

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA
SILABO 2019-II

I: INFORMACION GENERAL

- | | | |
|-------------|-------------------------|---|
| 1.1. | Nombre de la Asignatura | : Nutrición y Dieto terapia |
| 1.2. | Código | : EF16043 |
| 1.3. | Año calendario | : 2019 |
| 1.4. | Semestre académico | : 2019-II |
| 1.5. | Créditos académicos | : 04 |
| 1.6. | Pre-requisitos | : 0 |
| 1.7. | Total de horas | : |
| | -HORAS TEORICAS | : 03 |
| | -HORAS PRÁCTICAS | : 02 |
| | -TOTAL HORAS | : 05 |
| 1.8. | Duración del ciclo | : 17 semanas (16-09-2019 al 10-01-2020) |
| 1.9. | Docente | : Lic. Lidia Flores Caballero |

II. SUMILLA.

Es una asignatura de área de formación profesional, de carácter teórico-práctico, cuyo propósito es recomendar en el ser humano en las diferentes etapas de la vida, una alimentación saludable, aplicando principios científicos en la selección, uso y preparación de los alimentos para promover la salud teniendo en cuenta los hábitos alimentarios, las costumbres. Contenidos: Alimentación, clasificación y otras generalidades de nutrición, nutrientes y fuentes alimentarias, alimentación por etapas de vida, dieto terapia, alimentación hospitalaria, cuidados de enfermería nutricionales en diferentes enfermedades. Exigencia: trabajo monográfico estructurado donde se explica regímenes dietéticos de la persona sana o enferma, con sustento científico en base a las experiencias, exposición de dietas saludables y recuperativas.

III. COMPETENCIA

Formula dietas saludables a la perona sana o enferma teniendo en cuenta los hábitos alimenticios de las diferentes etapas de la vida para promover

la salud a través del conocimiento científico buscando calidad nutricional.

IV. RESULTADO DE APRENDIZAJE.

- Reconoce las necesidades nutricionales en las diferentes etapas de vida con características y necesidades especiales garantizando la buena salud y la conservación de la vida.
- *Dietoterapia, alimentación hospitalaria, cuidados de enfermería nutricionales en diferentes enfermedades.*

V. CONTENIDO PROGRAMATICO

VII OBJ.	PROGRAMA CONTENIDOS	HORAS
1	<p>1. Presentación, entrega de syllabus, material didáctico y</p> <p>2. Prueba de entrada de la asignatura.</p>	
	<p>UNIDAD 1: Bases conceptuales de la nutrición y dieto terapia</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Definiciones generales: alimento, alimentación, principio alimenticio o nutriente, nutrición, dieta, dietética, bromatología, gastronomía, metabolismo, excreción, secreción, digestión, hormona. Clasificación de los alimentos por diferentes tipos, por grandes grupos de alimentos por su origen, por sus características bioquímicas. ✓ Carbohidratos, proteínas, minerales, agua, vitaminas hidrosolubles, vitaminas liposolubles, grasas o lípidos. ✓ La alimentación normal, cálculo calórico, ejercicios. Vigilancia alimentaria y nutricional. ✓ Alimentación en situaciones de emergencia. <p>Actividad Aplicativa: exámenes de control de aprendizajes de cada tema.</p> <p>Cada semana habrá una exposición de alimentos clasificados, refrescos, mates ensaladas, jugos.</p> <p>Elaboración de un material didáctico de promoción de buenas prácticas alimentarias.</p> <p>EXAMEN PARCIAL</p>	
	<p>UNIDAD 11: la nutrición por etapas de vida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nutrición en el embarazo y amamantamiento ✓ Nutrición del lactante ✓ Nutrición del niño ✓ Nutrición del adolescente ✓ Nutrición de los jóvenes ✓ Nutrición en el deportista ✓ En la senectud ✓ Higiene, conservación preparación, cocinado y manipulación de alimentos, hambre, apetito y saciedad, digestión. Higiene 	

