



UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
VICERRECTORADO ACADÉMICO

FACULTAD DE MEDICINA HUMANA
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA

MODALIDAD PRESENCIAL
SÍLABO POR COMPETENCIAS
CURSO:
NUTRICION Y DIETETICA

I. DATOS GENERALES

Línea de Carrera	Estudios Generales
Semestre Académico	2026 – II
Código del Curso	202
Créditos	3
Horas Semanales	Hrs. Totales: 4 Teóricas : 2 Practicas: 2
Ciclo	III
Sección	A
Apellidos y Nombres del Docente	Dr. GOÑI SALAZAR ADELMO NEIL
Correo Institucional	agoni@unjfsc.edu.pe
N° De Celular	966046498

II. SUMILLA

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. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

UNIDAD	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Considerando la evolución de la Nutriología explica la importancia de la Nutrición, los alimentos, nutrientes y sus componentes, en base a las normas técnicas.	EVOLUCIÓN HISTÓRICA, CONCEPTUALIZACIONES Y ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS	1-4
UNIDAD II	Conociendo las recomendaciones y requerimientos nutricionales elabora dietas adecuada por individuo y grupo etario contribuyendo a mejorar la calidad de vida del individuo.	LA NUTRICIÓN NORMAL POR GRUPOS ETARIOS	5-8
UNIDAD III	Valora el estado nutricional del individuo. Sustenta el tipo de dieta a elaborar en base a las características fisiopatológicas del individuo, contribuyendo a la mejora de la calidad de vida.	EVALUACIÓN NUTRICIONAL, DIETOTERAPIA Y APLICACIÓN ANEMIAS Y ENFERMEDADES NEUROLÓGICAS. LA SU EN EN	9-12
UNIDAD IV	Valora las dietas terapéuticas conforme a las características fisiopatológicas de los órganos y sistemas de las personas acorde a recomendaciones dietéticas contribuyendo a la mejora de la calidad de vida del individuo.	DIETAS TERAPÉUTICAS POR APARATOS Y SISTEMAS ORGÁNICOS	13-16



IV. INDICADORES DE LOGRO DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO

NÚMERO	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	Explica y fundamenta de la evolución histórica de la nutrición, concepto de dieta, alimento, nutrientes, dietética y sus componentes, de acuerdo a la bibliografía especializada.
2	Fundamenta la Política alimentaria y nutricional. Explica las características de los alimentos como fuente de materia y energía.
3	Reconoce la diferencia entre hambre, apetito y saciedad. Explica el proceso digestivo.
4	Describe la importancia de la alimentación sana y los efectos de una dieta defectuosa en la salud. Formula los cálculos calóricos y las normas para elaborar las dietas.
5	Fundamenta y explica la alimentación del lactante y del pre escolar.
6	Fundamenta y explica la alimentación del escolar y del adolescente.
7	Fundamenta y explica la alimentación en la embarazada y la mujer lactante.
8	Fundamenta y explica la alimentación en el adulto y en el deportista.
9	Fundamenta y explica la evaluación nutricional del individuo y las enfermedades por mal nutrición.
10	Fundamenta y analiza las bases que sustentan la elaboración de dietas terapéuticas, su definición, composición, prescripción y tipos.
11	Fundamenta, explica y elabora dietas terapéuticas en enfermedades neurológicas.
12	Fundamenta, explica y elabora dietas terapéuticas en anemias
13	Fundamenta y diseña dietas terapéuticas en patologías cardiovasculares, óseas y musculares.
14	Fundamenta y diseña dietas terapéuticas en patologías gastrointestinales
15	Fundamenta y diseña dietas terapéuticas en patologías hepatobiliares, pancreáticos y renales.
16	Fundamenta y diseña dietas terapéuticas en patología endocrino metabólicas.



V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:

UNIDAD DIDÁCTICA I: EVOLUCIÓN HISTÓRICA CONCEPTUALIZACIONES Y ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS.

