



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
Facultad de Bromatología y Nutrición
SILABO

I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Asignatura	: INTERNADO
1.2. Código	: 551
1.3. Escuela Académico Profesional	: Bromatología y Nutrición
1.4. Departamento Académico	: Bromatología y Nutrición
1.5. Créditos	: 15
1.6. Pre-requisito	: 502 - 509
1.7. N° de Horas	: 60 hrs
1.8. Plan de Estudios	: 13
1.9. Semestre Académico	: 2018 – I
1.10. Docente	: Hilda Martha Ordoñez Soriano
1.11. Colegiatura	: CNP 3488
1.12. Correo electrónico	: alimenseguro@hotmail.com

II. FUNDAMENTACION:

Las Prácticas de Pregrado **INTERNADO** corresponden al V nivel de aprendizaje ubicado en el X ciclo del plan curricular de la Escuela Profesional de Bromatología Plan 13 de la Universidad José Faustino Sánchez Carrión. Esta etapa final de la formación profesional permite al alumno el cumplimiento del perfil profesional; desarrollando en forma gradual las funciones que debe desarrollar el Bromatólogo y Nutricionista en los diferentes niveles de salud, aplicando sus conocimientos científicos, tecnológicos y humanísticos a través de las rotaciones en los servicios de hospitalización, periféricos y en la comunidad, cuyo enfoque integral se orienta hacia la promoción, prevención y recuperación de salud del sujeto de atención (individuo, familia y comunidad).

III. OBJETIVOS

Evaluar el estado nutricional y de salud integral del paciente hospitalizado y ambulatorio.

Elaborar planes nutricionales y/o dietéticos, de acuerdo al estado de salud del paciente, según necesidades y requerimientos

IV. PERFIL DEL EGRESADO

Los licenciados en Bromatología y Nutrición de la UNSACA-Huacho tienen como foco técnico de su formación los fundamentos de las ciencias básicas que le permiten comprender fenómenos físicos, químicos, de función de alimentos, procesos metabólicos y efectos en la salud humana, cuyo perfil del egresado es ser un profesional con formación científico-humanístico y ética que la capacita para cumplir con calidad y calidez su rol social

con el sujeto de su atención y con la sociedad en su proceso de desarrollo socio-económico.

V. OBJETIVOS

A). GENERALES

Trabajar en equipo y con un enfoque integral de salud, aplicando correctamente las técnicas y procedimientos de Nutrición, basadas en principios científicos, en la atención de salud al usuario y su familia en los diferentes servicios de rotación: Estrategia sanitaria de alimentación y nutrición saludable (ESANS), Consultorio Nutricional (CN), Área de Producción y Hospitalización (Emergencia, neonatología – pediatría; Ginecología y Medicina –UCI)

Desarrollar habilidades en la valoración y diagnóstico del Proceso de Evaluación nutricional y plan alimentario a fin de lograr una intervención oportuna y de calidad.

Aplicar el método científico, desarrolla el Proceso de Evaluación, planificación y aplicación en el control del cuidado del paciente, en los diferentes servicios de rotación, demostrando buena actitud con el usuario y equipo de salud.

Participar activamente en el desarrollo profesional de Nutrición y en el mantenimiento de las buenas relaciones interpersonales.

Fomentar y participar activamente en la programación de actividades científico-técnicas con el personal de nutrición.

Demostrar comportamiento ético en el ejercicio de la profesión de acuerdo a las disposiciones del Código de ética, las normas y reglamentos institucionales.
Realiza trabajo en equipo manteniendo buenas relaciones y adecuada comunicación.

Utilizar correctamente los sistemas de registro y manejo de la información, de la Institución donde realiza su trabajo.

Desarrollar con eficacia y eficiencia el manejo de los Programas Preventivo-Promocionales de Salud según los lineamientos del MINSA- EsSALUD.

Coordinar actividades con sectores y equipos de salud para la ejecución de programas de servicios de salud.

Capacitar recursos humanos de la comunidad para ampliar coberturas de atención de la salud.

