



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la Salud y Ecología Humana

3.- ACADEMIA

Fundamentos de Nutrición

4.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

Dietética

4.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Básico Particular Obligatoria

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
18845	Curso-Taller	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús

5.- ELABORADO POR:

Itza Carmina Salazar Quiñones, Enero 2017
Referencia: Programa Asignatura Dietética, CUCS.

6.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN:

Actualizado por Itza Carmina Salazar Quiñones, Julio 2023.

7.- NOMBRE DEL PROFESOR:

MNH. Itza Carmina Salazar Quiñones

8.- FORMACIÓN ACADÉMICA

- Miembro activo del Colegio de Nutriólogos de Jalisco A.C., Delegación Autlán.
- Maestría en Nutrición Humana con Orientación Materno Infantil por el Centro Universitario de Ciencias de la Salud.
- Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario del Sur.

9.-EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Docente en la Licenciatura en Nutrición del CUCSUR a partir del 2007.
- Coordinadora de Carrera de Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario de la Costa Sur, de Febrero 2007 a Mayo 2019.
- Nutrióloga de las Guarderías durante el periodo 2005 – 2007 (Wawachay y CEDIA).

10.PERFIL DOCENTE

El profesor de la Licenciatura en Nutrición de la Unidad de Aprendizaje de Dietética debe ser un profesional un licenciado en nutrición, con conocimientos en el tema, con posgrado concluido (o en proceso). Que tenga perfil (o aspire a tenerlo) del Programa de Mejoramiento del Profesorado (PROMEP) y pertenezca o aspire al Sistema Nacional de Investigadores (SNI).



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

11.- PRESENTACION Y FUNDAMENTACIÓN.

En esta unidad de aprendizaje pretende desarrollar las habilidades para calcular los requerimientos nutrimentales de individuos sanos y/o enfermos, elaborando dietas y menús, modificados en consistencia y/o en nutrimentos.

12.- UNIDAD DE COMPETENCIA

Desarrolla menús y cálculos dietéticos para modificar composición, gramaje y textura de los alimentos, según las necesidades individuales y colectivas, considerando el juicio crítico, aspectos éticos y humanísticos.

13.- COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

Profesionales

Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios;

Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

Socioculturales

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;

Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones;

Técnico Instrumentales

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;

Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

14.-ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	CONTENIDOS
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> Reconoce las diferentes características de las dietas transicionales, modificadas en consistencia y nutrimentos. Comprende qué alimentos se deben incluir o restringir en un plan de alimentación de acuerdo a las características de cada una de las dietas transicionales o modificadas. Identifica los alimentos, que de acuerdo a sus características, pueden utilizarse para preparar una formula polimérica casera.
Prácticos	<ul style="list-style-type: none"> Diseña dietas transicionales y modificadas en consistencia calculadas y preparadas según las necesidades individuales o colectivas. Diseña dietas modificadas en composición de nutrimentos calculadas y preparadas según las necesidades individuales o colectivas. Diseña dietas poliméricas licuadas calculadas y preparadas según las necesidades individuales o colectivas. Aplica el sistema mexicano de alimentos equivalentes en la planeación de menús modificados en consistencia o composición.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Formativos	<ul style="list-style-type: none">• Demuestra ética profesional y sentido humanístico en la preparación de las dietas.• Practica el juicio crítico y respeta las necesidades, cultura e identidad de los individuos y las poblaciones con las que trabaja.• Trabajar en conjunto con el equipo multidisciplinario de salud, con ética profesional y respeto a las diversidades culturales, individuales y de género.
-------------------	--

15.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO

Presentación de programa, acuerdos y cronograma de actividades.

1. Introducción a la dietética.
 - Conceptos y generalidades
 - Glosario
2. Dieta modificada en consistencia
 - Dieta de líquidos claros y generales
 - Dieta de purés
 - Dieta suave
 - Dieta para disfagia (líquidos con densidad tipo néctar, miel, pudín)
 - Dieta blanda (antipéptica)
3. Dietas modificadas en energía
 - Dieta aumentada en energía
 - Dieta disminuida en energía
4. Dietas modificadas en proteínas
 - Dieta aumentada en proteína
 - Dieta disminuida en proteína
 - Dieta disminuida en gluten
5. Dietas modificadas en hidratos de carbono (HC)
 - Dieta aumentada en HC
 - Dieta disminuida en HC
 - Índice glucémico y carga glucémica
 - Edulcorantes naturales y artificiales
 - Dieta modificada en lactosa
6. Dietas modificadas en grasas y colesterol
 - Dieta aumentada en grasas
 - Dieta disminuida en grasas
 - Dieta modificada en tipos de grasas: monoinsaturadas, poliinsaturadas, saturadas, grasas trans y colesterol
7. Dietas modificadas en fibra
 - Tipos de fibra
 - Dieta aumentada en fibra
 - Dieta disminuida en fibra
8. Dietas modificadas en líquidos
 - Dieta aumentada en líquidos
 - Dieta restringida en líquidos
9. Dieta modificada en minerales
 - Dieta alta en calcio
 - Dieta alta en hierro
 - Dieta baja en potasio
 - Dieta baja en fósforo
 - Dieta baja en sodio
10. Dieta modificada en alimentos o ingredientes específicos
 - Dieta modificada en oxalatos
 - Dieta modificada en tiramina
 - Dieta modificada en purinas
 - Dieta libre de bacterias



