



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE TECNOLOGÍA MÉDICA
PLAN DE ASIGNATURA O SÍLABO

Período Académico ABRIL 2013- MARZO 2014

NOMBRE DE LA ASIGNATURA:

CÓDIGO:

9727

Clínica y Pediatría.

CARRERA	LICENCIATURA EN NUTRICION Y DIETETICA
CICLO O SEMESTRE	OCTAVO Y NOVENO
EJE DE FORMACIÓN	PROFESIONAL

CRÉDITOS SEMANALES:

TEÓRICAS	2
PRÁCTICAS	38
TEÓRICO-PRÁCTICAS	
TOTAL	40

MODALIDAD:

PRESENCIAL	X
A DISTANCIA	
SEMIPRESENCIAL	

PROFESOR(ES) RESPONSABLE(S):

Dra. Gicela Palacios
Lcda. Andrea Moscoso
Lcda. Daniela Monsalve

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA:

En esta asignatura de carácter práctico el interno afianzara sus conocimientos adquiridos durante sus estudios, los cuales se desarrollaran en el ámbito hospitalario en la parte de Clínica, Cirugía y Pediatría.
Las actividades del interno contribuyen al perfil de egreso con la selección de las

técnicas e indicadores apropiados para evaluar el estado nutricional de individuos y comunidades, adecuadas a diversos contextos y escenarios, según la edad, y respetando la cultura de las diferentes poblaciones.

Participando en la atención dietética y dietoterapéutica a las personas de acuerdo a su edad, estado fisiológico o patología, desde la planificación de la dieta, organización del suministro de la alimentación y establecimiento de recomendaciones nutricionales

Aplicando programas de educación alimentaria a individuos, familias o comunidades con la utilización de las técnicas educativas adaptadas a las características de los receptores

Detectando factores de riesgo en las diferentes fases de la cadena alimentaria e intervenir oportunamente para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Aplica los elementos de la administración de servicios de alimentación a nivel hospitalario

Integrando equipos multidisciplinarios en el ámbito hospitalario, de seguridad alimentaria, administrativo, investigativo, de promoción, etc

Aplicando investigación en los diversos ámbitos de su quehacer profesional.

Desarrollar programas de capacitación a personal auxiliar de alimentación y personal de salud

Actualizando permanentemente sus conocimientos, técnicas y habilidades de manera formal e informal.

PRE-REQUISITOS	CO-REQUISITOS
El Artículo 12 del capítulo 5 del reglamento del internado de la Facultad de Ciencias Médicas señala: “ Serán Internos/as los/as estudiantes que hayan aprobado el pensum de estudios y se hayan matriculado en el curso de internado. Los casos especiales serán presentados al H. Consejo Directivo previo análisis de los coordinadores del programa.	

OBJETIVO(S) DE LA ASIGNATURA:

- Formar parte del equipo multidisciplinario.
- Prescribir las dietas adecuadas para cada patología según el estado nutricional de cada paciente y edad respetando su integridad y cultura.
- Conocer y aplicar correctamente los métodos para la valoración nutricional de cada paciente.
- Conseguir que el estudiante aplique los conocimientos y prácticas en la recuperación o mantenimiento del equilibrio nutricional del paciente si no de la

familia también.

- Motivar a la investigación sobre temas de importancia en nuestra sociedad.

RESULTADOS O LOGROS DE APRENDIZAJE, INDICADORES Y SITUACIONES DE EVALUACIÓN

RESULTADOS O LOGROS DE APRENDIZAJE	INDICADORES	SITUACIONES DE EVALUACIÓN
Evalúa el estado nutricional de los pacientes con el correcto uso de métodos e indicadores manteniendo la ética profesional	El interno de la carrera evalúa el estado nutricional de cada paciente que se encuentre hospitalizado a través del uso de indicadores y métodos adecuados para cada estado patológico siempre mostrando respeto hacia el paciente y su familia	Parte diario en el cual se describe el diagnóstico del paciente y que técnicas utilizo para la evaluación nutricional
Diagnostica, Evalúa y trata nutricionalmente a todos los pacientes de acuerdo a su grupo etario y patología que se presenten durante su rotación en clínica, cirugía y pediatría, respetando la integridad de cada persona.	El interno/interna al finalizar su rotación de clínica y pediatría evaluará el estado nutricional, establecerá un plan alimentario con los cálculos correspondientes y brindara recomendaciones para el alta para los pacientes así como el seguimiento respetando a la persona en su cultura, creencias.	Revisión bibliográfica Preparación y sustentación de casos clínicos de manera oral y escrita El cual consta de la fisiopatología, dietoterapia, evaluación nutricional, historia clínica, historia dietética, recomendaciones y propuestas de dietas para el momento de la hospitalización y para el momento del alta.
Prescribe las dietas adecuadas para cada patología respetando su integridad y cultura.	El interno de nutrición diariamente prescribe las dietas para los pacientes hospitalizados de acuerdo a su estado fisiológico edad y estado nutricional, respetando al paciente en su cultura, religión y	Parte diarios e historias clínicas en las cuales están explícitas las patologías y las dietas prescritas.

