

SÍLABO U.D. ASISTENCIA NUTRICIONAL

PROGRAMA DE ESTUDIOS	: Enfermería Técnica
MÓDULO FORMATIVO	: Asistencia en la Atención Básica de la Salud
UNIDAD DIDÁCTICA	: Asistencia Nutricional
DOCENTE RESPONSABLE	: Lic. Sunny Alejandra Lau Sánchez
CORREO ELECTRÓNICO	: sunnylausanchez@gmail.com
PERÍODO ACADÉMICO	: III - 2025
Nº DE CRÉDITOS	: 3
Nº DE HORAS DE LA U.D.	: 04 / 64
PLAN DE ESTUDIOS	: 2022
TURNO	: Diurno
SECCIÓN	: Única
FECHA DE INICIO	: 07 de abril 2025
FECHA DE FINALIZACIÓN	: 01 de agosto 2025

I. SUMILLA

El propósito de la Unidad Didáctica, es que el estudiante del tercer período académico del Programa de Estudios de Enfermería Técnica pueda participar en la evaluación y orientación nutricional del usuario, y analizar los procesos mediante los cuales nuestro organismo utiliza, transforma e incorpora en sus estructuras una serie de sustancias químicas definidas que forman parte de los alimentos. Así como conocer las necesidades requeridas de acuerdo a las etapas de la vida y las necesidades según estado de salud del ser humano.

Lo más importante de esta U.D., finalmente, es la constante interacción entre sesiones teóricas y prácticas, lo que se logra con la compenetración en campo y con el manejo personal de cada estudiante tanto en el trabajo en campo como de gabinete.

II. UNIDAD DE COMPETENCIA VINCULADA AL MÓDULO

UC3: Asistir en la atención de las necesidades básicas de la salud de la persona por etapas de vida, aplicando el enfoque intercultural y según indicadores del jefe inmediato, el nivel de atención y la normativa vigente.

III. CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

Asistir en la alimentación del usuario de acuerdo a la pirámide nutricional, curso de vida y necesidades nutricionales, considerando protocolos establecidos.

IV. INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD

1. Identifica el valor nutritivo de los grupos de alimentos, según la pirámide nutricional.
2. Identifica el requerimiento nutricional, de acuerdo al curso de vida.
3. Administra la dieta prescrita al usuario considerando sus necesidades nutricionales y protocolos establecidos.

V. COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS COMO CONTENIDO TRANSVERSAL

En esta unidad didáctica se contribuirá en el desarrollo de las siguientes competencias para la empleabilidad:

- **Trabajo en Equipo:** Participar en forma activa en el logro de los objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas con criterio de respeto y justicia, sin estereotipos de género u otros, en un contexto determinado.
- **Comunicación efectiva:** Expresar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos.

VI. SESIONES DE APRENDIZAJE

4. Indicador de Logro de la capacidad N° 01: Identifica el valor nutritivo de los grupos de alimentos, según la pirámide nutricional.		
Elementos de los indicadores de logro de la capacidad	Sesiones de Aprendizaje	Horas
1. Analizar la situación nutricional en el país y las estrategias sanitarias aplicadas a nivel nacional, regional y local.	<p>Sesión N° 1: Del 07 al 11 de abril</p> <p>“Situación nutricional en el país”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Situación nutricional a nivel mundial, en el Perú y la localidad: estadísticas, análisis. • Estrategia sanitaria de alimentación y nutrición <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Investiga sobre la situación nutricional local y lo expone. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Muestra interés en conocer el tema y brinda alternativas de solución, basadas en la estrategia sanitaria implicada. 	4
2. Describir la importancia de los macronutrientes teniendo en cuenta su clasificación e importancia.	<p>Sesión N° 2: Del 14 al 18 de abril</p> <p>“Nutrientes esenciales: Macronutrientes”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrición: conceptos básicos: Alimentos - Alimentación. importancia. • Nutrientes esenciales: macronutrientes • Definición, clasificación, importancia <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaboran infografía sobre los macronutrientes, teniendo en cuenta su clasificación, importancia y lo sustentan. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participa activamente en la exposición del tema. 	4
3. Describir la importancia de los micronutrientes teniendo en cuenta su clasificación e importancia.	<p>Sesión N° 3: Del 21 al 25 de abril</p> <p>“Nutrientes esenciales: Micronutrientes”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Micronutrientes: Definición, clasificación, importancia <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifica los micronutrientes existentes en los alimentos consumidos en la localidad y explica sus funciones. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Muestra interés en el trabajo asignado. 	4

