

Curso: Cálculo Dietético		Horas aula: 3
Clave: 094CP008		Horas virtuales: 2
Antecedentes:		Horas laboratorio: 0 Horas independientes: 2
Competencia del área: Valorar el estado de nutrición individual o colectivo considerando, con madurez social, las características nutriólogico-alimentarias, económicas, sociales, culturales y demográficas, así como aspectos bioquímicos, estado fisiológico, actividad física, condición de salud, para contribuir a la prevención de enfermedades y al mantenimiento o mejora de la salud, con pensamiento estratégico e innovador y desempeñándose con un alto compromiso ético y profesional, en apego a las bases científicas y la normatividad vigente.	Competencia del curso: Diseñar cálculos dietéticos precisos para cada etapa de vida del ser humano, desde la concepción hasta la edad adulto mayor, cubriendo las necesidades nutrimentales de los individuos sanos y de acuerdo a las reglas de la dietética y orientación al servicio.	
Elementos de competencia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar las herramientas básicas del cálculo dietético, utilizando fórmulas predictivas de estimación de energía, tablas de composición de alimentos, tablas de ingesta diaria recomendada para la población mexicana; para brindar una orientación adecuada según la etapa de vida. 2. Estimar las necesidades energéticas y nutrimentales de las diferentes etapas de la vida y estados fisiológicos específicos del ser humano; con enfoque de calidad en la resolución de casos clínicos. 3. Diseñar planes de alimentación para las diferentes etapas de la vida y estados fisiológicos específicos del ser humano; aplicando pensamiento estratégico en la resolución de casos clínicos. 		
Perfil del docente:		
Licenciado en Nutrición, Nutrición Humana, Ciencias Nutricionales o Nutrición y Dietética con experiencia laboral comprobable de 2 años o Posgrado en Nutrición Clínica, Nutrición Hospitalaria, Ciencias Nutricionales o Nutrición y Dietética con dominio de recursos tecnológicos apropiados al área de la asignatura a impartir.		
Elaboró: LUIS ERNESTO CHON AGUIRRE, BRISNA PAOLA ORDUÑO PARRA		Febrero 2022
Revisó: DRA. CECILIA LÓPEZ CAMACHO		Junio 2022
Última actualización:		

Autorizó: Coordinación de Procesos Educativos	
--	--

Elemento de competencia 1: Identificar las herramientas básicas del cálculo dietético, utilizando fórmulas predictivas de estimación de energía, tablas de composición de alimentos, tablas de ingesta diaria recomendada para la población mexicana; para brindar una orientación adecuada según la etapa de vida.

Competencias blandas a promover: Orientación

EC1 Fase I: Herramientas básicas del cálculo dietético

Contenido: Guía EGEL-Nutrición. Tablas de composición de alimentos.

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 1: Glosario de conceptos básicos relacionado al cálculo dietético

Elaborar un glosario escrito a pulso y describir los términos relacionados al cálculo dietético: caloría, cálculo dietético, efecto térmico de los alimentos, facto actividad física, gasto energético basal, ingesta diaria recomendada, kilocaloría, kilojoule, nutrimento, porción equivalente, ración, valor calórico total. Con base una investigación previa independiente y el material de apoyo de recursos.

El trabajo se analizará en clase.

2 hrs. Aula
3 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales () Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

- Kaufer-Horwitz, M. (2017). Nutriología Médica
- Mahan, L. y Raymond J. (2017). [Krause. Mahan. Dietoterapia](#)
- Guerrero A. (S.f). [Conceptos Básicos de Nutrición](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Glosario](#)

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 2: Exposición sobre la guía EGEL-Nutrición

Realizar una exposición sobre el propósito de la guía del Examen General para el Egresado de la Licenciatura (EGEL) en nutrición e identificar las áreas y subáreas de conocimiento y habilidades relacionados al cálculo dietético, atender las indicaciones del facilitador y la asignación de las subáreas a exponer por equipo.

