

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES
SILABO DE NUTRICION Y DIETETICA II
I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario
Modulo	:	Cocina Internacional Nacional y Creativa.
Unidad Didáctica	:	Nutrición y Dietética II
Créditos	:	4
Semestre	:	III
Nº de Horas Semanales	:	05
Nº de Horas Semestrales	:	90

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

Comprende el estudio de la acción fundamental que cumplen los nutrientes en el funcionamiento, crecimiento y desarrollo normal del organismo humano, así como las necesidades nutricionales normales y los efectos de una ingesta insuficiente y de las derivadas de los procesos patológicos. La dietética comprende el estudio de la acción fundamental para las modificaciones dietéticas, interrelación entre las medidas terapéuticas y métodos de alimentación de las personas enfermas, así como desarrollar actividades para preparar, modificar y explicar los regímenes dietéticos del individuo sano y enfermo en cada ciclo vital.

III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Nº	COMPETENCIA DE EMPLEABILIDAD	Nº	COMPETENCIA DE EMPLEABILIDAD
01	COMUNICACIÓN EFECTIVA	X	09 IGUALDAD DE GÉNERO
02	COMUNICACIÓN EN IDIOMA EXTRANJERO Y/O LENGUA ORIGINARIA		10 LIDERAZGO PERSONAL Y PROFESIONAL
03	CULTURA AMBIENTAL		11 GESTIÓN DE CONFLICTOS
04	USO DE HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS	X	12 EMPRENDIMIENTO
05	TRABAJO COLABORATIVO	X	13 INNOVACIÓN
06	ÉTICA Y CIUDADANÍA		14 Desarrollo ARTÍSTICO
07.	CULTURA FISICA Y DEPORTIVA		15 INTERCULTURALIDAD
08	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE		16 GESTIÓN DE RIESGOS DE DESASTRES, SALUD Y SEGURIDAD LABORAL

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:

UNIDAD DIDACTICA I: EVOLUCIÓN HISTÓRICA Y CONCEPTUALIZACIONES	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I:					
	A partir del desarrollo histórico de la Nutriología formula la conceptualización de Nutrición como ciencia y profesión de la salud, en base a criterios establecidos por diversos autores y organizaciones a nivel mundial.					
	Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
		Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
	1	1. Evolución histórica. 2. Definiciones: Alimento, alimentación, nutriente, nutrición, dieta, dietética, bromatología, gastronomía 3. Lineamiento de Política Alimentaria	1. Distinguir las diferentes etapas de la evolución histórica de la Nutriología. 2. Identificar los aportes conceptuales de los elementos de la Nutrición mediante el análisis crítico de la bibliografía pertinente.	1: Debater sobre la importancia de la evolución histórica de la Nutriología en su contexto actual 2: Participar de manera crítica y responsable en la revisión bibliográfica características, fuentes, biodigestibilidad de los alimentos y nutrientes. 3: Asumir una actitud crítica respecto a las formas y normas de alimentación.	Dinámica grupal Seminario 1 Monografía	- Explica el desarrollo histórico de la Nutriología en sus diferentes etapas. - Esquematiza las conceptualizaciones de los diferentes elementos que conforman la ciencia de la Nutrición y Dietética.
	2	1. Los alimentos como fuente de materia y energía. 2. Características, composición y clasificación y biodigestibilidad.	3. Comparar las características nutritivas de los alimentos	3: Asumir una actitud crítica respecto a las formas y normas de alimentación.	Lectura comentada Juego de roles 1	- Fundamenta los Lineamientos de la Política Alimentaria - Formula el proceso digestivo, hambre, apetito y saciedad en el ser humano.
	3	1. Hambre, apetito, saciedad. 2. Proceso digestivo.	4. Explicar el proceso digestivo en base a la bibliografía	4: Apreciar los beneficios de alimentación sana.	Trabajo individual	- Enuncia las diferentes clasificaciones de los alimentos.
4	1. Salud, alimentación sana y defectuosa. 2. Cálculo calórico. 3. Normas para elaborar la dieta diaria	5. Planificar de manera eficaz la dieta diaria conforme a las Leyes de la Alimentación.				
EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA						
EVIDENCIA DE CONOCMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
Evaluación oral de la Unidad Didáctica acerca de la evolución histórica y de las conceptualizaciones en Nutriología. Evaluación teórica-practica			Entrega del trabajo monográfico sobre conceptualizaciones en Nutriología. Entrega de fichas de comentario sobre clasificación de los alimentos.		Esquematiza en un mapa conceptual la evolución histórica de Nutriología y su aporte como ciencia de la salud.	

