

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
Facultad de Medicina y Nutrición.	Superior

6. Área de formación
Disciplinaria

7. Academia
Nutrición Clínica

8. Modalidad; Marcar con una X las modalidades en que será impartida la Unidad de Aprendizaje.					
Obligatorias	X	Curso		Presencial	X
Optativas		Curso-Taller		No presencial	
		Taller		Mixta	
		Seminario			
		Laboratorio	X		
		Práctica de campo			
		Práctica profesional			
		Estancia académica			

9. Pre-requisitos
Introducción a la Nutrición, Nutriología, Bromatología, Control Sanitario.

10. Horas teóricas	Horas prácticas	Horas de estudio auto-dirigido	Total de horas	Valor en créditos
4	2	2	8	10

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

12. Fecha de elaboración	Fecha de modificación	Fecha de aprobación
05/06/2010	08/01/2014	

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 nutrientes 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
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 los ejes

Bioquímica y Bromatología y apoya la formación disciplinaria

16. Contenido

1. Conceptos generales:

- 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.
 - 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 (relación energía/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
- Taller de etiquetadas

17. Estrategias educativas

- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje colaborativo
- Análisis y discusión de casos.

18. Materiales y recursos didácticos

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

19. Evaluación del desempeño

Evidencia(s) de desempeño	de Criterios de desempeño	de Ámbito(s) de aplicación	de 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 	Arial 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%
Muestra capacidad de disertación. Afectiva Estudio Auto Dirigido Practica de Laboratorio	Rubricas. Rubrica Rubrica Lista de Cotejo	Aula Aula Aula Laboratorio	10 % 10% 10% 10%
Responde correctamente las preguntas contenidas en el examen	Examen	Aula	60%

20. Criterios de evaluación: Definir criterios y parámetros claros, precisos y concretos de evaluación, no olvidando la intención formativa que ha de acompañar los procesos de valoración. Por lo que también ha de expresar su valor en forma porcentual.	
Criterio	Valor
Evaluación formativa (parciales)	60%
Evaluación sumaria (Ordinario)	40%
Evaluación Extraordinaria	
21. Acreditación	
<p>1. Al lograr un 6.0 de calificación final 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</p>	

22. Fuentes de información	
Básicas	
<ul style="list-style-type: none"> • 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	
<ul style="list-style-type: none"> • 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.

1. Aprendizaje basado en problemas. En esta estrategia el alumno es quien se encamina a buscar el aprendizaje que considera relevante y pertinente para la resolución de algún problema que se le plantea. Un problema planteado siempre conjugará aprendizaje de diversas áreas del conocimiento, por lo que no sólo se aplica un conocimiento específico sino que se desarrollan habilidades, valores y actitudes que redundan en la mejora personal del estudiante así como le originan un futuro desempeño profesional competitivo (ITESM, sin fecha, p. 3). Aún cuando este tipo de aprendizaje se orienta a la solución de problemas estimula el trabajo en equipo, se realizan tareas sistemáticamente y se desarrolla la inteligencia analítica y práctica del alumno.

2. Aprendizaje Colaborativo: busca un sistema de interacciones cuidadosamente diseñadas que organice e induzca la influencia recíproca entre los miembros de un equipo. Este tipo de aprendizaje se desarrolla mediante un proceso sistemático y gradual en el que cada miembro y, el equipo en su totalidad, se sienten mutuamente comprometidos con el aprendizaje de los demás, generando una interdependencia positiva que no implica competencia o rivalidad. Este tipo de aprendizaje refleja la manera en que los jóvenes trabajan juntos en el aula y fuera de ella, permite la discusión de ideas buscando condensarlas entre iguales para después compartirlas (Herbert & Paik, 2002, p. 30)

3. Aprendizaje basado en proyectos. Uso de estrategias didácticas donde el estudiante se involucra para la solución de problemas y otras tareas significativas, le permite trabajar de manera autónoma para construir su propio aprendizaje y culmina en resultados generados por él mismo. Con proyectos apropiados, en escala y alcance, se presenta la oportunidad de múltiples interacciones que brindan oportunidades de seguimiento académico e intervención. Un proyecto de alcance apropiado sería lo suficientemente complejo que, de manera obligada, involucraría capacidades intelectuales para concluirlo. La función del maestro es diseñar, ser interlocutor, guía, explicador y evaluador del proyecto de acuerdo al momento y necesidad del alumno y del mismo plan de trabajo.

