



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES  
CHIMBOTE

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA  
SÍLABO/PLAN DE APRENDIZAJE**

**NUTRICIÓN**

**SÍLABO**

**1. Información General**

1.1. Denominación de la asignatura	Nutrición
1.2. Código de la asignatura	2.10.121544
1.3. Tipo de estudio	2.0 Específico (E)
1.4. Naturaleza de la asignatura	Obligatoria
1.5. Nivel de estudios	Pregrado
1.6. Ciclo académico	IV
1.7. Créditos	2
1.8. Semestre académico	2017-II
1.9. Horas semanales	01HT-02 HP -06 H trabajo autónomo
1.10. Total Horas por semestre	48THP - 96 H trabajo autónomo
1.11. Pre requisito	Ninguno
1.12. Docente Titular (D)	Mg.Margarita Pilar Rodríguez Haro/ <a href="mailto:mrodriguez@uladech.edu.pe">mrodriguez@uladech.edu.pe</a>
1.13. Docente Tutor (DT)	Ver anexo 03

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

1. Aplica cuidado integral de enfermería a la persona, familia y comunidad, en las fases del ciclo vital con conocimiento científico, responsabilidad ética, social y ciudadana.

### **3. Sumilla**

La asignatura de nutrición pertenece al tipo de estudio Específico (E), es de naturaleza obligatoria teórica práctica. Aporta al desarrollo de habilidades que le permitan analizar factores de riesgo relacionados con la satisfacción de las necesidades nutricionales del ser humano en el desarrollo de su ciclo vital, con apoyo de gabinetes y las TIC, fomentando el trabajo autónomo y en equipo con responsabilidad ética, social con habilidad en la comunicación en situaciones de aprendizaje en el contexto de la profesión, demostrando aptitud investigadora y responsabilidad social.

### **4. Competencia**

- 2.10 Analiza factores de riesgo relacionados con la satisfacción de las necesidades nutricionales del ser humano en el desarrollo de su ciclo vital. Fomentando el trabajo autónomo y en equipo con responsabilidad ética, y social con habilidad en la comunicación en situaciones de aprendizaje en el contexto de la profesión, demostrando aptitud investigadora y responsabilidad social.

### **5. Capacidad**

- 2.10.1 Reconoce los 6 elementos nutritivos requeridos por el organismo humano, su valor nutritivo y relación con su calidad de vida, teniendo en cuenta las medidas de higiene y seguridad alimentaria en situaciones de aprendizaje en el contexto de la profesión.
- 2.10.2 Analiza los problemas alimentarios-nutricionales más importantes de la Región, País y del mundo, e indica con responsabilidad patrones alimentarios adecuados para personas sanas o con patologías. Así mismo formula un plan educativo alimentario nutricional, dirigido a grupos seleccionado en situaciones de aprendizaje en el contexto de la profesión.

**6. Unidades de Aprendizaje:**

<b>Competencia</b>	<b>Unidad</b>	<b>Capacidades</b>	<b>Indicadores</b>
2.10	<b>I</b>  <b>Principios Nutricionales</b>	2.10.1	Describe a los 6 elementos nutritivos, resaltando las funciones que cumplen en el organismo humano.
			Clasifica colaborativamente a los alimentos de acuerdo a su valor nutritivo al grupo de alimentos correspondiente (constructores, energéticos y reguladores) en gabinete en una matriz.
			Propone en equipo menús balanceados, reconociendo los aportes nutritivos al organismo humano y aplicando las medidas de higiene, conservación y seguridad alimentaria, en una demostración en gabinete con responsabilidad.
	<b>II</b>  <b>Alimentación por etapas de vida</b>	2.10.2	Utiliza colaborativamente información relevante sobre problemas alimentario-nutricionales y los factores que intervienen, proponiendo asertivamente alternativas de solución en un taller.
Utiliza correctamente los métodos de evaluación nutricional más adecuados e interpreta sus resultados para diagnosticar el estado nutricional de grupos poblacionales de riesgo, con criterio científico y ético, en el contexto de la profesión.			

			<p>Formula colaborativamente planes alimentarios para personas sanas o con patologías crónicas, respetando su cultura, con responsabilidad y dinamismo en gabinete</p>
			<p>Ejecuta en equipo un Plan Educativo Alimentario Nutricional, dirigido a grupo seleccionado en situaciones de aprendizaje, en el contexto de la profesión demostrando responsabilidad ética y social.</p>

### 7. Estrategias de Enseñanza-Aprendizaje:

El régimen del curso es en Blended Learning (BL) y utiliza el enfoque pedagógico socio cognitivo bajo la dinámica de aprendizaje del modelo ULADECH Católica; aprendizaje colaborativo con una comprensión de la realidad integral contextualizada mediada por el mundo con la guía de la doctrina social de la Iglesia.

Las estrategias de enseñanza-aprendizaje que se utilizaran son:

- Estrategias para indagar conocimientos previos (preguntas guía, lluvia de ideas),
- Estrategias que promueven la comprensión (exposición, escrita estructurada, oral estructurada),
- Estrategias grupales (debate y trabajo en equipo),
- \_Metodologías activas (análisis de propuesta, simulación, estudio de casos).

El desarrollo de la asignatura incluye actividades de investigación formativa (IF) en cada unidad de aprendizaje por ser eje transversal en el plan de estudios de la carrera. Las actividades de investigación formativa (IF) están relacionadas con la elaboración de Informe documental u otros productos 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; motivando al futuro enfermero a la investigación de la situación alimentaria-nutricional de nuestro país, estableciendo su rol como profesional y su compromiso social y ciudadana.

