



NUTRICIÓN

CICLO: IV GRADO SEMESTRE: VII

**CLAVE: 6231
7231
N7
CRÉDITOS: 5**

MISION

Somos una Dependencia de Educación Superior perteneciente a la Universidad Autónoma de Sinaloa destinada a formar médicos generales capaces de actuar con humanismo, sentido social, principios éticos y capacidad científica para resolver los problemas de salud individuales y colectivos de la región, del país y del entorno; que identifiquen la necesidad de mantenerse actualizados de acuerdo a los avances de la medicina a través de los programas de educación médica continua y estar preparados para realizar estudios de postgrado e investigación de acuerdo a las necesidades de su práctica.

VISION

La Facultad de Medicina es una institución dedicada a la formación de recursos humanos para la salud, que cuenta con una oferta educativa diversificada y con estructura curricular semiflexible. La planta académica está constituida por profesores que cubren los perfiles deseables, están formados y actualizados disciplinaria y pedagógicamente, se desempeñan con profesionalismo y apegados a la normatividad institucional. Se cuenta con tres cuerpos académicos en consolidación, que desarrollan líneas de generación y aplicación de conocimiento relacionadas con los programas educativos. En cuanto a extensión, se contribuye significativamente a la formación y actualización disciplinar de los profesionales de la salud a través de acciones de educación continua, y sostiene programas de intercambio con instituciones educativas del área de la salud en México y en otros países, en el plano asistencial, brinda servicios médicos con calidad y eficiencia a través de su Unidad Académica de Postgrado. En cuanto a Gestión, se han establecido mecanismos de liderazgo compartido, las tareas se cubren con eficiencia y eficacia a partir de trabajo colegiado, y se observa transparencia en la información y rendición de cuentas.

VALORES

Honestidad
Integridad
Lealtad
Responsabilidad
Respeto
Justicia
Solidaridad



NUTRICIÓN

CICLO: IV GRADO SEMESTRE: VII

**CLAVE: 6231
7231
N7
CRÉDITOS: 5**

OBJETIVO GENERAL

- Que el alumno conozca los diversos nutrimentos, sus fuentes, requerimientos, recomendaciones y su utilización biológica. Así como que diagnostique y aplique los principios generales de nutrición en los diferentes procesos patológicos, originados por una inadecuada alimentación y pueda desarrollar estrategias, para prevenir y mejorar la salud tanto a nivel individual o en grupos de población.

CONTENIDO TEMÁTICO

UNIDADES TEMAS Y SUBTEMAS	OBJETIVOS ESPECIFICOS	TIEMPO HORAS		
		T	P	TP
1. La nutrición en la salud	<ul style="list-style-type: none">• Definición, importancia y campo de acción de la nutrición	1		1
2. Aspectos genético-tróficos de la salud.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar la interrelación, alimentación y genética como bases fundamentales del proceso salud-enfermedad.	1		1
3. Conceptos básicos: nutrición, alimentación, ayuno, etc.	<ul style="list-style-type: none">• Definir los términos usuales en nutrición	1		1
4. Estructura, función, clasificación, metabolismo, requerimientos y fuentes de proteínas, Carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales, agua, oxígeno y fibra.	<ul style="list-style-type: none">• Que el alumno explique la estructura, función clasificación, metabolismo, requerimiento y fuente de proteínas, Carbohidratos, grasas, vitaminas, agua, oxígeno, fibra y minerales.	8		8
	<ul style="list-style-type: none">• Describir la clasificación de los alimentos en	1		1

