



UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
Universidad del Perú. Decana de América
Facultad de Medicina
Escuela Profesional de Nutrición
Departamento Académico de Nutrición



**PRACTICAS PREPROFESIONALES DE NUTRICIÓN CLÍNICA Y
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA**

CÓDIGO NO1826

AÑO 2022 – II

Modalidad Presencial

Ingresantes 2018

CONTENIDO

- 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



2022

1. INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Nombre de la asignatura : Prácticas Preprofesionales de Nutrición Clínica y Servicio de Alimentación Colectiva
- 1.2. Código de la asignatura : NO1826 - Plan de estudios 2018
- 1.3. Tipo de asignatura : Especialidad - Práctica preprofesional
- 1.4. Créditos : 22
- 1.5. Horas semanales/ semestrales : 44/1056
- Teoría : Ninguna
- Práctica : Sede Prácticas: presenciales
lunes a sábado de 7:00 a 13:00 h
: Seminarios en aula virtual:
Miércoles 14:00 a 17:00 h.
Sesiones de tutoría semanal grupal 2 horas/ tutor
Actividad asincrónica del estudiante
- 1.6. Horas síncronas semanales : 41
- 1.7. Horas asíncronas semanales : 3
- 1.8. Semestre o año académico : 2022-II
- 1.9. Ciclo : Semestre IX
- 1.10. Modalidad : Presencial
- 1.11. Docente responsable : María La Barrera Mendoza
- 1.12. Correo institucional : mlabarreram@umnsu.edu.pe
- 1.13. Docentes colaboradores:

Código/ DNI	Apellidos y Nombres	Categoría y Clase	Condición	Horas
024325	Estrada Menacho, Enriqueta	Asociado D.E.	Nombrada	40
0AO422	Silva Robledo de Ricalde, Jovita	Asociada a T. P.	Nombrada	20
051519	Panduro Vásquez, Gladys Nerella	Asociada a T. P.	Nombrada	20
094412	Palomo Luck, Olga Patricia	Asociada a T. P.	Nombrada	20
0A2233	Pastrana Poma, Martha Pilar	Asociada a T. P.	Nombrada	20
0A0832	Lozano Cueva, Marita	Auxiliar a T. P.	Nombrada	20
0A0815	Sánchez Mercado, Luis Enrique	Auxiliar a T. P.	Nombrado	20
0A5422	Ugarelli Galarza, Gabriella Veruska	Auxiliar a T. P.	Nombrada	10
0A5137	Laos Choy, Katya del Pilar	Auxiliar a T. P.	Nombrada	20
0A8306	Tucno Matos, Jhon Wilmer	DCB2	Contratado PD	16
42322564	Torres Chumpitaz, José Luis	Hosp. 2 de mayo	Contratado	

36148187	Ordoñez Soriano, Hilda Martha	Hosp. 2 de mayo	Contratada	
15750568	Solórzano Sevillano, Yolanda Justina	Hosp. Lanfranco La Hoz	Contratada	
09886470	Quispe Calla, Elvia Alejandrina	Hosp. Sergio Bernales	Contratada	
42115701	Romero Pisfil, Ulises Armando	Hosp. Emergencia VES	Contratado	

- 1.14 Duración : 05 meses – 24 semanas
- 1.15 Fecha de inicio : 01 de noviembre 2022
- 1.16 Fecha de término : 31 de marzo 2023
- 1.17 Horario de teoría : ---
- 1.18 Horario de práctica : Presencial en Sede (lunes a sábado): 7:00 a 13:00 h.
Seminarios en AV: (miércoles): 14:30 a 17:30 h.
- 1.19 Número de estudiantes : 41
- 1.20 Relación docente estudiante en la práctica : 1/4
- 1.21 Número de grupo de estudiantes : 10 grupos
- 1.22 Requisito : Cursos del 1 al 41 del Plan de estudios 2018

2. SUMILLA

Pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de naturaleza práctico, tiene como propósito que el estudiante realice bajo supervisión actividades correspondientes al profesional nutricionista que trabaja en Clínica y Servicios Institucionales de alimentación y nutrición a fin de desarrollar el proceso de asistencia alimentario y nutricional.

3. COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO RELACIONADAS CON LA ASIGNATURA

3.1 Competencias Genéricas

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO-INDICADOR
1. Liderazgo	a. Autoconocimiento	Analiza los aspectos positivos y negativos, sean estos debilidades o limitaciones y actúa acorde con ellos.
	b. Desarrollo y motivación	Motiva a los miembros del equipo para alcanzar los resultados esperados a partir de un cronograma dado planifica y distribuye tareas con recursos previstos.
	c. Emprendimiento y gestión del cambio	Comprende y respalda iniciativas de cambio, en cada uno de sus cursos, que promuevan mejoras en la calidad de vida de su sociedad
	d. Evaluación y apoyo	Proporciona retroalimentación a los miembros del equipo de su desempeño, teniendo en cuenta sus expectativas y metas propuestas y si es necesario proporciona capacitación o guía en áreas de su experticia

