



SÍLABO DE LA UNIDAD DIDÁCTICA DE NUTRICIÓN Y DIETAS

I. INFORMACION GENERAL

1.1 Nombre de la institución	: IESTP "San Ignacio"
1.2 Programa de Estudio	: Enfermería Técnica.
1.3 Modulo Profesional	: Servicios técnicos en enfermería asistencial
1.4 Tipo de Módulo	: Técnico Profesional
1.5 Unidad Didáctica	: Nutrición y dietas
1.6 Docente Responsable	: Blgo. Ignacio Bure Camacho
1.7 Periodo Académico	: III ciclo
1.8 N° de Horas de la Unidad Didáctica	: 18 semanas (90 horas)
1.9 Créditos	: 4
1.9 Periodo Lectivo	: I-2025
1.10 Turno	: Diurno
1.11 Fecha de Inicio	: 10/04/2025
1.12 Fecha de Término	: 07/08/2025

II. SUMILLA

El estudio de la Unidad Didáctica Nutrición y Dietas es de carácter teórico-práctico que corresponde al programa de estudios de Enfermería Técnica y que comprende el análisis de la materia orgánica viva, la descripción de nutrientes, el proceso digestivo y metabólico, los grupos de alimentos, el cálculo calórico por actividades biológicas, la alimentación normal en la salud y en la enfermedad y en la elaboración de dietas; tiene como propósito fundamental preparar al estudiante a resolver problemas relacionados con la nutrición en el desempeño de su labor profesional.

III. UNIDAD DE COMPETENCIA VINCULADA AL MÓDULO

Planificar, organizar y realizar servicios técnicos de enfermería asistencial en condiciones de bioseguridad cumpliendo los protocolos y normas establecidas.

IV. CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

Asistir a la alimentación del usuario de acuerdo a las necesidades nutricionales.

V.- INDICADORES DE LOGRO

- 5.1 Explica la composición química de la materia viva, analizando los componentes de los alimentos y del ser humano.
- 5.2 Describe el proceso digestivo y metabólico que sufren los grupos de alimentos al producir energía, utilizando fórmulas para determinar el requerimiento energético del individuo.
- 5.3 Recomienda dietas básicas en la salud y en la enfermedad, elaborando recetas culinarias contribuyendo a una mejor calidad de vida del usuario.

VI.- SESIONES DE APRENDIZAJE

Indicador de Logro	Sesiones de Aprendizaje	N° de Horas	Fecha	Fecha de culminación del IL
IL 1	Sesión 01: <ul style="list-style-type: none"> • Socialización e introducción al silabo. • Información general utilizada en nutrición. • Definición de términos básicos. 	02	SEMANA 01 09/04/25	
	Sesión 02: <ul style="list-style-type: none"> • Composición química de la materia viva. • Composición del organismo humano y de los alimentos. 	03	10/04/25	
	Sesión 03: <ul style="list-style-type: none"> • El carbono y grupos químicos orgánicos. • Química del carbono: Propiedades. • Función hidrocarburo • Grupos funcionales. 	02	SEMANA 02 16/04/25	
	Actividades institucionales	03	17/04/25	
	Sesión 04: <ul style="list-style-type: none"> • Carbohidratos: <ul style="list-style-type: none"> - Aspectos generales. - Importancia de los carbohidratos 	02	SEMANA 03 23/04/25	
	Sesión 05: <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de los carbohidratos: <ul style="list-style-type: none"> - Monosacáridos: glucosa, fructuosa y galactosa. - Disacáridos: sacarosa, lactosa y maltosa. - Polisacáridos: glucógeno, celulosa y almidón 	03	24/04/25	
	Sesión 06: <ul style="list-style-type: none"> • Lípidos o grasas: <ul style="list-style-type: none"> - Composición: Aspectos generales. - Clasificación: Simples y complejos. - Importancia de los lípidos. 	02	SEMANA 04 30/04/25	
	FERIADO	03	01/05/25	
	Sesión 07: <ul style="list-style-type: none"> • Proteínas o prótidos: <ul style="list-style-type: none"> - Composición: Aspectos generales. - Clasificación e importancia de las proteínas. 	02	SEMANA 05 07/05/25	



