



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
ESCUELA PROFESIONAL DE OBSTETRICIA**

**SÍLABO/PLAN DE APRENDIZAJE**

**NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**A. SÍLABO**

**1. Información General**

<b>1.1.</b> Denominación de la asignatura	Nutrición y Dietética.
<b>1.2.</b> Código de la asignatura	022145
<b>1.3.</b> Tipo de Estudios	2.0 – Específico
<b>1.4.</b> Naturaleza de la asignatura	Obligatoria-Teórico/práctica
<b>1.5.</b> Nivel de estudios	Pregrado
<b>1.6.</b> Ciclo académico	IV
<b>1.7.</b> Créditos	3 Créditos
<b>1.8.</b> Semestre Académico	2017- II
<b>1.9.</b> Horas semanales	02 HT -02 HP-8 horas de trabajo autónomo
<b>1.10.</b> Total de horas por semestre	64 TH– 128 Horas trabajo autónomo
<b>1.11.</b> Pre requisito	Ninguno
<b>1.12.</b> Docente Titular (D)	Mg. Obst. Velásquez Carrasco Ninia <a href="mailto:nvelasquezc@uladech.edu.pe">nvelasquezc@uladech.edu.pe</a>
<b>1.13.</b> Docente Tutor (DT)	Anexo 3

**2. Rasgo del perfil del egresado relacionado con la asignatura**

1. Aplica los conocimientos científicos, humanistas y espirituales, con responsabilidad ética, social y ciudadana.
3. Orienta en salud sexual y reproductiva para contribuir a mejorar el bienestar de la mujer, familia y comunidad.
8. Demuestra habilidades blandas en su desempeño profesional

**3. Sumilla:**

La asignatura de **Nutrición y Dietética** pertenece al tipo de estudios Específicos (E), es obligatoria y de naturaleza teórico/práctica.

Desarrolla habilidades para aplicar los principios básicos de la nutrición en la mujer durante la edad reproductiva, y dentro del marco ético y legal vigente, para contribuir a mejorar el bienestar de la mujer, demostrando aptitud de investigación y responsabilidad social con el apoyo de base de datos, tics y gabinete en situaciones de aprendizaje según niveles de atención, con actitud proactiva, respetando la multiculturalidad y promoviendo el trabajo en equipo.

**4. Competencia**

- 2.16** Formula un plan de gestión estratégico de nutrición aplicando los principios básicos de la nutrición general en la mujer durante la edad reproductiva, dentro del marco ético y legal vigente en situaciones de aprendizaje según niveles de atención, con actitud proactiva,

respetando la multiculturalidad y promoviendo el trabajo en equipo, demostrando aptitud de investigación y responsabilidad social.

### 5. Capacidades:

**2.16.1** Identifica los tipos de sustancias nutritivas requeridas por el organismo, para contribuir a mejorar el bienestar de la mujer.

**2.16.2** Elabora esquemas alimentarios para adolescentes, gestantes, y adultas, respetando la multiculturalidad.

**2.16.3** Aplica procedimientos en la elaboración de dietas a las gestantes con complicaciones que dificultan su alimentación

### 6.- Unidades de aprendizaje:

Competencia	Unidad	Capacidad	Indicadores
2.16	<b>I UNIDAD</b> Principios Nutricionales	<b>2.16.1</b>	<b>2.16.1.1</b> Explica de manera colaborativa los tipos de sustancias nutritivas requeridas por el organismo humano, a través de un organizador cognitivo digital. <b>2.16.1.2</b> Explica la higiene y manipulación adecuada de los alimentos, reconociendo la importancia en la prevención de enfermedades infectocontagiosas, utilizando la base de datos.
	<b>II UNIDAD</b> Nutrición por etapas de vida	<b>2.16.2</b>	<b>2.16.2.1</b> Desarrolla colaborativamente sesiones educativas aplicando esquemas alimentarios para adolescentes, gestantes y adultos con actitud proactiva frente al cuidado de la salud. <b>2.16.2.2</b> Desarrolla sesiones demostrativas aplicando esquemas alimentarios para adolescentes, gestantes y adultos respetando la multiculturalidad.
	<b>III UNIDAD</b> Dieto terapia	<b>2.16.3</b>	<b>2.16.3.1</b> Prepara dietas para gestantes con anemia, hiperemésis gravídica, hipertensión, diabetes y obesidad, trabajando en equipo, en situaciones de aprendizaje <b>2.16.3.2</b> Emplea técnicas y procedimientos en el gabinete, para la evaluación nutricional según etapas de vida, en grupos de trabajo con el apoyo de base de datos, tic.

### 7. Estrategias de enseñanza-aprendizaje

La metodología del curso responderá al régimen de estudios en Blended – Learning (BL) y utiliza el enfoque pedagógico socio cognitivo bajo la dinámica de aprendizaje coherente con el Modelo Didáctico ULADECH Católica, dando énfasis al uso de las tecnologías en el marco de la autonomía universitaria; respetando el principio de libertad de cátedra, espíritu crítico y de investigación, entre otros, considerando el carácter e identidad católica. Asimismo, utiliza el campus virtual de la ULADECH Católica EVA (Entorno Virtual Angelino), como un ambiente de aprendizaje que permite la interconexión de los actores directos en la gestión del aprendizaje, se utilizará las siguientes estrategias:

- Estrategias para indagar sobre los conocimientos previos: Lluvias de ideas y preguntas exploratorias.
- Estrategias que promueven la comprensión y aplicación del aprendizaje en contexto: Cuadros comparativos, mapas cognitivos y ensayo.
- Estrategias grupales (dinámicas socializadoras): trabajo en equipo y exposiciones.

-Metodologías activas para contribuir al desarrollo del pensamiento complejo: aprendizaje colaborativo y simulación.

Que le permita al estudiante resolver situaciones problemáticas conectando los contenidos de la asignatura con la realidad contextualizada para potenciar en los estudiantes el desarrollo de sus capacidades; los cuales, a su vez, se conviertan en protagonistas en la construcción de sus aprendizajes. El docente asume roles de: motivador, mediador, guía y experto en la disciplina de la asignatura.

El desarrollo de la asignatura considerará actividades de Investigación Formativa (IF) y de Responsabilidad Social (RS), por ser ejes transversales. Las actividades de IF estarán relacionadas con la elaboración de un resumen, que refuercen el pensamiento y aptitud del investigador teniendo en cuenta la norma Vancouver y los requisitos establecidos en el reglamento de propiedad intelectual aprobados por la Universidad.