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: Considerando la evolución de la Nutriología explica la importancia de la Nutrición, los alimentos, nutrientes y sus componentes, en base a las normas técnicas.					
Semana	Contenidos			Estrategia de la Enseñanza Virtual	Indicadores de logro de la capacidad
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
1	Evolución histórica Definiciones: Nutrición, alimento, alimentación, nutriente, dieta, dietética	Explica las diferentes definiciones, importancia, características y cualidades de los componentes nutricionales	Debatir sobre las importancia de la Nutriología en el contexto actual	Expositiva • Uso de Google Meet Debate dirigido: • Foros • Chat Lecturas • Uso de repositorios digitales (URL) Lluvia de ideas (saberes previos) • Foros, Chat Videos tutoriales. • OBS Estudio • Vídeos (URL)	- Explica y fundamenta de la evolución histórica de la nutrición, concepto de dieta, alimento, nutrientes, dietética y sus componentes, de acuerdo a la bibliografía especializada
2	Política alimentaria, nutricional. Los alimentos como fuente de materia y energía.	Identificar los aportes energéticos nutrimentario de los alimentos mediante el análisis crítico de la bibliografía pertinente.	Participar de manera crítica y responsable en la revisión bibliográfica características, fuentes, biodigestibilidad de los alimentos y nutrientes.		- Fundamenta la Política alimentaria y nutricional. Explica las características de los alimentos como fuente de materia y energía.
3	Hambre, apetito, saciedad. Proceso digestivo.	Explicar el proceso digestivo en base a la bibliografía	Asumir una actitud crítica respecto a las formas y normas de alimentación.		- Reconoce la diferencia entre hambre, apetito y saciedad. Explica el proceso digestivo.
4	Salud, alimentación sana y defectuosa. Cálculo calórico. Normas para elaborar la dieta diaria I EXAMEN PARCIAL	Planificar de manera eficaz la dieta diaria conforme a las Leyes de la Alimentación.	Apreciar los beneficios de alimentación sana y los efectos negativos de una alimentación desequilibrada		- Describe la importancia de la alimentación sana y los efectos de una dieta defectuosa en la salud. Formula los cálculos calóricos y las normas para elaborar las dietas.
EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA					
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
- Estudios de casos. - Cuestionarios.		- Trabajos individuales y/o grupales. - Soluciones a Ejercicios propuestos.		- Comportamiento en clase virtual y chat.	

UNIDAD DIDÁCTICA II: LA NUTRICIÓN NORMAL POR GRUPOS ETÁREOS

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Conociendo las recomendaciones y requerimientos nutricionales elabora dietas adecuada por individuo y grupo etario contribuyendo a mejorar la calidad de vida del individuo.					
Semana	Contenidos			Estrategia de Enseñanza Virtual	Indicadores de logro de la capacidad
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
5	Alimentación en el lactante y en pre escolar.	Diferenciar las características fisiológicas individuales y grupales del ser humano.	Apreciar las intervenciones de los integrantes de los trabajos grupales.	Expositiva • Uso de Google Meet Debate dirigido: • Foros • Chat Lecturas • Uso de repositorios digitales (URL) Lluvia de ideas (saberes previos) • Foros, Chat Videos tutoriales. • OBS Estudio • Vídeos (URL)	-Fundamenta y explica la alimentación del lactante y del pre escolar.
6	Alimentación en el escolar y el adolescente.	Valorar requerimientos calóricos nutricionales por grupo atareo	Acrecentar la importancia de una alimentación adecuada en todo el proceso vital y sus consecuencias de una mala alimentación.		- Fundamenta y explica la alimentación del lactante y del pre escolar.
7	Alimentación en la embarazada y la lactante.	Identificar la importancia de una alimentación sana y oportuna para el individuo.	Debatir sobre la importancia del rol de la enfermera(o) en el cuidado de la salud nutricional.		- Fundamenta y explica la alimentación en la embarazada y la mujer lactante.
8	Alimentación en el adulto y en el deportista. II EXAMEN PARCIAL	Analiza las necesidades nutricionales que sustenta la alimentación por cada especialidad deportiva.	Debatir sobre los efectos de la alimentación del deportista.		- Fundamenta y explica la alimentación en el adulto y en el deportista.
EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA					
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
- Estudios de casos. - Cuestionarios.		- Trabajos individuales y/o grupales. - Soluciones a Ejercicios propuestos.		- Comportamiento en clase virtual y chat.	



UNIDAD DIDÁCTICA III: EVALUACIÓN NUTRICIONAL, LA DIETOTERAPIA Y SU APLICACIÓN EN ANEMIAS Y EN ENFERMEDADES NEUROLÓGICAS.

