



**UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS**



**Universidad del Perú Decana de América**

**Escuela Profesional de Nutrición**

**Departamento Académico de Nutrición**

**SÍLABO**

**PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES EN NUTRICIÓN CLÍNICA Y  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA**

**Código: NO1547**

**SEMESTRE ACADÉMICO 2024 – I**

**PROMOCIÓN INGRESANTE: 2020**

**CONTENIDO**



- I. INFORMACIÓN GENERAL
- II. SUMILLA
- III. COMPETENCIAS
- IV. CAPACIDADES-RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR UNIDADES
- V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS
- VI. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS
- VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE
- VIII. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIAS

**2024**

## I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1.	Nombre de la asignatura:	Prácticas Pre Profesionales en Nutrición Clínica y Servicio de Alimentación Colectiva
1.2.	Código de la asignatura:	NO1547
1.3.	Tipo de Asignatura:	Práctica Pre Profesional
1.4.	Créditos:	17
1.5.	Horas semanales/mensuales:	39/ 144 h
1.5.1.	Horas de Práctica:	36/ 132 h
1.5.2.	Horas de Seminario:	03/12 h
1.6.	Horas presenciales semanales	03 h
1.7.	Horas Asincrónicas semanales	06 h
1.8.	Semestre académico:	2024-I
1.9.	Ciclo:	IX
1.10.	Modalidad:	Presencial y virtual
1.11.	Docente responsable:	Jovita Silva Robledo De Ricalde
1.12.	Correo institucional:	<a href="mailto:jsilvar@unmsm.edu.pe">jsilvar@unmsm.edu.pe</a>
1.13.	Docentes colaboradores:	

CODIGO	APELLIDOS Y NOMBRES	CATEGORÍA	CONDICIÓN	HORA S
OA0422	Silva Robledo de Ricalde, Jovita	Asociada	TP	20
094412	Palomo Luck, Olga Patricia	Asociada	TP	20
051519	Panduro Vásquez, Gladys Nerella	Asociada	TP	20
0A2233	Pastrana Poma, Martha Pilar	Auxiliar	TP	20
0A5422	Ugarelli Galarza, Gabriella Veruska	Nombrada	TP	10
036277	La Barrera Mendoza Maria	Asociada	TP	20
0A9233	Arias Padilla Marcos	Auxiliar	TP	20
42115701	Romero Pisfil Armando	Invitado	Contratado	11
72921202	Tucno Matos Jhon Wilmer	Invitado	Contratado	11
15750568	Solórzano Sevillano Yolanda	Invitada	Contratado	3
08159801	Cervera Campos María Consuelo	Invitada	Contratado	3
N° de alumnos	28			
Lugar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hospital Nacional Arzobispo Loayza</li> <li>• Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión</li> <li>• Hospital Nacional Dos de Mayo</li> <li>• Hospital Nacional Hipólito Unanue</li> <li>• Hospital Carlos Lanfranco La Hoz</li> <li>• Hospital de Emergencia Villa El Salvador</li> <li>• Instituto Nacional de Salud del Niño</li> </ul>			

1.14.	Duración:	26 semanas
1.15.	Fecha de Inicio:	15 de enero del 2024
1.16.	Fecha de Término:	15 de julio 2024
1.17.	Horario de Seminario:	Viernes de 2:00 a 5:00 pm
1.18.	Horario de Práctica:	Lunes a sábado 7:00-1:00 pm
1.19.	Número de estudiantes:	28
1.20.	Relación docente/estudiante:	1./4
1.21.	Número de grupos de estudiantes	
1.22.	Pre requisitos	Todas las asignaturas anteriores aprobadas

## **II. SUMILLA**

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

## **III. COMPETENCIAS**

### **3.1. Competencias generales**

Ejecuta, con asesoría del Nutricionista profesional, actividades Técnico-Asistenciales, Administrativas, Educativas y de Investigación propias del Nutricionista que labora en una Institución que cuenta con un Área de Nutrición Clínica y un Servicio de Alimentación Colectiva, con ética, responsabilidad y criterio de calidad.

