



UNIVERSIDAD NACIONAL
“JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”

FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

MODALIDAD NO PRESENCIAL
SYLLABUS POR COMPETENCIAS
CURSO:
PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES
PLAN 14

I. DATOS GENERALES

Línea de Carrera	PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES
Semestre Académico	2026-1
Código del Curso	
Créditos	15 créditos
Horas Semanales	Hrs. Totales: Teóricas: Practicas:
Ciclo	X CICLO
Sección	A
Apellidos y Nombres del Docente responsable	M(a) Yolanda Justina Solorzano Sevillano
Jefe de practica	
Correo Institucional	ysolorzano@unjfsc.edu.pe
N° De Celular	977161854

II. SUMILLA.

Las Prácticas Pre-Profesionales corresponde al área de la especialidad, tiene como propósito que el estudiante ejecute bajo supervisión las actividades correspondientes al profesional en Bromatología y Nutrición que labora en servicio institucionales públicos y privado en relación control de calidad de alimentación y nutrición, las prácticas de internado se realizarán una vez cumplido satisfactoriamente los estudios previos, donde el estudiante sea capaz de: Planificar, organizar, dirigir, supervisar y evaluar servicios de alimentación y Nutrición. Prescribir, desarrollar fórmulas dietéticas. Asegurar la educación alimentaria y nutricional a pacientes y sus familiares. Así como realizar control de calidad bromatológico de los alimentos.

III COMPETENCIA

3.1. Competencias generales

Realiza con asesoría del Nutricionista profesional, actividades Asistenciales, Educativas y de Investigación propias del Bromatología y Nutricionista que labora en una Institución pública o privada que cuenta con un Área de Nutrición, nutrición Clínica, Servicio de Alimentación Colectiva, así como área control de calidad de alimentos.

3.2. Competencias específicas

- 3.2.1. Brinda el tratamiento nutricional a los pacientes hospitalizados en el establecimiento de salud, de acuerdo a sus condiciones fisiológicas y/ o fisiopatológicas.
- 3.2.2. Interpreta los resultados de la evaluación del estado nutricional de una persona y emite un juicio o diagnóstico y lo relaciona con su situación de salud.
- 3.2.3. Diseña un plan de intervención nutricional detallado para la persona (sana o enferma) de acuerdo a los resultados antropométrico y bioquímicos obtenidos del diagnóstico nutricional.
- 3.2.4. Planifica regímenes alimentación dietéticos según grupos de edad, y patologías.
- 3.2.5. Establece Programas de Educación Alimentaria y Nutricional a pacientes y sus familiares.
- 3.2.6. Realización de las actividades de promoción de la salud y nutrición del individuo, familia y comunidad.
- 3.2.7. Administración de servicios de alimentación y nutrición colectiva: Planifica, organiza, dirige, supervisa y evalúa.
- 3.2.8. Realiza investigación para la resolución de caso según patología: investiga sobre nuevos Métodos y Técnicas dieto terapéuticas y propone nuevas alternativas de tratamiento en la recuperación de pacientes.
- 3.2.9. Adquiere habilidad y destreza para el trabajo en equipo.
- 3.2.10. Establece buenas relaciones humanas con el personal del Servicio y otras dependencias de la institución.

III. CAPACIDADES DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE AL FINALIZAR POR UNIDADES

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	RESULTADO DEL APRENDIZAJE	SEMANAS
UNIDAD I	<p>PRÁCTICAS EN LAS ÁREAS HOSPITALARIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • MEDICINA • CIRUGÍA • GINECOLOGÍA • PEDIATRÍA 	<p>Al término de la unidad, el interno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza el diagnóstico y valoración nutricional del paciente. • Calcula los requerimientos nutricionales del paciente. • Planifica y ejecuta el tratamiento dieto terapéutico del paciente. • Efectúa el monitoreo alimentario-nutricional del paciente. • Realiza la evaluación nutricional del paciente. • Educación alimentaria y nutricional a grupos objetivos. • Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica. 	1-8
UNIDAD II	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	<p>Al terminar la unidad, el interno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoce los equipos y mensajerías, del servicio de alimentación. • Planifica y programa los regímenes dietéticos de paciente. • Conoce y planifica la dieta con su dosificación • Inspecciona la distribución de víveres secos y frescos. • supervisa distribución de dietas paciente hospitalizado • supervisa la manipulación del personal • Supervisa los alimentos insumos • Monitoriza los desechos orgánicos e inorgánicos. 	9-12

UNIDAD III	PRÁCTICAS EN EL CONSULTORIO DE NUTRICIÓN	<p>Al culminar la unidad, el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza la valoración nutricional y establece el diagnóstico nutricional del paciente. • Determina y establece los requerimientos nutricionales del paciente. • Planifica y ejecuta el tratamiento dieto terapéutico del paciente. • Efectúa el monitoreo alimentario-nutricional del paciente. • Realiza y hace entrega de la formulación dietética al paciente. • Planifica y ejecuta capacitación a los usuarios del Consultorio de Nutrición. • Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica. • Participa en la gestión administrativa de Consultorio de Nutrición 	13-16
UNIDAD IV	PROGRAMA SOCIALES	<p>Al culminar la unidad, el estudiante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica la estructura y funcionamiento de los programas sociales • Reconoce el proceso de organización y distribución de alimentos • Aplica correctamente técnicas de medición antropométrica • Interpreta indicadores antropométricos para determinar el estado nutricional • Diseña y aplica estrategias de educación nutricional • Participa en la elaboración de preparaciones nutritivas ricas en hierro • Desarrolla actividades educativas dirigidas a la población • Analiza resultados de actividades realizadas 	1-16
	PRESENTACIÓN Y EXPOSICIÓN INDIVIDUAL DE ARTÍCULO DE REVISIÓN, CASO CLÍNICO	Se realiza una evaluación individual y grupal del desarrollo del internado mediante exámen	17

IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

N°	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	Aplica , planificar, organizar, dirigir, supervisar y evaluar servicios de nutrición clínica y de alimentación colectiva con atención a personas sanas o enfermas.
2	Realiza la Atención Nutricional Integral del paciente en el proceso de salud enfermedad teniendo en cuenta los parámetros e indicadores nutricionales.
3	Diagnostica el estado de nutricional de la persona y determinar sus requerimientos nutricionales.
4	Prescribe y desarrollar el tratamiento dietoterapéutico adecuado, así como su monitoreo.
5	Participa activamente como integrante del equipo de salud , prevención, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación del paciente hospitalizado.
6	Identifica por completo el examen físico, anamnesis alimentaria.
7	Propone alternativas de tratamiento nutricional en niños y adultos.
8	Participa, investiga problemas y/o situaciones relacionadas con la Salud Nutricional, teniendo en cuenta los principios de ética.
9	Realiza el Diagnóstico Nutricional del paciente hospitalizado.
10	Investiga sobre temas referentes a la nutrición clínica. Adquiere habilidad y destreza para el trabajo en equipo.
11	Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente con desnutrición y plan dietoterápica.
12	Discute sobre los temas expuestos , participa, investiga problemas y/o situaciones relacionadas.
13	Participa y propone alternativas de tratamiento nutricional con criterio científico y sensibilidad humana.
14	Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente con IRC- hemodiálisis.
15	Realiza y hace entrega de la formulación dietética al alta del paciente.
16	Discute sobre los temas expuestos , participa, investiga problemas y/o situaciones relacionadas.

V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: PRÁCTICAS EN LAS ÁREAS HOSPITALARIAS: MEDICINA, CIRUGÍA, GINECOLOGÍA, PEDIATRÍA					
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTIVIDADES		
1-8			-Coordinación con hospitales y Centro de salud sede, para entrega de requisitos y desarrollo de la practicas preprofesionales -Presentación de silabo -Coordinaciones académicas	Expositiva (Docente/Alumno) <ul style="list-style-type: none"> • Uso del Google Meet • Plataforma de Aula virtual • Videoconferencia • Presencialidad 	
	Inducción alas practicas preprofesionales de las áreas hospitalarias. -Establece el procedimiento de atención nutricional -Realiza valoración del estado nutricional del paciente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasa diariamente visita área hospitalaria conjuntamente con el medico ▪ Realiza tamizaje nutricional, Valoración Global Subjetiva. ▪ Elabora la historia clínico-nutricional y diagnostica el estado nutricional mediante la antropometría, análisis bioquímicos, signos 	Ejecución de prácticas de internado preprofesionales		Aplica , planificar, organizar, dirigir, supervisar y evaluar servicios de nutrición clínica y de alimentación colectiva con atención a personas sanas o enfermas. Realiza la Atención Nutricional Integral del paciente en el proceso de salud enfermedad teniendo en cuenta los parámetros e indicadores nutricionales.
	-Establece el diagnóstico - Requerimientos nutricionales del paciente	Determina los requerimientos nutricionales del paciente de acuerdo con la edad, peso y patología.	Ejecución de prácticas de internado preprofesionales		Diagnostica el estado de nutricional de la persona y determinar sus requerimientos nutricionales.
	-Establece el tratamiento dieto terapéutico -Realiza el monitoreo nutricional del paciente de	Formula el tratamiento dieto terapéutico, considerando la interacción fármaco-nutriente - Evalúa el costo / efectividad de los diferentes regímenes de alimentación.	Ejecución de prácticas de internado preprofesionales		Prescribe y desarrollar el tratamiento dieto terapéutico adecuado, así como su monitoreo

UNIDAD DIDÁCTICA II: PRÁCTICAS EN EL SERVICIO DE CIRUGÍA Y MEDICINA, GINECOLOGÍA, PEDIATRÍA Y UNIDAD DE SOPORTE

		- Verifica la aceptación y consumo del régimen de alimentación por parte del paciente.			
	Elabora protocolo de Investigación clínica y lo ejecuta. Realiza Intervención educativa Alimentario Nutricional	Participa en la revisión de casos clínicos realizados en el servicio con el equipo de salud. Participa en los seminarios para la presentación y discusión de casos clínicos según la programación del Nutricionista Coordinador de la Sede. Presenta en seminario, la evolución de un caso clínico, entregando al coordinador de Sede la monografía correspondiente. Realiza educación alimentaria y nutricional a pacientes hospitalizados, ambulatorios y sus familiares.	Ejecución de prácticas de internado preprofesionales		investiga sobre temas de nutrición y tratamiento nutricional Educación alimentaria al grupo objetivo
EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD DIDACTICA					
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> Estudios de Casos Realice la Evaluación Nutricional Subjetiva y objetiva Plan de capacitación 		<ul style="list-style-type: none"> Entrega del desarrollo Trabajo individual Soluciones a Ejercicios propuestos 		<ul style="list-style-type: none"> Comportamiento en clase virtual y chat Formule un procedimiento para hacer el mejor planteamiento en el trabajo encargado.

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA					
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTIVIDADES		
9	Servicio de alimentación y nutrición y gestión	establece actividades sobre la planificación, organización, supervisión y evaluación del servicio de alimentación colectiva. Elabora el presupuesto mensual del servicio.	Ejecución de prácticas de internado preprofesionales	Expositiva (Docente/Alumno) <ul style="list-style-type: none"> • Uso del Google Meet • Plataforma de Aula virtual • Videoconferencia • Presencialidad 	Evalúa la elaboración, ejecución y preparación de la ración alimenticia en el servicio de alimentación <ul style="list-style-type: none"> - Administra el Servicio de Alimentación para individuos sanos y enfermos - Supervisa, evalúa y controla el proceso productivo de las dietas programadas - Capacita al personal en Higiene, manipuleo y control de calidad de la preparación y distribución de dietas
10	Control de calidad de los alimentos e insumos de preparaciones dietéticas. Asesoramiento y supervisión del Servicio de Alimentación.	Control de calidad de alimentos perecibles y no perecibles. Establece Kárdex de almacén. Ejecuta programación de menú y calcula el aporte de nutritivo de la ración servida. Realiza contabilización de la dieta por ración.	Ejecución de prácticas de internado preprofesionales		
11	Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	Controla la higiene y manipulación de alimentos. Establece los desechos orgánicos e inorgánicos	Ejecución de prácticas de internado preprofesionales		
12	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitación al personal • Manejo de relaciones humanas y del trabajo en equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacita al personal a su cargo en contenidos de alimentación y nutrición, higiene y manipulación de alimentos. • Capacita a los comensales en alimentación y nutrición • Diseña programas educativos en el servicio • Establece el manejo de las relaciones humanas y aplica estrategias para el trabajo en equipo 	Ejecución de prácticas de internado preprofesionales		
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Evalúa la ejecución y elaboración de la programación de régimen de dieta en el servicio de alimentación 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega Trabajo individual • 	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad • Manejo del servicio colectivo 		