	creencias.	
Brinda consulta nutricional a pacientes ambulatorios y pacientes hospitalizados con ética profesional	El interno/interna de nutrición al brindar consulta nutricional se encuentra con un problema lo analiza, evalúa y propone soluciones adecuadas. los pacientes ambulatorios y hospitalizados son a los cuales se les brinda consulta nutricional con ética profesional realizando desde la evaluación del estado nutricional, historia dietética y recomendaciones nutricionales	Revisión bibliográfica Historia clínica en la cual está el estado nutricional del paciente, la patología y la dieta y recomendaciones impartidas por el interno. Material educativo sobre las diferentes patologías realizado por el interno.
Identifica un problema, se plantea interrogantes, investiga el problema y propone soluciones de los casos enviados a través del foro.	El/la interno identifica el problema del caso clínico que es expuesto mensualmente en el foro, se plantea interrogantes y propone soluciones después de haber realizado un investigación, manteniendo una comunicación escrita adecuada.	Respuesta oportuna al foro en la fecha correspondiente, la respuesta tiene que estar con un respaldo científico adecuado.
Mantiene una comunicación asertiva con sus tutores para resolver interrogantes	Comunica oportunamente a sus tutores los problemas surgidos durante el proceso.	Observación Registros Informes

NÚMERO DE SESIONES, CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

Nro. de sesión	Contenidos	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Actividades, tareas, lecturas, etc.
	Evaluación del estado Nutricional: • Valoración Clínica. • Valoración Antropométrica • Valoración Bioquímica • Anamnesis Nutricional.	Revisión bibliográfica Discusión de técnicas en el foro virtual.
	Cuidado Nutricional: • Determinación de objetivos • Planificación de Estrategias • Determinación de necesidades nutricionales • Monitoreo Nutricional	Revisión bibliográfica Casos clínicos
	Dietas Hospitalarias: • Dieta líquida Estricta • Dieta Líquida Amplia • Dieta Líquida por sonda • Dieta Blanda Gástrica, Intestinal • Dieta Hipo grasa • Dieta Hipo sódica • Dieta para Diabético • Dieta General • Dieta para Urémico. • Dieta Hipo proteica e Hiperproteica • Nutrición Enteral y Parenteral • Dieta Enriquecida • Dieta Especial • Dieta del Alta	Entrega de ciclo de minutas
	ENFERMEDADES DEL APARATO DIGESTIVO: • Esofagitis, Acalacia, Estenosis, Hernia Hiatal y diafragmática • Gastritis, úlceras • Enfermedad Diarreica Aguda - Crónica • Colitis - Síndrome de Colon Irritable	Revisión bibliográfica Entrega y exposición de casos clínicos Discusión de casos mediante el foro.

	• Estreñimiento • Colecistitis-colelitiasis • Hemorroides	
	ENFERMEDADES DEL HIGADO, PANCREAS Y RENALES: • Hepatitis • Cirrosis • Coma hepático • Pancreatitis Aguda • Pancreatitis crónica • Síndrome nefrótico • Síndromes nefrítico • Insuficiencia renal aguda – Diálisis Peritoneal • Insuficiencia renal crónica – Hemodiálisis	Revisión bibliográfica Entrega y exposición de casos clínicos Discusión de casos mediante el foro.
	ENFERMEDADES CRONICAS: • Diabetes • Desnutrición • Obesidad • Dislipidemia • Hipertensión Arterial	Revisión bibliográfica Entrega y exposición de casos clínicos Discusión de casos mediante el foro.
	ENFERMEDADES CARDIACAS Y ENFERMEDADES RESPIRATORIAS • Síndrome isquémico del miocardio y angina de pecho • Cardiopatía congestiva: Insuficiencia cardiaca congestiva • Neumonía • Efisema	Revisión bibliográfica Entrega y exposición de casos clínicos Discusión de casos mediante el foro.
	• Anemias • Sepsis • Traumatismos • Quemaduras • SIDA	Revisión bibliográfica Entrega y exposición de casos clínicos Discusión de casos mediante el foro.
	• CANCER: -Cáncer de Colon – Cáncer Gástrico - Leucemia • Alimentación parenteral y enteral • Preoperatorio – postoperatorio • Gastrectomía • Trasplante renal • Íleo- colostomías	Revisión bibliográfica Entrega y exposición de casos clínicos Discusión de casos mediante el foro.