4. Análisis y discusión de casos. Consiste en que el alumno aplica sus conocimientos en el estudio de un caso llevándolo a trasladar el conocimiento a la vida práctica. Esta modalidad de aprendizaje busca recoger la huellas que el actor o actores de un caso han hecho manifiestas así como analizar y valorar un proceso cognitivo explícito y concreto (Dorador, 1996). Bajo este modelo se permite la descripción de situaciones reales de la práctica profesional, se reconocen las relaciones complejas entre diferentes elementos, se refuerzan los conocimientos previos al

tener que aplicarlos, se aprende a unir información pertinente al problema y se analizan situaciones en forma crítica y fundamentada.

5. Aprendizaje basado en la solución de tareas. Es una modalidad que busca el desarrollo de habilidades determinadas permitiendo ir precisándolas cada vez más a partir del aprendizaje obtenido. Se abordan los contenidos de la educación a lo largo de una proyección lógica que transita del conocimiento empírico al conocimiento científico, un tránsito de un conocimiento teórico a uno aplicado o, uno incipiente a uno sólido. Este tránsito supone estadios incompletos e inexactos en la obtención del conocimiento para pasar a la certeza y claridad lograda por la transformación que da la acción inherente a los sujetos y que se logra a través de la realización de tareas (Machado & Montes de Oca, 2004, p. 8). Este tipo de aprendizaje se busca cuando se desea orientar, asimilar, dominar o sistematizar una habilidad o conocimiento.

6. Aprendizaje basado en el descubrimiento: Consiste en la capacidad de reorganizar datos ya obtenidos de manera novedosa para que permitan descubrimientos nuevos, pues “todo conocimiento real es aprendido por uno mismo” (Bruner en Osorio, s.f., párr. 3). Se apoya en una teoría de la instrucción que consiste en cuatro aspectos: la motivación a aprender, la estructura del conocimiento, los aprendizajes previos del alumno y el refuerzo del aprendizaje (Bruner en Osorio, s.f., párr. 3), se apoya en la resolución de problemas induciendo al alumno a desafiar la inteligencia, resolver problemas y lograr la transferencia de lo aprendido (Universidad De La Salle, s. f., párr. 3)

7. Aprendizaje basado en estrategias cognitivas profundas de lectoescritura: hablar de estrategias de lectoescritura es hablar de aprender a aprender, pues, al ser la lengua escrita el vehículo central de la formación académica, leer, comprender y escribir vinculará indudablemente con el aprendizaje. Es por ello que las estrategias de lectura y escritura del nuevo Modelo Educativo suponen un lector y escritor activos que aportan sus conocimientos y experiencia previa; construye hipótesis porque tiene capacidad de inferencia, enfrenta obstáculos y los supera, construye una interpretación para lo que lee o propone una en lo que escribe, es capaz de recapitular, resumir, ampliar, utilizar y contrastar la información obtenida. La implementación de estrategias de lectura y escritura serán secuencias de procedimientos o actividades que se deben realizar con el fin de facilitar la adquisición, el almacenamiento y la utilización de la información (Solé citando a Pozo, Danserau, Niesbett y Schucksmith, 1996). Dichas secuencias deberán estar sustentadas en procesos superiores de pensamiento acordes a la edad de los estudiantes.

8. Aprendizaje - servicio: Que el alumno retribuya a la sociedad su formación a través de la resolución de un problema social.

9. Aprendizaje actitudinal y desarrollo ético laicista (Etxeberria, 2006): una fundamentación ética basada en lo racional con pretensiones de universalidad ligada a los derechos humanos universales, independientes de confesión alguna, profundamente tolerante a la diversidad de

credo y culturas, buscando salvarse de los riesgos del relativismo mediante una dosis elevada de argumentación sólida. La metodología ha de basarse en por lo menos las siguientes formas de argumentación ética: argumentación analítica, dialógica, hermenéutica y prudencial. Utilizando herramientas didácticas como análisis de casos, exposición de dilemas, etc. Esto además de un contexto académico éticamente influenciado