UNIDAD DIDÁCTICA II: PRÁCTICAS EN EL SERVICIO ALIMENTACION

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III.: CONSULTORIO NUTRICIONAL -EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL					
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTIVIDADES		
13	<ul style="list-style-type: none"> • Valoración del estado Nutricional del paciente. • Requerimientos nutricionales del paciente e interacción fármaco-nutriente 	-Elabora la Historia Clínico nutricional y diagnostica el Estado Nutricional mediante la antropometría, análisis bioquímicos, signos clínicos de deficiencia nutricional y la anamnesis alimentaria -Calcula los requerimientos nutricionales. Formula el tratamiento dieto terapéutica	<ul style="list-style-type: none"> • Ejecución de prácticas de internado preprofesionales. 	Expositiva (Docente/Alumno) <ul style="list-style-type: none"> • Uso del Google Meet • Evaluación a pacientes en el pre y post operatorio. • Elaborar la guía alimentaria. 	Realiza el Diagnóstico y valoración Nutricional del paciente.
14	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso de atención Alimentario y Nutricional. • Prescripción dietética y dietoterapéutica. 	-Analiza, organiza y desarrolla procedimientos de atención alimentaria y nutricional. -Establece, desarrolla y entrega el régimen dietético o dieto terapéutico. Monitoriza los aspectos nutricionales del tratamiento del paciente.	Ejecución de prácticas de internado preprofesionales		Planifica y ejecuta el tratamiento nutricional
15	Establece nuevos métodos de capacitación en Alimentación y Nutrición	Realiza Programas de capacitación en Alimentación y Nutrición para el personal de la institución.	Ejecución de prácticas de internado preprofesionales.		Realiza y ejecuta programa de capacitación
16	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión administrativa del Consultorio de Nutrición • Elabora protocolo de investigación 	<ul style="list-style-type: none"> - Planifica y programa las consultas nutricionales. - Realiza la estadística de las consultas realizadas - Elabora Informe final (Conclusiones y recomendaciones). 			
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
	<ul style="list-style-type: none"> • Estudios de Casos • Realice la Evaluación Nutricional Subjetiva y objetiva Plan de capacitación	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega del desarrollo Trabajo individual • Soluciones a Ejercicios propuestos 		<ul style="list-style-type: none"> • Comportamiento en clase virtual y chat • Formule un procedimiento para hacer el mejor planteamiento en el trabajo encargado. 	

UNIDAD DIDÁCTICA III: EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA IV : PROGRAMA SOCIALES - MUNICIPALIDADES

PROGRAMA SOCIALES - MUNICIPALIDADES

Semana	Contenido Conceptual	Contenido Procedimental	Actividades	Estrategias de la Enseñanza	Indicadores de Logro de la Capacidad
1	Programas sociales: Vaso de Leche y Comedores Populares. Objetivos y beneficiarios	Identificación de la estructura organizativa del programa	Visita al programa social y revisión de normativa	Exposición dialogada y observación directa	Reconoce la organización y funcionamiento de los programas sociales
2	Marco normativo y gestión de programas sociales	Análisis de documentos y padrones de beneficiarios	Revisión de padrones y registros administrativos	Aprendizaje basado en análisis documental	Identifica los procedimientos administrativos del programa
3	Evaluación nutricional en población vulnerable	Aplicación de técnicas antropométricas	Medición de peso, talla y perímetro braquial	Demostración práctica y aprendizaje activo	Aplica correctamente técnicas de medición antropométrica
4	Indicadores del estado nutricional	Interpretación de indicadores antropométricos	Análisis de fichas nutricionales	Estudio de casos	Interpreta indicadores nutricionales para diagnóstico
5	Anemia: causas, consecuencias y factores de riesgo	Identificación de casos de riesgo en beneficiarios	Revisión de información de salud de beneficiarios	Aprendizaje basado en problemas	Identifica factores de riesgo asociados a anemia
6	Alimentación saludable y alimentos ricos en hierro	Selección de alimentos ricos en hierro	Elaboración de lista de alimentos recomendados	Taller participativo	Reconoce alimentos ricos en hierro y su importancia
7	Educación alimentaria y nutricional	Diseño de sesiones educativas	Elaboración de material educativo	Aprendizaje colaborativo	Diseña actividades educativas nutricionales
8	Preparaciones ricas en hierro	Elaboración de recetas nutritivas	Demostración culinaria	Aprendizaje práctico	Participa en demostraciones culinarias saludables
9	Buenas prácticas de manipulación de alimentos PVL	Evaluación de condiciones higiénicas	Supervisión del área de preparación de alimentos	Observación directa y lista de cotejo	Identifica condiciones adecuadas de higiene alimentaria
10	Control sanitario en servicios de alimentación	Aplicación de listas de verificación	Evaluación sanitaria del comedor	Aprendizaje basado en práctica de campo	Evalúa condiciones sanitarias del servicio alimentario