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO-INDICADOR
2. Trabajo en equipo	a. Adaptación a la diversidad	Aprueba la diversidad y busca desarrollar e integrar grupos con una amplia variedad de características étnicas, sociales, culturales, ideológicas entre otras.
	b. Cultura de trabajo en equipo altamente efectivo	Lidera el trabajo en equipo; escuchando activamente las opiniones de los integrantes del equipo, previniendo y resolviendo los conflictos y generando las condiciones para el logro de los resultados esperados.
	c. Negociación	Maneja independientemente sus desacuerdos con otros, y los resuelve de una manera oportuna y constructiva.
3. Investigación, pensamiento crítico y creativo	a. Identificación de problema	Enuncia la pregunta de investigación, variables e hipótesis en base a conocimientos científicos y observaciones previas.
	b. Selección de información.	Obtiene, organiza y registra datos confiables en función de las variables, utilizando instrumentos y diversas técnicas que permitan comprobar o refutar las hipótesis planteadas. Realiza de manera ética y responsable mediciones y comparaciones sistemáticas que evidencian el comportamiento de las variables.
	c. Interpretación de resultados y comunicación	Interpreta las tendencias y relaciones en los datos de acuerdo con principios científicos y formula conclusiones. Argumenta sus conclusiones basado en sus resultados y conocimiento científico. Comunica los resultados y proceso seguido de forma clara, objetiva y responsable. Mediante informe final del internado
4. Resolución de problemas y gestión del Aprendizaje	a. Análisis y resolución	Propone soluciones novedosas a problemas identificados. Evalúa la efectividad de la alternativa de solución adoptada; analizando los resultados cuantitativos y cualitativos con sentido crítico y autocrítico.
	b. Metas de desarrollo	Evalúa si las acciones seleccionadas y su planificación son las más pertinentes para alcanzar sus metas de aprendizaje. Realiza ajustes oportunos a sus acciones con el fin de lograr los resultados. Aprende del éxito y del fracaso.
	c. Autorregulación	Se expresa con precisión y calma en toda circunstancia, aun en situaciones difíciles o de confrontación. Es moderado y sensato en todos sus actos, tanto en la vida académica como personal.
5. Comunicación oral y escrita	a. Comunicación oral	Expone sus ideas ante sus compañeros y docentes; sustentando las de manera clara y precisa, a partir de información especializada.
	b. Comunicación escrita	Redacta proyectos de investigación con claridad, precisión y de forma atractiva para el lector, considerando el uso adecuado del idioma y las normas establecidas para ello.
	c. Herramientas digitales	Utiliza tecnologías nuevas y mejoradas que le permitan tener un mejor desempeño profesional
6. Razonamiento ético	a. Principios éticos y legales	Plantea sobre sus decisiones y acciones, tanto las que realiza personalmente como las de los equipos que supervisa, aplicando los valores morales. Es modelo en la institución y se lo reconoce por ser fiel a sus principios, tanto en lo laboral como en todos los otros ámbitos de su vida.
	b. Resolución de conflicto ético	Promueve comportamientos morales en situaciones de conflicto ético pese a que existan fuertes presiones externas para hacerlo de otro modo.
	c. Decisión ética	Demuestra todos los miembros del equipo cómo manejar apropiadamente información sensible o confidencial y de que existan herramientas y procesos necesarios para hacerlo con efectividad.

3.2 Competencias específicas

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO - INDICADOR
7. Ciencias básicas de la salud	a. Fundamentos científicos	Correlaciona conocimientos teóricos y prácticos de tejidos macro y microscópicos de órganos y tejidos humanos, procesos bioquímicos y fisiológicos, y/o microorganismos y parásitos, aplicándolo a condiciones clínicas con un sólido y actualizado marco teórico.
	b. Integración de evidencias	Analiza la información y evidencias recogidas y las aplica en un determinado problema para llegar a conclusiones y recomendaciones
	c. Aplicación y Sustentación de conocimientos	Analiza, discute y sustenta los resultados de los experimentos según el marco teórico y contexto del referido experimento. Interpreta los resultados de los experimentos realizados para el desarrollo de conclusiones y recomendaciones
8. Gestión de servicios de alimentación y nutrición	a. Planificación	Participa en el planeamiento aplicado a servicios de alimentación. Propone el uso de la normativa relacionada a los servicios de alimentación.
	b. Organización	Propone y organiza mejoras en costos de producción y presupuesto en un servicio de alimentación en base a la normativa y vigente Ley. Participa en la designación de tareas al personal de acuerdo a las fortalezas, intereses y necesidades de desarrollo de los integrantes del equipo y de las metas de la unidad o servicio de salud. Administra individual y grupalmente el tiempo con efectividad para el logro de metas con un sentido de urgencia para concluir el trabajo asignado
	c. Implementación	Implementa programaciones de menús acorde con estado fisiopatológico y realiza el control de calidad de un servicio de alimentación colectiva y asistencial según normativa vigente.
	d. Monitoreo y evaluación	Socializa los resultados del flujo de producción con el equipo de gestión del servicio de alimentación según normas y protocolos establecido.
10. Responsabilidad Social y ciudadanía	a. Responsabilidad social dentro de la comunidad universitaria	Participa en equipos multidisciplinarios para el desarrollo de iniciativas responsables, desde el punto de vista social y ambiental en la universidad, que potencien la práctica de valores y que contribuyan a la convivencia y la preservación de la riqueza natural y diversidad cultural del país.
	b. Proyectos de responsabilidad social y ciudadanía	Ejecuta y evalúa, junto con los actores sociales involucrados, planes, programas y proyectos de responsabilidad social que tienen como finalidad eliminar los impactos negativos y/o producir impactos positivos en el entorno social y ambiental para una comunidad determinada Rinde cuentas a la comunidad de los resultados alcanzados teniendo en cuenta las características de la misma y siguiendo la metodología de evaluación - planeación Propone acciones de sostenibilidad y mejora teniendo en cuenta alianzas estratégicas de socios locales.