1 hr. Aula
1 hr. Independiente

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales () Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

CENEVAL. (2021). Guía para el sustentante. [Examen general para el egreso de la licenciatura en nutrición](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Exposición](#)

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 3: Foro sobre el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes

Participar en el foro sobre las características y diferencias nutricionales entre los grupos de alimentos según el SMAE para lo cual se debe de: comprender la utilidad y el origen del Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes (SMAE) y su uso como una herramienta fundamental para el desarrollo profesional del nutriólogo.

Distribuir por equipos los grupos de alimentos según el SMAE, presentar toda la información necesaria de ese grupo de alimentos y elaborar un ejemplo de menú.

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes ()

Recursos:

Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). [Sistema mexicano de alimentos equivalentes](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Participación en foro](#)

<p>Opinar en el foro de la plataforma institucional, comentar las características y diferencias nutricionales entre los grupos de alimentos según el SMAE.</p> <p>2 hrs. Aula 3 hrs. Virtuales</p>	
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 4: Foro de discusión sobre las tablas de composición de alimentos</p> <p>Participar en plataforma en el foro de discusión sobre el análisis de las tablas de composición de alimentos y expresar las características y diferencias de las tablas analizadas. Atender los materiales de apoyo del apartado de recursos para dar soporte a su participación.</p> <p>En el aula se analizarán las aportaciones y discusiones sobre el contenido de las tablas.</p> <p>1 hr. Aula 3 hrs. Virtuales</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muñoz de Chaves, M. (2010). Composición de alimentos • FAO. (2021). International network of food data systems (INFOODS) • INCAP y OPS. (2012). Tabla de composición de alimentos de Centroamérica <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Participación en foro</p>
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 5: Trabajo de investigación sobre las replicas de alimentos y sus unidades de medida</p> <p>Investigar sobre herramientas que se cuentan para brindar orientación nutricional y como ejemplificar el tamaño de las porciones de los alimentos para la elaboración de menús. Además investigar sobre las réplicas de los alimentos y las diferentes variedades que se presentan en el mercado, si es posible, presentar ejemplos físicos en clase.</p> <p>En equipo elaborar una estrategia didáctica para ser presentada en clase.</p> <p>1 hr. Aula 3 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <p>Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). Sistema mexicano de alimentos equivalentes</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Trabajo de Investigación</p>
<p>EC1 Fase II: Tablas y fórmulas relacionadas al cálculo dietético.</p> <p>Contenido: Tablas de la ingesta diaria recomendada para la población mexicana. Fórmulas de asociación de salud. Fórmulas predictivas de estimación de energía.</p>	
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 6: Cuadro comparativo sobre la ingesta diaria recomendada para la población mexicana</p> <p>Realizar un cuadro comparativo sobre la ingesta diaria recomendada para la población mexicana,</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p>

<p>donde se describa las vitaminas y los minerales, de cada una de las etapas de la vida. Se deberá incluir de cada nutriente la función, los alimentos más ricos que lo contienen, la deficiencia y la toxicidad.</p> <p>Agregar esta actividad a la plataforma.</p> <p>1 hr. Virtual 2 hrs. Independientes</p>	<p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • López Plana, M. A. (Coord.). (2018). Dietética y nutrición • Pérez-Lizaur, A. y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad • Bonvecchio A. A., Fernández-G. A. C., Plazas B. M., Kaufer-Horwitz M., Pérez L. A. Rivera D. J. (2013). Guías alimentarias y de actividad física <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de cuadro comparativo</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 7: Ensayo sobre las fórmulas antropométricas asociadas al peso</p> <p>Realizar un ensayo mediante una investigación sobre las fórmulas antropométricas para determinar peso ideal, peso teórico, peso habitual y peso estimado. Utilizar los recursos sugeridos para la actividad.</p> <p>En clase se hará una revisión del trabajo realizado.</p> <p>3 hrs. Aula 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lutz; Przytulski. (2011). Nutrición y dietoterapia • Suverza; Haua. (2010). El ABCD de la evaluación del estado de nutrición • Dpto. de Fisiología Facultad de Medicina. (S.f). Composición corporal y medidas antropométricas <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Ensayo</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 8: Trabajo escrito sobre las fórmulas predictivas de estimación de energía.</p> <p>Realizar un trabajo escrito mediante una investigación sobre las fórmulas antropométricas para estimar la energía mediante las siguientes metodologías:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Harris-Benedict • Mifflin-StJeor • OMS/FAO <p>En aula se realizará un ejercicio empleando dichas fórmulas.</p> <p>3 hrs. Aula 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dpto. de Fisiología Facultad de Medicina. (S.f). Composición corporal y medidas antropométricas • López Plana M. (2018). Dietética y nutrición • Mahan; Raymond. (2017). Dietoterapia de Krause <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Trabajo Escrito</p>
<p>Evaluación formativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glosario de conceptos básicos • Exposición sobre la guía Egel-Nutrición 	

