



**UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS**

**Universidad del Perú. Decana de América**

**Facultad de Medicina**

**Escuela Profesional de Nutricion**

**Departamento Académico de Nutricion**

**NUTRICION Y ALIMENTACION EN SITUACIONES PATOLOGICAS -1**

**CÓDIGO NO1818**

**AÑO 2018**

**Modalidad No Presencial**

- I. INFORMACIÓN GENERAL**
- II. SUMILLA**
- III. COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO RELACIONADAS CON LA ASIGNATURA**
- IV. RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR UNIDADES**
- V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS**
- VI. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS**
- VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE**
- VIII. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIOS**

**2021\_\_\_\_**

**FORMATO DE SILABO PARA LAS ASIGNATURAS DE MODALIDAD NO PRESENCIAL (VIRTUAL) AÑO 2021 Arial 10, encabezados Arial 11**

**SILABO**

**“Adaptado en el marco de la emergencia sanitaria por el COVID-19”  
Modalidad no Presencial**

**I- INFORMACION GENERAL**

1.1.	Nombre de la asignatura	: Nutrición y Alimentación en situaciones Patológicas I
1.2.	Código de la asignatura	: NO1818
1.3.	Tipo de asignatura	: Especializada
1.4.	Créditos	: 6
1.5.	Horas semanales :	: 10
	Teoría:	: 2h
	Práctica:	: 8h
1.6.	Horas síncronas semanales:	: 10h
1.7.	Horas asíncronas semanales:	: 4h
1.8.	Semestre o año académico :	: 2021-1
1.9.	Ciclo	: primer ciclo del plan 2018-1
1.10.	Modalidad	: No -Presencial
1.11.	Docente responsable	: Mg. Gladys Nerella Panduro Vasquez
1.12.	Correo institucional	: gpandurov@ummsm.edu.pe
1.13.	Docentes colaboradores:	

Código	Apellidos y Nombres	Categoría y Clase	Condición	Horas
006505	Bardalez Hoyos de Bazan Rosa Amelia	Asociado TC	Nombrado	40
036277	La Barrera Mendoza, Maria	Asociado TP	Nombrado	20
0A2233	Pastrana Poma, Martha Pilar	Auxiliar TP	Nombrado	20
0A5137	Laos Choy, Katya del Pilar	Auxiliar TP	Nombrado	20
0A5422	Ugarelli Galarza Gabriella Veruska	-----	Contratado PD	16
0A5838	Allca Sovero Rosario Milagros	-----	Contratado PD	16
	Contratado 1	-----	-----	
	Contratado 2	-----	-----	
	INVITADOS			
	Llacsahuanga Campos Maria Julia	Auxiliar	T.P	
	Zeballos Alcalde Monica	Auxiliar	T.P	

1.14.	Duración	: semestral
1.15.	Fecha de inicio	: 25 de mayo
1.16.	Fecha de término	: 10 de setiembre
1.17.	Horario de teoría	: 2-3.30 pm Aula Virtual Moodle <a href="http://unmsm.online/nutricion/login/index.php">http://unmsm.online/nutricion/login/index.php</a> Google meet.
1.18.	Horario de práctica	: 2-17 horas miércoles y jueves <b>Práctica:</b> Aula Virtual Moodle y Google meet Programado semanalmente
1.19.	Número de estudiantes	: Teoría :Sincronicas: 80 estudiantes Asincronicas : 80 estudiantes.

1.20	Relación docente estudiante en la práctica	: 13
1.21	Número de grupo de estudiantes	: Practica : Número de grupos de practicas A,B,C,D,E,F,
1.22	Requisito	: NO 1826 Fisiopatología aplicada a la nutrición NO 1827 Evaluación y análisis del consumo NO 1830 Planificación en nutrición y alimentación

## II.-Sumilla

**Nutrición y alimentación en estados patológicos I**, pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es elaborar y ejecutar planes de intervención alimentaria nutricional, mediante la valoración clínica nutricional, diagnóstico, análisis y consecuencias de las diferentes patologías del adulto a corto y largo plazo. Está organizado en cinco unidades: I. Fundamentos del tratamiento nutricional y alimentario en estados patológicos. II. Tratamiento nutricional y alimentario en enfermedades del sistema digestivo, endocrino, respiratorio, excretor. III. Tratamiento nutricional y alimentario de enfermedades cardiovasculares, neurológicas, estados hipercatabólicos. IV, Tratamiento nutricional y alimentario en alergias e intolerancias. V. Nutrición en pacientes quirúrgicos y pruebas para diagnóstico clínico

## III.-Competencias del perfil de egreso relacionadas con la asignatura

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO
COMPETENCIA N° 3. Investigación, pensamiento crítico y creativo	a. Identificación de problemas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enuncia de manera clara y precisa el problema. Plantea la pregunta y variables de investigación.</li> <li>• Diseña y aplica consentimiento informado</li> </ul>
	b. Selección de información.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigación para el grado de bachiller</li> <li>• Elabora un plan de indagación y diseña estrategias para buscar información confiable.</li> <li>• Selecciona aquella que le sea útil y pertinente en relación al problema en cuestión.</li> </ul>
	c. Interpretación de resultados y comunicación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza los datos e información cuantitativa y cualitativa obtenida y los organiza de acuerdo a las variables identificadas.</li> <li>• Contrasta los datos recolectados con las hipótesis planteadas.</li> </ul>
COMPETENCIA N° 8 Gestión de servicios de alimentación y nutrición	a. Planificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza el planeamiento en un trabajo de aplicación para un servicio de alimentación.</li> <li>• Analiza el uso de la normativa relacionada a los servicios de alimentación en situaciones simuladas</li> <li>• Calcula costos de producción y presupuesto en un servicio de alimentación en base a la normativa y vigente Ley.</li> </ul>
	b. Organización	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elabora propuestas de administración del talento humano y recursos financieros y materiales de acuerdo al cronograma establecido en servicio de alimentación según protocolo.</li> </ul>
	c. Implementa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supervisa el flujo de producción de un servicio de alimentación colectiva y</li> </ul>

		asistencial según normativa vigente.
	d. Monitoreo y evaluación	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Elabora herramientas para medir cumplimiento de actividades de un servicio de alimentación colectivo y asistencial según normativa vigente.</li> </ul>
<b>COMPETENCIA</b>  <b>N° 11</b> <b>Atención alimentaria y nutricional</b>	a. Diagnostica el estado nutricional	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aplica métodos e instrumentos de valoración nutricional de una persona y/o comunidad en prácticas tutoradas.</li> </ul>
	b. Planifica la intervención alimentaria nutricional	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Elabora un plan de intervención alimentaria nutricional de la persona (sana o enferma), y/o comunidad de acuerdo al diagnóstico obtenido en prácticas tutoradas</li> <li>● Elabora planes de menús saludables y según patología según grupos etarios, estados fisiológico, fisiopatológico, recomendaciones nutricionales y hábitos alimentarios en prácticas tutoradas</li> </ul>
	c. Interviene y monitorea el estado nutricional	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Explica el desarrollo del plan de intervención y monitoreo alimentario nutricional en casos simulados considerando satisfacción, tolerancia y adecuación nutricional.</li> <li>● Realiza seguimiento del tratamiento nutricional de acuerdo a patología en prácticas tutoradas.</li> </ul>
	d. Consejería y Consulta alimentaria y nutricional	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Realiza sesiones educativas y /o sesiones demostrativas dirigida a diferentes grupos etarios.</li> <li>● Propone programas educativos en alimentación y nutrición en prácticas dirigidas.</li> <li>● Atiende casos alimentario nutricionales en consultorio simulado.</li> <li>● Realiza el proceso de Consejería alimentaria y nutricional en prácticas guiadas</li> </ul>

## IV. Resultados de aprendizaje

### UNIDAD I.- FUNDAMENTOS DEL TRATAMIENTO NUTRICIONAL Y ALIMENTARIO EN ESTADOS PATOLÓGICOS Y LOS DISTINTOS RÉGIMENES MÁS USADOS.

