



Centro Universitario de Ciencias de la Salud

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE CLINICAS DE LA REPRO. HUMANA Y DEL CREC.

Academia:

NUTRICIÓN

Nombre de la unidad de aprendizaje:

DIETETICA

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8845	34	34	68	7

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = curso - taller	Licenciatura	(LNT0) LICENCIATURA EN NUTRICION / 4o.	CISA I8836

Área de formación:

BASICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Perfil docente:

- Domina los saberes y contenidos propios de la unidad de aprendizaje.
- Provoca y facilita aprendizajes, a través del logro en los alumnos de las competencias disciplinares, procedimentales y actitudinales.
- Cuenta con Licenciatura en Nutrición y posgrado concluido (o en proceso) relacionado con la unidad de competencia.
- Si es profesor de tiempo completo debe tener perfil (o aspirar a tenerlo) del Programa para el Desarrollo Profesional (PRODEP).

Elaborado por:

Karen Victoria Sánchez Hernández
Roxana Michel Márquez Herrera
Luz María Pérez de la Torre

Evaluado y actualizado por:

Lic. Norma Argelia Castro Quezada
Mtra. Nelly Carolina Muñoz Esparza

--	--

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
01/09/2015	06/06/2023

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICION
Profesionales
Integra los conocimientos adquiridos para la administración de servicios de alimentos en instituciones públicas y privadas, considerando las características de los comensales, los recursos materiales, financieros y humanos y aplicando los estándares de calidad nacionales, así como la normatividad vigente;
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;
Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.
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.

3. PRESENTACIÓN

La dietética es la disciplina relacionada con el diseño y planeación de regímenes alimenticios que tienen como propósito satisfacer las necesidades de alimentación en condiciones de salud o enfermedad de un individuo.

Esta unidad de aprendizaje (UA) capacita al estudiante de nutrición para desarrollar planes alimenticios generales o modificados en cantidad, consistencia y/o en composición, con el fin de utilizarlos en procesos de prevención o rehabilitación de condiciones médicas y problemas nutricios de un individuo aplicando el pensamiento crítico, fomentando la sustentabilidad y los valores de cultura de la paz. Asimismo, ofrece al alumno las habilidades y herramientas para lograr la indicación de alimentos y nutrimentos de acuerdo al modelo de Proceso de Atención Nutricional (NCP por sus siglas en inglés) de la Academia de Nutrición y Dietética de Estados Unidos de una forma inclusiva.

Este curso-taller tiene como pre-requisito la unidad de aprendizaje Cálculo Dietético y Planeación de Menús (I8836), que proporciona las bases para la estimación de requerimientos en sanos y enfermos, así como el fraccionamiento y diseño de un plan de alimentación. Asimismo, tiene estrecha relación con las unidades de aprendizaje de Fisiología Humana (I8833) y Fisiopatología y Nutrición (I8841), ya que ambas, al brindar conocimiento sobre el proceso salud-enfermedad, dan la pauta sobre las modificaciones alimentarias que necesita una persona sana o enferma. Por otra parte, las herramientas que adquiere el alumno en Dietética le serán necesarias en cursos posteriores, como: Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo (I8857) y Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo (I8855), ya que en ambas se realiza

indicación de alimentos y nutrimentos.

