



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN
CAMPUS DURANGO
Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

I. Datos Generales de la Unidad de Aprendizaje

1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje	2. Clave
Dietología I	

3. Unidad Académica
Facultad de Medicina y Nutrición.

4. Programa Académico	5.- Nivel
Licenciatura en Nutrición	Superior

6. Área de formación
Disciplinaria

7.-Academia
Nutrición clínica

8. Modalidad					
Obligatorias	X	Curso		Presencial	X
Optativas		Curso-taller		No presencial	
		Taller		Mixta	
		Seminario			
		Laboratorio	X		
		Práctica de campo			
		Práctica profesional			
		Estancia académica			

9. Prerrequisitos
Introducción a la Nutrición, Nutriología, Bromatología, Control Sanitario.



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN
CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

10. Horas teóricas	Horas Prácticas	Horas de estudio independiente	Total de horas	Valor en créditos
4	4		8	10

11. Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación
M.N.C. Nora Celia Ramos Frausto

12. Fecha de Elaboración	Fecha de Modificación	Fecha de Aprobación
05/06/2010	08/01/2014	DD/MM/AAAA

II . DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

13. Presentación
En la Unidad de Aprendizaje de Dietología I se busca que el estudiante de la Licenciatura en Nutrición adquiera las competencias profesionales que le permitan identificar el proceso de cuidado nutricional, el sistema mexicano de alimentos equivalentes, la alimentación en las diferentes etapas de la vida, el plan de alimentación modificado en consistencia, el plan de alimentación modificado en el contenido de nutrimentos y alimentación enteral para evaluar, diagnosticar y realizar una intervención para sujetos sanos y enfermos que les permita una mejor calidad de vida.

14. Competencias profesionales integrales a desarrollar en el estudiante
Generales
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad de trabajo en equipo Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad Compromiso ético Capacidad de tomar decisiones Habilidad y destreza para el cálculo dietético Capacidad para aplicar el conocimiento en la práctica Capacidad creativa Capacidad de autoevaluación
Específicas
Planear y evaluar la atención nutricional para individuos sanos durante el proceso vital humano teniendo en cuenta los requerimientos y recomendaciones nutricionales y sus características fisiológicas, socioculturales y económicas.

15. Articulación de ejes
Bioquímica y Bromatología y apoya la formación disciplinaria

16. Contenido
1. Conceptos generales:



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO

FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN

CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

- a. Dietología
- b. Dieta y Principios para la alimentación correcta
- c. Plan de alimentación normal y sus características
- d. Dimensiones y frecuencias de tiempos de comida
- e. Recomendaciones nutricionales
- f. Requerimientos nutrimentales
- g. Ración o servicio.

2. Pesos, medidas y equivalencias.

3. Cálculo del valor nutritivo de los alimentos.

4. Sistemas de Equivalencias

5. Secuencia del cálculo de Dieta Normal.

- a. Componentes del gasto total de energía.
- b. Fórmulas utilizadas para estimar el gasto energético basal o en reposo.
- c. Actividad física. Nivel de actividad física (NAF).
- d. Factores de ajuste por condición fisiológica.
- e. Factores de ajuste por estrés patológico.
- f. Gasto energético total.
- g. Sistemas de equivalentes para el cálculo de la dieta.
- h. Cuadro dietosintético.
- i. Fraccionamiento y distribución de la energía y nutrimentos de la dieta en diferente número de tomas de alimentos.
- j. Cálculo de dietas por el sistema de alimentos equivalentes.
- k. Traducción de las raciones equivalentes a un menú.
- l. Distribución de porcentaje de nutrimentos energéticos.

6. Planeación de menús.

- a. Menú patrón.
- b. Menús ejemplos.

II. Diseño, redacción y elaboración de dietas para individuos sanos y hospitalizados.

1. Diseño, cálculo y elaboración de dietas para diferentes grupos de edad:

- a. Características generales de los distintos grupos de edad para el cálculo de dieta

Normal. (Primer años de vida, preescolar, escolar, adolescente, adulto, mujer embarazada y lactante, anciano).

- b. Cuadros de raciones de alimentos, recomendados por grupo de edad.
- c. Diseño, cálculo y elaboración de dietas para diferentes grupos de edad: (Primer año de vida, preescolar, escolar, adolescente, adulto, mujer embarazada y lactante, anciano).