## **8. Recursos pedagógicos:**

Para el desarrollo de la asignatura se requiere los siguientes recursos Entorno virtual Angelino (EVA), equipo multimedia, navegación en internet, videos, diapositivas, textos digitales, y ensayos de investigación, biblioteca física y virtual en base a datos E-libro y ESBCO que se presentan e interactúan en el aula moderna.

Los contenidos de la asignatura se desarrollarán empleando la propuesta de actividades basadas en casos y trabajo colaborativo en el aula moderna, permitiéndole al estudiante adquirir habilidades cognitivas, procedimentales y actitudinales, que lo involucren directamente con el cuidado y respeto por la vida humana en su salud sexual y reproductiva. Los estudiantes serán los protagonistas en la construcción de su aprendizaje, siendo el docente un mediador educativo.

## **9. Evaluación de aprendizaje**

La evaluación de la asignatura es integral y holística e integrada a cada Unidad de Aprendizaje, en función de los resultados de las actividades desarrolladas por el estudiante, utilizando los instrumentos apropiados para las evaluaciones formativas y sumativas, consignando las valoraciones en el registro de evaluación correspondiente

La nota promedio de cada unidad de Aprendizaje se obtiene como sigue:

<b>1. Actividades formativas de la carrera:</b>	<b>60%</b>
• Gabinete humanístico	20%
• Participación en el aula	20%
• Trabajo en campus virtual	10%
• Actividades de RS	10%
<b>2. Actividades de investigación formativa</b>	<b>20%</b>
<b>3. Examen sumativo:</b>	<b>20%</b>

Los estudiantes que no cumplan con la presentación de actividades de tendrán nota cero (00). Asimismo, los estudiantes o grupos de estudiantes que presenten contenidos como copia que no puedan sustentarlas ante el docente tutor, serán asumidas como plagio teniendo como nota cero.

Es responsabilidad del estudiante asistir a la hora programada para la realización de las actividades lectivas presencial y entregar los reportes de actividades en la plataforma dentro de los plazos señalados. La nota mínima aprobatoria es trece para pregrado no se utiliza el redondeo, tendrán el derecho a examen de aplazados los estudiantes de pregrado que alcancen como mínimo una nota promocional de diez (10). La nota del examen de aplazados no será mayor de 13 y sustituirá a la nota desaprobatoria en el acta que será llenada por el DT. Las asignaturas de trabajo de investigación, tesis, doctrinas sociales de la iglesia, responsabilidad social y prácticas pre profesionales no tienen examen de aplazados (reglamento académico V12, artículo 62).

## 10. Referencias:

1. Velásquez N, Compilador: Nutrición y Dietética. Versión 001. Chimbote: ULADECH 2012.
2. Gomez C, Palma S, Riobo P, Robledo P. Alimentación, nutrición y cáncer: prevención y tratamiento. Washington. UNED; 2016.
3. Boticario C, Coral S. Nutrición y dietética II: Aspectos Clínicos. España: UNED - Universidad Nacional de Educación a Distancia, 2002. Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10560241&p00=nutrici%C3%B3n+diet%C3%A9tica+ii%3A+aspectos+cl%C3%ADnicos>
4. Bellido D, Luis D. Manual de nutrición y metabolismo. España: Ediciones Díaz de Santos, 2007. Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10159949&p00=manual+nutrici%C3%B3n+metabolismo>
5. Barbara A, Bowmann M. Conocimientos actuales sobre nutrición. 8va. Edición, OPS 2003. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000013746>
6. Gallo, B. Conocimientos y actitudes sexuales en los adolescentes de 14 – 19 años A.H. Los Almendros del distrito de Castilla- Piura, 2012. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000027769>
7. Durán F, Eliana D. Adecuación dietética de micronutrientes en embarazadas. Chile: Red Revista Chilena de Nutrición, 2009. Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10294008&p00=adecuaci%C3%B3n+diet%C3%A9tica+micronutrientes+embarazadas>
8. Beghin, I. Guía para evaluar el estado de nutrición. 1989. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002119>
9. Garrido E, Calderón E, Cruz T. Estado nutricional: comportamiento en el embarazo y el parto. Argentina: El Cid Editor, 2009. Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10311366&p00=estado+nutricional%3A+comportamiento+embarazo+parto>
10. Hernández M, Martín G. Obesidad y estilos de vida en los adolescentes de la provincia de Guadalajara. España: Servicio de Publicaciones. Universidad de Alcalá, 2009. Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10280276&p00=obesidad+estilos+vida+adolescentes+provincia+guadalajara>
11. Olivares, S. Nutrición: Prevención Riesgos y Tratamiento Dietético. 2da. Edición.1991. <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002118>
12. Organización Panamericana de la Salud. Conocimientos actuales sobre nutrición. 6ª. Edición. 1991. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002115>

