



UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS

Universidad del Perú. Decana de América

Facultad de Medicina

Escuela Profesional de Obstetricia

Departamento Académico de Nutrición



**DIETÉTICA Y NUTRICIÓN EN
SALUD REPRODUCTIVA**

CÓDIGO EO18020

AÑO 2024-I

Ingresantes Promoción 2021

CONTENIDO

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

2024

SILABO

Modalidad Presencial

I. Información general

1.1. Nombre de la asignatura	Dietética y Nutrición en Salud Reproductiva
1.2. Modalidad	Presencial
1.3. Código de la asignatura	EO18020
1.4. Tipo de asignatura	Básica
1.5. Año de Estudio	2024-I
1.6. Ciclo	7°
1.7. Créditos	3
1.8. Horas semanales	4
Teoría	2
Práctica	2
1.9. Horas presenciales semanales	4
1.10. Horas presenciales semestrales	64
1.11. Duración	16 semanas
1.12. Fecha de inicio	Jueves 28 de marzo 2024
1.13. Fecha de término	Jueves 11 de julio 2024
1.14. Prerrequisito	Ninguno
1.15. Docente responsable	Vicente Avelino Papa Huacho
1.16. Correo institucional	vpapah@unmsm.edu.pe
1.17. Horario de teoría	Jueves 14:00 – 16:00 h
1.18. Horario de prácticas	Jueves 16:00 – 18:00 h
1.19. Número de estudiantes	100
1.20. Relación docente estudiante en la práctica	1 / 13
1.21. Número de grupos de estudiantes	8

1.22 Docentes colaboradores:

Código	Apellidos y Nombres	Categoría y Clase	Condición	Horas
0A7646	Papa Huacho Vicente Avelino	Auxiliar TP	Nombrado	10
077384	Calderón Pinillos, Segundo Teófilo	Principal TP	Nombrado	20
0A5161	Aparco Balboa Juan Pablo	Asociado TP	Nombrado	20
0A7640	León Lizama Roosevelt David	Auxiliar TP	Nombrado	10
15761917	Pacheco Meza Aníbal Jesús	Contratado	TP	-----
70569362	Paredes Contreras Jossue Humberto	Jefe de Práctica	TP	-----
41489338	Robles de la Cruz Gloria Patricia	Contratado	TP	-----
10129382	Valencia Rivadeneyra Juan Carlos	Jefe de Práctica	TP	-----

1.23. HORAS IMPARTIDAS

Total de Horas Impartidas = 64 hrs			
Horas Teóricas			
Semanales		Semestrales	
2 h		(16 semanas x 2)	32
Horas Prácticas			
Semanales		Semestrales	
2 h	x Grupo	(16 semanas x 2 h)	32

1.24. HORARIO

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
Teoría	Inicio				14.00		
	Fin				16.00		
Práctica-Seminario	Inicio				16.00		
	Fin				18.00		

II. SUMILLA

Este curso teórico-práctico forma parte del área de formación básica, proporciona las competencias al estudiante para la interpretación de los problemas metabólicos de la paciente obstétrica, reconoce el valor nutritivo de los alimentos, aporta un mejor uso de los alimentos propios de cada región y su consumo, requerimientos y recomendaciones nutricionales especialmente en la etapa reproductiva. Su contenido está organizado en tres unidades temáticas:

- I. Valor nutritivo de los macronutrientes.
- II. Valor nutritivo de los micronutrientes.
- III. Nutrición en la etapa preconcepcional, concepcional y postconcepcional.

III. RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR UNIDADES

UNIDAD	RESULTADO
I	<p>Unidad de Aprendizaje I: Generalidades sobre Alimentación y Nutrición, Energía, de los macronutrientes y requerimiento de los micronutrientes en madre gestante.</p> <p>Al culminar la unidad, el estudiante reconoce el valor nutritivo de los alimentos, estará capacitado para elaborar un plan nutricional saludable que la gestante requiere a través de los conocimientos adquiridos en el desarrollo de las clases sobre la importancia de los alimentos energéticos con macronutrientes y de los micronutrientes requeridos por la madre embarazada y del niño intrauterino</p>
II	<p>Unidad de Aprendizaje II: Valor Nutritivo de los micronutrientes en alimentos de Origen Vegetal y Origen Animal</p> <p>Al término de la unidad el estudiante será capaz de interpretar los procesos metabólicos de los alimentos fuentes de micronutrientes. Conocer el uso, valor cuantitativo y requerimientos en madres gestantes con la finalidad de prevenir riesgos y complicaciones con la salud.</p>
III	<p>Unidad de Aprendizaje III: Nutrición en los trimestres de gestación. Régimen Dietético requerido en los Estados Fisiológicos de la madre embarazada</p> <p>Al culminar de la unidad el estudiante diseña y explica las recomendaciones las DIETAS saludable nutricionales para elaborar regímenes alimentarios requeridas durante las etapas de gestación de la MADRE EMBARAZADA para el control de la condición fisiológica requerida</p>

IV. COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO RELACIONADAS CON LA ASIGNATURA

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO-INDICADOR
<ul style="list-style-type: none"> • General • Primera competencia • Trabajo en Equipo 	<p>A. Adaptación a la diversidad</p> <p>B. Cultura de trabajo en equipo</p> <p>C. Negociación</p>	<p>Nivel 1 Sabe: Aprecia la diversidad e interactúa de manera efectiva en equipo de trabajo con personas con diferentes características étnicas, sociales, culturales, ideológicas entre otras.</p> <p>Nivel 1 Sabe: Participa como miembro de un equipo; asumiendo los objetivos definidos por el equipo, planificando y distribuyendo tareas</p> <p>Nivel 1 Sabe: Se integra e interactúa productivamente con otros en equipos de trabajo, con una perspectiva transdisciplinar en torno a un fin común o a un resultado eficaz y eficiente</p>
<ul style="list-style-type: none"> • General • Segunda competencia • Investigación, pensamiento crítico y creativo 	<p>A. Identificación de problemas</p> <p>B. Selección de la información</p> <p>C. Interpretación de resultados y comunicación</p>	<p>Nivel 2 Sabe cómo: Identifica y delimita el problema a solucionar y sus posibles causas.</p> <p>Nivel 2 Sabe cómo: Aplica las consideraciones éticas en la ejecución de la investigación, busca fuentes confiables de información y selecciona de manera intuitiva y general aquellas que le ayuden a comprender el problema identificado.</p> <p>Nivel 2 Sabe cómo: Elige que métodos de análisis son más adecuados de acuerdo a la naturaleza del problema planteado (pregunta de investigación, variables e hipótesis)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • General • Tercera competencia • Comunicación oral y escrita 	<p>A. Comunicación oral</p> <p>B. Comunicación escrita</p> <p>C. Herramientas digitales</p>	<p>Nivel 3 Sabe cómo: Expresa contextos reales con creatividad, de manera asertiva y empática con la persona y la comunidad con responsabilidad ética</p> <p>Nivel 3 Sabe cómo: Redacta informes utilizando estructuras gramaticales y logra desarrollar su pensamiento crítico</p> <p>Nivel 3 Sabe cómo: Analiza herramientas digitales para encontrar nueva información, recuperar y almacenar datos. Identificar que medios digitales son apropiados para comunicar sus ideas según el tipo de audiencia y situación</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Específica de la Facultad • Cuarta competencia • Salud pública 	<p>A. Proyecto de desarrollo social</p> <p>B. Programa de emergencias y desastres</p> <p>C. Incidencia en políticas públicas</p>	<p>Nivel 4 Demuestra: Identifica, prioriza e interviene en la solución de problemas salud considerando factores determinantes para la salud reproductiva</p> <p>Nivel 4 Demuestra: Participa en situaciones de emergencias y desastres</p> <p>Nivel 4 Demuestra a Abogacía en Salud reproductiva b Vigilancia de la situación nacional e internacional</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Específica de la Facultad • Quinta competencia • Responsabilidad Social y ciudadanía 	<p>A. Responsabilidad social dentro de la comunidad universitaria</p> <p>B. Proyectos de responsabilidad social y ciudadanía</p>	<p>Nivel 5 Demuestra a. Compromiso con la preservación del medio ambiente, b. Respeto por la diversidad cultural</p> <p>Nivel 5 Demuestra: Diseña proyectos en salud reproductiva con una perspectiva transdisciplinar comprometidos con el medio ambiente para promover el desarrollo socioeconómico del país</p>
<ul style="list-style-type: none"> • De Especialidad obstétrica • Sexta competencia • Atención obstétrica normal y complicada 	<p>A. Atención preconcepcional</p> <p>B. Atención del embarazo, parto puerperio normal</p> <p>C. Atención del embarazo, parto puerperio complicado</p>	<p>Nivel 5 Demuestra: a. Consejería en salud reproductiva b. Consulta en obstetricia c. Gestiona Programas de Salud Reproductiva</p> <p>Nivel 6 Demuestra: a. Diagnostica el estado de gestación b. Planifica la intervención en salud reproductiva Interviene y monitorea el estado de gestación</p> <p>Nivel 6 Demuestra: a. Diagnostica el estado gestacional complicado b. Planifica la intervención en embrazo complicado c. Interviene y monitorea el estado gestacional d. Maneja referencias y contra referencias</p>