3.3 Competencias de la especialidad

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO - INDICADOR
	a. Diagnostica el estado nutricional	Interpreta los resultados de la evaluación del estado nutricional de una persona y/o comunidad y emite un juicio o diagnóstico y lo relaciona con su situación de salud.

11. Atención alimentaria nutricional	b. Planifica la intervención alimentaria nutricional	En base a los resultados obtenidos del diagnóstico del estado nutricional y de salud, diseña un plan de intervención nutricional detallado para la persona (sana o enferma) y/o comunidad. Planifica menús saludables según grupos etarios, estados fisiológico y nutricional, recomendaciones nutricionales y hábitos alimentarios
	c. Interviene y monitorea el estado nutricional	Ejecuta el plan de intervención y monitoreo alimentario nutricional en la persona y/o comunidad. Reevalúa la efectividad del plan y/o régimen establecido y realiza un nuevo planteamiento de intervención en la persona (sana o enferma) y/ o comunidad.
	d. Consejería y consulta alimentaria y nutricional	Diseña programas educativos en alimentación y nutrición según contexto preventivo promocional Atiende consulta nutricional especializada según protocolo Realiza consejería alimentaria nutricional en el contexto de prevención y promoción de la salud. Realiza consultoría nutricional a empresas respetando hábitos alimentarios.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

UNIDAD DIDÁCTICA I: Prácticas en las Áreas de Medicina interna, Pediatría, y Gineco-obstetricia

Resultado de la Unidad: Al culminar la Unidad, el estudiante desarrolla el proceso de atención alimentario nutricional: evaluación, diagnóstico, planificación, intervención, monitoreo y supervisión de la persona, familia y cuidadores que asisten a la institución de salud.

UNIDAD DIDÁCTICA II: Prácticas en las Áreas Cirugía y Soporte nutricional

Resultado de la Unidad: Al culminar la Unidad, el estudiante desarrolla el proceso de atención alimentario nutricional: evaluación, diagnóstico, planificación, intervención, monitoreo y supervisión de la persona, familia y cuidadores que asisten a la institución de salud.

UNIDAD DIDÁCTICA III: Prácticas en el Servicio de Alimentación y Nutrición

Resultado de la Unidad: Al culminar la Unidad, el estudiante desarrolla el proceso de atención alimentario nutricional en administración, planificación, programación, control de calidad, monitoreo y supervisión en el área de producción de raciones para consumo del personal y pacientes de la institución de salud.

5. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I: Prácticas en las Áreas de Medicina interna, Pediatría, y Gineco-obstetricia	
Resultados del aprendizaje	Al culminar la unidad, el estudiante: • Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente. • Calcula y establece los requerimientos nutricionales del paciente. • Planifica y ejecuta el tratamiento dietoterapéutico del paciente. • Efectúa el monitoreo alimentario- nutricional del paciente. • Realiza y hace entrega de la formulación dietética al alta del paciente. • Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica. • Planifica y ejecuta capacitación al personal que labora en el servicio o unidad de Nutrición. • Participa en la gestión administrativa del Servicio o Unidad de Nutrición.

Semana/ fecha	Contenido	Actividad	Recursos	Estrategias didácticas	Responsable
Semana 0 Mes de Octubre	Introducción al curso.	Sesión inaugural Presentación de silabo. Presentación de docentes colaboradores.	Silabo del curso Plataforma Meet	Revisión de las actividades y funciones del nutricionista en Clínica. Significado e importancia de las Prácticas preprofesionales en Nutrición Clínica y Servicio de Alimentación Colectiva (PPP NC y SAC)	Docente responsable de curso: María La Barrera Mendoza y Docentes colaboradores
Semana 1 01 de noviembre	Orientaciones iniciales de la actividad presencial en sede.	Reconocimiento del Servicio de Nutrición en la sede e integración a las actividades del interno de nutrición. Observación de las funciones del nutricionista clínico y ejecución de actividades supervisadas	Sedes de práctica Plataforma Meet Guía de sesión de aprendizaje.	INICIO DE PRÁCTICAS PRESENCIALES Sesiones informativas y de motivación con sus tutores docentes Sesiones Meet de los tutores docentes con sus grupos de estudiantes.	Docente responsable de curso y docentes colaboradores.
Semana 1 al 14	Aplicación de herramientas sobre: Valoración del estado nutricional del paciente. Requerimientos nutricionales del paciente e interacción fármaco- nutriente. Proceso de atención Alimentario y Nutricional. Prescripción dietética y dietoterapéutica. Manejo de relaciones humanas y trabajo en equipo. Métodos y técnicas de Investigación en Nutrición Clínica. Educación alimentaria y nutricional a grupos objetivos.	EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PREPROFESIONALES	Sedes de prácticas. Plataforma Meet Guía de sesión de aprendizaje. Biblioteca virtual UNMSM.	Trabajo asincrónico para desarrollo de casos clínicos. Revisión bibliográfica de aspectos conceptuales y evidencias en Nutrición Clínica. Prácticas presenciales del interno en las diferentes salas de hospitalización asignadas.	Docente responsable de curso y docentes colaboradores.

