



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	CÁLCULO DIETÉTICO I		
Clave:	2316		
Ubicación	Tercer semestre, Academia Nutrición		
Horas y créditos:	Teóricas: 32	Prácticas: 48	Estudio Independiente: 32
	Total de horas: 112		Créditos: 7
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	Implementa tratamientos nutricionales efectivos en todas las etapas de la vida y en procesos patológicos con ética y responsabilidad social		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	Propone estrategias éticas para el mejoramiento de la nutrición y alimentación de individuos o grupos poblacionales.		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Nutrición, Nutrición en el ciclo de vida, Evaluación nutricional I, Cálculo normal, Anatomía y Fisiología I y II, Bioquímica, Dietoterapia I, Evaluación nutricional I y II, Educación nutricional, Fisiopatología y nutrición I, Metabolismo y nutrición, Biología celular, desarrollo psicológico.		
Responsables de elaborar el programa:	Dra. Marcela de Jesús Vergara Jiménez Dra. Mayra Arias Gastélum LN. Elsa Josefina Ruíz Martínez		Fecha: Marzo 2018
Responsables de actualizar el programa:	MN. Elia María Zepeda Gómez L.N. Ashanti Yanessy González López MC. Tania Esmeralda Leal Félix		Fecha: Agosto, 2018.
Responsables de actualizar el programa:	MN. Elia María Zepeda Gómez L.N. Ashanti Yanessy González López		Fecha: Abril ,2019
Responsables de actualizar el programa:	MNC. Elia María Zepeda Gómez LN. Ashanti Yanessy González López MC. Sonia Verdugo Hernández MC. Tania Esmeralda Leal Félix MC. Carolina Gabriela Plazas Guerrero		Fecha: Julio, 2020
2. PROPÓSITO			
Calcula, ejecuta, evalúa y aplica dietas terapéuticas para individuos con diferentes patologías, adecuándolas a las necesidades de cada paciente.			
3. SABERES			
Teóricos:	Identifica los diferentes tipos de dietas terapéuticas que pueden ser aplicados a las diversas patologías.		
Prácticos:	Aplica y ejecuta los conocimientos previos para la realización de dietas terapéuticas adecuados a cada paciente.		
Actitudinales:	Actúa de manera ética al realizar las dietas terapéuticas en información basada en evidencias.		
4. CONTENIDOS			
1. Generalidades e introducción al cálculo dietético (6 horas)			
1.1. Tipos de dietas y sus aplicaciones			
1.1.1. Plan de alimentación normal			
1.1.2. Dieta terapéutica			

- 1.1.3. Dietas cualitativas y cuantitativas
- 1.1.4. Dietas completas e incompletas
- 1.2. Dietas modificadas en nutrimentos
 - 1.2.1. Calorías
 - 1.2.2. Hidratos de carbono
 - 1.2.3. Proteína
 - 1.2.4. Lípidos
 - 1.2.5. Fibra
 - 1.2.6. Micronutrimentos
 - 1.2.7. Otros componentes dietarios
- 1.3. Vías de acceso de alimentación
 - 1.3.1. Nutrición oral
 - 1.3.2. Nutrición enteral
 - 1.3.3. Nutrición parenteral
- 2. Cálculo de dietas terapéuticas para los trastornos de la parte alta del aparato digestivo (18 horas)
 - 2.1. Enfermedades de la cavidad oral
 - 2.1.1. Caries dental
 - 2.1.2. Enfermedad periodontal
 - 2.1.3. Mucositis (Estomatitis herpética, candidiasis, traumática)
 - 2.1.4. Labio leporino y paladar hendido
 - 2.1.5. Amigdalectomía
 - 2.2. Hernia hiatal
 - 2.3. Dispepsia
 - 2.4. Enfermedad por Reflujo Gastroesofágico (ERGE)
 - 2.5. Gastritis y úlcera péptica
- 3. Cálculo de dietas terapéuticas en trastornos de la parte baja del aparato digestivo (14 horas)
 - 3.1. Meteorismo, flatulencia
 - 3.2. Estreñimiento
 - 3.3. Diarrea
 - 3.4. Esteatorrea
 - 3.5. Enfermedad celiaca
 - 3.6. Deficiencia de lactasa
 - 3.7. Síndrome de intestino irritable
 - 3.8. Enfermedad diverticular
 - 3.9. Síndrome de intestino corto
- 4. Cálculo en dietas terapéuticas en los trastornos del hígado, sistema biliar y páncreas exocrino (14 horas)
 - 4.1. Hepatitis viral aguda, A.B.C.D
 - 4.2. Hepatitis alcohólica y cirrosis hepática
 - 4.3. Encefalopatía hepática
 - 4.4. Hígado graso y esteatohepatitis
 - 4.5. Colelitiasis, colecistitis, colecistectomía
 - 4.6. Pancreatitis (aguda y crónica)
- 5. Cálculo de dietas terapéuticas en enfermedades del sistema respiratorio (14 horas)
 - 5.1. Fibrosis quística
 - 5.2. Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC)
 - 5.3. Asma Alérgico
 - 5.4. Hipersensibilidad de alimentos