		Visualización del video asincrónico del desarrollo de la guía práctica N° 01 Desarrollar el informe de Práctica N° 01. Elaborar la infografía sobre Energía y nutrientes.	*Presentación del material para el desarrollo del curso *Proyección de video motivacional *Orientación General	práctica. Exposición. Debate.	*Prof. Pacheco *Prof. Robles *Prof. Valencia *Prof. Paredes
Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Sem. 2 04 abril	<p>Teoría 2 Proteínas. Funciones; Balance Nitrogenado; Requerimientos según grupos etarios y estado fisiológico; Deficiencia y Exceso del consumo; Calidad de las proteínas. Alimentos fuente de proteínas.</p> <p>Práctica N° 2 *Reconocimiento de la Tabla Peruana de Composición de Alimentos. *Listado con Tipos de Alimentos Ricos en Proteínas de origen vegetal y animal.</p>	<p>Actividades Conceptuales (T) * Revisión de material con alimentos de origen vegetal y animal ricos en proteínas. * Recordatorio de Alimentos con aporte de Proteínas * Sesión teórica sobre el tema de las Proteínas. * Absolución de consultas de los estudiantes.</p> <p>Actividades de Desempeño (P) *Uso y manejo del protocolo de la Guía de Prácticas *Desarrollo de la guía de práctica de manera participativa e inmediata *Confeccionar listado con Alimentos Ricos en Proteínas</p>	<p>Aula con el Proyector de diapositivas con el PPT del TEMA de la Clase</p> <p>Aula de estudiantes para la Presentación de diapositivas (ppt) con tema sobre proteínas.</p> <p>Video: *Proteínas, funciones nutricionales y necesidades durante el Embarazo</p> <p>Aplicativo del protocolo de Prácticas con el Tema de la Clase</p>	<p>*Retroalimentación *Uso del ppt de la clase sobre Proteínas</p> <p>Revisión Estructural de las Proteínas</p> <p>*Asistencia permanente • Exposición Participativa •Formulación de preguntas. •Retroalimentación *Uso y manejo de las tablas de alimentos Trabajo en grupos Plenaria de las conclusiones del Tema desarrollado Realizar los informes de los trabajos desarrollado con sus Docentes de Prácticas</p>	<p>Prof. Vicente Papa</p> <p>Estudiantes y acompañamiento Docente</p> <p>*Prof. Papa *Prof. Calderón *Prof. Aparco *Prof. León *Prof. Pacheco *Prof. Robles *Prof. Valencia *Prof. Paredes</p>

Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Sem. 3 11 abril	Teoría 3 Lípidos: Grasas y Aceites. Definiciones y clasificación. Funciones. Recomendaciones. Deficiencias y excesos. Alimentos fuente de grasa.	Actividades Conceptuales (T) *Revisión de material con alimentos de origen vegetal y animal ricos en Lípidos. * Sesión teórica sobre el tema de los Lípidos. *Recordatorio y Absolución de consultas sobre los tipos de aceites y grasas necesarios para la madre gestante *Revisión de los alimentos que contienen según % en aceites y grasas	*Aula con Aplicativo (ppt) de la clase sobre los aceites y grasas en madres gestantes para el reforzamiento de alimentos ricos en grasas y aceites omegas *Material en Aula con equipo para la visualización. Video sobre las Grasas en la Alimentación.	*Uso del ppt de la clase sobre Lípidos en madres gestantes Revisión Estructural de los Lípidos con referencia a los alimentos ricos en grasas y aceites Omegas.	Prof. Vicente Papa
	Práctica N° 3 Recordatorio de 24 horas. Con uso de las TABLAS.	Actividades de Desempeño (P) *Uso y manejo del protocolo de la Guía de Prácticas *Desarrollo de la guía de práctica de manera participativa e inmediata.	*Aplicativo Google para seleccionar IMÁGENES con madres gestantes en uso de alimentos necesarios que aportan aceites y grasas	*Práctica dirigida y Trabajo en grupo con referencia a los alimentos que consumen en 24 horas. *Aula equipada para la visualización de las ppt y Video. **Retroalimentación Formulación de preguntas.	Estudiantes y acompañamiento Docente *Prof. Papa *Prof. Calderón *Prof. Aparco *Prof. León *Prof. Pacheco *Prof. Robles *Prof. Valencia *Prof. Paredes
Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
	Teoría 4 Carbohidratos: Definición y clasificación. Funciones	Actividades Conceptuales (T)	*Exposición de ppt con tema de GLUCIDOS en alimentos de consumo en madres gestantes	*Aula equipada con proyector para la visualización de ppt y	

<p>Sem. 4</p> <p>18 abril</p>	<p>– Índice glicémico. Recomendaciones Alimentos fuente de carbohidratos.</p> <p>Taller N° 1 * Hábitos alimentarios; malos y buenos en Madres Gestantes. Material audiovisual.</p> <p>* Exposición GRUPO 1</p> <p>* Exposición GRUPO 2</p>	<p>* Sesión teórica sobre Carbohidratos. *Absolución de consultas de los estudiantes. *Retroalimentación de criterios fisiológicos de los glúcidos en las madres gestantes *Metabolismo de glúcidos en el organismo de madres gestantes *Revisión de los contenidos Glúcidos en alimentos necesarios en madres gestantes.</p> <p>Actividades de Desempeño (P) *Cada estudiante realiza el desarrollo e investigación de los temas del Taller N° 1.</p>	<p>*VIDEO: Alimentos *Interrelaciona la ingesta de alimentos ricos en Glúcidos determinando los efectos positivos o negativos durante el consumo en madres gestantes</p> <p>*Aulas de TALLERES con el proyector para las exposiciones de los ppt de los temas asignados *Hacer USO de material audiovisual de los Hábitos alimentarios; malos y buenos en Madres Gestantes</p>	<p>VIDEO del Tema sobre los diferentes Glúcidos</p> <p>Listado de alimentos que aportan Glúcidos Simples y Complejos, necesarios el MENU de madres embarazadas *Aula equipada para la visualización de las ppt y Video Retroalimentación Formulación de preguntas.</p> <p>*Taller de exposición participativo *Trabajo del desarrollo y exposición del TEMA asignado se realiza en grupo * La exposición es según el SORTEO del ROL *Cada GRUPO tiene asignado un DOCENTE ASESOR</p>	<p>Prof. Vicente Papa</p> <p>Estudiantes y acompañamiento Docente</p> <p>*Prof. Papa *Prof. Calderón *Prof. Aparco *Prof. León *Prof. Pacheco *Prof. Robles *Prof. Valencia *Prof. Paredes</p>
<p>UNIDAD II</p>		<p>Valor Nutritivo de los micronutrientes</p>			
<p>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</p>		<p>Al término de la unidad el estudiante será capaz de interpretar los procesos metabólicos de los alimentos fuentes de micronutrientes. Conocer el uso, valor cuantitativo y requerimientos en madres gestantes con la finalidad de prevenir riesgos y complicaciones con la salud.</p>			

Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Sem. 5 25 abril	<p>Teoría 5</p> <p>Introducción: Vitaminas y su clasificación.</p> <p>Características de las vitaminas liposolubles: Vitamina A. Vitamina D. Vitamina E. Vitamina K. Temas por cada vitamina: Recomendación nutricional. Deficiencia. Exceso. Alimentos fuente.</p>	<p>Actividades Conceptuales (T)</p> <ul style="list-style-type: none"> * Revisión de los contenidos sobre Vitaminas liposolubles *Listado de alimentos ricos en Vitaminas Liposolubles *Absolución de consultas sobre los Alimentos que contienen Vitaminas liposolubles *Metabolismo de las Vitaminas liposolubles de mayor importancia en madres gestantes *Fuentes alimentarias que son ricos en Vitaminas liposolubles *Efectos en madres gestantes por consumo en EXCESO o DEFICIENCIA 	<ul style="list-style-type: none"> *Aula con proyector para la visualización de los ppt *Aplicativo Google para visualizar los alimentos con aporte de Vitaminas LIPOSOLUBLES *Uso de ppt de la clase para el reforzamiento de aspectos sobre vitaminas LIPOSOLUBLES 	<ul style="list-style-type: none"> *Revisión del LISTADO con Alimentos con Vitaminas Liposolubles *Retroalimentación *Exposición participativa. *Retroalimentación * Formulación de preguntas. 	Prof. Vicente Papa
	<p>Taller N° 2</p> <p>Suplementación durante la gestación</p> <ul style="list-style-type: none"> * Exposición GRUPO 3 * Exposición GRUPO 4 	<p>Actividades de Desempeño (P)</p> <ul style="list-style-type: none"> *Desarrollo de la guía del taller de manera participativa *Suplementación en las madres gestantes *Asistencia y Asesoría de los Docentes de los Talleres para reconocer la importancia de suplementación en gestantes. 	<ul style="list-style-type: none"> *Aulas de TALLERES con el proyector para las exposiciones de los ppt de los temas asignados *Hacer USO de un VIDEO sobre el TEMA. *Revisión y desarrollo del Protocolo de la suplementación otorgada por el MINSA 	<ul style="list-style-type: none"> *Taller de exposición participativo *Trabajo del desarrollo y exposición del TEMA asignado se realiza en grupo * La exposición es según el SORTEO del ROL y fecha que se hizo durante la primera clase *Cada GRUPO tiene asignado un DOCENTE ASESOR 	

<p>Sem. 7 09 mayo</p>	<p>AGUA Recomendaciones nutricionales. Distribución en el organismo. Funciones. Deficiencias. Exceso; Toxicidad. Alimentos fuente: Calcio. Magnesio. Hierro. Zinc y Yodo. Rol de cada mineral en el organismo. Funciones. Deficiencias. Exceso, Toxicidad. Alimentos fuente.</p> <p>Taller N° 3</p> <p>Diversas Anemias en Gestantes. Causadas por carencia de micronutrientes Minerales que participan en la hematopoyesis</p> <p>*Exposición GRUPO 5</p> <p>*Exposición GRUPO 6</p>	<p>* Revisión de los contenidos de minerales con importancia en la alimentación en madre gestante</p> <p>*Sesión teórica sobre los minerales necesarios para las madres gestantes</p> <p>*Absolución de consultas de los estudiantes sobre toxicidad de ciertos minerales.</p> <p>Actividades de Desempeño (P)</p> <p>Desarrollo del Protocolo de la guía del Taller de manera participativa e inmediata con uso de ppt</p> <p>*Participación de los grupos seleccionados para la exposición sobre micronutrientes minerales necesarios para las madres gestantes</p> <p>*Biodisponibilidad de minerales que causan anemias en madres gestantes</p>	<p>*Aula con aplicativo de Google para graficar imágenes de alimentos ricos en minerales necesarios para las madres gestantes</p> <p>Diapositivas de ppt de la clase para el reforzamiento de la selección de alimentos importantes en minerales necesarios en madres gestantes.</p> <p>*Aplicativo del Protocolo de la Guía del Taller.</p> <p>*Usos de ppt por los grupos de exposición sobre las anemias en madres gestantes por carencia de minerales necesarios para la hematopoyesis</p> <p>*Manejo del VIDEO del tema tratado</p>	<p>*Exposición participativa.</p> <p>*Retroalimentación</p> <p>*Formulación de preguntas.</p> <p>*Taller participativo</p> <p>*Trabajo grupal de exposición con relación al listado de exposición</p> <p>*Uso y manejo del aula con proyector para el desarrollo del Taller</p>	<p>Prof. Vicente Papa</p> <p>Estudiantes y acompañamiento Docente</p> <p>*Prof. Papa</p> <p>*Prof. Calderón</p> <p>*Prof. Aparco</p> <p>*Prof. León</p> <p>*Prof. Pacheco</p> <p>*Prof. Robles</p> <p>*Prof. Valencia</p> <p>*Prof. Paredes</p>
<p>Sem. 8 16 mayo</p>	<p>PRIMER EXAMEN PARCIAL TEÓRICO Y PRÁCTICO (TALLERES)</p>				<p>Prof. Papa y Profesores Colaboradores</p>

UNIDAD III		Nutrición en la etapa preconcepcional, concepcional y postconcepcional			
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		Al término de la unidad el estudiante será capaz aplicar los principios de la dietética y nutrición según problemas metabólicos de la mujer y orientar sobre el valor nutritivo, aporte, mejor uso y consumo de los alimentos y preparaciones propios de cada región, de acuerdo a requerimientos y recomendaciones según etapa reproductiva con la finalidad de prevenir riesgos y complicaciones con la salud.			
Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Sem. 9 23 mayo	<p>Teoría 8 Nutrición previa a la concepción. Introducción: Hábitos alimentarios y estado nutricional del poblador peruano. Peso Saludable. Alimentación saludable Objetivos Nutricionales.</p> <p>Práctica 5 Contenido Nutricional de Platos Principales según la dieta que requieren las madres gestantes.</p>	<p>Actividades Conceptuales (T) * Revisión de los contenidos del Tema *Sesión teórica sobre la Nutrición previa a la Concepción. *Absolución de consultas de los estudiantes.</p> <p>Actividades de Desempeño (P) *Desarrollo de la guía de práctica de manera participativa e inmediata *Formación de Grupos de trabajo para la preparación de Dietas Demostrativas según la orientación y asesoría del DOCENTE de PRACTICAS</p>	<p>Aula equipada con proyector para el material del ppt con el Tema referente a los Hábitos alimentarios y estado nutricional de la madre gestante Aplicativo Google para la visualización de un VIDEO.</p> <p>Aplicativo del Protocolo de Guía Práctica para la orientación y elaboración de TIPO de DIETAS según la dieta que requieren las madres gestantes</p>	<p>*Determina la biodisponibilidad de alimentos saludables para la madre gestante *Formulación de evaluaciones nutricionales propios para la madre gestante *Exposición participativa. *Retroalimentación *Formulación de preguntas.</p> <p>*Asesoría y coordinación de los docentes con los grupos de prácticas para la elaboración de dietas saludable para la madre gestante *Práctica demostrativa - Trabajo de grupo</p>	<p>Prof. Vicente Papa</p> <p>Estudiantes y acompañamiento Docente</p> <p>*Prof. Papa *Prof. Calderón *Prof. Aparco *Prof. León *Prof. Pacheco *Prof. Robles *Prof. Valencia *Prof. Paredes</p>

Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Sem 10 30 mayo	<p>Teoría 9</p> <p>Nutrición Materna en el Primer Trimestre. Importancia de la nutrición materna. Cambios en la gestación relacionados con la nutrición. Alimentación adecuada en el Primer Trimestre. Lineamiento de Nutrición Materno Infantil en el Perú. Complicaciones alimentarias.</p>	<p>Actividades Conceptuales (T)</p> <p>* Revisión de los contenidos del Tema sobre alimentación Materna en el primer trimestre.</p> <p>*Sesión teórica sobre la importancia y cambios en las madres gestantes.</p> <p>*Nutrición saludables con la consulta de reconocimientos de los nutrientes necesarios.</p> <p>*Absolución de consultas de los estudiantes.</p>	<p>*Aula equipada con el proyector para el uso de ppt</p> <p>*Aplicativo para visualizar el VIDEO del tema</p> <p>*Reforzamiento de aspectos del tema sobre los cambios en el Primer Trimestre.</p>	<p>*Revisión material del ppt</p> <p>*Formulación cualitativa y cuantitativa de nutrientes que son necesarios en las DIETAS de las madres gestantes</p> <p>*Exposición participativa.</p> <p>*Retroalimentación</p> <p>*Formulación de preguntas.</p> <p>*Taller participativo de los grupos de prácticas.</p>	Prof. Vicente Papa
	<p>Práctica: 6</p> <p>Plan de alimentación para una madre gestante y madre que amamanta, Adherencia a la suplementación con Sulfato Ferroso.</p>	<p>Actividades de Desempeño (P)</p> <p>*Desarrollo de la guía de práctica de manera participativa e inmediata</p> <p>*Formación de Grupos de trabajo para la preparación de Dietas Demostrativas según la orientación y asesoría del DOCENTE de PRACTICAS</p>	<p>*Protocolo de la Guía de la Práctica. para el trabajo grupal</p>	<p>*Trabajo en grupos con asesoría de los Docentes</p> <p>Al finalizar la Practica los resultados se darán en la PLENARIA de cada GRUPO</p>	<p>Estudiantes y acompañamiento Docente</p> <p>*Prof. Papa</p> <p>*Prof. Calderón</p> <p>*Prof. Aparco</p> <p>*Prof. León</p> <p>*Prof. Pacheco</p> <p>*Prof. Robles</p> <p>*Prof. Valencia</p> <p>*Prof. Paredes</p>

Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Sem 11 06 junio	<p>Teoría 10 Nutrición etapa concepcional. Fundamento. Número de comidas diarias. Necesidades de Energía. Consumo de alimentos de origen animal, ricos en hierro, ácido fólico, calcio, Vitamina A y en Zinc. Consumo de frutas y verduras fuentes de vitamina A, C y fibra.</p> <p>Taller N° 4 - Ácido fólico. Patologías por carencia y anomalías den el desarrollo del tubo neural.</p> <p>*EXPOSICION GRUPO 7</p> <p>*EXPOSICION GRUPO 8</p>	<p>Actividades Conceptuales (T) *Revisión de los contenidos temáticos *Determinar las DIETAS diarias de consumo por madre gestante *Reforzamiento con revisión de los alimentos cárnicos, frutas, verduras * Sesión teórica sobre Alimentación en el 2° y 3er trimestre. *Absolución de consultas de los estudiantes.</p> <p>Actividades de Desempeño (P) Desarrollo de la guía de practica de manera participativa e inmediata</p> <p>Exposición Grupo 7 Exposición Grupo</p>	<p>*Aula equipada con proyector de ppt *Proyección de VIDEO del Tema programado</p> <p>*Aplicativo del PPT del Tema a tratar para el reforzamiento de aspectos relacionados con el consumo de alimentos saludables para la madre gestante en los tres trimestres.</p> <p>*Aplicativo del Protocolo de Guía Práctica para la orientación y proyección del VIDEO referente a casos de madres gestantes con hijos con Bajo Peso al Nacer *Aulas para el desarrollo del *Taller asignado los estudiantes programados</p>	<p>*Uso y manejo de ppt con referencia a los valores cuantitativos de micronutrientes necesarios para las madres embarazadas</p> <p>*Revisión de Gráficos con IMÁGENES del aplicativo</p> <p>*Revisión y visualización del VIDEO del TEMA.</p> <p>*Exposición participativa por Grupos según ROL * Plenaria con formulación de preguntas *Retroalimentación del TEMA tratado *Formulación de preguntas.</p>	<p>Prof. Vicente Papa</p> <p>Estudiantes y acompañamiento Docente *Prof. Papa *Prof. Calderón *Prof. Aparco *Prof. León *Prof. Pacheco *Prof. Robles *Prof. Valencia *Prof. Paredes</p>
Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
	<p>Teoría 11 Alimentación de la madre en etapa de Lactancia. Producción de Leche materna. Requerimientos</p>	<p>Actividades Conceptuales (T) -*Revisión de los contenidos sobre las glándulas mamarias</p>	<p>*Aula equipada con proyector de ppt *Proyección de VIDEO del Tema</p>	<p>*Revisión material ppt en Aula equipada *Exposición participativa. *Retroalimentación</p>	

<p>Sem. 12 13 junio</p>	<p>nutricionales durante la lactancia. Alimentación de la madre basada en los nutrientes más importantes.</p> <p>Taller N° 5 - Madres sustitutas. Aspecto social y legal. Formulas maternas en el Perú.</p> <p>*EXPOSICION GRUPO (SORTEO)</p> <p>*EXPOSICION GRUPO (SORTEO)</p>	<p>* Sesión teórica sobre la madre que amanta. *Listado de alimentos necesarios para la madre lactante *Absolución de consultas de los estudiantes.</p> <p>Actividades de Desempeño (P) *Desarrollo de la guía de práctica de manera participativa pasiva e inmediata</p>	<p>*Aplicativo del PPT del Tema a tratar relacionados con el consumo de alimentos saludables para la madre lactante.</p> <p>*Analizar el Protocolo de la Guía de Prácticas * Determinar el valor cuantitativo de los diferentes TIPOS de leche *Mitos, Ventajas del brindar leche materna. *Desventajas de dar a los hijos leche del medio comercial</p>	<p>*Formulación de preguntas. *Uso y comentarios del VIDEO sobre el TEMA.</p> <p>• Práctica dirigida - Trabajo de grupo virtual *Listado con IMAGENES obtenido de Google, de la producción de Leche Materna. *Con apoyo de los Docente de Practicas, conocer y comentar respecto a la lactancia en Madres Sustitutas *Los equipos de Estudiantes deben hacer un LAMINARIO con las Etiquetas de Lácteos</p>	<p>Prof. Vicente Papa</p> <p>Estudiantes y acompañamiento Docente</p> <p>*Prof. Papa *Prof. Calderón *Prof. Aparco *Prof. León *Prof. Pacheco *Prof. Robles *Prof. Valencia *Prof. Paredes</p>
<p>Sem/ Fecha</p>	<p>Contenidos</p>	<p>Actividades</p>	<p>Recursos</p>	<p>Estrategias</p>	<p>Responsable</p>
<p>Sem 13 20 junio</p>	<p>Teoría 12 Diabetes gestacional y Preeclampsia. Recomendaciones del régimen de alimentación.</p>	<p>Actividades Conceptuales (T) * Revisión de los contenidos sobre el proceso del porque sucede la DIABETES en madres que están gestando *Causas nutricionales de la Preeclampsia</p>	<p>*Aula equipada para el aplicativo del ppt con respecto al tema de Diabetes Gestacional y sobre Preeclampsia *Plumones de pizarra acrílica.</p>	<p>*Exposición participativa. Y revisión de contenidos respecto al TEMA *Retroalimentación *Formulación de preguntas.</p>	<p>Prof. Vicente Papa</p>