4. Reconocer el valor nutritivo de los grupos de alimentos, según su clasificación.	<p>Sesión N° 4: Del 28 de abril al 02 de mayo</p> <p>“Grupo de alimentos”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grupos de alimentos, clasificación, funciones, nutrientes que contienen. <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elabora infografía sobre los diferentes tipos de alimentos y sus funciones y lo exponen. <p>Actitudinal:</p> <p>Muestra responsabilidad con el trabajo encomendado.</p>	4
5. Reconocer la importancia de la pirámide nutricional, según cada nivel.	<p>Sesión N° 5: Del 05 al 09 de mayo</p> <p>“Pirámide nutricional”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pirámide nutricional: definición, niveles <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elabora pirámide nutricional de acuerdo a los alimentos existentes en la zona. <p>Actitudinal:</p> <p>Muestra responsabilidad con el trabajo encomendado.</p>	4
6. Describir el valor calórico de los alimentos de la zona, según su frecuencia de consumo.	<p>Sesión N° 6: Del 12 al 16 de mayo</p> <p>“Valor energético de los alimentos”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valor energético de los alimentos <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elabora organizador gráfico de los alimentos de la zona y su respectivo valor calórico y lo explica. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muestra interés en el trabajo encomendado. 	4

Indicador de Logro de la capacidad N° 02: Identifica el requerimiento nutricional, de acuerdo al curso de vida.

Elementos de los indicadores de logro de la capacidad	Sesiones de Aprendizaje	Horas
7. Realizar la valoración del estado nutricional según curso de vida.	<p>Sesión N° 7: Del 19 al 23 de mayo</p> <p>“Estado nutricional”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estado nutricional: definición, antropometría, IMC, valoración. <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realiza la valoración del estado nutricional a través de casos prácticos. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Participa activamente en la actividad. 	4

8. Identificar el requerimiento calórico en el periodo prenatal, según las características propias de la etapa.	<p>Sesión N° 8: Del 26 al 30 de mayo “Requerimiento nutricional por curso de vida: Periodo prenatal”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requerimiento nutricional en la gestación: características, frecuencia, cantidad, tipos de alimentos recomendados, ejemplos de menús. <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realiza la preparación de menús para la gestante, de acuerdo a las normas vigentes de alimentación y nutrición. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Muestra responsabilidad en las actividades encomendadas. 	4
9. Identificar el requerimiento calórico en el niño menor de 5 años, según las características propias de la etapa.	<p>Sesión N° 9: Del 02 al 06 de junio “Requerimiento nutricional por curso de vida: niño”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requerimiento nutricional en la niñez: características, frecuencia, cantidad, tipos de alimentos recomendados, ejemplos de menús. <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realiza la preparación de menús para el niño, de acuerdo a las normas vigentes de alimentación y nutrición. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Muestra responsabilidad en las actividades encomendadas. 	4
10. Identificar el requerimiento calórico en el adolescente, según las características propias de la etapa.	<p>Sesión N° 10: Del 09 al 13 de junio “Requerimiento nutricional por curso de vida: adolescente”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requerimiento nutricional en la adolescencia: características, frecuencia, cantidad, tipos de alimentos recomendados, ejemplos de menús. <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realiza la preparación de menús para el adolescente, de acuerdo a las normas vigentes de alimentación y nutrición. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Muestra responsabilidad en las actividades encomendadas. 	4
11. Identificar el requerimiento calórico en el joven y adulto, según las características propias de la etapa.	<p>Sesión N° 11: Del 16 al 20 de junio “Requerimiento nutricional por curso de vida: joven y adulto”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requerimiento nutricional en la Juventud y adultez: características, frecuencia, cantidad, tipos de alimentos recomendados, ejemplos de menús. <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realiza la preparación de menús para el joven y adulto, de acuerdo a las normas vigentes de alimentación y nutrición. 	4

	<p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Muestra responsabilidad en las actividades encomendadas. 	
12. Identificar el requerimiento calórico en el adulto mayor, según las características propias de la etapa.	<p>Sesión N° 12: Del 23 al 27 de junio</p> <p>“Requerimiento nutricional por curso de vida: adulto mayor”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requerimiento nutricional en el adulto mayor: características, frecuencia, cantidad, tipos de alimentos recomendados, ejemplos de menús. <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realiza la preparación de menús para el adulto mayor, de acuerdo a las normas vigentes de alimentación y nutrición. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Muestra responsabilidad en las actividades encomendadas. 	4
<p>Indicador de Logro de la capacidad N° 03: Administra la dieta prescrita al usuario considerando sus necesidades nutricionales y protocolos establecidos.</p>		
13. Demostrar adecuado manejo de los alimentos según guía práctica en laboratorio de simulaciones.	<p>Sesión N° 13: Del 30 de junio al 04 de julio</p> <p>“Bioseguridad alimentaria”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bioseguridad alimentaria: • Selección, manejo, conservación y aditivos alimentarios. • Manejo adecuado de los alimentos. • Indumentaria <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Practican normas de bioseguridad alimentaria según casos propuestos. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Asiste puntual y uniformado a las actividades programadas. 	4
14. Participar en la preparación de distintos tipos de dietas, según objetivos nutricionales y protocolos establecidos.	<p>Sesión N° 14: Del 07 al 11 de julio</p> <p>“Dietoterapia”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieta: Definición, características, tipos. • Dietas terapéuticas: tipos • Dietas no terapéuticas <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizan preparación de tipos de dietas según objetivos nutricionales respetando las características de cada caso. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Participa activamente en el trabajo asignado. 	4

