

PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ciencias de la Salud			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Salud	Sustantivo	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

Facultad(es)/Escuela(s):
Facultad de Enfermería
Programa(s) Educativo(s):
Licenciatura en Enfermería

Competencias del Perfil de Egreso del Programa Educativo	
Genéricas	Cuidado de la salud. Compromiso social. Capacidad de organización.
Específicas	Realizar el cuidado holístico en la persona, familia y comunidad, considerando las diversas etapas del ciclo vital humano en los procesos de salud – enfermedad; apegándose a los principios bioéticos. Planificar, ejecutar y evaluar actividades de promoción y prevención de la salud del individuo, familia y comunidad en los diferentes niveles de atención.
Competencias del área de conocimiento	
Competencia de la Unidad de Aprendizaje	Aplica valoración nutricional y fomenta hábitos alimenticios para mejorar la calidad de vida de los individuos, familias y comunidad en las distintas etapas del ser humano de acuerdo a los criterios establecidos de nutrición para la Secretaría de Salud.
Justificación	Las políticas y programas de alimentación y nutrición en nuestro país, no serán acertadas sin la participación del profesional de enfermería con fundamentos de alimentación y dietoterapia para la evaluación del estado de nutricional del ser humano en las diferentes etapas de la vida, con la finalidad de incidir en el proceso de salud- enfermedad.

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ciencias de la Salud			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Salud	Sustantivo	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGAs :	Si:	No:	X

Facultad(es)/Escuela(s):
Facultad de Enfermería
Programa(s) Educativo(s):
Licenciatura en Enfermería

No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje
			Docente	Alumno	
14 De 2 hrs.	1.- Analice los principios básicos de alimentación y nutrición, para identificar los criterios establecidos en el fomento de la nutrición del ser humano con base en la alimentación en sus distintas etapas.	1. Políticas y programas de alimentación y nutrición de la población en México. 2. Los alimentos <ul style="list-style-type: none"> - Conceptos básicos de nutrición. - Las leyes de la alimentación - Características que debe tener un alimento. - Valor nutritivo de los alimentos. - Agrupaciones de alimentos. 3. Energía y nutrientes <ul style="list-style-type: none"> - Energía - Los glúcidos ó hidratos de carbono. - Los lípidos o grasas. - Las proteínas. - Elementos químicos esenciales. - El agua y los electrolitos. - Las vitaminas. - Fibra vegetal. 4. Alimentación por etapas de la vida. <ul style="list-style-type: none"> - Nutrición en el menor de 1 año - Nutrición del preescolar y el escolar - Nutrición del adolescente - Nutrición del adulto - Nutrición de la mujer adulta - Nutrición del anciano 	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.	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.	Salón de clases

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ciencias de la Salud			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Salud	Sustantivo	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

Facultad(es)/Escuela(s):
Facultad de Enfermería
Programa(s) Educativo(s):
Licenciatura en Enfermería

Sub-Competencias	Evaluación			Ponderación de la Sub-Competencia	Referencias bibliográficas	Materiales y recursos didácticos
	Criterios	Evidencias	Ponderación			
1.- Analice los principios básicos de alimentación y nutrición, para identificar los criterios establecidos en el fomento de la nutrición del ser humano con base en la alimentación en sus distintas etapas.	1.- Examinó los conceptos de alimentación y nutrición. 2.- Equiparó 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.- Lista de alimentos con características, clasificados y con valor nutrimental. 3.- CD con exposición de nutrimentos 4.- Examen departamental (EXADES) 5.- Lista de participación.	20% 30% 40% 10%	50%	1, 2, 4, 5.	Video

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ciencias de la Salud			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Salud	Sustantivo	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			RGA : Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>

Facultad(es)/Escuela(s):
Facultad de Enfermería
Programa(s) Educativo(s):
Licenciatura en Enfermería

No. de sesiones	Sub-Competencia	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje
			Docente	Alumno	
14 De 2 hrs.	2.- Aplica valoración nutricional para identificar factores de riesgo en el ser humano por etapas de la vida de acuerdo a los criterios establecidos por las normas y fomenta hábitos alimenticios para la disminución del riesgo nutricional.	1.- Evaluación del estado de nutrición. - Evaluación dietética. - Evaluación antropométrica. - Evaluación clínica. - Evaluación bioquímica. 2.- Dietoterapia - Dietas terapéuticas. - Dietas modificadas en consistencia y en contenido nutrimental. - Elaboración de dietas. 3.- Tratamiento dietético en las principales enfermedades - Dieta de la desnutrición. - Dieta de la obesidad. - Dieta de la enfermedad cardiovascular. - Dieta de Diabetes mellitus. - Dieta de la enfermedad renal. - Dieta de enfermedad gastrointestinal. - Dieta de la hipertensión arterial	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. 4.- Analiza y conduce la discusión de resultados con los alumnos. 5.- Conduce estudio de casos o presenta para resolver. 6.- Presenta plenaria para las conclusiones.	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. 6.- Diseño dietas para personas con alteraciones nutricias y elaboro trípticos con recomendaciones según la alteración encontrada. 7.- Presento exposición de casos.	Salón de clases y Comunidad.