Los estudiantes que requieran apoyo para hacer efectiva su formación integral pueden acudir al docente de tutoría de la carrera profesional.

### 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, biblioteca física y virtual en base de datos E-libro para la

interacción en el aula moderna.

La práctica se realizará en gabinete de Enfermería, que está implementado con equipos, tablas de valoración nutricional del CENAN-MINSA, menaje y vajilla necesaria para que el estudiante pueda estar en contacto directo con los alimentos utilizando medidas de higiene y seguridad alimentaria adecuadas para su manipulación y tratamiento,

Esto permite al estudiante desarrollar habilidades cognitivas, procedimentales y actitudinales. Los estudiantes serán los protagonistas en la construcción de su aprendizaje, siendo el docente un mediador educativo adquiriendo así un aprendizaje significativo que lo involucre directamente con el autocuidado de la salud del ser humano; a través de guías de práctica y lista de cotejo.

## 9. Evaluación del Aprendizaje

La evaluación es continua, integral y holística e integrada a cada unidad, que permita verificar en el alumno el logro de conocimientos, habilidades y actitudes sobre las necesidades nutricionales-alimentarias de la población

La nota promedio por unidad de aprendizaje se obtiene como sigue:

- **Actividades formativas de la carrera :** **60 %**
  - Teoría: 30%**
    - Participación en aula moderna
      - Tareas 5%
      - Exposición/debate/plenaria 5%
      - Estudio de casos 5%
    - Participación en aula virtual 5%
    - Informe /actividades de resultados colaborativos RS 10%
  - Práctica: 30%**
    - Procedimientos 15%
    - Tareas 5%
    - Caso clínico 5%
    - Actitud 5%
  
- **Actividades de investigación formativa :** **20 %**
- **Examen Sumativo :** **20 %**

**La asistencia a las prácticas será al 100% de asistencia.**

Los estudiantes que no cumplan con la presentación de actividades 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 de la asignatura es trece (13) para pregrado. No se utiliza el redondeo. Tendrán derecho a examen de aplazados los estudiantes de pregrado que alcancen como mínimo una nota promocional de diez (10). La nota del examen de aplazado no será mayor de trece (13) y sustituirá a la nota desaproboratoria en el acta que será llenada por el DT. (Reglamento Académico V12 artículo 49-51, 54,62).

**10. Referencias:**

- Beltrán, D. Compilado de la asignatura Nutrición. Versión 001. Chimbote: ULADECH 2011.  
<http://files.uladech.edu.pe/docente/32737402/nut/TEXTO%20003pdf>
- Organización Panamericana de la Salud. Conocimientos actuales sobre nutrición. 8ª. ed. Washington: OPS, 2003.  
<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000013746>
- Boticario C, Coral S. Nutrición y dietética II: aspectos clínicos. España: UNED - Universidad Nacional de Educación a Distancia, 2002. [citado el 21 marzo 2017]. Disponible en:  
<http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&docID=10560241&tm=1465436566151>
- Durán, E.; Soto, D.; Labraña, A. Adecuación dietética de micronutrientes en embarazadas. Santiago de Chile,CL: Red Revista Chilena de Nutrición, 2009.:[citado el 18 de marzo 2017].disponible en:  
<http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=1&docID=10294008&tm=1465435321456>
- Olivares, S. Nutrición: Prevención. Riesgos y Tratamiento Dietético, 2ª ed., Santiago de Chile: Confelanyd, 1991  
<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002118>

- Beghin, I. Guía para evaluar el estado de nutrición. Washington: OPS, 1989.  
<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=0000002119>
  
- 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>
  
- Zelada R. Estilo de vida y factores Bio socioculturales del adulto mayor jubilado. Urb. José Carlos Mariátegui (Tesis pre grado). Nuevo Chimbote; 2013. Disponible en:  
<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000027546>
  
- Nano L. Determinantes de la salud en la persona adulta mayor sector Antenor Orrego-El Porvenir (Tesis pre grado). Trujillo; 2017
  
- Olivera F, Manual de nutrición clínica y dietética (2da ed.) Editorial ediciones Díaz de Santos; publicado 01-2010
  
- Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025-IALCSH.  
<http://www.rlc.fao.org/es/iniciativa/la-iniciativa/derecho-alimentacion/>
  
- Sistema de información del estado nutricional  
<http://www.ins.gob.pe/portal/jerarquia/5/306/sistema-de-informacion-del-estado-nutricional/jer.306>