15. Brindar alimentación enteral al paciente hospitalizado, teniendo en cuenta su condición y protocolos establecidos.	<p>Sesión N° 15: Del 14 al 18 de julio “Alimentación del paciente hospitalizado: enteral”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentación enteral: definición, tipos, indicaciones, contraindicaciones. <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Simulan la alimentación enteral según casos prácticos. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Asiste puntual y uniformado a las actividades programadas. 	4
16. Apoyar en la alimentación parenteral al paciente hospitalizado según protocolos establecidos y competencia profesional.	<p>Sesión N° 16: Del 21 al 25 de julio “Alimentación del paciente hospitalizado: parenteral”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentación parenteral: definición, tipos, indicaciones, contraindicaciones. <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Simulan la alimentación parenteral según casos prácticos. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Muestra interés en la actividad práctica. 	4
17. Simula la administración de la dieta prescrita, según requerimientos calóricos, por la vía indicada.	<p>Sesión N° 17: Del 28 de julio al 01 de agosto “Práctica final”</p> <p>Conceptual:</p> <ul style="list-style-type: none"> Retroalimentación <p>Procedimental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realiza la preparación de menús según curso de vida, teniendo en cuenta los requerimientos calóricos. ✓ Simulan la alimentación enteral / parenteral según casos prácticos. <p>Actitudinal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Muestra interés en la actividad práctica. 	4
<p>Sesión N° 18: Del 04 de julio al 08 de agosto</p> <p>Programa de Actividades de Recuperación</p>		

VII. RECURSOS DIDÁCTICOS

- Pizarra, paleógrafos, plumones
- Computadora, laptop, celular.
- Internet, USB
- Plataforma institucional (Campus Virtual).
- Material de escritorio (papel, lapiceros, lápices, cuadernos, etc.).
- Material de lectura: libros, revistas, separatas.
- Instrumentos de Evaluación: Rúbricas, Lista de cotejo, guía de procesos, Cuestionario, entre otros.

VIII. METODOLOGÍA

- **Aula invertida:** es una modalidad de aprendizaje semipresencial o mixto. Es un modelo pedagógico que plantea la necesidad de transferir parte del proceso de enseñanza y

aprendizaje fuera del aula con el fin de utilizar el tiempo de clase para el desarrollo de procesos cognitivos de mayor complejidad que favorezcan el aprendizaje significativo. Mediante este **modelo híbrido** de enseñanza el alumno adopta un papel más activo en su proceso de aprendizaje. De él dependerá la búsqueda de la información y su manejo para transformarla en un conocimiento significativo.

- **Aprendizaje basado en proyectos (ABP):** es una metodología de aprendizaje en la que los estudiantes adquieren un rol activo y se favorece la motivación académica. El método consiste en la realización de un proyecto habitualmente en grupo. Ese proyecto ha sido analizado previamente por el profesor para asegurarse de que el alumno tiene todo lo necesario para resolverlo, y que en su resolución desarrollará todas las destrezas que se desea.
- **Demostación:** Esta técnica permite demostrar una operación, una actividad o un proceso tal como el profesor espera que el alumno lo aprenda a realizar.
- Cada sesión de aprendizaje se estructura siguiendo la siguiente secuencia:
 - **Inicio**
Se desarrollará proporcionando diversos contenidos y actividades relacionados con el tema de la sesión de aprendizaje, preparados y seleccionados cuidadosamente por el docente, los cuales deben ser revisados y desarrollados por los estudiantes.
 - **Desarrollo**
Se llevará a cabo de manera:
 - Se proporcionará los contenidos correspondientes a la sesión de aprendizaje mediante presentaciones magistrales las cuales previamente estarán visibles en la plataforma institucional, propiciando en todo momento la interacción entre los participantes.
 - Demostración de las diversas herramientas especializadas utilizadas en el desarrollo de la unidad didáctica utilizando los formatos preparados para las prácticas guiadas y calificadas.
 - **Cierre**
Desarrollada con la finalidad de garantizar la debida transferencia de conocimiento y su aplicación práctica se propondrán diversas actividades como cuestionarios, tareas, foros, mapas, infografías, etc., que los estudiantes podrán desarrollar de manera individual y/o colaborativa en el aula de clase y la plataforma institucional.