Resultados de la Unidad: Al culminar la unidad el estudiante:

- Conoce los fundamentos y consideraciones del tratamiento Alimentario y Nutricional en estados Patológicos, a través de protocolos, normas estandarizadas, guías y experiencias para la recuperación y mejora del estado de nutrición y salud de la persona.
- Explica los regímenes más utilizados y su relación con las patologías.

### UNIDAD II. Tratamiento Nutricional y Alimentario en enfermedades del sistema digestivo, Endocrino, Respiratorio y excretor.

Resultado de la Unidad: Al culminar la Unidad, el estudiante:

- Investiga y conoce la terapia Nutricional en las patologías referidas
- Analiza los casos clínicos simulados y reales entregados.
- Elabora y aplicará planes de alimentación acorde a la patología y órgano afectado en relación a la terapia nutricional analizada.

### UNIDAD III. Tratamiento Nutricional y Alimentario en enfermedades del sistema Cardiovascular, Neurológicas y estados Hiperméticos.

Resultado de la Unidad: Al culminar la Unidad, el estudiante:

- Investiga y conoce la terapia Nutricional en las patologías referidas
- Analiza los casos clínicos simulados y reales entregados
- Elabora y aplicará planes de alimentación acorde a la patología y órgano afectado en relación a la terapia nutricional analizada.

### UNIDAD IV. TRATAMIENTO NUTRICIONAL Y ALIMENTARIO EN ENFERMEDADES ALÉRGICAS, CÁNCER Y NUTRICIÓN PALIATIVA.

Resultado de la Unidad: Al culminar la Unidad, el estudiante:

- Investiga y conoce la terapia Nutricional en las patologías referidas
- Analiza los casos clínicos simulados y reales entregados
- Elabora y aplicará planes de alimentación acorde a la patología y órgano afectado en relación a la terapia nutricional analizada.

### UNIDAD V. TRATAMIENTO NUTRICIONAL Y ALIMENTARIO EN CIRUGÍA y PRUEBAS PARA DIAGNÓSTICO CLÍNICO.

Resultado de la Unidad: Al culminar la Unidad, el estudiante:

- Investiga y conoce la terapia Nutricional en las patologías referidas
- Analiza los casos clínicos simulados y reales entregados
- Elabora y aplica planes de alimentación acorde a la patología y órgano afectado en relación a la terapia nutricional analizada.

v.- Programación de Contenidos

UNIDAD I: I. Fundamentos del tratamiento nutricional y alimentario en estados patológicos	
<b>Resultados del aprendizaje</b>	<p>Al culminar la unidad, el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Conoce los fundamentos y consideraciones del tratamiento Alimentario y Nutricional en estados Patológicos de enfermedades, Endocrinas, Metabólicas, Respiratorio, Excretor recuperación y mejora del estado de nutrición y salud de la persona.</li><li>-Analiza tipo de regímenes y nutrientes más utilizados y su relación beneficiosa en las patologías referidas</li><li>-Conoce las vías de alimentación a utilizarse cuando no es posible la vía oral.</li></ul> <p>.</p>

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 1</b> 25/05/21	Clase inaugural. Explicación del contenido del silabo y desarrollo de la asignatura. Tipos de regímenes utilizados. Proceso de asistencia nutricional.	<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b> Silabo. Normas de participación. Presentación del material. Guía de practica con, caso clínico simulado. Análisis y discusión de casos clínicos Aprendizaje corporativo <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b> Teoría). -Definición de Terapia). - y fases del proceso de Asistencia Nutricional, Tipo de regímenes más utilizados. Intercambio sobre el silabo. De desempeño (Práctica): Presentación de conceptos de Nutrición Enteral, normas y guías de atenciones terapia nutricional Enteral.	Plataforma virtual Moodle Silabo. Normas de participación. Presentación del material. Guía de practica con, caso clínico simulado. Asignación de Caso clínico real. <b>Lecturas Videos de clase grabada.</b> Aplicativo Google meet Tarjetas móviles de Jamboard Aplicativo Google meet	Videoconferencia Video conferencia Taller explicativo NE- Trabajo en grupo. Análisis y discusión de casos clínicos Aprendizaje corporativo	Mg. Gladys Panduro

		De desempeño (practica). Análisis de casos clínicos.	Aplicativo Google meet		
26/05/21	Nutrición Enteral	Material Guía de practica con, caso clínico simulado.  Asignación de Caso clínico real. <b>Lecturas</b> <b>Videos de clase grabada.</b>		Taller Explicación N.E – Trabajo de grupo virtual. Aprendizaje cooperativo.	Mg. Gabriela Ugarelli.  Todos los profesores con sus grupos
27/05/21	Discusión casos de nutrición Enteral simulado			Indagación científica videoconferencia- Informe	Todos los profesores con sus grupos.

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 2</b>  01/06/21	Nutrición Parenteral	<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b></p> <p>visión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de una infografía anotando 10 ideas claves de Nutrición Parenteral</p> <p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los conceptos básicos de Nutrición parenteral y sus aplicaciones.</p> <p>De Desempeño: De desempeño (Práctica): casos clínicos (simulados)</p> <p>De desempeño (Practica)</p> <p>Discusión de casos de N.E Y N.P</p>	<p>Plataforma virtual Moodle.</p> <p>Presentación del material</p> <p>Guía de practica con, caso clínico simulado.</p> <p>Asignación de Caso clínico simulado y Real</p> <p><b>Lectura sobre Nutrición Parenteral Videos de clase grabada</b></p>	<p>Taller-trabajo de grupo Video conferencia - sincrónico</p> <p>Asignación a cada grupo de casos clínicos.</p> <p>Distribución en 3 subgrupos cada grupo. Desarrollo y análisis guiada Sobre la terapia Nutricional</p>	<p>Mg Gladys Panduro</p> <p>Esp.Mónica Zeballos</p> <p>Todos los profesores con sus grupos</p>

02/06/21	Aplicación de protocolos de procesos de asistencia Nutricional caso clínico -Nutrición parenteral			Taller - Trabajo de grupo virtual Aprendizaje cooperativo	Todos los profesores con sus grupos. Esp.Monica Zeballos.
03/06/21	Discusión de casos, Nutrición Enteral y Parenteral. (Simulado)			Indagación Científica - Video Conferencia Informe.	Todos los profesores con su grupo.

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 3</b> 08//06/21	. Nutrición y alimentación en enfermedades esofágicas gástricas e Intestinales.	<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b> Revisión del silabo.  Lectura sobre Manejo nutricional en pacientes con problemas gastrointestinales.  Elaboración de una infografía con las principales terapias nutricionales 5 de cada enfermedad a considerar.  <b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b> <b>Manejo nutricional en esofagitis, gastritis, Enfermedades inflamatorias intestinales.</b> Elaboración de planes y adaptación al órgano afectado. Intercambio de opiniones.  De desempeño (Práctica): Presentación de infografía de 10 características de	Aplicativo Google meet  Tarjetas móviles de Jamboard  Aplicativo Google meet  Fichas de los estudiantes	Videoconferencia –  Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas.  Trabajo en grupos Análisis documental	Lic. María Julia LLacsahuanga Campos.y Mg Gladys Panduro

		tratamiento nutricional.			
09/06/21	Aplicación de protocolos de procesos de asistencia nutricional caso clínico Enfermedades, esofágicas, gástricas e intestinales (simulado)			Práctica dirigida1 Trabajo de grupo. Aprendizaje cooperativo	Todos los grupos
10/06/21	Discusión de caso de Nutrición en Enfermedades esofágicas y gástricas (caso Real)			Indagación Científica y Videoconferencia informe	Todos los grupos.