5. Grupos de alimentos	base a su contenido y fuente.			
6. Distribución de los alimentos en la vida diaria.	<ul style="list-style-type: none"> Expresar como deben ser distribuidos los diferentes tipos de alimentos en la dieta normal diaria. 	1		1
7. Hábitos nutricionales saludables	<ul style="list-style-type: none"> Explicar la influencia de los deficientes hábitos nutricionales en la génesis de las enfermedades y su prevención. 	1		1
8. Utilización neta de proteínas (UNP).	<ul style="list-style-type: none"> Describir la Utilización neta de proteínas y su importancia en la planeación de una dieta saludable y conocer el UNP de los principales alimentos. 	1		1
9. Complementación de aminoácidos.	<ul style="list-style-type: none"> Analizar como obtener proteínas completas a través de la complementación de los vegetales (leguminosas y cereales). 	1		1
10. Equilibrio ácido-base	<ul style="list-style-type: none"> Describir la relación del equilibrio ácido-base, la nutrición y la salud-enfermedad. 	1		1
11. Conservación de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> El alumno describirá los diferentes métodos en la conservación de los alimentos y sus repercusiones en la salud. 	1		1
12. Alimentos chatarra	<ul style="list-style-type: none"> Analizar el contenido de los alimentos chatarra y su influencia en la aparición de las enfermedades. 	2		2
13. La nutrición en el crecimiento y desarrollo del niño.	<ul style="list-style-type: none"> Explicar la influencia de la nutrición en el proceso de crecimiento y desarrollo del niño, e identificar errores frecuentes en la nutrición del mismo. 	1		1
14. Embarazo y amamantamiento	<ul style="list-style-type: none"> Emplear los aspectos básicos de la nutrición en el embarazo. 	1		1
15. Nutrición y envejecimiento celular.	<ul style="list-style-type: none"> Describir el proceso de envejecimiento normal. 	1		1
16. Nutrición y vejez prematura	<ul style="list-style-type: none"> Analizar los factores principales del envejecimiento prematuro y aplicar medidas de prevención. 	1		1
17. Nutrición y sistema inmunológico.	<ul style="list-style-type: none"> Examinar la influencia de la nutrición en la función inmunológica y como a través de una nutrición adecuada se previenen enfermedades infecto-contagiosas, cáncer, diabetes, reumatismos, etc. 	2		2
18. Nutrición y aditivos químicos	<ul style="list-style-type: none"> Identificar los principales aditivos químicos y su influencia en la aparición de enfermedades. 	1		1

<p>UNIDAD II: NUTRICION Y PATOLOGIA.</p> <p>1. Patología de proteínas: Litiasis renal, ácido úrico-gota, úlcera Gastroduodenal, Hipertensión Arterial, desnutrición Energético proteica.</p> <p>2. Patología de CH</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obesidad • Úlcera GD • Deficiencia de vitaminas y minerales. • Litiasis vesicular • Estreñimiento • Diverticulosis. • Hemorroides y várices • Hernia hiatal • Diabetes • Pólipos • CA de colon • Colitis • Gastritis • Enfermedades cardiovasculares • Hipoglucemia 	<ul style="list-style-type: none"> • Explicar como una alimentación inadecuada en la ingesta de proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales, desencadenan diferentes estados patológicos, y aplicará los principios nutricionales en la prevención de los mismos. 	<p>5</p> <p>15</p>		<p>15</p> <p>15</p>
---	--	--------------------	--	---------------------

3. Patología de Grasas		4		4
<ul style="list-style-type: none"> • Obesidad • Enfermedades cardiovasculares • Cáncer de colon 				
4. Patología de vitaminas y minerales.		6		6
<ul style="list-style-type: none"> • Def. inmunológica Propensión a infecciones. • Cáncer • Alcoholismo • Tabaquismo • Bocio 				
5. Nutrición y cáncer	<ul style="list-style-type: none"> • Explicar la influencia de una dieta inadecuada en el desarrollo del cáncer y aplicar medidas preventivas. 	2		2
6. Nutrición y Psicología	<ul style="list-style-type: none"> • Explicar la influencia de una dieta inadecuada en la aparición de neurosis y aplicar medidas preventivas y curativas. 	2		2
7. Nutrición y deporte	<ul style="list-style-type: none"> • Describir la relación de una nutrición óptima y el deporte y emplear medidas prácticas nutricionales en el deportista. 	2		2

UNIDAD III: NUTRICION Y SOCIEDAD.				
1. Magnitud del problema alimentario nutricional a nivel mundial, América Latina, estatal y local.	<ul style="list-style-type: none"> • Analizar el problema alimentario a nivel mundial desde el punto de vista económico, social y sus repercusiones a nivel nacional y local. 	2		2
2. La desnutrición como problemas de salud pública.	<ul style="list-style-type: none"> • Que el alumno identifique y analice la desnutrición como un problema de salud pública. 	1		1
3. Indicadores de Riesgo Nutricional, familiar y colectivo.	<ul style="list-style-type: none"> • Describir los indicadores de Riesgo Nutricional a nivel familiar y colectivo. 	3		3
4. Grupos de población de más riesgo y posibilidad de desnutrición: embarazada, lactantes, pre-escolar, anciano, campesino y obrero.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar los grupos de problemas de mas riesgo y susceptibilidad de desnutrición (grupos vulnerables) 	2		2

