
 | Realiza el Diagnóstico Nutricional del paciente hospitalizado.  |
| 10 | * Discusión de casos clínicos de las diferentes patologías hospitalarias .
 | Presentación de Casos clínicos de diferentes patologías. | Evaluación a pacientes de diferentes patologías  | Debate dirigido (Discusiones)* Foros, Chat
* Uso de repositorios digitales
* Exposición-seminarios.
 | Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica. Adquiere habilidad y destreza para el trabajo en equipo.  |
| 11 | Manejo de pacientes con desnutrición. | Evaluación del Estado Nutricional del Niño Hospitalizado* Etapas de la evaluación nutricional Infantil.
* Manejo nutricional - desnutrición crónica – marasmo y kwashiorkor.

Criterios de hospitalización, manejo en fase inicial y de recuperación | Formular dietas para la rehabilitación de desnutridos. | Lluvia de ideas (Saberes previos)* Foros, Chat
* Evaluación y diagnostico a niños desnutridos.
* formulación y preparación de recetas dietéticas.
 | Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente con desnutrición y plan dietoterápica. |
| 12 | * Exposición de grupos de casos prácticos
* **Evaluación del módulo III**
 | Exposición y análisis sobre los temas  | Demuestra con compromiso en el tema de exposición.  | Habilidad en la exposiciónEvaluación cognitiva  | Discute sobre los temas expuestos , Participa, investiga problemas y/o situaciones relacionadas. |
|  | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** |
|  | **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
|  | * Estudios de Casos sobre Identificación de factores de riesgo de enfermedades del tracto gastro- intestinal
 | * Evaluación a pacientes postrados (casos)
* Talleres de preparación de dieta.
 | * Comportamiento en clase virtual y chat
* Formule un procedimiento para hacer el mejor planteamiento en el trabajo encargado.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA IV:** *ASISTENCIA NUTRICIONAL PACIENTE HOSPITALIZADO* | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:*** Ejecuta actividades correspondientes al Nutricionista que labora en el Área Servicio de Especialidades Médicas de una Institución con Área de Nutrición Clínica y Servicio de Alimentación Colectiva, con calidad y responsabilidad |
| **SEMANA** | **CONTENIDOS**  | **ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL** | **INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD**  |
| **CONCEPTUAL** | **PROCEDIMENTAL** | **ACTITUDINAL** |
| 13 | * Intervención nutricional adecuada y oportuna en problemas renales.
 | Nefropatías * Criterio de diagnóstico.
* Factores de riesgo.
* Manejo – procedimientos auxiliares.
* Medidas generales.

Tratamiento especifico | Entender todo lo referente a los proflemas renales y tratamiento nutricional | **Expositiva (Docente/Alumno)*** Uso del Google Meet
* Manejo de fichas renales
* Educación-prácticas demostrativas.
 | Participa y propone alternativas de tratamiento nutricional con criterio científico y sensibilidad humana.  |
| 14 | * Manejo Nutricional en pacientes con IRC- hemodiálisis
 | * Evaluación nutricional pacientes con

 IRC –Hemodiálisis, diálisis peritonealElaboración de guía alimentaria renal | entender todo lo referente a los manejos en pacientes con IRC – hemodiálisis  | **Debate dirigido** (Discusiones)* Foros, Chat
* Taller de

Elaboración de dietas renales | Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente con IRC- hemodiálisis. |
| 15 | * Brindar atención nutricional a las gestantes
 | * Manejo nutricional de la gestante y sus complicaciones
* Complicaciones de la gestante
* Evaluación nutricional.
* Importancia de la lactancia materna
 | * Diagnosticar, formular y prescribir alimentación adecuada.
 | **Lecturas*** Uso de repositorios digitales
* Lluvia de ideas (Saberes previos)
* Foros, Chat
* Evaluación a la gestante y al recién nacido.
 | Realiza y hace entrega de la formulación dietética al alta del paciente |
| 16 | * Exposición de grupos de casos prácticos
* Evaluación del módulo III
 | Exposición y análisis sobre los temas  | Demuestra con compromiso en el tema de exposición.  | Habilidad en la exposiciónEvaluación cognitiva  | Discute sobre los temas expuestos , participa, investiga problemas y/o situaciones relacionadas. |
|  | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** |
|  | **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
|  | * Estudios de Casos
* **Realice la Evaluación Nutricional objetiva con un caso**
 | * Entrega del desarrollo del segundo Trabajo individual
* Soluciones a Ejercicios propuestos
 | * Comportamiento en clase virtual y chat
* Formule un procedimiento para hacer el mejor planteamiento en el trabajo encargado.
 |