## 11. ANEXOS:

### Anexo 01: Plan de aprendizaje

<b>I Unidad de Aprendizaje : Principios Nutricionales</b>			
<b>CAPACIDAD:</b>			
<p><b>2.10.1</b> Reconoce los 6 elementos nutritivos requeridos por el organismo humano, su valor nutritivo y relación con su calidad de vida, teniendo en cuenta las medidas de higiene y seguridad alimentaria en situaciones de aprendizaje en el contexto de la profesión.</p>			
<b>Tiempo</b>	<b>Actividades de Aprendizaje</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
Semana 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participa en las actividades de inducción al uso del módulo de matrícula según el cronograma establecido en cada escuela profesional.</li> <li>- Registra su matrícula según las orientaciones recibidas en su escuela profesional</li> </ul>	Registra su matrícula con el apoyo de las tics, en el módulo del Erp University	Registro de matriculado
Semana 02	<p>Se inicia la sesión de aprendizaje con la Socialización del SPA y los estudiantes brindan sus opiniones según la orientación de los desempeños esperados en el aula moderna /foro-BL.</p> <p><b>El docente declara los criterios de evaluación de la actividad de aprendizaje de la I unidad (según los instrumentos).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Se presenta un video de 5 minutos sobre principales nutrientes y se apertura la clase a través de lluvia de ideas sobre nutrientes requeridos por el organismo humano y se anota las ideas</li> <li>-El docente orienta la información extraída de texto compilado de la asignatura <a href="http://files.uladech.edu.pe/docente/32737402/nut/TEXTO%200003pdf">http://files.uladech.edu.pe/docente/32737402/nut/TEXTO%200003pdf</a></li> <li>-Colaborativamente leen, analizan la información sobre conceptos generales de alimentación, nutrición y principales nutrientes, desarrollando juicios críticos exponen y sustenta sus puntos de vista en un debate.</li> <li>-Colaborativamente selecciona y organiza conceptualizaciones, elaborando un glosario de términos más utilizados en la asignatura de nutrición y lo sube al <b>EVA</b>. - Con la orientación del docente, los equipos realizan las conclusiones y socializan.</li> <li>- Individualmente en gabinete elaboran dibujos de alimentos e indica que nutrientes aportan al organismo humano.</li> </ul>	<b>2.10.1.1.</b> Describe a los 6 elementos nutritivos, resaltando las funciones que cumplen en el organismo humano	<p>Guía de discusión</p> <p>Rubrica de evaluación de actividades prácticas.</p>
Semana 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentamos recortes de información nutricional de productos alimenticios solicitados en la sesión anterior e iniciamos la clase a través de lluvia de ideas sobre macronutrientes (proteínas, carbohidratos y grasas) y se anotan las ideas.</li> <li>-El docente orienta la información proporcionada con materiales de la sesión 3.</li> </ul>		Lista de cotejo para mapa conceptual



	<p>-Reunidos en grupo, lee y selecciona las ideas importantes de la información del texto base Conocimientos actuales sobre nutrición. 8a. ed. Washington: OPS; 2003, de la biblioteca física de la carrera.</p> <p>-En trabajo grupal recibiendo las orientaciones pertinentes del docente, socializa la información obtenida y describe en un mapa conceptual las principales funciones, requerimientos, signos de carencia, toxicidad y fuentes alimenticias que contienen a los macronutrientes y un representante expone y sustenta el tema según punto de vista del grupo.</p> <p>Elabora colaborativamente sus conclusiones finales y expone.</p>		
Semana 04	<p>Se presentan los alimentos (frutas y verduras) solicitados en la sesión anterior y se apertura la clase respondiendo a la siguiente pregunta ¿Qué beneficios nutricionales brindan las frutas y verduras a nuestro organismo?</p> <p>De acuerdo a asignación dejada la sesión anterior, colaborativamente investiga bibliografía de la biblioteca virtual seleccionada por los estudiantes y texto digital: <a href="http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=1&amp;docID=10294008&amp;tm=1465435321456">http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=1&amp;docID=10294008&amp;tm=1465435321456</a>, disponible en biblioteca virtual. Y se realiza un seminario:</p> <p>-Cada grupo discute sobre las funciones principales, requerimientos, signos de carencia, toxicidad y fuentes alimenticias de los micronutrientes asignados.</p> <p>-Cada grupo expone el tema asignado y con apoyo del docente, con carácter ético finalmente concluye y expone .</p> <p>-Colaborativamente en gabinetes presentan platos demostrativos, clasificando su valor nutritivo de vitaminas (A, C, B, Ac. Fólico, D, E ) y sales minerales .a, P, He,Zinc etc).</p> <p><b>Actividad de Investigación Formativa</b></p> <p>-De acuerdo a grupos de trabajo asignados diseña un informe relacionado a la importancia de los micronutrientes en la prevención de enfermedades crónicas degenerativas, agrega citas bibliográficas según la norma Vancouver; pudiendo tomar como modelo la tesis de: Zelada R.; 2013. Disponible en:<a href="http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000027546">http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000027546</a> Y lo presenta en el EVA</p> <p>-Reciben las orientaciones en el foro de consultas y dudas</p> <p>-Se inicia la clase proyectando un video, referido a la temática correspondiente “Alimentación del siglo XXI”.</p> <p>-Selecciona ideas importantes de la información: valor nutritivo de los alimentos clasificación, leyes de la alimentación del texto compilado: Beltrán D, 2011, y de los aportes del docente mediante diapositivas.</p> <p>-En trabajo grupal socializa la información obtenida y a través de un cuadro sinóptico sintetiza la clasificación de</p>		<p>Guía de diálogo</p> <p>Rubrica de evaluación de actividades prácticas.</p> <p>Rubrica de evaluación de informe</p>
Semana 05	<p>los alimentos</p> <p>-Expone y sustenta sus puntos de vista</p> <p>-con la orientación del docente, los equipos realizan las conclusiones y socializan.</p>	<p>2.10.1.2. Clasifica colaborativamente a los alimentos de acuerdo a su valor nutritivo al grupo de alimentos</p>	<p>Lista de cotejo para cuadro</p>