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Sustenta la Evaluación Nutricional, elabora y diseña la dietoterapia en base a las características fisiopatológicas del individuo, y su aplicación en anemias y en enfermedades neurológicas .					
Semana	Contenidos			Estrategia de la Enseñanza Virtual	Indicadores de logro de la capacidad
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
9	Evaluación Nutricional. Descripción y clasificación de las enfermedades nutricionales por déficit o por exceso..	Conocer y evaluar el estado nutricional de las personas y clasifica las diferentes enfermedades nutricionales.	Asume una posición crítica y fundamentada en sus intervenciones orales.	Expositiva • Uso de Google Meet Debate dirigido: • Foros • Chat Lecturas • Uso de repositorios digitales (URL) Lluvia de ideas (saberes previos) • Foros, Chat Videos tutoriales. • OBS Estudio • Videos (URL)	Fundamenta y explica el aporte de alimentos y nutrientes, medicina complementarias e integral y suplementación dietética, su regulación y evaluación.
10	Dietoterapia: Definición, composición, Prescripción, Tipos: Dietas Modificadas en calorías, fibras, en proteínas, colesterol, grasa, purina, sal, fenilalanina, libre de gluten, dieta para diabéticos.,	Analizar los componentes alimentarios de cada dieta terapéutica y su efecto.	Seleccionar el material bibliográfico pertinente sobre las bases dietéticas y su efecto en la fisiología humana.		- Fundamenta y analiza las bases nutriológicas y dietética que sustentan la elaboración de dietas terapéuticas,
11	Dieta en enfermedades neurológicas	Diseñar una dieta tipo por cada enfermedad en base a las recomendaciones planteadas.	Debatir sobre las características, efectos y alcance de las dietas prescritas.		.Fundamenta y analiza las bases nutriológicas y dietética que sustentan la elaboración de dietas en enfermedades neurológicas
12	Dietas en anemia nutricional II EXAMEN PARCIAL	Diseñar una dieta tipo por cada enfermedad en base a las recomendaciones planteadas	Debatir sobre las características, efectos y alcance de las dietas prescritas		.Fundamenta y analiza las bases nutriológicas y dietética que sustentan la elaboración de dietas en anemia
EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA					
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
- Estudios de casos. - Cuestionarios.			- Trabajos individuales y/o grupales. - Soluciones a Ejercicios propuestos.		- Comportamiento en clase virtual y chat.



UNIDAD DIDÁCTICA IV: DIETAS TERAPÉUTICAS POR APARATOS Y SISTEMAS ORGÁNICOS

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Valora las dietas terapéuticas conforme a las características fisiopatológicas de los órganos y sistemas de las personas acorde a recomendaciones dietéticas contribuyendo a la mejora de la calidad de vida del individuo.					
Semana	Contenidos			Estrategia de la Enseñanza Virtual	Indicadores de logro de la capacidad
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
13	Dieta patología cardiovascular, Ósea y muscular: Patología cardiovascular. Patología ósea y muscular.	Diseñar una dieta tipo por cada enfermedad en base a las recomendaciones planteadas.	Compartir la importancia de la atención y prevención dietética nutricional de las personas.	Expositiva • Uso de Google Meet Debate dirigido: • Foros • Chat Lecturas • Uso de repositorios digitales (URL)	- Fundamenta y diseña dietas terapéuticas en patologías cardiovasculares, óseas y musculares.
14	Dieta patología esófago gástrica e intestinal: Enfermedades del esófago, Patologías gástricas, Patologías intestinales	Esquematizar los requerimientos nutricionales y dietéticos acorde a las recomendaciones bibliográficas.	Discutir las bases y leyes de la elaboración de dietas balanceadas.	Lluvia de ideas (saberes previos) • Foros, Chat	- Fundamenta y diseña dietas terapéuticas en patologías gastrointestinales.
15	Dieta patología hepatobiliares, pancreática y Renal: Patología hepatobiliares, Enfermedades pancreáticas. Patologías renales.	Identificar los tipos de dietas conforme a las características fisiopatológicas de las personas.	Selecciona dietas adecuadas para cada enfermedad.	Videos tutoriales. • OBS Estudio • Videos (URL)	- Fundamenta y diseña dietas terapéuticas en patologías hepatobiliares, pancreáticos y renales.
16	Dieta patologías endocrino metabólicas: IV EXAMEN PARCIAL	Discutir el rol profesional en el proceso de atención y de recuperación del paciente con las enfermedades planteadas.	Propiciar el interés de los estudiantes de enfermería en la revisión e investigación dietética nutricional.		- Fundamenta y diseña dietas terapéuticas en patología endocrina metabólicas.
EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA					
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
- Estudios de casos. - Cuestionarios.		- Trabajos individuales y/o grupales. - Soluciones a Ejercicios propuestos.		- Comportamiento en clase virtual y chat.	



VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

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
- Celulares
- Tablet
- Internet

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.

