



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA  
SECRETARÍA ACADÉMICA UNIVERSITARIA  
*Coordinación General de Evaluación, Innovación y Calidad Educativa*  
**UNIDAD ACADÉMICA FACULTAD DE MEDICINA**



**PROGRAMA DE ESTUDIOS**

<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE</b>	<b>NUTRICIÓN</b>		
<b>Clave:</b>	<b>NU0746</b>		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas: 48</b>	<b>Prácticas: 32</b>	<b>Estudio Independiente: 16</b>
	<b>Total de horas: 96</b>		<b>Créditos: 6</b>
<b>Tipo de unidad de aprendizaje:</b>	<b>Teórico:</b>	<b>Teórico-práctico: X</b>	<b>Práctico:</b>
<b>Competencia (s) del perfil de egreso que desarrolla o a las que aporta.</b>	<p><b>Competencia general:</b> Establece diagnóstico clínico para fundamentar acciones que favorezcan la salud humana, con base en el análisis integral de historia y evidencia clínicas.</p> <p><b>Competencia específica:</b> Elabora el diagnóstico clínico definitivo, y lo informa al paciente considerando atributos de comunicación asertiva.</p> <p><b>Competencia de la unidad de aprendizaje:</b> Conoce los diversos nutrimentos, sus fuentes, requerimientos, recomendaciones y su utilización biológica para que aplique los principios generales de nutrición, en la población sana y en los procesos patológicos, desarrollando estrategias preventivas para mejorar la salud tanto a nivel individual, comunitario y en casos clínicos.</p>		
<b>Cursos antecedentes y consecuentes relacionados.</b>	<p><b>Antecedentes:</b> Anatomía General con Disección I, Bioquímica Básica con Laboratorio, Bioquímica Médica con Laboratorio, Embriología con Laboratorio, Fisiología Básica y Médica con Laboratorio, Epidemiología, Fisiopatología.</p> <p><b>Consecuentes:</b> Geriatría, Psiquiatría con Clínica, Oncología con Clínica, Pediatría con Clínica, Medicina Comunitaria I y II.</p>		
<b>Responsables de elaborar y/o actualizar el programa:</b>	<p>L.N. Jorge García Diarte L.N. Hilda Lizeth Urquidez Cuadras MC. Julio Augusto Mendivil Araujo Dra. Dora Yaqueline Salazar Soto</p>		
<b>Fecha de elaboración:</b>	<b>Enero 2016</b>		<b>Actualización: Diciembre 2016</b>
<b>2. PROPÓSITO</b>			
<p>Adquirirá, reconocerá y aplicará sus conocimientos de nutrición básica y clínica para la prevención y el tratamiento adecuado y oportuno para cada paciente en sus diferentes etapas de la vida así como de las patologías relacionadas con la nutrición.</p>			

### 3. SABERES

<b>Teóricos: (saber)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica y distingue los conceptos básicos de nutrición.</li> <li>• Conoce la influencia de los hábitos nutricionales saludables</li> <li>• Conoce e identifica el abordaje nutricional de las diferentes patologías crónico degenerativas no transmisibles así como las gastrointestinales</li> <li>• Analiza y compara los diferentes requerimientos nutricionales en los ciclos de vida</li> <li>• Conoce y distingue las principales tipos de dietas</li> </ul>
<b>Prácticos: (saber hacer)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica conocimientos para elaborar una propuesta para realizar modificaciones de la guía alimentaria mexicana</li> <li>• Desarrolla diferentes tipos de dietas para las diferentes ciclos de vida y de las principales patologías</li> <li>• Analiza e interpreta el estado nutricional de un grupo de población</li> </ul>
<b>Actitudinales: (saber ser)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable y se compromete para realizar sus actividades teóricos y practicas</li> <li>• Tolera y respeta sus compañeros así como las críticas constructivas</li> <li>• Actitud positiva en todo momento</li> <li>• Mantiene su participación activa</li> <li>• Honesto y ético ante sus pacientes.</li> <li>• Empático en sus relaciones áulicas.</li> </ul>

