



## Centro Universitario del Norte

### Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

#### 1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DEL NORTE

Departamento:

BIENESTAR Y DESARROLLO SUSTENTABLE

Academia:

NUTRICIÓN

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL CICLO DE LA VIDA

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
RC132	34	34	68	7

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
C = curso CL= curso laboratorio L = laboratorio P = práctica T = taller CT = curso - taller N = clínica M = módulo S = seminario	Técnico Medio Técnico Superior Universitario <u>Licenciatura</u> Especialidad Maestría Doctorado	Licenciatura en Nutrición	Cálculo dietético y planeación de menús

Área de formación:

Básico Particular Obligatoria

Perfil docente:

- Domina los saberes y contenidos propios de la unidad de aprendizaje
- Provoca y facilita aprendizajes, al asumir su misión en términos de que los alumnos logren un aprendizaje significativo y sean críticos
- Cuenta con la Licenciatura en Nutrición y/o Posgrado.

Elaborado por:	Evaluado y actualizado por:
CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG,	DCSP. Clío Chávez Palencia LN. Aída Yanet Cordero Muñoz MNH. Adriana Graciela Peña Rivera
UNE) y academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil	L.N Karina Magdalena Valdés Valenzuela L.N Aleida Vanesa Gaeta Gaeta

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
Marzo 2014	12 febrero 2019

## 2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

- Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo en las diferentes etapas de la vida, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.
- Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones.
- Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional, con ética, responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social.
- Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

## 3. PRESENTACIÓN

En la literatura existe suficiente evidencia sobre la importancia del impacto de una nutrición adecuada para el crecimiento y desarrollo de un individuo en las diferentes etapas del ciclo de la vida.

En base a lo anterior, las acciones de vigilancia y establecimiento de directrices para garantizar una nutrición adecuada en las etapas de recién nacido, lactante, escolar, preescolar, escolar, pubertad, adolescente, adulto y adulto mayor, así como el embarazo, lactancia, perimenopausia y menopausia, son competencias de gran importancia para el nutriólogo. Esto lo habilitaría para poder participar en el diseño, implementación y evaluación de intervenciones dirigidas a las poblaciones antes mencionadas con el propósito de prevenir riesgos a la salud.

Para lograr con el cumplimiento de los saberes objetivos en esta unidad de aprendizaje es necesario el alumno tenga conocimientos de fisiología, evaluación del estado nutricio y cálculo dietético y planeación de menús.

Las competencias que desarrolle en esta asignatura serán imprescindibles para las materias de cuidado alimentario nutricio en el niño, adulto y adulto mayor.

## 4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Aplica el proceso de cuidado nutricional en individuos sanos durante las diferentes etapas del ciclo de la vida, para mantener la salud y promover un crecimiento y desarrollo adecuado, con una actitud humanística y de servicio, calidad y ética profesional.

### SECUENCIACIÓN DE LA COMPETENCIA

COMPETENCIAS PREVIAS	COMPETENCIA A ADQUIRIR EN LA UNIDAD DE APRENDIZAJE	COMPETENCIAS A LA REPERCUSIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica la evaluación nutricia en diferentes etapas de la vida. Realiza el cálculo dietético y menú adecuado a las necesidades del paciente sano.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica la intervención Nutricia a pacientes sin enfermedad en diferentes etapas de la vida. Aplica el monitoreo nutricio a pacientes sin enfermedad en diferentes etapas de la vida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica el Proceso de cuidado nutricional tanto en adultos como en pacientes pediátricos, tanto para mantener o rehabilitar la salud.</li> </ul>

