



Centro Universitario del Norte

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE CLINICAS DE LA REPRO. HUMANA Y DEL CREC.

Academia:

NUTRICION

Nombre de la unidad de aprendizaje:

DIETETICA

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8845	34	34	68	7

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = curso - taller	Licenciatura	(LNTO) LICENCIATURA EN NUTRICION / 4o.	CISA I8836

Área de formación:

BASICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Perfil docente:

Domina los saberes y contenidos propios de la unidad de aprendizaje.
Provoca y facilita aprendizajes, a través del logro en los alumnos de las competencias disciplinares, procedimentales y actitudinales.
Cuenta con Licenciatura en Nutrición.
Posgrado concluido (o en proceso) relacionado con la unidad de competencia.
Si es profesor de tiempo completo debe tener perfil (o aspire a tenerlo) del Programa para el Desarrollo Profesional (PRODEP*)

Elaborado por:

Karen Victoria Sánchez Hernández
Roxana Michel Márquez Herrera
Luz María Pérez de la Torre

Evaluado y actualizado por:

Dra. Yolanda Fabiola Márquez Sandoval
Lic. Aida Cordero Muñoz
Dra. Norma Quezada Figueroa

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
01/09/2015	01/12/2015

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICION

Profesionales

Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional;

Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios;

Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente;

Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

Socioculturales

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, 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 de las poblaciones;

Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.

Técnico-Instrumentales

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, 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

La dietética es la disciplina relacionada con el diseño y planeación de regímenes alimenticios que tienen como propósito satisfacer las necesidades de alimentación en condiciones de salud o enfermedad de un individuo.

Esta UA capacita al estudiante de nutrición para desarrollar planes alimenticios generales o modificados en cantidad, consistencia y/o en composición, con el fin de utilizarlos en procesos de prevención o rehabilitación de condiciones médicas y problemas nutricios de un individuo. Así mismo, ofrece al alumno las habilidades y herramientas para lograr la indicación de alimentos y nutrientos de acuerdo al proceso de atención nutricional.

Este curso-taller tiene estrecha relación con las UA de fisiología humana y fisiopatología y nutrición, ya que ambas al brindar conocimiento sobre el proceso salud-enfermedad dan la pauta sobre las modificaciones alimentarias que necesita una persona sana o enferma, así mismo, se relaciona con la UA cálculo dietético y planeación de menús, que proporciona las bases para la

estimación de requerimientos en sanos y enfermos, así como el fraccionamiento y diseño de un plan de alimentación. Esta materia requiere conocimientos previos de cálculo dietético y planeación de menús. Por otra parte, las herramientas que adquiere el alumno en dietética le serán necesarias en cursos posteriores, como: cuidado alimentario nutricio en el niño y adolescente, y cuidado alimentario en el adulto y anciano enfermo, ya que en ambas se realiza indicación de alimentos y nutrientos.

Esta unidad de aprendizaje se cursa en cuarto ciclo al lado de materias como epidemiología del proceso alimentario y cuidado alimentario nutricio en la actividad física y el deporte, entre otras.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Desarrolla menús y cálculos dietéticos para modificar composición, gramaje y textura de los alimentos, según las necesidades individuales y colectivas, considerando el juicio crítico, aspectos éticos y humanísticos.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none"> Diseña dietas transicionales y modificadas en consistencia calculadas y preparadas según las necesidades individuales o colectivas. Diseña dietas modificadas en composición de nutrientes calculadas y preparadas según las necesidades individuales o colectivas. Diseña dietas poliméricas licuadas calculadas y preparadas según las necesidades individuales o colectivas. Aplica el sistema mexicano de alimentos equivalentes en la planeación de menús modificados en consistencia o composición
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce las diferentes características de las dietas transicionales, modificadas en consistencia y nutrientos. Comprende que alimentos se deben incluir o restringir en un plan de alimentación de acuerdo a las características de cada una de las dietas transicionales o modificadas. Identifica los alimentos, que de acuerdo a sus características, pueden utilizarse para preparar una fórmula polimérica casera. Conoce el sistema mexicano de alimentos equivalentes como herramienta para el diseño e implementación de planes alimentario nutricionales. Identifica el apartado de indicación en la terminología del proceso de atención nutricional (NCP)
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> Demuestra ética profesional y sentido humanístico en la preparación de las dietas. Practica el juicio crítico y respeta las necesidades, cultura e identidad de los individuos y las poblaciones con las que trabaja.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Dieta modificada en consistencia
<ul style="list-style-type: none"> Dieta de líquidos claros y generales Dieta de purés Dieta suave Dieta para disfagia (líquidos con densidad tipo néctar, miel, pudín) Dieta blanda (antipéptica)
Dietas modificadas en energía
<ul style="list-style-type: none"> Dieta aumentada en energía Dieta disminuida en energía