	• Colecistitis – Colélitiasis	
--	---	--

RECURSOS O MEDIOS PARA EL APRENDIZAJE

Textos de consulta Fotocopias Periódicos o revistas Diapositivas Anamnesis alimentarias Tablas Tabla de composición de alimentos Correo electrónico Chats Foros de discusión. Balanza Tallimetro Calculadora
--

CRITERIOS PARA LA ACREDITACIÓN DE LA ASIGNATURA

Formas de Evaluación:	Puntaje:
Participar en la visita médica nutricional y elaborar la totalización de Dietas	2
Elaborar ciclos de menús con derivación a dietas y de acuerdo a las recomendaciones nutricionales	10
Interconsulta: elaborar y difundir guías de alimentación y planes alimentarios y dieto terapéuticos con reporte en Historia Clínica	5
Conocer, Cumplir y Vigilar la aplicación de las normas de bioseguridad	3
Diagnosticar, Administrar y evaluar el soporte nutricional para pacientes críticos y enfermos	5

Apoyar en el desarrollo de programas de capacitación a personal auxiliar y grupos patológicos	5
Calificación del centro y docente	10
Exposición de Casos clínicos:	20
Desglose:	5
Redacción	
Exposición	
Caso clínico:	1
Historia clínica	2
Historia dietética	2
Evaluación	5
Tratamiento	4
Educación	1
Monitoreo	
Informe Final	5
Participación Virtual	5
Examen teórico	30
Total	100 puntos

TEXTOS Y OTRAS REFERENCIAS REQUERIDAS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Textos principales de consulta.				
Autor	Título del texto	Edición	Año publicación	Editorial
MAHAN K Y ARLIN M.	Nutrición y Dieto terapia de Krause.	13 ^a	2013	México: Interamericana
María Elena Torresanis	Cuidado Nutricional Pediátrico	3 ^a	2010	Editorial Universitaria de Buenos Aires

Libros

Autor	Título del libro	Edición	Año publicación	Editorial
Suversa	El ABC de la evaluación nutricional.	1	2010	McGraw-Hill
Daniel Girolami y Carlos Gonzalez.	Clínica y terapia en nutrición del adulto	1	2008	Editorial el Ateneo
Torresani Marina	Manual Práctico de Dietoterapia del Adulto		2012	Librería Akadia

Revistas

Autor	Titulo del libro	Edición	Año de publicación	Editorial

Artículos de internet

Autor	Titulo del libro	Edición	Año de publicación	Editorial

Firma del profesor (es):

Vto. B. Director de Carrera



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE TECNOLOGÍA MÉDICA
PLAN DE ASIGNATURA O SÍLABO

Período Académico ABRIL 2013- MARZO 2014

NOMBRE DE LA ASIGNATURA:

CÓDIGO:

9729

Educación Alimentaria (INTERNADO DE NUTRICION Y DIETETICA).	
CARRERA	LICENCIATURA EN NUTRICION Y DIETETICA
CICLO O SEMESTRE	OCTAVO Y NOVENO
EJE DE FORMACIÓN	PROFESIONAL

CRÉDITOS SEMANALES:

TEÓRICAS	2
PRÁCTICAS	38

TEÓRICO-PRÁCTICAS	
TOTAL	40

MODALIDAD:

PRESENCIAL	X
A DISTANCIA	
SEMIPRESENCIAL	

PROFESOR(ES) RESPONSABLE(S):

Dra. Gicela Palacios
Lcda. Andrea Moscoso
Lcda. Daniela Monsalve

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA:

En el perfil de egreso del Licenciado en Nutrición y Dietética se establece que debe aplicar programas de educación alimentaria a individuos, familias o comunidades con la utilización de las técnicas educativas adaptadas a las características de los receptores (edad, cultura, nivel educativo, nivel socioeconómico, etc.). Durante el internado, el estudiante estará en la capacidad de aplicar sus conocimientos para la realizar actividades comunicativas y educacionales como: consejería individual, trabajo con grupos específicos mediante la facilitación de talleres prácticos, visitas domiciliarias, elaboración de material didáctico promocional, ferias de salud y casas abiertas. El desarrollo de cada una las actividades se realizarán en base a las diferentes estrategias de comunicación y educación, demostrando suficiencia en su desempeño.	
PRE-REQUISITOS	CO-REQUISITOS
El Artículo 12 del capítulo 5 del reglamento del internado de la Facultad de Ciencias Médicas señala: “ Serán Internos/as los/as estudiantes que hayan aprobado el pensum de estudios y se hayan matriculado en el curso de internado. Los casos especiales serán presentados al H. Consejo Directivo previo análisis de los coordinadores del programa.	

--

OBJETIVO(S) DE LA ASIGNATURA:

Incorporar al interno/as al equipo multidisciplinario de salud para elaborar un programa de educación alimentario nutricional a poblaciones sanas y enfermas.

