

Facultad(es)/Escuela(s): ENFERMERIA
Programa(s) Educativo(s): LICENCIATURA EN GERONTOLOGÍA

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: NUTRICION Y DIETOTERAPIA			
Créditos: 5	Horas totales: 5	Horas teóricas: 5	Horas prácticas: 0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron): LICENCIATURA EN GERONTOLOGIA			
Área: BIOLOGICA	Núcleo: SUSTANTIVO	Tipo: OBLIGATORIO	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :		Si: <input type="checkbox"/>	No: <input checked="" type="checkbox"/>

Competencias del Perfil de Egreso del Programa Educativo	
Genéricas	Cuidado de la salud: Participa en el desarrollo de estrategias educativas que permiten el cuidado de la salud del adulto mayor y contribuyen en la calidad de vida del mismo. . Compromiso social. Capacidad de organización.
Específicas	1.- Genera espacios para el desarrollo de la promoción y educación de la salud encaminando a la familia y adulto mayor hacia la cultura de la prevención, el auto cuidado y vejez con calidad, fundamentado en los derechos a la salud y calidad de vida.
Competencias del área de conocimiento	1.- Identifica y plantea problemáticas del contexto social del Adulto Mayor, teniendo la habilidad para ofrecer una gama de soluciones, como parte del trabajo interdisciplinario y multidisciplinario. 2.- Genera espacios para el desarrollo de la promoción y educación de la salud, integrando a la familia y al Adulto Mayor, hacia la cultura de la prevención, el Autocuidado y vejez con calidad, todo ello fundamentado en los derechos a la salud y calidad de vida. 3.- Desarrollar las estrategias cognitivas y comunicativas que les permita trabajar de forma autónoma y colaborativamente, con una actitud asertiva.
Competencia de la Unidad de Aprendizaje	Valora el estado nutricional del adulto mayor para fomentar hábitos alimenticios que favorezcan la calidad de vida del mismo a través de la dietoterapia, de acuerdo a criterios establecidos por la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

1
2
3
4

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICION Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
LICENCIATURA EN GERONTOLOGIA			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
BIOLÓGICA	SUSTANTIVO	OBLIGATORIO	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>

Facultad(es)/Escuela(s): ENFERMERIA
Programa(s) Educativo(s): LICENCIATURA EN GERONTOLOGÍA

No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje
			Docente	Alumno	
15 De 2 hrs.	Analiza argumentos para emitir opiniones y puntos de vista sobre alimentación y nutrición del adulto mayor con base en fuentes de información confiables.	<ol style="list-style-type: none"> Conceptos básicos de nutrición: <ul style="list-style-type: none"> - Dieta. - Alimento. - Nutrimento. - Nutrición. Las leyes de la alimentación: <ul style="list-style-type: none"> - Ley de la cantidad. - Ley de la calidad. - Ley de la armonía. - Ley de la adecuación. Características que debe tener un alimento. Valor nutritivo de los alimentos. Agrupaciones de alimentos. Energía. Nutrimientos: <ul style="list-style-type: none"> - Glúcidos ó hidratos de carbono. - Lípidos o grasas 	<ol style="list-style-type: none"> Encuadre del programa. Conduce Lluvia de ideas. Conduce preguntas y respuestas. Expone. Coordina exposición de los alumnos. Conduce Debate. Registra participaciones de los alumnos. Elabora y aplica examen. 	<ol style="list-style-type: none"> Diseño un ejemplo de cada una de las leyes de la alimentación en grupos colaborativos. Entrego una lista en de alimentos señalando las características por la cual la incluyo en la alimentación, señalando también el valor nutrimental y el grupo al que pertenecen según el plato del buen comer, en grupo colaborativo. Presento exposición de nutrimentos. Diseño un menú (desayuno, comida cena) para un adulto mayor conteniendo 	Aula

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICION Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
LICENCIATURA EN GERONTOLOGIA			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
BIOLÓGICA	SUSTANTIVO	OBLIGATORIO	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>

Facultad(es)/Escuela(s):
ENFERMERIA
Programa(s) Educativo(s):
LICENCIATURA EN GERONTOLOGÍA

		<ul style="list-style-type: none"> - Proteínas - Elementos químicos esenciales. - El agua y los electrolitos - Vitaminas hidrosolubles liposolubles. - Fibra vegetal 		<p>los grupos de alimentos, con dibujos.</p> <p>5. Resuelvo examen.</p>	
--	--	---	--	---	--