- Dietas modificadas en proteínas
 - Dieta aumentada en proteína
 - Dieta disminuida en proteína
 - Dieta disminuida en gluten
- Dietas modificadas en hidratos de carbono (HC)
 - Dieta aumentada en HC
 - Dieta disminuida en HC
 - Índice glucémico y carga glucémica
 - Edulcorantes naturales y artificiales
 - Dieta modificada en lactosa
- Dietas modificadas en grasas y colesterol
 - Dieta aumentada en grasas
 - Dieta disminuida en grasas
 - Dieta modificada en tipos de grasas: monoinsaturadas, poliinsaturadas, saturadas, grasas trans y colesterol
- Dietas modificadas en fibra
 - Tipos de fibra
 - Dieta aumentada en fibra
 - Dieta disminuida en fibra
- Dietas modificadas en líquidos
 - Dieta aumentada en líquidos
 - Dieta restringida en líquidos
- Dieta modificada en alimentos o ingredientes específicos
 - Dieta modificada en oxalatos
 - Dieta modificada en tiramina
 - Dieta modificada en purinas
 - Dieta libre de bacterias
- Dieta modificada en vitaminas
 - Dieta restringida en vitamina K
 - Dieta aumentada en vitamina D
 - Dieta aumentada en complejo B
- Dieta modificada en minerales
 - Dieta alta en calcio
 - Dieta alta en hierro
 - Dieta baja en potasio
 - Dieta baja en fósforo
 - Dieta baja en sodio
- Nutrición enteral y dietas poliméricas caseras
 - Polimérica industrializada
 - Polimérica industrializada especial
 - Semielemental
 - Elemental
 - Modular
 - Polimérica casera

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Se aplican como estrategias de enseñanza-aprendizaje lecciones magistrales, resolución de prácticas del manual de dietética, indicación de alimentos de casos clínicos, reportes de lecturas, exposición por equipos y desarrollo de proyectos (manual de dietética), práctica-taller de preparación de dietas modificadas en cantidad, consistencia y en composición, elaboración de trípticos, elaboración de material educativo y ejercicios de integración.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Tareas y revisión bibliográfica individual de cada tema.	Tareas y reportes de revisión bibliográfica de diferentes temas. Deben responder al tema asignado, contener la fuente bibliográfica (al menos tres referencias; evitar páginas de internet que no sean de organismos reconocidos), y entregarse en tiempo.	Revisión y discusión en clase.
Resolución de prácticas del Manual de Dietética.	Se realizan las prácticas del manual, que incluyen actividades dentro y fuera del aula. Algunas prácticas están diseñadas para resolverse de manera individual y otras en equipo. Deben ser entregadas en tiempo y forma y deben contestarse correctamente.	Revisión y discusión en clase. Salón de clases, ámbito familiar, y laboratorio de dietología.
Elaboración de trípticos especializados para cada tipo de dieta.	Deben dirigirse a pacientes que requieran una dieta especial, deben ser claros, explicativos, con lenguaje común, contener la información completa y tener una presentación formal. Incluir indicaciones de la dieta, alimentos aconsejados y desaconsejados y recomendaciones generales.	Revisión y retroalimentación en el aula.
Prácticas de cálculo y elaboración de dietas modificadas en energía, consistencia y en nutrientes y preparación de polimérica casera.	Se realizan 5 prácticas en el laboratorio de dietología, se evaluará la asistencia y participación del equipo durante la práctica. Deben acudir con los insumos completos. La dieta presentada debe cubrir las características correspondientes, debe tener variedad de alimentos en los menús y entrega de reporte de práctica.	Revisión y retroalimentación en Laboratorio de dietología.
Elaboración de un manual de bolsillo de dietética.	El tamaño debe ser de un cuarto de hoja. Debe contener las indicaciones y características de los diferentes tipos de dietas. Se evaluará el contenido, orden, presentación y la claridad del mismo.	Presentación en clase.
Exposición por equipos	Exposición por equipos sobre dietas modificadas en consistencia y en composición. Se realizará una exposición en Power Point que incluya las	Revisión y análisis en clase.

	indicaciones y características de la dieta en cuestión. Se evaluará la claridad de la exposición, que los alumnos no lean al momento de exponer, que las diapositivas no estén cargadas de información (deben ser muy gráficas) y las referencias bibliográficas (mínimo tres). Al finalizar la exposición, el equipo implementará una dinámica (libre), que favorezca la participación de todo el grupo.	
Exámenes parciales	Se aplicarán dos exámenes parciales teórico-prácticos. Los exámenes parciales incluyen: resolución de casos con indicación de alimentos, de acuerdo al PCN. Cada examen consta de 15 a 20 reactivos (opción múltiple, relacionar columnas, completar información y respuesta breve).	Salón de clases