2. Diseño, cálculo y elaboración de dietas modificadas en consistencia:

- a. Líquidos claros
- b. Líquidos generales
- c. Papilla
- d. Suave
- e. Blanda
- f. Alimentación enterales: Poliméricas, modulares, elementales, especiales, artesanales. Por sonda y vía oral.



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN
CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

g. Alimentación parenteral

3. Diseño, cálculo y elaboración de dietas modificadas en el contenido de nutrimentos.

- a. Energía
- b. Por sistemas de puntos
- c. Por sistema de porcentaje de proteínas establecido (relaciónenergía/nitrógeno)
- d. Hiposódicas y sistema de conversión de unidades relacionadas con el sodio
- e. Conteo de carbohidratos para el manejo de pacientes diabéticos
- f. Potasio
- g. Fósforo
- h. Calcio
- i. Lípidos
- j. Fibra
- k. Dieta a complacencia.

III. Etiquetado de alimentos

- a. Normas internacionales
- b. Normas oficiales mexicanas
- c. Taller de etiquetadas

17. Estrategias Educativas

Aprendizaje basado en problemas: el estudiante por medio de casos clínicos demostrara sus conocimientos, habilidades, destrezas y responsabilidad en el diseño del cálculo dietético y elaboración de menús.

Aprendizaje colaborativo: realizará material didáctico como rotafolio, trípticos, periódico mural de recomendaciones nutrimentales en las diferentes etapas de la vida.

18. Materiales y recursos didácticos

Proyector
Computadora
Aula virtual
Presentaciones en power point
Calculadora
Pizarrón
Plumones
Borrador
Carteles

19. Evaluación del desempeño



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN
CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

Evidencia(s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Portafolio de evidencias: <ul style="list-style-type: none"> • Planes de alimentación de las diferentes etapas de la vida • Planes de alimentación de dietas modificadas en consistencia • Planes de alimentación de dietas modificadas en nutrimentos • Plan de alimentación por sistema de puntos 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación. Times New Roman tamaño 12. Espacio 1.5. <ul style="list-style-type: none"> • Argumenta los contenidos. • Retoma los contenidos revisados. • Identifica las diferencias en los planes de alimentación por nutrimentos 	Sector Salud: público y privado. Sector educativo: unidades de educación básica.	10% 30% 30% 30%

20. Criterios de Evaluación: El estudiante de Dietología I identifique el sistema de equivalencias y reconocer las recomendaciones nutricionales de las diferentes etapas de la vida y describa las dietas modificadas en consistencia y nutrimentos para calcular la guía alimentaria.

Criterio	Valor
Evaluación formativa	60%
Evaluación sumativa	10%
Autoevaluación	10% Estrategia S.Q.A. ¿Qué sabemos? ¿Qué queremos saber? ¿Qué aprendimos?
Coevaluación	10% Rubrica
Heteroevaluación	10% Discusión guiada, lluvia de ideas, multirreactivos, casos clínicos. Rubrica

21. Acreditación

Tener mínimo el 80% de asistencia a clases.
 Cumplir mínimo con el 90% de las tareas asignadas.
 Obtener calificación mínima de 6.0 en el curso

22. Fuentes de información



UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO

FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICIÓN

CAMPUS DURANGO

Programa de Unidades de Aprendizaje con un Enfoque en

Básicas

- Pérez Lizaur, AB. "Manual de Dietas Normales y Terapéuticas". 6ª. Edición. Editorial La Prensa Médica Mexicana.
- "Elementos Fundamentales en el Cálculo de dietas." 1ª Edición. Editorial Manual Moderno.
- Fomento de Nutrición y Salud. Sistema Mexicano de Alimentos Equivalente. 3ª Edición.
- Fomento de Nutrición y Salud. Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes para Pacientes Renales. 1ª Edición.
- Chávez. Composición de Alimentos. Tablas: Valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo. 3ª Edición. McGraw-Hill

Complementarias

- Casanueva Esther "Nutriología Médica" 3ª. Edición. Editorial Médica Panamericana,
- Silvia Escout Stump "Nutrición Diagnóstico y Tratamiento", 8ª. Edición. Editorial Mc Graw Hill.
- Lic. María Elena Téllez Villagómez "Nutrición Clínica". 1ª Edición Editorial Manual Moderno
- Judith E. Brown. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 3ª Edición. McGraw-Hill.

23. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje

Licenciado en Nutrición.