

Facultad: Enfermería
Programa Educativo: Licenciatura en Fisioterapia

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Dietoterapia			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia que lo aprobó:			
Fisioterapia			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ciencias Biológicas	Sustantivo	Obligatorio	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

Competencias del Perfil de Egreso del Programa Educativo	
Genéricas	Cuidado de la salud. Compromiso social. Capacidad de organización.
Específicas	Comprender el funcionamiento del cuerpo humano en sus diferentes etapas de desarrollo. Explicar las causas que ocasionan alteraciones en la salud y sus probables consecuencias.
Competencias del área de conocimiento	Explicar coherentemente el proceso salud – enfermedad, integrando los diversos sucesos que alteran la homeostasis en el ser humano.
Competencia de la Unidad de Aprendizaje	Fomenta hábitos alimenticios y nutricionales para mejorar la calidad de vida del ser humano ante los cambios que se dan a nivel metabólico y/o digestivo debido a lesión en el organismo, fundamentados en evidencias relevantes y confiables.

1

No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o
			Docente	Alumno	

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Dietoterapia			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia que lo aprobó:			
Fisioterapia			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ciencias Biológicas	Sustantivo	Obligatorio	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			<input checked="" type="checkbox"/>

Facultad:
Enfermería
Programa Educativo:
Licenciatura en Fisioterapia

					aprendizaje
15 De 2 hrs.	1.- Analiza fundamentos científicos sobre alimentación y nutrición para cimentar sus juicios de valor cuando hay cambios a nivel metabólico y digestivo que se producen en el organismo del cliente que recibe atención fisioterapéutica, basado en evidencias relevantes y confiables.	1. Políticas y programas de alimentación y nutrición. 2. Programa de apoyo a la alimentación y nutrición de la población en México. 3. Conceptos básicos de nutrición. 4. Las leyes de la alimentación 5. Características que debe tener un alimento. 6. Valor nutritivo de los alimentos. 7. Agrupaciones de alimentos. 8. Energía. 9. Los glúcidos ó hidratos de carbono. 10. Los lípidos o grasas. 11. Las proteínas. 12. Elementos químicos esenciales. 13. El agua y los electrolitos. 14. Las vitaminas. 15. Fibra vegetal. 16. Alimentación por etapas de la vida.	1.- Encuadra el programa. 2.- Conduce Lluvia de ideas. 3.- Conduce preguntas y respuestas. 4.- Expone. 5.- Coordina exposición de los alumnos. 6.- Conduce Debate. 7.- Registra participaciones de los alumnos. 8.- Elabora y aplica examen.	1.-Diseño un ejemplo de cada una de las leyes de la alimentación en grupos colaborativos. 2.- 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. 3.- Presento exposición de nutrimentos. 4.- Diseño dietas para cada etapa de la vida con recomendaciones de manera individual. 5.- Resuelvo examen.	Salón de clases 1.- Analice los principios básicos de alimentación y nutrición, para identificar los criterios establecidos en el fomento de la nutrición de personas con discapacidad con base en la alimentación en sus distintas etapas. Analiza fundamentos básicos que sustentan la alimentación y nutrición para establecer relaciones entre los principios básicos que sustentan a cada variable

PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

Facultad:
Enfermería
Programa Educativo:
Licenciatura en Fisioterapia

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Dietoterapia			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia que lo aprobó:			
Fisioterapia			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ciencias Biológicas	Sustantivo	Obligatorio	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			<input checked="" type="checkbox"/>

--	--	--	--	--	--

Facultad:
Enfermería
Programa Educativo:
Licenciatura en Fisioterapia

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Dietoterapia			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia que lo aprobó:			
Fisioterapia			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ciencias Biológicas	Sustantivo	Obligatorio	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			<input checked="" type="checkbox"/>

3

Sub-Competencias	Evaluación				Referencias bibliográficas	Materiales y recursos didácticos
	Criterios	Evidencias	Ponderación	Ponderación de la Sub-Competencia		
1.- Analiza fundamentos científicos sobre alimentación y nutrición para cimentar sus juicios de valor cuando hay cambios a nivel metabólico y digestivo que se producen en el organismo del cliente que recibe atención fisioterapéutica, basado en evidencias relevantes y confiables.	1.- Examino los conceptos de alimentación y nutrición. 2.- Equiparo con las normas que determinan la alimentación del ser humano por etapas de la vida. 3.- Me desempeño con responsabilidad en forma colaborativa e individual, entregando los trabajos encomendados.	1.- Ejemplo de aplicación de las leyes de la alimentación. 2.- Lista de alimentos con características, clasificados y con valor nutrimental. 3.- CD. con exposición de nutrimentos 4.- Cédula de examen. 5.- Lista de participación.	20% 20% 30% 20% 10%	25%	1, 2, 4	Video