RESULTADOS O LOGROS DE APRENDIZAJE, INDICADORES Y SITUACIONES DE EVALUACIÓN

RESULTADOS O LOGROS DE APRENDIZAJE	INDICADORES	SITUACIONES DE EVALUACIÓN
Elabora un Diagnóstico para conocer los conocimientos, actitudes y prácticas de la población respetando la integridad de la población.	Diagnostica los conocimientos, actitudes y prácticas de la población e identifica mediante un trabajo en equipo con la comunidad y personal de salud para poder identificar el problema respetando la cultura y creencias de la población	Entrega oportuna del diagnóstico completo en donde este explicito el problema encontrado, con una comunicación escrita adecuada.
Se plantea los objetivos, planifica las actividades, establece las metas y recursos para el programa educativo	El interno/interna de la carrera de nutrición y dietética identifica el problema encontrado y las acciones para solucionar por lo tanto empieza planteándose los objetivos, actividades, metas y recursos basados en el diagnóstico para realizar el programa educativo con ética profesional	Entrega oportuna del informe que cuente con los objetivos del programa, actividades, cronograma, metas y recursos.
Aplica programas de educación alimentaria a individuos, familias o	Realiza programas educativos manteniendo un lenguaje adecuado y claro	Entrega oportuna del informe de los programas educativos realizados con

comunidades con la utilización de las técnicas educativas adaptadas a las características de los receptores (edad, cultura, nivel educativo, nivel socioeconómico, etc.)	para las diferentes poblaciones de acuerdo a sus necesidades y problemas respetando a la población en cultura, creencias y religión.	respaldo científico a la población.
Resuelve problemas de forma integral por medio de los diferentes medios de comunicación	Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos en la resolución de problemas de salud del nivel primario, tanto en el ámbito individual como familiar y comunitario, haciendo uso de estrategias de prevención , promoción y recuperación	Entrega oportuna de Informes en los cuales este de manera explícita y completa como resolvió los problemas encontrados en la comunidad y que acciones realizo para solucionar el problema.
Identifica un problema, se plantea interrogantes, investiga el problema y propone soluciones de los casos enviados a través del foro.	El/la interno identifica el problema del caso que es expuesto en el foro, se plantea interrogantes y propone soluciones después de haber realizado un investigación, manteniendo una comunicación escrita adecuada.	Respuesta oportuna al foro en la fecha correspondiente, la respuesta tiene que estar con un respaldo científico adecuado.

NÚMERO DE SESIONES, CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

Nro. de sesión	Contenidos	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Actividades, tareas, lecturas, etc.
1	Comunicación Social en nutrición: • Marco Conceptual • Elementos de la comunicación • Modelos de Comunicación • Elementos que influyen en la comunicación. • Liderazgo y comunicación	Revisión bibliográfica Desempeño al momento de brindar educación a la población.

	• Relaciones humanas • Lineamientos de la comunicación social en salud. • Proceso de comunicación masivo en Salud Pública. • Mercadeo Social • Comunicación Popular	
2	Evento Educativo • El papel del Sistema Educativo tradicional • El sistema educativo informal: su papel • PRINCIPIOS FUNDAMENTALES • CONCEPCIÓN DIALÉCTICA DEL APRENDIZAJE • RELACIÓN PRÁCTICA-TEORÍA-PRÁCTICA • La producción colectiva del conocimiento • EDUCACIÓN POPULAR Y PARTICIPACIÓN • Educación Popular y Organización • FUNCIÓN ECONÓMICA DE LA EDUCACIÓN POPULAR • LA FUNCIÓN IDEOLÓGICO-POLÍTICA DE LA EDUCACIÓN POPULAR • FUNCIÓN SOCIO-CULTURAL DE LA EDUCACIÓN POPULAR • EDUCACIÓN POPULAR, EVALUACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN • EDUCACIÓN POPULAR Y METODOLOGÍA	Entrega del cronograma de talleres Planificación de los talleres Desenvolvimiento y material en la presentación de los talleres
3	Etapas de la Educación Alimentaria • Diagnóstico • Objetivos	Entrega de Diagnostico Informe del programa educativo

	• Actividades • Metas • Recursos • Ejecución • Evaluación	
--	---	--

RECURSOS O MEDIOS PARA EL APRENDIZAJE

Libros de consulta: publicaciones en OPS, OMS. MSP
Presentaciones en Power Point.
Material impreso y digital.

CRITERIOS PARA LA ACREDITACIÓN DE LA ASIGNATURA

Actividades generales de evaluación	Puntaje
1. Talleres para el personal de salud	4
2. Talleres grupales	10
3.-Consejería individual	10
4. Visitas domiciliarias	8
5. Elaboración de materiales educativos y promocional	8
6. Casas abiertas y ferias promocionales	10
7. Evaluación del personal de la Unidad y tutor	10
8. Informe Final	5
9. Participación Virtual	5
Total	70
EXAMEN FINAL	30
TOTAL GENERAL	100

TEXTOS Y OTRAS REFERENCIAS REQUERIDAS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Textos principales de consulta				
Autor	Título del libro	Edición	Año de publicación	Editorial
FAO	Guía Metodológica de Comunicación Social en Nutrición.	#1	1996	
FEDERICO COPPENS, HERMAN VAN DE VELDE	Técnicas de Educación Popular		2005	PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN ‘GESTIÓN DEL DESARROLLO COMUNITARIO’ CURN / CICAP - Estelí, Nicaragua