	<p>Taller N° 6 - Diabetes Gestacional Y Preeclampsia. Recomendaciones Del Régimen De Alimentación.</p> <p>*EXPOSICION GRUPO (SORTEO)</p> <p>*EXPOSICION GRUPO (SORTEO)</p>	<p>*Sesión teórica Sobre Diabetes gestacional y Preeclampsia. Absolución de consultas sobre diabetes en los estudiantes.</p> <p>Actividades de Desempeño (P) *Desarrollo de la guía de práctica de manera participativa e inmediata *Formación de Grupos de trabajo para la preparación de Dietas Demostrativas según la orientación y asesoría del DOCENTE de PRACTICAS</p>	<p>Aplicativo del Protocolo de Guía Práctica para la orientación y preparación de TIPO de DIETAS por grupo</p>	<p>*Práctica Dirigida * Trabajo ordenado de grupo según el protocolo de la Guía de Practicas *Plenaria con el Docente en cada grupo de la Practica</p>	<p>Estudiantes y acompañamiento Docente</p> <p>*Prof. Papa *Prof. Calderón *Prof. Aparco *Prof. León *Prof. Pacheco *Prof. Robles *Prof. Valencia *Prof. Paredes</p>
Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<p>Sem. 14 27 junio</p>	<p>Teoría 13 Definiciones: Emergencias, Desastres. Emergencias más comunes en el Perú. Labor de la Obstetra durante la emergencia Raciones alimentarias. Criterios para su planificación</p> <p>Práctica N° 7: . Planificación de los Alimentos de consumo básico y requeridos en</p>	<p>Actividades Conceptuales (T) * Revisión de los contenidos en revistas *Sesión teórica sobre el tema *Alimentación de la gestante en emergencias y desastres. *Absolución de consultas de los estudiantes.</p> <p>Actividades de Desempeño (P) *Coordinaciones Finales para la Actividad del Trabajo de Investigación del Taller N° 7</p>	<p>*Aula equipada para la exposición de ppt con materia para las diferenciaciones de los TIPOS de DESASTRES NATURALES *Aula con aplicativo para la visualización de VIDEO con TEMA de la Clase.</p> <p>*Reforzamiento con SIMULACROS sobre los DESASTRES frecuentes en las Regiones del PERU</p>	<p>*Revisión del material según los ppt de la presentación</p> <p>*Exposición participativa. *Retroalimentación *Formulación de preguntas.</p> <p>*Uso del Protocolo de la Guía de Practicas *Trabajo en Grupos de Practicas</p>	<p>Prof. Vicente Papa</p> <p>Estudiantes y acompañamiento Docente</p> <p>*Prof. Papa</p>

	Emergencias y Desastres según las Regiones del Perú	*Selección y preparación de los Alimentos NO Perecibles para los momentos de las Emergencias en los diferentes TIPOS de DESASTRES NATURALES *Orientación fundamental a la comunidad para la Preparación de material de difusión para el público.	*Aplicativos con referencia a las Orientaciones del Protocolo de la Guía Practicas		*Prof. Calderón *Prof. Aparco *Prof. León *Prof. Pacheco *Prof. Robles *Prof. Valencia *Prof. Paredes
Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
Sem.15 04 Julio	Taller N° 7 Presentación del trabajo de investigación y productos académicos de responsabilidad social. EXPOSICION: TODOS LOS GRUPOS CON SUS DOCENTES A CARGO				Prof. Papa y Docentes Colaboradores Estudiantes
Sem.16 11 Julio	SEGUNDO EXAMEN TEÓRICO, PRÁCTICO (TALLERES) Exámenes Sustitutorios 12 Julio (TODAS las clases teóricas, prácticas y taller.)				Prof. Papa y Profesores Colaboradores

VI. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS (metodología)

El desarrollo de la asignatura comprende de Clases TEORIA, PRACTICAS, TALLER

6.1 Estrategia didáctica para la Teoría (Cognitivas, valorativas)

La asignatura está constituida por tres Unidades Didácticas, orientados a la formación académica de los Estudiantes del 7mo Ciclo de la EP Obstetricia, que tendrán en cuenta el análisis, síntesis y evaluación de los alimentos necesarios para la madre gestante, señalados en la Sumilla. El Docente con el uso de ppt y del proyector del aula, expone y desarrolla el Tema asignado con referencia al Rol Programado en el SILABO.

Se dispone de todo el semestre del Aula virtual Moodle para colocar el material a usarse.

Para el logro de aprendizajes significativos se utilizará las siguientes estrategias metodológicas:

- Aula Invertida
- Trabajo colaborativo
- Revisión documental.

El estudiante debe de estar en el Aula, unos minutos antes del desarrollo de la clase. LA PUNTUALIDAD ES UNA VIRTUD QUE SE DEBE FOMENTAR

6.2 Estrategia didáctica para las Practicas (Cognitivas, valorativas y psicomotrices)

Para el logro de aprendizajes significativos en el desarrollo de las Practicas se utilizará las siguientes estrategias metodológicas:

Los alumnos serán distribuidos y ordenados en GRUPOS, que trabajarán en forma paralela bajo la asesoría del Docente de las Actividades Practicas asignados para cada grupo.

En las Practicas se manejará con mucha habilidad, la TABLA de COMPOSICION QUIMICA de los ALIMENTOS PERUANOS para realizar y solucionar los cálculos de las necesidades energéticas de las madres gestantes o lactantes y de las DIETAS requeridas. Es necesario el USO de Calculadora para operaciones básicas

Las actividades Practicas se diseña en los PROTOCOLOS, se ejecuta y analiza dentro de cada Grupo para que al final sea expuesto en la PLENARIA, También desarrollan la temática de la Practica y toman fotos y organizan la presentación del INFORME GRUPAL, que será evaluado con Nota Vigesimal (de 10 a 20).

