



PROGRAMA DE ESTUDIOS

1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	NUTRICIÓN		
Clave:	NU0746		
Horas y créditos:	Teóricas: 48	Prácticas: 32	Estudio Independiente: 16
	Total de horas: 96		Créditos: 6
Tipo de unidad de aprendizaje:	Teórico:	Teórico-práctico: X	Práctico:
Competencia (s) del perfil de egreso que desarrolla o a las que aporta.	<p>Competencia general: Establece diagnóstico clínico para fundamentar acciones que favorezcan la salud humana, con base en el análisis integral de historia y evidencia clínicas.</p> <p>Competencia específica: Elabora el diagnóstico clínico definitivo, y lo informa al paciente considerando atributos de comunicación asertiva.</p> <p>Competencia de la unidad de aprendizaje: 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>		
Cursos antecedentes y consecuentes relacionados.	<p>Antecedentes: 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>Consecuentes: Geriatría, Psiquiatría con Clínica, Oncología con Clínica, Pediatría con Clínica, Medicina Comunitaria I y II.</p>		
Responsables de elaborar y/o actualizar el programa:	<p>L.N. Jorge García Diarte L.N. Hilda Lizeth Urquidez Cuadras MC. Julio Augusto Mendivil Araujo Dra. Dora Yaqueline Salazar Soto</p>		
Fecha de elaboración:	Enero 2016		Actualización: Diciembre 2016
2. PROPÓSITO			
<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

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

4. CONTENIDOS

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

<p>2. NUTRICIÓN CLÍNICA</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"> • Analiza y reflexiona como los malos hábitos alimenticios y falta de actividad física desencadena diferentes patologías y selecciona el tipo de dieta adecuada. • Identifica los factores de riesgo de la desnutrición, así como los tipos de desnutrición. • Conoce la composición de las formulas, así como sus aplicaciones y vías de acceso del apoyo nutricional. 	
<p>3. NUTRICIÓN EN SITUACIONES ESPECIFICAS</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"> • Identifica los malos hábitos alimenticios y como trasciende a un trastorno alimentario. • Reconoce la alimentación adecuada para el deportista. 	
<p>4. NUTRICIÓN COMUNITARIA</p> <p>4.1. Evaluación nutricional de una comunidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analiza e Interpreta el estado nutricional de un grupo de personas y aplica sus conocimientos teóricos. 	
<p>5. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS</p>		
<p>5.1 ACTIVIDADES DEL MAESTRO:</p>		
<p>Actividades previas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Encuadre, presentación del programa, establecer los criterios de evaluación. • Activación de conocimientos previos a través de lluvia de ideas, ejercicio: qué sé, qué quiero saber y qué aprenderé, entre otros. • Organización de actividades para trabajo en equipo. • Revisión y realimentación constante sobre los reportes o tareas realizadas. 	<p>Actividades de desarrollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposición • Foro temático • Debate • Rompecabezas • Mapas conceptuales • Tablas comparativas 	<p>Actividades finales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar las pruebas por el colectivo de profesores • Aclaración de dudas y realimentación de aprendizaje • Reportes de tareas • Mapas conceptuales. • Portafolio digital de evidencias.

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

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias de Aprendizaje	6.2. Criterios de Desempeño	6.3. Calificación y Acreditación												
<ul style="list-style-type: none"> • Exposición de los temas • Examen • Ejercicios dentro de clases • Aprendizaje basado en tareas. • Mapas conceptuales • Resolución de casos clínicos enfocado al área nutricional • Reporte de dietas 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza y emplea adecuadamente el lenguaje técnico • Elabora presentaciones para sus compañeros • Utiliza el apoyo didáctico • Elabora organizadores gráficos y cuestionarios y mapas conceptuales • Realiza tablas comparativas de acuerdo a las características de las dietas específicas 	<p>Porcentaje de evaluación:</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Asistencia</td> <td style="text-align: right;">10%</td> </tr> <tr> <td>Participación</td> <td style="text-align: right;">10%</td> </tr> <tr> <td>Examen</td> <td style="text-align: right;">30%</td> </tr> <tr> <td>Trabajo final</td> <td style="text-align: right;">30%</td> </tr> <tr> <td>Portafolio</td> <td style="text-align: right;">20%</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> </table> <p>*Para tener derecho a presentar el examen ordinario debe tener el 80% de asistencia; en caso contrario presentará examen extraordinario.</p> <p>*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.</p> <p>Automáticamente presentara examen ordinario.</p> <p>*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%	Total	100%
Asistencia	10%													
Participación	10%													
Examen	30%													
Trabajo final	30%													
Portafolio	20%													
Total	100%													

		<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