



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

DIVISIÓN DE BIENESTAR Y DESARROLLO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE SALUD Y BIENESTAR
CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS PROFESIONALES INTEGRADAS
DIETETICA

Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes
Presidente de la Academia de Ciencias de la Salud

Mtro. Alfonso Barajas Martínez
Jefe del Departamento de Desarrollo Regional

Mtra. Mayra Karina Maciel García
Profesora de la unidad de aprendizaje



Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Centro Universitario del Sur

Departamento:

Salud y Bienestar

Academia:

Ciencias de la Nutrición

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Dietética

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
18845	34	34	68	7

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = curso - taller	Licenciatura	Licenciatura en Nutrición	18836

Área de formación:

Básico Particular Obligatoria

Perfil docente:

Profesional de la salud con licenciatura con especialización en el área de Nutrición, que domine el cálculo e indicación de dietas especializadas de manera individual y poblacional.

Elaborado por:

Evaluated and updated by:

Mtra. Mayra Karina Maciel García	Mtra. Mayra Karina Maciel García Mtra. María del Carmen Barragán Carmona Mtra. Elia Herminia Valdés Miramontes Mtra. María del Rocio Padilla Galindo Mtra. Irene Odemaris Limones Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo Mtro. Adán Sepúlveda Montes Mtra. María del Rosario
----------------------------------	---

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

Enero 2016

Enero 2016

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

- Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, así como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales.
- Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones
- Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.

3. PRESENTACIÓN

Se trata de un curso – taller en el que el alumno adquiere la capacidad de manejar métodos y fórmulas para el cálculo de requerimientos nutrimentales en individuos sanos y enfermos y llevar a cabo modificaciones y adecuaciones a la dieta, con énfasis en las modificaciones de la dieta general, a través de la aplicación del cálculo dietético y la elaboración de dietas, con ética profesional, utilizando tablas de composición de alimentos, preparando el menú adecuado e individualizado, además de dar recomendaciones específicas a los pacientes.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Utiliza los métodos establecidos para el cálculo de dietas, factores relacionados con el proceso alimentario nutricio del ser humano en su entorno, para fomentar buenos hábitos alimenticios y preventivos de salud.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">• Diseña y calcula menús aplicados a individuos y colectividades• Diseña y calcula dietas transicionales y modificadas tanto en composición como en consistencia de acuerdo a la patología
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">• Identifica la composición nutrimental de los alimentos para la prescripción de dietas.• Considera las modificaciones nutrimentales de los alimentos según los requerimientos particulares de acuerdo a la patología• Conoce las indicaciones dietéticas, incluyendo las condiciones médicas e indicadores del estado nutricio
Formativos	<ul style="list-style-type: none">• Actúa con juicio crítico respetando las necesidades, cultura e identidad de los individuos y las poblaciones• Trabaja en conjunto con el equipo multidisciplinario de salud, con ética profesional

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

- 1.1 Introducción a la dietética.
 - 1.1.1 Tipos de dietas
 - 1.1.1.1 Dieta por gramajes
 - 1.1.1.2 Dieta por equivalencias
 - 1.1.1.3 Dieta fraccionada
 - 1.1.1.4 Dieta semifraccionada
 - 1.2 Dieta normal o general
 - 1.3 Dietas modificadas en consistencia.
 - 1.3.1 Dietas líquidas
 - 1.3.1.1 Dieta de líquidos claros
 - 1.3.1.2 Dieta de líquidos generales o completos
 - 1.3.2 Dieta semisólida, semilíquida, papilla o a base de puré.
 - 1.3.3 Dieta blanda
 - 1.3.4 Dieta Suave.
 - 1.4 Dietas modificadas en energía
 - 1.4.1 Dietas hipocalóricas
 - 1.4.1.1 Dieta hipocalórica moderada
 - 1.4.1.2 Dieta hipocalórica estricta
 - 1.4.2 Dietas hipercalórica-hiperprotéica.
 - 1.5 Dietas modificadas en carbohidratos
 - 1.5.1 Dieta para paciente con Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC)
 - 1.5.2 Dieta para paciente diabético
 - 1.5.3 Dietas para pacientes con intolerancia a la lactosa
 - 1.6 Dietas modificadas en proteínas
 - 1.6.1 Dieta para paciente nefrópata
 - 1.6.2 Dieta para paciente Hepatópata
 - 1.6.3 Dieta baja en purinas
 - 1.7 Dietas modificadas en grasas
 - 1.7.1 Dieta para paciente con hiperlipidemias
 - 1.7.2 Dieta enriquecida en triglicéridos de cadena media
 - 1.8 Dietas modificadas en fibra
 - 1.8.2 Dieta baja en fibra
 - 1.8.2 Dieta alta en fibra
 - 1.9 Dietas modificadas en minerales
 - 1.9.1 Dietas hiposódicas
 - 1.9.2 Dietas modificadas en potasio
 - 1.9.3 Dieta alta en hierro
 - 1.9.4 Dieta alta en calcio
 - 1.9.5 Dieta baja en calcio y oxalatos
- 2.1 Dieta restringida en agua

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Aprendizaje basado en evidencias

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración práctica de menús modificados en consistencia 2. Análisis bibliográfico de cada una de las dietas. 3. Cálculo y elaboración de dietas modificadas nutrimentos. 4. Elaboración de trípticos de alimentos y su contenido de minerales 5. Elaboración de material educativo sobre dieta correcta. 6. Exposición sobre alimentos funcionales. 7. Exámenes 	<ol style="list-style-type: none"> 1. El alumno hará la preparación en el laboratorio de dietología, de las dietas modificadas en consistencia que hicieron en equipos. 2. El alumno investigará teóricamente el significado de cada una de las dietas. 3. El alumno resolverá diversos casos clínicos en los que se hagan dietas modificadas en nutrimentos. 4. El alumno elaborará trípticos informativos en donde se plasmen los alimentos recomendados y prohibidos para diversas patologías. 5. El alumno elaborará diferentes materiales didácticos en donde se le indique a los pacientes las recomendaciones específicas para sus patologías. 6. El alumno hará una exposición de un alimento funcional en donde investigue de 3 a 4 propiedades del alimento, así como algún remedio con dicho alimento, para diversas patologías. 7. El alumno contestará 2 exámenes donde pondrá en evidencia el aprendizaje teórico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de dietas para individuos, sanos y enfermos en el área clínica, comunitaria y en los servicios de alimentación. • Educación y orientación alimentaria a individuos y comunidades.

9. CALIFICACIÓN

Exámenes parciales	35%
Reporte de casos clínico-dietético	40%
Práctica de laboratorio	10%
Tareas	15%
TOTAL	100%

10. ACREDITACIÓN

Asistir puntualmente al 80% de las clases y 60% para derecho a extraordinario
Obtener una calificación mínima aprobatoria de 60

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Pérez - Lizaur, A., Palacios González, B., Castro Becerra A. (2008). *Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes*. Tercera edición. México D.F.: Fomento de Nutrición y salud A.C.
Casanueva E., Kaufer – Horwitz, M., Pérez- Lizaur, A.B. y Arrollo P. (2008). *Nutriólogía Médica*. Tercera edición. Editorial Panamericana
Tablas latinoamericanas
Manual de dietas normales y terapèuticas

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Revisión bibliográfica de internet
Fuentes gubernamentales: INEGI, ENSANUT, NOM
Articulos de revistas de divulgación científica