	<p><b>Actividad de Responsabilidad Social</b></p> <p>-En gabinete en forma colaborativa clasifica a los alimentos previamente entregados por el docente, de acuerdo a su valor nutritivo y función que cumplen en el organismo humano, ubicándolos en una matriz, al grupo de alimentos correspondiente (constructores, energéticos y reguladores) y en base a esta clasificación planifica con responsabilidad menús balanceados y saludables, utilizando alimentos propios de la región y valorando el beneficio que obtiene al consumir un menú balanceado y saludable.</p> <p>Se inicia la sesión presentando un socio-drama para que identifiquen el tema a tratar.</p> <p>-En trabajo grupal, analizan información de texto compilado: Beltrán d, 2011 y separatas, presentada por la docente sobre higiene y manipulación de los alimentos.</p>	<p>correspondiente (constructores, energéticos y reguladores) en gabinete en una matriz</p> <p>2.10.1.3. Propone en equipo menús balanceados, reconociendo los aportes nutritivos al organismo humano y aplicando las medidas de higiene,</p>	<p>sinóptico</p> <p>Escala de actitudes</p> <p>Rubrica de evaluación de actividades prácticas.</p>
<p>Semana 06</p>	<p>-En forma colaborativa selecciona y socializa las ideas importantes de la información y a través de un mapa conceptual clasifica los tipos de enfermedades más frecuentes asociadas a la mala manipulación de alimentos y expone un representante del grupo.</p> <p>-Con la orientación del docente, los equipos arriban a conclusiones y las socializan.</p> <p>-Colaborativamente responde a las siguientes preguntas: ¿Por qué considera importante mantener una adecuada higiene en la manipulación de los alimentos?. Argumente su respuesta? ¿Usted considera que con solo el lavado de manos se previenen enfermedades infectocontagiosa. Fundamente? <i>Según su criterio ¿Cuál sería el motivo y/o razón por la que las personas consumen alimentos en lugares de dudoso control sanitario? Y que recomendación daría usted; empezando desde su población universitaria, para evitar asistan a estos lugares de expendio y prevenir el deterioro de su salud. Argumentar y subir la tarea al EVA.</i></p> <p>- Aplican responsable en gabinetes, la técnica correcta de lavado de manos, y las medidas adecuadas de higiene y manipulación de los alimentos, para la prevención de enfermedades. Así mismo elaboran colaborativamente el menú balanceado, planificado en la práctica anterior, sustentando y absolviendo preguntas emitidas por el docente sobre su valor nutritivo y utilidad de los alimentos propios de la región.</p> <p><b>Participa en su evaluación de I unidad.</b></p>	<p>conservación y seguridad alimentaria, en una demostración en gabinete con responsabilidad.</p>	<p>Lista de cotejo para mapa conceptual</p> <p>Escala valorativa</p> <p>Rubrica de evaluación de actividades prácticas.</p>
<p><b>II Unidad de Aprendizaje: Alimentación por etapas de vida</b></p>			

<p><b>2.10.2</b> Analiza los problemas alimentarios-nutricionales más importantes de la Región, País y del mundo, e indica con responsabilidad patrones alimentarios adecuados para personas sanas o con patologías. Así mismo formula un plan educativo alimentario nutricional, dirigido a grupos seleccionado en situaciones de aprendizaje en el contexto de la profesión.</p>			
<b>Tiempo</b>	<b>Actividades de Aprendizaje</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Instrumentos de evaluación</b>
Semana 07	<p>Comentan sobre los criterios de evaluación de la actividad de aprendizaje de la II unidad (según los instrumentos).</p> <p>-Se inicia la sesión proyectando un video de motivación sobre alimentos transgénicos y responden colaborativamente a la siguiente interrogante ¿Será la agricultura uno de los factores primordiales de la problemática alimentaria nutricional de nuestro país?</p> <p>Reunidos en grupo para realizar un taller</p> <p>- Selecciona las ideas importantes de la información del texto compilado: Beltrán D, 2011, resúmenes escritos habilitados por el docente y de textos complementario: <a href="http://www.rlc.fao.org/es/iniciativa/la-iniciativa/derecho-alimentación/">http://www.rlc.fao.org/es/iniciativa/la-iniciativa/derecho-alimentación/</a> <a href="http://www.ins.gob.pe/portal/jerarquia/5/306/sistema-de-información.del-estado-nutricional/jer.306">http://www.ins.gob.pe/portal/jerarquia/5/306/sistema-de-información.del-estado-nutricional/jer.306</a>. Disponible en la biblioteca virtual.</p> <p>- En trabajo grupal socializa la información obtenida, y describe a los factores que intervienen en la problemática alimentaria-nutricional del país y a través de un representante del grupo expone y sustenta sus puntos de vista en plenaria.</p> <p>-con la orientación del docente, los equipos realizan las conclusiones y socializan.</p> <p>-En forma colaborativa y con la orientación del docente, elabora un plan de mejora de la problemática alimentaria nutricional que aqueja a nuestra Región, según factores que intervienen, proponiendo alternativas de solución desde el punto de vista de prevención y atención, en forma responsable y ética social.</p> <p>- Se asignan los moderadores y el tiempo determinado para trabajar</p> <p>-Cada grupo a través de un socio-drama y con el asesoramiento del docente expone su plan de mejora, simulando ser los representantes de los ministerios y/o instituciones comprometidas con la problemática alimentaria nutrición existente.</p>	<p><b>2.10.2.1</b> Utiliza colaborativamente información relevante sobre problemas alimentario-nutricionales y los factores que intervienen, proponiendo asertivamente alternativas de solución en un taller.</p>	<p>Guía de discusión</p>