Brindar educación sanitaria necesaria para mejorar el estado de salud de la comunidad.

B. ÁREAS

1. **AREA COMUNIDAD:** Estrategia Sanitaria De Alimentación Y Nutrición Saludable (ESANS)
 - a) Promueve la participación activa de la familia y la comunidad en el cuidado y promoción de la salud y la alimentación saludable en la prevención de enfermedades metabólicas, aplicando estrategias participativas.

- b) Implementa y desarrolla, con el equipo de salud, la familia y la comunidad; una vigilancia epidemiológica y nutricional, para la promoción de la salud y prevención de las enfermedades.

2. **ÁREA HOSPITALARIA:** Consultorio Nutricional/ Hospitalización

- a) Participa en la evaluación nutricional clínica-antropométrica y bioquímica del paciente.
- b) Orienta sobre el consumo de alimentos según sus necesidades y requerimientos nutricionales.
- c) Brinda orientación del consumo alimentario atención oportuna al usuario en situación de emergencia y/o urgencia aplicando el conocimiento científico y humanístico.

3. **AREA PRODUCCION Y PREPARACION DE ALIMENTOS**

- a) Controla la Calidad de Proceso y Balance
- b) Controla la calidad Higiénica-Sanitaria de los alimentos, proceso y zona de trabajo. (BPM – HACCP- ISO 14000)

VII. PROGRAMACIÓN ACADÉMICA:

El desarrollo de las prácticas de internado (pregrado) se realiza considerando 3 áreas:

1. Área Estrategia sanitaria de alimentación y nutrición saludable (ESANS)
2. Área Hospitalaria: Consultorio Nutricional/Hospitalización
3. Área de producción y preparación de alimentos.

Para cumplir con las prácticas en estas tres áreas se rotará por los servicios de hospitalización, consulta externa, periféricos y comunidad.

7.1.4. CAPACIDADES:

- a. Brinda atención integral de nutrición a mujer-niño, aplicando el proceso de vigilancia nutricional en los servicios de hospitalización y emergencia proporcionándole un ambiente de seguridad física-emocional y social.
- b. Brinda atención comunitaria a mujer-niño(a), joven adulto y adulto mayor a través de los programas de salud.
- c. Planea, ejecuta y evalúa programas educativos a los padres de familia y (adolescentes para contribuir al mantenimiento de la salud nutricional en el hogar.

Nº DE SEMANA	ROTACIONES POR SERVICIO:	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS ACTITUDINALES
1-4	Emergencia / Neonatología	<p>El alumno participa activamente y hace sus anotaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Auto retroalimentación de saberes previos en relación a su estado nutricional del neonato y madre. ➤ Presenta propuestas de trabajo de investigación. 	<p>Reflexiona en torno a la problemática de estado nutricional de la mujer y niño.</p>
5-8	Pediatría	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elabora Rotafolio de educación en nutrición para la madre puérpera y consejería sobre lactancia materna y control del niño 	<p>Muestra interés, perseverancia y responsabilidad en el cumplimiento de sus actividades.</p>
9-12	Ginecología	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Asiste al campo clínico y aplica evaluaciones nutricionales en los grupos etáreos correspondientes a la rotación. 	<p>Participa activamente y se integra en grupos de trabajo.</p>
13-16	MEDICINA – UCI		<p>Se compromete Emite juicio crítico. Demuestra actitud ética Asiste con puntualidad</p>

VIII. ESTRATEGIAS METODOLOGICAS:

El "Internado" se iniciará informando al participante sobre el reglamento de Internado, la programación curricular, entrega de silabo, donde se respetará los objetivos generales y específicos y sus actividades a cumplir en cada área la que comprende práctica hospitalaria, periférica y comunitaria a través de rotaciones en los diferentes servicios del establecimiento de salud asignado.

En el desarrollo de las prácticas de internado se contará con la supervisión directa del Área de Nutrición a través de la jefatura, coordinadores de hospital y la coordinación académica por la Universidad José Faustino Sánchez Carrión.

