



UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS

Universidad del Perú Decana de América

Facultad de Medicina

Escuela Profesional de Nutrición

Departamento Académico de Nutrición



SÍLABO

PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES EN NUTRICIÓN CLÍNICA Y

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Código: NO1547

Semestre Académico 2022 - I

PROMOCIÓN INGRESANTE: 2017

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**

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 Sincrónicas semanales 03 h
- 1.7. Horas Asíncronas semanales 06 h
- 1.8. Semestre académico: 2021-I
- 1.9. Ciclo: IX
- 1.10. Modalidad: Sedes Establecimientos de Salud y Hospitales. Presentaciones en Aula virtual
- 1.11. Docente responsable: Jovita Silva Robledo de Ricalde
- 1.12. Correo institucional: jsilvar@unmsm.edu.pe
- 1.13. Docentes colaboradores:

CODIGO	APELLIDOS Y NOMBRES	CATEGORÍA	CONDICIÓN	HORAS
OA0422	Silva Robledo de Ricalde, Jovita	Asociada	TP	20
036277	La Barrera Mendoza, María	Asociada	TP	20
0A0832	Lozano Cueva, Marita	Auxiliar	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
0A0815	Sánchez Mercado, Luis Enrique.	Auxiliar	TP	20
0A5422	Ugarelli Galarza, Gabriella Veruska	Auxiliar	TP	10
0A5137	Katya del Pilar Laos Choy	Auxiliar	TP	20
72921202	Tucno Matos Jhon Wilmer	Contratado a plazo determinado		16
42322564	Torres Chumpitaz José Luis	Contratado		
04080316	Ordoñez Soriano Hilda Martha	Contratada		

- 1.14. Duración: 22 semanas
- 1.15. Fecha de Inicio: 01 de junio de 2022
- 1.16. Fecha de Término: 31 de octubre del 2022
- 1.17. Horario de Seminario: Miércoles de 5:00 a 8:00 pm
- 1.18. Horario de Práctica: Lunes a sábado 7:00-1:00 pm / 7:30 – 1:30 pm
- 1.19. Número de estudiantes: 37

1.20.	Relación docente/estudiante:	3.9
1.21.	Número de grupos de estudiantes	
1.22.	Prerrequisitos	Todas las asignaturas anteriores aprobadas

II. SUMILLA

El curso corresponde al área de especialidad, es de carácter práctico. Tiene como propósito que el estudiante ejecute bajo supervisión las actividades correspondientes al profesional Nutricionista que trabaja en servicios institucionales de alimentación y nutrición a fin de que sea capaz de: Planificar, organizar, dirigir, supervisar y evaluar servicios de alimentación y Nutrición. Prescribir, desarrollar fórmulas dietéticas. Asegurar la educación alimentaria y nutricional a pacientes y sus familiares. Adiestrar al personal de servicio en las labores inherentes a su cargo. Participar en investigación sobre nuevos métodos y técnicas con relación a: dietoterapia, servicios de alimentos, educación nutricional a individuos y grupos y sistemas de evaluación de la efectividad del servicio.

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-01625-R-2019)

1. *Desarrolla intervenciones en alimentación y nutrición con criterios científicos.*
2. *Aplica normas, directivas y procedimientos con juicio integrador, pensamiento crítico y multidisciplinario.*
3. *Utiliza estrategias de enseñanza aprendizaje con sentido participativo y proactivo.*
4. *Fomenta comportamientos saludables con responsabilidad en su quehacer cotidiano.*
5. *Utiliza el método científico de la investigación con rigor y principios éticos.*
6. *Diseña proyectos de intervención para grupos objetivos con enfoque pluricultural.*

I. CAPACIDADES / RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR UNIDADES

UNIDAD	RESULTADO
<p>Unidad I: Prácticas en las Áreas de Medicina: pediatría, medicina interna y gineco-obstetricia.</p>	<p>Al culminar la unidad, el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Establece el diagnóstico nutricional del paciente. ✓ Calcula y establece los requerimientos nutricionales del paciente. ✓ Planifica y ejecuta el tratamiento dieto terapéutico del paciente. ✓ Efectúa el monitoreo alimentario- nutricional del paciente. ✓ Realiza la evaluación nutricional del paciente. ✓ Educación alimentaria y nutricional a grupos objetivos. ✓ Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica.
<p>Unidad II: Prácticas en el Servicio de Alimentación Colectiva</p>	<p>Al culminar la unidad, el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.
<p>Unidad III: Prácticas en el Consultorio de Nutrición</p>	<p>Al culminar la unidad, el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realiza la valoración nutricional y establece el diagnóstico nutricional del paciente. ✓ Determina y establece los requerimientos nutricionales del paciente. ✓ Planifica y ejecuta el tratamiento dieto terapéutico del paciente. ✓ Efectúa el monitoreo alimentario- nutricional del paciente. ✓ Realiza y hace entrega de la formulación dietética al paciente. ✓ Planifica y ejecuta capacitación a los usuarios del Consultorio de Nutrición. ✓ Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica. ✓ Participa en la gestión administrativa del Consultorio de Nutrición