- Foro sobre el SMAE y tablas de composición de alimentos
- Trabajo en equipo sobre las réplicas de alimentos
- Cuadro comparativo sobre la IDR
- Ensayo sobre las fórmulas antropométricas
- Trabajo escrito sobre la estimación de energía

Fuentes de información

1. Bonvecchio A. A., Fernández-G. A. C., Plazas B. M., Kaufer-Horwitz M., Pérez L. A. Rivera D. J. (2013). Guías alimentarias y de actividad física. CONACYT.
https://www.anmm.org.mx/publicaciones/CAnivANM150/L29_ANM_Guias_alimentarias.pdf
2. (2020). Guía para el sustentante. Examen general para el egreso de la Licenciatura en Nutrición. Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A.C. https://ceneval.edu.mx/wp-content/uploads/2021/07/EX_GUIA_EGEL_PLUS_NUTRI.pdf
3. (2021). [International network of food data systems \(INFOODS\)](https://www.ifofoods.org/).
4. Guerrero A. (S.f). Conceptos Básicos de Nutrición. Presentación.
https://www.uv.mx/personal/lbotello/files/2017/02/conceptos_basicos_de_nutricion-1.pdf
5. INCAP y OPS. (2012). Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá y Organización Panamericana de la Salud. <http://www.incap.int/mesocaribefoods/dmdocuments/tablacalimentos.pdf>
6. Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P. (2017). Nutriología Médica. 4ª Ed. Editorial Médica Panamericana.
7. López, M. (2018). Dietética y nutrición (3a. ed.). Editorial ICB. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/117554>
8. Lutz, C. y Przytulski, K. (2011). Nutrición y dietoterapia. 5 Ed. McGrawHill.
https://www.academia.edu/18302313/Nutricion_y_Dietoterapia
9. Mahan, L. y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause. 14ª Ed. Elsevier.
https://www.berri.es/pdf/KRAUSE_DIETOTERAPIA/9788491139379
10. Muñoz de Chávez, M. (2010). Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. 2ª Ed. McGraw-Hill. <https://docplayer.es/62506005-Composicion-miriam-munoz-de-chavez-valor-nutritivo-de-los-alimentos-de-mayor-consumo-segunda-edicion.html>
11. Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). Sistema mexicano de alimentos equivalentes. 4ª Ed. Ogali. <https://fisiologia.facmed.unam.mx/wp-content/uploads/2019/02/2-Valoraci%c3%b3n-nutricional-Anexos.pdf>
12. Pérez-Lizaur, A. y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad. 7a ed. McGraw-Hill.
13. Suverza, A. y Haux, K. (2010). El ABCD de la evaluación del estado de nutrición, México, McGraw Hill.
https://issuu.com/jcmamanisalin/docs/el_abcd_de_la_evaluaci_n_del_estad