### 5. SABERES

<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica la evaluación del estado nutricional en las diferentes etapas de la vida y determina diagnósticos nutricionales en los individuos sanos durante las diferentes etapas del ciclo de la vida.</li> <li>Planea intervenciones nutricionales para los individuos sanos durante las diferentes etapas del ciclo de la vida.</li> <li>Determina el monitoreo nutricional oportuno, en los individuos sanos durante las diferentes etapas del ciclo de la vida.</li> </ul>
<b>Teóricos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue las características del crecimiento y desarrollo de los niños y adolescentes y sus requerimientos nutrimetales.</li> <li>Identifica las características fisiológicas y requerimientos nutrimentales de la mujer durante el embarazo, lactancia, perimenopausia y menopausia.</li> <li>Distingue las características fisiológicas y requerimientos nutrimentales del adulto y adulto mayor.</li> <li>Reconoce los pasos del proceso de cuidado nutricional, en las diferentes etapas del ciclo de la vida.</li> <li>Describe las teorías y estrategias utilizadas en la consejería nutricional.</li> </ul>
<b>Formativos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demuestra una actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, calidad y ética profesional.</li> <li>Practica el respeto a la diversidad cultural, alimentaria y de creencias de los individuos y/o grupos.</li> <li>Aplica el trabajo colaborativa para la solución de los problemas de los individuos</li> </ul>

## **6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)**

### **Objeto de estudio I: Proceso de cuidado nutricio**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Evaluación
- 1.3. Diagnóstico
  - 1.3.1.1.4) Intervención
  - 1.3.2.1.5) Modelo transteórico ii)
    - Teoría social – cognitiva iii)
    - Modelo de creencias en salud iv)
    - Teoría cognitivo – conductual v)
    - Estrategias

### **Objeto de estudio II: Manejo nutrimental de la mujer**

- 2.1 Evaluación nutrimental antes, durante y después del embarazo y la lactancia
- 2.2 Control de peso durante el embarazo
- 2.3 Requerimientos nutrimentales antes, durante y después del embarazo y la lactancia
- 2.4 Indicaciones dietéticas en problemas durante el embarazo y la lactancia
- 2.5 Promoción de la lactancia materna
- 2.6 Menopausia

### **Objeto de estudio III: Manejo nutrimental en el primero y segundo año de vida**

- 3.1 Crecimiento y desarrollo del recién nacido y lactante
- 3.2 Herramientas de evaluación antropométrica y motora para el lactante. Tablas OMS 2007
- 3.3 Adecuación de la lactancia materna en el primer año de vida d) Fórmulas infantiles
- 3.4 Introducción de alimentos
- 3.5 Diseño de la alimentación del lactante (consistencia, alimentos alergénicos, elaboración de menús, preparación de papillas, combinación de alimentos)

### **Objeto de estudio IV: Manejo nutrimental del preescolar**

- 4.1 Crecimiento y desarrollo del preescolar, tablas OMS 2007
- 4.2 Requerimientos nutrimentales del preescolar
- 4.3 Diseño de la alimentación del preescolar (elaboración de menús, preparación de platillos) d) Manejo del niño que no quiere comer

### **Objeto de estudio V: Manejo nutrimental del escolar**

- 5.1 Crecimiento y desarrollo del escolar. Tablas OMS 2007
- 5.2 Requerimientos nutrimentales del escolar
- 5.3 Diseño de la alimentación del escolar (elaboración de menús, refrigerios, preparación de platillos)
- 5.4 Establecimiento de hábitos de alimentación, fuera de su entorno familiar.

**Objeto de estudio VI: Manejo nutrimental del adolescente.**

- 6.1 Cambios físicos, psicológicos en la pubertad y adolescencia
- 6.2 Valoración del crecimiento, maduración (estadíos de Tanner), y desarrollo del adolescente.
- Tablas OMS 2007
  - 6.3 Requerimientos nutrimentales del adolescente
  - 6.4 Diseño de la alimentación del adolescente (elaboración de menús, preparación de platillos)
  - 6.5 Atención Nutricional en situaciones de riesgo comunes en la adolescencia (deportes, anemia, trastornos de la conducta alimentaria, embarazo, adicciones)