**11. Anexos:**

**ANEXO 1. PLAN DE APRENDIZAJE**

<b>I UNIDAD DE APRENDIZAJE: PRINCIPIOS NUTRICIONALES</b>			
<b>Capacidad: 2.16.1 Identifica</b> los tipos de sustancias nutritivas requeridas por el organismo, para contribuir a mejorar el bienestar de la mujer.			
<b>Tiempo</b>	<b>Actividad de Aprendizaje</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Instrumento de evaluación</b>
Semana 01	Participa en las actividades de inducción al uso del módulo de matrícula según el cronograma establecido en cada escuela profesional. Registra su matrícula según las orientaciones recibidas en su escuela profesional.	Registra su matrícula con el apoyo de las tics, en el módulo del Erp University.	Registro de matriculado
Semana 02	Se socializa el silabo sobre la organización y desempeño a lograr y expresan su opinión en aula y foro BL. El docente declara los criterios de evaluación de la actividad de aprendizaje, según los instrumentos de evaluación. <b>Observan</b> imágenes y se apertura una lluvia de ideas referido a los “Terminologías generales de nutrición y dietética, clasificación de los alimentos: fortificantes, constructores, energéticos y protectores” con la participación activa de los estudiantes. Revisan la información en el Compilado de la asignatura. PP: 8-15. Organizados en equipos de trabajo seleccionan las ideas fundamentales del tema y elaboran un mapa conceptual, identificando los tipos de sustancias nutritivas según la función que cumplen en el organismo. Socializan las conclusiones cada grupo en una plenaria. Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente <b>En el gabinete humanístico</b> , los estudiantes en forma colaborativa explican los tipos de sustancias nutritivas requeridas por el organismo, según función que cumplen (alimentos energéticos, fortificantes, constructores y protectores)	<b>2.16.1.1</b> Explica de manera colaborativa los tipos de sustancias nutritivas requeridas por el organismo humano, a través de un organizador cognitivo digital.	Escala valorativa para plenaria  Lista de cotejo para trabajo práctico
Semana 03	Observan video sobre “Los Macronutrientes” y a través de preguntas exploratorias descubren la temática de estudio. <b>Actividad Investigación Formativa:</b> Revisan la información sobre los Principales Macronutrientes, en la biblioteca de la ULADECH. PP: 15. 25, enlace. <a href="http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10560241&amp;p00=nutrici%C3%B3n+diet%C3%A1tica+ii%3A+aspectos+cl%C3%ADnicos">http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10560241&amp;p00=nutrici%C3%B3n+diet%C3%A1tica+ii%3A+aspectos+cl%C3%ADnicos</a> Seleccionan colaborativamente los aspectos relevantes Identificando los principales nutrientes: proteínas,		Escala valorativa para plenaria  Lista de cotejo de investigación formativa

	<p>lípidos, hidratos de carbono, discriminando la función que cumplen, fuentes de requerimiento y patologías asociadas, elaboran un mapa conceptual <b>y lo suben al EVA</b>, en donde se visualiza las referencias bibliográficas según Norma de Vancouver.</p> <p>-Socializan las conclusiones en una plenaria.</p> <p>-Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente</p> <p>-<b>En el gabinete humanístico</b>, explican los principales Macro nutrientes , identificando el valor nutricional de las proteínas, los hidratos carbonos y los lípidos.</p>		<p>Lista de cotejo para trabajo práctico</p>
<p>Semana 04</p>	<p>Observan imágenes sobre “Los alimentos que contienen Micronutrientes” y a través de preguntas exploratorias descubren la temática de estudio.</p> <p>Revisan la información sobre los Principales Macronutrientes, en la biblioteca de la ULADECH. PP: 35-40, enlace:  <a href="http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10159949&amp;p00=manual+nutrici%C3%B3n+metabolismo">http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10159949&amp;p00=manual+nutrici%C3%B3n+metabolismo</a></p> <p>En grupos colaborativos seleccionan los aspectos más relevantes y realizan un cuadro descriptivo digital, identificando los principales Micronutrientes: Vitaminas y minerales, discriminando la función que cumplen, fuentes de requerimiento y patologías asociadas.</p> <p>-Socializan las conclusiones en una plenaria</p> <p>-Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente y terminan en un debate.</p> <p><b>En el gabinete humanístico</b>, explican los principales Micronutrientes, clasificando de acuerdo al valor nutricional de las vitaminas y las sales minerales: ácido fólico, hierro, calcio, zinc, vitamina A, B y C.</p>		<p>Rubrica de evaluación para cuadro descriptivo</p> <p>Rúbrica para plenaria</p> <p>Lista de cotejo para trabajo práctico</p>
<p>Semana 05</p>	<p>-Observan imágenes sobre la Pirámide alimentaria y a través de preguntas exploratorias se inicia el desarrollo del tema.</p> <p>- Indagan información sobre Nutrición Equilibrada (balanceada), En la biblioteca virtual ULADECH. PP: 14-23, enlace:  <a href="http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10159949&amp;p00=manual+nutrici%C3%B3n+metabolismo">http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10159949&amp;p00=manual+nutrici%C3%B3n+metabolismo.</a></p> <p>-En grupos colaborativos, identifican la pirámide nutricional y los productos básicos para una alimentación balanceada..</p> <p>Socializan las conclusiones en una plenaria</p> <p>Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente.</p> <p><b>I actividad colaborativo</b></p> <p>Investigan en forma grupal los productos básicos para una alimentación balanceada: Productos energéticos, protectores y constructores. Para realizar su trabajo deben visitar la biblioteca de la ULADECH. Elaboran un cuadro descriptivo y suben el trabajo al EVA, con sus respectivas referencias bibliográficas.</p> <p><b>En el gabinete humanístico</b>, explican de manera</p>	<p><b>2.16.1</b> Explica de manera colaborativa los tipos de sustancias nutritivas requeridas por el organismo humano, a través de un organizador cognitivo digital.</p>	<p>Rúbrica para plenaria</p> <p>Lista de cotejo para trabajo práctico</p>

	colaborativa los productos del alto valor nutritivo, bajo costo, y propios de la región, que incluyan los alimentos fortificantes, energéticos, protectores y constructores.		
Semana 06	<p>El docente, a través de la presentación de una problemática sobre la importante de la “Higiene y la manipulación adecuada de los alimentos” recoge los saberes previos y da inicio el desarrollo del tema</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisan información sobre el tema en el texto compilado de la asignatura. PP.36-45.</li> </ul> <p><b>Actividad de Responsabilidad Social</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se Organizan en grupos de trabajo colaborativo, y con responsabilidad elaboran un Mapa conceptual utilizando la base de datos, sobre la temática, identificando las enfermedades infectocontagiosas más frecuentes, como consecuencia de una mala manipulación de los alimentos.</li> <li>-Socializan sus conclusiones en la plenaria de clase.</li> <li>-Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente y terminan en un debate.</li> </ul> <p><b>En el gabinete humanístico:</b> Explican sobre técnica correcta de lavado de manos, uso de protectores como medidas adecuadas de higiene y manipulación del alimento para la prevención de enfermedades infectocontagiosa.</p>	<p><b>2.16.1.2</b>Explica la higiene y manipulación adecuada de los alimentos, reconociendo la importancia en la prevención de enfermedades infectocontagiosas, utilizando la base de datos.</p>	<p>Escala valorativa para plenaria</p> <p>Escala valorativa de actitudes responsabilidad</p> <p>Lista de cotejo para trabajo práctico</p>