### **3.2. Competencias específicas**

- 3.2.1. Interpreta los resultados de la evaluación del estado nutricional de una persona y emite un juicio o diagnóstico y lo relaciona con su situación de salud.
- 3.2.2. Diseña un plan de intervención nutricional detallado para la persona (sana o enferma) en base a los resultados obtenidos del diagnóstico del estado nutricional y de salud.
- 3.2.3. Planifica regímenes dietéticos según grupos de edad, recomendaciones nutricionales, hábitos alimentarios, estado nutricional, fisiológico y patológico.
- 3.2.4. Ejecuta el plan de intervención y monitoreo alimentario nutricional en la persona según estado fisiológico y patológico.
- 3.2.5. Monitorea y reevalúa la efectividad del plan y/o régimen establecido y realiza un nuevo planteamiento de intervención en la persona (enferma) en caso lo amerita.
- 3.2.6. Diseña programas educativos en alimentación y nutrición para pacientes según estado patológico
- 3.2.7. Realiza consulta nutricional especializada según protocolo a pacientes según patología.
- 3.2.8. Gestiona servicios de alimentación colectiva para personas sanas y con patologías.

## COMPETENCIAS DEL PERFIL DEL EGRESADO CON LAS QUE SE RELACIONA

(RR-316-2022/MINSA)

1. Valora el examen físico, identificando los signos y síntomas clínicos asociados a las deficiencias y/o excesos nutricionales.
2. Elabora la anamnesis alimentaria a través de la entrevista y/o la historia clínica recabando información sobre factores de riesgo y patrones de alimentación del paciente/usuario/familia
3. Obtiene con precisión y exactitud las medidas antropométricas y de composición corporal, interpretando los resultados Según parámetros e indicadores nacionales e internacionales.
4. Interpreta los resultados de los exámenes auxiliares vinculados al equilibrio bioquímico del paciente/usuario, de Corresponder.
5. Realiza evaluación integral considerando la actividad física, interacción entre nutrientes y fármacos y la ingesta de los diferentes grupos de alimentos determinando el balance del consumo de energía, macro y micronutrientes, de corresponder.
6. Determinar el diagnóstico del estado nutricional del paciente/usuario, de acuerdo a la valoración nutricional, alimentación, condiciones ambientales y conductuales.
7. Planifica actividades pertinentes, en lo que respecta a Indicación de exámenes auxiliares adicionales, interconsultas, referencia, terapia nutricional, consulta nutricional, consejería nutricional y estilo de vida saludable, y sesiones demostrativas, de corresponder.
8. Documenta y registra adecuada y correctamente la historia nutricional, de acuerdo a la normativa vigente.

### I. CAPACIDADES / RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR UNIDADES

RESULTADO
<p>Al culminar la unidad, el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Establece el diagnóstico nutricional del paciente.</li><li>✓ Calcula y establece los requerimientos nutricionales del paciente.</li><li>✓ Planifica y ejecuta el tratamiento dieto terapéutico del paciente.</li><li>✓ Efectúa el monitoreo alimentario- nutricional del paciente.</li><li>✓ Realiza la evaluación nutricional del paciente.</li><li>✓ Educación alimentaria y nutricional a grupos objetivos.</li><li>✓ Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica.</li></ul>
<p>Al culminar la unidad, el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Identifica las necesidades de equipos y materiales del servicio.</li><li>✓ Planifica y programa los regímenes dietéticos.</li><li>✓ Supervisa la distribución de víveres secos y frescos.</li><li>✓ Asesora y supervisa en la distribución de dietas en la zona central y periférica.</li><li>✓ Controla la higiene y manipulación del personal y de los alimentos e insumos, así como los desechos orgánicos e inorgánicos.</li><li>✓ Planifica, desarrolla y ejecuta investigación relacionada a nuevos métodos y técnicas sobre el control óptimo de los procesos del Servicio de Alimentación Colectiva.</li></ul>