<p>Elemento de competencia 2: Estimar las necesidades energéticas y nutrimentales de las diferentes etapas de la vida y estados fisiológicos específicos del ser humano; con enfoque de calidad en la resolución de casos clínicos.</p>	
<p>Competencias blandas a promover: Enfoque de calidad</p>	
<p>EC2 Fase I: Necesidades energéticas y nutrimentales de las diferentes etapas de la vida y estados fisiológicos específicos</p>	
<p>Contenido: Nutrición en las diferentes etapas de la vida. Necesidades energéticas y nutrimentales.</p>	
<p>EC2 F1 Actividad de aprendizaje 9: Infografía sobre las diferentes etapas de vida y estados fisiológicos específicos</p> <p>Realizar un infografía sobre las diferentes etapas de vida y estados fisiológicos: embarazo, lactancia, recién nacido, lactante menor, lactante mayor, preescolar, escolar, adolescente, adulto joven, adulto maduro, adulto mayor, climaterio/menopausia. Incluir las características específicas y la relación que existe de las necesidades nutrimentales en cada una de ellas, el trabajo se elaborará en equipos para presentarse ante el grupo.</p> <p>6 hrs. Aula 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kaufer-Horwitz, (2017). Nutriología Médica • López Plana M. (2018). Dietética y Nutrición • NORMA Oficial Mexicana. (2013). NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud • Pérez-Lizaur, A. y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Infografía</p>
<p>EC2 F1 Actividad de aprendizaje 10: Mapa mental sobre las necesidades nutrimentales de cada etapa de vida</p> <p>Elaborar un mapa mental en el que agrupe cada etapa de vida y las necesidades nutrimentales de cada una de ellas. Tomar en cuenta las necesidades energéticas, así como de macronutrientes y micronutrientes. La actividad debe ser agregada a plataforma.</p> <p>3 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado. (2021). Alimentación en las diferentes etapas de la vida • López Plana M. (2018). Dietética y Nutrición • Mahan, y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause • Suverza, y Haua, K. (2010). El ABCD de la evaluación del estado de nutrición <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Mapa Mental</p>
<p>EC2 F1 Actividad de aprendizaje 11: Ensayo de las necesidades nutrimentales en las diferentes etapas de vida</p> <p>Elaborar un ensayo manuscrito, de manera individual, basado en un artículo científico que aborde una etapa de la vida y sus necesidades nutrimentales, el cual será discutido por equipo en</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brown J. (2014). Nutrición en las diferentes etapas de la vida

<p>el aula y compartido con el grupo.</p> <p>Subir a plataforma para su revisión.</p> <p>3 hrs. Aula 1 hr. Independiente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jiménez Ortega. (2017). De lactante a niño <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Ensayo</p>
<p>EC2 Fase II: Nutrición e ingestión</p> <p>Contenido: Nutrición en las diferentes etapas de la vida. Ingestión diaria recomendada</p>	
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 12: Análisis de casos según la etapa de vida</p> <p>Resolver los casos clínicos proporcionado por el facilitador de las siguientes etapas de la vida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Embarazo • Lactancia materna • Lactante menor y mayor <p>Cada alumno de manera individual debe determinar las necesidades energéticas, así como de macronutrientes y micronutrientes, según el caso clínico asignado.</p> <p>4 hrs. Aula 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jiménez Ortega. (2017). De lactante a niño • López Plana M. (2018). Dietética y Nutrición • Mahan, y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Análisis de casos</p>
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 13: Análisis de casos según la etapa de vida</p> <p>Resolver los casos clínicos proporcionado por el facilitador de las siguientes etapas de la vida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preescolar • Escolar • Adolescente <p>Cada alumno de manera individual debe determinar las necesidades energéticas, así como de macronutrientes y micronutrientes, según el caso clínico asignado.</p> <p>3 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutri Food. (2019). Importancia de la nutrición en las diferentes etapas de la vida • Pérez-Lizaur, García-Campos. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Análisis de casos</p>
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 14: Análisis de casos según la etapa de vida</p> <p>Resolver los casos clínicos proporcionado por el facilitador de las siguientes etapas de la vida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adulto joven • Adulto maduro 	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estepa Galindo et al. (2020). Edad de menopausia.