UNIDAD II: Prácticas en las Áreas Cirugía y Soporte Nutricional

Resultados del aprendizaje	Al culminar la unidad, el estudiante: • Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente. • Calcula y establece los requerimientos nutricionales del paciente. • Planifica y ejecuta el tratamiento dietoterapéutico del paciente. • Formula el soporte nutricional al paciente. • Efectúa el monitoreo alimentario- nutricional del paciente. • Realiza y hace entrega de la formulación dietética al alta del paciente. • Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica. • Planifica y ejecuta capacitación al personal que labora en el servicio o unidad de Nutrición. • Participa en la gestión administrativa del Servicio o Unidad de Nutrición.
-----------------------------------	---

Semana/ fecha	Contenido	Actividad	Recursos	Estrategias didácticas	Responsable
Semana 15 al 18	Aplicación de herramientas sobre: Valoración del estado nutricional del paciente. Requerimientos nutricionales del paciente e interacción fármaco- nutriente. Proceso de atención Alimentario y Nutricional. Prescripción dietética y dietoterapéutica. Manejo de relaciones humanas y trabajo en equipo. Métodos y técnicas de Investigación en Nutrición Clínica. Educación alimentaria y nutricional a grupos objetivos.	EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PREPROFESIONALES	Sedes de prácticas. Plataforma Meet Guía de sesión de aprendizaje. Biblioteca virtual UNMSM.	Trabajo asincrónico para desarrollo de casos clínicos. Revisión bibliográfica de aspectos conceptuales y evidencias en Nutrición Clínica. Prácticas presenciales del interno en las diferentes salas de hospitalización asignadas.	Docente responsable de curso y docentes colaboradores.

UNIDAD III: Prácticas en el Servicio de Alimentación y Nutrición

Resultados del aprendizaje	Al culminar la unidad, el estudiante: • Identifica las necesidades de equipos y materiales del servicio. • Planifica y programa los regímenes dietéticos. • Supervisa la distribución de víveres secos y frescos. • Asesora y supervisa en la distribución de dietas en la zona central y periférica. • Controla la higiene y manipulación del personal y de los alimentos insumos, así como los desechos orgánicos e inorgánicos. • Diseña programas educativos en el servicio. • Planifica, desarrolla y ejecuta investigación relacionada a nuevos métodos y técnicas sobre el control óptimo de los procesos del Servicio de Alimentación Colectiva.
-----------------------------------	---

Semana/ fecha	Contenido	Actividad	Recursos	Estrategias didácticas	Responsable
Semana 19 al 22	Gestión de servicios de alimentación y nutrición. Control de calidad de los insumos para las preparaciones dietéticas. Asesoramiento y supervisión del Servicio de Alimentación. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Capacitación y actualización en la gestión del potencial humano. Manejo de relaciones humanas y del trabajo en equipo.	EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PREPROFESIONALES	Sedes de prácticas. Plataforma Meet. Guía de sesión de aprendizaje. Biblioteca virtual UNMSM.	Revisión bibliográfica de aspectos conceptuales y evidencias en Servicios de alimentación colectiva. Prácticas presenciales del interno en las diferentes subáreas del servicio de alimentación	Docente responsable de curso y docentes colaboradores.

REUNIONES VIRTUALES PARA LAS EXPOSICIONES

Fecha	Actividades	Responsable de la Sesión	Plataforma
PRESENTACIÓN Y EXPOSICIÓN INDIVIDUAL DE ARTÍCULOS DE REVISIÓN			
Noviembre 2022 Miércoles 23	Estudiantes con número de orden del 1 al 5	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y Google Meet
Miércoles 30	Estudiantes con número de orden del 6 al 11		
Diciembre 2022 Miércoles 07	Estudiantes con número de orden del 12 al 16		
Miércoles 14	Estudiantes con número de orden del 17 al 22	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y Google Meet
Miércoles 21	Estudiantes con número de orden del 23 al 28		
Miércoles 28	Estudiantes con número de orden del 29 al 34	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y Google Meet
Enero 2023 Miércoles 04	Estudiantes con número de orden del 35 al 41		

Fecha	Actividades	Responsable de la Sesión	Plataforma
PRESENTACIÓN Y EXPOSICIÓN INDIVIDUAL DE CASOS CLÍNICOS			
ENERO 2023 MIÉRCOLES 11	Estudiantes con número de orden del 1 al 5	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y Google Meet
MIÉRCOLES 18	Estudiantes con número de orden del 6 al 11		
MIÉRCOLES 25	Estudiantes con número de orden del 12 al 16		
FEBRERO 2023 MIÉRCOLES 01	Estudiantes con número de orden del 17 al 22	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y Google Meet
MIÉRCOLES 08	Estudiantes con número de orden del 23 al 28		
MIÉRCOLES 15	Estudiantes con número de orden del 29 al 34	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y Google Meet
MIÉRCOLES 22	Estudiantes con número de orden del 35 al 41		