<p>Semana 08</p>	<p>A partir de una diapositiva representativa, se pide a los estudiantes opinen sobre lo que ven, para identificar el tema a tratar</p> <p>-En aula moderna visualizan información sobre métodos directos e indirectos de evaluación nutricional brindada por el docente a través de diapositivas.</p> <p>-En trabajo de grupal socializan la información brindada por la docente y del texto base : Conocimientos actuales sobre nutrición.8ª.ed.Washington:OPS;2003; texto complementario : Olivera F, Manual de nutrición clínica y dietética (2da ed.) Editorial ediciones Díaz de Santos. 2010.</p> <p>Disponible en la biblioteca física y virtual</p> <p>- En forma colaborativa a través de un esquema determinan los pasos a seguir para evaluar el estado nutricional de una persona por el método más utilizado, como es la antropometría, expone y sustenta su trabajo, un representante del grupo.</p> <p>-Reunidos en gabinete previa demostración del docente sobre técnica de toma de datos (variables), individualmente evalúa el estado nutricional de niños menores, gestantes y adultos mayores (casos simulados) y haciendo uso de las tablas de valoración nutricional del CENAN-MINSA, interpreta y determina con criterio científico y ético el diagnóstico nutricional de sus casos asignados.</p> <p>- En grupo socializan resultados y con apoyo de la docente, un representante del grupo sustenta en plenaria los resultados obtenidos</p>	<p><b>2.10.2.2</b> Utiliza correctamente los métodos de evaluación nutricional más adecuados e interpreta sus resultados para diagnosticar el estado nutricional de grupos poblacionales de riesgo, con criterio científico y ético, en el contexto de la profesión.</p>	<p>Escala valorativa</p> <p>Rubrica de evaluación de actividades prácticas</p>
<p>Semana 09</p>	<p>Presentamos un video de 5 minutos e iniciamos la clase a través de lluvia de ideas sobre la pregunta ¿Cuál creen ustedes fue la causa que llevo a este niño a ese estado de mal nutrición? y se anotan las ideas</p> <p>-El docente orienta la información proporcionada en texto compilado: Beltrán D, 2011, y separatas de la web del MINSA, sobre la desnutrición, clasificación, causas, tratamiento y epidemiología</p> <p>-En grupo selecciona, organiza las ideas importantes extraídas de la información y colaborativamente elabora una síntesis a través de un resumen para ser sustentado en plenaria por un representante de grupo.</p> <p>--Con la orientación del docente, los equipos arriban a conclusiones y las socializan.</p> <p>-En foro colaborativo a través del EVA, responde : uno de los programas de apoyo alimentario por parte del gobierno es Qaliwama, quien viene brindando desayunos y</p>		<p>Guía de discusión</p>

	<p>almuerzos a escolares de inicial y primaria para mejorar su estado nutricional ¿piensa usted que esta ayuda alimentaria es una buena medida para disminuir la desnutrición en el Perú? Argumente sus respuestas</p> <p><b>Actividad de Investigación Formativa</b>          -Diseña un informe relacionado con la Obesidad , clasificación, causas, prevención, tratamiento y plan alimentario a recomendar, agrega citas bibliográficas según la norma Vancouver y las presenta en el <b>EVA</b>.</p>		<p>Escala valorativa</p> <p>Rubrica de evaluación de informe</p>
Semana 10	<p>Se inicia la sesión presentando un socio drama para que identifiquen la problemática y el tema a tratar.</p> <p>- Seleccionan puntos importantes de la información vertida por el docente a través de diapositivas y de biblioteca virtual sobre alimentación del infante y pre-escolar: evolución, requerimientos nutricionales, densidad, loncheras escolares, en los siguientes enlaces:  <a href="http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002118-">http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002118-</a>  <a href="http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&amp;docID=10560241&amp;tm=1465436566151">http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&amp;docID=10560241&amp;tm=1465436566151.</a></p> <p>-En forma colaborativa propone la manera de intervenir como enfermera para la solución de caso hipotético asignado sobre problemas de alimentación complementaria en etapa de lactancia; relacionando así el aprendizaje adquirido en situaciones de su práctica clínica, redacta conclusiones y las expone un representante del grupo.</p> <p>Hacen uso de los gabinetes los alimentos solicitados en la clase anterior y en forma colaborativa y responsable elabora papillas adecuadas para infantes así como planifica loncheras nutritivas y saludables para pre-escolares, identificando los requerimientos calóricos proteicos en esta etapa y un representante del grupo expone y sustenta sus puntos de vista</p> <p>A partir de una diapositiva representativa, se pide a los estudiantes opinen sobre lo que ven, para identificar el tema a tratar.</p>	<p><b>2.10.2.3</b> Formula colaborativamente planes alimentarios para personas sanas o con patologías crónicas, respetando su cultura, con responsabilidad y dinamismo en gabinete</p>	<p>Guía de diálogo</p> <p>Rubrica de evaluación de actividades prácticas</p> <p>Guía de discusión</p>
Semana 11	<p>-De acuerdo a asignación dejada la sesión anterior y con la investigación, lectura, análisis y síntesis de la bibliografía de biblioteca virtual seleccionada por los estudiantes se realiza un seminario.</p>		