IX. EVALUACIÓN

- El sistema de calificación es vigesimal; es decir, de cero (0) a veinte (20).
- La evaluación ordinaria se aplica a todos los estudiantes durante el desarrollo de las unidades didácticas. Durante este proceso, de ser necesario los estudiantes pueden rendir evaluaciones de recuperación, para alcanzar la calificación aprobatoria de la unidad didáctica.
- La nota mínima aprobatoria es trece (13). En todos los casos, la fracción de 0,5 o más se considera como una unidad a favor del estudiante.
- El estudiante que en la evaluación en una o más capacidades terminales programadas en la presente unidad didáctica obtenga nota entre 10 a 12, tiene derecho a participar en el proceso de recuperación programada por el docente de la unidad didáctica.
- El estudiante que obtenga una nota menor que diez no podrá asistir al proceso de recuperación y por lo tanto repetirá la unidad didáctica.
- El máximo de inasistencias no debe superar el treinta por ciento (30%) del total de horas programadas para el desarrollo de la unidad didáctica, serán inhabilitados en forma automática con promedio de (00).

- **PESO DE LAS NOTAS DE LOS INDICADORES DE LOGRO**

La evaluación es permanente y continúa centrándose en el logro de la capacidad. En la evaluación se considerará los aspectos conceptuales (40%), procedural (45%) y actitudinal (15%).

- **DETERMINACION DEL PROMEDIO FINAL DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**

Al terminar la unidad didáctica, se obtendrá un promedio final el cual estará contemplando por las notas que se obtienen de los indicadores de logro (IL) divididos entre la cantidad d ellos.

$$IL + IL2 + IL3 = \text{promedio final}$$

X. FUENTES DE INFORMACIÓN

17.1. BIBLIOGRAFÍA.

- ✓ Blanco. Alimentación y Nutrición. Fundamentos y Nuevos Criterios. 1ra edición. Perú: Editorial UPC; 2011.
- ✓ Cooper. Nutrición y Dietas 3ra.Edc., Edit. Interamericana, 1982.
- ✓ Ministerio de Salud. Documento técnico: modelo de cuidado integral de salud por curso de vida para la persona, familia y comunidad. Perú: MINSA; 2017. [Internet]. [Consultado 21 marzo 2024]. Disponible en: mci.pdf (bvsalud.org).
- ✓ Instituto Nacional de Salud. Guía Técnica: Consejería Nutricional En El Marco De La Atención Integral De Salud De La Gestante Y Puérpera. Perú: MINSA; 2016. [Internet]. [Consultado 21 marzo 2024]. Disponible en:: GuiaGestanteyPuerpera.pdf (ins.gob.pe).
- ✓ MINSA. Documento técnico: Sesiones demostrativas de preparación de alimentos para población materno infantil. Perú: CENAN-0069, 2013. [Internet]. [Consultado 21 marzo 2024]. Disponible en: ins.gob.pe.
- ✓ Ravasco, P., Anderson, H., & Mardones, F. Métodos de valoración del estado nutricional. Nutrición Hospitalaria, 2010. [Internet]. [Consultado 21 marzo 2024]. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112010000900009&lng=es&tlang=es.
- ✓ Martin, I; Plasencia, D. y González, T. Manual de Dietoterapia. Cuba: Editorial Ciencias Médicas; 2001. [Internet]. [Consultado 21 marzo 2024]. Disponible en: MANUAL DE DIETOTERAPIA (paho.org)
- ✓ Nutrición para educadores. Madrid: Ediciones Díaz de Santos; 2013.
- ✓ Frutas y verduras: comprar, conservar y consumir. Bogotá: Ediciones de la U; 2018.

17.2. LINKOGRAFÍA.

- ✓ <https://iestpfm.microsite-ebooks724.com/v1/login/?il=&pg=>
- ✓ [Niños de 2 a 5 años | Alimentación Saludable \(ins.gob.pe\)](#)
- ✓ [la nutrición enteral | Medicina Integral \(elsevier.es\)](#)
- ✓ [Valoración del Estado Nutricional \(medigraphic.com\)](#)
- ✓ [GuiaGestanteyPuerpera.pdf \(ins.gob.pe\)](#)
- ✓ [la nutrición enteral | Medicina Integral \(elsevier.es\)](#)



Lic. Sunny Alejandra Lau Sánchez
Docente



VºBº

Mg. Iris A. Gutiérrez Rodríguez
Coordinador de Área Académica
de Enfermería técnica



VºBº

Mercedes Edita Robles León
Jefe(a) de Unidad Académica

Aprobación:

IESTP "Florencia de Mora"
Director General