<ul style="list-style-type: none"> • Adulto mayor • Climaterio y menopausia <p>Cada alumno de manera individual debe determinar las necesidades energéticas, así como de macronutrientes y micronutrientes, según el caso clínico asignado.</p> <p>5 hrs. Aula 3 hrs. Independientes</p>	<p>condición nutricional y componentes del síndrome metabólico</p> <ul style="list-style-type: none"> • López, (2018). Dietética y nutrición • Mahan, y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Análisis de Casos</p>
--	--

Evaluación formativa:

- Infografía sobre las diferentes etapas de vida
- Mapa mental sobre las necesidades nutrimentales
- Ensayo de las necesidades nutrimentales en las diferentes etapas de vida
- Análisis de casos según la etapa de vida

Fuentes de información

1. Brown J. (2014). Nutrición en las diferentes etapas de la vida. McGrawHill
https://www.academia.edu/42069760/Nutricion_en_la_Diferentes_Etapas_de_la_Vida_Brown
2. Comisión Nacional de los Derechos Humanos. (2013). NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. <https://www.cndh.org.mx/DocTR/2016/JUR/A70/01/JUR-20170331-NOR37.pdf>
3. Estepa Galindo E., Prado Martínez C., Carmenate Moreno M., Acevedo Cantero P., García G. C., Marrodán Serrano M. D. (2020). Edad de menopausia, condición nutricional y componentes del síndrome metabólico. Revista Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria.
<https://revista.nutricion.org/index.php/ncdh/article/view/79/55>
4. Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado. (2021). Alimentación en las diferentes etapas de tu vida. ISSTE. <https://www.gob.mx/issste/articulos/alimentacion-en-las-diferentes-etapas-de-tu-vida>
5. Jiménez Ortega. (2017). De lactante a niño. https://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S0212-16112017001000002&scriptsci_arttext&lngen
6. Kaufer-Horwitz, Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P. (2017). Nutriología Médica. 4ª Ed. Editorial Médica Panamericana.
7. López Plana M. (2018). Dietética y nutrición (3a. ed.). Editorial ICB. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/117554>
8. Lutz, y Przytulski, K. (2011). Nutrición y dietoterapia. 5 Ed. McGrawHill.
https://www.academia.edu/18302313/Nutricion_y_Dietoterapia
9. Mahan, y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause. 14ª Ed. Elsevier.
https://www.academia.edu/44464991/Krause_Dietoterapia_14_a_EDICI%C3%93N
10. Nutri Food. (2019). Importancia de la nutrición en las diferentes etapas de la vida. Nutri Food El Salvador. <https://nutrifoodelsalvador.com/importancia-de-la-nutricion-en-las-diferentes-etapas-de-la-vida/>
11. Pérez-Lizaur, y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y

la enfermedad. 7a ed. McGraw-Hill.

12. Suverza, y Haua, K. (2010). El ABCD de la evaluación del estado de nutrición, México, McGraw Hill.

https://issuu.com/jcmamanisalin/docs/el_abcd_de_la_evaluaci_n_del_estad

Elemento de competencia 3: Diseñar planes de alimentación para las diferentes etapas de la vida y estados fisiológicos específicos del ser humano; aplicando pensamiento estratégico en la resolución de casos clínicos.

Competencias blandas a promover: Pensamiento estratégico

EC3 Fase I: Desarrollo del plan alimentario

Contenido: Dieta correcta en el diseño de plan dietético. Método de distribución de alimentos. Planeación de menús y platillos.

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 15: Cuadro sinóptico sobre la dieta correcta

Elaborar un cuadro sinóptico sobre la dieta correcta, donde describa las características que debe cumplir una dieta correcta según la NOM-043-SSA2-2012 y la relación que guarda con respecto al diseño de planes de alimentación. Para ello en el aula el facilitador describirá las características de la dieta correcta: completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada.