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

11. Nutrición enteral y dietas poliméricas caseras
 - Polimérica industrializada
 - Polimérica industrializada especial
 - Semielemental, elemental, modular
 - Polimérica casera
12. Revisión de temas: Alimentación en enfermedades emergentes, Dieta FODMAP, DASH, mediterránea, astringente, vegetariana.

14.- TAREAS O ACCIONES

1. Revisión bibliográfica de los diferentes temas.
2. Exposición de temas del contenido y/o casos clínicos.
3. Realización de cálculo y elaboración de dietas.
4. Práctica de elaboración de dietas modificadas en consistencia.
5. Práctica de elaboración de dietas modificadas en nutrimentos.
6. Práctica de elaboración de dieta polimérica casera.
7. Elaboración de ejercicios de integración – Práctica.

15.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Ambiente escolar
 Campo laboral
 Educación
 Investigación básica y de campo

16.- ACREDITACIÓN

- De conformidad a lo que establece el Capítulo IV en los artículos 19 al 22 y Capítulo V en los artículos 23 al 29, del Reglamento General de Evaluación y Promoción de la Universidad de Guadalajara.

17.- EVALUACIÓN DE DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL	CAMPO DE APLICACIÓN
Manual	Al finalizar se integran todas las dietas corregidas y las investigaciones realizadas durante el semestre para generar un manual de consulta.	Revisión y retroalimentación en plataforma.
Cálculo y elaboración de dietas, tareas, ejercicios y revisión bibliográfica.	Se realizará el cálculo y diseño de los menús modificados en consistencia, nutrimentos y dieta polimérica. Deben diseñarse correctamente y ser entregadas en tiempo y forma. Asimismo las tareas, ejercicios y resúmenes de la revisión bibliográfica de los diferentes temas. Debe contener la fuente bibliográfica.	Revisión y soporte para realización de dietas.
Prácticas en laboratorio	Realización de prácticas en laboratorio donde se lleven a cabo el diseño y presentación de tipos de dietas modificadas en consistencia, nutrimentos y de dietas poliméricas.	Laboratoria de Gastronomía.
Exposición por equipo del caso integrador .	Exposición por equipo del caso integrador. Se realizará una exposición en Power Point que incluya las indicaciones y características de la dieta en cuestión. Se evaluará la claridad de la exposición, que los alumnos no lean al momento de exponer, que las diapositivas no estén cargadas de información (deben ser muy gráficas) y las referencias bibliográficas (mínimo tres). Además dicho menú se presentará en el laboratorio de gastronomía.	Revisión y análisis en clase y presentación de menú en laboratorio de gastronomía.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Trabajo final	Se desarrollará un seguimiento mínimo de dos intervenciones a un paciente (se sugiere que sea un compañero, para facilitar el seguimiento), apegándose a los pasos del PAN (Plan de atención nutricia) donde el alumno pondrá en práctica lo temas aprendidos.	Revisión y análisis en clase.
---------------	--	-------------------------------

20.- PRÁCTICAS, VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRÁCTICA	TIPO	OBJETIVO	FECHA
Diseño y preparación de una de las dietas modificadas en consistencia. (Laboratorio de gastronomía, CUCSUR)	Práctica	Que el alumno aprenda el proceso de diseño y elaboración de una dieta modificada en consistencia.	
Diseño y preparación de una de las dietas modificadas en nutrimentos. (Laboratorio de gastronomía, CUCSUR)	Práctica	Que el alumno aprenda el proceso de diseño y elaboración de una dieta modificada en nutrimentos.	
Diseño y preparación de una fórmula polimérica casera (Laboratorio de gastronomía, CUCSUR)	Práctica	Que el alumno aprenda el proceso de diseño y elaboración de una fórmula polimérica casera (licuada).	
Caso Integrador - Exposición por equipo de un caso clínico.	Práctica	Qué el alumno ponga en práctica los temas y conocimientos aprendidos y presente su propuesta de menú de acuerdo al caso clínico que les fue asignado.	

21.- CALIFICACIÓN.