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 4</b>  15/06/21	. Nutrición y Alimentación en Enfermedades Pancreáticas Hepáticas y vías Biliares	<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b></p> <p>Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de una infografía anotando 10 ideas de las lecturas referidas.</p> <p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p>Conceptuales:            Diálogo abierto acerca de los conceptos básicos de terapia Nutricional en pancreatitis, cirrosis, y vías biliares y su utilidad, a partir de las ideas de los estudiantes del video visto.</p> <p>De Desempeño:            Elaboración de una lista de nutrientes y</p>	<p>Aula virtual Moodle</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Documento con ideas claves.</p> <p>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves</p> <p>Aplicativo Google meet            Lista de oportunidades</p>	<p>Aula Invertida, Videoconferencia - sincrónico</p>	<p>Mg. Gladys Panduro            Invitado:            Esp.Armando Romero.</p>

		<p>alimentos que deben ser considerados y que ayude en la en la formación profesional. Del estudiante al conocer su importancia en estas patologías. Participación en la discusión de casos,</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa</p>			
16/06/21	<p>Aplicación de Protocolos de procesos de asistencia Nutricional - caso clínico (simulado): Pancreáticas, hepáticas y Vías Biliares.</p>			<p>Práctica dirigida 2 - Trabajo de grupo, virtual. Aprendizaje cooperativo, informe</p>	<p>Todos los profesores.</p>
17/06/21	<p>Discusión de caso de Enfermedades Pancreáticas, Hepáticas y vías Biliares (caso real)</p>			<p>Indagación científica y videoconferencia</p>	<p>Todos los profesores.</p>

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<p><b>Semana 5</b></p> <p>22/06/21</p>	<p>Nutrición y Alimentación en Enfermedades metabólicas y Endocrinas, Diabetes, (intercambios)obesidad, Hipo e Hipertiroidismo.</p>	<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b></p> <p>Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de un documento anotando 10 ideas claves</p> <p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto, acerca de los conceptos de terapia nutricional en enfermedades metabólicas y endocrinas. -lista de intercambios</p> <p>De Desempeño: Elaboración de planes alimentarios utilizando lista de intercambios Participación en la sesión de plenaria,  Videoconferencia utilizando la</p>	<p>Aula virtual Moodle</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Documento con ideas claves.</p> <p>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Lista de oportunidades</p>	<p>Aula Invertida</p> <p>Videoconferencia –</p> <p>Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas.</p> <p>Trabajo en grupos Análisis documental</p>	<p>Mg. Rosario Allca .</p>

		Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.			
23/06/21	Aplicación de Protocolo de proceso Nutricional. Caso clínico(simulado) Diabetes, obesidad, Hipertiroidismo y/o hipotiroidismo.			Practica dirigida 3 Trabajo de grupo virtual Aprendizaje cooperativo, Informe	Todos los profesores
24/06/21	Discusión de caso de Enfermedades Endocrinas, diabetes y obesidad (caso real)			Indagación científica y videoconferencia Informe.	Todos los profesores

**UNIDAD II:** II. Tratamiento nutricional y alimentario en enfermedades del Sistema, Endocrino, Respiratorio, Excretor.

<b>Resultados del aprendizaje</b>	<p>Al culminar la unidad, el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoce los fundamentos y consideraciones del tratamiento Alimentario y Nutricional en estados Patológicos de enfermedades, Endocrinas, Metabólicas, Respiratorio, Excretor recuperación y mejora del estado de nutrición y salud de la persona.</li> <li>-Analiza tipo de regímenes y nutrientes más utilizados y su relación beneficiosa en las patologías referidas</li> </ul>
-----------------------------------	---

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<p><b>Semana 6</b> 29/06/21</p>	<p>Nutrición y alimentación en Enfermedades Respiratorias</p>	<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b></p> <p>Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de una infografía anotando 10</p>	<p>Aula virtual. Moodle</p> <p>Presentación del material:</p> <p>Aula virtual Moodle</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Documento con ideas claves.</p>	<p>- Videoconferencia</p> <p>- Clase en línea .</p>	<p>Mg Gladys Panduro</p>

		<p>ideas claves de cada lectura leída.</p> <p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los conceptos Básicos sobre alimentos que refuerzan el sistema respiratorio, inmunidad. Covid-19.</p> <p>De Desempeño: Elaboración de planes alimentarios. Considerando la cantidad de cho. Elaboración de una lista de alimentos y actividades para la incorporación de la investigación formativa en la formación profesional. Participación en la sesión plenaria,</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata.</p>	<p>PDF de la clase</p> <p>VIDEO-covid-19 y nutrición</p> <p>Aplicativo Google meet</p>	<p>Revisión Documental</p> <p>Conformar grupos de estudiantes.</p> <p>Asignación de tarea grupal.</p>	
--	--	---	--	---	--

30/06/21	Aplicación de Protocolo de proceso Nutricional. y discusión caso clínico(simulado) pacientes con problemas Respiratorios			Práctica dirigida 4-Trabajo de grupo, virtual Aprendizaje cooperativo, informe	Todos los profesores
01/07/21	Discusión de caso de Enfermedades: Respiratorias (caso real)			Indagación científica y videoconferencia Aprendizaje cooperativo	Todos los profesores

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 7</b> 06/07/21	Nutrición y alimentación en pacientes Renales	<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b> Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.  Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.  Elaboración de una infografía anotando 10 ideas claves de cada lectura leída. de pacientes renales y con hemodiálisis.	Aula virtual. Moodle Presentación del material:  Aula virtual Moodle  Aplicativo Google meet  Documento con ideas claves.  PDF de la clase	- Videoconferencia - clase en línea  Revisión Documental  Conformar grupos de estudiantes. Asignación de tarea grupal.	Mg. Katia Laos

		<p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los conceptos Básicos sobre alimentos y nutrientes bajos en sodio, ratio fosforo/proteína, en pacientes con IRC Y Hemodiálisis.</p> <p>De Desempeño: Elaboración de planes alimentarios. Considerando la cantidad de sodio, proteína, fosforo y potasio. Elaboración de una lista de alimentos y actividades relacionadas para la incorporación de la investigación formativa en la formación profesional de los alumnos en la terapia de pacientes Renales. Participación en la sesión plenaria, de presentación de casos clínicos.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma</p>	<p>VIDEO- Nutrición y IRC.</p> <p>Aplicativo Google meet</p>	<p>Video foro Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas.</p> <p>Trabajo en grupos Plenaria Publicación del trabajo en el aula virtual</p>	
--	--	--	--	--	--

		Tecnológica. · Desarrollo de la clase participativa e inmediata			
07/07/21	Aplicación de Protocolo de proceso Nutricional. Caso clínico (simulado) pacientes con problemas Renales			Práctica dirigida 5 trabajo de grupo virtual. Aprendizaje cooperativo, informe.	Todos los profesores
08/07/21	Discusión de caso de Enfermedades Renales (caso Real)			Indagación científica y videoconferencia	Todos los profesores