<b>II UNIDAD DE APRENDIZAJE: NUTRICIÓN POR ETAPAS DE VIDA</b>			
<b>Capacidad: 2.16.2</b> Elabora esquemas alimentarios para adolescentes, gestantes, y adultas, respetando la multiculturalidad.			
<b>Tiempo</b>	<b>Actividad de Aprendizaje</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Instrumento de evaluación</b>
Semana 07	<p>El docente declara los criterios de evaluación del aprendizaje de la unidad, según los instrumentos de Evaluación.</p> <p>Los estudiantes visualizan el video “problemática Alimentaria y nutricional” Participan con sus inquietudes y dudas, el docente <b>recoge</b> los saberes previos y da inicio el desarrollo del tema</p> <p><b>II actividad colaborativa</b></p> <p>Busca información sobre el “Una visión global de la nutrición y la alimentación en el Mundo” haciendo uso de la biblioteca física de la facultad ciencias de la salud, en el texto base:  <b>De Gómez C, Palma S, Riobo P, Robledo P.</b>  Alimentación, nutrición y cáncer, Washington, 2016.  PP: 29-36</p> <p>Se organizan en grupos de trabajo colaborativo, y a partir de la información, elaboran un organizador Cognitivo con propuestas de esquemas alimentarios. envían <b>al EVA</b> el organizador que trabajaron en el aula, con sus respectivas referencias Bibliográficas según las normas de Vancouver.</p> <p>Socializan las conclusiones en una plenaria Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente.</p> <p><b>En el gabinete humanístico</b></p> <p>Desarrollan colaborativamente sesiones educativas aplicando esquemas alimentarios, considerando los requerimientos nutricionales, enfocados al cuidado de la salud.</p>	<p><b>2.16.2.1</b> Desarrolla colaborativamente sesiones educativas aplicando esquemas alimentarios para adolescentes, gestantes y adultos con actitud proactiva frente al cuidado de la salud.</p>	<p>Rubrica de evaluación para organizador cognitivo</p> <p>Escala valorativa para plenaria</p> <p>Lista de cotejo para trabajo práctico</p>
Semana 08	<p>El docente, a través de preguntas exploratorias ¿Qué factores ocasiona el sobrepeso y que enfermedades crónicas podría desencadenar este sobrepeso en los adolescentes?, recoge los saberes previos y da inicio el desarrollo del tema</p> <p>Revisan información sobre la temática en el compilado de la asignatura. PP: 75-79.</p> <p>Se organizan colaborativamente y elaboran un mapa conceptual, aplicando esquemas alimentarios saludables para adolescentes de peso normal, bajo peso, sobrepeso y obesidad.</p> <p>Socializan las conclusiones en una plenaria Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente.</p> <p><b>II Actividad de Investigación Formativa</b></p> <p>Visitan la biblioteca virtual de la ULADECH Católica y en forma colaborativa revisan la tesis “Conocimiento y actitudes sexuales en los adolescentes de 14 – 19 años A.H. Los Almendros del</p>	<p><b>2.16.2.1</b> Desarrolla colaborativamente sesiones educativas aplicando esquemas alimentarios para adolescentes, gestantes y adultos con actitud proactiva frente al cuidado de la salud.</p>	<p>Rúbrica de evaluación para plenaria</p> <p>Lista de cotejo para Trabajo de investigación formativa</p>

	<p>distrito de Castilla- Piura, durante el periodo 2012. De Gallo, B. PP.63-71, (Tesis pregrado)</p> <p>Revisan el marco conceptual del informe de tesis, para identificar los cambios durante la etapa de la adolescencia y su relación con una alimentación balanceada. Suben el trabajo al EVA, donde se evidencie las referencias bibliográficas según Norma de Vancouver, en el enlace:  <a href="http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000027769">http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000027769</a></p> <p><b>En el gabinete humanístico,</b> Desarrollan colaborativamente sesiones educativas y demostrativas aplicando esquemas alimentarios para adolescentes, con actitud proactiva frente al cuidado de la salud.</p>		<p>Lista de cotejo para actividades prácticas</p>
<p>Semana 09</p>	<p>-Observan un video “Nutrición en el embarazo” y se inicia con preguntas exploratorias relacionado al tema de estudio.</p> <p>-Recogen información sobre los requerimientos nutricionales durante el embarazo, en el texto compilado. PP: 80-89, disponible.</p> <p><b>Actividad de Responsabilidad Social</b></p> <p>-Seleccionan colaborativamente los aspectos más relevantes y elaboran un organizador cognitivo con esquemas alimentarios para la gestante durante el I y II trimestre).</p> <p>Socializan las conclusiones en una plenaria</p> <p>-Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente y terminan en una exposición.</p> <p><b>En el gabinete humanístico,</b> desarrollan sesiones demostrativas, aplicando esquemas alimentarios para las gestantes en el I, II trimestre con productos ricos en hierro, ácido fólico, vitamina B12, vitamina C, proteínas y calcio, respetando la multiculturalidad.</p>	<p><b>2.16.2.2</b> Desarrolla sesiones demostrativas aplicando esquemas alimentarios para adolescentes, gestantes y adultos respetando la multiculturalidad</p>	<p>Escala valorativa de actitudes Responsabilidad social</p> <p>Rúbrica de evaluación para plenaria</p> <p>Lista de cotejo para trabajo práctico</p>
<p>Semana 10</p>	<p>El docente a través de preguntas exploratoria: ¿Los requerimientos nutricionales en las gestantes es igual en el I, II y III trimestre, y qué complicaciones ocasiona si una gestante no consume los nutrientes requeridos?, recoge los saberes previos y da inicio al desarrollo del tema.</p> <p>Recogen información sobre " Adecuación dietética de micronutrientes en embarazadas, en la biblioteca virtual ULADECH, (pág. 10-23) al enlace:  <a href="http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10294008&amp;p00=adecuaci%C3%B3n+diet%C3%A9tica+micronutrientes+embarzadas">http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10294008&amp;p00=adecuaci%C3%B3n+diet%C3%A9tica+micronutrientes+embarzadas</a>.</p> <p>Seleccionan colaborativamente los aspectos relevantes Identificando los principales nutrientes: proteínas, lípidos, hidratos de carbono, discriminando la función que cumplen, fuentes de requerimiento y patologías asociadas, elaboran un Organizador cognitivo.</p> <p>Socializan las conclusiones en una plenaria</p> <p>-Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente</p>		<p>Rubrica de evaluación para organizador cognitivo</p> <p>Rúbrica de evaluación para plenaria</p> <p>Lista de cotejo para trabajo práctico</p>