<p>5. Indicadores directos e indirectos del estado nutricional, socio-económicos, dietéticos, bioquímicos, antropométricos, clínicos y demográficos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar y analizar los indicadores del estado nutricional. 	<p>1</p>		<p>1</p>
<p>6. Factores condicionantes y determinantes de la desnutrición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar los factores determinantes y condicionantes de la desnutrición. 	<p>2</p>		<p>2</p>
<p>7. Papel de la cadena producción-transporte, almacenamiento-distribución-consumo aprovechamiento de alimentos nutrientes en la desnutrición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Describir los factores de producción, transporte, almacenamiento, distribución, consumo y aprovechamiento de alimentos y nutrientes en la desnutrición. 	<p>1</p>		<p>1</p>
<p>8. Producción, consumo y repercusiones de alimentos chatarra.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Que el alumno explique las repercusiones en el consumo de los alimentos chatarra. 	<p>1</p>		<p>1</p>
<p>9. Principales implicaciones de la desnutrición: biológicas, psicológicas, socio-económicas y políticas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Describir las implicaciones de la desnutrición en los niveles: biológicos, psicológicos, socioeconómicas y políticas. 	<p>2</p>		<p>2</p>
<p>10. Soluciones y nuevas alternativas para el problema de la desnutrición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Describir y analizar las soluciones viables y factibles para la solución del problema de la desnutrición 	<p>2</p>		<p>2</p>

<p>UNIDAD IV: TRABAJOS DE INVESTIGACION.</p> <p>1. Evaluación del estado Nutricional de grupos de niños escolares.</p> <p>2. Estudio socioeconómico-nutricional de una familia o comunidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Investigar el estado nutricional de una población escolar. • Investigar el derroche de la economía familiar en una alimentación inadecuada y proponer estrategias para mejorarla con los recursos disponibles. 			
--	---	--	--	--

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

- Exposición teórica por parte del maestro.
- Lectura previa.
- Discusión del tema.
- Trabajos de investigación por parte del alumno de artículos en idioma inglés de actualidad.
- Preparación y exposición de temas por el alumno.
- Utilización de material didáctico como proyector de acetatos, computadora y cañón, rotafolio y pintarrón.
- Elaboración de encuestas en algunas comunidades.
- Trabajo en talleres de participación por subgrupos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACION

- Examen teórico. Se realizarán 2 exámenes escritos y un examen final que corresponde al 70% de la calificación final.
- Asistencia y participación en clase. Corresponde al 15% de la calificación final.
- Trabajo de investigación. Corresponde al 15% de la calificación final.

BIBLIOGRAFIA

- Gordon M. Wardlaw, Jeffrey S. Hampl. Perspectivas en nutrición. Ed. MC gras Hill, 2005.
- José Mataix Verdu, Nutrición y alimentación humana. Ed. Océano ergón, 2005.
- Silvia Escote Stump, Nutrición diagnóstico y tratamiento. Ed MC gras Hill, 2004.
- Esther Casanueva, Martha Kaufer-Horwitz, Ana Bertha Pérez-Lizaur. Nutriología médica. Ed. Panamericana. 2001.
- Maurice E. Sahls. Nutrición en salud. Ed. MC gras Hill. 2000.
- Barry Sears. dieta para estar en la zona. Ed. Urano. 2005.
- Alfredo Martínez. Alimentación y salud pública. Ed. MC gras Hill.2001.
- Sheider. Nutrición. Ed. MC gras Hill. 1998.
- Dr. José Quintín Olascoaga. Dietética. Ed. Méndez. 2001.
- Keith B. Taylor. Nutrición clínica. Ed. MC gras Hill. 2002.
- Cooper. Nutrición y dieta. Ed. Interamericana. 1998.

PROFESORES

DR. JOAQUIN CAZAREZ SALAZAR

DRA. DORA YAQUELINE SALAZAR SOTO