



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

SÍLABO

I. INFORME GENERAL

1.1 Asignatura	:	Técnica Dietética
1.2 Código	:	1213356
1.3 Escuela Profesional	:	Bromatología y Nutrición
1.4 Departamento Académico	:	Bromatología y Nutrición
1.5 Créditos	:	03
1.6 Ciclo	:	VI
1.7 Pre - requisito	:	Nutrición I
1.8 N° Horas	:	Teoría: 02 Práctica: 02
1.9 Plan de Estudios	:	13
1.10 Semestre Académico	:	2018 – I
1.11 Profesor del Curso	:	Lic. Nelly Norma Tamariz Grados
Colegiatura	:	CPN 0679
Correo Electrónico	:	nellyt-bn@hotmail.com

II. JUSTIFICACION

2.1. La asignatura de Técnica Dietética está relacionada íntimamente con la alimentación del hombre sano y enfermo, que estudia toda la serie de transformaciones y técnicas que se utilizan en la producción de alimentos.

2.2. Sumilla:

Analiza los métodos y técnicas de evaluación nutricional, y técnicas de encuesta dietética. Balance de alimentos. Economía doméstica. Patrones dietéticos. Preparación de dietas para personas sanas y enfermos, de acuerdo a las necesidades nutricionales en las diferentes etapas fisiológicas del hombre.

III. COMPETENCIAS

3.1. Competencias Generales

Conoce la importancia de la técnica dietética en las diversas etapas de la vida, para que goce de buena salud y recuperación del paciente.

3.2. Competencias Específicas que aporta el curso al perfil del profesional

- Identifica y describe los diversos métodos y técnicas empleados en la elaboración de alimentos
- Planifica y formula las diferentes dietas de acuerdo a los requerimientos nutricionales en las personas sanas y enfermas.

- Trabaja en equipo, en la formulación y preparación de dietas con responsabilidad y eficiencia

IV. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Para realizar un desarrollo eficiente del aprendizaje, se deben de considerar estrategias como:

- Exposiciones periódicas mixtas alumno/profesor
- Aprendizaje basado en el conocimiento de problemas reales y alternativas de solución.
- Aprendizaje basado en el análisis e informe de resultados

V. CRONOGRAMA ACADÉMICO

Semana	Unidad Temática	Contenido	Actividad
1	Unidad. I. Técnica dietética. Tipo de receta Terminología usadas en técnica dietética	Técnica dietética: definición. Objetivos. Dietas: clasificación. Terminologías más usadas. .	Identifican, clasifican por grupos los alimentos y las formas de preparación. Acopiar y registrar precios de alimentos
2	Técnicas de Medición. Cambios en alimentos y nutrientes por proceso de elaboración	Técnicas de Medición: Peso bruto,. Peso neto , Porcentaje de la parte comestible y el porcentaje de desechos de los alimento. Efectos de la Temperatura en la preparación de alimentos	Comprobar los pesos, medidas, desechos y efectos en la cocción de alimentos
3	Métodos, Técnicas de evaluación y preparación de alimentos. Balance de alimentos, frecuencia de CA, recordatorio 24 horas	Principios básicos en la preparación de alimentos inocuos. Técnicas básicas en la preparación de las Dietas normales y terapéuticas, Balance de alimentos, FCA, Recordatorio de 24 horas.	Técnicas culinarias: tipos de corte en diferentes alimentos. Tipos de preparación de alimentos
4	Unidad. II. Patrón dietético Dietas en Infancia, y en la niñez.	Dietas: Infancia, alimentación complementaria niñez. Alimentación complementaria y Lonchera Escolar	Elaboración de papillas, lonchera escolar dietas para escolares.

