



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA  
PROGRAMA DE ESTUDIOS

1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE</b> <b>O</b>	<b>NUTRICIÓN EN DIETAS ESPECÍFICAS</b>		
<b>Clave:</b>	2663		
<b>Ubicación</b>	Sexto semestre – Etapa Disciplinaria – Academia salud		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas:</b> 2 Sem / 32 T.	<b>Prácticas:</b> 2 Sem / 32 T.	<b>Estudio Independiente:</b> 2 Sem / 32 T.
	<b>Total de horas:</b> 96		<b>Créditos:</b> 6
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	Aplica conocimientos en materia de nutrición para identificar los valores nutritivos de los alimentos y analizar los beneficios que ofrece una alimentación saludable en la industria gastronómica.		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce los conceptos teóricos de nutrición.</li> <li>• Calcula y evalúa el contenido nutrimental de los alimentos que elabora.</li> <li>• Distingue los productos industrializados en la lectura del etiquetado nutricional.</li> <li>• Conoce las recomendaciones y lineamientos generales para llevar una alimentación saludable.</li> </ul>		
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	Manejo higiénico de los alimentos, bases de la nutrición.		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	LN Emma Lucía Aragón Sánchez LN Francelia Gárate Escobar		<b>Fecha:</b> 09/enero/2020
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	LN Emma Lucía Aragón Sánchez LN Francelia Gárate Escobar		<b>Fecha:</b> 09/enero /2020
2. PROPÓSITO			
Comprende el tratamiento nutricional según la patología, identificando que alimentos puede elegir según el caso que se presente, adaptándose a las leyes de la alimentación.			
3. SABERES			
<b>Teóricos:</b>	Conocer los alimentos permitidos y restringidos según la patología que se presente.		
<b>Prácticos:</b>	Diseña y elabora planes de alimentación aplicando los conocimientos adquiridos.		
<b>Actitudinales:</b>	Se conscientiza acerca de la alimentación adecuada en las patologías y alergias alimentarias, promoviendo una buena salud y calidad de vida.		

## 4. CONTENIDOS

- 1. Introducción a la alimentación especializada**
  - 1.1. Definición
  - 1.2. Importancia
  - 1.3. Dietas modificadas (consistencia y nutrimentos)
- 2. Dietas especializadas para pacientes con alergias alimentarias**
  - 2.1. Proceso fisiológico de la alergia alimentaria
  - 2.2. Contaminación cruzada
  - 2.3. Sintomatología y complicaciones de las alergias alimentarias
  - 2.4. Alimentos con alto potencial alergénico
- 3. Intolerancias alimentarias**
  - 3.1. Intolerancia al gluten
  - 3.2. Intolerancia a la lactosa
  - 3.3. Otras intolerancias ( fructosa, huevo, pescado y mariscos)
  - 3.4. Alimentación especializada en pacientes con intolerancias alimentarias
- 4. Diabetes mellitus**
  - 4.1. Definición
  - 4.2. Índice glucémico
    - 4.2.1. Técnicas de cocción que incrementan el índice glucémico
    - 4.2.2. Alimentos con bajo, medio y alto índice glucémico.
  - 4.3. Carga glucémica
  - 4.4. Sustitutos de azúcares
- 5. Hipertensión arterial**
  - 5.1. Definición
  - 5.2. Sodio en la dieta
  - 5.3. Sustitutos de sodio
- 6. Dietas especializadas en vegetarianismo**
  - 6.1. Tipos de vegetarianismo
  - 6.2. Demanda Nutricional en el vegetarianismo
  - 6.3. Técnicas culinarias favorables.

## 5. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

### Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

**Actividades sugeridas para el estudiante:**

- Lectura previa del tema.
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.
- Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.
- Llevar acabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.
- Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.
- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma puntual.

**6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS**

1 6.1. Evidencias	2 6.2 Indicadores de calidad generales
Portafolio de evidencias	1. Ortografía 2. Puntualidad de entrega 3. Evidencia de previa revisión 4. Contenido completo 5. Orden cronológico

**6.3. Calificación y acreditación:****PARCIAL:**

1. Asistencia: 10%
2. Participación en clase 10%
3. Portafolio de evidencias: 20%
3. Tareas: 20%
4. Evaluación parcial: 40%

**ORDINARIO:**

1. Parciales 60%
2. Trabajo final: 40%

**7. FUENTES DE INFORMACIÓN****Básica:**

Autor	Nombre de libro	Editorial	Año	URL
Perez Lizaur A.B. Garcia Campos M.	Dietas normales y terapéuticas	MC Graw Hill	2014	
L Kathleen Mahan, Janice L Raymond	Dietoterapia	Elsevier	2017	
Ruth A. Roth	Nutrición y dietoterapia	MC Graw Hill	2009	
<b>Complementaria:</b>				

<b>Perez Lizaur A.B. Palacios Gonzalez B.</b>	<b>Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes</b>	<b>Fomento de Nutrición y Salud A.C.</b>	<b>2014</b>	
<b>8. PERFIL DEL PROFESOR:</b>				
Licenciado en Nutrición				

