



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN
PROGRAMA DE ESTUDIOS



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
UNIDAD DE APRENDIZAJE	Diseño de Dietas Poliméricas	
Clave:	2756	
Ubicación	Séptimo semestre, área de acentuación Administración de Servicios de Alimentación	
Horas y créditos:	Teóricas: 48	Prácticas: 48
	Total de horas: 128	Estudio Independiente: 32
Horas y créditos:	Créditos: 8	
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	Administra departamentos y servicios de nutrición en instituciones, empresas públicas privadas u organismos no gubernamentales a través del cumplimiento de las leyes de la alimentación para satisfacer las necesidades nutrimentales y optimizando los recursos.	
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	Diseña y elabora dietas poliméricas.	
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Nutrición básica, nutrición en el ciclo de vida, cálculo dietético I y II, Dietoterapia I y II, fundamentos básicos de servicios de alimentación, dieta para colectividades, gestión administrativa, gestión de servicios de alimentación, gestión organizacional de recursos humanos	
Responsables de elaborar el programa:	LN. Irma Korina González Amarillas LN. Elsa Ruíz Martínez LN Myriam Yamilé Bojorquez Ramos	Fecha: Marzo 2018
Responsables de actualizar el programa:		Fecha:
2. PROPÓSITO		
Diseña, analiza y elabora dietas poliméricas		
3. SABERES		
Teóricos:	Fundamenta el diseño de dietas poliméricas	
Prácticos:	Elabora dietas poliméricas	
Actitudinales:	Analiza la composición de las dietas poliméricas	
4. CONTENIDOS		
1. Introducción		
1.1. Fórmulas de alimentación enteral.		
1.2. Accesos enterales de corto y largo plazo.		
1.3. Monitoreo y seguimiento del paciente con nutrición enteral.		
1.4. Alimentación enteral en el hogar.		
1.5. Interacciones de medicamentos y nutrientes en nutrición enteral.		
1.6. Complicaciones de la nutrición enteral.		
2. Manejo higiénico		
2.1. Seguridad de mezclas enterales: Estabilidad y contaminación		
3. Cálculo de fórmulas poliméricas		
4. Preparados comerciales		

5. Preparación de fórmulas
6. Bases fisiológicas de la nutrición enteral.
 - 6.1. Vías de acceso
7. Práctica profesional de la nutrición especializada.
 - 7.1. Dietas y servicios de alimentación hospitalarios.
 - 7.2. Equipos multidisciplinarios de nutrición clínica.
 - 7.3. Cuidados de enfermería en la terapia nutricional.
 - 7.4. El nutricionista-dietista en la terapia nutricional.

1. 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.
- Exposición de la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.
- 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.
- Ejercicios sobre la ética profesional.
- Aplicación de los instrumentos.
- Aplicación del software.
- Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.
- 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

6.1. Evidencias	Indicadores de calidad generales
Manual de fórmulas poliméricas	Tiempo de entrega, claridad, contenido, ortografía. Calidad de la información, fuentes consultadas Reproducibilidad Cálculo
6.3. Calificación y acreditación:	
Manual de fórmulas: 30%	

Prácticas: 20%
Exámenes parciales: 30%
Participación y asistencia: 20%

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Roberto Anaya Prado, Humberto Arenas Márquez, Diego Arenas Moya.	Nutrición enteral y parenteral	McGraw-Hill Interamericana	2012	ISBN 6071507162, 9786071507167
Pedróñ Giner, C., Navas López, V.	Fórmulas de nutrición enteral en pediatría.	Ergon	2014	ISBN: 978-84-15351-92-4

Bibliografía complementaria

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible

8. PERFIL DEL PROFESOR:

Licenciatura en Nutrición o en Medicina general (especialidad en nutrición clínica) con experiencia mínima de dos años laborales en soporte nutricional en el área clínica hospitalaria en nutrición.