## V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I: Prácticas en las Áreas de Medicina: pediatría, medicina interna y gineco-obstetricia.					
Resultados de aprendizaje		Al culminar la unidad, el estudiante: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Establece el diagnóstico nutricional del paciente</li> <li>✓ Calcula y establece los requerimientos nutricionales del paciente</li> <li>✓ Planifica y ejecuta el tratamiento dieto terapéutico del paciente</li> <li>✓ Efectúa el monitoreo alimentario- nutricional del paciente</li> <li>✓ Realiza la evaluación nutricional del paciente</li> <li>✓ Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica</li> </ul>			
Semana	Contenidos conceptuales	Contenidos procedimentales	Actividades	Recursos	Responsable
Sem. 0 Enero 15.01.24			- Coordinación de delegados con Docentes Tutores de Sede para entrega de requisitos para el desarrollo de las prácticas pre profesionales.	Presencial	Lic. Jovita Silva Robledo y Colaboradores
Sem. 0 Enero 30-31		Inducción Practicas IX ciclo	- Presentación de tutores y funciones del nutricionista de las diferentes sedes hospitalarias donde rotaran los alumnos - Presentación y entrega del silabo. - Entrega de Oficios, c/ Silabo IX.	Presencial	Lic. Jovita Silva Robledo y Colaboradores
1 - 14	Valoración del estado nutricional del paciente	Elabora la historia clínico-nutricional y diagnostica el estado nutricional mediante la antropometría, análisis bioquímicos, signos Clínicos de deficiencia nutricional y laanamnesis alimentaria.	<b>EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES</b>	Presencial	Estudiantes con acompañamiento docente

Requerimientos nutricionales del paciente e interacción fármaco-nutriente	Determina los requerimientos nutricionales del paciente de acuerdo con la edad, peso y patología. Formula el tratamiento dieto terapéutico, considerando la interacción fármaco-nutriente		
Proceso de atención Alimentario y Nutricional.	Analiza, organiza y desarrolla procedimientos de atención alimentaria y nutricional. Establece la evaluación de satisfacción de la dieta recibida		
Prescripción dietética y dieto terapéutica.	Planifica, desarrolla y entrega la indicación del régimen dietético o dieto terapéutico. Monitoriza los aspectos nutricionales en el Tratamiento del paciente		
Manejo de relaciones humanas y trabajo en equipo institución.	Establece el manejo de las relaciones Humanas con el personal del servicio y aplica estrategias para el trabajo en equipo.		
Métodos y técnicas de Investigación.	Planifica y ejecuta investigación en nutrición clínica y nuevos métodos y técnicas relacionados a la Dietoterapia y nutrición Clínica.		
Educación alimentaria y nutricional a grupos objetivos.	Elabora y ejecuta planes educativos con métodos y estrategias adecuados de Capacitación sobre la alimentación y nutrición a pacientes y familiares.		

**Contenido actitudinal**

- Utiliza métodos de diagnóstico, programación y evaluación alimentario-nutricional con idoneidad.
- Emplea estrategias de comunicación asertivas con su entorno.
- Fomenta comportamientos saludables con sentido participativo.
- Aplica principios de atención integral en alimentación y nutrición con calidad, a los pacientes
- Muestra interés, responsabilidad e iniciativa en la atención nutricional de los pacientes.
- Interactúa con los pacientes con amabilidad, calidez, respeto y ética.
- Participa y propone alternativas de tratamiento nutricional con criterio científico y sensibilidad humana.
- Utiliza técnicas e instrumentos de investigación cuali-cuantitativas con sentido ético.
- Informa, coordina y comparte los avances y resultados obtenidos.

**Evaluación final**

El docente:

- Evalúa la elaboración y ejecución del artículo de revisión.
- Aplica la Ficha de Evaluación del estudiante en sede docente
- Evalúa el desarrollo y presentación del Caso Clínico 1
- Evalúa el desarrollo y presentación del Caso Clínico 2