- 5.5. Anafilaxis inducida por el ejercicio dependiente de alimentos
- 5.6. Bronquitis
- 5.7. Enfisema pulmonar
- 5.8. Neumonía y tuberculosis
- 5.9. Insuficiencia respiratoria
- 6. Cálculo de dietas terapéuticas en cáncer (14 horas)
 - 6.1. Efectos del tumor en el estado de nutrición
 - 6.1.1. Metabolismo tumoral
 - 6.1.1.1. Desnutrición
 - 6.1.1.2. Caquexia
 - 6.1.1.3. Sarcopenia
 - 6.2. Nutrición según el tratamiento y estado nutricional
 - 6.2.1. Quimioterapia
 - 6.2.2. Terapia hormonal
 - 6.2.3. Radioterapia
 - 6.2.4. Cirugía
 - 6.2.5. Bioterapia
 - 6.2.6. Trasplante de células hematopoyéticas
 - 6.3. Nutrición en etapa terminal o avanzada del cáncer
 - 6.3.1. Metas de la terapia
 - 6.3.2. Soporte nutricional y complicaciones

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 a cabo 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.
- Elaboración de cuadros comparativos, cuadros sinópticos, mapas mentales, mapas conceptuales, lluvia de ideas, cartel.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	6.2. Indicadores de calidad generales
Módulo 1. Examen parcial. Práctica 1 en Laboratorio de Dietología	Módulo I. Examen parcial Se aplicará un examen parcial escrito con 30 reactivos donde se identifique los tipos de dietas terapéuticas que puedan ser aplicados en las diversas patologías. Práctica en Laboratorio de Dietología Se elabora una fórmula polimérica artesanal y se pasa a través de una sonda. Se trabaja en equipos. Las prácticas se llevan a cabo en el laboratorio de Dietología y se evalúa asistencia, participación, limpieza, coherencia en los platillos y el cálculo de equivalentes. Se entrega reporte de prácticas al docente y a la encargada de laboratorio.
Módulo 2 y 3. Portafolio de evidencias. Práctica 2 en Laboratorio de Dietología Práctica 3 en Laboratorio de Dietología	Módulos 2 y 3. Portafolio de evidencias Se entrega de manera individual un solo portafolio que incluya los planes alimenticios de dietas terapéuticas del tubo digestivo alto y bajo, en donde los alumnos aplican los conocimientos previos adecuados a cada paciente. En los portafolios de todos los módulos se evalúa ortografía, puntualidad, coherencia en el menú, distribución de equivalentes, exactitud del cálculo y limpieza Práctica en Laboratorio de Dietología Se realiza el montaje del plan alimenticio de las siguientes patologías: caries dental, labio leporino y paladar hendido, hernia hiatal, gastritis y úlcera péptica. Se trabaja en equipo y los temas se distribuyen entre los mismos. Práctica en Laboratorio de Dietología Se realiza el montaje del plan alimenticio de las siguientes patologías: estreñimiento, diarrea, esteatorrea, enfermedad celíaca, síndrome de intestino irritable y enfermedad diverticular.
Módulo 4 y 5. Portafolio de evidencias. Práctica 4 en Laboratorio de Dietología Práctica 5 en Laboratorio de Dietología	Módulo 4 y 5. Portafolio de evidencias Se entrega de manera individual un portafolio que incluya los planes alimenticios de dietas terapéuticas de los trastornos de hígado, sistema biliar, páncreas exocrino y sistema respiratorio, en donde los alumnos aplican los conocimientos previos adecuados a cada paciente. Práctica en Laboratorio de Dietología

