

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE ODONTOLOGÍA**

PROGRAMA DE ESTUDIO

NOMBRE DE LA ASIGNATURA: SEMINARIO DE NUTRICIÓN CLAVE: 0503		PERIODO ESCOLAR: 2012-2013		ÁREA: TEMAS SELECTOS
		HORAS/SEMANA:		
CICLO ESCOLAR: SEMESTRAL	AÑO EN QUE SE IMPARTE: QUINTO (1er. SEMESTRE)	TEORÍA: 1	PRÁCTICA:	CRÉDITOS: 2
MODALIDAD DIDÁCTICA: CURSO TEÓRICO PRÁCTICO.				
ASIGNATURAS PRECEDENTES:		Bioquímica. Fisiología.		
REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PROGRAMA: (30 de abril de 2012)		COORDINADOR: Mario Guadalupe Olivera Erosa PROFESORES: Afranio Serafín Salazar Rosales María Angélica Díaz Aranda María Concepción A. López Martínez Mónica Cruz Moran Paulina Lazzeri Arteaga Ramón Rodríguez Juárez Raúl Díaz Pérez Gabriel Piñera Flores		

UNIDADES TEMÁTICAS	
NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD: 4	UNIDAD I INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN
OBJETIVOS:	<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definirá los conceptos básicos de Nutrición. • Explicará cómo influyen los factores socioeconómicos en las costumbres alimentarias del individuo. • Describirá las estrategias establecidas para abordar la problemática de la alimentación. • Establecerá la importancia de la fisiología en la alimentación. • Analizará la problemática de la nutrición en México.
TEMAS Y SUBTEMAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceptos básicos. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Nutrición, nutriología, alimento, dieta, nutrimento, nutrimento esencial, nutrimento no esencial, metabolismo, catabolismo, anabolismo, energía, caloría, kilocaloría y kilojoule. 2. Factores socioeconómicos en México y en el Mundo. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Factores que condicionan la disponibilidad y preferencias alimentarias. <ol style="list-style-type: none"> 2.1.1 Geográfica. 2.1.2. Económica. 2.1.3. Política. 2.1.4. Social. 2.1.5. Cultural. 2.1.6. Religión. 2.1.7. Tabúes. 2.1.8. Falacias. 2.1.9. Educativos. 2.2. Modas alimentarias. <ol style="list-style-type: none"> 2.2.1. Publicidad. 3. Nutrición y Organizaciones Internacionales. <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Función de las organizaciones internacionales en el campo de la nutrición: FAO, OMS, UNICEF, UNESCO. 4. Fisiología de la alimentación. <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Aporte, absorción, digestión y metabolismo.
SUGERENCIAS DIDÁCTICAS:	<ul style="list-style-type: none"> • Impartición de clase magistral apoyada en recursos audiovisuales. • Promoción de dinámicas grupales. • Análisis información en libros y artículos.
SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN:	<ul style="list-style-type: none"> • Participación en clase. • Participación y trabajo en equipo. • Localización de artículos por internet.

NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD: 4	UNIDAD II NUTRIMENTOS Y EFECTOS EN LA CAVIDAD BUCAL
<p>OBJETIVOS:</p> <p>TEMAS Y SUBTEMAS:</p> <p>SUGERENCIAS DIDÁCTICAS:</p> <p>SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN:</p>	<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Describirá los nutrientes, su estructura química, acción biológica, fuentes alimentarias y la ración dietética recomendada. • Determinará los factores bioquímicos, nutricionales que producen la lesión cariosa y su relación con lípidos, hidratos de carbono y proteínas. <ol style="list-style-type: none"> 1. Elementos nutritivos. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Hidratos de carbono. <ol style="list-style-type: none"> 1.1.1. Clasificación. 1.1.2. Fuentes. 1.1.3. Funciones. 1.1.4. Relación con la cavidad bucal. 1.1.5. Regulación de glucosa sanguínea. 1.2. Lípidos. <ol style="list-style-type: none"> 1.2.1. Clasificación. 1.2.2. Fuentes. 1.2.3. Relación con la cavidad bucal. 1.2.4. Transporte de lípidos (Lipoproteínas). 1.2.5. Aterosclerosis. 1.3. Proteínas. <ol style="list-style-type: none"> 1.3.1. Clasificación. 1.3.2. Fuentes. 1.3.3. Funciones. 1.3.4. Relación con la cavidad bucal. 1.4. Vitaminas. <ol style="list-style-type: none"> 1.4.1. Clasificación.(liposolubles e Hidrosolubles) 1.4.2. Fuentes. 1.4.3. Funciones. 1.4.4. Relación con la cavidad bucal. 1.5. Minerales (Sodio, potasio, cloro, calcio, magnesio, zinc, fósforo, hierro). <ol style="list-style-type: none"> 1.5.1. Fuentes. 1.5.2. Funciones. 1.5.3. Relación con la cavidad bucal <ul style="list-style-type: none"> • Realización de mesas redondas. • Elaboración de fichas de trabajo para ser discutidas en clase. • Exposición de un tema. <ul style="list-style-type: none"> • Revisión de respuestas de la guía de estudio. • Participación y trabajo en equipo. • Investigación bibliográfica. • Participación en clase.

NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD: 4	UNIDAD III NUTRICIÓN Y DIETA
<p>OBJETIVOS:</p> <p>TEMAS Y SUBTEMAS:</p> <p>SUGERENCIAS DIDÁCTICAS:</p> <p>SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN:</p> <p>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</p> <p>BÁSICA:</p>	<p>El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explicará los métodos para estudiar el estado nutricional de un individuo. • Describirá la utilidad de elaborar valoraciones dietéticas de sus pacientes. • Elaborará un cuestionario de nutrición como parte de la información médica, recopilada antes de comenzar la evaluación y el tratamiento dental. <ol style="list-style-type: none"> 1. Grupos de alimentos. <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Lácteos. 1.2 Carnes y Huevos. 1.3 Cereales. 1.4 Verduras 1.5 Frutas. 1.6 Leguminosas. 1.7 Plato del buen comer. 2. Características de la dieta correcta. <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Completa. 2.2 Equilibrada. 2.3 Suficiente. 2.4 Inocua. 2.5 Variada. 2.6 Adecuada. 3. Sistemas de equivalentes. 4. Análisis dietéticos. <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Cálculo de calorías. 5. Evaluación nutricional. <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Examen físico. 5.2. Antropometría. <ol style="list-style-type: none"> 5.2.1 Talla. 5.2.2 Peso. 5.2.3. Índice de masa corporal. 5.3. Pruebas de laboratorio. <ol style="list-style-type: none"> 5.3.1 Biometría Hemática. 5.3.2 Química Sanguínea. <ol style="list-style-type: none"> 5.3.2.1 Glucosa. 5.3.2.2 Colesterol. 5.3.2.3 Triglicéridos. 5.3.2.4 Ácido úrico. <ul style="list-style-type: none"> • Impartición de clase magistral apoyada en recursos audiovisuales. • Análisis información en libros y artículos. <ul style="list-style-type: none"> • Participación en clase. • Asistencia en clase. • Colaboración del trabajo en equipo y sus productos. <ol style="list-style-type: none"> 1.- Cevera P. <i>Alimentación y dietoterapia</i>. España: Ed. Interamericana; 1993. 2.- Cooper. <i>Nutrición y dieta</i>. México: Ed. Panamericana.

COMPLEMENTARIA:	<p>3.- Feldman Elaine B. <i>Principios de nutrición clínica</i>. México: Ed. Manual Moderno; 1994.</p> <p>4.- Katz D. <i>Nutrición en la práctica clínica</i>. Ed. Wolter Kumer. 2010.</p> <p>5.- Vega L. <i>Fundamentos de nutrición y dietética</i>. Ed. Pearson custom publishing. México. 2010.</p> <p>6.- Téllez M. <i>Nutrición clínica</i>. Ed. Manual moderno. 2010.</p> <p>1.- Fisher P. <i>Valor nutritivo de los alimentos</i>. México: Ed. Limusa; 1990.</p> <p>2.- Fox Brian A. <i>Clínica de los alimentos: nutrición y salud</i>. México: Ed. Limusa; 1992.</p> <p>3.- Width M. <i>Guía básica de Bolsillo para el profesional de la nutrición clínica</i>. Ed. Walters Klumeer; 2009.</p>
------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>COMPLEMENTARIA:</p>	<p>UNAM, ENEP-Iztacala; 1992. 4.- Feldman Elaine B. <i>Principios de nutrición clínica</i>. México: Ed. Manual Moderno; 1994. 5.- Arenas H. <i>Nutrición enteral y paraenteral</i>. Ed. McGraw Hill. México. 2008. 6.- Téllez M. <i>Nutrición clínica</i>. Ed. Manual moderno. 2010.</p> <p>1.- Fisher P. <i>Valor nutritivo de los alimentos</i>. México: Ed. Limusa; 1990. 2.- Fox Brian A. <i>Clínica de los alimentos: nutrición y salud</i>. México: Ed. Limusa; 1992. 3.- McDonald. <i>Odontología pediátrica y del adolescente</i>. Ed. Panamericana; 1990. 4. - Sve W. <i>Essentials of nutrition and diet therapy</i>. Ed. Mosby. USA. 2008.</p>										
<p>RECURSOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula. • Proyector de acetatos. • Proyector de transparencias. • Espacios de usos múltiples para exposiciones. 										
<p>EVALUACIÓN FINAL</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Asistencia</td> <td style="text-align: right;">85%</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Examen de criterio unificado</td> <td style="text-align: right;">40%</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Exámenes parciales</td> <td style="text-align: right;">40%</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Ensayos y escritos</td> <td style="text-align: right;">20%</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 40px;">Examen final</td> <td style="text-align: right;">100%</td> </tr> </table>	Asistencia	85%	Examen de criterio unificado	40%	Exámenes parciales	40%	Ensayos y escritos	20%	Examen final	100%
Asistencia	85%										
Examen de criterio unificado	40%										
Exámenes parciales	40%										
Ensayos y escritos	20%										
Examen final	100%										
<p>PERFIL PROFESIOGRÁFICO</p>	<p>Por las características de la asignatura, ésta podrá ser impartida por un equipo multidisciplinario de profesionales del área de la salud, que cumplan con los requisitos señalados por la Facultad de Odontología.</p>										

La corrección y estilo estuvieron a cargo de Rosa Eugenia Vera Serna y el cuidado de la edición, diseño de portada y la formación de los interiores estuvieron a cargo de Diana Ochoa Saldivar