Libros

Textos principales de consulta				
Autor	Título del libro Edición	Edición	Año de publicación	Editorial
Ana margarita Toledo Fernández1 y Elsa María Torres Pérez	Comunicación social en salud	3ra.		Aranguren, Reparto “Antonio Maceo”
Viviana Andrea torres montero Rodrigo Alberto chaves cabrera	La comunicación en los programas de promoción y prevención de la salud en bogotá: secretaría distrital de salud, eps y medios de comunicación		2008	Bogota- Colombia
Gloria Arrieta de Plata	el mercadeo social, más allá del régimen de competencia económica	11	2006	Hacia la Promoción de la Salud

JorgeAlberto Forero	El marketing social como estrategia para la promoción en salud		2000	
---------------------	--	--	------	--

Revistas

Autor	Título del libro	Edición	Año de publicación	Editorial
Cruz Mario	Renovación de la Atención Primaria de Salud	OPS		Documento PDF
NEDERVEEN, et. al	Alimentación y Nutrición saludables	3era edición	2002	ISBN
UNESCO	Niños, Salud y Ciencia	1era edición		Hugh Hawes

Artículos de internet

Autor	Título del libro	Edición	Año de publicación	Editorial
MSP	Normas de atención a la Niñez MSP/OPS/UNICEF/ Quito		2005	MSP
OPS	Desnutrición de Lactantes y niños Pequeños Dirección Web new.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc...		2008	OPS
OPS	Principios de la Alimentación Complementaria del niño amamantado Dirección Web http://new.paho.org/hq/dmdocuments/2009/Principios%20de%20orientaci%C3%B3n%20para%20la%20alimentaci%C3%B3n%20complemenaria%20del%20ni%C3%B1o%20amamentado.pdf		2003	OPS
Juan Díaz	Estrategias de Comunicación en Salud			OPS - UNICEF

Bordena gue				
OPS	Renovación de Atención de Salud de la Américas		2007	OPS

Firma del profesor (es):

Vto. B. Director de Carrera



**UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE TECNOLOGÍA MÉDICA
PLAN DE ASIGNATURA O SÍLABO**

Período Académico ABRIL 2013- MARZO 2014

NOMBRE DE LA ASIGNATURA:

CÓDIGO:

9728

ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION (INTERNADO DE NUTRICION Y DIETETICA)

CARRERA	LICENCIATURA EN NUTRICION Y DIETETICA
CICLO O SEMESTRE	OCTAVO Y NOVENO
EJE DE FORMACIÓN	PROFESIONAL

CRÉDITOS SEMANALES:

TEÓRICAS	2
PRÁCTICAS	38
TEÓRICO-PRÁCTICAS	
TOTAL	40

MODALIDAD:

PRESENCIAL	X
A DISTANCIA	
SEMIPRESENCIAL	

PROFESOR(ES) RESPONSABLE(S):

Dra. Gicela Palacios Lcda. Andrea Moscoso Lcda. Daniela Monsalve
--

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA:

En esta asignatura de carácter práctico el interno afianzara sus conocimientos adquiridos durante sus estudios, los cuales se desarrollaran en el ámbito hospitalario en la parte administrativa desarrollando principalmente las actividades de planificación, control, coordinación y evaluación.

Contribuirá al perfil de egreso con las siguientes actividades:

Detecta factores de riesgo en las diferentes fases de la cadena alimentaria e intervenir oportunamente para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Aplica los elementos de la administración de servicios de alimentación a nivel hospitalario

Integra equipos multidisciplinarios en el ámbito hospitalario, de seguridad alimentaria, administrativo, investigativo, de promoción, etc

Aplica investigación en los diversos ámbitos de su quehacer profesional.

Desarrolla programas de capacitación a personal auxiliar de alimentación y personal de

salud

Actualiza permanentemente sus conocimientos, técnicas y habilidades de manera formal e informal.

Los servicios de alimentación cumplen la función fundamental de transformar la materia prima, el alimento, por medio de procesos de preparación y conservación, en comidas o preparaciones servidas, que complazcan a los usuarios en sus gustos, hábitos y que se ajusten a sus necesidades nutricionales y fisiológicas.

Tiene como objetivo principal brindar bienestar al hombre, manejando un aspecto fundamental que es la alimentación.

PRE-REQUISITOS	CO-REQUISITOS
El Artículo 12 del capítulo 5 del reglamento del internado de la Facultad de Ciencias Médicas señala: “ Serán Internos/as los/as estudiantes que hayan aprobado el pensum de estudios y se hayan matriculado en el curso de internado. Los casos especiales serán presentados al H. Consejo Directivo previo análisis de los coordinadores del programa.	