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ciencias de la Salud			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Salud	Sustantivo	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>
RGA :			

Facultad(es)/Escuela(s):
Facultad de Enfermería
Programa(s) Educativo(s):
Licenciatura en Enfermería

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 por etapas de la vida de acuerdo a los criterios establecidos por las normas y fomenta hábitos alimenticios para la disminución del riesgo nutricional.	1.- Realizo diagnóstico e identifico factores de riesgos nutricionales en las distintas etapas del ser humano. 2.- Comparo los resultados obtenidos con las normas establecidas. 3.- Trabajo en grupos colaborativos e individual entregando la información en los tiempos establecidos para diagnosticar e identificar riesgos en poblaciones. 4.- Actúo con responsabilidad en las tareas individuales y por grupo.	1.- Mapa conceptual de evaluación dietética, antropométrica, clínica y bioquímica. 2.- Valoración nutricional en distintas etapas de la vida. 3.- Dietas diseñadas para las distintas etapas de la vida con alteraciones. 4.- Examen departamental (EXADES) 5.- Lista de participaciones.	10% 20% 20% 40% 10%	50%	1, 2, 3.	Instrumentos de valoración.

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ciencias de la Salud			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Salud	Sustantivo	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

Facultad(es)/Escuela(s):
Facultad de Enfermería
Programa(s) Educativo(s):
Licenciatura en Enfermería

Bibliografía sugerida

BÁSICA

- 1.- Casanueva E. y cols., Nutriología Médica, Editorial Médica Panamericana, 3da. Edición, México, 2008.
- 2.- Cervera P., Alimentación y Dietoterapia, McGraw-Hill Interamericana, 4ª. Edición, México, 2004.
- 3.- Kathleen M. y cols., Nutrición y Dietoterapia de Kraus, McGraw-Hill Interamericana, 10ª Edición. México, 2001.
- 4.- Esquivel H., Nutrición y Salud, Editorial El Manual Moderno, 2ª. Edición, México, 2005.
- 5.- Berdanier, Dwyer y Feldman., Nutrición y Alimentos. McGraw-Hill Interamericana, 2ª Edición. México, 2010.

COMPLEMENTARIA

- 6.- Manual de Atropometría. Instituto Nacional de Ciencias médicas y Nutrición Salvador Zibirán. Aparicio, Estrada, Hernández. 1ª Edición, México.
- 7.- Feldman E., Principios de Nutrición Clínica, Editorial El manual moderno, 1ª Edición, México, 2000.
- 8.- NOM-031-SSA2-1999
- 9.- NOM-043-SSA2-2005
- 10.- NOM-007-SSA2-1993
- 11.- NOM-131-SSA1-1995
- 12.- NOM-184-SSA1-2002
- 13.- NOM-015-SSA2-1994
- 14.- NOM-030-SSA2-1999
- 15.- NOM-037-SSA2-2002
- 16.- NOM-169-SSA1-1998
- 17.- NOM-174-SSA1-1998

PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ciencias de la Salud			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Salud	Sustantivo	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si: <input type="checkbox"/>	No: <input type="checkbox"/>	X <input checked="" type="checkbox"/>

Facultad(es)/Escuela(s):
Facultad de Enfermería
Programa(s) Educativo(s):
Licenciatura en Enfermería

Reportes por Sub-Competencia	Fecha de evaluación	Ponderación
Primer	Marzo	50%
Segundo	Mayo	50%
		100%

El programa de unidad de aprendizaje puede acreditarse por demostración de competencias	Si
---	----

Evidencia de la Evaluación ordinaria por competencia	Ponderación
Elaboración y aplicación de examen por el profesor de la materia	100%

Perfil del docente
ACADÉMICOS: Doctorado o Maestría en Nutrición; Especialista en Enfermería, Ingeniero Bioquímico en Alimentos.
PROFESIONALES: Experiencia en el área de la salud o de campo con un mínimo de dos años.
DOCENTES: Experiencia mínimo de un año o formación disciplinaria en el área de la docencia.

PROGRAMA DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
NUTRICIÓN Y DIETOTERAPIA			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	5	0
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ciencias de la Salud			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Salud	Sustantivo	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

Facultad(es)/Escuela(s):
Facultad de Enfermería
Programa(s) Educativo(s):
Licenciatura en Enfermería

Nombre y firma de los docentes que participaron en su elaboración:	M.C.E. PATRICIA DEL ROCÍO GONZÁLEZ OROZCO M.C.E. SILVIA ESTELA VAZQUEZ R. DE LA GALA M.C. FREDY DEL JESUS DIAZ LARA
Nombre y firma del Presidente de la Academia	M.C.E. GLORIA GARCÍA TAFOLLA
Nombre y firma del Secretario de la Academia	DRA: PATRICIA DE LA CRUZ GÓNGORA RODRÍGUEZ
Nombre y firma del Coordinador de Carrera	MCE. JUAN CARLOS GARCÍA GARCÍA
Nombre y firma del Secretario Académico	M.C.E. KARINA MUÑOZ CANCHE
Nombre y firma del Director de la Facultad o Escuela	M.S.P. JOSEFA PEREZ OLIVARES
Fecha de elaboración o modificación	ENERO 2011/Modificado Enero 2014/Actualizado Enero 2015