1. **MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS**

 **Recursos:** Audiovisuales, separatas, guías de prácticas, tablas de evaluación, tabla de composición de alimentos y videos de casos clínicos, los cuales serán:

* Uso del programa de cálculo Nutricional **(nutrimatic)** Excel
* Guía práctica de Nutriología Clínica (la Docente facilitara la Guía)
* TABLAS DE VALORACIÓN NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICA SEGÚN EDAD: NIÑOS, ADOLESCENTES, ADULTO Y PERSONA ADULTA MAYOR
* MANUAL DE REGISTRO Y CODIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN DE SALUD EN LA CONSULTA EXTERNA. SISTEMA DE INFORMACIÓN HIS. ETAPAS:
	+ - ETAPA VIDA NIÑO
		- ETAPA DE VIDA ADOLESCENTE
		- ADULTO.
		- ETAPA DE VIDA DEL ADULTO MAYOR.
		- ESTRATEGIA SANITARIA NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION SALUDABLE.
		- PROMOCIÓN DE LA SALUD. SISTEMA DE INFORMACIÓN HIS.
* Tablas peruanas de composición de alimentos 2018
* [Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios](https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/deprydan/tablasAuxiliares/2014/6_TAFERA_1_compressed.pdf) - Sección 1 – 2014
* [Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios](https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/deprydan/tablasAuxiliares/2014/7_TAFERA_2_compressed.pdf) - Sección 2- 2014: FACTORES DE CONVERSIÓN DE PESO DE ALIMENTOS COCIDOS A CRUDOS
* Calculadora

Se utilizarán todos los materiales y recursos requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados. Básicamente serán:

1. **MEDIOS Y PLATAFORMAS VIRTUALES**
* Casos prácticos
* Pizarra interactiva
* Google Meet
* Repositorios de datos
1. **MEDIOS INFORMATICOS:**
	* Computadora
	* Tablet
	* Celulares
	* Internet.(Revisión de historias clínicas, revistas de revistas y otros relacionados a la atención clínica)
2. **EVALUACIÓN:**

La Evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. 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 autoevaluación. 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 forma 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 autoevaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar.

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

1. **Evidencia de Desempeño.**

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

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando como el estudiante se hace investigador aplicando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva.

1. **Evidencia de Producto.**

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto, no es simplemente la entrega del 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.

CRITERIOS:

* Asistencia y puntualidad a las sesiones de aprendizaje en clases virtuales
* Participación permanente
* Cumplimiento de trabajos y/o informes académicos, prácticos dirigidas y calificadas
* Originalidad y puntualidad en las presentaciones de los trabajos académicos.
* Cumplir y aprobar las evaluaciones escritas y orales.
* Lecturas de textos diversos y trabajos de investigación de su carrera profesional.
* Presentación de si trabajo monográfico
* Cualquier asunto relacionado a la evaluación será de acuerdo a lo establecido en el reglamento académico vigente

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VARIABLES** | **PONDERACIONES** | **UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS** |
| Evaluación de Conocimiento | **30 %** | El ciclo académico comprende 4 |
| Evaluación de Producto | **35%** |
| Evaluación de Desempeño | **35 %** |

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4)

$$PF= \frac{PM1+PM2+PM3+PM4}{4}$$

1. **BIBLIOGRAFÍA**
	1. **Fuentes Bibliográficas**
2. SHEILA GROSSMAN, CAROL Porth “Fisiopatología, Alteraciones de la salud. Conceptos Básicos “9 na Edición .
3. NELSON, JENNIFER ETE “Dietética   y Nutrición: Manual de Clínica Mayo” – 7ma Edición. Edit Mosby Doyma Libros. España.   1995
4. KRAUSE DIETOTERAPIA  14ª EDICIÒN <https://www.academia.edu/34903754/Krause_Dietoterapia_13ed>
	1. **Fuentes Hemerográficas**
5. Anales de la Facultad de Medicina http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/anales/issue/archive Archivos Latinoamericanos de Nutrición <https://www.alanrevista.org/>
6. El Servicio de Alimentación Hospitalaria. Asociación Americana de Hospitales. Journal of Nutrition. <https://academic.oup.com/jn>
7. Manual de Técnicas y Planteo de la Cocina Dietética y Lactantes. Asociación Americana de Hospitales. Washington D.C.
8. Nutrition Reviews. https://academic.oup.com/nutritionreviews
9. Revista Chilena de Nutrición. https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci\_serial&pid=07177518&lng=es&nrm=iso
10. Tablas de Composición Química de los Alimentos Peruanos y de América Latina.
11. The American Journal of Clinical Nutrition. <https://academic.oup.com/ajcn>
12. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics <https://jandonline.org/>
13. Revista Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria http://revista.nutricion.org/
	1. **Fuentes Electrónicas**
* Web de MINSA, OMS, OPS, FAO.
* DOCUMENTO DE CONSENSO DE FUNCIONES Y COMPETENCIAS DEL NUTRICIONISTA CLINICO – FELAMPE : <http://felanpeweb.org/wp-content/uploads/2015/11/Consenso-15-de-Noviembre-2012.pdf>
* Web FELAMPE: <http://www.felanpeweb.org/informacion-covid-19/>
* Recomendaciones nutricionales de la Asociación Panameña de Nutrición Clínica y Metabolismo (APNCM) para pacientes adultos y pediátricos con sintomatología leve, moderada y severa de SARS-CoV-2.

