

ASIGNATURA DE NUTRICIÓN

1. Competencias	Implementar estrategias de atención primaria a la salud a través de acciones de prevención y promoción, con base en métodos y tecnologías prácticas científicamente fundados y socialmente aceptados, para reducir los riesgos y daños a la salud y contribuir al desarrollo social y económico de la comunidad.
2. Cuatrimestre	Octavo
3. Horas Teóricas	30
4. Horas Prácticas	45
5. Horas Totales	75
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	5
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno diseñara los menús de acuerdo al estado nutricional y enfermedad para contribuir a la buena nutrición de la comunidad y mejorar la salud.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Nutrición	15	20	35
II. Dietología	15	25	40
Totales	30	45	75

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

NUTRICIÓN

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Nutrición
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	35
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno determinará el estado nutricional del individuo para proponer cambios en la dieta y contribuir a mejorar su estado de salud.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Fundamentos de nutrición	<p>Reconocer los conceptos y tipos de macro y micro nutrientes y oligoelementos: proteínas, carbohidratos, lípidos, vitaminas, minerales.</p> <p>Reconocer las características calóricas del alcohol.</p> <p>Reconocer los conceptos de digestión, absorción y metabolismo.</p> <p>Describir los procesos de digestión, absorción y metabolismo de las proteínas, carbohidratos y lípidos.</p>		<p>Analítico</p> <p>Comunicación efectiva</p> <p>Empatía</p> <p>Ética</p> <p>Extroversión</p> <p>Motivación</p> <p>Negociación</p> <p>Observador</p> <p>Proactivo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Sistemático</p> <p>Toma de decisiones</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Índice de Masa Corporal (IMC)	<p>Explicar los conceptos de peso ideal, peso habitual y peso recomendado.</p> <p>Identificar los parámetros de referencia del peso por género y grupo atareo.</p> <p>Explicar el procedimiento de cálculo de IMC</p> <p>Identificar los criterios de determinación de bajo peso, peso normal, sobrepeso y obesidad por grados.</p> <p>Explicar el concepto de composición corporal.</p> <p>Describir el procedimiento para determinación de la composición corporal por antropometría.</p> <p>Explicar el concepto y la interpretación del resultado de la impedancia corporal.</p>	<p>Calcular el IMC.</p> <p>Evaluar el estado nutricional de acuerdo al IMC.</p> <p>Determinar la impedancia corporal del individuo.</p>	<p>Analítico</p> <p>Comunicación efectiva</p> <p>Empatía</p> <p>Ética</p> <p>Extroversión</p> <p>Motivación</p> <p>Negociación</p> <p>Observador</p> <p>Proactivo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Sistemático</p> <p>Toma de decisiones</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Necesidades y requerimientos nutricionales	<p>Explicar el concepto de aporte calórico, gasto calórico y distribución energética.</p> <p>Describir el aporte calórico por nutrimento, porcentaje de macronutrientes y distribución energética.</p> <p>Explicar el requerimiento calórico por grupo atareo.</p> <p>Explicar los conceptos y funciones del metabolismo basal, actividad física y estructura ósea.</p>	<p>Calcular el gasto calórico según la edad, el metabolismo basal, la actividad física y la estructura ósea.</p> <p>Calcular el requerimiento calórico según la edad, el metabolismo basal, la actividad física y la estructura ósea</p>	<p>Analítico</p> <p>Comunicación efectiva</p> <p>Empatía</p> <p>Ética</p> <p>Extroversión</p> <p>Motivación</p> <p>Negociación</p> <p>Observador</p> <p>Proactivo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Sistemático</p> <p>Toma de decisiones</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

NUTRICIÓN

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso clínico elabora un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Macro, micronutrientes y oligoelementos en los alimentos.- Índice de masa corporal.- Estado nutricional.- Gasto y requerimiento calórico.	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender los conceptos de macro, micronutrientes, oligoelementos y alcohol.2. Analizar la digestión, absorción y metabolismo de los macronutrientes.3. Comprender los conceptos de peso ideal, peso habitual y peso recomendado y su relación con el metabolismo basal, estructura ósea, género y edad.4. Comprender el procedimiento para el cálculo de IMC y la interpretación de su resultado.5. Comprender el concepto de gasto y requerimiento calórico	<p>Estudio de caso Rúbrica</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

NUTRICIÓN

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de caso Equipos colaborativos Discusión en grupo	PC Pintarrón Material y equipo audiovisual Esquemas Material didáctico Calculadora Impresos tablas de peso y tallas tablas de contenido nutrimental báscula con estadímetro básculas de impedancia

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ: Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ: Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ: C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre de 2018	