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

UNIDAD DIDACTICA II: LA NUTRICIÓN NORMAL POR GRUPOS ETÁREOS	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Como sustento de los principios que rige la alimentación, planifica las dietas adecuadas por cada individuo o grupo social, precisando los requerimientos calóricos nutricionales.					
	Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
		Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
	5	1. Alimentación en el lactante y en el pre escolar.	1. Diferenciar las características fisiológicas individuales y grupales del ser humano. 2. Valorar requerimientos calóricos nutricionales por grupo atareo. 3, Identificar la importancia de una alimentación sana y oportuna para el individuo.	1. Apreciar las intervenciones de los integrantes de los trabajos grupales. 2. Acrecentar la importancia de una alimentación adecuada en todo el proceso vital y sus consecuencias de una mala alimentación. 3. Debatir sobre la importancia del rol de la enfermera(o) en el cuidado de la salud nutricional	Seminario 2 Discusión de grupos Monografía 2 Lectura comentada Trabajos Individuales	- Formula las necesidades calórico nutrimentario por grupo etario. Tanto individual como grupal. - Esquematiza la elaboración de una dieta adecuada. - Distingue los diversos regímenes dietéticos, considerando las necesidades fisiológicas normales del individuo.
	6	1. Alimentación en el escolar y el adolescente.				
	7	1. Alimentación en la embarazada y la lactante.				
	8	1. Alimentación en el adulto y en el deportista.				
	EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA					
	EVIDENCIA DE CONOCMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO	EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
	- Evaluación oral de la Unidad Didáctica - Evaluación teórica-practica			- Entrega del trabajo monográfico sobre la alimentación del individua por grupo etario. - Sustentación del trabajo.	- Recoge información para valorar según caso asignado. - Ejemplifica las necesidades nutricionales humanas.	

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

UNIDAD DIDACTICA III: DIETAS TERAPÉUTICA BÁSICAS	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Tomando en cuenta los fundamentos científicos en la elaboración de dietas, planifica dietas terapéuticas considerando las recomendaciones y requerimientos por cada caso individual en base a la bibliografía y referencias pertinentes.					
	Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
		Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
	9	1. Dieta hídrica, dieta líquida, dieta blanda, dieta hiposódica Definición, composición, Prescripción.	1. Distinguir los fundamentos bromatológicos por cada alimento o grupo de alimentos.	1. Asume una posición crítica y fundamentada en sus intervenciones orales.	Seminario 3 Discusión de grupos Lectura comentada Trabajos Individuales	- Diferencia las características de los alimentos conforme a sus componentes químicos formulados por las Tablas de Composición respectiva. - Conceptualiza los fundamentos científicos de cada dieta. - Fundamenta el objetivo y acción de las dietas fundamentada en la bibliografía pertinente.
	10	1. Dieta hipoproteíca, dieta hiperproteica, dieta hipocalórica Definición, composición, prescripción	2. Analizar los componentes de cada dieta terapéutica y su efecto.	2. Seleccionar el material bibliográfico pertinente sobre las bases dietéticas y su efecto en la fisiología humana.		
	11	1. Régimen que modifica el equilibrio ácido básico, dieta de protección gastroduodenal. Características, empleo, composición, prescripción	3. Comparar las bases que sustentan nutriológicas y dietéticas que sustenta cada tipo de dieta.	3. Debatir sobre las características, efectos y alcance de las dietas prescritas.		
	12	1. Dieta de protección intestinal, dieta de protección vesicular, dieta vegetariana. Características, empleo, composición, prescripción.				
EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA						
EVIDENCIA DE CONOCMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
- Evaluación oral de la Unidad Didáctica - Evaluación teórica-practica		- Entrega del trabajo: individual y grupal.		Demuestra coherencia y entendimientos en la solución de casos sobre las teorías.		