## UNIDAD II: Prácticas en el Servicio de Alimentación Colectiva

### Resultados de 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 e 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	Contenidos conceptuales	Contenidos procedimentales	Actividades	Recursos	Responsable
15 - 19	Gestión de servicios de alimentación y nutrición.	Desarrolla actividades sobre la planificación, organización, dirección, supervisión y evaluación de las unidades periféricas y del servicio de alimentación colectiva.	<b>EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES</b>	Plataforma de aula virtual Moodle.  Videoconferencias en Google Meets	Estudiantes con acompañamiento docente
	Control de calidad de los insumos para las preparaciones dietéticas	Realiza la recepción y control de calidad de los víveres frescos y secos. Maneja el Kárdex de almacén. Supervisa la distribución de víveres secos y frescos del almacén a la zona de producción.			
	Asesoramiento y supervisión del Servicio de Alimentación.	Asesora y supervisa la zona de producción (operaciones preliminares y operaciones definitivas). Asesora y supervisa la distribución de dietas en la zona central y periférica. Calcula el aporte de nutritivo de la ración servida. Realiza la estadística de la ración servida.	<b>EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES</b>		
	Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	Controla la higiene y manipulación de alimentos, así como los desechos orgánicos e inorgánicos.			
	Capacitación y actualización en la gestión del potencial humano.	Adiestra al personal en servicio. Manejo de personal. Coordina actividades con otros servicios. Diseña programas educativos en el servicio.			
	Manejo de relaciones humanas y del trabajo en equipo.	Establece el manejo de las relaciones humanas y aplica estrategias para el trabajo en equipo.			
<b>Contenido actitudinal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gestiona la calidad en el servicio de alimentación.</li> <li>▪ Mantiene el flujo de los procesos durante el ciclo de producción.</li> <li>▪ Aplica principios de atención integral en alimentación y nutrición con calidad a los usuarios del Servicio de Alimentación Colectiva.</li> <li>▪ Utiliza técnicas e instrumentos de control con sentido ético.</li> <li>▪ Participa y propone alternativas de mejora en el servicio.</li> <li>▪ Informa, coordina y comparte los avances y resultados obtenidos.</li> </ul>					
<b>Evaluación final</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Evalúa la elaboración y ejecución de la gestión del SAC</li> </ul>					



Semana	Contenidos conceptuales	Contenidos procedimentales	Actividades	Recursos	Responsable
20 - 24	Valoración del estado Nutricional del paciente.	Elabora la Historia Clínico-Nutricional y diagnostica el Estado Nutricional mediante la antropometría, análisis Bioquímicos, signos clínicos de deficiencia nutricional y la anamnesis alimentaria.	<b>EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES</b>	Plataforma de aula virtual Moodle.  Videoconferencias en Google Meets	Estudiantes con acompañamiento docente
	Requerimientos nutricionales del paciente e interacción fármaco-nutriente.	Calcula los requerimientos nutricionales del paciente de acuerdo con la edad, peso y patología. Formula el tratamiento dieto terapéutico, considerando la interrelación fármaco- nutriente.			
	Proceso de atención Alimentario y Nutricional.	Analiza, organiza y desarrolla procedimientos de atención alimentaria y nutricional.			
	Prescripción dietética y dietoterapéutica.	Establece, desarrolla y entrega el régimen dietético o dieto terapéutico. Monitoriza los aspectos nutricionales del tratamiento del paciente.			
	Manejo de las relaciones Humanas y del trabajo en equipo.	Establece el buen manejo de las relaciones humanas y selecciona estrategias para el trabajo en equipo.			
	Métodos y técnicas de Investigación.	Planifica, desarrolla investigación en Nutrición Clínica y nuevos métodos y técnicas relacionados a la Dietoterapia y Nutrición Clínica.			
	Educación alimentaria y nutricional a grupos objetivo.	Elabora y ejecuta planes educativos aplicando métodos adecuados de capacitación sobre alimentación y nutrición a pacientes, familiares y trabajadores.	<b>EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES</b>		
	Gestión administrativa del Consultorio de Nutrición.	Planifica y programa las consultas nutricionales. Realiza la estadística de las consultas realizadas.			

**Contenido actitudinal**

- Utiliza métodos de diagnóstico, programación y evaluación alimentario-nutricional con idoneidad.
- Emplea estrategias de comunicación asertivas con su entorno.
- Fomenta comportamientos saludables con sentido participativo.
- Aplica principios de atención integral en alimentación y nutrición con calidad, a los pacientes
- Muestra interés, responsabilidad e iniciativa en la atención nutricional de los pacientes.
- Interactúa con los pacientes con calidez y respeto.
- Participa y propone alternativas de tratamiento nutricional.
- Informa, coordina y comparte los avances y resultados obtenidos

**Evaluación final**

Evalúa el desarrollo y presentación de artículos de revisión.

