

SÍLABO

I. INFORMACION GENERAL:

1.1.	Programa de estudios	: Enfermería Técnica.
1.2.	Módulo formativo	: Asistencia Integral al Usuario Hospitalizado
1.3.	Unidad didáctica	: Actividades en Nutrición y Dietas
1.4.	Crédito académico	: 3 (1t -2p).
1.5.	Horas totales	: 64 Horas.
1.6.	Horas semanales	: 4(2t-2p)
1.7.	Periodo lectivo	: 2026 - I
1.8.	Periodo académico	: III - "B"
1.9.	Fecha inicio y termino	:06/04/2026 - 27/07/2026
1.10.	Turno	: Diurno (Tarde)
1.11.	Docente	: Lic. Denisse Fiorella Castillo Osorio
1.12.	Correo electrónico	: denissecastilloosorio16@gmail.com

II. SUMILLA

La unidad didáctica de Actividades en nutrición y dietas es de naturaleza teórico-práctica y tiene como propósito desarrollar en el estudiante competencias para planificar, organizar y ejecutar actividades relacionadas con la alimentación saludable y la elaboración de dietas equilibradas. Se abordan principios básicos de nutrición, grupos de alimentos, requerimientos nutricionales según etapa de vida y condiciones fisiológicas, así como la planificación de menús y dietas adaptadas a diferentes necesidades. El estudiante aprende a diseñar planes alimentarios, realizar control dietético y participar en programas de promoción y prevención en salud nutricional en distintos contextos.

UNIDAD DE COMPETENCIA ESPECÍFICA O TÉCNICA DEL MÓDULO.

UC2: Asistir en la atención de las necesidades básicas de la salud de la persona por etapas de vida, aplicando el enfoque intercultural y según indicaciones del jefe inmediato, el nivel de atención y la normativa vigente.

III. CAPACIDADES DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

CAPACIDAD	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
UC3.C3: Asistir en la alimentación del usuario de acuerdo a las necesidades nutricionales de las personas.	• C3.II.1: Determina el valor nutritivo de los grupos de alimentos según la pirámide nutricional. • C3.II.2: Identifica el requerimiento nutricional de acuerdo al grupo etéreo con responsabilidad. • C3.II.3: Administra la dieta prescrita al usuario utilizando técnicas correctas. • C3.II.4: Interviene en la administración de alimentos por vía enteral y parenteral según protocolos establecidos y de acuerdo a su competencia. • C3.II.5: Identifica los trastornos nutricionales para su actuación correspondiente según su competencia.

IV. COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD COMO CONTENIDO TRANSVERSAL

Capacidades a fortalecer	Estrategias
Trabajo colaborativo: Participar de forma activa en el logro de objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas con criterio de respeto y justicia, sin estereotipos de género u otros, en un contexto determinado.	Aplicar estrategias de organización para desarrollar el trabajo colaborativo: planificar en función al objetivo o problema, diseñar estrategias de organización y desarrollo de las actividades en el tiempo previsto con la participación de todos los integrantes del equipo.
Interculturalidad: Establecer relaciones de reconocimiento e intercambio de la diversidad cultural, étnica, lingüística, así como del rescate y aprovechamiento de la innovación tecnológica y social, con pertinencia cultural, contribuyendo a la integración social, la no discriminación y el desarrollo sostenible y equitativo.	La Interculturalidad es un aspecto fundamental en la atención de enfermería, ya que permite interactuar de diferentes culturas para desarrollar habilidades y competencias interculturales que les permitan brindar atención de alta calidad y respetuosa a pacientes de diferentes culturas.

V. PROGRAMACIÓN DE LAS SESIONES DE APRENDIZAJE.

Semanas/ fecha	Indicador de Logro de la capacidad	Sesión de aprendizaje	Contenidos	Logro de Aprendizaje de Sesión	Instrumentos
Semana 01 06/04/2026	C3.III: Determina el valor nutritivo de los grupos de alimentos según la pirámide nutricional.	Nº 01 Nutrición y Dietética	- Definición - Generalidades: Nutrición y dietética - Alimentación: Alimentos	Identifica las generalidades de la nutrición y los alimentos.	Rúbrica
Semana 02 13/04/2026		Nº 02 Clasificación de alimentos	- Clasificación de los alimentos y tipos de alimentos. - Pirámide Alimenticia.	Determina el valor nutritivo de los grupos de alimentos según la pirámide nutricional.	Rúbrica
Semana 03 20/04/2026		Nº 03 Nutrición, Nutrientes y Macronutrientes	Nutrición y Nutrientes - Definición - Tipos de nutrientes Macronutrientes - Carbohidratos, proteínas y lípidos	Explica y diferencia los conceptos de nutrición, nutrientes y macronutrientes, identificando su función en el organismo y aplicando estos conocimientos en la selección de alimentos para una alimentación saludable.	Rúbrica
Semana 04 27/04/2026		Nº 04 Micronutrientes	- Definición - El agua, minerales y vitaminas. - Digestión y absorción de alimentos.	Explica la función de los micronutrientes (vitaminas y minerales) en el organismo, identificando sus fuentes alimentarias y su importancia para la prevención de enfermedades.	Rúbrica