Durante el desarrollo de las prácticas se efectuarán las siguientes actividades:

- a) Presentación y sustentación del Proceso de Evaluación Nutricional del paciente seleccionado al término de la rotación de cada uno de los servicios de hospitalización.
- b) Realizar entrega y recepción del turno de los servicios de hospitalización, utilizando el Informe establecido.
- c) Identificar problemas de Nutrición en el servicio donde desarrolla su práctica, colaborando en forma ética a la solución de ellos.
- d) Desarrollar programas de educación en servicio.
- e) Presentación de informe de trabajo realizado en la rotación de servicios periféricos y comunidad.
- f) Desarrollar una investigación operativa multiprofesional.
- g) Informarse del reglamento de prácticas de pregrado el que permite la normatividad para el desarrollo de las actividades.

8.2 TÉCNICAS PARTICIPATIVAS

Entrevistas, Visitas Domiciliarias, Observación.

IX. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS:

Los materiales que se emplearán serán los siguientes:

9.1 HUMANOS:

- Coordinadora Académica y Asistencial del internado.
- Alumnos del X Ciclo de Bromatología y Nutricional
- Personal de Enfermería asistencial y administrativo de los servicios de salud
- Personal administrativo de la USP.

9.2 MEDIOS

- Verbal, visual y auditivo

9.3 MATERIALES

- **Impresos:** Libros, textos, revistas, separatas,
- Historia clínica,
- Guía del PE,
- Guías de procedimientos,
- Videos.
- Papelógrafos, plumones
- Proyector Multimedia.
- Equipos e instrumental de los establecimientos de salud donde realizarán sus prácticas.

9.4 INSTITUCIONAL.

- Hospital de Chancay – MINSA

X. DISEÑO DE LA EVALUACION DE APRENDIZAJE:

a. Diseño de Evaluación:

CAPACIDAD	INDICADORES	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	Momentos de la Evaluación		
				E	P	S
AREA COMUNIDAD	<ul style="list-style-type: none"> Elabora rotafolio educativo relacionado con el cuidado de la mujer – niño - familia Alimentación, Higiene - transporte y conservación Elabora , ejecuta y sustenta el PE de la mujer y el niño. 	Análisis de producto Exploración a través de Preguntas	Escala valorativa Lista de Cotejos (procedimientos)	X	X	X
		Observación sistemática	Escala valorativa Lista de Cotejos (procedimientos)	X	X	X
ÁREA HOSPITALARIA	<ul style="list-style-type: none"> Elabora , ejecuta y sustenta el PE al adulto joven y adulto mayor. Identifica y explica los criterios básicos del envejecimiento del ser humano y su comportamiento nutricional Identifica los problemas nutricionales (carenciales) del paciente hospitalizado y de consultorio nutricional. 	Análisis de producto Exploración a través de Preguntas	Lista de Cotejos (procedimientos)	X	X	X
AREA PRODUCCION Y PREPARACION DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> Elabora y ejecuta programas básicos de educación a la familia. Demuestra responsabilidad y perseverancia en la tarea asignada. Realiza actividades de seguimiento domiciliario a los pacientes. 	Análisis de productos Observación sistemática	Escala valorativa	X	X	X

b. Normatividad de la evaluación:

10.2.1 Requisitos para la aprobación:

A. De las Notas :

La evaluación del aprendizaje será permanente. y estará a cargo del coordinador de Área Nutricional y supervisora docente UNSACA-Huacho.

Evaluación Diagnóstica:

Se realizará antes del inicio de las prácticas de internado a través de la aplicación de una prueba o de la autoevaluación al comenzar cada rotación.

Evaluación del Proceso:

Se realizará en el desarrollo de las prácticas de pregrado a través del logro de los objetivos, considerando las deficiencias que exijan la retroalimentación teniendo como estrategia la supervisión y la autoevaluación basado en la orientación y consejería recibida.

Evaluación Sumativa:

Se realizará al final de cada rotación utilizando la ficha individual de evaluación en la que se considera participación en los servicios asignados, cualidades y actividades del interno(a), y presentación de:

:

- Proceso de Evaluación Nutricional
- Planes de Cuidados y aplicación de programas
- Exposición y presentación de trabajos.