NUTRICIÓN

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	II. Dietología
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	25
4. Horas Totales	40
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará menús de acuerdo a los requerimientos calóricos, patologías y recomendaciones médicas, para mejorar la salud del individuo.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Dietocálculo	<p>Describir la distribución energética por macronutrientes de acuerdo al requerimiento calórico.</p> <p>Identificar la adecuación de los macronutrientes de acuerdo al sistema mexicano de equivalentes.</p> <p>Explicar el procedimiento para la formulación de un menú de una dieta normal</p>	Elaborar menús de acuerdo al requerimiento calórico	<p>Analítico</p> <p>Comunicación efectiva</p> <p>Empatía</p> <p>Ética</p> <p>Extroversión</p> <p>Motivación</p> <p>Negociación</p> <p>Observador</p> <p>Proactivo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Sistemático</p> <p>Toma de decisiones</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Dietoterapia	<p>Describir los tipos de dietas, características y sus recomendaciones: líquidas claras, líquidas generales, blandas, suaves, astringentes y normal.</p> <p>Explicar la importancia de la nutrición en el proceso de la enfermedad.</p> <p>Identificar las recomendaciones dietéticas de acuerdo a las enfermedades: obesidad, diabetes, hipertensión, insuficiencia renal, cálculos renales, enfermedades cardíacas, insuficiencia hepática, cálculos biliares, enfermedad celíaca, gastrointestinales.</p>	<p>Elaborar menús de acuerdo a la enfermedad.</p> <p>Elaborar menús de acuerdo a las recomendaciones dietéticas del médico</p>	<p>Analítico</p> <p>Comunicación efectiva</p> <p>Empatía</p> <p>Ética</p> <p>Extroversión</p> <p>Motivación</p> <p>Negociación</p> <p>Observador</p> <p>Proactivo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Sistemático</p> <p>Toma de decisiones</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Liderazgo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

NUTRICIÓN

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso clínico elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Menú según el sistema mexicano de equivalentes.- Menú de acuerdo a la enfermedad.- Menú de acuerdo a las recomendaciones dietéticas del médico.	<ol style="list-style-type: none">1. Analizar la distribución energética por macronutriente de acuerdo al requerimiento calórico.2. Analizar la adecuación de los macronutrientes de acuerdo al sistema mexicano de equivalencias.3. Identificar los tipos de dietas, características y sus recomendaciones4. Analizar las dietas según los padecimientos.5. Elaborar menús	<p>Análisis de caso</p> <p>Rúbrica.</p>

ELABORÓ: Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ: Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ: C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre de 2018	

NUTRICIÓN

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de caso Equipos colaborativos Discusión en grupo	PC Pintarrón Material y equipo audiovisual Material didáctico Calculadora Tablas mexicanas de equivalencias Impresos tablas de peso y tallas tablas de contenido nutrimental

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ: Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ: Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ: C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre de 2018	

NUTRICIÓN

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
Organizar la participación integrada de la comunidad de acuerdo a sus características sociodemográficas y culturales, mediante estrategias de liderazgo y trabajo en equipo, para fomentar la toma de decisiones y adopción de estrategias encaminadas a mejorar su salud.	<p>Integra el comité local de salud con la participación de los líderes de la comunidad y documenta su operación mediante:</p> <ul style="list-style-type: none">- El Acta constitutiva del comité de salud- Minutas de seguimiento de las actividades establecidas en la carta constitutiva del comité <p>Integra grupos de ayuda mutua de pacientes crónico degenerativos, nutrición, adolescentes y registra las cifras de seguimiento y control de los padecimiento en el formato correspondiente.</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Capacitar a los individuos con base a técnicas didácticas y de sensibilización, para el desarrollo de habilidades y actitudes personales saludables.</p>	<p>Elabora un cronograma anual de los talleres o pláticas especificando: temas, fechas de realización, lugar, acorde a los programas de salud establecidos - Salud Reproductiva, Salud del Niño y Adolescente, Salud del Adulto y Anciano, Zoonosis y Vectores, Micobacteriosis, Adicciones, VIH/SIDA y Enfermedades de Transmisión Sexual, Prevención de Accidentes, Cólera, Urgencias Epidemiológicas y Desastres, Promoción de la Salud y Salud Bucal.</p> <p>Estructura cartas descriptivas de talleres en base a los programas de salud establecidos de acuerdo con las prioridades de su comunidad, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del curso o taller - Objetivo general del curso - Fecha y duración del curso - Horario - Número de participantes - Perfil del participante - Perfil del instructor - Unidades - Objetivos por unidad - Temas y subtemas - Estrategias de enseñanza aprendizaje - Estrategias de evaluación. - Material didáctico - Lugar del curso y sus características - Requerimientos de mobiliario y equipo - Bibliografía <p>Imparte las pláticas y talleres de capacitación de atención primaria a la salud y de acuerdo a la carta descriptiva.</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Detectar los casos de diagnóstico probable, sospechoso, confirmados, compatibles y descartados oportunamente mediante técnicas de diagnóstico y recopilación de datos, para su notificación y canalización a los servicios de salud.</p>	<p>Aplicar cuestionario de factores riesgo, identifica casos probables, sospechosos, confirmados, compatibles, descartados, de enfermedades infectocontagiosa, crónico degenerativas y adicciones y realiza, acorde al tipo de patología:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cerco epidemiológico - Detección de nuevos casos - Acciones de educación para la salud. <p>Reporta a la aparición de casos de vigilancia epidemiológica, de acuerdo al procedimiento establecido</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

NUTRICIÓN

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Biesalski, Hans Konrad	(2007)	<i>Nutrición: texto y atlas</i>	Madrid	España	Panamericana
Hernandez, Gil Angel	(2010)	<i>Tratado de nutrición: composición y calidad de los alimentos</i>	Madrid	España	Panamericana
Salas- Salvadó, Jordi	(2008)	<i>Nutrición y dietética clínica</i>	Barcelona	España	Elsevier 2 edición
Antonio de Luis Román, Daniel	(2010)	<i>Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo</i>	Madrid	España	Díaz de Santoz, D. L.
Casanueva, Esther	(2008)	<i>Nutriología médica</i>	México	México	Médica Panamecana: Fundación Mexicana para la Salud

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	
APROBÓ:	C. G. U. T. Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	