9. CALIFICACIÓN

Tareas, 10%
 Prácticas del manual de dietética, 15%
 Trípticos, 10%
 Prácticas o talleres, 15%
 Manual de bolsillo de dietética, 10%
 Presentaciones, 10%
 Exámenes parciales (2), 30%

10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- RM 216 P47 2012 Pérez Lizaur A, García Campos M. Manual de dietas normales y terapéuticas. 6 ed: Ediciones científicas La Prensa Médica Mexicana S.A. de C.V.; 2012.
- RM 216 D54 2007 Vizmanos Lamotte B, López Uriarte P, Hunot Alexander C, Martínez Lomelí L, Salas Salvado J. Manual de prácticas de dietética. México. Universidad de Guadalajara; 2007.
- TX 360 B68 2005 Bourges Rodríguez H, Casanueva E, Rosado J. Recomendaciones de ingestión de nutrientes para la población mexicana: bases fisiológicas: Médica Panamericana; 2005.
- RM 217 N88 2008 Casanueva E, Kaufer Horwitz, Pérez Lizaur A, Arroyo. Nutriología Médica. 3 ed: Médica Panamericana; 2008.
- RM216 P47 2012 Pérez Lizaur A, Palacios González B & Castrobecerra A. Sistema mexicano de alimentos equivalentes, 6^a ed. México: Fomento de Nutrición y Salud, A.C.; 2012.
- RM 216 A55 2004 Cuervo-Zapatel M, Ruiz de las Heras A. Alimentación hospitalaria, dietas hospitalarias. España: Díaz de Santos; 2004.
- RM 216 C47 2004 Cervera P, Clapés J, Rigolfa R. Alimentación y dietoterapia, 4^a ed. España. Mc Graw Hill Interamericana; 2004.
- RM 216 M37 2009 Martín Salinas M, Díaz Gómez J. Nutrición y dietética. 2^a ed. España. Difusión avances de enfermería; 2009.
- RM 216 D54 Nelson JK, Moxness KE, Jensen MD, Gastineau CF. Diet manual. A Handbook of Nutrition Practice. 7 ed. Mosby; 1994.
- RM 216 R46 2007 Picasso R. Dietética. 2^a ed. España. Marvan; 2007.
- RM 216 S5518 2007 Maher AK. Manual de dietas simplificado. España. Acribia; 2007.
- RM 216 N88 2008 Salas Salvado J, Bonada i Sanjaume A, Trallero Casañas R, Saló i Solà ME, Brugos Peláez R. Nutrición y dietética clínica. España. Elsevier; 2008.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Academy of Nutrition and Dietetics. International Dietetics and Nutrition Terminology (IDNT) Reference manual, 4^a ed. Chicago, IL: Academy of Nutrition and Dietetics; 2013.
2. Muñoz de Chávez, M. Composición de alimentos: valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo, 2da ed. México: McGraw-Hill Interamericana; 2010.
3. Secretaría de Salud. NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. México. Disponible en: http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013.
4. Palafox López M, Ledesma Solano J. Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional. 2 ed: Mc Graw Hill; 2012.
5. Vásquez Garibay E, Romero Velarde E, Larrosa Haro A. Nutrición clínica en pediatría. 1 ed: Intersistemas; 2011.
6. Meléndez L, Velasquez O. Nutridatos manual de nutrición clínica. 1 ed: Health Book's; 2010.
7. Pérez Lizaur A, Palacios González B. Sistema mexicano de alimentos equivalentes para pacientes renales. México: Fomento de Nutrición y Salud, A.C; 2009.
8. Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and Aminoacids [Internet]. USDA, Washington, DC. 2015 Disponible en: http://www.nal.usda.gov/fnic/DRI/DRI_Energy/energy_full_report.pdf

9. Escott-Stump S. Nutrición, Diagnóstico y Tratamiento. 7 ed: Wolters Kluwer Health/Lippincott Williams & Wilkins; 2012.
10. OMS. Nota informativa sobre la ingesta de azúcares recomendada en la directriz de la OMS para adultos y niños. Organización mundial de la salud. Disponible en:
http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sugar_intake_information_note_es.pdf
11. Esquivel-Hernández RI, Martínez-Correa SM, Martínez-Correa JL, editores. Nutrición y salud. México: Manual moderno;1998
12. Shills ME, Olson JA, Shike M, Ross CA, editors. Modern