	Sesión 08: <ul style="list-style-type: none">• Minerales:<ul style="list-style-type: none">- Aspectos básicos, importancia y clasificación.	03	08/05/25	28/05/2025
	Sesión 09: <ul style="list-style-type: none">• Evaluación Escrita.	02	14/05/25	
	Sesión 10: <ul style="list-style-type: none">• Vitaminas:<ul style="list-style-type: none">- Vitaminas o animas vitales: Aspectos generales de las vitaminas.- Importancia y clasificación de las vitaminas	03	15/05/25	
	Sesión 11: <ul style="list-style-type: none">• Agua y fibra vegetal:<ul style="list-style-type: none">- Aspectos generales: Importancia del agua y equilibrio hídrico.• Beneficios de la fibra vegetal.	02	21/05/25	
	Sesión 12: <ul style="list-style-type: none">• Los Alimentos<ul style="list-style-type: none">- Grupo I: Leche y derivados.- Grupo II: Carnes, pescados y huevos.- Grupo III: Cereales, tubérculos y legumbres.- Grupo IV: Verduras y hortalizas.- Grupo V: Frutos secos y acuosas.- Grupo VI: Grasas y aceites.- Grupo VII: Dulces y bebidas.- Grupo VIII: Especies y condimentos.	03	22/05/25	
	EVALUACION IL 1	02	SEMANA 08 28/05/25	
IL2	Sesión 13: <ul style="list-style-type: none">• Energía de los alimentos.• Metabolismo energético.	03	29/05/25	
	Actividades institucionales		SEMANA 09 04/06/25	
	Actividades institucionales		05/06/25	
	Sesión 14: <ul style="list-style-type: none">• El proceso digestivo:<ul style="list-style-type: none">- Digestión y absorción de nutrientes.	02	SEMANA 10 11/06/25	
	Sesión 15: <ul style="list-style-type: none">• Practica de laboratorio<ul style="list-style-type: none">- Reconocimiento de los alimentos.	03	12/06/25	



	Sesión 16: <ul style="list-style-type: none">• Calculo calórico o gasto energético:<ul style="list-style-type: none">- Ejercicios.	02	SEMANA 11 18/06/25	
	Sesión 17: <ul style="list-style-type: none">• Reparto de nutrientes:<ul style="list-style-type: none">- Ejercicios.	03	19/06/25	
	Sesión 18: <ul style="list-style-type: none">• Evaluación teórica	02	SEMANA 12 25/06/25	25/06/2025
	Sesión 19: <ul style="list-style-type: none">• Evaluación practica	03	26/06/25	26/06/2025
IL3	Sesión 20: <ul style="list-style-type: none">• Alimentación normal:<ul style="list-style-type: none">- Reglas para elaborar una dieta básica.- Elaboración de menú.	02	SEMANA 13 02/07/25	
	Sesión 21: <ul style="list-style-type: none">• Guías alimentarias y educación nutricional.	03	03/07/25	
	Sesión 22: <ul style="list-style-type: none">• Alimentación en diferentes etapas de la vida.	02	SEMANA 14 09/07/25	
	Sesión 23: <ul style="list-style-type: none">• Dieto terapia:<ul style="list-style-type: none">- Aspectos generales y principios básicos.- Tipo de dietas.	03	10/07/25	
	Sesión 24: <ul style="list-style-type: none">• Dietética de la obesidad: Índice de Masa Corporal (IMC).	02	SEMANA 15 16/07/25	
	Sesión 25: <ul style="list-style-type: none">• Dietética de la diabetes.<ul style="list-style-type: none">- Diabetes Tipo I.- Diabetes Tipo II	03	17/07/25	
	FERIADO	02	SEMANA 16 23/07/25	
	Sesión 26: <ul style="list-style-type: none">• Presentación final de dietas.	03	24/07/25	