### 4. CONTENIDOS

<b>TEMAS SUBTEMAS</b>	<b>APRENDIZAJES ESPERADOS</b>
<b>1. NUTRICIÓN EN LA SALUD</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Conceptos básicos</li> <li>1.2. Grupo de alimentos</li> <li>1.3. Distribución de los macronutrientes</li> <li>1.4. Guías alimentarias</li> <li>1.5. Hábitos alimenticios saludables</li> <li>1.6. Alimentos chatarra               <ul style="list-style-type: none"> <li>1.6.1. Etiquetado nutricional de los Alimentos.</li> </ul> </li> <li>1.7. Cálculo dietético.               <ul style="list-style-type: none"> <li>1.7.1. Sistema mexicano de Equivalentes.</li> </ul> </li> <li>1.8. Nutrición en los ciclos de vida               <ul style="list-style-type: none"> <li>1.8.1. Embarazo y lactancia</li> <li>1.8.2. Infantil</li> <li>1.8.3. Adolescentes</li> <li>1.8.4. Adulto</li> </ul> </li> <li>1.9. Tipos de dietas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica y distingue los conceptos: Nutrición, alimentación correcta, dieta, calorías, platillo, ayuno.</li> <li>• Distingue los macronutrientes y micronutrientes, así como las diferencias entre ellos.</li> <li>• Conoce el porcentaje a usar de carbohidratos, proteínas y lípidos.</li> <li>• Conoce el plato del buen comer y la jarra del buen beber, así como las guías de otros países y conocer las diferencias con la de México.</li> <li>• Reflexiona sobre la influencia de los hábitos nutricionales saludables que mejoran la calidad de vida.</li> <li>• Analiza el contenido nutrimental de las etiquetas.</li> <li>• Aprende a calcular los macronutrientes, con base a calorías, porcentaje y gramos.</li> <li>• Distingue los requerimientos nutricionales y calóricos y reconoce la importancia de la orientación nutricional en cada etapa de la vida.</li> <li>• Distingue las características de las dietas (modificadas en composición y consistencia, progresivas, vegetarianas y alternativas) y sabe referir a los pacientes que requieren apoyo especial.</li> </ul>

<p><b>2. NUTRICIÓN CLÍNICA</b></p> <p>2.1. Enfermedades crónico degenerativas no transmisibles.</p> <p>2.1.1. Obesidad</p> <p>2.1.2. Diabetes</p> <p>2.1.3. Hipertensión</p> <p>2.1.4. Dislipidemias</p> <p>2.1.5. Síndrome metabólico</p> <p>2.1.6. Cáncer</p> <p>2.2. Enfermedades gastrointestinales</p> <p>2.2.1. Enfermedad por reflujo gastroesofágico</p> <p>2.2.2. Gastritis</p> <p>2.2.3. Úlcera péptica</p> <p>2.2.4. Colitis</p> <p>2.2.5. Diarrea y estreñimiento</p> <p>2.3. Nutrición insuficiente y desnutrición proteico-calórica.</p> <p>2.4. Anemias.</p> <p>2.5. Nutrición enteral y parenteral.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza y reflexiona como los malos hábitos alimenticios y falta de actividad física desencadena diferentes patologías y selecciona el tipo de dieta adecuada.</li> <li>• Identifica los factores de riesgo de la desnutrición, así como los tipos de desnutrición.</li> <li>• Conoce la composición de las formulas, así como sus aplicaciones y vías de acceso del apoyo nutricional.</li> </ul>	
<p><b>3. NUTRICIÓN EN SITUACIONES ESPECIFICAS</b></p> <p>3.1. Trastornos de la conducta alimentaria</p> <p>3.1.1. Anorexia y bulimia</p> <p>3.1.2. Vigorexia y ortorexia</p> <p>3.2. Nutrición en el deporte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica los malos hábitos alimenticios y como trasciende a un trastorno alimentario.</li> <li>• Reconoce la alimentación adecuada para el deportista.</li> </ul>	
<p><b>4. NUTRICIÓN COMUNITARIA</b></p> <p>4.1. Evaluación nutricional de una comunidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza e Interpreta el estado nutricional de un grupo de personas y aplica sus conocimientos teóricos.</li> </ul>	
<p><b>5. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS</b></p>		
<p><b>5.1 ACTIVIDADES DEL MAESTRO:</b></p>		
<p><b>Actividades previas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encuadre, presentación del programa, establecer los criterios de evaluación.</li> <li>• Activación de conocimientos previos a través de lluvia de ideas, ejercicio: qué sé, qué quiero saber y qué aprenderé, entre otros.</li> <li>• Organización de actividades para trabajo en equipo.</li> <li>• Revisión y realimentación constante sobre los reportes o tareas realizadas.</li> </ul>	<p><b>Actividades de desarrollo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposición</li> <li>• Foro temático</li> <li>• Debate</li> <li>• Rompecabezas</li> <li>• Mapas conceptuales</li> <li>• Tablas comparativas</li> </ul>	<p><b>Actividades finales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar las pruebas por el colectivo de profesores</li> <li>• Aclaración de dudas y realimentación de aprendizaje</li> <li>• Reportes de tareas</li> <li>• Mapas conceptuales.</li> <li>• Portafolio digital de evidencias.</li> </ul>