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

- Biesalski H.K., Grimm P.(2007) Nutrición: Texto y Atlas. Editorial Médica Panamericana.
- Burgess, A, y Glasauer, P.(2006) Guía de Alimentación de la Familia. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma.
- Cao Torija, M.J. (2004). Nutrición y Dietética. 2º ed. Edit. Masson S.A. Barcelona-España.
- Casanueva E. Y OTROS. (2008) Nutriología Médica. Editorial Médica Panamericana. 3ª ed. Pax Médico.
- Cruz R, et.al.(2010.) 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.
- Cruz R. Herrera T. (2013) Procedimientos clínicos para la atención en hospitalización y consulta. 1º edición. Lima: IIDENUT SA.
- Cruz R., Herrera T. (2013). Procedimientos Clínicos para la atención en hospitalización y consulta. 1º edición. Lima IIDENUT S:A.
- Donnell A. (1997) Nutrición y alimentación del niño en los primeros años de vida. Organización Panamericana de la Salud. Washington,.
- Le Boolanger J., Actualización, tratamiento – vitaminas. Productos Roche Q.F. S.A. Lima – Perú.
- Kauker-Horwitz, M. perez-lizaur, A. Arroyo, P. (2015) Nutriología Médica (eBook online).4 ed.
- Mahan K. Raymond J. (2017). Krause Dietoterapia, 14º ed. Elsevier Inc. Barcelona-España..
- Martinez, A. Portillo, M. (2011.) Fundamentos de Nutrición y Dietética (eBook online) Bases metodológicas y aplicaciones.
- Mitchell, H. y Otros. (2005.) Nutrición y Dieta de Cooper. 15º Edición. Nueva Editorial Interamericana, S. A. México
- Organización Panamericana De La Salud- Instituto Internacional de Ciencias de la Vida.(1997) Conocimientos actuales sobre Nutrición. 7ª ED. Washington..
- Perez Calvo J.(2003) Nutrición energética y salud. Edit. Grijalbo Mondadori S.A. España.
- Repullo Picasso. (2004) Nutrición Humana y Dietética. Editorial Marbán Libros, S.L. 2ª ed. Madrid-España.
- Revista Especializada de Nutrición. Instituto de Investigación para el Desarrollo de la Nutriología. Lima-Perú.

Rubio, M. A. y Otros. (2015) Manual de Obesidad Mórbida (eBook online). 2° ed.
 Tellez M. E. NUTRICIÓN CLÍNICA. (2010) Manual Moderno, México.
 UNISAP., (1995) CURSO DE ACTUALIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA DE SALUD PÚBLICA.
 MÓDULO: NUTRICIÓN. Perú.
 Waterlow J.C., (1996) MALNUTRICIÓN PROTEICO ENERGÉTICO—Organización Panamericana
 de la Salud. Publicación Científica N° 555. Washington.

8.2 Fuentes Electrónicas

INFORMACIÓN SOBRE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN: www.eatright.org
 PIRÁMIDE NUTRICIONAL: www.mypyramid.gov
 INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN NUTRICIONAL (PERÚ): www.iin.sid.pe
 INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA (INTA-CHILE): www.inta.cl
 FAO 2003. Educación en nutrición para la enseñanza básica. Santiago
<http://www.rlc.fao.org/prior/segalim/accalim/educa>
 FAO/OMS. 2003. Aprender a vivir con el VIH/SIDA. Manual sobre cuidados y apoyo nutricionales a
 los enfermos de VIH/SIDA. Roma. FAO.
http://www.fao.org/documents/show_cdr_cdr.asp?url_file=/docrep/006/y4168s/y4168s00.htm
 FAO/LATINFOODS.2003.Tabla de composición de Alimentos de América Latina.
<http://www.rlc.fao.org/bases/alimento>
 ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. Centro de Prensa. Alimentación Sana. Nota descriptiva
 N° 394. Setiembre de 2015 <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/es/>
 ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. Obesidad y sobrepeso. Nota descriptiva N°311. Enero
 de 2015. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/>
 ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. Malnutrición
http://www.who.int/maternal_child_adolescent/topics/child/malnutrition/es/
 ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD, Temas de Salud, Nutrición. Alimentación del lactante y
 del niño pequeño. Nota descriptiva N° 342. Enero de 2016
<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs342/es/>
 ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. ¿Cuál es la alimentación recomendable para el niño en
 sus primeros años de vida?. Preguntas y respuestas en línea. 29 de julio de 2011
<http://www.who.int/features/qa/57/es/>
 ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. ¿Hasta qué edad es adecuado alimentar al bebé sólo
 con leche materna?. Preguntas y respuestas. Julio de 2013
<http://www.who.int/features/qa/21/es/>
<http://www.rlc.fao.org/bases/alimento>.
<https://www.unaj.edu.ar/wp-content/uploads/2017/09/LEN-Nutrici%C3%B3n-y-dietoterapia.pdf>

Huacho agosto del 2026



Universidad Nacional
 José Faustino Sánchez Carrión

[Signature]
 Dr. ADELMO NEIL GOÑI SALAZAR
 Lic. BROMATOLOGIA Y NUTRICIÓN
 CNP N° 0882
 DOCENTE