Sub-Competencias	Evaluación				Referencias bibliográficas	Materiales y recursos didácticos
	Criterios	Evidencias	Ponderación	Ponderación de la Sub-Competencia		
Analiza argumentos para emitir opiniones y puntos de vista sobre alimentación y nutrición del adulto mayor con base en fuentes de información confiables.	1. Realizo un cuadro organizativo en el que planteo cada alimento con sus características, agrupación y valor nutricional. 2. Demuestro dominio de temas a través de exposiciones ante grupo, evidenciado a través de lista de cotejo y	1. Cuadro organizativo, entregado (Lista de cotejo). 2. Control de participaciones. 3. Lista de cotejo y CD con exposiciones por equipos, entregado. 4. Examen EXADES, resuelto.	15 % 15 % 30% 40%	25%	1, 2, 4	Cañón, pizarrón, plumones, papel bond, etc.

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICION Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
LICENCIATURA EN GERONTOLOGIA			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
BIOLOGICA	SUSTANTIVO	OBLIGATORIO	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>

Facultad(es)/Escuela(s): ENFERMERIA
Programa(s) Educativo(s): LICENCIATURA EN GERONTOLOGÍA

	<p>entrega de CD con los temas desempeñados.</p> <p>3. Me desempeño con responsabilidad en forma colaborativa e individual, entregando los trabajos encomendados.</p> <p>4. Examen EXADES, escrito.</p>					
--	---	--	--	--	--	--

5

No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje
			Docente	Alumno	
10 De 2 hrs.	2. Evalúa el estado nutricional del adulto mayor para identificar factores de riesgo que pongan en peligro la salud del adulto mayor, fundamentado en los criterios establecidos por la Organización Panamericana de la Salud.	<p>1. Alimentación y nutrición del adulto mayor.</p> <p>2. Evaluación del estado nutricional:</p>	<p>1.- Genera espacios para que el alumno lleve a cabo investigación bibliográfica para sustentar sus opiniones.</p> <p>2.- Guía la elaboración de los mapas conceptuales.</p>	<p>1.- Utiliza información relevante, confiable y pertinente de acuerdo al desarrollo de la</p>	Salón de clases y Comunidad.

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICION Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
LICENCIATURA EN GERONTOLOGIA			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
BIOLÓGICA	SUSTANTIVO	OBLIGATORIO	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>

Facultad(es)/Escuela(s):
ENFERMERIA
Programa(s) Educativo(s):
LICENCIATURA EN GERONTOLOGÍA

		<ul style="list-style-type: none"> - Evaluación dietética. - Evaluación antropométrica. - Evaluación clínica. - Evaluación bioquímica. 	<p>3.- Establece los datos que se requieren para la evaluación nutricional.</p> <p>3.- Genera debate sobre alimentación y nutrición del adulto mayor</p> <p>3.- Solicita a los alumnos que traigan un adulto mayor para llevar a cabo evaluación nutricional.</p> <p>4.- Orienta a los alumnos en todo momento en la recolección de datos del adulto mayor.</p> <p>5.- Solicita a los alumnos presenten resultados de la evaluación al adulto mayor en el que resalten los factores de riesgo que están poniendo en peligro la salud del mismo, para su respectivo análisis grupal.</p> <p>6.- Examen EXADES, escrito.</p>	<p>competencia.</p> <p>2.- Elabora mapas conceptuales.</p> <p>3. Participa durante la intervención del docente con sus dudas y aportaciones.</p> <p>4.- Lleva al adulto mayor al área de valoración de la escuela y ejecuta la evaluación.</p> <p>5.- entrega resultados escrito y participa en el análisis.</p> <p>6.- Examen EXADES, resuelto.</p>	
--	--	--	--	--	--

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICION Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
LICENCIATURA EN GERONTOLOGIA			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
BIOLÓGICA	SUSTANTIVO	OBLIGATORIO	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>

Facultad(es)/Escuela(s):
ENFERMERIA
Programa(s) Educativo(s):
LICENCIATURA EN GERONTOLOGÍA

Sub-Competencias	Evaluación				Referencias bibliográficas	Materiales y recursos didácticos
	Criterios	Evidencias	Ponderación	Ponderación de la Sub-Competencia		
2. Evalúa el estado nutricional del adulto mayor para identificar factores de riesgo que pongan en peligro la salud del adulto mayor, fundamentado en los criterios establecidos por la Organización Panamericana de la Salud.	<p>1.- Realizo mapa conceptual de acuerdo a condiciones establecidas para los instrumentos de valoración (dietética, antropométrica, clínica y bioquímica).</p> <p>2.- Identifico factores de riesgo que ponen en peligro la salud del adulto mayor, lo cual se evidencia a través de trabajo escrito.</p> <p>3.- Demuestro responsabilidad en la realización de las</p>	<p>1.- Mapa conceptual, entregado (Lista de cotejo).</p> <p>2.- Trabajo escrito, entregado.</p> <p>3.- Control de participaciones.</p>	<p>10%</p> <p>40%</p> <p>10%</p>	40%	1, 2	Laptop, hojas carta, tinta, cañón, hojas carta

