



ORGANIZACIÓN SECTORIAL¹

SECTOR ECONÓMICO	Salud humana y de asistencia social
FAMILIA PRODUCTIVA	Servicios sociales y de salud
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Actividades de atención de la salud humana

¹ RVM N.º 049-2022-MINEDU, anexo "A" del Catálogo Nacional de la Oferta Formativa.

Denominación del programa de estudios	Nutrición técnica
Código: Q3286-3-007	Nivel formativo: Profesional técnico
Créditos: 120	Número de horas: 2550
Unidad de competencia	Indicadores de logro:
<p>Unidad de competencia N.º 1</p> <p>Asistir en el proceso de valoración nutricional² de la persona bajo supervisión del profesional nutricionista, considerando el modelo de atención en salud y normativa vigente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepara a la persona, previo al proceso de valoración nutricional, considerando su condición de salud, edad, sexo y enfoque de interculturalidad, según las indicaciones del profesional nutricionista. 2. Prepara los materiales, equipos y acondiciona el ambiente según las necesidades de la persona e indicaciones del profesional nutricionista y la normativa vigente. 3. Apoya en la toma de medidas antropométricas³ de la persona según las indicaciones del profesional nutricionista. 4. Apoya en acciones de recuperación de las personas con problemas nutricionales a través de visitas domiciliarias u otras actividades indicadas por el profesional nutricionista, según normativa vigente. 5. Apoya en el registro de información obtenida en el proceso de valoración nutricional, de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa vigente.
<p>Unidad de competencia N.º 2</p> <p>Apoyar en la distribución de la ración alimentaria⁴ según la indicación dieto terapéutica⁵ indicada por el profesional nutricionista, de acuerdo a procedimientos,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica el tipo de ración alimentaria de acuerdo con el estado de salud y nutricional de la persona. 2. Realiza el servido de la ración alimentaria de acuerdo a la prescripción dietética (cantidad, ración, y horario) considerando las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, uso de la indumentaria establecida, normativa vigente, y bajo la supervisión del profesional nutricionista.

² **Valoración nutricional:** "...conjunto de procedimientos que permite determinar el estado nutricional de una persona, valorar las necesidades o requerimientos nutricionales y determinar los posibles riesgos de salud que pueda presentar con relación a su estado nutricional". *Guía técnica para la valoración nutricional antropométrica de la persona Adulta, aprobada mediante la Resolución Ministerial N° 184-2012/MINSA; Pág. 2.*

³ **Mediciones antropométricas:** Las mediciones antropométricas en las personas adultas consisten en "la toma de peso, la medición de la talla y la medición del perímetro abdominal; siendo esencial explicar a las personas sobre estas mediciones para solicitar su colaboración". *Ibid., Pág. 4.*

⁴ **Ración alimentaria:** Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma. La contabilidad de la ración se hará en función del suministro del alimento al paciente. Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética *aprobada mediante la Resolución RM 665-2013/MINSA; Pág. 03.*

⁵ **Indicación dieto terapéutica:** Parte de las indicaciones nutricionales, pauta que tiene como objetivo resolver problemas identificados en el diagnóstico nutricional. *Ibid.*

manuales, guías establecidas y normativa vigente.

3. Suministra la ración alimentaria identificando a la persona, el servicio o área donde se ubica bajo la supervisión del profesional nutricionista, y utilizando la indumentaria establecida.
4. Realiza el recojo de los enseres y/o utensilios utilizados por la persona, considerando niveles de riesgo y procedimientos establecidos.
5. Apoya en el registro del balance del consumo de ración alimentaria, considerando procedimientos establecidos y reportando al profesional nutricionista.

Unidad de competencia N.º 3

Participar en los procesos y procedimientos del servicio de alimentación y nutrición del establecimiento de salud, entidad u organización pública o privada, bajo supervisión del profesional nutricionista y normativa vigente.

1. Apoya en acciones del control de calidad, en la recepción, almacenamiento, preparación y conservación de los alimentos e insumos adquiridos, de acuerdo a las indicaciones del profesional nutricionista y normativa vigente.
2. Apoya en la verificación de las condiciones sanitarias en el traslado o transporte de alimentos y raciones para su consumo; de acuerdo a las indicaciones del profesional nutricionista y normativa vigente.
3. Apoya en la limpieza y desinfección de ambientes, equipamiento, utensilios, mobiliarios de cocina y coche transportador, según corresponda, considerando indicaciones del profesional nutricionista, medidas de bioseguridad y normativa vigente.
4. Apoya en la manipulación y eliminación de residuos comunes o biodegradables y residuos biocontaminados⁶, aplicando las medidas de bioseguridad y normativa vigente.

Unidad de competencia N.º 4

Apoyar en el proceso de preparación de las fórmulas enterales⁷ y el manejo de la leche materna, de acuerdo a las indicaciones del

1. Apoya en la recepción, almacenamiento, conservación y distribución de leche materna, aplicando medidas de bioseguridad y normativa vigente.
2. Identifica el requerimiento de fórmulas enterales de acuerdo a las indicaciones del profesional

⁶ **Residuos biocontaminados Tipo A.1, de atención al paciente:** “Residuos sólidos contaminados o en contacto con secreciones... incluyéndose los restos de alimentos y bebidas de los mismos. Incluye residuos de la nutrición parenteral y enteral...” Norma técnica de manejo de residuos sólidos hospitalarios. Pág. 8. RM 1295-2018/MINSA.

⁷ **Fórmulas enterales:** “Es la administración de nutrientes a través del tracto gastrointestinal, sea utilizando la vía oral, una sonda de alimentación nasal, orogástrica o una ostomía; las mismas que pueden ser líquidas o reconstituidas según patología.”. Pág. 03. RM 665-2013/MINSA.

profesional nutricionista y normativa vigente.

nutricionista.

3. Participa en el proceso de elaboración de las fórmulas enterales, según indicaciones y bajo supervisión del profesional nutricionista, aplicando medidas de bioseguridad y buenas prácticas de higiene y de manipulación de alimentos y normativa vigente.
4. Apoya en el descongelamiento, fraccionamiento, rotulado y distribución de leche materna; según indicaciones y bajo supervisión del profesional nutricionista.
5. Realiza el registro de actividades ejecutadas reportando al profesional nutricionista, considerando procedimientos establecidos y normativa correspondiente.

Unidad de competencia N. ° 5

Participar en acciones de prevención y promoción de la salud vinculados con la alimentación y nutrición de acuerdo a las necesidades de salud de la población, aplicando el enfoque de interculturalidad, bajo supervisión del profesional nutricionista y normativa vigente.

1. Apoya en la identificación y captación de la persona, familia y comunidad con necesidades de salud y riesgo nutricional de acuerdo con la normativa vigente.
2. Apoya en el registro y seguimiento de personas con problemas nutricionales, de acuerdo a indicaciones del profesional nutricionista.
3. Apoya en actividades educativas a la persona, familia y comunidad en la adopción de prácticas de alimentación y comportamientos saludables, considerando el enfoque intercultural.
4. Apoya en la organización, convocatoria y preparación de materiales e insumos para las actividades demostrativas de preparación de alimentos, considerando el plan establecido, necesidades de la población, enfoque intercultural y procedimientos establecidos.

Título: Profesional técnico en Nutrición técnica

Grado académico: Bachiller técnico