OBJETIVO(S) DE LA ASIGNATURA:

1. Elaborar un microproyecto de ciclo de minutas.
2. Capacitar al personal de salud y de cocina
3. Aplicar y vigilar las normas de bioseguridad.
4. Participar en el registro de información estadística del servicio de alimentación

RESULTADOS O LOGROS DE APRENDIZAJE, INDICADORES Y SITUACIONES DE EVALUACIÓN

RESULTADOS O LOGROS DE APRENDIZAJE	INDICADORES	SITUACIONES DE EVALUACIÓN
Elabora un ciclo de minutas con derivación a dietas teniendo en cuenta la realidad del servicio de alimentación, presupuesto, cultura y disponibilidad de alimentos.	El interno al finalizar la rotación de clínica y administración debe haber realizado 6 ciclos de minutas con derivación a dietas, debe tener en cuenta las costumbres, hábitos y	La presentación mensual de cada ciclo de minutas con las respectivas derivaciones a dietas y sus cálculos respectivos.

	gustos alimenticios de la localidad en donde se va a aplicar el ciclo.	
Participa en el control y registro de información estadística del servicio de alimentación.	El interno al finalizar la rotación debe haber participado en la realización de la guía de adquisición de víveres, en la totalización diaria de raciones servidas y sus costos, trabajando en equipo con el personal auxiliar de cocina, ecónoma y nutricionista	Se presenta un documento escrito en la cual se encuentran la guía de adquisición de víveres, la totalización diaria de raciones y los costos. Se presenta un documento mensual de la guía de adquisición de víveres, totalización de dietas y costos.
Conoce, cumple y vigila las normas de bioseguridad del servicio de alimentación	El interno al finalizar los seis meses de la rotación de clínica y administración debe haber realizado un informe mensual en el cual se describa los problemas encontrados, sobre el cumplimiento de las normas de bioseguridad por parte de los auxiliares de cocina y soluciones propuestas	Se presentan los informes mensuales de bioseguridad en el cual se encuentran los problemas, soluciones propuestas alcanzadas con un respaldo científico.
Capacita al personal de salud y auxiliares de cocina	El interno al finalizar la rotación debe haber capacitado al personal de salud y a los auxiliares de cocina semanalmente. Realizan un diagnóstico para ver cuáles son los principales problemas, realiza la priorización de problemas , planifica el taller, prepara material y escoge la técnica más adecuada de acuerdo al público al cual se va a dirigir	Después de cada taller el interno realiza un informe en el cual explica todos los procesos de la educación.
Identifica un problema, se plantea interrogantes, investiga el problema y propone soluciones de los casos enviados a través del	El/la interno identifica el problema del caso que es expuesto en el foro, se plantea interrogantes y propone soluciones	Respuesta oportuna al foro en la fecha correspondiente, la respuesta tiene que estar con un respaldo científico

foro.	después de haber realizado un investigación, manteniendo una comunicación escrita adecuada.	adecuado.
-------	---	-----------

NÚMERO DE SESIONES, CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

Nro. de sesión	Contenidos	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Actividades, tareas, lecturas, etc.
1	1. PLANIFICACIÓN Y ELABORACIÓN DE UN CICLO DE MINUTAS • Procedimiento • Menú • Componentes de las minuta • Derivación a dietas	Elaboración de ciclo de minutas con derivación a dietas Calculo de ingredientes Se entregan mensualmente para su cumplimiento en el hospital Tienen que estar completos y adecuados para el lugar en donde se van a aplicar.
2	2. PRESUPUESTO • Estructura del presupuesto • Costos y gastos fijos • Costos y gastos variables • Costos de venta y margen de contribución • Punto de equilibrio • Planificación del presupuesto alimentario	Planificación del presupuesto Costos y gastos Lista del pedido de alimentos Totalización diaria de raciones
3	3. BIOSEGURIDAD • Normas de bioseguridad del personal del servicio de alimentación	Se vigila el cumplimiento de las normas de bioseguridad Presenta soluciones a

	• Normas de bioseguridad de los alimentos • Bioseguridad de equipos y utensilios	los problemas encontrados Realiza un informe mensual en el que detalla el cumplimiento de las normas y los problemas en los cuales actuar.
4	4. GERENCIA INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION • Concepto de ambiente organizacional • Cultura: concepciones, creencias, valores • Concepto de cultura organizacional de un servicio de alimentación • Concepto de clima organizacional • Trabajo en equipo • Gestión humana • Empowerment o liberación • Gestión del conocimiento • Estructura organizacional de un servicio de alimentación	Realiza una gerencia integral del servicio de alimentación, teniendo en cuenta la cultura, creencias Realiza un trabajo en equipo con todo el personal que labora en el servicio de alimentación
5	5. DIRECCION DEL TALENTO HUMANO DE UN SERVICIO DE ALIMENTACION • Actividades de dirección del talento humano del servicio de alimentación • Relaciones laborales entre el administrador del servicio de alimentación y los trabajadores • Categorías del personal de un servicio de alimentación • Carta de organización de un servicio de alimentación	Dirige al talento humano del servicio de alimentación Realiza el organigrama de funciones
6	6. MODELO PARA EL CÁLCULO DE UNA PLANILLA DE PERSONAL PARA UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN • Estudio de sombra • Organización .a. Productividad b. Por categoría	Evalúa la productividad del personal
7	7. FODA	Aplicación de técnicas y herramientas para la Planificación estratégica Aplicar el FODA en cualquier proceso