	Sesión 27: <ul style="list-style-type: none">EVALUACION FINAL	02	Semana 17 30/07/25	
	Actividad institucional	03	31/07/25	
	FERIADO		Semana 18 06/08/25	
	EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN	02	07/08/25	

VII.- RECURSOS DIDÁCTICOS:

- Fichas de Trabajo.
- Pizarra, Mota, Plumones.
- Guía de observación.
- Computadora: software y hardware
- Proyector Multimedia
- Equipos de laboratorio
- Diferentes tipos de alimentos
- Gráficas educativas

VIII.- METODOLOGÍA

Se empleará el método activo que promoverá el trabajo autónomo y cooperativo, de esta manera, se fomentará la participación activa de los estudiantes, haciendo uso de prácticas individuales, grupales, trabajos en equipo, juegos de roles, exposiciones, debates y análisis, entre otras estrategias didácticas.

IX.- EVALUACIÓN

- Se utilizará la escala vigesimal en todos los instrumentos de evaluación
- Al calcular cualquier promedio se tendrá en cuenta el redondeo hacia arriba.
- Los promedios serán calculados con un decimal, siendo la nota mínima aprobatoria **13**.
- Los alumnos con promedio entre **10 y 12** tendrán derecho a recuperación.
- Los alumnos con notas por debajo del **10** repetirán la unidad didáctica.
- La recuperación será programada en horario de clase.
- Los alumnos que falten a un examen o sustentación de trabajo deben justificarse en la próxima clase, caso contrario se les asignara la nota mínima **CERO**.
- Los alumnos que justifiquen debidamente su asistencia tendrán derecho a dar el examen o sustentar su trabajo según sea el caso.
- La asistencia a clase es obligatoria con el 30% de inasistencias se procede a retirarlo de la unidad didáctica, asignándole la nota mínima.



- El promedio de cada indicador de logro se obtendrá de la siguiente manera:

$$PIL = 3(EE) + 2(TP) + 1(EX) / 6$$

- El Promedio de la Unidad Didáctica estará dado por:

$$PUD = (IL1 + IL2 + IL3 + IL4) / 4$$

X.- FUENTES DE INFORMACIÓN

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

1. Cueva. A. (2005). Nutrición y dietas. Editorial Editores Importantes S.A. Perú.
2. Hark et al. (2005) Nutrición para toda la vida. Editorial Grupo La República. Perú.
3. Picasso. R. (2004). Nutrición humana y dietética. Editorial Marban Libros. España.
4. Cervera et al. (2016) Alimentación y dietoterapia. Editorial Interamericana. España.
5. Mataix. J. (2010). Nutrición y Alimentación humana. Editorial Oceano. España.

FUENTES ELECTRONICAS

- https://gruposdetrabajo.sefh.es/gefo/images/stories/documentos/4-ATENCION-FARMACEUTICA/Nutricion/Manual_basico_N_clinica_y_Dietetica_Valencia_2012.pdf
- https://www.unl.edu.ar/ingreso/cursos/medicina/wp-content/uploads/sites/8/2017/10/Quimica_09.pdf
- <https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2017-12-02-cap-10-minerales-2017.pdf>


Blgo. Ignacio Bure Camacho
Docente

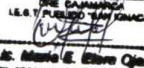


San Ignacio. 03 abril 2025.
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DRE CAJAMARCA
I.E.S.T. PÚBLICO "SAN IGNACIO"

Mg. Ana M. Paritumama Valásquez
JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA

Jefe de Unidad Académica



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"SAN IGNACIO"

Lic. María E. Elvira Quesada
COORDINADORA DE ENFERMERÍA TÉCNICA

Coordinadora de Enfermería Técnica