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 8</b> 13/07/21	<b>PRIMER EXAMEN TEÓRICO Y PRÁCTICO –</b>		Aplicativo Google meet	Examen por grupos En línea	Todos los profesores

<b>UNIDAD III:</b> III. Tratamiento nutricional y alimentario de Enfermedades Cardiovasculares, Neurológicas, Estados Hipercatabólicos.  <b>Resultados del aprendizaje</b>	Al culminar la unidad, el estudiante:  -Conoce los fundamentos y consideraciones del tratamiento Alimentario y Nutricional en estados Patológicos de enfermedades, cardiovasculares, Neurológicas y estados hipercatabólicos recuperación y mejora del estado de nutrición y salud de la persona.  -Analiza tipo de regímenes y nutrientes más utilizados y su relación beneficiosa en las patologías referidas -Investiga y explica dieta dash.
--	---

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 9</b>  13/07/21	Nutrición y Alimentación en Enfermedades Cardiovasculares	<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b></p> <p>Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de una infografía anotando 10 ideas claves de cada lectura leída. de pacientes cardiacos y Neurológicos.</p> <p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los conceptos básicos alimentos y nutrientes bajos en sodio, potasio y dieta dash.</p>	<p>Aula virtual. Moodle Presentación del material:</p> <p>Aula virtual Moodle</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Documento con ideas claves.</p> <p>PDF de la clase</p> <p>VIDEO- alimentos Pobres en ácidos grasos saturados e insaturados ..</p> <p>Aplicativo Google meet</p>	<p>- Videoconferencia - clase en línea.</p> <p>- Revisión Documental</p> <p>-Conformar grupos de estudiantes. Asignación de tarea grupal.</p>	Mg. Martha Pastrana

		<p>De Desempeño:  Elaboración de planes alimentarios.  Considerando la cantidad de sodio, y potasio. Elaboración de una lista de alimentos que intervienen en la dieta dash, así como actividades relacionadas para la incorporación de la investigación formativa en la formación profesional de los alumnos en la terapia de pacientes hipermetabólicos.  Participación en la sesión plenaria, de presentación de casos clínicos.</p> <p>Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica.  Desarrollo de la clase participativa e inmediata</p>			
14/07/21	Aplicación de Protocolo de Proceso Nutricional Caso Clínico. Pacientes con			Práctica Dirigida 6. Trabajo de grupo virtual, aprendizaje.	Todos los profesores

	problemas cardiovasculares			cooperativo, informe.	
15/07/21	Discusión de caso de enfermedades cardiovasculares			Indagación científica y videoconferencia	Todos los profesores

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 10</b> 20/07/21	Nutrición y alimentación en enfermedades Neurológicas.	<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b></p> <p>Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de una infografía anotando 10</p>	<p>Aula virtual. Moodle</p> <p>Presentación del material:</p> <p>Aula virtual Moodle</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Documento con ideas claves.</p>	<p>Aula Invertida - Videoconferencia - clase en línea sincrónico</p>	Lic. María La Barrera

		<p>ideas claves de cada lectura leída. de pacientes.</p> <p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los conceptos básicos alimentos y nutrientes bajos en sodio. Así mismo control de consistencia y volumen para pacientes neurológicos.</p> <p>De Desempeño: Elaboración de planes alimentarios. Considerando la cantidad de sodio, y densidades. Elaboración de Fórmulas artesanales con alimentos naturales y una lista de alimentos que intervienen en la formulación, así como actividades relacionadas para la incorporación de la investigación formativa en la formación profesional de los alumnos en la terapia</p>	<p>PDF de la clase</p> <p>Lecturas. Nutrición y enfermedades Neurológicas.</p> <p>Aplicativo Google meet</p>		
--	--	--	--	--	--

		de pacientes neurrológicos e hipermetabólicos. Participación en la sesión plenaria, de presentación de casos clínicos.  Videoconferencia utilizando la Plataforma Tecnológica. Desarrollo de la clase participativa e inmediata			
21/07/21	Aplicación de Protocolo de Proceso Nutricional caso clínico (simulado) Pacientes con problemas Neurrológicos			Practica Dirigida 7. Trabajo de grupo virtual, aprendizaje. cooperativo, informe	Todos los profesores
22/07/21	Discusión de caso de enfermedades Neurrológicas (caso real )			Indagación Científica y videoconferencia	Todos los profesores

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 11</b> 27/07/21	Nutrición y Alimentación en enfermedades Hipermetabólicas (quemados-Paciente crítico)	<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b></p> <p>Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de una infografía anotando 10 ideas claves de cada lectura leída de pacientes.</p> <p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los conceptos básicos alimentos y nutrientes bajos en sodio. Así mismo control de consistencia y volumen para pacientes neurológicos.</p> <p>De Desempeño: Elaboración de planes alimentarios.</p>	<p>Aula virtual. Moodle</p> <p>Presentación del material:</p> <p>Aula virtual Moodle</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Documento con ideas claves.</p> <p>PDF de la</p> <p>Lecturas. Nutrición y enfermedades Neurológicas</p> <p>Aplicativo Google meet</p>	Aula Invertida - Videoconferencia - clase en línea sincrónico	Mg. Gabriella Ugarelli

		Considerando la cantidad de sodio, y densidades. Elaboración de Fórmulas comerciales y una lista de Nutrientes que intervienen en la formulación, así como actividades relacionadas para la incorporación.			
28/07/21	Aplicación de Protocolo de Proceso Nutricional Caso Clínico. (simulado). Pacientes con problemas Hipermetabólicas-quemados y crítico			Práctica Dirigida 8. Trabajo de grupo virtual, aprendizaje. cooperativo, informe	Todos los profesores
29/07/21	Discusión de caso de enfermedades hipermetabólicas. (caso Real)			Indagación Científica y videoconferencia	Todos los profesores

## UNIDAD IV Y V

IV, Tratamiento nutricional y alimentario en alergias e intolerancia: Cáncer y Nutrición Paliativa.

V. Nutrición en pacientes quirúrgicos y pruebas para diagnóstico clínico.

### Resultado de aprendizaje

Al culminar la unidad, IV el estudiante:

-Conoce los fundamentos y consideraciones del tratamiento Alimentario y Nutricional en estados Patológicos de Alergias e intolerancias Alimentarias, recuperación y mejora del estado de nutrición y salud de la persona.

-Analiza tipo de regímenes y nutrientes más utilizados y su relación beneficiosa en las patologías referidas

-Investiga y explica Nutrición Paliativa.

Al culminar la unidad V el estudiante:

-Conoce los fundamentos y consideraciones del tratamiento Alimentario y Nutricional en estados Patológicos Quirúrgicas, recuperación y mejora del estado de nutrición y salud de la persona.

-Analiza tipo de regímenes y nutrientes más utilizados y su relación beneficiosa en cirugías

-Investiga y explica protocolo Eras.