Esta unidad de aprendizaje se cursa en cuarto ciclo al lado de cursos como Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio (I8851) y Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte (I8849), entre otras.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Desarrolla menús y cálculos dietéticos modificando composición, gramaje y textura de los alimentos con pensamiento crítico, ético y humanístico, en el ámbito poblacional, clínico institucional y privado para resolver o mejorar los problemas nutricios según las necesidades individuales y colectivas.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">• Diseña dietas transicionales y modificadas en consistencia calculadas y preparadas según las necesidades individuales o colectivas mediante la aplicación del Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.• Diseña dietas modificadas en composición de nutrimentos calculadas y preparadas según las necesidades individuales o colectivas mediante la aplicación del Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes y el Sistema Mexicano de Alimentos para Pacientes Renales.• Diseña dietas poliméricas artesanales calculadas y preparadas según las necesidades individuales.• Diseña planes de alimentación en base a un problema cotidiano aplicando pensamiento crítico, promoviendo la sustentabilidad y la inclusión. Emplea tecnologías de la información y comunicación para la generación de material didáctico.• Emplea y aplica las tecnologías de la información y comunicación para la generación de material didáctico.
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 modificado en consistencia y composición.• Identifica los alimentos, que de acuerdo a sus características, pueden utilizarse para preparar una fórmula polimérica artesanal.• Conoce el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes para Pacientes Renales como herramienta para el diseño e implementación de planes alimentario nutricionales.• Identifica el apartado de indicación en la terminología del proceso de atención nutricional (PAN). Examina información sobre las directrices de la intervención nutricional en español e inglés.
Formativos	<ul style="list-style-type: none">• Aplica el juicio crítico y respeta las necesidades, cultura e identidad de los individuos y las poblaciones con las que trabaja.• Diseña planes de alimentación apegado a los códigos éticos que rigen la profesión con un sentido humanista• Fomenta acciones que contribuyen a una alimentación sustentable así mismo reflexiona sobre el impacto ambiental que estas provocan.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

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)

Dietas modificadas en energía

- Dieta aumentada en energía
- Dieta disminuida en energía

Dietas modificadas en proteínas

- Dieta aumentada en proteína
- Dieta disminuida en proteína
- Dieta disminuida en gluten

Dietas modificadas en hidratos de carbono (HC)

- Dieta disminuida en HC totales
- Dieta disminuida en HC simples (añadidos) y tipos de edulcorantes
- Índice glucémico y carga glucémica
- Dieta libre de lactosa

Dietas modificadas en grasas y colesterol

- Dieta aumentada en grasas (cetogénica)
- Dieta disminuida en grasas
- Dieta modificada en tipos de grasas: monoinsaturadas, poliinsaturadas, saturadas, grasas trans y colesterol

Nutrición enteral y tipos de fórmulas

- Polimérica industrializada
- Polimérica industrializada especializada
- Semielemental
- Elemental
- Modular
- Polimérica artesanal

Dietas modificadas en fibra

- Dieta aumentada en fibra
- Dieta disminuida en fibra

Dietas modificadas en líquidos

- Dieta aumentada en líquidos
- Dieta restringida en líquidos

Dieta modificada en alimentos o ingredientes específicos

- Dieta baja en oxalatos
- Dieta baja en tiramina
- Dieta baja en purinas
- Dieta libre de bacterias

Dieta de eliminación

- Dieta de eliminación en alergias (huevo, proteína de leche de vaca, mariscos, oleaginosas)

Dieta modificada en vitaminas

- Dieta controlada en vitamina K

Dieta modificada en minerales

- Dieta alta en calcio
- Dieta alta en hierro
- Dieta baja en potasio
- Dieta baja en fósforo
- Dieta baja en sodio

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

La modalidad del curso se realiza de manera semipresencial, con prácticas en el Laboratorio de Dietología. Se aplican como estrategias de enseñanza-aprendizaje: resolución de prácticas del manual de intervención nutricional; indicación de alimentos de casos clínicos aplicando el pensamiento crítico, fomentando la sustentabilidad y promoviendo valores de cultura de la paz y responsabilidad social; reportes de lecturas en español e inglés; exposición por equipo; práctica-taller de preparación de dietas modificadas en cantidad, consistencia y en composición; elaboración de trípticos, infografías, vídeos (tik tok) y ejercicios de integración impulsando la inclusión.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Tareas y revisión bibliográfica individual de cada tema.	<p>Tareas y reportes de revisión bibliográfica en español e inglés de diferentes temas en forma electrónica. Deben responder al tema asignado, contener la fuente bibliográfica (al menos tres referencias; evitar páginas de internet que no sean de organismos reconocidos), y entregarse en tiempo.</p> <p>Realizará a través de las tecnologías de la información y comunicación un video, tik tok ó página de internet sobre algún tema de la unidad de aprendizaje</p> <p>Participación: se valorará la frecuencia y calidad de las intervenciones de los alumnos en las clases.</p>	Revisión y discusión en clase. Elaboración fuera de clase y revisión en las redes sociales.
Resolución de prácticas del Manual de Intervención Nutricional.	Se realizan las prácticas del manual, que incluyen actividades dentro y fuera del aula. Algunas prácticas están diseñadas para resolverse de manera individual y otras en equipo. Deben ser entregadas en tiempo y forma y deben contestarse correctamente.	Revisión y discusión en clase. Salón de clases, ámbito familiar, y laboratorio de dietología.
Elaboración de tres trípticos especializados (Equivalentes, Modificada en grasas, modificada	Se realizan de forma electrónica. Deben crearse de forma inclusiva y dirigirse a	Elaboración fuera de aula y retroalimentación en clase.