6.3 Estrategia didáctica para el desarrollo del TALLER – Seminario (Cognitivas, Valorativas)

Es referente a la exposición de un TEMA asignado a DOS Grupo, por sorteo al inicio de la primera clase y con sus Docentes ASESORES respectivos. Se considera Temas relacionados

al contenido de la asignatura pero que apoye en el REFORZAMIENTO de conocimientos del PERFIL profesional. La exposición es GRUPAL con el uso de ppt que el grupo prepara y proyecta en del aula, según el Rol asignado y Asesor, al inicio del desarrollo de la asignatura. El grupo entrega un RESUMEN impreso del Tema Expuesto. También la exposición es EVALUADO por los Docentes

6.4 Actividades de Trabajo de Investigación

Los estudiantes realizarán un trabajo de investigación grupal, donde evaluarán diversos temas relacionados a la alimentación de la población y su repercusión en la salud, el trabajo de investigación será de diseño no experimental y serán asesorados por el docente de práctica, en la semana N° 08 se presentará el proyecto de investigación al docente de práctica y en la semana N° 15 se presentará los resultados de la investigación, el cual será evaluado por todos los docentes de práctica, el recojo de la información se realizará a través de los formularios de Google.

Promoviendo así, el aprendizaje significativo y colaborativo de los estudiantes, a través de medios tecnológicos que permiten desarrollar competencias de trabajo en equipo.

6.5 Actividades de responsabilidad social

La asignatura se desarrolla ahora en la modalidad presencial para docentes, estudiantes y la comunidad en general, cumpliendo los estándares de la formación de profesionales de calidad, compromiso de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos con los grupos de interés.

Asimismo, si la asignatura cuenta con una Actividad de Responsabilidad Social dirigida a las gestantes y madres que dan de lactar de la comunidad compartiendo información sobre la alimentación saludable para sus requerimientos y generalmente aquellas que habitan los lugares de mayor apoyo social

6.6 Aspectos éticos

Se practicarán los valores: puntualidad, trabajo en equipo, responsabilidad, honestidad y respeto a las normas institucionales en todas las actividades programadas.

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

Buenos hábitos generales para el estudiante:

A. En las sesiones presenciales:

- Asistir puntualmente a la sesión. Es de buen hábito práctico, ingresar a la sesión 10 minutos antes de la hora citada.
- Asistir preparado y teniendo al alcance el producto solicitado en la Guía de sesiones de aprendizaje.

- Solo registrara la asistencia del estudiante que se haga presente a la sesión de aprendizaje.
- Mantener la atención a las recomendaciones del Docente de Turno
- Mantener apagado el celular, hasta que el docente autorice el encendido.
- Interactuar en la sesión presentando aportes, consultas o dudas sobre lo tratado,
- tener presente que, esto es lo más importante de la sesión.
- Los aportes, consultas o dudas serán presentadas siguiendo el mecanismo indicado por el docente (diálogo directo, mano alzada u otro). Se debe garantizar el orden en la sala.
- Seguir las indicaciones del Docente de Turno respecto a la entrega de los INFORMES como productos finales en el RUBRO: TAREAS en la en la fecha indicada. Para la EVALUACION en el Rubro de Tareas o Informes que se realiza en forma grupal.

B. En las actividades Grupales

- Elaborar el producto o tarea solicitado en la Guía de sesiones de aprendizaje, esto forma parte de la estrategia para el logro del resultado de aprendizaje.
- Considerar la retroalimentación del docente en la tarea o producto final
- Los informes grupales serán subidos SEMANALMENTE al Aula Virtual Moodle en la carpeta ENTREGA DE INFORMES DE PRACTICA,
- Asimismo, Si corresponde con la indicación del docente, entregar el producto final, GRUPAL, al Docente de Practicas de Turno, en el RUBRO: TAREAS o en un Portafolio como se coordine con el Docente de Turno.
- Esto debe ser en la fecha indicada.

VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación del aprendizaje debe adecuarse a la Modalidad Presencial, considerando las competencias y resultados del aprendizaje descritos para cada unidad. Se evalúa antes, durante y al finalizar el proceso, considerando la aplicación de los instrumentos de evaluación pertinentes.

El cumplimiento de las actividades académicas, ahora en Modalidad Presencial, incluyendo la ASISTENCIA a la clase de la teoría, la práctica, el taller/seminario, son obligatorias.

El Reglamento de Régimen de Estudios y evaluación de estudiantes a utilizarse en el presente semestre es: el aprobado según **RD N°003172-2021-D-FM/UNMSM** el 04 de octubre del año 2021.

Artículo 18. La asistencia a las actividades de teoría y práctica es obligatoria. Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura. El porcentaje mínimo aceptado es 70% de asistencia a las actividades teóricas y 70% de asistencia a las de práctica. Este porcentaje también se aplica en las asignaturas eminentemente prácticas.

Artículo 27. Cuando una misma asignatura es desarrollada por 2 o más docentes (de teoría o práctica), el docente responsable coordinará todas las actividades de aprendizaje a ser

evaluadas con instrumentos de evaluación claramente establecidos y descritos en el sílabo y que se apliquen de manera uniforme a todos los estudiantes.

Artículo 28. Cuando los estudiantes NO se hayan presentado en ningún momento a clases y a ninguna evaluación programada durante el desarrollo de la asignatura, el profesor responsable consignará en el Acta Promocional: CERO.

Artículo 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).**

Artículo 30. El estudiante desaprobado dos (02) veces en una misma asignatura, se someterá a un régimen de tutoría obligatoria con el propósito de mejorar su rendimiento. Si repite la misma materia por tres veces, y es desaprobado, se contempla la separación temporal del estudiante durante un año, al término de este plazo el estudiante sólo se podrá matricular en la materia que desaprobó regularmente, para retomar sus estudios en el ciclo siguiente. Si desapruueba por cuarta vez la misma materia procede su retiro definitivo. (Artículo 102° de la LEY UNIVERSITARIA N°30220).

Artículo 31. El promedio final de cada asignatura podrá tener los siguientes componentes:

- a. Evaluación del aprendizaje en teoría,
- b. Evaluación del aprendizaje en práctica real o simulada o laboratorio

Artículo 32. La sumatoria de las calificaciones de teoría deben representar máximo el 40% del promedio final y 60 % de práctica de acuerdo a 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. 33. La calificación final de la asignatura (logro de aprendizaje) se establecerá según la siguiente escala:

Calificación	Apreciación Cualitativa	Nivel de Logro de la Competencia
19 - 20	Excelente	Logra eficazmente la competencia
18 - 17	Muy bueno	Logra la competencia aceptable
14 - 15 - 16	Bueno	Logra la competencia en forma aceptable
11 - 12 - 13	Aprobado	Logro de competencia en proceso
Menor o igual a 10	Desaprobado	No logra la competencia: <i>desaprobado</i>

Artículo 35. Los estudiantes tienen derecho a:

- a. **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 conservaran su valor. La nota obtenida "sustituye " a la anterior.

b. Exámenes de rezagados, tanto de teoría como de práctica, en las siguientes situaciones:

- b.1 Problemas de salud que obligan a guardar reposo, respaldados mediante un certificado médico
- b.2 Ausencia por representar a la Universidad, la Facultad o la Escuela Profesional correspondiente, con la constancia respectiva emitida por la autoridad competente.
- b.3 Por enfermedad grave o fallecimiento de familiar (padre, madre, hijos, hermanos o cónyuge).
- b.4 Las evaluaciones de recuperación se rendirán dentro del mismo periodo lectivo.

Artículo 37

Las calificaciones de las pruebas parciales cancelatorias deben ser publicadas a más tardar a las 72 horas posterior al examen, en los lugares destinados para ello o por vía virtual según corresponda.

Artículo 39

Las calificaciones finales (promedio de la asignatura) deben ser publicadas para el conocimiento de los estudiantes, a más tardar a las 72 horas posteriores al último examen (tres días), en los lugares destinados para ello por vía virtual según corresponda.

Artículo 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.