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 12</b> 03/08/21	Nutrición y Alimentación en Alergias e Intolerancias Alimentarias	<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b>            Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de una infografía anotando 10 ideas claves de cada lectura leída. de pacientes.</p> <p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los conceptos Básicos alimentos y nutrientes alérgicos. control de alimentos y nutrientes para pacientes alérgicos a alimentos.</p> <p>De Desempeño: Elaboración de planes alimentarios. Considerando la cantidad</p>	<p>Aula virtual. Moodle            Presentación del material:</p> <p>Aula virtual Moodle</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Documento con ideas claves.</p> <p>PDF de la</p> <p>Lecturas.</p> <p>Nutrición y enfermedades Alérgicas e intolerancias Alimentarias.</p> <p>Aplicativo Google meet</p>	- Videoconferencia - clase en línea	Lic. Amelia Bardales

		de alimentos considerados alergenicos y su relación con el umbral de tolerancia densidades. Fórmulas comerciales consideradas con carga alergena, así como actividades relacionadas para la incorporación. A la formación del profesional.			
04/08/21	Aplicación de Protocolo de Proceso Nutricional Caso Clínico (simulado). Pacientes con Alergias Alimentarias			Práctica Dirigida 9 Trabajo de grupo virtual, aprendizaje cooperativo., informe.	Todos los profesores
05/08/21	Discusión de caso de Enfermedades Alérgicas (caso Real).			Indagación Científica y videoconferencia	Todos los profesores

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 13</b> 10/08/21	Nutrición y alimentación en pacientes con cáncer y cuidados Paliativos	<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b></p> <p>Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.</p> <p>Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.</p> <p>Elaboración de una infografía anotando 10 ideas claves de cada lectura leída. de pacientes</p> <p>Actividades sincrónicas.</p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los conceptos Básicos de alimentos y nutrientes utilizados en cáncer, Régimen adecuado como nutrición Paliativa.</p> <p>.</p> <p>De Desempeño: Elaboración de planes alimentarios. Considerando la inmunidad del paciente y la calidad de vida.</p>	<p>Aula virtual. Moodle</p> <p>Presentación del material:</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Documento con ideas claves.</p> <p>PDF de la Lecturas.</p> <p>Nutrición y enfermedades Alérgicas e intolerancias Alimentarias.</p> <p>Aplicativo Google meet. Video.</p>	<p>- Videoconferencia</p> <p>- clase en línea</p>	Mg Rosario Allca

11/08/21	Aplicación de Protocolo de Proceso Nutricional Caso Clínico (simulado). Pacientes con Cáncer y cuidados Paliativos			Práctica Dirigida 10. Trabajo de grupo virtual, aprendizaje. cooperativo, informe	Todos los profesores
12/08/21	Aplicación de Protocolo de Proceso Nutricional Caso Clínico (simulado). Pacientes con Cáncer y cuidados Paliativos			Indagación Científica y videoconferencia	Todos los profesores

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 14</b> 17/08/21	Nutrición y alimentación en pacientes Quirúrgicos y pruebas para diagnóstico clínico	<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b> Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas. Revisión de la presentación de los contenidos y la agenda de la sesión.	Aula virtual. Moodle Presentación del material:  Aula virtual Moodle Aplicativo Google meet  Documento con ideas claves.	Videoconferencia - clase en línea	Mg. Gladys Panduro.y Armando Romero

		<p>Elaboración de una infografía anotando 10 ideas claves de cada lectura leída. de pacientes con tratamiento quirúrgico.</p> <p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS.</b></p> <p>Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los conceptos Básicos de alimentos y nutrientes utilizados en cáncer, Régimen adecuado como nutrición Paliativa.</p> <p>.</p> <p>De Desempeño: Elaboración de planes alimentarios. Considerando la consistencia, volumen y alimentos y nutrientes que lo componen.</p>	<p>PDF de la Lecturas. Protocolos Eras.</p> <p>Aplicativo Google meet</p>		
--	--	--	---	--	--

18/08/21	Aplicación de Protocolo de Proceso Nutricional Caso Clínico (simulado). Pacientes quirúrgicos			Práctica Dirigida 11. Trabajo de grupo virtual, aprendizaje cooperativo, informe	Todos los Profesores
19/08/21	Discusión de caso de pacientes quirúrgicos (caso Real)			Indagación Científica y videoconferencia	Todos los Profesores

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 15</b> 24/08/21	Responsabilidad social. - Preparación de contenidos.	<b>ACTIVIDAD ASINCRÓNICA</b>  Elaboración y selección de contenido.  <b>ACTIVIDAD SINCRÓNICA</b>  Dialogo abierto para los Conceptos Básicos sobre Nutrición y diabetes y planificación del taller.	Infografías  Documentos con ideas claves.	Documentos revisados.	Todos los profesores

25/08/21	Preparación -taller Nutricional para pacientes diabéticos			Indagación Científica	Todos los profesores
26/08/21	Taller -Nutricional pacientes Diabéticos			Webinar	Todos los profesores

Semana	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 16</b> 31/08/21	<b>SEGUNDO EXAMEN TEÓRICO Y PRÁCTICO – EN LÍNEA</b> <b>Clausura de la asignatura</b>				Todos los profesores
07/09/21	Exámenes Sustitutorios				Mg. Gladys Panduro y Mg. Rosario Allca.

## VI. Estrategias didácticas (metodología)

### 6.1. Estrategia didáctica para la teoría y la práctica

- Guía de aprendizaje de la asignatura
- Aula virtual Moodle: <http://unmsm.online/nutricion/login/index.php>
- Aplicativo Google meet
- La combinatoria metodológica para los momentos de aprendizaje síncrono y asíncrono de la teoría y la práctica: La teoría se llevará de manera sincrónica y asíncrona para cuyo fin se empleará el aplicativo google meet así como el aula virtual Moodle y el profesor desarrollará la metodología de aprendizaje que haya estimado conveniente para tal fin, la cual se encuentra señalado en el presente documento. Para los fines prácticos estos se desarrollarán de manera sincrónica y asíncrona, ello dependerá del tipo de presentación que se requiera realizar en la sesión propuesta para la clase correspondiente.

### 6.2 Actividades de investigación formativa

Se incentivará la búsqueda de información científica relevante y relacionada al tema motivo de la clase, lo cual se plasmará en los trabajos que presentarán los alumnos como producto de cada clase teórica así como en la presentación de los informes de la práctica.

### 6.3 Actividades de responsabilidad social

La asignatura se desarrolla en la modalidad no presencial para salvaguardar la salud de docentes, estudiantes y la comunidad en general ante la emergencia sanitaria por el COVID-19, cumpliendo los estándares de la formación de profesionales de calidad, compromiso de la universidad con los grupos de interés.

### 6.4 Tema ético

Durante el desarrollo de la asignatura se practicarán los valores de la puntualidad, trabajo en equipo, responsabilidad, tolerancia, honestidad y respeto a las normas institucionales.

Buenas prácticas generales para el estudiante:

#### **1. En las sesiones sincrónicas:**

- Asistir puntualmente a la sesión. Es una buena práctica, ingresar a la sesión 10 minutos antes de la hora citada,
- Realizar sesiones de prueba antes de iniciar las clases.
- Asistir preparado y teniendo al alcance el producto solicitado en la Guía de sesiones de aprendizaje.
- Al ingresar al aula virtual, colocar en el chat, el nombre y apellidos, esto favorece la interacción.
- Solo registrará en el chat información referente a la sesión de aprendizaje.
- Mantener el video encendido cuando se les solicita activarlo.
- Mantener cerrado el audio – micrófono, hasta que el docente autorice el encendido.
- Contar con sistema de registro digital o material (libreta o cuaderno) para tomar apuntes.
- Interactuar en la sesión presentando aportes, consultas o dudas sobre lo tratado, tener presente que, esto es lo más importante de la sesión.
- Los aportes, consultas o dudas serán presentadas siguiendo el mecanismo indicado por el docente (diálogo directo, chat, mano alzada u otro). Se debe garantizar el orden en la sala.
- Si corresponde con la indicación del docente, publicar el producto final en el aula virtual en el RUBRO: TAREAS o en el portafolio. Esto debe ser en la fecha indicada.