Semana	Contenido Conceptual	Contenido Procedimental	Actividades	Estrategias de la Enseñanza	Indicadores de Logro de la Capacidad
11	Planificación de menús saludables insumo del programa	Elaboración de menús equilibrados	Diseño de menú semanal	Taller práctico	Elabora menús balanceados para beneficiarios
12	Seguridad alimentaria y nutricional	Identificación de problemas alimentarios	Diagnóstico alimentario de la comunidad	Análisis grupal	Analiza factores de seguridad alimentaria
13	Estrategias de prevención de anemia	Diseño de intervenciones nutricionales	Elaboración de plan educativo	Trabajo colaborativo	Propone estrategias para reducir la anemia
14	Intervención comunitaria	Aplicación de actividades educativas	Realización de charla a beneficiarios	Aprendizaje basado en servicio	Desarrolla acciones educativas en la comunidad
15	Evaluación de resultados de intervención	Análisis de información recolectada	Sistematización de datos	Aprendizaje reflexivo	Evalúa resultados de las actividades realizadas
16	Elaboración de informe final	Presentación de resultados	Exposición del informe final	Presentación y retroalimentación	Presenta y sustenta el informe de prácticas
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
		EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	EVIDENCIA DE PRODUCTO	EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
	Entrega de producto	<ul style="list-style-type: none"> Realice la Evaluación Nutricional y objetiva Plan de capacitación Planifica sesiones educativa 	<ul style="list-style-type: none"> Entrega del desarrollo Trabajo individual Entrega plan de capacitación 	<ul style="list-style-type: none"> Formule un procedimiento para hacer el mejor planteamiento en el trabajo encargado. 	

Fecha	CONTENIDO		RESPONSABLE
	ACTIVIDAD	TIEMPO	
22 de julio 2026	- Examen final de practica preprofesional	1 hora	Mg. Yolanda Justina Solorzano sevellano
27 de julio del 2026	- Presentación de Informe final	11:30 am -1:0pm	

VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

Recursos: Audiovisuales, separatas, guías de prácticas, tablas de evaluación, tabla de composición de alimentos y videos de casos clínicos, los cuales serán:

- ❖ Uso del programa de cálculo Nutricional (**nutrimatic**) Excel
- ❖ Guía práctica de Nutriología Clínica (la Docente facilitara la Guía)
- ❖ Tablas de valoración nutricional antropométrica según edad: niños, adolescentes, adulto y persona adulta mayor
- ❖ Manual de registro y codificación de la atención de salud en la consulta externa. sistema de información HIS. etapas:
 - Etapa vida niño
 - Etapa de vida adolescente
 - Adulto.
 - Etapa de vida del adulto mayor.
 - Estrategia sanitaria nacional de alimentación y nutrición saludable.
 - PROMOCIÓN DE LA SALUD. SISTEMA DE INFORMACIÓN HIS.
- ❖ Tablas peruanas de composición de alimentos 2018
- ❖ Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios - Sección 1 – 2014
- ❖ Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios - Sección 2- 2014: factores de conversión de peso de alimentos cocidos a crudos
- ❖ calculadora

Se utilizarán todos los materiales y recursos requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados. Básicamente serán:

1. MEDIOS Y PLATAFORMAS VIRTUALES

- Casos prácticos
- Pizarra interactiva
- Google Meet
- Repositorios de datos

2. MEDIOS INFORMATICOS:

- Computadora
- Tablet
- Celulares
- Internet.(Revisión de historias clínicas, revistas de revistas y otros relacionados a la atención clínica)

VII. EVALUACIÓN:

La Evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, de desempeño y de producto.

1. Evidencias de Conocimiento.

La Evaluación será a través de pruebas escritas y orales para el análisis y autoevaluación. En cuanto al primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propositivo, para ello debemos ver como identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce, explica, etc.); y la forma en que argumenta (plantea una afirmación, describe las refutaciones en contra de dicha afirmación, expone sus argumentos contra las refutaciones y llega a conclusiones) y la forma en que propone a través de establecer estrategias, valoraciones, generalizaciones, formulación de hipótesis, respuesta a situaciones, etc.

En cuanto a la autoevaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar.

Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación.

2. Evidencia de Desempeño.

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales y recursos afectivos; todo ello en una integración que evidencia un saber hacer reflexivo; en tanto, se puede verbalizar lo que se hace, fundamentar teóricamente la práctica y evidenciar un pensamiento estratégico, dado en la observación en torno a cómo se actúa en situaciones impredecibles.

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando como el estudiante se hace investigador aplicando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva.

3. Evidencia de Producto.

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto, no es simplemente la entrega del producto, sino que tiene que ver con el campo de acción y los requerimientos del contexto de aplicación.

La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final.

Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

CRITERIOS:

- Asistencia y puntualidad a las sesiones de aprendizaje en clases virtuales
- Participación permanente
- Cumplimiento de trabajos y/o informes académicos, prácticos dirigidas y calificadas
- Originalidad y puntualidad en las presentaciones de los trabajos académicos.
- Cumplir y aprobar las evaluaciones escritas y orales.
- Lecturas de textos diversos y trabajos de investigación de su carrera profesional.
- Presentación de si trabajo monográfico
- Cualquier asunto relacionado a la evaluación será de acuerdo a lo establecido en el reglamento académico vigente

VARIABLES	PONDERACIONES	UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS
Evaluación de Conocimiento	30 %	El ciclo académico comprende 4
Evaluación de Producto	35%	
Evaluación de Desempeño	35 %	