Semana 05 04/05/2026		N° 05 Alimentación variada y alimentación saludable	- Definición de alimentación saludable y variada. - Características de una alimentación saludable. - Recomendaciones	Analiza los principios de la alimentación saludable y variada, identificando los grupos de alimentos y su función, para promover hábitos alimenticios que contribuyan al bienestar y prevención de enfermedades.	Rúbrica
Semana 06 11/05/2026		N° 06 Alimentación de la Mujer gestante	Alimentación del ser humano en las diferentes etapas de vida - Definición - Diferencia entre alimentación y nutrición - Importancia de una alimentación saludable - Grupos de alimentos y nutrientes esenciales Alimentación de la mujer gestante - Nutrición de la madre durante el embarazo - Requerimientos nutricionales del feto - Importancia de vitaminas y minerales (ácido fólico, hierro, calcio)	Describe las características de la alimentación del ser humano en las diferentes etapas de vida, explicando las necesidades nutricionales específicas de la mujer gestante y lactante, y su importancia para la salud de la madre y el niño.	Rúbrica
Semana 07 18/05/2026	C3.II.2: Identifica el requerimiento nutricional de acuerdo al grupo etáreo con responsabilidad.	N° 07 Alimentación del Lactante e infante	Lactancia materna exclusiva en el recién nacido: (0 m-6 meses) Alimentación complementaria: (6m-12m) Alimentación en la infancia: (12m a 23 meses) Alimentación en edad preescolar y escolar: (3 años-10 años)	Analiza las necesidades nutricionales del lactante y del infante, identificando los alimentos y prácticas de alimentación adecuadas para favorecer su crecimiento y desarrollo saludable.	Rúbrica
Semana 08 25/05/2026		N° 08 Alimentación del adolescente, adulto y adulto mayor.	Alimentación en la adolescencia: (Hábitos alimenticios saludables en adolescentes, Cambios físicos, requerimientos nutricionales y Problemas nutricionales frecuentes) Alimentación en el adulto (Mantenimiento de una dieta equilibrada, Prevención de enfermedades crónicas, Diabetes, hipertensión, Importancia de la actividad física) Alimentación en el adulto mayor (Cambios en el metabolismo, Necesidades nutricionales específicas, Prevención de enfermedades y desnutrición)	Explica las necesidades nutricionales del adolescente, identificando los alimentos adecuados para su crecimiento y desarrollo, y en el adulto y del adulto mayor, identificando los cambios fisiológicos promoviendo hábitos de alimentación saludable.	Rúbrica

Semana 09 01/06/2026		Nº 09 Evaluación Nutricional	- Definición - Clasificación del estado nutricional (Diagnóstico nutricional: Normal, Sobrepeso, Obesidad. - Tipos de Evaluación Nutricional (Antropométrica, Química, Clínica, Dietética)	Aplica procedimientos básicos de evaluación nutricional, interpretando indicadores como peso, talla e índice de masa corporal (IMC) para valorar el estado nutricional de una persona.	Rúbrica
Semana 10 08/06/2026	C3.II.3: Administra la dieta prescrita al usuario utilizando técnicas correctas.	Nº 10 Dietoterapia	Definición, tipos, elaboración de dietas.	Administra la dieta prescrita al usuario utilizando técnicas correctas.	Rúbrica
Semana 11 15/06/2026		Nº 11 Dietas Hospitalarias	- Definición - Características de las dietas hospitalarias. - Clasificación de las dietas hospitalarias.	Explica la clasificación y características de las dietas hospitalarias, relacionándolas con las necesidades del paciente según su estado de salud y tipo de enfermedad.	Rúbrica
Semana 12 22/06/2026		Nº 12 Bioseguridad alimentaria: Higiene y manipulación de alimentos.	- Definición de bioseguridad alimentaria. - Higiene en la manipulación de alimentos. - Manipulación segura de alimentos. - Contaminación de alimentos. - Normas básicas de bioseguridad alimentaria. - Importancia de la bioseguridad alimentaria.	Aplica normas de bioseguridad alimentaria, identificando prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos para prevenir la contaminación y las enfermedades.	Rúbrica
Semana 13 29/06/2026	C3.II.4 Interviene en la administración de alimentos por vía enteral y parenteral según protocolos establecidos y de acuerdo a su competencia.	Nº 13 Gavaje Alimentación enteral	Alimentación Enteral - Definición - Objetivos, - Indicaciones, - Contraindicaciones, - Tipos de sonda. - Tipos de alimentación enteral. - Cuidados de enfermería. - Complicaciones,	Aplica correctamente los procedimientos de alimentación enteral y parenteral mediante gavage, identificando el equipo adecuado, precauciones necesarias y posibles complicaciones para garantizar la seguridad del paciente.	Rúbrica
Semana 14 06/07/2026		Nº 14 Tipos de alimentación	Alimentación Parenteral - Definición - Nutrientes que se administra. - Tipos de alimentación Parenteral. - Vía de Administración - Cuidados de Enfermería - Complicaciones	Diferencia los tipos de alimentación enteral y parenteral, identificando sus indicaciones, ventajas, limitaciones y cuidados, para seleccionar la opción más adecuada según la condición del paciente.	Rúbrica