[file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Recomendaciones-de-la-APNCM-para-pacientes-adultos-y-pediatricos-con-SARSCoV-2-Mayo-2020.pdf](file:///C%3A%5CUsers%5CUsuario%5CDownloads%5CRecomendaciones-de-la-APNCM-para-pacientes-adultos-y-pediatricos-con-SARSCoV-2-Mayo-2020.pdf)

* Web del INSTITUTO NACIONAL DE SALUD: <https://web.ins.gob.pe/es/alimentacion-y-nutricion/desarrollo-y-transferencia-de-tecnologia/tablas-auxiliares-de-alimentos>
* MANUAL DE REGISTRO Y CODIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN DE SALUD EN LA CONSULTA EXTERNA. Sistema de Información HIS. ETAPA VIDA NIÑO: <http://www.minsa.gob.pe/diresahuanuco/esri/pdf/p_0003.pdf>
* MANUAL DE REGISTRO Y CODIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN DE SALUD EN LA CONSULTA EXTERNA. Sistema de Información HIS. ETAPA DE VIDA ADOLESCENTE <http://www.redsaludhuancavelica.gob.pe/phocadownload/Unidad_Estadistica/MANUALES%20HIS/Manuales_Actualizados_2013/0EV_Adolescentes_2013.pdf>
* MANUAL DE REGISTRO Y CODIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN EN LA CONSULTA EXTERNA. SISTEMA DE INFROMACION HIS , ETAPA DE VIDA ADULTO: [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Actividades%20de%20Registro%20de%20Adulto\_2019.pdf](file:///C%3A%5CUsers%5CUsuario%5CDownloads%5CActividades%20de%20Registro%20de%20Adulto_2019.pdf)
* MANUAL DE REGISTRO Y CODIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN DE SALUD EN LA CONSULTA EXTERNA. Sistema de Información HIS .ETAPA DE VIDA DEL ADULTO MAYOR <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/4941.pdf>.
* REGISTRO Y CODIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN EN LA CONSULTA EXTERNA Sistema de Información HIS. ESTRATEGIA SANITARIA NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION SALUDABLE: [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/REGISTRO%20Y%20CODIFICACI%20N%20DE%20LA%20ATENCI%20N%20EN%20LA%20CONSULTA%20EXTERNA%20(1).pdf](file:///C%3A%5CUsers%5CUsuario%5CDownloads%5CREGISTRO%20Y%20CODIFICACI%20N%20DE%20LA%20ATENCI%20N%20EN%20LA%20CONSULTA%20EXTERNA%20%281%29.pdf)
* REGISTRO Y CODIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN EN LA CONSULTA EXTERNA PROMOCIÓN DE LA SALUD. SISTEMA DE INFORMACIÓN HIS: <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/3411.pdf>
* TABLASPERUANAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS: <https://repositorio.ins.gob.pe/xmlui/bitstream/handle/INS/1034/tablas-peruanas-QR.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
* [Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios](https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/deprydan/tablasAuxiliares/2014/6_TAFERA_1_compressed.pdf) - Sección 1 – 2014: <https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/deprydan/tablasAuxiliares/2014/6_TAFERA_1_compressed.pdf>
* [Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios](https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/deprydan/tablasAuxiliares/2014/7_TAFERA_2_compressed.pdf) - Sección 2- 2014: FACTORES DE CONVERSIÓN DE PESO DE ALIMENTOS COCIDOS A CRUDOS <https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/deprydan/tablasAuxiliares/2014/7_TAFERA_2_compressed.pdf>

Huacho 22 de Junio del 2020

……………………………………..

**M(go) Ordoñez Soriano Hilda Martha**