



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA

FACULTAD DE MEDICINA



PROGRAMA ACADÉMICO

1. Datos de Identificación					
Unidad de Aprendizaje:	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA				
Programa Educativo:	Licenciatura en Fisioterapia				
Clave y Ubicación:	Clave	Semestre	Área		
	1401	04	BASICO		
Horas y Créditos:	Teóricas	Prácticas	Independiente	Total de Horas	Créditos
	48	00	00	48	03
Competencias del perfil de egreso a las que aporta:	<p>Aplica los conocimientos teóricos y prácticos necesarios en nutrición, para conseguir un adecuado estado nutricional en personas que presentan algún grado de limitación física o discapacidad y ayudarlos a conseguir una mejor calidad de vida.</p> <p>Es importante que los alumnos conozcan los diferentes nutrientes, componentes de los alimentos y cómo influye la nutrición en las diferentes etapas de la vida, así también cómo influye en pacientes con alguna discapacidad (intelectual, visual, auditiva, física, etc.).</p> <p>Adquiere conocimientos, técnicas, procedimientos en nutrición con evidencias científicas, integrando los valores bioéticos y trabajando en equipo en beneficio de la población que lo solicite.</p>				
Componentes de la competencia a desarrollar:	Escribir aquí...				
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Anatomía, fisiología, bioquímica, sociología, etc.				
Responsables del elaborar el programa:	LN. Jorge Alberto Nava Montes de Occa			Fecha de Creación:	
				13/12/2011	
Responsables de actualizar el programa:	Escribir aquí...			Última Actualización:	
				Escribir aquí...	

2. Propósito
Comprende los principios básicos de la nutrición, la composición y el metabolismo de los mismos para mejorar el estado nutricional del paciente, evita enfermedades agregadas al padecimiento ya adquirido y logra una más rápida recuperación, para la integración a la sociedad.

3. Saberes	
Teóricos:	Analiza teóricamente los principios básicos, las propiedades que tiene cada componente de los alimentos en la nutrición del paciente, el metabolismo químico de los alimentos y las principales necesidades nutricias que presenta el paciente con alguna discapacidad para su pronta recuperación.
Prácticos:	Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica, elabora dietas con indicaciones nutricias que pueda equilibrar la dieta diaria del paciente con limitaciones funcionales (discapacidades) a partir de las recomendaciones individuales.
Actitudinales:	Asume la responsabilidad de comportarse con ética profesional, conductas de respeto y disposición de servicio hacia las personas con quien trabaje y atienda. Adquiere y desarrolla diferentes habilidades y destrezas como trabajo en equipo, individual, uso de las tecnologías para el mejor desarrollo de su práctica diaria y profesional.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE MEDICINA



4. Contenidos		
4.1. Unidades	4.2. Objetivos	4.3. Duración (Horas)
UNIDAD 01 NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. 1.1 Antecedentes 1.2 Aspectos generales y preventivos. 1.3 Clasificación de los nutrientes.	Comprende la diferencia entre comer, alimentarse y nutrirse. Compara el panorama general de la nutrición en México. Analiza los nutrientes presentes en la dieta diaria: carbohidratos, lípidos, proteínas, fibra, agua, vitaminas y minerales.	16
UNIDAD 02 IMPORTANCIA DE LA NUTRICION. 2.1 Nutrición en el ciclo de la vida. (1er año de vida, preescolar, escolar, adolescente, adulto, adulto mayor, embarazo y lactancia). 2.2 Evaluación del estado nutricional. 2.3 Diseño y elaboración de las diferentes dietas.	Conoce los diferentes nutrientes que necesitan las personas en las diferentes etapas de la vida para desarrollarse sanamente y evitar enfermedades. Identifica los cambios que existen en la composición corporal, los parámetros bioquímicos, medidas antropométricas que orientan el estado nutricional del individuo. Adquiere los conocimientos necesarios para realizar un plan de alimentación en las diferentes etapas de la vida así como en las diferentes discapacidades.	16
UNIDAD 03 NUTRICION EN EL EJERCICIO. 3.1 Dietas terapéuticas (enfermedades crónicas degenerativas). 3.2 Nutrición artificial. 3.3 Ejercicio, nutrición y medicamentos.	Realizan los diferentes tipos de dieta de acuerdo a la patología: líquidos claros, líquidos normales, dieta blanda, colérica, hiposódica, astringentes, nefropáticas, diabéticas, normales, etc. Comprende los diferentes tipos de nutrición: enteral, parenteral, suplementos nutrimentales utilizados en diferentes patologías. Conocer los beneficios de la interacción del ejercicio, medicamento y nutrición del paciente enfermo.	16

5. Actividades para Desarrollar las Competencias	
Docente:	Encuadre de grupo - Presentación del programa e introducción a la temática correspondiente. - Se pone a consideración del grupo los criterios de evaluación. - Activación de conocimientos previos sobre los contenidos centrales de la unidad de aprendizaje, que puede realizarse a través de diversas estrategias: Lluvia de ideas, elaboración de un escrito o carta pre activa antes de iniciar las sesiones de aprendizaje presenciales. - Intervenciones para apoyar a los estudiantes en aclarar dudas y realimentar los aprendizajes.
Estudiante:	- Presentaciones para ampliar la temática. - Organización de actividades en grupos de aprendizaje - Revisión y realimentación constante sobre los reportes o tareas realizados. Otras actividades que el docente a cargo considere pertinentes de acuerdo a la unidad de aprendizaje. - Lectura previa y su evidencia a través de diversas estrategias, entre ellas: elaboración de mapas mentales, mapas conceptuales, y otras formas de organización de la información utilizando algún Software, construcción de cuadros comparativo sobre la epistemología didáctica analizada, fichas resumen, ejercicios de crítica sobre el tema.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA

FACULTAD DE MEDICINA



- Búsqueda en internet de información sobre artículos que posibiliten ampliar la información sobre los contenidos de la unidad de aprendizaje.
- Reflexión y discusión en pequeños equipos de trabajo y en grupo sobre los contenidos que se están aprendiendo.
- Realización de prácticas en instituciones de salud.
- Elaboración de trabajo final: Aplicación de entrevista.
- Otras actividades que el docente a cargo considere conveniente.

6. Evaluación de las Competencias

6.1. Evidencias	6.2. Criterios de Desempeño	6.3. Calificación y Acreditación
Asistencia y participación durante las clases Reportes de trabajos desarrollados: lecturas previas, reportes de tareas, mapas mentales, conceptuales, diagramas, ensayos, y otros que se consideren pertinente por los alumnos y el docente. Estos reportes de tareas realizadas serán durante las clases, en tareas independientes y por equipos de trabajo.	Asistencia, responsabilidad, disciplina, participación, conducta ética, calidad en los trabajos presentados, habilidad en la solución de problemas, creatividad, planeación, trabajo en equipo, capacidad de adaptación, respeto a la dignidad de la persona, cuidado de la ortografía al escribir, respeto de las fuentes, su citación y referencia adecuados, entre otras que estén relacionadas en su ámbito personal y profesional.	Participación, reporte de trabajos desarrollados, asistencia y criterios de desempeño desarrollados 60%. Trabajo final 40%.
6.4. Instrumentos de regulación de la calidad		
Escribir aquí...		

7. Fuentes de Información

Básica:	Nutriología Médica, Esther Casanueva. Paramericana. 2012.
Complementaria:	Dietoterapia: Krause. Elsevier Masson. 2012

8. Perfil del Profesor

Licenciatura, Maestría o Doctorado en Nutrición con diplomado en educación.