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4)

$$PF = \frac{PM1 + PM2 + PM3 + PM4}{4}$$

VIII. BIBLIOGRAFÍA

8.1. fuentes bibliográficas

1. World Health Organization. (2024). *Anaemia in women and children*. Geneva: WHO.
Documento que describe la magnitud del problema de la anemia, sus causas y estrategias de prevención mediante alimentación adecuada, suplementación y programas de salud pública.
2. World Health Organization. (2025). *Combating anaemia through improved measurement, diagnosis and reporting*.
Informe que presenta nuevas herramientas y lineamientos para mejorar la medición de hemoglobina y fortalecer las estrategias globales de reducción de la anemia.
3. United Nations Children's Fund (UNICEF). (2025). *Regional operational guidance on children aged 6–59 months anemia*.
Guía técnica para implementar intervenciones nutricionales y estrategias de prevención de anemia en programas comunitarios dirigidos a niños.
4. Achille Iolascon et al. (2024). *Recommendations for diagnosis, treatment, and prevention of iron deficiency and iron deficiency anemia*. **Hemasphere**, 8(7).
Presenta recomendaciones clínicas actuales para diagnóstico y tratamiento de la anemia por deficiencia de hierro.
5. Iga Retia Mufti & Mila Latipah Farida. (2025). *Prevention of anemia through nutrition education and iron supplementation*. **Jurnal Pengabdian Masyarakat**.
Estudio que demuestra la efectividad de la educación nutricional y la suplementación con hierro para mejorar los niveles de hemoglobina.
6. World Health Organization. (2024). *Updated guideline on haemoglobin cut-off points for anaemia*. Geneva: WHO.
Actualiza los valores de hemoglobina utilizados para diagnosticar anemia en diferentes grupos de edad y contextos poblacionales.
7. Ugarte Espinosa, V. P. (2025). *Elaboración de un protocolo de sostenibilidad para los servicios de alimentación colectiva*. Universidad de Chile.

- Investigación sobre sostenibilidad y gestión de procesos en servicios de alimentación institucional.
8. Fernández Correas, M., Jiménez Jiménez, S., & López García, S. (2025). *Organización del almacén en servicios de restauración*. Madrid: Ediciones Paraninfo.
Analiza la gestión logística y almacenamiento de alimentos en servicios de alimentación institucional.
 9. Sobocki, J., Bogdanowska-Charkiewicz, D., Budnicka-Borkowicz, A., Chelmiczka, M., Dudkowiak, R., Guzek, M., et al. (2025). **Clinical nutrition in gastrointestinal diseases: Clinical practice guideline**. *Polish Archives of Internal Medicine*.
Guía clínica actualizada sobre manejo nutricional y dietoterapia en enfermedades gastrointestinales.
 10. De la Fuente, M. A., & Naef, E. F. (2024). Motivos de desperdicio de alimentos del plato principal de un comedor escolar. *Actualización en Nutrición*, 25(2), 103-110.
Estudia el desperdicio de alimentos en servicios de alimentación escolar y su impacto en la gestión alimentaria.
 11. Urda Chamizo, E. (2024). *Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio*. Madrid: Ediciones Paraninfo.
Explica la organización del servicio, equipos y operaciones en establecimientos que brindan alimentación colectiva
 12. Sabatino, A., Fiaccadori, E., Barazzoni, R., Carrero, J. J., Cupisti, A., De Waele, E., et al. (2024). **ESPEN practical guideline on clinical nutrition in hospitalized patients with acute or chronic kidney disease**. *Clinical Nutrition*.
Describe recomendaciones dietoterapéuticas y requerimientos nutricionales en pacientes hospitalizados con enfermedad renal.
 13. Barriga Rodríguez, D. A., & Tong Palacios, S. K. (2023). *Gestión de servicios de alimentación y nutrición*. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
Documento académico orientado a la gestión eficiente de servicios de alimentación colectiva.
 14. Tong Palacios, S. K. (2023). *Gestión de servicios de alimentación y nutrición institucional*. Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
Describe herramientas para la administración y organización de servicios de alimentación en colectividades.
 15. Rossi, M., & colaboradores. (2024). **Non-evidence-based dietary restrictions in hospital nutrition and their impact on malnutrition**. *Dietetics*, 3(4), 568-587.

Guía internacional basada en evidencia sobre la organización de dietas hospitalarias, indicación de dietoterapia y monitoreo de la ingesta nutricional en pacientes hospitalizados.
 16. Vaillant, M. F., Alligier, M., Baclet, N., Capelle, J., Dousseaux, M., Eyraud, E., et al. (2021). **Guidelines on standard and therapeutic diets for adults in hospitals**. *Nutrients*, 13(7), 2434.
Presenta recomendaciones sobre dietas terapéuticas hospitalarias y prescripción dietética para mejorar el estado nutricional del paciente hospitalizado.
 17. Volkert, D., Beck, A. M., Faxén-Irving, G., Frühwald, T., Hooper, L., Keller, H., et al. (2024). **ESPEN guideline on nutrition and hydration in dementia**. *Clinical Nutrition*, 43(6).
Actualiza las recomendaciones nutricionales para pacientes con demencia, incluyendo manejo dietético y prevención de desnutrición en contextos clínicos y comunitarios.

18. Estudia cómo las restricciones dietéticas hospitalarias no basadas en evidencia pueden contribuir a la desnutrición hospitalaria.
19. Organización Mundial de la Salud. (2022). **Guideline on nutrition care and diet therapy for prevention of malnutrition**. Ginebra: OMS.
Documento orientado a intervenciones nutricionales clínicas y comunitarias para la prevención de la malnutrición
20. Pinzón Espitia, O. L. (2022). *Gestión de servicios de alimentación y nutrición hospitalarios: avances y tendencias*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
Este libro aborda la gestión, calidad e inocuidad en servicios de alimentación institucional y hospitalarios.
21. European Society for Clinical Nutrition and Metabolism.
Thibault, R., Abbasoglu, O., Ioannou, E., Meija, L., Ottens-Oussoren, K., Pichard, C., et al. (2021). **ESPEN guideline on hospital nutrition**. *Clinical Nutrition*, 40(12), 5684–5709.
22. Hiesmayr, M., Fischer, A., Veraar, C., Mora, B., Tarantino, S., Weimann, A., & Volkert, D. (2023). **Nutrition practices in intensive care units: nutritionDay from 2007–2021**. *Medizinische Klinik – Intensivmedizin und Notfallmedizin*, 118(2), 89-98.
Analiza las prácticas de nutrición clínica en unidades de cuidados intensivos su relación con la terapia nutricional.