En plataforma agregar a la actividad correspondiente.

3 hrs. Aula
3 hrs. Virtuales

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes ()

Recursos:

Comisión de los Derechos Humanos. (2013). [NOM-043-SSA2-2012](#). Servicios básicos de salud

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Cuadro Sinóptico](#)

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 16: Cuadro dialéctico sobre el cuadro dietosintético

Diseñar un cuadro dialéctico sobre el cuadro dietosintético, donde describa el método de distribución de alimentos, a través de las porciones y alimentos equivalentes.

4 hrs. Virtuales
4 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

Aula () Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). [Sistema mexicano de alimentos equivalentes](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Cuadros Dialécticos](#)

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 17: Trabajo escrito sobre el desarrollo del plan alimentario

Realizar un trabajo escrito de manera individual y en plataforma sobre como desarrollar el plan alimentario considerando la evaluación, el diagnóstico y la intervención nutricional. Elaborar un menú de un día completo tomando en cuenta las necesidades de los individuos.

4 hrs. Virtuales
4 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

Aula () Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

- Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). [Sistema mexicano de alimentos equivalentes](#)
- Pérez-Lizaur, García-Campos. Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad. 7a ed
- Suverza y Haua. (2020). [El ABCD de la evaluación del estado de nutrición](#)
- Farré Rovira R. (2005). [Evaluación del estado](#)

	<p style="text-align: center;">nutricional</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Trabajo Escrito</p>
<p>EC3 Fase II: Planes dietéticos para diferentes etapas de la vida</p> <p>Contenido: Planes dietéticos para diferentes etapas de la vida</p>	
<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 18: Análisis de casos según la etapa de vida</p> <p>Resolver los casos clínicos proporcionados por el facilitador para diseñar un plan de alimentación basado en la dieta correcta según las siguientes etapas de vida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preescolar • Escolar • Adolescente <p>4 hrs. Aula</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brown J. (2014). Nutrición en las etapas de la vida • ISSSTE. (2021). Alimentación en las diferentes etapas de tu vida • Jiménez Ortega. (2017). De lactante a niño: alimentación en diferentes etapas • Mahan, L. y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Análisis de Casos</p>
<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 19: Práctica de laboratorio sobre menús según la etapa de vida</p> <p>Realizar en equipo la práctica de laboratorio sobre la elaboración de menús de un día completo basado en la dieta correcta según la etapa de la vida que les fue asignada por el facilitador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preescolar • Escolar • Adolescente <p>Presentar los platillos al grupo, explicar las características del menú, su contenido energético y nutrimental.</p> <p>En plataforma agregar un resumen con fotografías como evidencia de la práctica de laboratorio.</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). Sistema mexicano de alimentos equivalentes • Pérez-Lizaur, García-Campos. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Práctica de Laboratorio</p>
<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 20: Análisis de casos según la etapa de vida</p> <p>Resolver los casos clínicos proporcionados por</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo ()</p>