UNIDAD	CRITERIOS E INDICADORES	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
I	Argumenta claramente sus respuestas al aplicar los conocimientos adquiridos con respecto a los alimentos y nutrición saludable Tiene capacidad para elaborar un listado de alimentos con relación a las necesidades nutricionales de la madre gestante	Hoja de criterios de evaluación con el uso de pruebas por medio del apoyo del Docente asesor de Turno Rúbrica de evaluación de la calidad de los alimentos necesarios para la madre gestante
II	Argumenta claramente las al aplicar los conocimientos adquiridos respecto a la evaluación nutricional en los estadios de gestación Realiza la exposición y la preparación de diversas DIETAS que argumenta las necesidades de la madre gestante	Hoja de criterios de evaluación con el uso de pruebas por medio del apoyo del Docente Asesor de Turno Rúbrica de evaluación de la calidad de las DIETAS necesarias para la madre en gestación

III	Argumenta claramente aplicar los valores cualitativos y cuantitativos para los principios de las preparaciones de las DIETAS según las posibles patologías que la madre gestante podría complicar su salud	Hojas de criterios de evaluación con el uso de Pruebas determinar los valores cualitativos de las preparaciones de las DIETAS que necesitan las madres gestantes y avaladas por el Docente Asesor de Turno
------------	--	--

Matriz de evaluación de los resultados de aprendizaje por unidades

Unidad/semana	Indicadores	Instrumento de Evaluación
I S1-S4	* Prácticas N°1, 2, 3 *Taller: 1	*Lista de cotejo *Rúbrica para la evaluación del Taller
II S5-S7	*Práctica N° 4 *Taller: 2, 3	*Lista de Cotejo *Rúbrica para la evaluación del Taller
III S9-S16	*Prácticas N° 5, 6, 7 *Taller N° 4, 5, 6 *Actividad de Responsabilidad Social: Taller: 7	*Lista de Cotejo *Rúbrica para la evaluación del Taller

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

FÓRMULA para la Obtención de la NOTA FINAL

Nota de Teoría: 40% = (0.2) Ev1 + (0.2) Ev2
Nota de Práctica: 60% = 7 PP *0.2 + 6 PT * 0.2 + 1 PTI y ARS * 0.2
NOTA FINAL = T + P

La calificación será de 0 a 20, siendo 11 la nota mínima aprobatoria.

Rúbrica:

T: Nota Final de Teoría

P: Nota Final de Práctica

Ev1: Evaluación Virtual 1

Ev2: Evaluación Virtual 2

PP: Promedio de Práctica

PT: Promedio de Taller

PTI: Promedio del trabajo de Investigación

ARS: Actividades de Responsabilidad Social

VIII. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIAS

A. Fuentes bibliográficas

- Brown J. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. Quinta edición, Mc Graw Hill Interamericana Editores. México, 2014
- FAO/ OMS (1999). Carbohydrate in human Nutrition. Report of a joint expert consultation FAO/OMS. Roma
- FAO/FIVIMS. Calculating Population Energy Requirements and Food Needs Food and Nutrition Division. Roma; 2004.
- FAO/OMS (1991). Necesidades de Vitamina A, hierro, folato y vitamina B12. Informe de una consulta mixta FAO/ OMS de expertos. FAO. Roma.
- FAO/WHO (2002). Human Vitamin and Mineral Requirements. Report of joint FAO/WHO expert consultation. Bangkok, Thailand. FAO. Roma.
- FNB/IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrates, Fiber, Fat, Protein and Amino Acids (Macronutrients). Washington: The National Academies Press; 2005.
- Food and Agriculture Organization - World Health Organization – United Nations University. Protein and amino acid requirements in human nutrition: report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation. WHO Técnica Report Series 935. Singapur; 2007.
- Instituto Nacional de Salud. Documento Técnico Consejería Nutricional en el marco de la atención Integral de la Salud Materno Infantil. Instituto Nacional de Salud. – Lima-Perú, Ministerio de Salud 2010.
- OPS/OMS/ILSI (2003). Conocimientos actuales de Nutrición. Editores B Bowman y R Russell. Publicación científica N°592. Octava edición
- James, WPT and E Schofield (1990). Human Energy Requirements. A manual for planners and nutritionists. Publicado por la FAO y Universidad de Oxford. Gran Bretaña.

- Lázaro M, Domínguez C. Guías alimentarias para la población peruana. Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud. Lima Perú.2019
- Mahan L, Escott-Stump S, Raymond J. Krause Dietoterapia. Décimo tercera edición, Editorial Elsevier España 2013.
- World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation. Vitamin and mineral requirements in human nutrition. Second edition. China: Sun Fung; 2004.

B. Fuentes hemerográficas

- Cereceda M, Quintana M. Consideraciones para una adecuada alimentación durante el embarazo. Rev Peruana de Ginecología y Obstetricia. 2014;60(2):153-159.
- Guillén Quijano GBC. Adherencia y factores asociados a la suplementación de hierro en gestantes anémicas en el Hospital Santa Rosa, Pueblo Libre. Tesis Título Profesional de Licenciada en Nutrición. Disponible en https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/3615/Guillen_qg.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Gomez Y, León R, Ylesca A, Rosas Ch, Antón J, Vidal F. Salud mental e indicadores antropométricos en universitarios de ciencias de la salud, Lima-Perú. Nutr Clín Diet Hosp. 2023; 43(4):189-196. <https://revista.nutricion.org/index.php/ncdh/article/view/455/365>
- Gomez Y, León R, Antón J, Rosas Ch, Vidal F. Conocimientos sobre nutrición en universidades públicas y privadas, Lima- Perú. Nutr Clín Diet Hosp. 2023; 43(2):34-44. <https://revista.nutricion.org/index.php/ncdh/article/view/340/292>
- Luque Suma M. Factores nutricionales asociados a la preeclampsia. Tesis Maestría en Nutrición con mención en Aspectos Biológicos de la Nutrición. Lima, 2017. Disponible en: https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/8029/Luque_sm%20%20Resumen.pdf?sequence=3
- Merma Mora AP. Consumo de alimentos procesados calóricos, productos ultra-procesados y ganancia de peso en gestantes de un centro de salud, Lima 2018. Tesis Título Profesional de Licenciada en Nutrición. Disponible en https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/8659/Merma_ma.pdf?s%20equence=3&isAllowed=y
- Pacheco A. Inteligencia emocional y los estilos de aprendizaje en los alumnos de la Facultad de Bromatología y Nutrición 2015. <http://repositorio.unjfsc.edu.pe/handle/UNJFSC/4088>
- Quintana Salinas MR. Beneficios y barreras percibidos para consumir alimentos de origen animal entre embarazadas de diferente nivel socioeconómico - Lima.An Fac Med. 2016;77(4):351-6.
- American Journal of Nutrition
- American Journal of Clinical Nutrition,
- Annual Review of Nutrition
- Archivos Latinoamericanos de nutrición
- Journal of Nutrition and Dietetic
- Journal of Nutrition
- Nutrition review
- Revista Chilena de Nutrición

C. Fuentes web

- FAO, <http://www.fao.org>
- UNMSM. Sistema de Bibliotecas y Biblioteca Central. <https://sisbib.unmsm.edu.pe/>
- Recursos electrónicos > Capacitaciones en Recursos electrónicos > Bases de Datos
- Journal of Nutrition, <http://www.nutrition.org>
- American Journal of Clinical Nutrition: <http://www.ajcn.org>

RÚBRICA PARA EVALUAR EL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

FACULTAD:	ESCUELA:
ESTUDIANTE:	FECHA:
TÍTULO:	