FUENTES HEMEROGRÁFICAS

1. Anales de la facultad de medicina <http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/anales/issue/archive> archivos latinoamericanos de nutrición <https://www.alanrevista.org/>
2. El servicio de alimentación hospitalaria. asociación americana de hospitales. journal of nutrition. <https://academic.oup.com/jn>
3. Manual de técnicas y planteo de la cocina dietética y lactantes. asociación americana de hospitales. washington d.c.
4. Nutrition reviews. <https://academic.oup.com/nutritionreviews>
5. revista chilena de nutrición. https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_serial&pid=07177518&lng=es&nrm=iso
6. Tablas de composición química de los alimentos peruanos y de américa latina.
7. The american journal of clinical nutrition. <https://academic.oup.com/ajcn>
8. Journal of the academy of nutrition and dietetics <https://jandonline.org/>
9. Revista nutrición clínica y dietética hospitalaria <http://revista.nutricion.org/>
10. MINSA, 2017 lineamientos de política de promoción de la salud en el Perú
11. MINSA, 2015 metodología para el análisis de la situación de salud local. documento técnico.
12. CEPLAN, 2017, guía para el planeamiento institucional
13. FAO, 2018 el estado de la inseguridad alimentaria en el mundo

14. INEI, 2017, encuesta nacional de demografía y salud – endes
 15. MINSA, 2018 programa de incentivos para la mejora de la gestión municipal del año 2018-acciones de municipios para promover la adecuada alimentación y la prevención y reducción de la anemia del menor de tres meses-guía para el cumplimiento de la meta 6
 16. MINSA, 2004 lineamientos de nutrición materno infantil.
 17. MINSA, 2017 plan nacional para la reducción y control de la anemia materno infantil y la desnutrición crónica infantil en el Perú: 2017-2021
- ❖ Web de MINSA, OMS, OPS, FAO.
 - ❖ Documento de consenso de funciones y competencias del nutricionista clínico – felampe : <http://felanpeweb.org/wp-content/uploads/2015/11/consenso-15-de-noviembre-2012.pdf>
 - ❖ Web felampe: <http://www.felanpeweb.org/informacion-covid-19/>
 - ❖ recomendaciones nutricionales de la asociación panameña de nutrición clínica y metabolismo (apncm) para pacientes adultos y pediátricos con sintomatología leve, moderada y severa de sars-cov-2.
<file:///c:/users/usuario/downloads/recomendaciones-de-la-apncm-para-pacientes-adultos-y-pediatricos-con-sarscov-2-mayo-2020.pdf>
 - ❖ Manual de registro y codificación de la atención de salud en la consulta externa. sistema de información his .etapa de vida del adulto mayor
<http://bvs.minsa.gob.pe/local/minsa/4941.pdf>.
 - ❖ Registro y codificación de la atención en la consulta externa sistema de información his. estrategia sanitaria nacional de alimentación y nutrición saludable:
[file:///c:/users/usuario/downloads/registro%20y%20codificaci%20n%20de%20la%20atenci%20n%20en%20la%20consulta%20externa%20\(1\).pdf](file:///c:/users/usuario/downloads/registro%20y%20codificaci%20n%20de%20la%20atenci%20n%20en%20la%20consulta%20externa%20(1).pdf)
 - ❖ Tablas peruanas de composición de alimentos:
<https://repositorio.ins.gob.pe/xmlui/bitstream/handle/ins/1034/tablas-peruanas-qr.pdf?sequence=3&isallowed=y>
 - ❖ Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios - sección 1 – 2014:
https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/archivos/cenan/depydan/tablasauxiliares/2014/6_tafra_1_compressed.pdf
 - ❖ Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios - sección 2- 2014: factores de conversión de peso de alimentos cocidos a crudos
https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/archivos/cenan/depydan/tablasauxiliares/2014/7_tafra_2_compressed.pdf

Huacho 08 de marzo del 2026



.....
M(o)Yolanda Solorzano Sevilla



ANEXO N° 04:

PLAN DE ACTIVIDADES DE LAS PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES

1. Título de la Práctica
 2. Presentación
 3. Datos Generales
 - a. Datos del Practicante
 - ✓ Apellidos y Nombres:
 - ✓ Dirección:
 - ✓ Teléfono:.....E-mail:.....
 - ✓ Escuela Profesional:
 - ✓ Fecha de inicio y culminación de prácticas:
 - b. Datos de la Institución, Empresa o Comunidad donde se realizarán las Prácticas
 - ✓ Razón Social:
 - ✓ Dirección:
 - ✓ Teléfono:.....E-mail:
 - ✓ Responsable/Gerente y/o Funcionario a cargo de la Institución, Empresa o Comunidad Apellidos y Nombres:
 - c. Datos del Área o Departamento
 - ✓ Área, Departamento o Sección:
 - ✓ Jefe inmediato del practicante, Apellidos y Nombres:
 4. Marco Teórico de la Práctica
 5. Objetivos de la Práctica Pre Profesional
 - a. Generales
 - b. Específicos
 6. Importancia de la Práctica Pre Profesional
 - a. Para la Empresa
 - b. Para la Universidad, Facultad, Escuela
 - c. Para el Estudiante
 7. Recursos a Utilizar
 - a. Humanos
 - b. Materiales
 - c. Servicios
 - d. Otros
 8. Cronograma de Actividades
 9. Anexos
 - ✓ Carta de Presentación
 - ✓ Carta de Aceptación
 - ✓ Otros
-



ESTRUCTURA DEL INFORME FINAL DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES

Título de la Práctica

Índice

I. Presentación

- 3.1 Objetivo del Informe
- 3.2 Periodo de Prácticas
- 3.3. Institución y Área donde desarrollo sus Prácticas
- 3.4 Funciones del Área donde realizo sus Prácticas

II. Aspectos Generales de la Institución, Empresa o Comunidad

- 2.1. Razón Social o nombre de la Institución, Empresa o Comunidad
- 2.2. Ubicación Geográfica
- 2.3. Actividades que realiza
- 2.4. Visión y Misión
- 2.5. Estructura Organizacional

III. Actividades Realizadas

Enumerar, mencionar y especificar el tiempo utilizado en la realización de cada una de las actividades encomendadas, durante el periodo de prácticas