	<b>En el gabinete humanístico</b> , desarrollan sesiones demostrativas, aplicando esquemas alimentarios para las gestantes en el III trimestre, respetando la multiculturalidad		
Semana 11	<p>Los estudiantes visualizan a través del PowerPoint “La alimentación en la etapa adulto” y a través de preguntas exploratorias descubren la temática de estudio.</p> <p>Revisan la información sobre “Dietas en las distintas etapas de la vida”, en la biblioteca virtual ULADECH. PP: 491-498, al enlace:  <a href="http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10159949&amp;p00=manual+nutrici%C3%B3n+metabolismo">http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10159949&amp;p00=manual+nutrici%C3%B3n+metabolismo</a></p> <p>Seleccionan colaborativamente los aspectos relevantes Identificando la función que cumplen, fuentes de requerimiento enfocados a la prevención de enfermedades crónicas y elaboran un Cuadro descriptivo.</p> <p>Socializan las conclusiones en una plenaria  -Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente</p> <p><b>En el gabinete humanístico</b>, desarrollan sesiones demostrativas, aplicando esquemas alimentarios para el adulto, respetando la multiculturalidad.</p>	<b>2.16.2.2</b> Desarrolla sesiones demostrativas aplicando esquemas alimentarios para adolescentes, gestantes y adultos respetando la multiculturalidad	<p>Rubrica de evaluación para cuadro descriptivo</p> <p>Escala valorativa de plenaria</p> <p>Lista de cotejo para trabajo práctico</p>

<b>III UNIDAD DE APRENDIZAJE: DIETOTERAPIA</b>			
<b>Capacidad: 2.16.3</b> Aplica procedimientos en la elaboración de dietas a las gestantes con complicaciones que dificultan su alimentación.			
<b>Tiempo</b>	<b>Actividad de Aprendizaje</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Instrumento de evaluación</b>
Semana 12	<p>El docente declara los criterios de evaluación del aprendizaje de la unidad, según los instrumentos de Evaluación.</p> <p>Observan un video sobre “Dieta terapia” y se inicia con preguntas exploratorias relacionado al tema de estudio. Revisan la información sobre la temática en el texto compilado. PP. 92-103.</p> <p>-Seleccionan colaborativamente los aspectos relevantes Clasificando los tipos de dietas se acuerdo a patologías, y elaboran un Organizador cognitivo.</p> <p>Socializan las conclusiones en una plenaria</p> <p>-Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente</p> <p><b>Actividad Investigación Formativa</b></p> <p>Revisan la información sobre los tipos de dietas según su consistencia y nutrientes: Dieta líquida restringida, Dieta líquida amplia, Dieta blanda, Dieta normal y Dieta por sonda. Lo <b>suben al EVA</b>, en donde se visualiza las referencias bibliográficas según Norma de Vancouver.</p> <p><b>En el gabinete humanístico</b>, Preparan dietas según su consistencia y nutrientes, trabajando en equipo, en situaciones de aprendizaje.</p>	<p><b>2.16.3.1</b>Prepara dietas para gestantes con anemia, hiperemesis gravídica, hipertensión, diabetes y obesidad, trabajando en equipo, en situaciones de aprendizaje.</p>	<p>Escala valorativa para plenaria</p> <p>Lista de cotejo para actividades prácticas</p> <p>Lista de cotejo para Trabajo de investigación formativa</p>
Semana 13	<p>Observan imágenes y se inicia con preguntas exploratorias relacionado al tema de estudio.</p> <p>Revisan la información sobre Requerimientos dietético y nutricional en gestantes con patologías obstétricas, en la biblioteca virtual ULADECH. PP :491-498, al enlace:</p> <p><a href="http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10560241&amp;p00=nutrici%C3%B3n+diet%C3%A1tica+ii%3A+aspectos+cl%C3%ADnicos">http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10560241&amp;p00=nutrici%C3%B3n+diet%C3%A1tica+ii%3A+aspectos+cl%C3%ADnicos</a></p> <p><b>Actividad de Responsabilidad Social</b></p> <p>Se organizan en grupos de trabajo colaborativamente identificando los requerimientos nutricionales para gestantes con problemas de Anemia y Pre eclampsia, elaboran un Organizador cognitivo.</p> <p>Socializan las conclusiones en una plenaria</p> <p>-Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente</p> <p><b>En el gabinete humanístico</b>, Preparan dietas para gestantes con anemia, con Emesis/ Hiperémesis gravídica, trabajando en equipo, en situaciones de aprendizaje.</p>		<p>Rubrica de evaluación para mapa conceptual</p> <p>Escala valorativa de actitudes Responsabilidad social</p> <p>Lista de cotejo para actividades prácticas</p>
Semana 14	<p>Observan Imagen sobre la temática y se inicia con preguntas exploratorias relacionado al tema de estudio.</p> <p>Revisan la información sobre Requerimientos dietético y nutricional en gestantes con patologías obstétricas, en el texto compilado. PP: 103-106</p> <p>Se organizan en grupos de trabajo colaborativamente</p>	<p><b>2.16.3.1</b>Prepara dietas para gestantes con anemia, hiperemesis gravídica, hipertensión, diabetes y obesidad, trabajando en equipo, en</p>	<p>Rubrica de evaluación para mapa conceptual</p> <p>Escala valorativa</p>