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I: Prácticas en las Áreas de Medicina: pediatría, medicina interna y gineco-obstetricia.					
Resultados de aprendizaje		<p>Al culminar la unidad, el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Establece el diagnóstico nutricional del paciente ✓ Calcula y establece los requerimientos nutricionales del paciente ✓ Planifica y ejecuta el tratamiento dieto terapéutico del paciente ✓ Efectúa el monitoreo alimentario- nutricional del paciente ✓ Realiza la evaluación nutricional del paciente ✓ Educación alimentaria y nutricional a grupos objetivos ✓ Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica 			
Semana	Contenidos conceptuales	Contenidos procedimentales	Actividades	Recursos	Responsable
Sem. 0 Mayo 30 6:00 pm			- Coordinación de delegados con Docentes Tutores de Sede para entrega de Requisitos para el desarrollo de las prácticas pre profesionales.	Aula Virtual Moodle y Google Meets	Lic. Jovita Silva Robledo y Colaboradores
Sem. 0 Junio Miercoles 01 5:00 pm			- Presentación y entrega del silabo. - Entrega de Oficios, c/ Silabo IX, para sedes a delegados - <i>Asunto: Solicitud de Campo Clínico y Presentación de Estudiantes a Sedes Semestre 2022- I</i>	Aula Virtual Moodle y Google Meets	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 la anamnesis alimentaria.	EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES	Plataforma de aula virtual Moodle. Videoconferencias en Google Meets	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 dietoterapéutica.	Planifica, desarrolla y entrega la indicación del régimen dietético o dieto terapéutico. Monitoriza los aspectos nutricionales en el tratamiento del paciente.	EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES		
	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.
- Estructura planes y programas educativos sobre alimentación y nutrición para grupos objetivos, considerando la multiculturalidad.
- Utiliza técnicas e instrumentos de investigación cuali-cuantitativas con sentido ético.
- Informa, coordina y comparte los avances y resultados obtenidos.

Evaluación final

El docente:

- Aplica la Ficha de Evaluación del estudiante en sede docente
- Evalúa el desarrollo y presentación del Caso Clínico
- Evalúa la elaboración y ejecución del artículo de revisión.
- Evalúa la elaboración y ejecución del Plan de Capacitación a Grupo Objetivo.

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.	EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES	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.	EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES		
	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.			
Contenido actitudinal <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestiona la calidad en el servicio de alimentación. ▪ Mantiene el flujo de los procesos durante el ciclo de producción. ▪ Aplica principios de atención integral en alimentación y nutrición con calidad a los usuarios del Servicio de Alimentación Colectiva. ▪ Utiliza técnicas e instrumentos de control con sentido ético. ▪ Participa y propone alternativas de mejora en el servicio. ▪ Informa, coordina y comparte los avances y resultados obtenidos. 					
Evaluación final <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evalúa la elaboración y ejecución de la gestión del SAC ▪ Evalúa la elaboración y ejecución del Plan de Capacitación a Grupo Objetivo. 					

Unidad III: Prácticas en el Consultorio de Nutrición

Resultados de aprendizaje

Al culminar la unidad, el estudiante:

- ✓ Realiza la valoración nutricional y establece el diagnóstico nutricional del paciente.
- ✓ Determina y establece los requerimientos nutricionales del paciente.
- ✓ Planifica y ejecuta el tratamiento dieto terapéutico del paciente.
- ✓ Efectúa el monitoreo alimentario- nutricional del paciente.
- ✓ Realiza y hace entrega de la formulación dietética al paciente.
- ✓ Planifica y ejecuta capacitación a los usuarios del Consultorio de Nutrición.
- ✓ Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica.
- ✓ Participa en la gestión administrativa del Consultorio de Nutrición

Semana	Contenidos conceptuales	Contenidos procedimentales	Actividades	Recursos	Responsable
20 - 22	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.	EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES	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.	EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES		
	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
- Estructura planes y programas educativos sobre alimentación y nutrición para grupos objetivos, considerando la multiculturalidad.
- 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 Informe de actividades en los Consultorios de Nutrición.
- Evalúa el desarrollo y presentación de artículos de revisión.
- Evalúa la elaboración y ejecución del Plan de Capacitación a Grupo Objetivo.

