


### ASIGNATURA DE NUTRICIÓN

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Octavo
<b>3. Horas Teóricas</b>	30
<b>4. Horas Prácticas</b>	45
<b>5. Horas Totales</b>	75
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	5
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	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
<b>Totales</b>	<b>30</b>	<b>45</b>	<b>75</b>


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

# NUTRICIÓN


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Nutrición</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	15
<b>3. Horas Prácticas</b>	20
<b>4. Horas Totales</b>	35
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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>

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

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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. Y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"><li>- Macro, micronutrientes y oligoelementos en los alimentos.</li><li>- Índice de masa corporal.</li><li>- Estado nutricional.</li><li>- Gasto y requerimiento calórico.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender los conceptos de macro, micronutrientes, oligoelementos y alcohol.</li><li>2. Analizar la digestión, absorción y metabolismo de los macronutrientes.</li><li>3. Comprender los conceptos de peso ideal, peso habitual y peso recomendado y su relación con el metabolismo basal, estructura ósea, género y edad.</li><li>4. Comprender el procedimiento para el cálculo de IMC y la interpretación de su resultado.</li><li>5. Comprender el concepto de gasto y requerimiento calórico</li></ol>	<p>Estudio de caso Rúbrica</p>

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


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

# NUTRICIÓN


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>II. Dietología</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	15
<b>3. Horas Prácticas</b>	25
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. Y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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 Comunicación efectiva Empatía Ética Extroversión Motivación Negociación Observador Proactivo Responsabilidad Sistemático Toma de decisiones Trabajo en equipo Liderazgo</p>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. Y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Menú según el sistema mexicano de equivalentes.</li> <li>- Menú de acuerdo a la enfermedad.</li> <li>- Menú de acuerdo a las recomendaciones dietéticas del médico.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analizar la distribución energética por macronutriente de acuerdo al requerimiento calórico.</li> <li>2. Analizar la adecuación de los macronutrientes de acuerdo al sistema mexicano de equivalencias.</li> <li>3. Identificar los tipos de dietas, características y sus recomendaciones</li> <li>4. Analizar las dietas según los padecimientos.</li> <li>5. Elaborar menús</li> </ol>	<p>Análisis de caso</p> <p>Rúbrica.</p>

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

<b>ELABORÓ:</b> Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	<b>REVISÓ:</b> Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b> C. G. U. T. Y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> 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"><li>- El Acta constitutiva del comité de salud</li><li>- Minutas de seguimiento de las actividades establecidas en la carta constitutiva del comité</li></ul> <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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. Y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Nombre del curso o taller</li> <li>- Objetivo general del curso</li> <li>- Fecha y duración del curso</li> <li>- Horario</li> <li>- Número de participantes</li> <li>- Perfil del participante</li> <li>- Perfil del instructor</li> <li>- Unidades</li> <li>- Objetivos por unidad</li> <li>- Temas y subtemas</li> <li>- Estrategias de enseñanza aprendizaje</li> <li>- Estrategias de evaluación.</li> <li>- Material didáctico</li> <li>- Lugar del curso y sus características</li> <li>- Requerimientos de mobiliario y equipo</li> <li>- Bibliografía</li> </ul> <p>Imparte las pláticas y talleres de capacitación de atención primaria a la salud y de acuerdo a la carta descriptiva.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Enfermería	<b>REVISÓ:</b>	Subdirección de Programas Educativos	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. Y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Cerco epidemiológico</li> <li>- Detección de nuevos casos</li> <li>- Acciones de educación para la salud.</li> </ul> <p>Reporta a la aparición de casos de vigilancia epidemiológica, de acuerdo al procedimiento establecido</p>

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

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