	<p>identificando los requerimientos nutricionales para gestantes con problemas de hipertensión, Preeclamsia y obesidad, elaboran un Organizador cognitivo. Socializan las conclusiones en una plenaria -Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente <b>En el gabinete humanístico</b>, Preparan dietas para gestantes con hipertensión arterial y gestantes con obesidad, trabajando en equipo, en situaciones de aprendizaje</p>	situaciones de aprendizaje	<p>para plenaria  Lista de cotejo para actividades prácticas</p>
Semana 15	<p>Observan Video sobre la temática y a través de preguntas exploratorias se inicia, con participación de los estudiantes. <b>III actividad colaborativa</b> Revisan la información sobre la temática, en la biblioteca virtual ULADECH,. PP. 03-11, al enlace: <a href="http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10159949&amp;p00=manual+nutrici%C3%B3n+metabolismo">http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10159949&amp;p00=manual+nutrici%C3%B3n+metabolismo</a> Se organizan colaborativamente, y elaboran un organizador cognitivo, sobre las técnicas y procedimientos directos e indirectos para la valoración del estado nutricional según etapas de vida, con el apoyo de la base de datos y tic. Deben enviar el organizador cognitivo que trabajaron en el aula al EVA en formato de PDF. Socializan las conclusiones en una plenaria -Escuchan las orientaciones y sugerencias del docente <b>En el gabinete humanístico</b>, Emplea técnicas y procedimientos en el gabinete, para la evaluación nutricional (IMC) según etapas de vida, en grupos de trabajo.</p>	<p><b>2.16.3.2</b> Emplea técnicas y procedimientos en el gabinete, para la evaluación nutricional según etapas de vida, en grupos de trabajo con el apoyo de base de datos, tic.</p>	<p>Rubrica de evaluación para organizador cognitivo  Escala valorativa para plenaria  Lista de cotejo para actividades prácticas</p>
Semana 16	<b>EXAMEN FINAL</b>		
Semana 17	<b>EXAMEN APLAZADO</b>		

## ANEXO 2: Instrumentos de evaluación del aprendizaje

### Rúbrica para Organizador Cognitivo

CRITERIOS	INDICADORES			TOTAL
	ALTA	MEDIA	BAJA	
Síntesis	El organizador cognitivo presenta alto nivel de síntesis sobre la información (05)	El organizador cognitivo presenta un nivel medio de síntesis sobre la información (03)	El organizador cognitivo presenta nivel bajo de síntesis sobre la información (01)	<b>05</b>
Organización	El organizador cognitivo está correctamente ordenado (05)	El organizador cognitivo está medianamente ordenado (03)	El organizador cognitivo no está ordenado (01)	<b>05</b>
Redacción	El organizador cognitivo está sin faltas ortográficas (05)	El organizador cognitivo presenta algunas faltas ortográficas (03)	El organizador cognitivo presenta muchas faltas ortográficas (01)	<b>05</b>
Responsabilidad	Presenta su trabajo en la fecha indicada(05)		Presenta su trabajo fuera de la fecha indicada(05)	<b>05</b>
<b>TOTAL</b>				<b>20</b>

### ESCALA VALORATIVA PARA PLENARIA

APELLIDOS Y NOMBRES DEL ESTUDIANTE	INDICADOR: 2.16.1.1 Explica de manera colaborativa los tipos de sustancias nutritivas requeridas por el organismo humano, a través de un organizador cognitivo digital				
	CRITERIOS				
	Domina el tema de estudio	Aporta ideas al tema de estudio	Sus intervenciones son coherentes	Respeta las intervenciones de otros	
	1-5	1-5	1-5	1-5	TOTAL
APELLIDOS Y NOMBRES					

### Rúbrica de evaluación de resumen

Categoría	Excelente (5)	Regular(4)	Deficiente(1)	Puntaje
Calidad de Información	La información está claramente relacionada con el tema principal y proporciona varias ideas secundarias y/o ejemplos	La información está parcialmente relacionada con el tema principal.	La información tiene poco o nada que ver con el tema principal.	
Redacción	No hay errores de gramática, ortografía o puntuación.	Casi no hay errores de gramática, ortografía o puntuación.	Unos pocos errores de gramática, ortografía o puntuación.	
Estructura	La información está bien estructurada y cumple con el esquema establecido.	La información cumple parcialmente con el esquema establecido.	La información no cumple con el esquema establecido.	
Referencias bibliográficas	Las referencias bibliográficas están citadas de acuerdo a la Norma Vancouver y cumplen con el tiempo de antigüedad solicitado.	Las referencias bibliográficas están citadas de acuerdo a la Norma Vancouver, pero no cumplen con el tiempo de antigüedad solicitado.	Las referencias bibliográficas no están citadas de acuerdo a la Norma Vancouver, pero cumplen con el tiempo de antigüedad solicitado	
			Puntaje total	

### Rúbrica de evaluación para cuadro descriptivo

Criterios a evaluar	Excelente (4)	Regular(3)	Deficiente(1)	Puntaje
Profundización del tema	Descripción clara y precisa del tema y con buena cantidad de detalles.	Descripción ambigua del tema, con algunos detalles que no clarifican el tema	Descripción incorrecta del tema, sin detalles significativos o escasos.	
Desarrollo del tema	Cuadro descriptivo bien organizado y claramente presentado. así como de fácil seguimiento	Cuadro descriptivo bien focalizado pero no suficientemente organizado	Cuadro descriptivo impreciso y poco claro, sin coherencia entre las partes que las componen.	
Alta calidad del diseño	Cuadro sinóptico sobresaliente y atractivo que cumple con los criterios de diseño planteados, sin errores de ortografía.	Cuadro sinóptico simple pero bien organizado con al menos tres errores ortográficos.	Cuadro sinóptico mal planteado que no cumple con los criterios de diseño y con más de tres errores de ortografía.	
Elementos propios del cuadro descriptivo	Se organizaron las ideas de forma jerárquica y el título expresó claramente la idea central del tema. Las ideas secundarias complementaron el tema.	Las ideas se organizaron de forma jerárquica pero las ideas secundarias fueron vagas. El título corresponde al tema asignado.	La organización de ideas no fue la adecuada ya que no están jerarquizadas y no existe coherencia con las ideas secundarias.	
Presentación del cuadro descriptivo	La presentación fue hecha en el tiempo y forma prevista, además se entregó de forma limpia en el formato pre establecido.	La presentación fue hecha en tiempo y forma, aunque la entrega no fue en el formato pre establecido.	La presentación no fue hecha en tiempo y forma, además la entrega no se dio de la forma pre establecido.	
			Puntaje total	