**Objeto de estudio VII: Manejo nutrimental del adulto sano**

- 7.1 Descripción de las características del adulto sano
- 7.2 Requerimientos nutrimentales del adulto sano
- 7.3 Diseño de la alimentación del adulto sano (elaboración de menús, preparación de platillos)
- 7.4 Efecto de los alimentos sobre la salud emocional
- 7.5 Alternativas para la prevención de enfermedades crónico degenerativas (obesidad, osteoporosis, HTA, DM2)

**Objeto de estudio VIII: Manejo nutrimental del adulto mayor**

- 7.1 Descripción de las características del adulto mayor
- 7.2 Problemas del adulto mayor que afectan su estado de nutrición.
- 7.3 Evaluación antropométrica del adulto mayor
- 7.4 Evaluación de independencia del adulto mayor: Índice de Katz y mini-nutritional assessment
- 7.5 Requerimientos nutrimentales para el adulto

f) Diseño de la alimentación del adulto mayor (elaboración de menús, preparación de platillos) g) Actividad física en el adulto mayor

**7.****ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI**

Se aplican, como estrategias de enseñanza-aprendizaje: lecciones magistrales, desarrollo de cuadros comparativos, estudios de caso y aprendizaje basado en problemas.

Se anexa el apartado de **Planeación e Instrumentación Didáctica**, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y de aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio autodirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, uso de TIC's, y otros contextos de desempeño.

## 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

<b>8. 1. Evidencias de aprendizaje</b>	<b>8.2. Criterios de desempeño</b>	<b>8.3. Contexto de aplicación</b>
Evaluación y diagnóstico de tres casos en diferentes etapas de la vida diferentes (embarazo o lactancia; lactante, preescolar o escolar; adolescente o adulto mayor) (ver lista de verificación en apartado de <b>Planeación e Instrumentación Didáctica</b> ).	Incluye todos los dominios de la evaluación, interpreta los indicadores de acuerdo a la etapa de la vida correspondiente y referencia cada apartado. Incluye la lista de problemas identificados en la evaluación con redacción estilo PES y priorización. Redacta el diagnóstico nutricio.	Desarrollo fuera del aula y entrega vía Moodle.
Cuadro comparativo de la intervención nutricia en las tres diferentes etapas de la vida (embarazo o lactancia; lactante, preescolar o escolar; adolescente o adulto mayor) (ver lista de verificación en apartado de <b>Planeación e Instrumentación Didáctica</b> ).	Incluye todos los dominios de intervención (prescripción nutricia, educación en nutrición, consejería en nutrición y coordinación en el cuidado nutricio) especificando dependiendo de la etapa de la vida la planeación de intervención más adecuada. Se realiza en Word.	Desarrollo fuera del aula y entrega vía Moodle.
Monitoreo nutricio mediante el método de caso de una etapa de la vida (embarazo o lactancia; lactante, preescolar o escolar; adolescente o adulto mayor) (ver lista de verificación en apartado de <b>Planeación e Instrumentación Didáctica</b> ).	Incluye los 4 pasos del NCP, completando los dominios de cada paso y haciendo hincapié en el monitoreo. Presenta el resultado de forma individual en power point en un tiempo de 20 minutos. Se mostrará el material didáctico utilizado.	Desarrollo fuera del aula. Explicación y defensa ante el grupo, en el aula. Entrega final vía Moodle.
Diario de alimentos (ver lista de verificación en apartado de <b>Planeación e Instrumentación Didáctica</b> ).	Realizar en un cuaderno, a mano, un diario de alimentos durante un periodo de 1 semana, anotando los horarios de comida, los alimentos y bebidas, la	Fuera y dentro del aula