RECURSOS O MEDIOS PARA EL APRENDIZAJE

1. Papel
2. Marcador
3. Reglas
4. Pinturas
5. Proyector
6. Computador
7. Materiales para los talleres
8. Hojas de registro
9. Tablas de peso
10. Calculadora

CRITERIOS PARA LA ACREDITACIÓN DE LA ASIGNATURA

Formas de Evaluación:	Puntaje:
Participar en la visita médica nutricional y elaborar la totalización de Dietas	2
Elaborar ciclos de menús con derivación a dietas y de acuerdo a las recomendaciones nutricionales	10
Interconsulta: elaborar y difundir guías de alimentación y planes alimentarios y dieto terapéuticos con reporte en Historia Clínica	5
Conocer, Cumplir y Vigilar la aplicación de las normas de bioseguridad	3
Diagnosticar, Administrar y evaluar el soporte nutricional para pacientes críticos y enfermos	5
Apoyar en el desarrollo de programas de capacitación a personal auxiliar y grupos patológicos	5
Calificación del centro y docente	10
Exposición de Casos clínicos:	20
Desglose:	5

Redacción	
Exposición	
Caso clínico:	1
Historia clínica	2
Historia dietética	2
Evaluación	5
Tratamiento	4
Educación	1
Monitoreo	
Informe Final	5
Participación Virtual	5
Examen teórico	30
Total	100 puntos

TEXTOS Y OTRAS REFERENCIAS REQUERIDAS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Libros

Textos principales de consulta				
Autor	Título del libro Edición	Edición	Año de publicación	Editorial
1. RAMO GUERRERO, Carolina Ibet	Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud		2001	MCGRAW-HILL INTERAMERICANA
TEJADA, Blanca Dolly	Administración de servicios de alimentación	2ª edición	2007	Universidad de Antioquia
2. CAPODAGI, Bill /Lynn Jackson	La Gestión al Estilo Disney, Cómo aplicarla a su empresa		2006	Deusto

Revistas

Autor	Título del libro	Edición	Año de publicación	Editorial

Artículos de internet

Autor	Título del libro	Edición	Año de publicación	Editorial

Firma del profesor (es):

Vto. B. Director de Carrera



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
ESCUELA DE TECNOLOGÍA MÉDICA
PLAN DE ASIGNATURA O SÍLABO

Período Académico ABRIL 2013- MARZO 2014

NOMBRE DE LA ASIGNATURA:

CÓDIGO:

9730

SALUD PUBLICA (INTERNADO DE NUTRICION Y DIETETICA)

CARRERA	LICENCIATURA EN NUTRICION Y DIETETICA
CICLO O SEMESTRE	OCTAVO Y NOVENO
EJE DE FORMACIÓN	PROFESIONAL

CRÉDITOS SEMANALES:

TEÓRICAS	2
PRÁCTICAS	38
TEÓRICO-PRÁCTICAS	
TOTAL	40

MODALIDAD:

PRESENCIAL	X
A DISTANCIA	
SEMIPRESENCIAL	

PROFESOR(ES) RESPONSABLE(S):

Dra. Gicela Palacios
Lcda. Andrea Moscoso
Lcda. Daniela Monsalve

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA:

El rol del nutricionista en el ámbito de la salud pública abarca la intervención en todos los procesos alimentario nutricional de salud o enfermedad.

En cada uno de estos espacios la investigación acción se transforma en una herramienta fundamental que va a permitir conseguir las siguientes características del perfil de egreso:

Seleccionar las técnicas e indicadores apropiados para evaluar el estado nutricional de individuos y comunidades, adecuadas a diversos contextos y escenarios, según la edad,

y respetando la cultura de las diferentes poblaciones.

Participar en la atención dietética y dietoterapéutica a las personas de acuerdo a su edad, estado fisiológico o patología, desde la planificación de la dieta, organización del suministro de la alimentación y establecimiento de recomendaciones nutricionales.

Establecer la situación alimentaria nutricional de comunidades a través del análisis de las causas y con visión amplia de cada uno de los factores que la influyen

Aplicar programas de educación alimentaria a individuos, familias o comunidades con la utilización de las técnicas educativas adaptadas a las características de los receptores (edad, cultura, nivel educativo, nivel socioeconómico, etc.)

Detectar factores de riesgo en las diferentes fases de la cadena alimentaria e intervenir oportunamente para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Seleccionar mensajes adecuados para promocionar estilos de vida saludables y con ellos realizar talleres, ferias, demostraciones, materiales impresos, teatro, etc.

Integrar equipos multidisciplinarios en el ámbito hospitalario, de seguridad alimentaria, administrativo, investigativo, de promoción, etc

Desarrollar y gestionar proyectos de nutrición y dietética.

Desarrollar programas de capacitación a personal auxiliar de alimentación, personal de salud y otros para que se constituyan en apoyo para la nutrición y alimentación en aquellos lugares en los cuales no existe un profesional de la nutrición.