5	Dietas en la adolescencia y adulto joven	Dietas en el adolescente y adulto joven.	. Elaboración de Dietas de acuerdo al grupo etario y necesidades nutricionales.
6	Dietas en el adulto mayor y vejez	Patrón dietético del adulto mayor Requerimientos dietéticos considerando los cambios en el proceso de envejecimiento.	Formulación, elaboración de dietas en el adulto mayor y vejez
7	Dietas durante el embarazo, y lactancia.	Dietas durante el embarazo, y en la lactancia	Formulación, elaboración de dietas en el embarazo y lactancia.
8	PRIMER EXAMEN PARCIAL		
9	Unidad. III. Dietas Terapéuticas cualitativa	Dietas cualitativas: dieta líquida, incompleta y completa, dieta blanda.	Planeación y formulación de dietas completas e incompletas
10	Dietas Terapéuticas Cuantitativa	Dietas cuantitativas: Dieta hipocalórica, hipercalórico. Hiperproteica, hipo proteica, hipo sódica.	Planificación de dietas cuantitativas.
11	Dietas controladas en fibra. Dietas en el pre y posoperatorio	Dieta pobre en fibra y alto pobre en fibra. Características físicos y químicos, Dieta pre-operatorio y post operatorio	Planificación y preparación de dieta bajo y rico en fibra. Elaboración de dietas en el pre y posoperatorio
12	Unidad. IV Dieta específicas: gástrica.	Dieta adecuada gástrica: Dieta Astringente, dieta con ceniza ácida y alcalina.	Planificación y elaboración de dieta s adecuadas gástrica .
13	Dietas controladas en minerales: sodio ,hierro, y calcio.	Dieta: hipo sódica: clasificación, dosificación. Dieta rica en hierro; y baja en calcio.	Formulación y preparación de dietas hipo sódicas y bajo en calcio.
14	Dieta controlada en grasa y carbohidratos	Dieta hipo grasa, dieta cetogénica. Dieta hipoglúcida.	Planificación y Preparación de dieta hipo grasa
15	Dietas controladas en proteína: Renales, coronarias, pulmonares y con quemaduras.	Dieta hipo proteica, hiperproteica. para pacientes con problemas renales, coronarias, pulmonares, pancreáticas, con quemaduras y otros.	Formulación y Preparación de dietas

16	SEGUNDO EXAMEN PARCIAL
17	EXAMEN SUSTITUTORIO

VI. EVALUACIÓN.

La asistencia a las asignaturas es Obligatoria en un mínimo de 70%.

El carácter integral de la evaluación de las asignaturas comprende la evaluación teórica y práctica, y los trabajos académicos.

El sistema de evaluación comprende: dos exámenes parciales; el primero en la octava semana de iniciadas las clases y el segundo al finalizar el semestre; además se considera los trabajos académicos aplicativos a la mitad y al finalizar el Periodo Lectivo.

Promedio 1 (P₁) (0.50), Promedio 2 (P₂) (0.50)

Al término de las evaluaciones finales se programará un examen de carácter sustitutorio.

VII. REFERENCIA BIBLIOGRAFICA

1. ARMENDÁRIZ SANZ, José. Seguridad e Higiene en la manipulación de Alimentos. Editorial Paraninfo S.A. España 2009-
2. ASTIASARÁN ANCHIA, ICIAR. Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria. Editorial Díaz de Santos. España, 2003.
3. BAESA, Jesuse. Nutrición y Alimentación Dietética. Editorial Acribia. Zaragoza.
4. CAMERON, Margot. Manual sobre Alimentación de Niños Pequeños. Edición OPS. 119
5. FINK, Erika, "Nutrición y dietética. Editorial ACRIBIA, S.A. Zaragoza (España), 2006
6. LONGO, Elsa. Técnica Dietoterápica. Editorial el Ateneo. Argentina. 2004.
7. MARTINEZ MONZÓ, Javier. "Nutrición y dietética". Editorial SINTESIS. España, 2003.
8. NAVARRO, Alicia; CRISTALDO, Patricia. Hacia una Didáctica de la Nutrición. Editorial Jorge Sarmiento. Argentina 2006
9. REPULLO PICASSO. Nutrición Humana y Dietética. La Alimentación en la salud y en la enfermedad. Editorial Marrán Libros. S.A., España, 2004
10. RIVERO URGELL, M. "Nuevo Manual de Dietética y Nutrición. Editorial AMV Ediciones. Mundi- Prensa. Madrid. 2003.
11. VERA, G. Alimentación y Nutrición en Salud y Enfermedades. Editorial Universidad de Chile, 1991.

Abril del 2018

.....
Mo. Nelly Norma, Tamariz Grados
Docente