	INDICADORES	NIVEL MAXIMO POSIBLE A	PUNTAJE
I.	TÍTULO		
1.1	Se refiere al objeto de la investigación, contiene las variables y los límites espaciales y temporales cuando corresponda.	1	
II.	INTRODUCCIÓN		
2.1.	El problema de investigación está formulado en forma clara, concreta y precisa e incluye explícitamente las variables.	1	
2.2	Expone los trabajos previos relacionados con las variables u objeto de estudio.	1	
2.3	Formula, si es necesario hipótesis o los supuestos/proposiciones que impliquen lógicamente a las variables relacionadas con los objetivos de investigación.	1	
2.4	Los objetivos generales y específicos se relacionan directamente con la formulación del problema/preguntas de investigación.	1	
III.	MÉTODO		
3.1	Selecciona adecuadamente el tipo de estudio y diseño de investigación	1	
3.2	Establece la población y muestra (selección de la unidad de análisis) de acuerdo a la naturaleza de la investigación.	1	
3.3	Selecciona adecuadamente las Técnicas e instrumentos de la recolección de datos, operacionaliza las variables de estudio.	1	

3.4	Selecciona y describe el método de análisis de datos: estadístico/teórico interpretativo.	1	
3.5	Considera los aspectos éticos aplicados en su investigación.	1	
IV.	RESULTADOS		
4.1	Procesa resultados elaborando cuadros y gráficos.	1	
4.2	Conoce e interpreta las pruebas estadísticas descriptivas e inferenciales, utilizadas en su trabajo de investigación.	1	
4.3	Interpreta adecuadamente los resultados: Descripción de resultados: contrastación de hipótesis, tamaño del efecto.	1	
V.	DISCUSIÓN		
5.1	Elabora un análisis de sus resultados contrastándolo con los trabajos previos y las teorías relacionadas.	2	
VI.	CONCLUSIONES		
6.1	Las conclusiones se derivan directamente de los objetivos/hipótesis	2	
VII.	RECOMENDACIONES		
7.1	Las recomendaciones son pertinentes a las conclusiones planteadas	1	
VIII.	REFERENCIAS		
8.1	Las referencias deben estar citadas en el interior del documento y deben registrarse de acuerdo a normas internacionales (VANCOUVER)	1	
8.2	Cita correctamente las fuentes revisadas basándose en las normas internacionales correspondiente		
IX.	SUSTENTACIÓN		
9.1	Elabora adecuadamente las diapositivas para su exposición.	1	
9.2	Demuestra conocimiento del tema y responde la preguntas asertivamente.		
TOTAL		20	

RÚBRICA PARA EVALUAR EL INFORME DE LA PRÁCTICA

Docente: _____

Fecha: _____

CRITERIOS	DESCRIPTORES				PTJ E
	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Regular (2 puntos)	Deficiente (1 punto)	
INTRODUCCIÓN	La información consignada en la introducción está claramente relacionada con el tema desarrollado, asimismo es clara, precisa y lo presenta puntual.	La información da respuesta a las preguntas principales y secundarias, pero lo presenta con retraso de 1 hora.	La información da respuesta a las preguntas principales, pero no da detalles y no consigna la información más relevante, asimismo lo presenta con 3 horas de retraso.	La información tiene poco o nada que ver con el desarrollo del tema y/o lo presenta al día siguiente.	
ANÁLISIS DE CONTENIDO Y REDACCIÓN	La información está muy bien organizada con párrafos Y responde acertadamente todas las preguntas del producto académico y desarrolla adecuadamente los ejercicios de aplicación. Toda la información presentada en el debate fue clara, precisa y minuciosa.	La información está organizada con párrafos Y responde acertadamente el 75% de las preguntas del producto académico y desarrolla adecuadamente los ejercicios de aplicación.	La información está regularmente organizada con párrafos Y responde acertadamente el 50% de las preguntas del producto académico y desarrolla adecuadamente los ejercicios de aplicación.	La información está mal organizada con párrafos Y responde acertadamente menos del 50% de las preguntas del producto académico y no desarrolla adecuadamente los ejercicios de aplicación.	
	No hay errores de gramática, ortografía o puntuación.	Casi no hay errores de gramática, ortografía o puntuación.	Unos pocos errores de gramática, ortografía o puntuación.	Muchos errores de gramática, ortografía o puntuación.	
DISCUSIÓN	Elabora adecuadamente un análisis de sus resultados, contrastándolo con los resultados de otras investigaciones.	Elabora un análisis de sus resultados, pero no lo contrasta con los Resultados de otras investigaciones.	Realiza un análisis regular de sus resultados, pero no lo contrasta con los resultados de otras investigaciones	No realiza un análisis de sus resultados y no lo contrasta con los resultados de otras	
CONCLUSIONES	Las conclusiones son acertadas y concretas, responden al objetivo de la práctica.	Las conclusiones son buenas pero no son concretas, responden al objetivo de la práctica.	Las conclusiones son regulares, no son concretas, responden al objetivo de la práctica.	Las conclusiones son deficientes, no son concretas y no responden al objetivo de la práctica.	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	Todas las fuentes de información están documentadas y en el formato deseado: Vancouver	Todas las fuentes de información están parcialmente documentadas y en el formato deseado: Vancouver	Las fuentes de información están regularmente documentadas y en el formato deseado:	Las fuentes de información no están citadas y no se encuentran en el formato deseado: Vancouver	
	Todas las fuentes de información están documentadas y en el formato deseado: Vancouver	Todas las fuentes de información están parcialmente documentadas y en el formato deseado:	Las fuentes de información están regularmente documentadas y en el formato deseado: Vancouver	Las fuentes de información no están citadas y no se encuentran en el formato deseado: Vancouver	
		La bibliografía es	La bibliografía no es		

DIMENSIONES	NIVELES			
	Experto 5	Avanzado 4-3	Aprendiz 2	Principiante 1
Voz	Modula bien la voz, vocaliza bien. Habla sin prisa, pero animadamente. Todo el tiempo	Modula bien la voz, vocaliza bien. Habla sin prisa, pero animadamente. La mayor parte del tiempo	No vocaliza bien. O Habla sin animar a la audiencia	Habla con una voz aguda o grave. No se entiende lo que dice Habla con prisa o muy lento.
Tiempo	Expone en 20 min. O menos	Expone entre 21-23 min	Expone entre 24 -25 min	Expone en + de 25 min
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La presentación es completa y ordenada. Y ✓ Buen uso del espacio. Y ✓ Tamaño de letras permite la lectura 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La presentación es completa y ordenada. O ✓ Buen uso del espacio. O ✓ Tamaño de letras permite la lectura 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La presentación está incompleta o desordenada. O ✓ No hay buen uso del espacio. O ✓ Tamaño o fuente de letras no permite la lectura 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La presentación no está completa y no presenta orden.
Uso adecuado de sintaxis y ortografía. Lenguaje comprensible	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No existen errores de sintaxis, ni ortográficos. ✓ No usa palabras técnicas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Casi no existen errores de sintaxis ni ortográficos. ✓ Casi no usa palabras técnicas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presenta varios errores de sintaxis y/o de ortografía. ✓ Utiliza varias palabras técnicas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presenta muchos errores ... ✓ Utiliza varias palabras técnicas

La bibliografía es reciente (menor de 5 años) y de fuentes

reciente (menor de 5 años) pero en idioma castellano.

reciente (menor de 5 años) y en idioma castellano.

La bibliografía no es actualizada.

NOTA

Rúbrica para evaluar el taller/seminario