<b>5.2 ACTIVIDADES DEL ESTUDIANTE:</b>		
<b>Actividades previas:</b>	<b>Actividades de desarrollo:</b>	<b>Actividades finales:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reportes de lectura previa sobre el tema a revisar.</li> <li>• Discusión en equipos sobre el contenido a tratar.</li> <li>• Lectura previa del tema</li> <li>• Elaboración de cuestionarios</li> <li>• Búsqueda de información</li> <li>• Trabajo colaborativo para entrega de tareas y exposiciones</li> <li>• Organizadores gráficos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lecturas comentadas</li> <li>• Foro</li> <li>• Debate</li> <li>• Rompecabezas</li> <li>• Fichas bibliográficas</li> <li>• Mapas conceptuales</li> <li>• Explicación de los temas indagados</li> <li>• Discusión de un tema</li> <li>• Lluvia de idea durante clases</li> <li>• Organizadores gráficos</li> <li>• Elaboración de cuadros comparativos</li> <li>• Elaboración de resúmenes y cuestionarios</li> <li>• Exposición</li> <li>• Trabajo colaborativo</li> <li>• Elaboración de dietas específicas</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mapa conceptual</li> <li>• Controles de lectura</li> <li>• Resumen</li> <li>• Ensayo</li> <li>• Exposición</li> <li>• Reporte de dietas</li> <li>• Trabajo final</li> <li>• Portafolio de evidencias</li> </ul>

<b>6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS</b>														
<b>6.1. Evidencias de Aprendizaje</b>	<b>6.2. Criterios de Desempeño</b>	<b>6.3. Calificación y Acreditación</b>												
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposición de los temas</li> <li>• Examen</li> <li>• Ejercicios dentro de clases</li> <li>• Aprendizaje basado en tareas.</li> <li>• Mapas conceptuales</li> <li>• Resolución de casos clínicos enfocado al área nutricional</li> <li>• Reporte de dietas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza y emplea adecuadamente el lenguaje técnico</li> <li>• Elabora presentaciones para sus compañeros</li> <li>• Utiliza el apoyo didáctico</li> <li>• Elabora organizadores gráficos y cuestionarios y mapas conceptuales</li> <li>• Realiza tablas comparativas de acuerdo a las características de las dietas específicas</li> </ul>	<p>Porcentaje de evaluación:</p> <table> <tr> <td>Asistencia</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Participación</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Examen</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Trabajo final</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Portafolio</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td><b>Total</b></td> <td><b>100%</b></td> </tr> </table> <p>*Para tener derecho a presentar el examen ordinario debe tener el 80% de asistencia; en caso contrario presentará examen extraordinario.  *El alumno podrá exentar la teoría con un promedio general de 8.0, en la suma de todos los parciales. *No se promedia calificación reprobatoria.  Automáticamente presentara examen ordinario.  *Los alumnos que presenten ordinario, se promediará la calificación del examen ordinario con la calificación</p>	Asistencia	10%	Participación	10%	Examen	30%	Trabajo final	30%	Portafolio	20%	<b>Total</b>	<b>100%</b>
Asistencia	10%													
Participación	10%													
Examen	30%													
Trabajo final	30%													
Portafolio	20%													
<b>Total</b>	<b>100%</b>													

		<p>de todos los parciales y obtendrá su calificación final de teoría (por lo que está obligado a presentar todos los parciales).</p> <p>*El alumno sacará su promedio final de la materia, sacando el porcentaje que corresponde a teoría y laboratorio, la suma de ese porcentaje, es su calificación final.</p> <p>*La calificación final será un número entero, el 0.5 lo llevara al siguiente número, el 0.4 lo llevara al número inferior, ejemplo: (8.5 = 9.0 o 8.4 = 8.0).</p>
--	--	---

**6.4. MEDIOS DE REGISTRO, HERRAMIENTAS Y MEDICIÓN DE LAS EVALUACIONES:**

Ordenadores portátiles, listas de asistencia y de registro de actividades, listas de cotejo, de exposiciones, rúbrica y portafolio de evidencias.

**7. FUENTES DE INFORMACIÓN**

**BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:**

- Brown J. *Nutrición en las diferentes etapas de la vida*. 5a ed. EEUU: McGraw-Hill Education; 2014.
- Pérez, L. A. (2014) *SMAE, Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes*. 4a ed. México: Fomento de Nutrición y Salud, A.C. / Ogali; 2014.
- Escott-Stump S. *Nutrición, diagnóstico y tratamiento*. 7 ed. EEUU: Wolters Kluwer Health; 2012.
- Mahan, K. Escott-Stump S. y Raymond J. *Krause, Dietoterapia*. 13ª ed. EEUU: Elsevier, 2013.
- Casanueva, E., Pérez, A. B. & Kaufer, M. *Nutriología Médica* 3ªed. México: Editorial Médica Panamericana; 2008.

**8. PERFIL DEL PROFESOR:**

- Licenciatura de Medicina General
- Licenciatura de Nutrición
- Posgrado, Maestría y/o Doctorado en áreas afines