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICION Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
LICENCIATURA EN GERONTOLOGIA			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
BIOLOGICA	SUSTANTIVO	OBLIGATORIO	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>

Facultad(es)/Escuela(s): ENFERMERIA
Programa(s) Educativo(s): LICENCIATURA EN GERONTOLOGÍA

	actividades sugeridas, lo cual se evidencia en la puntualidad de la entrega de los trabajos y en mis participaciones individuales y en equipos. 4.- Examen EXADES, escrito.	4.- Examen EXADES, resuelto.	40 %			
No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje	
			Docente	Alumno		
15 De 2 hrs.	3.- Implementa programa educativo nutricional para fomentar hábitos alimenticios que favorecen la calidad de vida del adulto mayor de acuerdo a criterios establecidos por la Organización Panamericana de la Salud (OPS).	1.- Elaboración de dietas. 2.- Dietas modificadas en consistencia y en contenido nutrimental. 3.- Dietas terapéuticas.	1.- Genera espacios para que el alumno lleve a cabo investigación bibliográfica para sustentar sus opiniones. 2.- Conduce Discusión en grupos y funge como moderador.	1.- Utiliza información relevante, confiable y pertinente de acuerdo al desarrollo de la competencia. 2.- Participa en la discusión y reflexión con el grupo.	Salón de clases y comunidad.	

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICION Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
LICENCIATURA EN GERONTOLOGIA			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
BIOLÓGICA	SUSTANTIVO	OBLIGATORIO	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>

Facultad(es)/Escuela(s):
ENFERMERIA
Programa(s) Educativo(s):
LICENCIATURA EN GERONTOLOGÍA

		<ul style="list-style-type: none"> a) Dieta de la obesidad. b) Dieta para desnutrición. c) Dieta para Enfermedad cardiovascular d) Dieta para Diabetes Mellitus. e) Dieta para Enfermedad renal. f) Dieta para Enfermedad gastrointestinal. g) Dieta para Hipertensión arterial. h) Dieta para la Osteoporosis. 	<p>3.- Orienta a la reflexión.</p> <p>4.- Solicita a los alumnos elaborar por equipos propuesta de programa educativo nutricional en el incluyan dietas de acuerdo a alteración, para fomentar hábitos alimenticios en el adulto mayor.</p> <p>5.- Participa orientando a los alumnos durante la elaboración de la propuesta solicitada.</p> <p>6.- Recepciona la propuesta solicitada.</p> <p>7.- Solicita material didáctico (rotafolio y tríptico) para llevar apoyar la estrategia de fomento de hábitos alimenticios a grupos de adultos</p>	<p>3.- Participa en la construcción de su propuesta de programa educativo nutricional solicitada.</p> <p>4.- Participa solicitando apoyo y asesoría para afinación del trabajo solicitado.</p> <p>5.- Entrega propuesta ya finalizada.</p> <p>7.- Entrega material didáctico solicitado (rotafolio y tríptico) que le van a servir de apoyo para aplicar la estrategia de fomento de hábitos alimenticios a grupos de adultos mayores.</p>	
--	--	---	---	--	--

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICION Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
LICENCIATURA EN GERONTOLOGIA			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
BIOLÓGICA	SUSTANTIVO	OBLIGATORIO	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>

Facultad(es)/Escuela(s):
ENFERMERIA
Programa(s) Educativo(s):
LICENCIATURA EN GERONTOLOGÍA

			mayores (incluir en el rotafolio la propuesta de dietas según alteración).			
			8.- solicita a los alumnos traer por equipos a un grupo de adultos mayores para llevar a cabo el fomento de hábitos alimenticios, nutrición y dietoterapia.		8.- Trae adultos mayores al contexto a donde llevara a cabo su práctica.	
Sub-Competencias	Evaluación				Referencias bibliográficas	Materiales y recursos didácticos
	Criterios	Evidencias	Ponderación	Ponderación de la Sub-Competencia		
3.- Implementa programa educativo nutricional para fomentar hábitos alimenticios que favorecen la calidad de vida del adulto mayor de acuerdo a criterios establecidos por la Organización Panamericana	1.-Demuestro capacidad lecto escritora evidenciada con la entrega de propuesta de programa educativo nutricional, redactada. 2.-Identifico información	1.- Propuesta, entregada (Lista de cotejo). 2.- Material didáctico (rotafolio y	20% 20%	35%	2, 3	Hojas cartas, plumones, cañón, pintarrón