IV. Descripción del Desarrollo de las Prácticas Pre Profesionales Realizadas

Detallara cada una de las actividades realizadas, teniendo en cuenta lo siguiente:

- 4.1. Objetivos
- 4.2. Justificación
- 4.3. Planificación
- 4.4. Metodología que ha utilizado para realizar la Practica
- 4.5. Diagrama de Gantt de las actividades realizadas
- 4.6. Descripción detallada del trabajo realizado
- 4.7. Principales teorías, técnicas y(o) procedimientos de la especialidad que ha sido aplicados en las Prácticas Pre Profesionales
- 4.8. Principales logros alcanzados
- 4.9. Limitaciones

V. Conclusiones y Recomendaciones

VI. Referencias (Bibliografía)

VII. Anexos

- 7.1 Cuadros
- 7.2 Gráficos
- 7.3 Fotografías y otros

NOTA:

El Informe Final de Práctica Pre Profesionales será redactado con procesador de texto en fuente Times New Román, tamaño 12 para texto y 14 para títulos, alineación justificada, interlineado 1.5, márgenes superior 2.5 cm, inferior 2.5 cm, derecho 2,5 cm, izquierdo 3,0 cm. será presentado impreso en papel bond 80 gramos, formato A4, anillado y CD.

UNIVERSIDAD NACIONAL "JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN"



ANEXO N° 06:

FICHA DE EVALUACIÓN DEL PRACTICANTE POR PARTE DE LA INSTITUCIÓN, EMPRESA O COMUNIDAD

Practicante

Apellido Paterno	Apellido Materno	Nombre

De La Institución, Empresa o comunidad

Nombre de la Institución o Razón Social de la Empresa

Area o Departamento

Área, Departamento o Dependencia de la Institución o Empresa en la que práctica

Responsable Evaluador del Practicante

Apellido Paterno	Apellido Materno	Nombre

Cargo:

Cargo que desempeña el jefe inmediato superior evaluador del practicante

Fecha de Inicio de las Prácticas Pre Profesionales: _____

Fecha de Culminación de las Prácticas Pre Profesionales : _____

ASPECTOS DE LA EVALUACIÓN

Nro.	ASPECTOS	NOTA EN NÚMEROS
1	Plan de Actividades	
2	Iniciativa	
3	Dedicación y responsabilidad	
4	Puntualidad	
5	Capacidad de trabajo en equipo	
6	Comunicación y relación interpersonales	
7	Creatividad e ingenio en la solución de problemas	
8	Grado de aprendizaje y asimilación de experiencia nuevas	
PROMEDIO FINAL		

Escala Vigesimal (00 - 20)

1. Muy Bueno: 20-18
2. Bueno: 17-15
3. Regular: 14-12
4. Malo: 11
5. Muy Malo: 10 o menos

Recomendaciones:.....

Lugar y Fecha

Firma y Sello del jefe inmediato del practicante



UNIVERSIDAD NACIONAL "JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN"

ANEXO N° 08:

FACULTAD.....

ESCUELA PROFESIONAL.....

FICHA DE EVALUACION DEL ESTUDIANTE EN EL DESARROLLO MENSUAL DE SUS PRÁCTICAS, CALIFICADAS POR EL SUPERVISOR (El supervisor entregara al Profesor Titular del Curso, todos los meses)

Entidad:.....Teléfono:.....

Apellidos y Nombres del Alumno:.....

Duración: 4 Meses

ASPECTOS	CALIFICACION					PROMEDIO
	1	2	3	4	5	
Demuestra iniciativa en su trabajo						
Practica con esmero y responsabilidad						
Asiste y llega puntualmente a sus practicas						
Grado de cumplimiento de las tareas encomendadas						
Mantiene adecuadas relaciones interpersonales						
Capacidad de trabajo en equipo						
Plantea sugerencias que contribuyen a mejorar la Institución						

Escala

- 1. Muy bueno: 20-18
- 2. Bueno: 17-15
- 3. Regular: 14-12
- 4. Malo: 11
- 5. Muy Malo: 10 o menos

Realice algún comentario que considere relevante:

.....
.....
.....
.....

DOCENTE SUPERVISOR



ANEXO N°10:

REGISTRO DE PLAN DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES

Título del Plan de Práctica

Datos del alumno

Apellidos y nombres:.....Código de Matrícula:.....

Facultad:.....

E.A.P:.....Ciclo Académico.....

Fecha de inicio y culminación de las Prácticas Pre Profesionales

Datos de la empresa

Razón social:.....

Dirección.....

Área de organización de la Práctica Pre Profesional:.....

Datos del Docente Supervisor

Apellidos y nombres:.....DNI:.....

Datos del Docente Titular del Curso de Practicas Pre Profesionales

Apellidos y nombres:.....DNI:.....

Datos del Director de Escuela Profesional

Apellidos y nombres:.....DNI:.....

.....
Director de Escuela Profesional
De

.....
Docente Titular del Curso de
Practicas Pre Profesionales

.....
Docente Supervisor

UNIVERSIDAD NACIONAL "JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN"

ANEXO N°11:



REGISTRO DE INFORME FINAL DE PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES

Título del Informe Final de la Práctica Pre Profesional

Datos del alumno

Apellidos y nombres:.....Código de Matrícula:.....

Facultad:.....

E.A.P.:.....Ciclo Académico.....

Fecha de inicio y culminación de las Prácticas Pre Profesionales

Datos de la empresa

Razón social:.....

Dirección.....

Área de organización de la Práctica Pre Profesional:.....

Datos del Docente Supervisor

Apellidos y nombres:.....DNI:.....

Datos del Docente Titular del Curso de Practicas Pre Profesionales

Apellidos y nombres:.....DNI:.....

Datos del Director de Escuela Profesional

Apellidos y nombres:.....DNI:.....

Calificación del Informe Final de la Práctica según el docente titular del curso

.....
Director de Escuela Profesional
De.....