REUNIONES VIRTUALES PARA LAS EXPOSICIONES

Fecha	Actividades	Responsable de la Sesión	Plataforma
PRESENTACIÓN Y EXPOSICIÓN INDIVIDUAL DE CASOS CLÍNICOS			
S6-Julio Miércoles 06 5:00 – 8:00 pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 1 al 4	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y Google Meets
S7- Julio Miércoles 13 5:00 – 8:00 pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 5 al 8		
S8-Julio Miércoles 20 5:00 – 8:00 pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 9 al 13		
S9- Julio Miércoles 27 5:00 – 8:00 pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 14 al 17	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y Google Meets
S10-Agosto Miércoles 03 5:00 – 8:00 pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 18 al 21		

Fecha	Actividades	Responsable de la Sesión	Plataforma
S11-Agosto Miércoles 10 5:00 – 8:00 pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 22 al 25	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y GoogleMeets
S12-Agosto Miércoles 17 5:00 – 8:00 pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 26 al 29		
S13-Agosto Miércoles 24 5:00 – 8:00 pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden del 30 al 33		
S14-Agosto Miércoles 31 5:00 – 8:00 pm	Presentación de caso clínico: Estudiantes con número de orden 34 al 37		
PRESENTACIÓN Y EXPOSICIÓN GRUPAL DE ARTICULOS DE REVISION			
S15-septiembre Miércoles 07 5:00 – 8:00 pm	Presentación de Artículo de Revisión: Estudiantes con número de orden 1 al 10	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y Google Meets
S16-septiembre Miércoles 14 5:00 – 8:00 pm	Presentación de Artículo de Revisión: Estudiantes con número de orden 11 al 19		
S17-septiembre Miércoles 21 5:00 – 8:00 pm	Presentación de Artículo de Revisión: Estudiantes con número de orden 20 al 28		
S18-septiembre Miércoles 28 5:00 – 8:00 pm	Presentación de Artículo de Revisión: Estudiantes con número de orden 29 al 37		
EJECUCION Y EXPOSICIÓN DEL PROYECTO DE CAPACITACIÓN			
S19-Octubre Miércoles 05 5:00 – 8:00 pm	Exposición del Proyecto de Capacitación: Estudiantes con número de orden 1 al 10	Todos los docentes	Aula Virtual Moodle y Google Meets

Fecha	Actividades	Responsable de la Sesión	Plataforma
Sem.20- octubre Miércoles 12 5:00 – 8:00 pm	Exposición del Proyecto de Capacitación: Estudiantes con número de orden 11 al 20	Todos los profesores	Aula Virtual Moodle y GoogleMeets
Sem. 21- octubre Miércoles 19 5:00 – 8:00 pm	Exposición del Proyecto de Capacitación: Estudiantes con número de orden 21 al 30	Todos los profesores	
Semana 22 -octubre Miércoles 26 5:00 – 8:00 pm	Exposición del Proyecto de Capacitación: Estudiantes con número de orden 31 al 27	Todos los profesores	
Semana 22 - octubre Lunes 31 6:00-7:00pm	Evaluación Escrita Final	Todos los profesores	
13:00 – 5:00 pm	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	

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 regirá 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 preprofesionales; 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, EsSalud, 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	Distribución porcentual
Promedio de la calificación obtenida por el estudiante según Rúbricas de Evaluación en sede . El tutor de sede entregará el total de ellas al responsable del curso, con sello y firma correspondientes	Rúbrica 1	10

Productos	Instrumentos	Distribución porcentual
Promedio de la calificación obtenida por el estudiante según Rúbricas de Evaluación en sede . El tutor de sede entregará el total de ellas al responsable del curso, con sello y firma correspondientes	Rúbrica 1	10

Presentación de Informe de Rotación	Rúbrica 2	5
Presentación de Caso Clínico	Rúbrica 3	10
Presentación de Artículo Revisión	Rúbrica 4	10
Presentación de un Proyecto y ejecución del Plan de Capacitación	Rúbrica 5	15
Exposición individual de Caso Clínico -	Rúbrica 3	20
Exposición individual artículo de revisión	Rúbrica 4	10
Evaluación Prueba escrita de conocimientos	Prueba	10
Evaluación de docente de sede	Rúbrica	5
Informe final de las prácticas	Informe	5
Presentación de Informe de Rotación	Rúbrica 2	5
Presentación de Caso Clínico	Rúbrica 3	10
Presentación de Artículo Revisión	Rúbrica 4	10
Presentación de un Proyecto y ejecución del Plan de Capacitación	Rúbrica 5	15
Exposición individual de Caso Clínico -	Rúbrica 3	20
Exposición individual artículo de revisión	Rúbrica 4	10
Evaluación Prueba escrita de conocimientos	Prueba	10
Evaluación de docente de sede	Rúbrica	5
Informe final de las prácticas	Informe	5

Informe Final por Sede (Calificación por equipo)

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

Deberá incluir:

- a. Carátula externa: Título general
- b. Carátula interna
- c. Página de respeto
- d. 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:

$$R*0.1 + IR*0.05 + CC-S*0.1 + AR-S*0.1 + PEC*0.15 + CC-A*0.2 + AR-A*0.1 + EEC*0.1 + IF*0.1$$

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 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 Graw Hill, 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

- ❖ 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

- ❖ 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/>