#### **2. En las actividades asincrónicas:**

- Elaborar el producto o tarea solicitado en la Guía de sesiones de aprendizaje, esto forma parte de la estrategia para el logro del resultado de aprendizaje.

- Realizar consultas o aportes, utilizando la herramienta indicada por el docente (foro de consultas, foro de intercambio, mensajería, e mail, etc.).
- Considerar la retroalimentación del docente en la tarea o producto.
- Si corresponde con la indicación del docente, publicar el producto final en el aula virtual en el RUBRO: TAREAS o en el portafolio. Esto debe ser en la fecha indicada.

El desarrollo del curso comprenderá clases teóricas y prácticas.

### **Clases Teóricas:**

El curso está constituido por 5 Unidades Didácticas, las cuales toman en cuenta el análisis, síntesis y evaluación de los conceptos señalados en la sumilla. El estudiante deberá estar en el aula minutos antes del inicio de clases, no existe tiempo de tolerancia para el inicio de clase. Las clases se desarrollarán con diferentes métodos participativos, donde el docente es facilitador del conocimiento. Entre estos métodos tenemos: ABP, estudios de caso y aula invertida.

### **Clases Prácticas:**

Los estudiantes asistirán puntualmente a las clases programadas, no existe tiempo de tolerancia para el inicio de clase. Se desarrollarán en las tres modalidades siguientes:

- Taller: Se desarrollarán en grupos de 13 o 14 alumnos por profesor, los cuales absolverán las preguntas que se formularán en las respectivas guías; las cuales están dirigidas al cálculo y/o análisis de temas especificados.
- Práctica dirigida: Cada estudiante desarrollará cálculos para determinar los requerimientos y/o raciones que se le solicite, para cuyo fin deberá seguir las indicaciones detalladas de la guía
- Sesión demostrativa y discusión de caso clínico real u hipotético, debe hacerse considerando la presentación del régimen propuesto: En equipo se efectuará la elaboración de los regímenes dietéticos planificados en las prácticas dirigidas.

### **Investigación formativa:**

Para el desarrollo de las actividades lectivas teóricas y prácticas del curso se aplica la investigación formativa a través de la revisión bibliográfica.

### **Responsabilidad social y ciudadanía:**

La asignatura se desarrolla en la modalidad no presencial para salvaguardar la salud de los docentes, estudiantes y la comunidad en general ante la emergencia sanitaria por el COVID-19, cumpliendo los estándares de la formación de profesionales de calidad, compromiso de la universidad con los grupos de interés (Videoconferencia: Mesa redonda, talleres etc. )

### **Aspectos éticos:**

Durante el desarrollo de la asignatura se practicarán los valores de la puntualidad, trabajo en equipo, responsabilidad, honestidad y respeto a las normas institucionales.

Durante el desarrollo de la asignatura se considerará la puntualidad en todas las actividades programadas.

El estudiante deberá mostrar conducta ética en el trabajo académico virtual y en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.

Será honesto al desarrollar los productos académicos asignados. Asimismo, respetará la propiedad intelectual, ello implica la ausencia de plagio académico y otras formas de fraude académico.

Mantendrá el respeto en toda comunicación, aplicando la netiqueta (Pantallas amigas - Por un uso saludable de redes sociales, Internet, móvil y videojuegos. Por una ciudadanía digital responsable. Inclusión digital. Recursos educativos).

## VII Evaluación: De Aprendizaje

### A. Herramientas de Evaluación

Unidad	Criterios e indicadores	Instrumentos de	Anexo
1	Maneja los aspectos conceptuales Aplica la valoración del estado nutricional subjetivo y /Objetivo.	Prueba escrita. Rúbrica 1 informe	1
2	Manejar aspectos conceptuales Elabora un plan dietético como resultado del análisis y determinación de los requerimientos nutricionales de acuerdo a la patología digestivo, endocrinos, respiratorios, metabólicos y excretor.	Prueba escrita Rubrica 2 Informe de taller Informe de caso clínico	2
3	Manejar aspectos conceptuales Elabora un plan dietético como resultado del análisis y determinación de los requerimientos nutricionales de acuerdo a la patología Cardiovasculares, Neurológicos y estados hipercatabólicos	Prueba escrita Rubrica 2  Informe de taller Informe de caso clínico	3
4	Manejar aspectos conceptuales Elabora un plan dietético como resultado del análisis y determinación de los requerimientos nutricionales de acuerdo a la patología Alergias e Intolerancias alimentarias. y Cáncer	Prueba escrita Rubrica 2 informe de caso clínico	4
5	Manejar aspectos conceptuales Elabora un plan dietético como resultado del análisis y determinación de los requerimientos nutricionales de acuerdo a la patología Quirúrgicas	Prueba escrita Rúbrica 2 informe de caso clínico .	5

### B. Fórmula y reglamento de evaluación

El Reglamento del Régimen de Estudios y Sistema de Evaluación de los Estudiantes de Pregrado de la Facultad de Medicina 2019 aprobado mediante Resolución de Decanato N° 2979-D-FM-2019 indica lo siguiente:

#### Artículo 15

“La asistencia a las actividades de teoría y a las de práctica, es obligatoria. Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura. El porcentaje mínimo aceptado es 70 % de asistencia a las actividades teóricas y 70% de asistencia a las de práctica”

#### Artículo 25

Cuando los estudiantes NO se hayan presentado en ningún momento a clases y a ninguna evaluación programada durante el desarrollo de la asignatura, el profesor responsable consignará en el acta promocional: CERO

#### Artículo 26

“Los estudiantes que no cumplan con haber asistido a un 70% en actividades teóricas o prácticas, automáticamente tendrán una calificación de DIEZ (10), aun cuando el promedio de las calificaciones resulte aprobatorio.”

Artículo 29

“La sumatoria de las calificaciones de teoría deben representar máximo el 40% del promedio final y 60% de práctica. Es necesario precisar que, para el cálculo de los promedios parciales, las fracciones decimales deben mantener su valor hasta décimas, sólo cuando el promedio final tenga una fracción igual o mayor a 0.5, será redondeado al número inmediato superior.”

Artículo 32

Los estudiantes tienen derecho a:

a. Exámenes teóricos para desaprobados, sólo cuando han aprobado el 50% de las evaluaciones programadas. (1 de 2 o 3 evaluaciones, 2 de 4 evaluaciones). La calificación obtenida no podrá ser mayor a la nota máxima obtenida por los estudiantes que aprobaron dicho examen en el calendario normal, notas inferiores conservaran su valor. La nota obtenida “sustituye” a la desaprobada.

b. Exámenes de recuperación, en las siguientes condiciones:

b.1 Problemas de salud que obligan a guardar reposo, respaldados mediante un certificado médico.

b.2 Ausencia por representar a la Universidad, la Facultad o la Escuela Profesional correspondiente, con la constancia respectiva emitida por la autoridad competente.

b.3 Por enfermedad grave o fallecimiento de familiar (padre, madre, hijos, hermanos o cónyuge).

b.4 Las evaluaciones de recuperación se rendirán dentro del mismo periodo lectivo.

Artículo 36

“Los estudiantes podrán revisar los resultados de su evaluación en un lapso no mayor de 72 horas a partir de la publicación de las calificaciones. Cualquier reclamo sobre el resultado de las diferentes evaluaciones, el estudiante las hará por escrito ante el profesor responsable del capítulo o asignatura. El profesor responsable de la asignatura establecerá el modus operandi pertinente. Una vez vencidos los plazos estipulados, no hay lugar a reclamo.”