B. Condiciones de Aprobación:

- Las calificaciones debe ser aprobatorias en cada rotación con un promedio de catorce (14) de acuerdo a normas estipuladas en el reglamento de prácticas de internado.
- De no aprobar será necesario repetir la rotación.

10.2.3 Asistencia:

La asistencia durante las prácticas de internado son de carácter obligatorio, siendo de un 100% para su aprobación. Las calificaciones deber ser aprobatoria en cada rotación con un promedio de catorce (14) de acuerdo a normas estipuladas en el reglamento de prácticas de internado. De no aprobar será necesario repetir la rotación.

10.2.4 Sanciones.

Si no se cumplen las obligaciones establecidas en el Reglamento de Intrnado del Pregrado o de las instituciones de salud se harán acreedores a amonestaciones desde orales hasta suspensión definitiva del ciclo de las prácticas de pregrado, dependiendo la gravedad de la falta.

XI. PROGRAMA DE TUTORIA:

- a. Todas las dificultades que se susciten con el alumno en el desarrollo de las prácticas en forma individual o grupal serán consultadas con el docente y/ Tutor.
- b. Se concertará los días de consulta y de entrevista de tal manera que se elaborará un horario concordante con la disponibilidad horaria con que cuente el docente y/o Tutor.
- c. Durante las prácticas de internado del pregrado recibirán supervisión y asesoría continua y de acuerdo a solicitud del interno(a) como lo estipula el reglamento de prácticas de pregrado

XII. PROGRAMA DE EXTENSION UNIVERSITARIA Y PROYECCION SOCIAL:

- a. Al culminar la Asignatura, se presentará un Informe Final, de las Actividades de Proyección Social y Extensión Universitaria realizadas en las comunidades respectivas, donde se incluyen:
 - Visitas Domiciliarias
 - Actividades Educativas Grupales y de Consulta Nutricional.

XIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS:

- MESEJO ARIZMENDI, A.; MARTÍNEZ, J.F.; MARTÍNEZ COSTA, C. (2012)-
Nutrición Clínica y dietética – 2d Ed.-España-Valencia - 307 pp.
- AMERICAN ACADEMY OF PEDIATRICS. Comité de Nutrición, ed. Terapia oral para la diarrea aguda. En: Kleinman RE ed. Manual de Nutrición Pediátrica. 5ª ed. México: Intersistemas, 2006: 471-4.
- PROVISIONAL COMMITTEE ON QUALITY IMPROVEMENT, SUBCOMMITTEE ON ACUTE GASTROENTERITIS. Practical parameter: The management of acute gastroenteritis in young children. Pediatrics 1996; 97:424-33.
- MAHALANABIS D, SNYDER JD. Fluid and dietary therapy of diarrhea. En: Walter WA, Goulet O, Kleinman RE, Sherman PhM, Shneider BL, Sanderson IR, eds. Pediatric Gastrointestinal Disease. 4th ed. BC Decker, Hamilton, Ontario 2004: 1923-30.
- MARTÍNEZ COSTA C 2009. Protocolo de tratamiento de la gastroenteritis aguda. Sección de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica. HCUV.

HUACHO, 18 de Abril del 2018



UNIVERSIDAD JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

FICHA DE EVALUACIÓN INDIVIDUAL

EVALUACIÓN DE PRÁCTICA DE PREGRADO
(ESTRATEGIA SANITARIA DE ALIMENTACION Y NUTRICION SALUDABLE (ESANS))

INSTITUCIÓN DE SALUD:.....

ÁREA:.....SERVICIO:.....

NOMBRE:.....

FECHA:.....