<p>el facilitador para diseñar un plan de alimentación basado en la dieta correcta según las siguientes etapas de vida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adulto joven • Adulto mayor <p>3 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales</p>	<p>Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISSSTE. (2021). Alimentación en las diferentes etapas de tu vida • Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P. (2017). Nutriología Médica <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Análisis de Casos</p>
<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 21: Práctica de laboratorio sobre menús según la etapa de vida</p> <p>Realizar en equipo la práctica de laboratorio sobre la elaboración de menús de un día completo basado en la dieta correcta según la etapa de la vida que les fue asignada por el facilitador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adulto joven • Adulto mayor <p>Presentar los platillos al grupo, explicar las características del menú, su contenido energético y nutrimental.</p> <p>En plataforma agregar un resumen con fotografías como evidencia de la práctica de laboratorio.</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Virtuales</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). Sistema mexicano de alimentos equivalentes • Pérez-Lizaur, García-Campos. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Práctica de Laboratorio</p>
<p>Evaluación formativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuadro sinóptico sobre la dieta correcta • Cuadro dialéctico sobre el cuadro dietosintético • Trabajo escrito sobre el desarrollo del plan alimentario • Análisis de casos según la etapa de vida • Práctica de laboratorio sobre menús según la etapa de vida 	
<p>Fuentes de información</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Brown J. (2014). Nutrición en las diferentes etapas de la vida. McGrawHill https://www.academia.edu/42069760/Nutricion_en_la_Diferentes_Etapas_de_la_Vida_Brown 2. Comisión Nacional de Derechos Humanos. (2013). Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria, México, Diario Oficial de la Federación: https://www.cndh.org.mx/DocTR/2016/JUR/A70/01/JUR-20170331-NOR37.pdf 3. Farré Rovira R. (2005). Evaluación del estado nutricional. Kelloggs. https://www.kelloggs.es/content/dam/europe/kelloggs_es/images/nutrition/PDF/Manual_Nutricion_Kelloggs_Capitulo_07.pdf 	

4. Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado. (2021). Alimentación en las diferentes etapas de tu vida. ISSTE. <https://www.gob.mx/issste/articulos/alimentacion-en-las-diferentes-etapas-de-tu-vida>
5. Jiménez Ortega. (2017). De lactante a niño: alimentación en diferentes etapas. https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pidS0212-16112017001000002
6. Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P. (2017). Nutriología Médica. 4ª Ed. Editorial Médica Panamericana.
7. Mahan, L. y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause. 14ª Ed. Elsevier. https://www.academia.edu/44464991/Krause_Dietoterapia_14_a_EDICI%C3%93N
8. Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). Sistema mexicano de alimentos equivalentes. 4ª Ed. Ogali. <https://fisiologia.facmed.unam.mx/wp-content/uploads/2019/02/2-Valoraci%C3%B3n-nutricional-Anexos.pdf>
9. Pérez-Lizaur, A. y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad. 7a ed. McGraw-Hill.
10. Suverza, A. y Haua, K. (2010). El ABCD de la evaluación del estado de nutrición, México, McGraw Hill. https://issuu.com/jcmamanisalin/docs/el_abcd_de_la_evaluaci_n_del_estad

Políticas	Metodología	Evaluación
<p>Para el desarrollo óptimo del curso el alumno deberá cumplir con las siguientes políticas mismas que se definirán al inicio del curso:</p> <p>Cumplir con la entrega de trabajos, ya sea en físico o plataforma, en tiempo y forma. No se aceptarán trabajos después de la fecha establecida.</p> <p>En caso de plagio, el alumno no obtendrá la competencia en la evaluación correspondiente al trabajo.</p> <p>El alumno deberá tener al menos el 90% de asistencia tanto en clases presenciales (aula y laboratorio) como en horas plataforma.</p> <p>No existen los retardos. El tiempo de tolerancia para entrar al aula es de 10 minutos. Después de dicho tiempo el alumno no tendrá derecho a ingresar al aula.</p> <p>El alumno deberá portar el uniforme completo en todo momento.</p> <p>No están permitidos celulares, tablets, laptops, al menos que la</p>	<p>El curso de Cálculo Dietético está basado en el modelo educativo ENFACE, en donde se pretende que el alumno adquiera las tres competencias planteadas en la secuencia didáctica.</p> <p>Al inicio del curso, se le da a conocer al alumno el contenido del mismo, actividades a realizar como prácticas de laboratorio y exposiciones en aula, así como los recursos didácticos y herramientas para lograr obtener satisfactoriamente la competencia de la materia.</p> <p>Es responsabilidad del estudiante gestionar los procedimientos necesarios para alcanzar el desarrollo de las competencias del curso.</p> <p>El curso se desarrollará combinando sesiones presenciales y virtuales, así como prácticas presenciales en laboratorios, campos o a distancia en congruencia con la naturaleza de la asignatura.</p> <p>Los productos académicos escritos deberán ser entregados en formato</p>	<p>ARTÍCULO 27. La evaluación es el proceso que permite valorar el desarrollo de las competencias establecidas en las secuencias didácticas del plan de estudio del programa educativo correspondiente. Su metodología es integral y considera diversos tipos de evidencias de conocimiento, desempeño y producto por parte del alumno.</p> <p>ARTÍCULO 28. Las modalidades de evaluación en la Universidad son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Diagnóstica permanente, entendiéndola esta como la evaluación continua del estudiante durante la realización de una o varias actividades; 2. Formativa, siendo esta, la evaluación al alumno durante el desarrollo de cada elemento de competencia; y 3. Sumativa es la evaluación general de todas y cada una de las actividades y