4

5

6

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Dietoterapia			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia que lo aprobó:			
Fisioterapia			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ciencias Biológicas	Sustantivo	Obligatorio	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			<input checked="" type="checkbox"/>

Facultad:
Enfermería
Programa Educativo:
Licenciatura en Fisioterapia

No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje
			Docente	Alumno	
10 De 2 hrs.	2.- Aplica valoración nutricional para identificar factores de riesgo en el ser humano con lesión, por etapas de la vida de acuerdo a los criterios establecidos de nutrición para la Secretaria de Salud.	1.- Evaluación del estado de nutrición. 2.- Evaluación dietética. 3.- Evaluación antropométrica. 4.- Evaluación clínica. 5.- Evaluación bioquímica.	1.- Guía la elaboración de los mapas conceptuales. 2.- Establece los datos que se requieren para la evaluación nutricional. 3.- Orienta a los alumnos en todo momento en la recolección de datos en la comunidad. 4.-Coordina el Taller. 5.- Elabora el cuadro para los datos que se van a presentar en el taller. 6.- Analiza y discute resultados con los alumnos. 7.- Presenta plenaria para las conclusiones. 8.- Elabora y aplica examen.	1.- Elaboro mapas conceptuales de la evaluación dietética, antropométrica, clínica y bioquímica de manera individual. 2.- Elaboro y aplico encuestas de evaluación nutricional para las distintas etapas del ser humano. 3.- Aplico valoración nutricional en las distintas etapas de la vida del ser humano. 4.- Proceso la información recolectada. 5.- Realizo análisis y conclusiones de la información.	Salón de clases y Comunidad.

Facultad:
Enfermería
Programa Educativo:
Licenciatura en Fisioterapia

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Dietoterapia			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia que lo aprobó:			
Fisioterapia			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ciencias Biológicas	Sustantivo	Obligatorio	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57		Si:	No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			

Sub-Competencias	Evaluación				Referencias bibliográficas	Materiales y recursos didácticos
	Criterios	Evidencias	Ponderación	Ponderación de la Sub-Competencia		
2.- Aplica valoración nutricional para identificar factores de riesgo en el ser humano con lesión, por etapas de la vida de acuerdo a los criterios establecidos de nutrición para la Secretaría de Salud.	1.- Realizo diagnóstico e identifique factores de riesgos nutricionales en las distintas etapas del ser humano. 2.- Comparo los resultados obtenidos con las normas establecidas por la secretaria de salud. 3.- Trabajo en grupos colaborativos e individual entregando la información en los tiempos establecidos para diagnosticar e identificar riesgos en poblaciones.	1.- Mapa conceptual de evaluación dietética, antropométrica, clínica y bioquímica. 2.- Valoración nutricional de distintas etapas de la vida. 3.- Cédula de examen. 4.- Lista de participaciones.	20%	40%	1	Pintarrón, marcadores, borrador, cañón y computadora
			30%			
			30%			
			20%			

Facultad:
Enfermería
Programa Educativo:
Licenciatura en Fisioterapia

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Dietoterapia			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia que lo aprobó:			
Fisioterapia			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ciencias Biológicas	Sustantivo	Obligatorio	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			<input checked="" type="checkbox"/>

9

No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje
			Docente	Alumno	
15 De 2 hrs.	3.- Aplica fomento de hábitos alimenticios para disminuir factores de riesgo nutricional en distintas etapas de la vida del ser humano con discapacidad fundamentados en la valoración nutricional aplicada.	1.- Dietas terapéuticas. 2.- Elaboración de dietas. 3.- Desnutrición. 4.-Dieta de la obesidad. 5.- Enfermedad cardiovascular. 6.- Diabetes mellitus. 7.- Enfermedad renal. 8.- Enfermedad gastrointestinal. 9.- Hipertensión arterial. 10.- Dietas modificadas en consistencia y en contenido nutrimental.	1.- Conduce Discusión en grupos. 2.- Funge como moderador. 3.- Conduce Estudio de Casos. 4.- Diseña o recopila el caso. 5.- Presenta casos para resolver. 6.- Orienta a la reflexión. 7.- Presenta plenaria para conclusiones. 8.- Elabora y aplica examen.	1.- Elaboro trípticos con recomendaciones según la alteración nutricia encontrada al aplicar la evaluación nutricional. 2.-Elaboro rota folio para platicas con personas con alteraciones nutricias encontradas al aplicar evaluación nutricional. 3.- Diseño dietas para personas con alteraciones nutricias.	Salón de clases y comunidad.