ASPECTOS A EVALUAR	PONDERADO			
	3	2	1	0
CONOCIMIENTO, COMPETENCIA, CANTIDAD Y CALIDAD DE TRABAJO				
I. FUNCIÓN ASISTENCIAL				
<u>Atención Directa</u>				
1. <i>Identifica adecuadamente las necesidades y/o problemas de la familia y comunidad.</i>				
2. <i>Brinda orientación Nutricional (consejería y ayuda profesional en la familia y grupos comunitarios.</i>				
3. <i>Realiza procedimientos de : entrevistas, visitas, charlas, demostraciones según necesidades identificadas.</i>				
4. <i>Desarrolla actividades de atención primaria según necesidades de la familia y comunidad.</i>				
5. <i>Planifica, ejecuta y evalúan los programas de salud vigentes en los establecimientos.</i>				
6. <i>Demuestra sensibilidad social frente a los problemas de comunidad.</i>				
7. <i>Utiliza los sistemas de registros de la institución en forma clara, precisa, oportuna y veraz, para el cuidado de enfermería a la comunidad.</i>				
8. <i>Efectúan interacción continua con la familia y grupos comunitarios.</i>				
9. <i>Participa en actividades extramuros programadas: vacunaciones, visitas domiciliarias de los programas.</i>				

ASPECTOS A EVALUAR CONOCIMIENTO, COMPETENCIA, CANTIDAD Y CALIDAD DE TRABAJO	PONDERADO			
	3	2	1	0
II. FUNCIÓN ADMINISTRATIVA O GERENCIAL				
1. Demuestra habilidad en el manejo del proceso administrativo.				
2. Gerencia el servicio de enfermería orientando sus funciones a principios humanísticos y éticos.				
3. Ejerce el liderazgo de enfermería en el trabajo interdisciplinario.				
4. Elabora o actualiza el diagnóstico sanitario de la comunidad coordinando con el equipo de salud.				
5. Efectúa el monitoreo de las actividades de enfermería, logrando la participación del equipo.				
6. Toma decisiones acertadas en toda situación que se le presente.				
7. Mantiene actualizado el sistema de registros o informes de enfermería.				
8. Efectúa la asignación de actividades del personal en forma eficiente y haciendo uso de los principios administrativos.				
9. Supervisa y evalúa oportunamente actividades de enfermería asignadas a personal técnico y estudiantes de enfermería.				
10. Coordina las actividades con el equipo de enfermería y otros.				

<u>PUNTAJE</u>	<u>CALIFICACION</u>	<u>NOTA PROMOCIONAL:</u> _____
54 - 57	19 - 20	COORDINADORA: _____
48 - 51	17 - 18	Nutricionista - JEFE _____
42 - 45	15 - 16	FECHA: ____/____/____
37 - 39	13 - 14	
31 - 34	11 - 12	
14 - 28	05 - 10	

UNIVERSIDAD JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

EVALUACIÓN DE PRÁCTICA DE PREGRADO
 (HOSPITALIZACIÓN)

INSTITUCIÓN DE SALUD:.....

ÁREA:.....SERVICIO:.....

NOMBRE:..... FECHA:..... TURNO:.....

ENFERMERA:.....

ASPECTOS A EVALUAR CONOCIMIENTO, COMPETENCIA, CANTIDAD Y CALIDAD DE TRABAJO	PONDERADO			
	3	2	1	0
I. FUNCIÓN ASISTENCIAL				
<u><i>Atención Directa</i></u>				
<i>1. Identifica adecuadamente las necesidades y/o problemas del paciente, considerando como una unidad biosicosocial.</i>				
<i>2. Brinda orientación nutricional de manera oportuna y continua.</i>				
<i>3. Hace uso de principios científicos (administración de medicamentos, asepsia, bioseguridad y otros) y de nutrición para el cuidado del usuario.</i>				
<i>4. Brinda atención según priorización de necesidades.</i>				
<i>5. Realiza planes de alimentación (nutricionista-paciente).</i>				
<i>6. Efectúa procedimientos con previsión, habilidad y destreza, utilizando los recursos disponibles indispensables.</i>				
<i>7. Utiliza sistemas de registro: Cuadernos de reporte diario; HIS en consulta y Formatos del SIEN en forma oportuna, clara, precisa y veraz para el manejo de la vigilancia y monitorización individual y poblacional.</i>				
II. FUNCIÓN ADMINISTRATIVA O GERENCIAL				
<i>1. Planifica actividades de investigación, capacitación al usuario y familias según programación de actividades de gestión.</i>				
<i>2. Organiza sus actividades de acuerdo a necesidades y recursos institucionales.</i>				
<i>3. Efectúa correctamente la recepción y entrega de turno.</i>				
<i>4. Efectúa monitoreo de las actividades nutricionales.</i>				
<i>5. Toma decisiones acertadas en toda situación que se le presente aplicando el método de solución de problemas.</i>				
<i>6. Coordina sus actividades con el equipo del servicio de nutrición y otros.</i>				
<i>7. Mantiene actualizado el sistema de registro nutricional.</i>				