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

UNIDAD DIDACTICA IV: DIETAS TERAPEUTICAS POR APARATOS Y SISTEMAS ORGÁNICOS	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Conociendo las alteraciones fisiopatológicas del organismo, planifica y diseña dietas terapéuticas de acuerdo a las características individuales y patologías del paciente.					
	Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
		Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
	13	Patología cardiovascular, ósea y muscular: 1. Patología cardiovascular. 2. Patología ósea y muscular.	1. Diseñar una dieta tipo por cada enfermedad planteada. 2. Esquematizar los requerimientos nutricionales y dietéticos acorde a las recomendaciones bibliográficas. 3. Identificar los tipos de dietas conforme a las características fisiopatológicas de las personas. 4. Discutir el rol del profesional en el proceso de atención y de recuperación del paciente dietético.	1. Compartir la importancia de la atención y prevención dietética nutricional de las personas. 2.: Discutir las bases y leyes de la elaboración de dietas balanceadas. 3. Propiciar el interés de los estudiantes de enfermería en la revisión e investigación dietética nutricional.	Seminario 4 Conferencia con interrogatorio Discusión de grupos Lectura comentada Trabajos Individuales	- Describe la planificación en la elaboración de dietas balanceadas. - Ejemplifica procedimiento de elaboración de dietas terapéuticas. - Debate sobre los efectos de las dietas terapéuticas. - Enuncia los fundamentos y características de los alimentos como integrantes de una dieta.
	14	Patología esófago gástrica e intestinal: 1. Enfermedades del esófago, 2. Patologías gástricas, 3. Patologías intestinales				
	15	Patología hepatobiliares, pancreática y Renal: 1. Patología hepatobiliares, 2. Enfermedades pancreáticas. 3. Patologías renales.				
	16	Patologías endocrino metabólicas:				
EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA						
EVIDENCIA DE CONOCMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
- Evaluación oral de la Unidad Didáctica - Evaluación teórica-practica		- Diseño de una monografía sobre una 'dieta terapéutica.		Fundamenta el proceso de fisiopatológico y ejemplifica la elaboración de dietas terapéuticas.		

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

V. METODOLOGIA:

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, se hará uso de la metodología activa. Los procedimientos didácticos a emplearse son los siguientes:

- Clases Teóricas: Con exposición por parte del profesor y la participación del alumno
- Práctica: Se irán resolviendo casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas, según el tema teórico tratado.
- Asesoría: Se asesorará la resolución apropiada de los casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas.
- La Comunicación entre Docente y estudiante en la modalidad virtual será: SINCRONA y ASINCRONA.

Para la primera se utilizara las sgtes herramientas digitales:

- a) Plataforma Google Classroom
- b) Correo Electronico Corporativo
- c) Mensajes via gupos Whatsapp de U.D
- d) Formulacion en linea mediante el aplicativo Google Forms.

VI. EVALUACIÓN

Requisitos de aprobación:

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo es de Trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiantes.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignatura), obtenga nota desaprobatoria entre Diez (10) y Doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación antes de la culminación de la Unidad Didáctica.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación dentro de las 18 semanas obtuviera nota menor a Trece (13) desapruaba la misma, por tanto repite la unidad didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias, injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica será desaprobado en forma automática con nota cero (00).

Obtención del promedio:

$$\text{PRM UD} = \frac{\text{CE1} + \text{CE2} + \dots + \text{CEn}}{n.}$$

CE = Criterio de Evaluación

CT = Capacidad Terminal

UD = Unidad Didáctica

VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

7.1 Bibliografía:

1. AGUILAR MERLO M. Nutrición científica y práctica. Edit. Libertarias PRODHUFI. España 2004.
2. BIESALSKI H.K., GRIMM P. Nutrición: Texto y Atlas. Editorial Médica Panamericana. 2007
3. BURGESS, A, y GLASAUER, P. Guía de Alimentación de la Familia. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma. 2006.
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/y5740s/y5740s00.pdf>
4. CAO TORIJA, M.J. Nutrición y Dietética. 2° ed. Edit. Masson S.A. Barcelona-España 2004.
5. CASANUEVA E. Y OTROS. Nutriología Médica. Editorial Médica Panamericana. 3ª ed. 2008 Pax Médico.
6. CRUZ R, ET AL. Fundamentos de la Nutriología Pediátrica. Vol I y II. 1era. Edición. Lima-Perú. Fondo Editorial Instituto de Investigación para el Desarrollo de la Nutriología S.A. 2010.

Carabayllo, Agosto del 2017