Fecha	Actividades	Responsable de la Sesión	Plataforma
PRESENTACIÓN Y EXPOSICIÓN GRUPAL DE LA EJECUCIÓN DE LA CAPACITACIÓN			
MARZO 2023 MIÉRCOLES 01	Estudiantes DIRIS CENTRO	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y Google Meet
MIÉRCOLES 08	Estudiantes DIRIS SUR		
MIÉRCOLES 15	Estudiantes DIRIS NORTE y ESTE		
MIÉRCOLES 22	EXAMEN FINAL	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y Google Meet
MIÉRCOLES 29	ENTREGA DE INFORME FINAL DE LAS PPP NC Y SAC Y FORMATOS DE EVALUACION MENSUAL DE TUTORES DE SEDE		

6. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS (METODOLOGÍA)

6.1 Estrategia didáctica para la Práctica

- ✓ Se emplearán permanentemente las siguientes estrategias metodológicas: Análisis de lecturas, Dinámica grupal, Prácticas individuales y/o grupales, Evaluación y Análisis de Resultados, Seminarios, Metodología de Proyectos, Aprendizaje Basado en Problemas, Panel de Discusión.
- ✓ A fin de lograr un mejor desarrollo del aprendizaje, se realizarán permanentemente prácticas individuales y/o grupales, plenarias, labores de proyección y responsabilidad social y tutorías virtuales y/o presenciales.
- ✓ La Dinámica de Grupo permitirá el debate de los productos individuales y grupales, a fin de encontrar divergencias, convergencias y complementariedad; y a partir de estas reflexiones y conclusiones afirmar los nuevos conocimientos.
- ✓ Las Tutorías Virtuales y/o presenciales constituyen la guía y asesoría del docente para el desarrollo de los productos académicos a presentar por el estudiante, los cuales son las evidencias de aprendizaje (Artículos de Revisión, Casos Clínicos y Proyecto-ejecución del plan de Capacitación), incluyendo los informes mensuales de rotación en sede y el informe final.

6.2 Medios y materiales educativos

Se utilizarán las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) en los momentos presenciales y no presenciales.

Se contará con lecturas dirigidas, guía de prácticas clínicas, equipos audiovisuales, ambientes del establecimiento de Salud del primer nivel de atención, Historias Clínicas, ambientes de consultorios externos, servicios administrativos, ambientes del servicio de alimentación colectiva (si hubiera), equipos y mobiliarios apropiado para el desarrollo del proceso enseñanza aprendizaje.

Para el desarrollo de las exposiciones, los estudiantes contarán con:

- **Aula virtual:** Se utilizará la plataforma tecnológica Moodle y aplicativo Google Meet para fortalecer el proceso de enseñanza.
- **Internet:** El ciber espacio contiene información importante para la formación del estudiante, la misma que será consultada en páginas específicas de revistas indexadas y otras que indicarán los docentes tutores. Asimismo, el uso del correo electrónico (e-mail) facilitará la comunicación ágil en relación con las tareas específicas que se encargan a los estudiantes de manera grupal e individual.
- **Separatas y resúmenes de documentos** relativos a la nutrición Clínica y la Salud Pública.
- **Revisión de historias clínicas:** relacionadas a la atención clínica.

6.3 Responsabilidades del estudiante

El estudiante deberá incorporarse al sistema laboral de su sede institucional de Práctica, sujetarse a su reglamentación y participar con las actividades correspondientes al Servicio de Nutrición, ser puntuales, no faltar a sus turnos y presentación personal adecuada.

Deberá **cumplir con el 100% del programa** establecido en el presente Sílabo. El total de horas de práctica correspondiente a los 22 créditos del curso son 1056 horas semestrales, lo cual significa un **horario a tiempo completo**, de lunes a sábado, que puede incluir los fines de semana, cuando sea necesario.

El estudiante debe presentar con la debida anticipación sus productos académicos a su Docente Tutor para ser revisado y así tener el tiempo suficiente para levantar sus observaciones.

Presentar sus productos académicos programados para su exposición, previa autorización de su Docente tutor; así también los informes mensuales de rotación e Informe Final de las Practicas Preprofesionales.

Deberá participar obligatoriamente en las sesiones sincrónicas programadas en el sílabo, para lo cual se tomará la asistencia respectiva.

En el caso de que el estudiante cometa alguna falta o un acto de indisciplina en la sede, el Docente asesor informará del hecho al Docente responsable de las Prácticas y si no se resuelve, se hará un informe escrito a la Dirección de la Escuela Profesional de Nutrición, para su revisión y respectiva amonestación o sanción según sea el caso.

6.4 Responsabilidades del Docente Tutor:

- ✓ Participar en las actividades programadas en el presente sílabo.
- ✓ Coordinar con los representantes de las sedes donde han sido designados los estudiantes a su cargo y presentarlos el primer día que se inician las Prácticas Pre Profesionales. Se acordará el cronograma de trabajo institucional y los días de trabajo propio del estudiante.
- ✓ Orientar y motivar al estudiante en el cumplimiento de las actividades establecidas en el Sílabo.
- ✓ Realizar el seguimiento individualizado (asistencia, puntualidad, presentación, etc.) a los estudiantes asignados, en forma periódica y permanente.
- ✓ Propiciar que el estudiante adquiera confianza en sí mismo y afiance sus competencias técnicas y desarrollo personal, estimulando su integración en el equipo de trabajo.
- ✓ Informar al Docente Responsable de las prácticas acerca de situaciones que obstaculicen el cumplimiento de las prácticas en sus sedes asignadas.
- ✓ Evaluar a los estudiantes de acuerdo con las Fichas de evaluación.
- ✓ Cada Docente tutor deberá calificar y entregar las rubricas correspondientes luego de cada exposición de los estudiantes.