8. Efectúa la asignación de actividades al personal de Nutricionista haciendo el uso de los principios administrativos.				
9. Supervisa y evalúa oportunamente las actividades nutricionales asignadas al personal técnico y estudiantes de estancias y prácticas de instituto.				
10. Se incorpora al trabajo en equipo.				
11. Demuestra actitudes de liderazgo en el equipo de nutricionistas.				
12. Se identifica con la institución.				

ASPECTOS A EVALUAR	PONDERADO			
	3	2	1	0
III. EDUCACIÓN EN SALUD				
1. Desarrolla programas de capacitación según necesidades dirigidas al equipo de salud y a grupos comunitarios.				
2. Utiliza metodología apropiada para el cumplimiento de las actividades educativas en forma oportuna.				
3. Utiliza medios y materiales educativos adecuados.				
4. Participa en reuniones y actividades científicas programadas por la institución.				
IV. RESPONSABILIDAD				
1. Asistir con puntualidad de acuerdo al horario establecido.				
2. Pone en práctica los principios ético deontológico en la institución y servicio.				
3. Usa el uniforme correctamente según reglamento.				
4. Actúa con responsabilidad en el manejo y cuidado de material y equipo.				
5. Asume con responsabilidad el cumplimiento de las funciones asignadas.				
6. Cumple con la entrega oportuna y condiciones requeridas de los trabajos asignados.				
V. INICIATIVA				
1. Capta los problemas en forma rápida y lo soluciona adecuadamente.				
2. Aporta nuevas ideas a la institución.				
3. No requiere guía ni instrucciones, trabaja de acuerdo a los principios enseñados.				
VI. ESPÍRITU DE SUPERACIÓN				
1. Trabaja con verdadero entusiasmo, adquiere continuamente nuevos conocimientos.				
2. Aumenta su capacidad y eficiencia, se prepara en los trabajos asignados.				

3. Realiza investigación en el área asignada.				
VII. ACTITUDES				
1. Muestra interés y se preocupa por el prestigio de la institución donde labora.				
2. Se identifica con la institución.				
VIII. TRABAJO EN EQUIPO				
1. Colabora en cualquier grupo de trabajo y en cualquier circunstancia.				
2. Participa activamente en los grupos de trabajos y con sus compañeros.				
IX. RELACIONES PERSONALES				
1. Mantiene muy buenas relaciones con sus compañeras, jefes, colaboradores, docentes y público en general.				

<u>PUNTAJE</u>	<u>CALIFICACION</u>
114 - 120	19 - 20
102 - 108	17 - 18
90 - 96	15 - 16
78 - 84	13 -14
66 - 72	11 - 12
30 - 60	05 -10

NOTA PROMOCIONAL: _____
COORDINADORA: _____
NUTRICIONISTA JEFE: _____
FECHA: ____/____/____

UNIVERSIDAD JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

EVALUACIÓN INDIVIDUAL DEL PROCESO DE ATENCIÓN DEL BROMATÓLOGO Y NUTRICIONISTA (PAN)

INSTITUCIÓN DE SALUD:.....

ÁREA:.....SERVICIO:.....

NOMBRE:..... FECHA DEL:..... AL:.....