### Rúbrica de evaluación para exposición

Criterios a evaluar	Excelente (4)	Regular(2)	Deficiente(1)	Puntaje
Habla claramente	Habla con voz clara, buen tono y realiza adecuada pausa; y el vocabulario es de acuerdo al tema	Habla con voz clara, buen tono, pero no realiza adecuada pausa; y su vocabulario es de acuerdo al tema	Habla entre dientes, no se le entiende y no realiza adecuada pausa; y el vocabulario no es de acuerdo al tema	
Presenta apoyo visual	El apoyo visual demuestra creatividad y hace la presentación mejor	El apoyo visual no demuestra creatividad y la presentación no despierta interés	No presenta apoyo visual	
Respeto el límite de tiempo	La duración de la exposición es de 10 minutos	La duración de la exposición es de 7 minutos	La duración de la exposición es de 3 minutos	
Dominio del tema y entusiasmo	Demuestra un completo entendimiento del tema y entusiasmo al exponer	Demuestra regular entendimiento del tema y demuestra entusiasmo	Demuestra no entender el tema y no demuestra entusiasmo	
Vestimenta y postura	Presenta atuendo adecuado, buena postura y buen contacto visual con sus compañeros.	Presenta atuendo casual, a veces postura inadecuada y el contacto visual es casual con sus compañeros	Presenta atuendo inadecuado, mala postura y no tiene contacto visual con sus compañeros	
Puntaje total				

### Rúbrica para evaluar mapa conceptual

Criterios a evaluar	Excelente (4)	Regular(3)	Deficiente(1)	Puntaje
Conceptos del tema	Expresa los conceptos básicos del tema	Expresa el 50% de los conceptos básicos del tema	Expresa 30% de los conceptos básicos del tema	
Relación entre conceptos	Establece relaciones entre los conceptos en todo el mapa	Establece relaciones entre los conceptos en 50% del mapa	Establece relaciones entre los conceptos en 30% del mapa	
Jerarquía	El mapa tiene una estructura jerárquica completa	El mapa tiene una estructura jerárquica en 50%	El mapa tiene una estructura jerárquica en 30%	
Ortografía	Los conceptos no presentan ningún error ortográfico	Los conceptos presentan algunos errores ortográficos	La mayor parte de los conceptos tienen errores ortográficos	
Tiempo	Entrega el mapa conceptual en el plazo previsto	Entrega el mapa conceptual después del plazo previsto	No entrega el mapa conceptual después del plazo previsto	
Puntaje total				

### Rúbrica de evaluación de mapa semántico

Criterios a evaluar	Excelente (4)	Regular (2)	Deficiente (1)	Puntaje
Presentación del mapa semántico	La presentación se realiza en el tiempo acordado y se entregó de forma limpia en el formato pre establecido	La presentación se realiza en el tiempo acordado y se entregó de forma limpia en el formato no establecido.	La presentación no fue en el tiempo acordado y se entregó en un formato no establecido.	



Elementos y alta calidad del diseño	Se identifican y se vinculan los conceptos principales y subordinados entre ellos y están etiquetados. El mapa es sobresaliente y atractivo y cumple con el diseño planteado.	Los conceptos principales y subordinados fueron bien identificados, pero no han sido bien vinculados ni etiquetados. El mapa es de estructura simple pero bien organizada.	No se pueden identificar los conceptos principales y subordinados. No existe relación entre los conceptos. Mapa mal realizado que no cumple con los criterios de diseño planteado.	
Desarrollo del tema	Mapa bien organizado y claramente presentado, así como de fácil seguimiento.	Mapa bien focalizado pero no lo suficientemente organizado.	Mapa poco claro, sin coherencia entre las partes que la componen.	
Profundización del tema	Descripción clara de los conceptos que componen el tema y buena cantidad de detalles.	Descripción ambigua de los conceptos, cuenta con algunos detalles que no clarifican el tema.	Descripción confusa de los conceptos que componen el tema y con detalles escasos.	
Enlaces y ortografía	Tiene enlaces válidos y significativos en todo el mapa. los textos no presentan ningún error ortográfico	Tiene enlaces válidos y significativos en 50% del mapa. los textos presentan algunos errores	Tiene enlaces válidos y significativos en 30% del mapa. los textos presentan demasiados	
Puntaje total				

### Rúbrica para evaluar ensayo

Criterios a evaluar	Excelente (5)	Regular(4)	Deficiente(1)	Puntaje
Calidad de Información	La información está claramente relacionada con el tema principal y proporciona varias ideas secundarias y/o ejemplos.	La información está parcialmente relacionada con el tema principal.	La información tiene poco o nada que ver con el tema principal.	
Redacción	No hay errores de gramática, ortografía o puntuación.	Casi no hay errores de gramática, ortografía o puntuación.	Unos pocos errores de gramática, ortografía o puntuación.	
Estructura	La información está bien estructurada y cumple con el esquema establecido.	La información cumple parcialmente con el esquema establecido.	La información no cumple con el esquema establecido.	
Referencias bibliográficas	Las referencias bibliográficas están citadas de acuerdo a la Norma Vancouver y cumplen con el tiempo de antigüedad solicitado.	Las referencias bibliográficas están citadas de acuerdo a la Norma Vancouver, pero no cumplen con el tiempo de antigüedad solicitado.	Las referencias bibliográficas no están citadas de acuerdo a la Norma Vancouver, pero cumplen con el tiempo de antigüedad solicitado.	
Puntaje total				

### Rúbrica para Informe

Criterios	Indicadores			Total
	<u>Alta</u>	<u>Media</u>	<u>Baja</u>	
Fundamento	El Informe presenta fundamentos analizados sobre la información solicitada (05)	El Informe presenta fundamentos sobre la información solicitada (03)	El Informe no presenta fundamentos sobre la información solicitada(01)	05
Redacción	El informe está sin faltas ortográficas (05)	El informe presenta algunas faltas ortográficas (03)	El informe presenta muchas faltas ortográfica (01)	05

Organización	Los fundamentos del Informe están completamente jerarquizados (05)	Los fundamentos del Informe están medianamente jerarquizados (03)	Los fundamentos del Informe no están jerarquizados (01)	05
Responsabilidad	Presenta su trabajo en la fecha indicada (03)		Presenta su trabajo fuera de la fecha indicada (01)	05
<b>TOTAL</b>				20

<b>LISTA DE COTEJO DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA</b>			
<b>CRITERIOS</b>	<b>Puntaje</b>	<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
Autor	2		
Título del libro	2		
Número de edición	2		
Lugar de publicación	2		
Editorial	2		
Año de publicación.	2		
Enlace de web	2		
Orden correcto	6		
	<b>TOTAL</b>		

