





NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD	UNIDAD 2 NUTRIMENTOS Y DIETA
6	2.1.- Nutrimientos y sus características generales. 2.1.1.- Función. 2.1.2.- Fuente en los alimentos. 2.1.3.- Proceso digestivo. 2.2.- Hidratos de carbono 2.3.- Proteínas 2.4.- Lípidos 2.5.- Vitaminas 2.6.- Nutrimientos inorgánicos 2.7.- Dieta 2.7.1.- características de la dieta normal. 2.7.2.- Grupos de alimentos. 2.7.3.- Dieta terapéutica. .

NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD	UNIDAD 3 DIETAS TERAPÉUTICAS O MODIFICADAS Y SUS DIFERENTES INDICACIONES
10	4. Modificaciones a la dieta normal en su: 4.1 Consistencia 4.1.1 Dietas líquidas 4.1.2 Dieta de purés 4.1.3 Dieta suave  4.2 Contenido de energía 4.2.2 Dieta hipocalórica 4.2.3 Dieta hipercalórica  4.3 Contenido de hidratos de carbono 4.3.1 Con abundante fibra 4.3.1 Con bajo contenido de fibra 4.3.3 Sin lactosa  4.4 Contenido de proteínas 4.4.1 Hiperproteica 4.4.2 Hipoproteica 4.4.3 Modificada en gluten  4.5. Contenido de lípidos  4.6 Contenido de nutrimentos inorgánicos 4.6.1 Sodio 4.6.2 Calcio 4.3.3 Hierro 4.6.4 Potasio



NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD	UNIDAD 4 APOYO NUTRICIONAL
2	5.1.- Importancia del Apoyo nutricional 5.1.1.- Alimentación enteral 5.1.2.- Nutrición paraenteral
Horas teóricas 32 Horas prácticas 32 Total de horas 64	

**BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:**

CASANUEVA, E Y COL., **Nutriología Médica**, México, Médica Panamericana

CERVERA, P. Y COL, **Alimentación y Dietoterapia**, España. Mc. Graw-Hill. 2008

ESCOTT-STUMP, S., **Nutrición, diagnóstico y tratamiento**, México, McGraw-Hill , 2005

SERVÍN, RODAS, MA. DEL CARMEN, **Nutrición Básica y Aplicada**, ENEO-UNAM, México 2008

SERVÍN RODAS Y SIERRA TORRERSCANO, **Dietoterapia**, ENEO-UNAM, México 2008

WARDLAW GORDON M., **Perspectivas en Nutrición**, México, Mc Graw-Hill , 2005

**BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:**

BOWLING, TIM, **Apoyo Nutricio para niños**, México, Mc Graw-Hill , 2007

CUADERNOS DE NUTRICIÓN Ed. Fomento de Nutrición y Salud, A. C., (ISSN-0186-3274) (2000 a 2007),

PÉREZ, LIZAU, ANA BERTA Y COL., **Sistema Mexicano de Equivalentes**, Fomento de Nutrición y Salud, México, 2008

LAGUA, ROSALINDA Y COL., **Diccionario de Nutrición y Dietoterapia**, India, Mc Graw-Hill, 2007

MARTÍNEZ J., ALFREDO, **Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética**, España, Mac Graw Hill Interamericana, 1998

**METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE**

Las estrategias de enseñanza-aprendizaje se enfocarán al desarrollo de habilidades intelectuales mediante la investigación, análisis, reflexión, inducción, deducción creatividad. Se propiciará la aplicación de los conocimientos adquiridos vinculados con sus experiencias previas. Se realizarán diferentes actividades como revisión bibliográfica individual con entrega de fichas, así como el trabajo colectivo que posibilite la discusión y el análisis del material bibliográfico y audiovisual seleccionado. Otras actividades que pueden contribuir al desarrollo de las capacidades antes mencionadas, son las que el alumno realice extra aula como es el caso de pequeñas investigaciones en su ambiente familiar, comunitario u hospitalario, para presentarlas en sesión plenaria.



Todo lo anterior con el fin de lograr los objetivos y conducir a los alumnos a reflexionar, integrar y tomar decisiones para proporcionar los cuidados, relacionados con la orientación alimentaria, a las personas que requieran modificar su dieta.

La participación del docente consistirá en la coordinación de las sesiones del seminario, selección del material bibliográfico, asesoría individual y colectiva, exposiciones de apertura y cierre de las temáticas, entre otras. Por esto se propone que las actividades, en el aula y en el laboratorio, impliquen la participación tanto del alumno como del docente para: Exponer y comentar lo que conocemos del tema a tratar, de acuerdo a nuestras propias experiencias, leer el material que se solicite a cada estudiante, discutir ampliamente el tema, aclarando todas las dudas de acuerdo al material bibliográfico utilizado

En lo que corresponde a las prácticas de laboratorio; en equipos se analizará un estudio de caso, propuesto por el docente o elaborado por los estudiantes, sobre un problema concreto, para especificar atención nutricional correspondiente; cada equipo, elaborará el tipo de dieta seleccionada, de acuerdo al análisis anterior; el docente de cada una de las prácticas es el responsable de supervisar y hacer los señalamientos correspondientes, finalizando la práctica con los comentarios generales de todo el grupo.

#### CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

Los criterios que se consideran para acreditar la asignatura son:

1. Realización del 100% de las Actividades de aprendizaje propuestas.
2. Exámenes colegiados escritos que verifiquen los contenidos básicos de la asignatura.
3. Participación del alumno en forma individual o grupal.
4. Acreditación de las prácticas

#### **PRÁCTICAS DE LABORATORIO**

Los criterios que se consideran para acreditar la práctica son:

1. Asistencia y participación a cada una de las prácticas de laboratorio.
2. Entregar del reporte de cada una de las prácticas.

#### PERFIL PROFESIOGRAFICO DE QUIENES PUEDEN IMPARTIR LA ASIGNATURA:

Licenciado en Nutrición o similar  
Experiencia docente en la asignatura  
Experiencia o formación en la asignatura