ASPECTOS A EVALUAR	INDICADORES			
	CPO	CP	I	ID
	4	3	2	1
I. VALORACIÓN				
1. <i>Recolección de datos</i>				
a) <i>Registra datos subjetivos</i>				
b) <i>Registra datos objetivos</i>				
2. <i>Análisis e interpretación de datos.</i>				
a) <i>Identifica necesidades</i>				
b) <i>Registra problemas reales y potenciales</i>				
II. DIAGNÓSTICO DEL NUTRICIONISTA				
a) <i>Registra problema principal y factor causal.</i>				
b) <i>Registra otros problemas reales y factor causal.</i>				
c) <i>Registra problemas potenciales y factor causal.</i>				
d) <i>Prioriza los problemas</i>				
III. PLAN DEL BROMATOLOGO NUTRICIONISTA				
a) <i>Registra diagnóstico nutricional.</i>				
b) <i>Registra resultados esperados u objetivos.</i>				
c) <i>Registra acciones de Nutrición</i>				
d) <i>Registra bases científicas de acciones de nutrición</i>				
IV. EJECUCIÓN				
a) <i>Ejecuta procedimientos</i>				
b) <i>Realiza acciones educativas</i>				
V. EVALUACIÓN				
a) <i>Registra resultados al tratamiento de Nutricional</i>				

PUNTAJE	CALIFICACIÓN	LEYENDA
54 - 60	18 - 20	CPO = <i>Completo, Preciso, Ordenado.</i>
45 - 53	15 - 17	CP = <i>Completo, Preciso.</i>
31 - 44	11 - 14	I = <i>Incompleto.</i>
15 - 30	05 - 10	ID = <i>Incompleto, Desordenado.</i>

EVALUADOR: _____

FECHA: _____

EVALUACIÓN INDIVIDUAL DEL PROCESO ATENCIÓN 2

ASPECTOS A EVALUAR	PONDERADO			
	3	2	1	0
III. EDUCACIÓN EN SALUD				
1. Programa y ejecuta acciones de educación para la salud, realiza programa de educación en servicio.				
2. Utiliza metodología apropiada para el cumplimiento de las actividades educativas en forma oportuna.				
3. Utiliza medios y materiales educativos adecuados.				
4. Participa en reuniones y actividades científicas programadas por la institución.				
IV. RESPONSABILIDAD				
1. Asiste con puntualidad de acuerdo al horario establecido.				
2. Pone en práctica los principios ético deontológico en la institución y servicio.				
3. Usa el uniforme correctamente según reglamento.				
4. Actúa con responsabilidad en el manejo y cuidado de material y equipo.				
5. Asume con responsabilidad el cumplimiento de las funciones asignadas.				
6. Cumple con la entrega oportuna y condiciones requeridas de los trabajos asignados.				
V. INICIATIVA				
1. Capta los problemas en forma rápida y lo soluciona adecuadamente.				
2. Aporta nuevas ideas a la institución.				
3. No requiere guía ni instrucciones, trabaja de acuerdo a los principios enseñados.				
VI. ESPÍRITU DE SUPERACIÓN				
1. Trabaja con verdadero entusiasmo, adquiere continuamente nuevos conocimientos.				
2. Aumenta su capacidad y eficiencia, se prepara en los trabajos asignados.				
3. Realiza investigación en el área asignada.				
VII. ACTITUD				
1. Muestra interés y se preocupa por el prestigio de la institución donde labora.				
VIII. TRABAJO EN EQUIPO				
1. Colabora a propia iniciativa con sus compañeros y demás miembros del equipo.				
2. Participa activamente en los grupos de trabajo y con sus compañeros.				
IX. RELACIONES PERSONALES				
1. Mantiene muy buenas relaciones con sus compañeras, jefes, colaboradores, docentes y público en general.				

PUNTAJE **CALIFICACION**

114 - 120 19 - 20
 102 - 108 17 - 18
 90 - 96 15 - 16
 78 - 84 13 - 14
 66 - 72 11 - 12
 30 - 60 05 - 10

NOTA PROMOCIONAL: _____

COORDINADORA: _____

NUTRICIONISTA JEFE: _____

FECHA: ____/____/_____