**REUNIONES PRESENCIALES PARA LAS EXPOSICIONES**

Fecha	Actividades	Responsable de la Sesión	Plataforma
<b>PRESENTACIÓN Y EXPOSICIÓN GRUPAL DE ARTICULOS DE REVISION</b>			
Marzo Viernes 01 2:00 – 5:00 pm	Presentación de Rubricas Presentación de internos y experiencias durante su 1ºmes de prácticas en las sedes hospitalarias	Todos los docentes	EAP Aula
Marzo Viernes 08 2:00 – 5:00 pm	Presentación de Artículo de Revisión: Estudiantes con número de orden 1 al 06	Moderadoras: Profesoras: Gladys Panduro Maria La Barrera M	EAP Aula
Marzo Viernes 15 2:00 – 5:00 pm	Presentación de Artículo de Revisión: Estudiantes con número de orden 07 al 14		
Marzo Viernes 22 2:00 – 5:00 pm	Presentación de Artículo de Revisión: Estudiantes con número de orden 15 al 21	Moderadoras: Profesoras: Gladys Panduro Maria La Barrera M	EAP Aula
Abril 05 Viernes 2:00 – 5:00 pm	Presentación de Artículo de Revisión: Estudiantes con número de orden 22 al 28		

<b>Fecha</b>	<b>PRESENTACIÓN Y EXPOSICIÓN INDIVIDUAL DE CASOS CLÍNICOS I</b>		
Abril Viernes 12 2:00 – 5:00 pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 01 al 04	<b>Responsable de la Sesión</b>  Moderadoras: Profesoras: Gladys Panduro Maria La Barrera M	<b>Plataforma</b> EAP Aula
Abril Viernes 19 2:00 – 5:00 pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 05 al 08		
Abril Viernes 26 2:00 – 5:00 pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 09 al 12		
Mayo Viernes 03 2:00 – 5:00 Pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 13 al 16	Todos los docentes  Moderadoras: Profesoras: Gladys Panduro Maria La Barrera M	EAP Aula
Mayo Viernes 10 2:00 – 5:00 Pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 17 al 20		
Mayo Viernes 17 2:00 – 5:00 Pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 21 al 24		
Mayo Viernes 24 2:00 – 5:00 Pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 25 al 28		

	<b>PRESENTACIÓN Y EXPOSICIÓN INDIVIDUAL DE CASOS CLÍNICOS II</b>		
Mayo Viernes 31 2:00 – 5:00 Pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 01 al 05	Todos los profesores	EAP Aula

Junio Viernes 14 2:00 – 5:00 Pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 06 al 10	Moderadoras: Profesoras: Gladys Panduro  Maria La Barrera M	
Junio Viernes 21 2:00 – 5:00 Pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 11 al 15		
Junio Viernes 28 2:00 – 5:00 Pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 16 al 20		
Julio Viernes 05 2:00 – 5:00 Pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 26 al 28  Entrega de las fichas de evaluación mensual de los tutores de Sede Entrega de Informe Final y libro de resúmenes de actividades realizadas	Todos los profesores	EAP Aula
Julio Viernes 12 8am a 5pm	Evaluación Final: EXAMEN CLINICO OBJETIVO ESTRUCTURADO (ECO E)	Todos los profesores IX y X  Invitados	Profesores Responsables  Facultad de medicina

## IV. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

### 6.1. Procedimientos didácticos

- ✓ Se emplearán permanentemente las siguientes estrategias metodológicas: Análisis de lecturas, Dinámica grupal, Prácticas individuales, Evaluación y Análisis de Resultados, Seminarios, Metodología de Proyectos, Aprendizaje Basado en Problemas, Juego de Roles, Panel de Discusión.
- ✓ A fin de lograr un mejor desarrollo del aprendizaje, se realizarán permanentemente prácticas grupales y/o individuales, plenarias, labores de proyección y responsabilidad social y tutorías virtuales.
- ✓ Las Tutorías Virtuales permitirá un espacio de profundización y discusión de los temas tratados, como así también de guía y esclarecedor de situaciones problemáticas planteadas.
- ✓ La Dinámica de Grupo permitirá el debate de las producciones individuales y grupales, a fin de encontrar divergencias, convergencias y complementariedad y a partir de estas reflexiones y conclusiones afirmar los nuevos conocimientos.

### 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 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. 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.

## V. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación de los estudiantes se registrará según Reglamento del Régimen de Estudios y del Sistema de Evaluación de estudiantes de Pregrado de la Facultad de Medicina, aprobada con RD N.º 0190-FM-01 ratificada por R.R. Nro. 02698-CTG-01 y sus modificatorias.

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 al reinicio de las practicas pre profesionales completara 108 horas en 12 semanas las cuales serán 50% presenciales y 50% virtuales.