<p>en sodio, fósforo y potasio)</p>	<p>pacientes que requieran una dieta especial; deben ser claros, explicativos, con lenguaje común, contener la información completa y tener una presentación formal. Incluir indicaciones de la dieta, alimentos aconsejados y desaconsejados y recomendaciones generales. Creatividad: Se valorará las aportaciones innovadoras (presentación, colores, diseño, dinamismo, material con lo que se realiza, interactivo, etc) en los diferentes trípticos que se desarrollan durante el curso.</p>	
<p>Prácticas de cálculo y elaboración de dietas modificadas en energía, consistencia y en nutrimentos y preparación de polimérica casera.</p>	<p>Se realizan 3 prácticas en el laboratorio de dietología. Se evaluará la asistencia y participación del equipo durante la práctica. Deben acudir con los insumos completos. La dieta presentada debe cubrir las características correspondientes y debe tener variedad de alimentos en los menús. El alumno debe entregar reporte de práctica.</p> <p>Aspectos éticos y valores: Ser respetuoso con los compañeros y profesor, saber expresarse de manera correcta. Aplicar las recomendaciones de una alimentación sustentable.</p>	<p>Revisión y retroalimentación en Laboratorio de dietología.</p>
<p>Exposición por equipos</p>	<p>Exposición por equipos sobre dietas modificadas en consistencia y composición. 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, el uso de pensamiento crítico, 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). Al</p>	<p>Revisión y análisis en clase.</p>

	finalizar la exposición, el equipo implementará una dinámica (libre), que favorezca la participación de todo el grupo.	
Exámenes parciales	Se aplicarán dos exámenes parciales teórico-prácticos de forma presencial con opción de realizarlo de manera virtual/electrónica Los exámenes parciales incluyen: resolución de casos con indicación de alimentos, de acuerdo al NCP. Cada examen consta de 15 a 20 reactivos (opción múltiple, relacionar columnas, completar información y respuesta breve).	Salón de clases Plataforma google classroom

9. CALIFICACIÓN

1. Tareas, 15%
2. Prácticas del Manual de Intervención Nutricional, 10%
3. Trípticos, 15%
4. Prácticas, 15%
5. Presentaciones, 15%
6. Exámenes parciales (2), 30%

10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

11. REFERENCIAS

REFERENCIA BÁSICA

1. Pérez-Lizaur A.B., García-Campos M.(2019) Dietas normales y terapéuticas. 7 edición. México: Mc Graw Hill. México. RM216 P47 2014
2. Kaufer Horwitz M, Pérez Lizaur A, Ramos Barragan V, Gutierrez Robledo L.(2023). Nutriología Médica. 5 ed: Médica Panamericana. RM 217 N88 2008