.....
Docente Titular del Curso de
Practicas Pre Profesionales

.....
Docente Supervisor

ARTÍCULO DE REVISIÓN

COLOCAR EL TÍTULO - CARATULA

1. Contenido

- **Resumen** (Debe incluir el título del tema y un texto resumido en 300 palabras)
- **Introducción** (Presentación del tema que se está presentando en una sola hoja)
- **Cuerpo** (Dividido en Secciones de acuerdo a la significancia de cada aspecto del tema)
- **Conclusiones** (Estas deben ser personales y de acuerdo a la literatura revisada)
- **Bibliografía**

2. Forma de Presentación

El total de páginas no excederá las 20 páginas, incluyendo la Bibliografía.

Si se presentan cuadros los títulos de los mismos deben estar en la parte superior y si son gráficos en la parte inferior, no debe exceder de 3 en total).

Mencionar la fuente de datos en los cuadros y gráficos si lo hubiere.

ESQUEMA DE PRESENTACIÓN DEL CASO CLÍNICO

1. **FILIACIÓN**
2. **RELATO DE LA ENFERMEDAD**
3. **FUNCIONES BIOLÓGICAS**
4. **ANTECEDENTES**
5. **IMPRESIÓN DIAGNÓSTICA**
6. **FUNDAMENTO FISIOPATOLOGICO**
7. **EVALUACIÓN NUTRICIONAL** (Realizar la valoración nutricional Subjetiva y Objetiva: según parámetros antropométricos, bioquímicos, signos clínicos y dietéticos, que incluya la anamnesis alimentaria, hábitos alimentarios, frecuencia de consumo de alimentos, intolerancias alimentarias, alergias alimentarias. Colocar el diagnóstico nutricional parcial por cada parámetro nutricional y luego concluir en un diagnóstico nutricional)
8. **REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES** (En base al resultado de la evaluación nutricional realizada, calcular los requerimientos nutricionales de energía, macronutrientes, agua, vitaminas y minerales, considerando la patología o patologías del paciente)
9. **PRESCRIPCIÓN DEL RÉGIMEN DIETÉTICO** (En base al ítem 8, realizar la prescripción del régimen dietético: Características físicas del régimen: volumen, consistencia, residuos, temperatura, Características químicas del régimen: Osmolaridad, purinas, sabor. Composición química del régimen prescrito.
10. **PROCESO DE ANÁLISIS DE CASO** (Problema nutricional: ¿Qué?, Objetivo: ¿Porqué? y Actividades estratégicas de atención nutricional: ¿Cómo?. Debe haber correlación entre el problema, objetivo y actividades estratégicas)
11. **REGIMEN DIETÉTICO HOSPITALARIO Y/O INTERVENCIÓN NUTRICIONAL DEL INTERNO** (Análisis de la dieta hospitalaria en 24 horas)
12. **MONITOREO NUTRICIONAL** (Seguimiento de la evolución del estado nutricional, variación o evolución dietética, adecuación nutricional, datos bioquímicos nutricionales, interacción fármaco-nutriente, evolución de la patología, balance hídrico, etc.)
13. **ANÁLISIS DE RESULTADOS** (Considerar su intervención nutricional y el monitoreo nutricional, ítem 11 y 12; tomando en cuenta, además, el Proceso de análisis de Caso)
14. **CONCLUSIONES**
15. **RECOMENDACIONES**
16. **BIBLIOGRAFÍA** (Libros con una antigüedad no mayor de 5 años, página Web reconocida en el ámbito científico, revisión de 2 libros como mínimo)
17. **ANEXOS** (Formatos utilizados, alguna información resumida adicional respecto al caso)

ESQUEMA DE INFORME DE ROTACIÓN POR UNIDAD DE ESPECIALIDADES MÉDICAS Y CIRUGIA

- Nombre del Servicio
- Período de rotación
- Descripción detallada de la Infraestructura de Sala de hospitalización / Áreas Periféricas / Unidad de Nutrición
- Recursos Humanos que participa en el equipo de salud
- Total de atenciones o servicios y/o por regímenes establecidos
- Diagnósticos frecuentes
- Equipos, Herramientas y Formatos utilizados
- Flujograma de las actividades cumplidas por el estudiante de Nutrición en el Área de Especialidades Médicas y Cirugía
- Principales problemas encontrados
- Propuesta de solución
- Logros alcanzados
- Conclusiones
- Recomendaciones

ESQUEMA DE INFORME DE ROTACIÓN POR CONSULTORIO DE NUTRICIÓN

- Nombre del Servicio
- Período de rotación
- Descripción detallada de la Infraestructura de Consultorio Nutrición
- Recursos Humanos que participa en el equipo de salud
- Total de atenciones
- Diagnósticos frecuentes
- Equipos, Herramientas y Formatos utilizados
- Nomenclatura de regímenes más utilizados
- Flujograma de las actividades cumplidas por el estudiante de Nutrición en el Área de Consultorio Nutrición
- Principales problemas encontrados
- Propuesta de solución
- Logros alcanzados
- Conclusiones
- Recomendaciones

ESQUEMA DE INFORME DE ROTACIÓN POR SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA- EMPRESA-MUNICIPALIDAD

- Nombre del Servicio
- Período de rotación
- Descripción detallada de la Infraestructura de Servicio de Alimentación Colectiva
- Recursos Humanos que participa
- Total de raciones distribuidas
- Equipos, Herramientas y Formatos utilizados
- Nomenclatura de regímenes establecidos
- Aportes nutricionales y Características de cada régimen establecido
- Flujograma de las actividades cumplidas por el estudiante de Nutrición en el Área de SAC
- Principales problemas encontrados
- Propuesta de solución
- Logros alcanzados
- Conclusiones
- Recomendaciones

**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ
CARRION**

FACULTAD BROMATOLOGIA Y NUTRICIÓN

Arial 14

Prácticas Preprofesionales en Bromatología y Nutrición

SEDE:

Arial 16

INFORME DE ROTACIÓN

Título

Internos de Nutrición:

.....

Arial 16

Docente tutor:

Lic. Nut.

Mes de presentación, 2026