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICION Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
LICENCIATURA EN GERONTOLOGIA			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
BIOLOGICA	SUSTANTIVO	OBLIGATORIO	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>

Facultad(es)/Escuela(s):
ENFERMERIA
Programa(s) Educativo(s):
LICENCIATURA EN GERONTOLOGÍA

de la Salud (OPS).	principal y relevante demostrada en la entrega de material didáctico solicitado (rotafolio y tríptico).	tríptico), entregado (Lista de cotejo).	20%			
	3.- Promuevo hábitos de alimentación nutrición a partir de la aplicación de programa educativo, evidenciado en actividad con grupo de adultos mayores. 4.- Actúo con responsabilidad en las tareas individuales y por grupos colaborativos. 5.- Examen EXADES, escrito.	3.- Lista de cotejo del acto promocional con el grupo de adultos mayores, entregada. 4.- Examen EXADES, resuelto.	40%			

6
7
8

Facultad(es)/Escuela(s): ENFERMERIA
Programa(s) Educativo(s): LICENCIATURA EN GERONTOLOGÍA

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: NUTRICION Y DIETOTERAPIA			
Créditos: 5	Horas totales: 5	Horas teóricas: 5	Horas prácticas: 0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron): LICENCIATURA EN GERONTOLOGIA			
Área: BIOLOGICA	Núcleo: SUSTANTIVO	Tipo: OBLIGATORIO	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :		Si: <input type="checkbox"/>	No: <input checked="" type="checkbox"/>

Bibliografía sugerida

BÁSICA

1. Casanueva, E. y cols. (2001). *Nutriología Médica*. (2da. Ed.). México. Editorial Médica Panamericana.
2. Cervera, P. (2000). *Alimentación y Dietoterapia*. (3ª. Edición). México. McGraw-Hill Interamericana.
3. Kathleen, M. y cols.(2001). *Nutrición y Dietoterapia*. (10ª Ed.). México. McGraw-Hill Interamericana.
4. Esquivel, H. (2005). *Nutrición y Salud*. (2ª. Ed.). México. Editorial El manual moderno.
5. Gerontología Y Nutrición En El Adulto Mayor. Luis Miguel Gutiérrez Robledo.

COMPLEMENTARIA

- 6.- Feldman, E. (2000). *Principios de Nutrición Clínica*. (1ª Edición). México. Editorial El manual moderno.

9

Reportes por Sub-Competencia	Fecha de evaluación	Ponderación
Primer		25%
Segundo		40%
Tercero		35%
Cuarto		
Total		100 %

Facultad(es)/Escuela(s): ENFERMERIA
Programa(s) Educativo(s): LICENCIATURA EN GERONTOLOGÍA

Nombre de la Unidad de Aprendizaje: NUTRICION Y DIETOTERAPIA			
Créditos: 5	Horas totales: 5	Horas teóricas: 5	Horas prácticas: 0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron): LICENCIATURA EN GERONTOLOGIA			
Área: BIOLOGICA	Núcleo: SUSTANTIVO	Tipo: OBLIGATORIO	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57 RGA :		Si: <input type="checkbox"/>	No: <input checked="" type="checkbox"/>

Perfil del docente

ACADÉMICOS: Licenciatura en Nutrición, Ingeniero Bioquímico en Alimentos, con Grado Académico de Maestría Gerontología o Nutrición.

PROFESIONALES: Una experiencia mínima de tres años en el ejercicio de la profesión.

DOCENTES: Mínimo un año de experiencia como Docente en el Nivel Superior, con al menos un Diplomado en Competencias, Docencia o Estrategias de aprendizaje.

Nombre y firma de los docentes que participaron en su elaboración:	IBQ. Fredy del Jesús Díaz Lara
Nombre y firma del Presidente de la Academia	Mtra. Manuela del Jesús Vallejos Tun
Nombre y firma del Secretario de la Academia	L.E. Angélica Delgado Balan
Nombre y firma del Coordinador de Carrera	Mtra. Ana Rosa Can Valle
Nombre y firma del Secretario Académico	MCE. Karina Asunción Muñoz Canche
Nombre y firma del Director de la Facultad o Escuela	MSP. Josefa Pérez Olivares
Fecha de elaboración o modificación	02 de Febrero de 2011