Semana 15 13/07/2026	C3.II.5: Identifica los trastornos nutricionales para su actuación correspondiente según su competencia.	N°15 Trastornos nutricionales, Carencias vitamínicas, anorexia, bulimia.	- Definición, - Desnutrición - Obesidad - Trastorno de la conducta alimentaria - Relación entre alimentación y salud mental.	Analiza las causas, consecuencias y factores de riesgo de la desnutrición y la obesidad, relacionándolas con hábitos alimenticios y estilos de vida, para promover medidas de prevención y mantenimiento de la salud.	Rúbrica
Semana 16 20/07/2026	Presentación de proyectos finales grupales (Rubricas) / Retroalimentación				
Semana 17 27/07/2026	Evaluación de recuperación.				

VI. METODOLOGÍA

Se utilizarán Métodos Activos de tal manera que el estudiante sea generador de su propio aprendizaje y el Docente un orientador del Proceso.

Estrategias de enseñanza:

- Taller
- Prácticas (laboratorio, campo, clínica)
- Trabajo práctico

De aprendizaje:

- Prácticas simuladas.
- Elaboración y resolución de problemas.
- Dinámica.
- Organización y trabajo en equipos.
- Prácticas guiadas y asignadas.

Por la naturaleza de las unidades los métodos más apropiados a ser empleados en desarrollo del aprendizaje están relacionados al trabajo experimental y práctico, específicamente métodos directos:

- Demostrativo. /Re demostrativo.
- Aula laboratorio.
- Resolución de problemas.
- Recuperación de aprendizaje previos.

Las Técnicas de Evaluación a Utilizar durante el proceso de Aprendizaje son:

- Pruebas orales
- Observación directa
- Pruebas escritas
- Ejecución de Tareas
- Ficha de observación de Actitudes
- Rubricas de evaluación

VII. AMBIENTE Y RECURSOS

Ambientes

Aula, Laboratorio, campo, etc

Recursos

- Presentaciones en power point

- b. Guías de salud
- c. Normas técnicas de salud
- d. Videos tutoriales
- e. Plataforma de Videoconferencia Zoom
- f. Plataforma de YouTube

VIII. SISTEMA DE EVALUACIÓN

- El Sistema de calificación es vigesimal y la nota mínima aprobatoria para las unidades didácticas es 13.
- Se considera aprobado el módulo, siempre que se haya aprobado todas las unidades didácticas respectivas y la experiencia formativa en situaciones reales de trabajo, de acuerdo al plan de estudios.
- Los estudiantes podrán rendir evaluaciones de recuperación a fin de lograr la aprobación de la unidad didáctica dentro del mismo periodo de estudio, considerando criterios de Calidad académica y de acuerdo a los lineamientos establecidos en el reglamento institucional.
- Los estudiantes que tengan unidades didácticas desaprobadas al final del semestre académico podrán volver a matricularse en el siguiente semestre académico o cuando se programe.
- El estudiante que acumulará inasistencias injustificadas en número mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica, será desaprobado en forma automática con calificación cero, sin derecho a recuperación.
- La evaluación será permanente durante el desarrollo de las actividades de aprendizaje evaluando las evidencias y/o productos de cada indicador de evaluación.

IX. FUENTES DE INFORMACIÓN

IX.1. Bibliografía

- Nestle, M. (2013). Política alimentaria: Cómo la industria alimentaria influye en la nutrición y la salud.
- Mahan. (2020). Krause: Alimentos, nutrición y dieta terapia
- Whitney, E. (2019). Comprender la nutrición

URL (direcciones web)

1. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov>
2. <https://bvs.ins.gob.pe>
3. <https://scielo.org>
4. <https://www.paho.org>
5. <https://www.gob.pe/-guias-alimentarias-para-la-poblacion-peruana>

FECHA: 01/04/2026

APROBADO POR:

Lic.Denisse Fiorella Castillo Osorio
Docente Responsable

Mg. Sonia Tarazona Herrera
Jefe de Unidad Académica

Mg. Margarita Vargas Romero
Coordinador de Programa de Estudios