	<p>Actividad física realizada, escribir cómo me siento emocional y físicamente. Análisis del diario y propuesta de metas. Monitorear las metas propuestas durante dos semanas y señalar las estrategias, barreras y facilitadores a las metas propuestas, proponiendo modificaciones de ser necesario; incluir conclusión de la actividad.</p>	
Examen escrito (ver tabla de especificaciones en apartado de <b>Planeación e Instrumentación Didáctica</b> ).	<p>Examen teórico por casos del total de los contenidos del programa de nutrición en el ciclo de la vida, con por lo menos 30 reactivos.</p>	Desarrollo en el aula.
Actividades dentro y fuera del aula (ver tabla de especificaciones en apartado de <b>Planeación e Instrumentación Didáctica</b> ).	<p>Participación en actividades prácticas, asistencia a un congreso y/o conferencias Asistencia, puntualidad, uniforme, Material, actitud con el paciente, actitud con el practicante y con los compañeros y maestro en aula y fuera de ella.</p>	Dentro y fuera del aula

## 9. CALIFICACIÓN

1. Actividades Preliminares	5%
2. Actividades de Aprendizaje	10%
3. Actividades Integradoras	20%
4. Evaluaciones (3)	30%
5. Participación (Incluye presentaciones de temas).	15%
6. Producto Integrador	20%

## 10. ACREDITACIÓN

Asistencia a actividades presenciales y prácticas, reportes de casos y lectura resolución de casos y actividades fuera del aula	80%
Calificación mínima para acreditación	60%
Para poder acceder a derecho a examen extraordinario, será necesaria la presentación de todos los trabajos señalados durante el curso, así como haber cumplido un mínimo de 65% de asistencia en curso ordinario.	

## **11. BIBLIOGRAFÍA**

### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA**

1. Pérez Lizaur, A. Manual de dietas normales y terapéuticas. Los alimentos en la salud y la enfermedad. México: La Prensa Médica Mexicana; 2014.
2. Palafox López, M. E. (2016). Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutriológica. México: McGraw-Hill Educación; 2016.
3. Mahan, L. Kathleen. Krause Dietoterapia. 13.<sup>a</sup> edición. Barcelona, España: Elsevier; 2017.
4. AMMFEN. Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano, México. McGraw-Hill; 2014.
5. Wardlow. Perspectivas en nutrición. Novena edición. Editorial McGraw Hill; 2014.
6. Brown JE. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. Quinta edición. Editorial McGraw Hill; 2014.
7. Width, M. Guía básica de bolsillo para el profesional de la nutrición clínica. 2da edición. Barcelona, España, editorial Wolters Kluwer; 2018.

### **BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

1. Nutrición en personas mayores. Kelloggs. Disponible:  
[https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs\\_es/images/nutrition/PDF/Manual\\_Nutricion\\_Kellogg\\_Capitulo\\_14.pdf](https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs_es/images/nutrition/PDF/Manual_Nutricion_Kellogg_Capitulo_14.pdf)
2. Soto- Errada, G. Panorama epidemiológico de México, principales causas de morbilidad y mortalidad; 2016.
3. Departamento de Salud Pública. Facultad de Medicina.
4. Universidad Nacional Autónoma de México. Disponible en:  
<http://www.scielo.org.mx/pdf/facmed/v59n6/2448-4865-facmed-59-06-8.pdf>
5. "Alimentación Infantil"  
[http://appswl.elsevier.es/watermark/ctl\\_servlet?\\_f=10&pident\\_articulo=80000088&pident\\_usuario=0&pcontactid=&pident\\_revista=51&ty=132&accion=L&origen=apcontinuada&web=www.apcontinuada.com&lan=es&fichero=v2n6a88pdf001.pdf&anuncioPdf=ERR\\_OR\\_publi\\_pdf](http://appswl.elsevier.es/watermark/ctl_servlet?_f=10&pident_articulo=80000088&pident_usuario=0&pcontactid=&pident_revista=51&ty=132&accion=L&origen=apcontinuada&web=www.apcontinuada.com&lan=es&fichero=v2n6a88pdf001.pdf&anuncioPdf=ERR_OR_publi_pdf)