6.5 Medidas de bioseguridad

Se deberá observar las disposiciones emitidas por la universidad y la facultad para prevención en la emergencia sanitaria frente a la pandemia COVID 19. Según el “Protocolo General Actuación y Prevención de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos durante la pandemia causada por el Coronavirus, SARS-Cov-2-19”, incisos G aprobado con (RR-01555-2020 del 02- 07-2020)

En el cual se detalla:

- ✓ Es obligatorio el uso de mascarillas, en el campus, las aulas y oficinas de la universidad.
- ✓ Cubrirse la nariz y la boca con un pañuelo, papel toalla o higiénico al toser o estornudar, y desecharlo a la basura.
- ✓ Si no se dispone de pañuelo, toser y estornudar sobre la parte interna del codo para no contaminar las manos.
- ✓ Terminando la clase o actividad realizada en la universidad, se lavarán las manos con agua y jabón y siempre después del contacto con secreciones respiratorias.

- ✓ El lavado tendrá una duración de 40 a 60 segundos, según lo dispuesto por la OMS y el MINSA. En caso de no disponer de agua y jabón se utilizará alcohol (etanol) al 70%.
- ✓ No colocarán sus mochilas, carteras u otros objetos en el piso.
- ✓ Evitará tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar. No se saludará con apretones de manos ni beso, el saludo será sin contacto físico.
- ✓ En los servicios higiénicos. El ingreso a los servicios higiénicos será de acuerdo con el aforo que permita conservar el criterio de distancia establecido, para lo cual se debe colocar en un lugar visible el aforo de cada servicio higiénico.
- ✓ Lavarse las manos de manera adecuada antes de abandonar el servicio higiénico.

6.6 Actividades de responsabilidad social

La asignatura se desarrolla en la modalidad presencial teniendo cuidado de mantener los protocolos de protección 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, la asignatura permite al estudiante desarrollar su capacidad de desarrollar proyectos de responsabilidad social a través de la metodología de aprendizaje en servicio que fortalece su compromiso social con la comunidad. El estudiante interactúa con diferentes grupos de la sociedad, contribuyendo con actividades de intervención alimentaria y nutricional respetando la diversidad cultural y la preservación del medio ambiente.

6.7 Aspectos éticos

Respeto a los docentes y compañeros de estudios, a sus opiniones e ideas.

Puntualidad en asistencia a sus sedes docentes, a las reuniones virtuales y en el cumplimiento de las tareas asignadas por los Docentes.

Responsabilidad por su propia formación, participando activamente en las reuniones programadas.

Respeto a la propiedad intelectual, evitando el fraude y el plagio académico

7. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación del aprendizaje se realiza 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.

Mediante la **RESOLUCIÓN DECANAL N° 003172-2021-D-FM/UNMSM**, 04 de octubre del 2021, se aprueba el **REGLAMENTO DEL RÉGIMEN DE ESTUDIOS Y EVALUACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE PREGRADO 2021** de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

La evaluación se realizará por la verificación de las acciones cumplidas de acuerdo con el esquema de Planificación propuesto en el presente Silabo.

Art. 24. Para que el estudiante tenga derecho a ser evaluado debe cumplir los siguientes criterios: a. Debe estar matriculado en el año o semestre académico correspondiente. (Por ningún motivo se reservará la nota para una matrícula posterior). b. Debe estar registrado en las nóminas de matrícula

que son expedidas por el Sistema único de Matrícula de la Universidad. c. Haber asistido por lo menos al 70% de actividades de teoría y al 70% de las actividades prácticas

Art. 29. Los estudiantes que no cumplan con haber asistido a un 70% en actividades teóricas o prácticas, aun cuando el promedio resulte aprobatorio, automáticamente tendrán una calificación de DIEZ (10).

Art. 32. La sumatoria de las calificaciones de teoría deben representar máximo el 40% del promedio final y 60 % de práctica de acuerdo con la naturaleza de la asignatura. Es necesario precisar que, para el cálculo de los promedios parciales, las fracciones decimales deben mantener su valor hasta centésimas, sólo en el promedio final tendrá una fracción igual o mayor a 0,5, será redondeado al número inmediato superior. Para poder obtener nota final en la asignatura debe tener nota aprobatoria en la práctica

Art. 35. Los estudiantes tienen derecho a:

- (1) Examen sustitutorio. El estudiante sólo podrá sustituir un examen, el de la nota más baja. La calificación obtenida en un examen sustitutorio no podrá ser mayor al promedio de la nota máxima con la mínima aprobatoria obtenida en el examen en el calendario normal. No hay examen sustitutorio de sustitutorio. Notas inferiores conservarán su valor. La nota obtenida “sustituye” a la anterior.
- (2) Exámenes de rezagados, tanto de teoría como de práctica, en las siguientes situaciones:
 - (i) Problemas de salud que obligan a guardar reposo, respaldados mediante un certificado médico.
 - (ii) Ausencia por representar a la Universidad, la Facultad o la Escuela Profesional correspondiente, con la constancia respectiva emitida por la autoridad competente.
 - (iii) Por enfermedad grave o fallecimiento de familiar (padre, madre, hijos, hermanos o cónyuge).
 - (iv) Las evaluaciones de recuperación se rendirán dentro del mismo periodo lectivo.