Artículo 39

“El presente reglamento entrará en vigencia para las asignaturas que se inician a partir del año 2020, y afecta a todos los alumnos de la Facultad de Medicina, independientemente de su año de ingreso, modalidad de ingreso o reincorporación, plan de estudio o cualquier otra condición.”

El cumplimiento de las actividades asíncronas, así como de las síncronas incluyendo la asistencia a la clase virtual de la teoría y práctica, son obligatorias. Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura. El porcentaje mínimo aceptado es 70% a las actividades teóricas o 70% de asistencia a las de práctica.

**FÓRMULA:**

EVALUACIÓN ACADEMICA	PESO	%
<b>EVALUACIÓN CONCEPTUAL</b>		<b>TEORÍA: 40%</b>
Examen Teórico- 1 en línea	Semana 8	20.0
Examen Teórico. 2 en línea	Semana 16	20.0

<b>PRÁCTICA: 60%</b>		
Informe de Talleres guiados	Semana 1- 11	20
Informes de casos clínicos reales	Semana 1-11	30
Actividad de responsabilidad social y ciudadanía (ARS) Videoconferencia: taller demostrativo para pacientes diabeticos .	Semana 15	10.0

## VIII FUENTE DE INFORMACION COMPLEMENTARIA

- .Marcia Marilia Gomez, Evolucion Dietoterapeutica en post operatorio de cirugias Gastrointestinales-adobe digital ,Brasil 2020.
- American Dietetic Association (1992): Handbook of Clinical Dietetics. Yale University Press, New Haven, USA
- Casanueva E, Arroyo P, Kaufer-Horwitz M, Pérez-Lizaur AB. Nutriología médica. Editorial Médica Panamericana. 3° edición. Buenos Aires Argentina. 2010.
- Domínguez Curi CH, Avilés Arias DA, Salvatierra Ruiz, A. Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios. Instituto Nacional de Salud, 2014. 94 pág.
- Escott-Stump, S. Nutrición, diagnóstico y tratamiento. Editorial Mc Graw Hill. Quinta Edición México. 2009.
- Espejo Solá J. Manual De Dietoterapia Del Adulto. Editorial Ateneo. Buenos Aires Argentina. 2012.
- Latin American food composition tables. <http://www.fao.org/infoods/infoods/tablas-y-bases-de-datos/america-latina/es/>
- Mahan K, Escott Stump. Krause Dietoterapia. 14° edición Editorial Masson. Ámsterdam. 2018
- Mataix Verdú J. M. (2002). Nutrición y alimentación humana. Editorial Océano-Ergon. España 2014
- Miranda Romero, SG, Lazo Gómez, CA. Estado nutricional y complicaciones del paciente adulto y adulto mayor alimentado con nutrición enteral Hospital Nacional nivel IV Essalud Lima Perú. [Tesis Maestría] 2019.
- Panduro, G.Maria Julia LLacsahuanga, Capitulo 9, en "Valoración del Estado Nutricional en Diversas Situaciones Clínicas "editores: Canicoba M, Mauricio S.. Editorial UPN. 2017. Lima Perú
- Peláez RB. Desnutrición y enfermedad. NutrHosp [Internet].2013;6(SUPPL1):10–23. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/3092/309228933002.pdf>
- Porth CM. Fisiopatología: salud-enfermedad, un enfoque conceptual. 7a ed. Madrid; México: Médica Panamericana, 2009; 1582 pag. [https://www.academia.edu/36193350/Porth\\_Fisiopatologia\\_9a\\_Ed\\_ultima](https://www.academia.edu/36193350/Porth_Fisiopatologia_9a_Ed_ultima)
- Prado R A, Márquez HA, Moya DA. Nutrición enteral y parenteral. McGraw-Hill Interamericana, México. 2012.
- Protocolo de Soporte Nutricional Parenteral y Enteral. Editora Guía Dorada Brasil. 2008.
- Repullo P. Nutrición humana y dietética. Editorial Marbán Libros SL. Venezuela. 2006.
- Rodota LP, Castro ME. Nutrición Clínica y Dietoterapia. Editorial Médica Panamericana, Buenos Aires.2012
- Rombeau JL, Rolandelli RH. Nutrición clínica: Alimentación enteral.3ra. edición Editorial Mc Graw Hill Interamerican.México 2012
- Zinner M. Maingot Operaciones Abdominales. Editorial .Lippincott. 2013. [https://www.researchgate.net/publication/44460300\\_Operaciones\\_abdominales\\_R\\_Maingot](https://www.researchgate.net/publication/44460300_Operaciones_abdominales_R_Maingot)

## **Hemerográficas**

- American Journal of Clinical Nutrition: <http://www.ajcn.org/contents-by-date.0.shtml>
- Anales de la Facultad de Medicina
- Archivos Latinoamericanos de Nutrición, <http://www.alanrevista.org/>
- Journal of Nutrition, <http://jn.nutrition.org/contents-by-date.0.shtml>
- La Revista de Nutrición Clínica y Metabolismo, <https://revistanutricionclinicametabolismo.org/index.php/nutricionclinicametabolismo>
- Nutrition Reviews, <https://academic.oup.com/nutritionreviews>

- Revista Chilena de Nutrición, [https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci\\_issues&pid=0717-7518&lng=es&nrm=iso](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_issues&pid=0717-7518&lng=es&nrm=iso)
- Revista de la Asociación Americana de Dietética. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, <https://www.sciencedirect.com/journal/journal-of-the-academy-of-nutrition-and-dietetics>
- Revista de la Asociación Canadiense de Dietética. Canadian Journal of Dietetic Practice and Research, <https://dcjournal.ca/journal/cjdpr>
- <http://sisbib.unmsm.edu.pe/BVrevistas/anales/anteriores.htm>
- <https://sisbib.unmsm.edu.pe/>

## **Electrónica**

- MINSA: <https://www.gob.pe/minsa/>
- OMS: <https://www.who.int/es>
- OPS: <https://www.paho.org/hq/?lang=es>
- UNMSM. Sistema de Bibliotecas y Biblioteca Central: <https://sisbib.unmsm.edu.pe/>

ANEXOS  
RUBRICAS N° 1 N° 2.....

**Universidad Nacional Mayor de San Marcos**

**Universidad del Perú. Decana de América**

Facultad de Medicina

Escuela Profesional de Nutrición

**ASIGNATURA NUTRICION Y ALIMENTACION EN SITUACIONES PATOLOGICAS I**

**RUBRICA 1: EXPOSICIÓN DE CASO CLÍNICO**

<b>Criterios</b>	<b>En proceso</b>	<b>Regular</b>	<b>Bueno</b>	<b>Muy bueno</b>	<b>Puntajes</b>			
	<b>(0 a 1 punto)</b>	<b>(2 puntos)</b>	<b>(3 puntos)</b>	<b>(4 puntos)</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>