#### Lista de cotejo para foro de debate V2

N°	CRITERIOS	Cumple		
		SI	EP	
1.	Los aportes son coherentes con el tema propuesto en el foro.	3	1	0
2.	Los aportes son relevantes y con lenguaje propio.	3	1	0
3.	Demuestra conocimiento y dominio del tema propuesto.	3	2	0
4.	Provee evidencias (citas) que apoyan sus opiniones, respetando los derechos de autor.	2	1	0
5.	Hace comentarios constructivos o complementarios sobre las intervenciones de sus demás compañeros.	2	1	0
6.	Plantea preguntas pertinentes que motivan la continuación de la discusión.	2	0	0
7.	Tiene 2 participaciones como mínimo.	2	1	0
8.	Tiene redacción y ortografía correcta.	1	0	0
9.	Los aportes se hacen dentro del plazo previsto.	2	0	0
<b>PUNTAJE TOTAL</b>				

#### ESCALA VALORATIVA DE ACTITUDES RESPONSABILIDAD SOCIAL

N <sup>a</sup>	<b>APELLIDOS Y</b>	<b>INDICADOR:</b> 2.16.1.1 Explica de manera colaborativa los tipos de sustancias nutritivas requeridas por el organismo humano, a través de un organizador cognitivo digital.
----------------	--------------------	---

	NOMBRES	CRITERIOS				
		Entrega de trabajos en el tiempo indicado	Asiste a clases de manera regular	Respeto las normas de convivencia	Cumple con las normas establecidas por la universidad	Nivel de logro
		5 puntos	5puntos	5puntos	5 puntos	20 puntos
<b>1</b>						
<b>2</b>						

**ESCALA VALORATIVA DE ACTITUDES  
RESPECTO A LA CULTURA Y DIVERSIDAD**

N <sup>a</sup>	APELLIDOS Y NOMBRES	2.16.1 Explica de manera colaborativa los tipos de sustancias nutritivas requeridas por el organismo humano, a través de un organizador cognitivo digital.				
		CRITERIOS				
		Respeto las costumbres de sus compañeros	Respeto la religión de sus compañeros	Respeto la etnia de sus compañeros	Respeto las opiniones de sus compañeros	Nivel de logro
5 puntos	5puntos	5puntos	5 puntos	20puntos		
<b>1</b>						
<b>2</b>						

### RÚBRICA DE EVALUACIÓN DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS

CRITERIO	0	1	2	4	SESIONES PRÁCTICAS														
					1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°	11°	12°	13°	14°	
<b>Conocimientos teóricos</b>	No responde a las preguntas formuladas.	Responde parcialmente a las preguntas o las respuestas no son acertadas	Responde parcialmente a las preguntas, con algunos aciertos.	Responde correctamente a las preguntas.															
<b>Calidad de trabajo</b>	No realiza la actividad	Realiza la actividad parcialmente y con errores.	Realiza la actividad parcialmente, sin errores	Realiza la actividad sin errores															
<b>Criterio clínico</b>	No tiene criterio clínico.	Muestra deficiente criterio clínico.	Muestra criterio clínico en proceso	Muestra criterio clínico acertado.															
<b>Iniciativa</b>	No participa y no demuestra iniciativa.	Participa en forma parcial, no demuestra iniciativa.	Participa en forma parcial y demuestra iniciativa.	Participa de forma constante demostrando iniciativa.															
<b>Destreza</b>	No tiene un buen manejo del material y equipos y “copia” lo que otros hacen.	Tiene un manejo básico y recurre constantemente al docente o a los compañeros.	Tiene un buen manejo e intenta resolver por sí mismo los problemas.	Tiene un manejo avanzado y es capaz de resolver los problemas que se presentan.															
<b>PUNTAJE</b>																			

### **ANEXO 3: Listado de docentes tutores del ciclo de estudios**

Mg. Rodriguez Haro Margarita  
Mg. Sandoval Palacios Mirella

Sede Central  
Filial Piura

### **ANEXO 4: REFERENCIAS CATEGORIZADAS**

#### **TEXTO COMPILADO**

Velásquez, N. Compilado de la asignatura Nutrición y Dietética. Versión 001. Chimbote: ULADECH 2012.

#### **TEXTO BASE**

Gomez C, Palma S, Riobo P, Robledo P. Alimentación, nutrición y cáncer: prevención y tratamiento. Washington. UNED; 2016.

#### **TEXTO DIGITAL**

Bellido D, Luis D. Manual de nutrición y metabolismo. España: Ediciones Díaz de Santos, 2007. ProQuest ebrary. Web. 9 March 2016. Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10159949&p00=manual+nutrici%C3%B3n+metabolismo>.

#### **TESIS**

Gallo, B. Conocimientos y actitudes sexuales en los adolescentes de 14 – 19 años A.H. Los Almendros del distrito de Castilla- Piura, 2012. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000027769>

#### **TEXTOS COMPLEMENTARIOS**

1. Durán F, Eliana D. Adecuación dietética de micronutrientes en embarazadas. Chile: Red Revista Chilena de Nutrición, 2009. Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10294008&p00=adecuaci%C3%B3n+diet%C3%A9tica+micronutrientes+embarazadas>
2. Boticario C, Coral S. Nutrición y dietética II: aspectos clínicos. España: UNED - Universidad Nacional de Educación a Distancia, 2002. ProQuest ebrary. Web. 9 March 2016. Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10560241&p00=nutrici%C3%B3n+diet%C3%A9tica+ii%3A+aspectos+cl%C3%ADnicos>
3. Hernández M, Martín G. Obesidad y estilos de vida en los adolescentes de la provincia de Guadalajara. España: Servicio de Publicaciones. Universidad de Alcalá, 2009. ProQuest ebrary. Web. 9 March 2016. Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10280276&p00=obesidad+estilos+vida+adolescentes+provincia+guadalajara>
4. Garrido E, Calderón E, Cruz T. Estado nutricional: comportamiento en el embarazo y el parto. Argentina: El Cid Editor | apuntes, 2009. ProQuest ebrary. Web. 9 March 2016. Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10311366&p00=estado+nutricional%3A+comportamiento+embarazo+parto>.
5. Olivares, S. Nutrición: Prevención Riesgos y Tratamiento Dietético. 2da. Edición. 1991. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002118>

6. Beghin, I. Guía para evaluar el estado de nutrición. 1989. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=0000002119>
7. Organización Panamericana de la Salud. Conocimientos actuales sobre nutrición. 6ª. Edición. 1991. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=0000002115>
8. Barbara A, Bowmann M. Conocimientos actuales sobre nutrición. 8va. Edición, OPS 2003. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000013746>