3. Pérez Lizaur A, Palacios González B, Castro Becerra A. (2022). Sistema mexicano de alimentos equivalentes, 5ª ed. México: Fomento de Nutrición y Salud, A.C. TX360.M6 P47 2014
4. Salas-Salvado J., Bonada-Sanjaume A., Trallero-Casañas R., Saló-Solà M.E., Brugos-Pelaéz R. (2019). Nutrición y dietética clínica. 4a. edición. España. Elsevier; 2019.
5. Raymond J. Krause Dietoterapia. 15° edición. Elsevier; 2021.
6. Waliłko, E., Napierała, M., Bryśkiewicz, M., Fronczyk, A., & Majkowska, L. (2021). High-Protein or Low Glycemic Index Diet-Which Energy-Restricted Diet Is Better to Start a Weight Loss Program?. *Nutrients*, 13(4), 1086. <https://doi.org/10.3390/nu13041086>
7. Barzegar, M., Afghan, M., Tarmahi, V., Behtari, M., Rahimi Khamaneh, S., & Raeisi, S. (2021). Ketogenic diet: overview, types, and possible anti-seizure mechanisms. *Nutritional neuroscience*, 24(4), 307–316. <https://doi.org/10.1080/1028415X.2019.1627769>
8. Barni S, Liccioli G, Zarti L, Giovaninia M, Novembre E. Immunoglobulin E (IgE)-Mediated Food Allergy in Children: Epidemiology, Pathogenesis, Diagnosis, Prevention, and Management. *Medicina (Kaunas)*. 2020;56(3).
9. Ruiz Sánchez JG, Palma Milla S, Pelegrina Cortés B, López Plaza B, Bermejo López LM, Gómez-Candela C. A global vision of adverse reactions to foods: food allergy and food intolerance. *Nutr Hosp*. 2018;35(4):102-108. doi:10.20960/NH.2134
10. Pimentel-Hayashi JA, del Río-Navarro BE, Saucedo-Ramírez OJ. Food allergy, key points for clinical practice. *Rev Alerg Mex*. 2020;67(3):245-267. doi:10.29262/RAM.V67I3.741

REFERENCIA COMPLEMENTARIA

- Verreijen, A. M., Engberink, M. F., Memelink, R. G., van der Plas, S. E., Visser, M., & Weijs, P. J. (2017). Effect of a high protein diet and/or resistance exercise on the preservation of fat free mass during weight loss in overweight and obese older adults: a randomized controlled trial. *Nutrition journal*, 16(1), 10. <https://doi.org/10.1186/s12937-017-0229-6>

REFERENCIA CLÁSICA

1. Altamirano Martínez MB, Cordero Muñoz AY, Macedo Ojeda G. (2017) Manual de prácticas de intervención nutricional. México. Universidad de Guadalajara.
2. Bourges Rodríguez H, Casanueva E, Rosado J. (2008). Recomendaciones de ingestión de nutrientes para la población mexicana: bases fisiológicas: Médica Panamericana. TX 360M.4 R42 2008
3. Cervera P, Clapés J, Rigolfas R. (2004). Alimentación y dietoterapia, 4ª ed. España. Mc Graw Hill Interamericana. RM 216 C47 2004
4. Martín Salinas M, Díaz Gómez J. (2009). Nutrición y dietética. 2ª ed. España. Difusión avances de enfermería. RM 216 M37 2009
5. Picasso R. (2007). Dietética. 1ª ed. España. Marvan. RM 216 R46 2007
6. Maher AK. (2007). Manual de dietas simplificado. 1a. ed. España. Acribia. RM 216 S5518 2007

7. Rodota, Liliana P. (2012). *Nutrición clínica y dietoterapia*. 1a Edición. Buenos Aires, Argentina Editorial Médica Panamericana. RM 216 R63 2012
8. Navarrete-Rodríguez EM, del Río-Navarro BE, García-Aranda JA, et al. (2012). Nutritional implications of elimination diets. *Bol Med Hosp Infant Mex*;72(2):112-117. doi:10.1016/j.bmhmx.2015.04.002
9. Barrett JS, Gibson PR. (2012). Fermentable oligosaccharides, disaccharides, monosaccharides and polyols (FODMAPs) and nonallergic food intolerance: FODMAPs or food chemicals? *Therap Adv Gastroenterol*;5(4):261-268. doi:10.1177/1756283X1143624
10. Sonbol MB, Firwana B, Diab M, Zarzour A, Witzig TE. (2015). The Effect of a Neutropenic Diet on Infection and Mortality Rates in Cancer Patients: A Meta-Analysis. *Nutr Cancer*;67(8):1230-8. doi: 10.1080/01635581.2015.1082109
12. Bankhead R, Boullata J, Brantley S, Corkins M, Guenter P, Krenitsky J, Lyman B, Norma A, Matheny Mueller Ch, Robbins S and A.S.P.E.N. Board of Directors. Enteral Nutrition Practices Reccomendatios. *JPEN J Parenter Enteral Nutr*, 2009;33(2):122-167.