	<p>-Cada grupo expone el tema asignado sobre alimentación de la gestante y adulto mayor (etapas, adaptaciones metabólicas, requerimientos, menú, recomendaciones dietéticas)</p> <p>-ante el caso asignado cada grupo discute sobre la intervención de enfermería, según su nivel de atención, promoviendo una alimentación adecuada y saludable en esta etapa fisiológica y grupo etáreo correspondiente, respetando su cultura.</p> <p>-En gabinete en forma colaborativa preparan platos demostrativos para gestantes considerando los nutrientes de mayor necesidad en esta etapa y planifica esquema alimentario para un adulto mayor. Un representante del grupo sustenta su trabajo para luego con la orientación pertinente del docente arriban a conclusiones</p> <p>A través de un caso clínico motivador sobre dieta terapéutica se inicia la clase preguntando a los alumnos ¿Qué diferencia encuentran entre una dieta de casa y las administradas en los establecimientos hospitalarios.</p> <p>-En trabajo de grupo selecciona las ideas importantes de la información del texto compilado: Beltrán D, 2011, texto digital:</p>		Rubrica de evaluación de actividades prácticas
Semana 12	<p><a href="http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&amp;docID=10560241&amp;tm=1465436566151">http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&amp;docID=10560241&amp;tm=1465436566151</a>.</p> <p><a href="http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002118">http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002118</a>. Disponible en biblioteca virtual</p> <p>-Los grupos trabajan e interactúan las ideas para elaborar un cuadro secuencial diferenciando las dietas modificadas en consistencia y en nutrientes de mayor prescripción en centros hospitalarios locales; indicando en que patologías son prescritas, alimentos permitidos y prohibidos.</p> <p>-con la orientación de la docente, los equipos sustentan su trabajo y realizan las conclusiones para finalmente ser socializadas.</p> <p>-En gabinete ante un caso clínico de patología metabólica asignado, analizan, discuten y en forma colaborativa, elaboran y sustentan un esquema de dieta hipoglúcida para pacientes con patología de DM2.</p>		Guía de discusión
Semana 13	<p>Se inicia la sesión de aprendizaje realizando indagación sobre conocimientos previos del manejo dietético de enfermedades renales y cardiovasculares</p> <p>-En forma grupal revisa información brindada por la docente a través de diapositivas y selecciona puntos importantes del texto digital:  <a href="http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&amp;docID=10560241&amp;tm=1465436566151">http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&amp;docID=10560241&amp;tm=1465436566151</a> Texto complementario: Olivera F, Manual de nutrición clínica y</p>		Guía de resultados de análisis de casos  Guía de

	<p>dietética (2da ed.) Editorial ediciones Díaz de Santos; 2010</p> <p>-En forma colaborativa, responde a la pregunta ¿Por qué se prescribe la dieta hiposódica en los pacientes cardio-renales? Fundamenta su posición con criterio científico y ética y expone sus puntos de vista.</p> <p>-Con la orientación del docente, los equipos arriban a conclusiones y las socializan</p> <p>-En gabinete en forma colaborativa elaboran y sustentan dietas modificadas en consistencia.</p>		<p>discusión</p> <p>Rubrica de evaluación de actividades prácticas</p>
<p>Semana 14</p>	<p>A partir de una diapositiva representativa, se pide a los estudiantes opinen sobre lo que ven, para identificar el tema a tratar</p> <p>En grupo realiza investigación y lectura comprensiva en relación a la información presentada por la docente (separata) seleccionando puntos importantes de la información del texto digital sobre Alimentación enteral y parenteral del siguiente enlace:</p> <p><a href="http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&amp;docID=10560241&amp;tm=1465436566151">http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&amp;docID=10560241&amp;tm=1465436566151</a>.</p> <p>-En forma colaborativa, desarrollando juicios críticos y haciendo uso de organizadores gráficos sustenta su trabajo, debiendo consignar en qué casos se indican este tipo de alimentación, vías de suministro, nutrientes requeridos (y/o fórmulas), administración y complicaciones.</p> <p>-Con la orientación del docente, los equipos arriban a conclusiones y las socializan.</p> <p>-En gabinete en forma colaborativa ante un caso asignado, propone mezclas y/o formulas alimentarias a suministrar, resaltando su intervención como enfermera, relacionando así el aprendizaje adquirido en situaciones de su práctica clínica, redacta conclusiones y las expone un representante del grupo.</p>		<p>Guía de Discusión</p> <p>Guía de resultados de análisis de casos</p>
<p>Semana 15</p>	<p>Se inicia la sesión de clase proyectando un video corto, se pide a los estudiantes opinen sobre lo que ven, para identificar el tema a tratar.</p> <p>-En grupos de trabajo asignados revisa información sobre etapas en el diseño de programas de educación y comunicación nutricional, del texto compilado: Beltrán D, 2011 y el enlace:</p>	<p><b>2.10.2.4.</b> Ejecuta en equipo un Plan Educativo Alimentario Nutricional, dirigido a grupo seleccionado en</p>	<p>Lista de cotejo para cuadro sinóptico</p>