Art. 40. Los estudiantes podrán revisar los resultados de sus evaluaciones 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 a través del correo institucional ante el profesor responsable de capítulo o asignatura, con copia al Departamento y a la Escuela. El profesor responsable de la asignatura establecerá el modus operandi pertinente. Una vez vencidos los plazos estipulados, no hay lugar a reclamo.

Escala de adecuación para evaluar Logro de aprendizajes:

Excelente	17-20
Bueno	14-16
Regular	11-13
Déficit	< 10

La evaluación será de acuerdo con el logro de las competencias del estudiante de Nutrición, según rúbrica respectiva.

La asistencia es obligatoria a la Sede, con puntualidad y permanencia en el Servicio, así como en aula virtual. El estudiante de Nutrición deberá incorporarse al horario establecido en cada Sede y desarrollará las actividades y responsabilidades que se le asignen.

El estudiante deberá tener 132 días de labores en la sede, equivalente a 22 semanas.

El estudiante no debe registrar ausencias en su sede, no hay recuperación de las prácticas, sin

embargo, si hay 02 días de ausencias sin Justificar por mes se inhabilitará al estudiante a continuar sus prácticas preprofesionales, y por lo tanto estará desaprobando el curso; de igual manera desaprobará, si durante los meses consecutivos acumula 06 días de ausencias.

Se considera máximo 10 minutos por encima del horario de ingreso como tardanza, luego de ello se considera como ausencia, 03 tardanzas equivalen a 01 día de ausencia.

Las inasistencias se podrán justificar con Certificado Médico emitido por Centro de Salud de MINSA, EsSalud, FF.AA. y Policiales o Clínica Universitaria UNMSM. Estas justificaciones deberán ser comunicadas y entregadas a su Docente tutor con anticipación, quien la adjuntará al listado de asistencia correspondiente.

El estudiante de Nutrición deberá asistir a sus labores en adecuadas condiciones de presentación personal, lo que incluye el uniforme que indica cada Sede y los equipos de protección personal.

Las calificaciones se realizarán según escala vigesimal de 0 a 20.

La calificación final se hará en base a los siguientes criterios:

Productos	Instrumentos	Distribución porcentual
Promedio de la calificación obtenida por el estudiante según Rúbricas de Evaluación en sede . El Docente tutor entregará el total de ellas al responsable del curso, con sello y firma correspondientes	Rúbrica 1	10
Presentación de Informe de Rotación mensual	IR	5
Presentación y Exposición de Caso Clínico	Rúbrica 2	25
Presentación y Exposición de Artículo de Revisión	Rúbrica 3	20
Presentación de Proyecto y Ejecución del Plan de Capacitación	Rúbrica 4	20
Evaluación Prueba Escrita de conocimientos	PE	10
Informe final de las prácticas	IF	10

Informe Final de las Practicas Preprofesionales por Sede (Calificación por equipo)

Dos informes (con páginas foliadas), uno para la EP Nutrición y otro para la Sede.

Deberá incluir:

- Carátula externa: Título general
- Carátula interna
- Página de respeto
- Contenido

El contenido debe guardar el siguiente orden:

- Presentación o Introducción
- Carátula e Informes de Rotación
- Carátula e Informes del Caso Clínico.
- Carátula e Informes del Artículo de Revisión.
- Carátula e Informes del Plan de capacitación.
- Conclusiones y Recomendaciones (referente a toda la práctica ejecutada)

Fórmula de cálculo de la nota final:

$$R1*0.10 + IR*0.05 + R2*0.25 + R3*0.20 + R4*0.20 + PE*0.10 + IF*0.10$$

Herramientas de evaluación:

- ✓ Rúbrica 1. Informe de actividades en servicios de áreas médicas y servicios de alimentación colectiva
- ✓ Rúbrica 2. Informe escrito
- ✓ Rúbrica 3. Informe de caso clínico y exposición
- ✓ Rúbrica 4. Informe de artículo de revisión y exposición*
- ✓ Rúbrica 5. Proyecto y ejecución del Plan de capacitación**

* El tema de Artículo de Revisión (AR) es propuesto por la responsable de la asignatura, a partir de los temas sugeridos por los docentes colaboradores. El informe del AR tiene la siguiente estructura: Resumen (Abstrac), Introducción, Contenido con al menos 4 secciones, Conclusiones y Referencias bibliográficas de los 5 últimos años.

** El estudiante elabora un Plan de Capacitación y su posterior ejecución. Dicho proyecto tendrá las siguientes características: un diagnóstico hecho con instrumentos apropiados y pertinentes; un público objetivo claramente establecido; instrumentos validados para la evaluación para la capacitación. Respecto a la ejecución será de acuerdo a lo planificado con materiales apropiados, versátiles y didácticos. Finalmente redactará un informe de la ejecución de la capacitación que incluya introducción metodología, resultados y conclusiones/recomendaciones; en el cual utilizará fuentes teóricas confiables para sustentar su trabajo.

8. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIAS

8.1 Fuentes bibliográficas

- ❖ BROWN J.E. "Nutrición en las Diferentes Etapas de la Vida". 5ta. Edición. Ed. Mc GrawHill, 2014.
- ❖ CASANUEVA, E. "Nutriología Médica". 3ra. Edición. Ed. Médica Panamericana. México.2008
- ❖ ESCOTT-STUMP, S. "Nutrición, Diagnóstico y Tratamiento ". 7ma. Edición. Editorial Lippincott Williams y Wilkins. España. 2012.
- ❖ GIL HERNANDEZ, A. "Tratado de Nutrición". España. 2008.
- ❖ HARRISON. "Manual de Medicina Interna". Ed. Mc Graw Hill. 2006.
- ❖ KATZ "Nutrición en la Práctica Clínica". Ed. Lippincott Williams y Wilkins.2010.
- ❖ LUTZ "Nutrición y Dietoterapia". Ed.Mc Graw Hill .2011.
- ❖ MAHAN y ESCOTT- STUMP. "Krause- Dietoterapia". 13ª.Edición. Ed. Elsevier. España.2013.
- ❖ MORALES, J. "Obesidad: Un enfoque multidisciplinario".1ra. Edición. Universidad Autónoma de Hidalgo. México, 2010.
- ❖ PINZÓN, VELASCO Y OTROS "Tópicos en Nutrición Pediátrica". Editor Carlos A.Velasco.
- ❖ RODOTA, L. P. "Nutrición Clínica y Dietoterapia". Editorial Médica Panamericana. Argentina 2012
- ❖ RIQUELME, A. "Manual de Gastroenterología Clínica". Facultad de Medicina, Pontificia Universidad Católica. Chile, 2015

- ❖ TELLEZ, M. “Nutrición Clínica”. Editorial El Manual Moderno. México, 2010
- ❖ THOMPSON y Otros. “Nutrición”. 1ra. Edición. Ed. Pearson Addison Wesley. México, 2012.

8.2 Fuentes Hemerográficas

- ❖ Torres-Iberico R, Palomo-Luck P, Torres-Ramos G, Lipa-Chancolla R. Epidermólisis bullosa en el Perú: estudio clínico y epidemiológico de pacientes atendidos en un hospital pediátrico de referencia nacional, 1993-2015. Rev Per Med Exp y SP 2017; 34, 201-208.
- ❖ Pajuelo-Ramírez J, Bernui-Leo I, Delgado-Pérez D, Palomo-Luck P, Aquino-Ramírez A, Cochachin-Henostroza O. Riesgo cardiovascular en una población escolar con exceso de peso. An Fac med. 2018; 81(3): 278-284.
- ❖ Tantalean-Da Fieno J, León-Paredes R, Palomo-Luck P. Estado Nutricional y Evolución en niños gravemente enfermos. Paideia. 2021; 11(2).
- ❖ Tihista S, Báez A, Prieto S, Ugarelli G, López S. Guía de Atención de Quemaduras Graves en la Pandemia de COVID 19. Nutrición del Paciente Pediátrico y Adulto. Revista Argentina de Quemaduras. 2020. vol 30: 44-53 pag.
- ❖ Allcca SR, La Torre GG. Funciones del nutricionista clínico en la educación nutricional de las familias durante la hospitalización. En: Pinzón EO. Atención nutricional integral en pediatría. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia; 2019. p. 203-208. Disponible en: <https://www.amazon.com/-/es/Olga-Luc%C3%ADa-Pinz%C3%B3n-Espitia-Anales-de-la-Facultad-de-Medicina>
- ❖ Archivos Latinoamericanos de Nutrición.
- ❖ Clínica Médica de Norteamérica.
- ❖ El Servicio de Alimentación Hospitalaria. Asociación Americana de Hospitales.
- ❖ Journal of Nutrition.
- ❖ Manual de Técnicas y Planteo de la Cocina Dietética y Lactantes. Asociación Americana de Hospitales. Washington D.C.
- ❖ Nutrition Reviews.
- ❖ Revista Chilena de Nutrición.
- ❖ Tablas Auxiliares para la evaluación de dietas.
- ❖ Tablas de Composición Química de los Alimentos Peruanos y de América Latina.
- ❖ The American Journal of Clinical Nutrition.
- ❖ Revista de la Asociación Americana de Dietética

Los estudiantes de Nutrición podrán recurrir a otras fuentes bibliográficas especializadas para cumplir con originalidad y novedad los requerimientos de su horizonte de formación profesional.

8.3 Fuentes WEB

- ❖ UNMSM. Sistema de Bibliotecas y Biblioteca Central: [https://sisbib.unmsm.edu.pe/RutaUTA: Recursos electrónicos > Capacitaciones en Recursos electrónicos > Bases de DatosMinisterio de Salud \(MINSA\): <https://www.gob.pe>](https://sisbib.unmsm.edu.pe/RutaUTA:Recursos%20electr%C3%B3nicos%20>%20Capacitaciones%20en%20Recursos%20electr%C3%B3nicos%20>%20Bases%20de%20DatosMinisterio%20de%20Salud%20(MINSA):https://www.gob.pe)
- ❖ Organización Mundial de la Salud (OMS): <https://www.who.int/es>
- ❖ Organización Panamericana de la Salud (OPS): <https://www.paho.org/es>
- ❖ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/home/es/>