CRITERIO	PORCENTAJE
Manual de dietas	10%
Dietas, ejercicios y tareas de investigación	25 %
Prácticas de laboratorio (3)	15 %
Exposición caso integrador	15 %
Trabajo final	15%
Exámenes parciales (2)	20%
TOTAL	100%

22.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	9788480869638	Krause Dietoterapia	Mahan Kathleen L, Escott – Stump Sylvia	13a Edición, México, 2009.	Elsevier/Masson	615.854 KRA 2013
	8491130845, 9788491130840	Krause dietoterapia	L. Kathleen Mahan	14ª Edición, 2017	Elsevier	
2	9786074485868	Elementos fundamentales en el cálculo de dietas	Claudia Ascencio Peralta	2ª edición, México, 2017	Editorial El Manual Moderno, S.A. de C.V.	613.2 ASC 2017



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

4	9788416353637	Nutrición, diagnóstico y tratamiento	Sylvia Escott-Stump	México, 2016	LWW, Wolters Kluwer	615.854 ESC 2016
5	9786078546787	Nutriólogía médica	Martha Kaufer-Horwitz	5ta edición, México, 2023.	Médica-Panamericana	613.2 NUT 2023
6	9788445823774	Nutrición y Dietética clínica	Salas Salvador J, Bonada A.	3º Edición, España 2014	Elsevier Masson	613.2 SAL 2014
	9788491133032	Nutrición y Dietética clínica	Salas Salvador J, Bonada A.	4.ª edición, España, 2019	Elsevier	
7	En trámite	Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes	Pérez Lizaur AB, Palacios González B,	5º Edición, México, 2014	Cuadernos de Nutrición, Fomento de Nutrición y Salud, A. C. Ogali	
8	9786070014246	Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes para pacientes renales.	Pérez Lizaur AB, Palacios González B.	1º Edición, México, 2009	Cuadernos de Nutrición, Fomento de Nutrición y Salud, A. C. Ogali	641.33 PER 2009
9	9684351763	Manual de dietas normales y terapéuticas. Los alimentos en la salud y la enfermedad.	Pérez-Lizaur AB, Marván-Laborde L.	5ª Edición, México, 2005	La Prensa Médica Mexicana SA de CV. México.	613.2 PER 2005
10	9687988584	Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas tomo I.	Bourges – Rodríguez H, Casanueva E y Rosado JL.	1ª Edición, Ciudad de México, 2004.	Médica Panamericana	613.2 BOU 2005
11	8479786086	Alimentación hospitalaria	Diana Ansorena Artieda	España, 2004	Ediciones Díaz de Santos, S.A	613.2 ALI 2004

23.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	9788466227056	Cocina sin Colesterol	Laia Blay_ Budí.	España, 2015.	LIBSA	641.5638 BLA 2015
2	9786071503374	El ABCD de la evaluación del estado de nutrición	Aracely Suverza	México, 2010	Mc Graw-Hill Interamericana	612.3 SUV 2010 CUCSUR
3	9789701059333	Diccionario de Nutrición y Dietoterapia.	Lagua, R.T. Claudio, V.S.	5ta Edición, México, 2007.	Mc Graw – Hill	612.3 LAG 2007
4	9786074486612	Fisiología de la nutrición	Claudia Ascencio Peralta	México, 2018	El Manual Moderno	613.2 ASC 2018
5	9788491101949	Tratado de nutrición	Ángel Gil Hernández	España, 2017	Editorial Médica Panamericana	612.3 TRA 2017



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

24.- LIBROS, ARTICULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

N o.	ISB N	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
		The Dietary Guidelines for Americans 2020-2025.	Academia de Nutrición y Dietética			https://www.dietaryguidelines.gov/sites/default/files/2020-12/Dietary_Guidelines_for_Americans_2020-2025.pdf

25.- PÁGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PAGINA / DIRECCIÓN	TEMA
1	http://www.salud.gob.mx/	Secretaría de Salud
2	www.eatright.org	Eat right, American Dietetic Association
3	http://www.choosemyplate.gov/	Choose my plate
4	https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/manual-de-la-modificacion-a-la-norma-oficial-mexicana-nom-051-scfi-ssa1-2010-272744?state=published#:~:text=La%20modificaci%C3%B3n%20de%20la%20Norma,y%20bebidas%20no%20alcoh%C3%B3licas%20preeenvasadas.	MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM 051 SCFI SSA1 2010
5	http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013 .	Secretaria de Salud NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. México
6	https://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/pdf/cuadros-basicos/IFA.pdf	CUADRO DE CONSULTA RÁPIDA DE INTERACCIÓN FÁRMACO - ALIMENTO

Vo. Bo. _____
MNH. Itza Carmina Salazar Quiñones
 Presidente de Academia

Vo. Bo. _____
Dra. Lucía Cristina Vázquez Cisneros
 Secretario de Academia

Vo. Bo. _____
Dr. Alfredo Ortega Ojeda
 Jefe del Departamento Ciencias de la Salud y Ecología Humana

Firma de recibido el programa
(Representante de grupo), fecha