El estudiante deberá tener 144 días de labores en la sede, equivalente a 24 semanas.

Las Faltas por mes podrán ser como máximo 02, al exceder se inhabilitará al estudiante de Nutrición a continuar con el mes siguiente, y por lo tanto estará desaprobando las prácticas pre profesionales; de igual manera desaprobará, si en algún momento durante los meses consecutivos acumulara 06 inasistencias.

Se considera máximo 10 minutos por encima del horario de ingreso como tardanza, luego de ello se considera como Falta, 03 tardanzas equivalen a 01 Falta. Así mismo, está obligado a asistir puntualmente a las reuniones programadas en el ambiente virtual en el horario asignado.

Las inasistencias se podrán justificar con Certificado Médico emitido por Centro de Salud de MINSA, Es Salud, FF. AA y Policiales o Clínica Universitaria UNMSM. Estas justificaciones deberán ser comunicadas y entregadas a su 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			%
Promedio de la calificación obtenida por el estudiante según <b>Rúbricas de Evaluación en sede</b> . El tutor de sede entregará el total de ellas al responsable del curso, con sello y firma correspondientes.	Rúbrica 1	M1	4	22
		M2	4	
		M3	4	
		M4	4	
		M5	4	
		15d	2	
Presentación de Informe de Rotación	Rúbrica 2	M1	2	11
		M2	2	
		M3	2	
		M4	2	
		M5	2	
		15d	1	
Presentación de Artículo Revisión	Rúbrica 4	7		17
Exposición individual artículo de revisión	Rúbrica 4	10		
Presentación de Caso Clínico I	Rúbrica 3	5		30
Exposición individual de Caso Clínico I	Rúbrica 3	10		
Presentación de Caso Clínico II	Rúbrica 3	5		
Exposición individual de Caso Clínico II	Rúbrica 3	10		

Evaluación de docente de sede	Rúbrica	8	8
Evaluación Prueba ECOE	Prueba	10	10
Informe final de las prácticas	Informe	2	2
	TOTAL	100	100

### Informe Final 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

Su contenido debe guardar el siguiente orden:

- Presentación o Introducción
- Carátula e Informe Final
- Carátula e Informe del Caso Clínico presentado en aula virtual por cada estudiante.
- Carátula e Informe del Artículo de Revisión presentado en aula virtual por cada grupo de estudiantes.
- Carátula e Informe del Plan de capacitación ejecutado por equipo.
  - Conclusiones y Recomendaciones referente a toda la practica ejecutada

Fórmula de cálculo de la nota final:

$$R*0.22 + IR*0.11 + AR-P*0.07 + AR-E*0.1 + CC-1P*0.05 + CC-1E*0.1 + CC-2P*0.05 + CC-2E*0.1 + ED*0.08 + E*0.1 + IF*0.02$$

$$R*0.22 + IR*0.11 + AR*0.17 + CC*0.3 + ED*0.08 + E*0.1 + IF*0.02$$

R: Rubrica de sede

IR: Informe de rotación

AR-P: Presentación de artículo de revisión

AR-E: Exposición de artículo de revisión

CC-1P: Presentación de Caso Clínico II

CC-1E: Exposición individual de Caso Clínico I

CC-2P: Presentación de Caso Clínico II

CC-2E: Exposición individual de Caso Clínico II

ED: Evaluación docente

E: ECOE

IF: Informe final

### 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 1 y 2 exposición
- ✓ Rúbrica 4. Informe de artículo de revisión y exposición\*

\* El tema es propuesto por la responsable de la asignatura, a partir de los temas alcanzados por las docentes. Luego del sorteo, cada dos estudiantes deben desarrollar el tema que les ha tocado. El trabajo final tiene la siguiente estructura: Resumen, Introducción, Cuerpo con al menos 5 secciones, Conclusiones y Referencias bibliográficas de los 5 últimos años. Debe estar redactada de manera clara

y con buena ortografía.

\*\* El interno 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 capacitación que incluya introducción metodología, resultados y conclusiones/recomendaciones; en el cual utilizará fuentes teóricas confiables para sustentar su trabajo.

## VI. 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. EditorialLippincott 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. UniversidadAutónoma 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, PontificiaUniversidad 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

- ❖ 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 Americanade 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

- ❖ Ministerio de Salud (MINSA): <https://www.gob.pe/minsa>
- ❖ 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/>