<p><b>1. Datos de afiliación</b></p>	<p><b>Presenta pocos datos del paciente</b></p>	<p><b>Presenta mucha información, innecesaria del paciente</b></p>	<p><b>Algunos datos son pertinentes, incluye problemas no relacionados a nutrición.</b></p>	<p><b>Selecciona la información pertinente, no incluye datos innecesarios</b></p>				
<p><b>2. Antecedentes y fundamento fisiopatológico.</b></p>	<p><b>Presenta algunos antecedentes y algunos no están relacionados.</b></p>	<p><b>Algunos antecedentes identificados están relacionados con el fundamento fisiopatológico.</b></p>	<p><b>Varios de los antecedentes personales y patológicos están relacionados con el fundamento fisiopatológico</b></p>	<p><b>Todos los antecedentes personales y patológicos están relacionados con el fundamento fisiopatológico</b></p>				
<p><b>3. Evaluación y diagnóstico nutricional.</b></p>	<p><b>Identifica un parámetro nutricional.</b></p>	<p><b>Solo algunos parámetros nutricionales que son útiles para determinar el tratamiento.</b></p>	<p><b>La mayoría de los parámetros nutricionales que son útiles para determinar el tratamiento</b></p>	<p><b>Todos los parámetros nutricionales que son útiles para el tratamiento.</b></p>				
<p><b>4. Descripción del tratamiento dietético y monitoreo nutricional</b></p>	<p><b>No presenta un tratamiento dietético ni monitoreo nutricional</b></p>	<p><b>Presenta tratamiento dietético nutricional sin monitoreo nutricional</b></p>	<p><b>Presenta tratamiento dietético nutricional y considera solo el parámetro antropométrico en el monitoreo</b></p>	<p><b>Presenta buen tratamiento dietético nutricional y un buen monitoreo nutricional</b></p>				

			<b>nutricional</b>				
<b>5.</b>	<b>Conclusiones y recomendaciones</b>	<b>No hace conclusiones ni recomendaciones</b>	<b>Hace una sola conclusión</b>	<b>Hace una conclusión y una recomendación</b>	<b>Hace dos recomendaciones y dos conclusiones</b>		
<b>Puntaje Total</b>							

**Ponente1**.....  
**Ponente2**.....  
**Ponente3**.....  
**ponente 4**.....  
.....

**Firma del docente que evalúa**

**Fecha:..../..../...21..**

# ASIGNATURA: NUTRICION Y ALIMENTACION EN SITUACIONES PATOLOGICAS I

## RUBRICA 2: ASIGNATURA ALIMENTACION Y NUTRICION EN SITUACIONES PATOLOGICAS

### RUBRICA 2: INFORME ESCRITO DEL CASO A PRESENTAR.

Nombres y apellidos del estudiante.....

Nombre y Apellidos profesor de practica.....

.....

Criterios	En proceso	Regular	Bueno	Muy bueno	Puntos
	(0 a 1 punto)	(2 puntos)	(3 puntos)	(4 puntos)	
1. Estructura del informe	El informe de, desarrollo de caso clínico no cumple con la estructura de la guía de practica	El informe cumple con la estructura de la guía de practica muy poco	Presenta un informe, con la estructura de la guía de practica completo pero falta bibliografía	Presenta un informe completo y detallado con todo la estructura de la guía de práctica, más . bibliografía actualizada.	
2.Registra la historia Clínica Nutricional del caso clínico	No, Registra detallado según la guía de practica .	Registra la H.C.N pero falta algunos puntos importantes expresados en la guía de practica	El caso clínico es Registrado de acuerdo a lo expresado en la guía.	El caso clínico esta detallado con todo los indicadores presentes en la guía y con datos actualizados.	

<p><b>3. Artículo revisado e investigado</b></p>	<p>No presenta artículo de sustento .</p>	<p>El informe de investigación falta completar .</p>	<p>Presenta artículos de revisión de sustento en el informe(2-3) .</p>	<p>Presenta artículo de revisión, analiza y compara con la patología con las principales secciones: Resumen, Introducción, Metodología, Resultados y Discusión. Las referencias bibliográficas son actualizadas de los últimos 5 años.</p>	
<p><b>4. Planificación e Intervención Nutricional</b></p>	<p>No Presenta la planificación e intervención nutricional.</p>	<p>Presenta la Planificación e intervención Nutricionales medias .</p>	<p>presenta planificación e intervención Nutricional adecuado .</p>	<p>Presenta planificación e intervención Nutricional completo y bien redactado .</p>	
<p><b>5. Monitoreo Alimentario. Nutricional Conclusiones y Recomendaciones</b></p>	<p>No presenta.</p>	<p>Presenta solo las conclusiones y recomendaciones.</p>	<p>Presenta monitoreo Nutricional completo pero algunas conclusiones no son pertinentes.</p>	<p>Presenta Monitoreo Nutricional completo, conclusiones y recomendaciones pertinentes al caso clínico tratado.</p>	
<b>Puntaje Total</b>					

Fecha / /21

**Ponente 1.....**

**Ponente 2.....**

**Ponente 3.....**

**Ponente 4.....**







## 6.1 Estrategia didáctica para la teoría y la práctica

Precisar que las actividades se desarrollan a través de Aula virtual Moodle y con el Aplicativo Google meet.

Es importante anotar la estrategia metodológica que se aplicará para el logro de aprendizajes significativos, podría ser:

- Aprendizaje Basado en Problemas (ABP).
- Aprendizaje Orientado a Proyectos (AOP).
- Método de casos.
- Trabajo colaborativo.
- Desing thinking.
- Peer education.

Ejemplo:

Las estrategias a utilizar durante el desarrollo de la asignatura serán las siguientes:

- Aprendizaje basado en problemas.
- Aprendizaje orientado a proyectos.
- Aula invertida.

## 6.2 Actividades de investigación formativa

Anotar estrategias metodológicas, actividades y productos para favorecer la formación del estudiante en investigación (ej. Análisis documental, ensayo, seminarios, indagación).

## 6.3 Actividades de responsabilidad social

COLOCAR ESTE TEXTO: La asignatura se desarrolla en la modalidad no presencial para salvaguardar la salud de docentes, estudiantes y la comunidad en general ante la emergencia sanitaria por el COVID-19, cumpliendo los estándares de la formación de profesionales de calidad, compromiso de la universidad con los grupos de interés.

Asimismo, si la asignatura cuenta con actividades o contenidos relacionados con la preservación del medio ambiente y el respeto por la diversidad cultural, y proyectos vinculados a Responsabilidad; deben ser incluidos con la respectiva explicación.

#### 6.4 Aspectos éticos

Considerar las buenas prácticas anotadas en la Cartilla de buenas prácticas de docentes y estudiantes para el aprendizaje virtual.

### 7. Evaluación del aprendizaje

#### **ANOTAR TODAS LAS PAUTAS DEL REGLAMENTO**

La evaluación del aprendizaje debe adecuarse a la modalidad no presencial, considerando las competencias y resultados del aprendizaje descritos para cada unidad. Se evalúa antes, durante y al finalizar el proceso, considerando la aplicación de los instrumentos de evaluación pertinentes.

El cumplimiento de las actividades asíncronas y sincrónicas, incluyendo la asistencia a la clase virtual de la teoría y la práctica son obligatorias.

Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura.

Se propone la siguiente fórmula de ponderación para la obtención del promedio final:

Evaluación Académica	Peso
Prueba de Entrada	Sin Nota
Evaluación conceptual:	40%
Evaluación de desempeño y trabajos académicos	60%

Matriz de evaluación de los resultados de aprendizaje por unidades

Unidad	Criterios e indicadores	Instrumento de Evaluación	Anexo

Unidad	Criterios e indicadores	Instrumento de Evaluación	Anexo

## 8. Fuentes de información complementarias

En este rubro se deben considerar las siguientes fuentes de acuerdo a las normas APA:

- Fuentes bibliográficas.
- Fuentes hemerográficas.
- Fuentes web.
- UNMSM. Sistema de Bibliotecas y Biblioteca Central.

<https://sisbib.unmsm.edu.pe/>

- Recursos electrónicos > Capacitaciones en Recursos electronicos > Bases de Datos

Se recomienda utilizar en el desarrollo de la asignatura, libros, artículos científicos y publicaciones de temas relacionados con los contenidos de la asignatura, elaborados y publicados por los docentes de la misma.