Aplicar investigación en los diversos ámbitos de su quehacer profesional.

Actualizar permanentemente sus conocimientos, técnicas y habilidades de manera formal e informal.

Practicar la equidad, justicia, respeto y honestidad en el ejercicio profesional.

PRE-REQUISITOS	CO-REQUISITOS
El Artículo 12 del capítulo 5 del reglamento del internado de la Facultad de Ciencias Médicas señala: “Serán Internos/as los/as estudiantes que hayan aprobado el pensum de estudios y se hayan matriculado en el curso de internado. Los casos especiales serán presentados al H. Consejo Directivo previo análisis de los coordinadores del programa.	

OBJETIVO(S) DE LA ASIGNATURA:

5. Intervenir en una problemática alimentario nutricional que afecta a la

población.

RESULTADOS O LOGROS DE APRENDIZAJE, INDICADORES Y SITUACIONES DE EVALUACIÓN

RESULTADOS O LOGROS DE APRENDIZAJE	INDICADORES	SITUACIONES DE EVALUACIÓN
Identifica un problema alimentario nutricional.	El interno/interna seleccionara fuentes de información para definir un problema alimentario nutricional que afecta a la mayor parte de la población seleccionada.	Informe de la identificación del problema
Elabora un diagnóstico del problema identificado utilizando las técnicas e instrumentos adecuados, respetando la integridad de la comunidad.	El interno/interna de la carrera de Nutrición y Dietética Sustentara científicamente la metodología utilizada Seleccionara las técnicas más adecuadas de evaluación. Utilizará las técnicas de evaluación adecuadas a la población seleccionada. Analizara el problema identificado.	Informe del diagnostico
Propone una solución al problema encontrado	El interno ejecutara acciones de solución para el problema encontrado.	Informe de la planificación y ejecución del proyecto.
Evalúa la efectividad del proyecto implementado.	El/la interno de la carrera evaluara el problema definido. Analizara críticamente la efectividad del proyecto	Informe final.

NÚMERO DE SESIONES, CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

Nro. de sesión	Contenidos	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Actividades, tareas,
----------------	------------	--

		lecturas, etc.
1	Microproyecto de intervención comunitaria - Matriz de involucrados - Árbol de problemas - Fin - Propósito - Resultados esperados - Indicadores - Medios de verificación - Supuestos - Actividades	Lectura de documentos Realizar una selección del grupo, diagnóstico y planificación. Tutoría: presentar al tutor el avance de la investigación.
2	Evaluación del estado nutricional - Antropometría - Encuestas alimentarias - Encuestas bioquímicas - Encuestas clínicas	Realizar el levantamiento de datos necesarios para la investigación. Tutoría: presentar al tutor el avance de la investigación.
3	Informe - Pasos para elaborar informe - Presentación - Conclusiones - Recomendaciones	Presentación el documento final con todos sus componentes.

RECURSOS O MEDIOS PARA EL APRENDIZAJE

11. Libros de consulta 12. Papel 13. Marcador 14. Reglas 15. Pinturas 16. Proyector 17. Computador 18. Materiales para los talleres 19. Libros de consulta: publicaciones en OPS, OMS. MSP. 20. Balanza 21. Tallímetro 22. Hojas de registro 23. Tablas de peso 24. Calculadora.

CRITERIOS PARA LA ACREDITACIÓN DE LA ASIGNATURA

Actividades generales de evaluación	Puntaje
1. Talleres para el personal de salud	4

2. Talleres grupales	10
3.-Consejería individual	10
4. Visitas domiciliarias	8
5. Elaboración de materiales educativos y promocional	8
6. Casas abiertas y ferias promocionales	10
7. Evaluación del personal de la Unidad y tutor	10
8. Informe Final	5
9. Participación Virtual	5
Total	70
EXAMEN FINAL	30
TOTAL GENERAL	100

TEXTOS Y OTRAS REFERENCIAS REQUERIDAS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

Textos principales de consulta				
Autor	Título del libro	Edición	Año de publicación	Editorial
Hernández, Roberto	Metodología de la investigación	5a edición	2010	Mc.Graw.Hill
Suversa	Abc de la evaluación nutricional	1er edicion	2010	Mc.Graw.Hill
Pineda, E; Alvarado, E. y Canales, F.	Metodología de la Investigación	3ra edición	2008	Paltex

Libros

Textos principales de consulta				
Autor	Título del libro Edición	Edición	Año de publicación	Editorial

Ortiz, Jose	Microproyectos para la salud comunitaria			
Jourdan, Lily	Enfoque lógico para la gestión de proyectos en la OPS			

Revistas

Autor	Título del libro	Edición	Año de publicación	Editorial

Artículos de internet

Autor(es)	Título del documento	Nombre del texto	Dirección URL	Fecha de consulta
OMS	Curso de capacitación para evaluación del crecimiento		http://www.who.int/childgrowth/training/es/	Abril/2013

Firma del profesor (es):

Vto. B. Director de Carrera