10

11

12

Facultad:
Enfermería
Programa Educativo:
Licenciatura en Fisioterapia

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Dietoterapia			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia que lo aprobó:			
Fisioterapia			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ciencias Biológicas	Sustantivo	Obligatorio	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			<input checked="" type="checkbox"/>

Sub-Competencias	Evaluación				Referencias bibliográficas	Materiales y recursos didácticos
	Criterios	Evidencias	Ponderación	Ponderación de la Sub-Competencia		
3.- Aplica fomento de hábitos alimenticios para disminuir factores de riesgo nutricional en distintas etapas de la vida del ser humano con discapacidad fundamentados en la valoración nutricional aplicada.	1.- Promuevo hábitos de alimentación en las etapas de la vida del ser humano.	1.- Tríptico con recomendaciones nutricionales.	20%	35%	2, 3	Video
	2.- Oriento a las personas con alteraciones nutricionales, para mejorar su salud.	2.- Rota folio para pláticas nutricionales.	20%			
	3.- Actúo con responsabilidad en las tareas individuales y por grupos colaborativos.	3.- Dietas diseñadas para a distintas etapas de la vida con alteraciones nutricias.	20%			
		4.- Cédula de examen.	30%			
		5.- Lista de participación.	10%			

13
14
15
16
17

Facultad:
Enfermería
Programa Educativo:
Licenciatura en Fisioterapia

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Dietoterapia			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia que lo aprobó:			
Fisioterapia			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ciencias Biológicas	Sustantivo	Obligatorio	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

18

Bibliografía sugerida

BÁSICA

1. Roth. (2010). Nutrición y dietoterapia. Mc Graw Hill. México.
2. Casanueva E. y cols., Nutriología Médica, Editorial Médica Panamericana, 2da. Edición, México, 2001
3. Cervera P., Alimentación y Dietoterapia, McGraw-Hill Interamericana, 3ª. Edición, México, 2000
4. Kathleen M. y cols., Nutrición y Dietoterapia de Kraus, McGraw-Hill Interamericana, 10ª Edición. México, 2001,
5. Esquivel H., Nutrición y Salud, Editorial El manual moderno, 2ª. Edición, México, 2005.

COMPLEMENTARIA

5. Feldman E., Principios de Nutrición Clínica, Editorial El manual moderno, 1ª Edición, México, 2000.
6. Ramos R. Alimentación normal en niños y adolescentes, Editorial El manual moderno, 12 Edición. 1991.

19

20

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

21

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Dietoterapia			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia que lo aprobó:			
Fisioterapia			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ciencias Biológicas	Sustantivo	Obligatorio	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

Facultad:
Enfermería
Programa Educativo:
Licenciatura en Fisioterapia

22
23

Perfil del docente

ACADÉMICOS:

Licenciatura en Nutrición
 Licenciatura en Enfermería con conocimientos de nutrición
 Ingeniero Bioquímico en Alimentos
 Con grado de Maestro en algunas de las áreas de salud.

PROFESIONALES: Encontrarse en ejercicio de la profesión.

DOCENTES: Mínimo un año de experiencia en docencia, en el área de conocimiento a fin, manejo de la TIC y método de instrucción centrados en el aprendizaje.

24
25
26
27

Facultad:
Enfermería
Programa Educativo:
Licenciatura en Fisioterapia

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Dietoterapia			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia que lo aprobó:			
Fisioterapia			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ciencias Biológicas	Sustantivo	Obligatorio	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

Nombre y firma de los docentes que participaron en su elaboración:	IBQ. Fredy del Jesús Díaz Lara Mtra. Manuela del Jesús Vallejos Tun (revisión metodológica 2013).
Nombre y firma del Presidente de la Academia	L. Rh. Johana Andrea Gómez Góngora
Nombre y firma del Secretario de la Academia	Lic en Ft. Sonia Ruiz Vargas
Nombre y firma del Coordinador de Carrera	Dra. Elsi Olivares Sosa
Nombre y firma del Secretario Académico	M.C.E. Karina Asunción Muñoz Canche
Nombre y firma del Director de la Facultad o Escuela	M.S.P. Josefa Pérez Olivares
Fecha de elaboración o modificación	Enero de 2011 Fecha de revisión julio 2013