<p>actividad lo requiera y su uso esté aprobado por el docente del curso. El uso de estos dispositivos por parte del alumno lo verá obligado a abandonar el aula con su respectiva falta.</p> <p>Se fomentará un espacio positivo de trabajo. El alumno deberá abandonar el aula cuando muestre actos irrespetuosos o de lenguaje no apropiado hacia sus compañeros o docentes y será motivo de falta.</p>	<p>PDF en la plataforma institucional, de acuerdo con los criterios establecidos por el facilitador.</p> <p>Al inicio del curso, se formarán equipos de trabajo, con los cuales se trabajará a lo largo del semestre en distintas actividades.</p> <p>Las clases presenciales serán guiadas por el docente facilitador del curso, quien proporcionará la información necesaria para la comprensión del tema.</p> <p>Las exposiciones presentadas por los alumnos siempre serán retroalimentadas por los demás compañeros así como por el facilitador.</p> <p>Se elaborará un manual de dietas conformado por todos los tipos de dietas analizadas durante el curso, mismo que fungirá como su portafolio de evidencias.</p> <p>Al final del curso, se realizará una autoevaluación para reflexionar sobre el aprendizaje obtenido en la materia de Cálculo Dietético.</p>	<p>evidencias de las secuencias didácticas.</p> <p>Sólo los resultados de la evaluación sumativa tienen efectos de acreditación y serán reportados al departamento de registro y control escolar.</p> <p>RTÍCULO 29. La evaluación sumativa será realizada tomando en consideración de manera conjunta y razonada, las evidencias del desarrollo de las competencias y los aspectos relacionados con las actitudes y valores logrados por el alumno. Para tener derecho a la evaluación sumativa de las asignaturas, el alumno deberá:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplir con la evidencia de las actividades establecidas en las secuencias didácticas; 2. Asistir como mínimo al 70% de las sesiones de clase impartidas. <p>ARTÍCULO 30. Los resultados de la evaluación expresarán el grado de dominio de las competencias, por lo que la escala de evaluación contemplará los niveles de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competente sobresaliente; 2. Competente avanzado; 3. Competente intermedio; 4. Competente básico; y 5. No aprobado. <p>El nivel mínimo para acreditar una asignatura será el de competente básico.</p> <p>Para fines de acreditación los niveles tendrán un equivalente numérico conforme a la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competente sobresaliente 10 • Competente avanzado 9 • Competente intermedio 8 • Competente básico 7 • No aprobado 6
--	---	--

ARTÍCULO 31. Para lograr la acreditación de las competencias comprendidas en las secuencias didácticas de las asignaturas del programa educativo, el alumno dispondrá de los siguientes medios:

1. La evaluación sumativa, mínimo 7, competente básico;
2. La demostración de competencias previamente adquiridas;
3. Por convalidación, revalidación o equivalencia.

ARTÍCULO 32. Los resultados de la evaluación sumativa serán dados a conocer a los alumnos, en un plazo no mayor de cinco días hábiles después de concluido el proceso.

ARTÍCULO 33. En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.