	<p><a href="http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002118-">http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002118-</a>, y elabora una síntesis a través de un cuadro sinóptico para ser sustentado en plenaria.</p> <p>-Con el asesoramiento de la docente, expone su trabajo y se arriba a conclusiones para ser socializadas</p> <p>-Los alumnos organizados en grupos de trabajo y en base al tema tratado, socializan contenidos, organizan, desarrollan y planifican un plan educativo alimentario nutricional (charla), dirigido a un grupo seleccionado en situaciones de aprendizaje (trabajadores del comedor de ULADECH) y lo presenta para su respectiva revisión y asesoramiento.</p> <p><b>Actividad de Responsabilidad Social</b></p> <p>-Los alumnos organizados en grupos de trabajo en forma colaborativa, participativa, responsable y con conocimiento científico, ético y social, ejecuta una charla educativa nutricional sobre “Alimentación balanceada y saludable” dirigida a un grupo de trabajadores del comedor de ULADECH.</p> <p><b>Participa en su evaluación de II unidad</b></p>	<p>situaciones de aprendizaje, en el contexto de la profesión demostrando responsabilidad ética y social</p>	<p>Guía de diálogo grupal</p> <p>Escala de actitudes</p>
<p>Semana 16</p>	<p><b>Examen Final</b></p>		
<p>Semana 17</p>	<p><b>Examen de Aplazados</b></p>		



## Anexo 02: Instrumentos de evaluación

### RUBRICA DE EVALUACION DE INFORMES

CRITERIO DE DESEMPEÑO:					
INDICADORES:					
1. Redacta el informe sobre el tema asignado, de acuerdo a lo indicado					
2. Argumenta la importancia del tema					
3. Demuestra su capacidad de análisis, síntesis, ortografía y creatividad en la redacción del informe.					
4. Utiliza la norma Vancouver para las referencias bibliográfica					
ASPECTOS A EVALUAR	ESCALAS DE EVALUACION				PUNTAJE
	MUY BUENO (4 puntos)	BUENO (3 puntos)	REGULAR (2 punto)	DEFICIENTE (1 punto)	
Estructura del informe.	El informe de acuerdo al esquema: caratula introducción, desarrollo del tema, conclusiones, y bibliografía en una extensión de 2 a 5 pág. En fuente arial, N° 12	El informe incluye: caratula introducción, desarrollo del tema, conclusiones, y bibliografía pero no se respeta la extensión del trabajo	Ha olvidado algunos de los aspectos requeridos en la presentación del informe	La presentación es desordenada	
Analiza y Argumenta el tema.	Se describen los contenidos con secuencia lógica y claridad de ideas. Comparándolo , con la realidad y emitiendo juicio critico	Se describen los contenidos con secuencia lógica y claridad de ideas. Comparándolo con la realidad.	Se describen los contenidos no compara con la realidad, no emite juicio critico	No hay secuencia lógica.	
Uso de reglas ortográficas y sintácticas	Respeto todas las reglas ortográficas. Los párrafos son coherentes	Respeto la mayoría de reglas ortográficas. Los párrafos son coherentes	Respeto solo algunas reglas de ortografía y sintácticas	No respeta las reglas ortográficas	
Puntualidad y trabajo en equipo	Presenta en el tiempo indicado y hay aportes de cada participante del grupo	Presenta en el tiempo indicado y no hay aportes de cada participante del grupo	Presenta a destiempo con el aporte de todo el grupo	Presenta a destiempo y no hay aporte de todo el grupo	
Uso de norma Vancouver para las referencias bibliográficas	Cumple con toda la norma Vancouver	Cumple con la mayoría de requerimientos de la norma	Cumple con algún requerimiento de la norma	No cumple con la norma	

#### CATEGORÍAS DE CALIFICACIÓN:

Muy Bueno	:	20 – 18	Regular	:	13 - 11
Bueno	:	17 – 14	Deficiente	:	10 – 00



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES  
CHIMBOTE

## ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA

### GUIA DE DISCUSIÓN

**CARRERA:**

**CICLO:**

**SEMESTRE:**

**INDICADORES:**

1. –

2. –

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CRITERIOS				Calificación
		1.1.Opini3n de manera coherente	1.2.Discuci3n de manera alturada	1.3. Argu-mento con sustento te3-rico	1.4. Respeto de opiniones	
		1 - 5	1- 5	1-- 5	1- 5	
0 1						
0 2						
0 3						
0 4						



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES  
CHIMBOTE

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA**

**ESCALA VALORATIVA**

**INDICADORES:**

- 1.....  
2.....

N. o	APELLIDOS Y NOMBRES	CRITERIOS				Calificación
		1.1. Organización de ideas principales según la temática	1.2. visión global del tema	1.3. fundamento critico respecto al tema	1.4 Interpretación evidenciando análisis	
		1 - 5	1- 5	1- 5	1- 5	
1						
2						
3						
4						



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES  
CHIMBOTE  
**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA**

**GUÍA DE DIALOGO GRUPAL**

**INDICADORES:**

- 1.....  
2.....