	<p>alimentaria</p> <p>✓ Evaluación nutricional por etapas de vida</p>	
--	---	--

	<p>✓ Programas nutricionales en el Perú y América Latina</p> <p>✓ Educación alimentaria nutricional</p> <p>ACTIVIDAD APLICATIVA: exámenes de control de aprendizaje de cada tema. Continúa con la exposición de dietas alimentarias por grupos de edad cada semana (sopas y segundos)</p> <p>Elaboración de un tríptico u otro material didáctico sobre higiene, preparación y manipulación de alimentos.</p> <p>EXAMEN PARCIAL</p>	
	<p>UNIDAD III</p> <p>✓ La nutrición enteral y parenteral, alimentación por sonda</p> <p>✓ Dieta terapia</p> <p>✓ Dietas: líquida, hídrica, blanda, hiperproteica, hipo proteico, hipo sódico, hipo graso, ácido gástrico, alcalógena, vegetariana, completa, hipercalórico, purínica, pastosa otros.</p> <p>✓ Dieta para personas con estreñimiento, diarreas, obesidad, diabetes, hipertensión arterial, desnutrición, insuficiencia cardíaca y renal, cáncer, hiperlipoproteinemias, anemia, otros.</p> <p>ACTIVIDAD APLICATIVA: exámenes de control de aprendizaje. Exposición de dietas.</p> <p>NOTA IMPORTANTE: Durante cada semana, los días que tienen 3 horas, se harán las exposiciones de dietas y alimentos, según lo considerado en líneas arriba.</p> <p>EXAMEN PARCIAL</p> <p>SUBSANACION Y ENTREGA DE ACTAS</p>	

VI. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS:

- Metodología activo participativo. (De carácter interactivo, dialoga y se discute con el objetivo de que se confronten ideas y un carácter creativo y flexible.
- Exploración de saberes previos. (Estrategia para activar y usar los conocimientos previos, y generar expectativas apropiadas en los estudiantes).
- Técnicas: Dinámica individual y grupal. (Designación sociológica para afianzar sus relaciones mutuas, hallándose en contacto los unos con otros, y con actitudes colectivas, continuas y activas.
- Talleres con Exposiciones grupales con discusión de casos (trabajo

en equipo): Facilita el proceso de aprendizaje porque plantea interrogantes, abre conocimientos, facilita búsquedas y estimula la provocación de conflictos, instrumentos que favorecen la participación de todos los integrantes de todo los integrantes de un grupo.

- Documentos impresos.
- Interacción con la plataforma Moodle.

VII. MATERIALES Y RECURSOS

- Audiovisuales: Video – Proyector
- Virtuales: Separatas Digitales.
- Fuentes de información de biblioteca universitaria: Libros – Trabajos de investigación.
- Escrita: Artículos – Protocolos.

VIII. EVALUACIÓN

La asistencia a las clases es obligatoria. El estudiante que acumule el 30% de inasistencia queda inhabilitado para rendir el examen final. Para la aprobación de la asignatura el puntaje es igual o mayor a 11. El promedio final se obtiene del modo siguiente:

$$PF = (P1 + P2) / 2$$

Dónde:

PF = Promedio final del Curso.

P1 = Promedio de notas hasta la 8va semana.

P2 = Promedio de notas hasta la 16ava semana.

$$\text{❖ } P1 = (Pc1 + If1 + Exp1 + Ea1 + Ep1) / 5$$

- Pc1 = Práctica Calificada.
- If1 = Investigación Formativa.
- Exp1 = Exposición.
- Ea1 = Evaluación Actitudinal.
- Ep1 = Examen Parcial.

$$\text{❖ } P2 = (Pc2 + If2 + Exp2 + Ea2 + Ep2) / 5$$

- Pc2 = Práctica Calificada.
- If2 = Investigación Formativa.
- Exp2 = Exposición.
- Ea2 = Evaluación Actitudinal.
- Ep2 = Examen Parcial.

❖ APLAZADOS: La nota del aplazado será en la semana 17.

- Reemplaza al promedio final siempre que haya obtenido 7 como mínimo.

vii. BIBLIOGRAFIA

1. Nutrición humana y dietética. La alimentación en la salud en la enfermedad. Profesor DR. R. Repullo picas. Última edición. 2011
2. Nutrición y dieta de cooper. Mitchell, rybergen Anderson. Dibble.

3. Nutrición. Prevención de riesgos y tratamiento dietético. Sonia Olivares. Diana Soto. Isabel
4. Zacarías- editores- confederación latinoamericana de nutricionistas. Dietistas. CONFELANDY. Segunda edición. 1991
5. Enfermería médico quirúrgico. De Bruner y Suddarth. Octava edición.
6. Páginas web de salud nutricional.
7. <https://vizcayanutricion.files.wordpress.com/2013/10/alimentación-y-dietoterapia-4ed- Cervera-p.pdf>- alimentación y dietoterapia (nutrición aplicada en la salud y en la enfermedad) 4.a edición pilar CERVERA.
8. http://www.paho.org/cub/index.php?option=com_docman&view=download&category_slug=mnt&alias=893-temas-de-nutricion-dietoterapia-la-habana-2008&Itemid=226, TEMAS DE NUTRICION- DIETOTERAPIA. La Habana. Editorial Ciencias Médicas 2008