	<p>Se realiza el montaje del plan alimenticio de las siguientes patologías: hepatitis, cirrosis hepática, encefalopatía hepática, hígado graso, coledocistitis, colecistitis y colecistectomía y pancreatitis.</p> <p>Práctica en Laboratorio de Dietología</p> <p>Se realiza el montaje del plan alimenticio de las siguientes patologías: fibrosis quística, EPOC, asma alérgico, hipersensibilidad de alimentos, neumonía e insuficiencia respiratoria.</p>
<p>Módulo 6. Portafolio de evidencias. Práctica 6 en Laboratorio de Dietología</p>	<p>Módulo 6. Portafolio de evidencias</p> <p>Se entrega de manera individual un portafolio que incluya los planes alimenticios de dietas terapéuticas en cáncer, en donde los alumnos aplican los conocimientos previos adecuados a cada paciente.</p> <p>Práctica en Laboratorio de Dietología</p> <p>Se realiza el montaje del plan alimenticio de cáncer.</p>
<p>Evaluación ordinaria catálogo de tarjetas didácticas de las patologías incluidas en la unidad de aprendizaje en equipo.</p>	<p>Evaluación ordinaria</p> <p>Las tarjetas didácticas incluirán la siguiente información: 1) definición de la enfermedad, 2) signos y síntomas, 3) terapia nutricional, y 4) alimentos recomendados y desaconsejados. Se conformará un equipo por cada módulo con un total de seis equipos. Cada equipo elaborará las tarjetas didácticas de todas las patologías incluidas en el módulo asignado. Se elabora una tarjeta didáctica por patología en tamaño media carta, impresión a color en papel opalina (o versión digital). Incluye en la parte posterior datos de identificación de los integrantes del equipo. Cumple con los lineamientos generales como puntualidad de entrega, calidad en la redacción, contenido, coherencia, síntesis de la información, claridad, uso de bibliografía actualizada, formato de presentación, imágenes, diseño y ortografía.</p>
<p>Trabajo final integrador: OPCIÓN A. Campaña de educación nutricional para patologías selectas de la unidad de aprendizaje. OPCIÓN B. Video del tratamiento dietoterapéutico de un caso clínico.</p>	<p>OPCIÓN A. Elabora una campaña de educación nutricional con el objetivo de crear conciencia y motivar a los individuos a tomar un rol activo para mejorar su alimentación. Esta campaña se desarrolla al interior de los campus de la universidad. Los alumnos se organizan en seis equipos. Los trastornos seleccionados son los siguientes: síndrome de intestino irritable, hepatitis alcohólica, cirrosis hepática, esteatohepatitis, asma alérgico, y cáncer. La campaña integra los elementos de Fisiopatología, Evaluación nutricional, Dietoterapia, Cálculo Dietético y Educación nutricional</p> <p>OPCIÓN B. Realiza un video en el que se presenta y propone el tratamiento dietoterapéutico de un caso clínico con el método de aprendizaje resolución de caso y usando el formato SOAP. La resolución del caso debe incluir los aspectos de fisiopatología, alteraciones en el metabolismo, educación nutricional y Psicología. Se organizarán seis equipos, los mismos establecidos para la actividad del trabajo final de la unidad de aprendizaje. El video tendrá una duración de 15-20 min. Cumple con los lineamientos generales, puntualidad de entrega y evidencia trabajo en equipo.</p>

	Nota: el trabajo final integrador propuesto puede estar sujeto a cambios o adecuaciones según lo establecido en reuniones con otras unidades de aprendizaje al inicio de semestre.
--	---

6.3. Calificación y acreditación:

Parcial: Portafolio de evidencias: Tareas: Participación: Asistencia: Práctica de Laboratorio de Dietología: (asistencia y reporte)	50% 15% 15% 05% 15%	Final: Calificación parcial Evaluación ordinaria Trabajo final integrador	50% 30% 20%
--	---------------------------------	---	-------------------

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Pérez Lizaur Ana Bertha	Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes	Ogali	2014	Biblioteca de la facultad
Pérez Lizaur Ana Bertha, Marván Laborde Leticia.	Manual de dietas normales y terapéuticas.	Ediciones científicas La prensa Mexicana	2005	Biblioteca de la facultad
Muñoz de Chavez M y cols	Tablas de valor nutritivo de los alimentos	Pax de México	1996	Biblioteca de la facultad
Mahan LK, Escott Stump S.	Nutrición y dietoterapia de Krausse	McGraw Hill	2013	Biblioteca de la facultad
Escott Stump S.	Nutrición, diagnóstico y tratamiento	McGraw Hill	2005	Biblioteca de la facultad

Bibliografía complementaria

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Lutz C, Przytulski K.	Nutrición y dietoterapia. Vol 1.	McGraw Hill	2009	
Esquivel Hernández RI, Martínez Correa SM, Martínez Correa JL.	Nutrición y salud. Vol. Nº 3,	Manual Moderna	2013	
Salas-salvad J, Bonada A, Roser S, Casa T, Pel RB.	Nutrición y dietética clínica	Elsevier		
Se Luis Román DA, Bellido Guerrero D, García Luna PP.	Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo. Vol. Nº3	Sociedad Española de Endocrinología y nutrición	. 2013	
Ascencio Peralta C.	Fisiología de la nutrición			
Ascencio Peralta C.	Fisiología de la nutrición		2012	
Téllez Villagómez ME.	Nutrición clínica. Vol. 53	Manual moderno	2013	
Sáinz Gómez B.	Nutrición en la cirugía bariátrica. Vol. Nº3,	Manual moderno	2013	

8. PERFIL DEL PROFESOR:

Licenciado en Nutrición con mínimo 1 año de experiencia en nutrición clínica y en docencia en el área de la salud. Conocimiento básico en la temática de la unidad de aprendizaje.