**CARRERA:**

**CICLO:**

**SEMESTRE**

N. o	APELLIDOS Y NOMBRES	INDICADORES				Calificación
		1.1. Integra- ción activa a su equipo	1.2. Aportes de ideas al trabajo a realizar	1.3. Organi- zación cola- borativa	1.4. Punto de vista según el contexto del diálogo	
		1- 5	1- 5	1- 5	1- 5	
1						
2						
3						
4						



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES  
CHIMBOTE

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA**

**GUIA DE RESULTADOS DE ANÁLISIS DE CASOS  
(SIMULACIÓN)**

**INDICADORES:**

1-

2-

N. o	APELLIDOS Y NOMBRES	CRITERIOS				Calificación
		1.1. identifica el problema en los casos	1.2. Explica el caso con criterio científico	1.3. Analiza la importancia de las alternativas de solución	1.4. Redacción y coherencia	
		1 - 5	1- 5	1- 5	1-5	
1						
2						
3						
4						



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES  
CHIMBOTE

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA**

**LISTA DE COTEJO PARA MAPA CONCEPTUAL**

N°	CRITERIOS	4 puntos	3 puntos	2 puntos	0 puntos
1.	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	No expresa los conceptos básicos del tema
2.	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	No hay ninguna relación entre conceptos
3.	Jerarquía	El mapa tiene una estructura jerárquica completa	El mapa tiene una estructura jerárquica en 50%	El mapa tiene una estructura jerárquica en 30%	No se estableció la jerarquía entre los conceptos
4.	Ortografía	Los conceptos no presentan ningún error ortográfico	-	Los conceptos presentan algunos errores ortográficos	La mayor parte de los conceptos tienen errores ortográficos
5.	Tiempo	-	-	Entrega el mapa conceptual en el plazo previsto	Entrega el mapa conceptual después del plazo previsto
6.	Enlaces	Tiene enlaces válidos y significativos en todo el mapa	Tiene enlaces válidos y significativos en 50% del mapa	Tiene enlaces válidos y significativos en 30% del mapa	No se colocó ningún enlace válido y significativo
<b>PUNTAJE TOTAL</b>					



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES  
CHIMBOTE

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA**

**LISTA DE COTEJO PARA CUADRO SINÓPTICO**

N°	PREGUNTAS	Puntos			Puntaje
		SI	EP	NO	
1.	La presentación incluye una carátula con los datos generales.	1	0	0	
2.	El título hace referencia al tema.	1	0	0	
3.	Presenta los conceptos básicos del tema solicitado.	4	2	0	
4.	Ordena y estructura lógicamente la información.	4	2	0	
5.	El cuadro refleja las relaciones de los elementos.	3	2	0	
6.	Todas las palabras están correctamente escritas.	3	1	0	
7.	La redacción es correcta.	3	1	0	
8.	Presenta el trabajo dentro del tiempo establecido.	1	0	0	
<b>PUNTAJE TOTAL</b>					

## RÚBRICA DE EVALUACIÓN DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS

CRITERIO	0	1	2	4	SESIONES															
					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 correctas.	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>																				





UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES  
CHIMBOTE

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA**

**ESCALA DE ACTITUDES  
RESPONSABILIDAD SOCIAL**

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Actitud: <b>Trabajo en equipo</b>				Nivel de logro	Actitud: <b>Responsabilidad Ética</b>				Nivel de logro
		Criterios					Criterios				
		Siempre Se integra	Casi siempre	Algunas veces se integra	Nunca se integra		Siempre	Casi siempre	Algunas veces	Nunca	
		18-20	14-17	11-13	0-10		18-20	14-17	11-13	0-10	
01											
02											
03											

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

GALARRETA BRICEÑO AMANDA EDITH [agalarretab@uladech.pe](mailto:agalarretab@uladech.pe)

CHUNGA MICHILOT MERCEDES MILAGRO [mchungam@uladech.pe](mailto:mchungam@uladech.pe)

### **Anexo 4: Referencias Categorizadas:**

#### **TEXTO COMPILADO**

Beltrán, D. Compilado de la asignatura Nutrición. Versión 001. Chimbote: ULADECH ; 2011.  
<http://files.uladech.edu.pe/docente/32737402/nut/TEXTO%20003pdf>

#### **TEXTO BASE**

Organización Panamericana de la Salud. Conocimientos actuales sobre nutrición. 8a. ed.  
Washington: OPS; 2003.  
<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000013746>

#### **TEXTO DIGITAL**

Boticario C, Coral S. Nutrición y dietética II: aspectos clínicos. España: UNED - Universidad Nacional de Educación a Distancia; 2002. [citado el 20 marzo 2016]. Disponible en:  
<http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&docID=10560241&tm=1465436566151>

Durán, E.; Soto, D.; Labraña, A. Adecuación dietética de micronutrientes en embarazadas. Santiago de Chile, CL: Red Revista Chilena de Nutrición; 2009. [citado el 20 marzo 2016]. Disponible en:  
<http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=1&docID=10294008&tm=1465435321456>

#### **TESIS**

Zelada R. Estilo de vida y factores Bio socioculturales del adulto mayor jubilado. Urb. José Carlos Mariátegui (Tesis pre grado). Nuevo Chimbote; 2013. Disponible en:  
<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000027546>

Nano L. Determinantes de la salud en la persona adulta mayor sector Antenor Orrego-EI Porvenir (Tesis pre grado). Trujillo; 2017

#### **TEXTOS COMPLEMENTARIOS**

Beghin, I. Guía para evaluar el estado de nutrición. Wahington: OPS; 1989.  
<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002119>

Olivares, S. Nutrición: Prevención. Riesgos y Tratamiento Dietético, 2ª ed., Santiago de Chile: Confelanyd; 1991

<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002118>

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>

Olivera F, Manual de nutrición clínica y dietética (2da ed.) Editorial ediciones Díaz de Santos; publicado 01-2010

Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025-IALCSH.

<http://www.rlc.fao.org/es/iniciativa/la-iniciativa/derecho-alimentacion/>

Sistema de información del estado nutricional

<http://www.ins.gob.pe/portal/jerarquia/5/306/sistema-de-informacion-del-estado-nutricional/jer.306>