



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	DIETOTERAPIA I		
Clave:	2314		
Ubicación	Tercer semestre, Academia nutrición		
Horas y créditos:	Teóricas: 32	Prácticas: 32	Estudio Independiente: 32
	Total de horas: 96		Créditos: 6
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 básica, anatomía y fisiología I, nutrición en el ciclo de vida, evaluación nutricional I, evaluación nutricional II, calculo dietético I, fisiopatología y nutrición I, metabolismo y nutrición, biología celular, desarrollo psicológico, educación nutricional		
Responsables de elaborar el programa:	LN. Myriam Yamilé Bojorquez Ramos MND. Jorge Luis Vargas Salcido Dr. Netzahualcoyotl Díaz Ureta MC. Sonia Verdugo Hernández	Fecha: Marzo, 2018	
Responsables de actualizar el programa:	Dra. Mayra Arias Gastélum LN. Myriam Yamilé Bojorquez Ramos	Fecha: Julio 2020	
2. PROPÓSITO			
Analiza, aplica y evalúa el tratamiento dietoterapéutico más adecuado para las diferentes patologías que afectan a los individuos.			
3. SABERES			
Teóricos:	Analiza y evalúa los tratamientos dietoterapéuticos basado en la evidencia para las diferentes patologías.		
Prácticos:	Aplica los tratamientos dietoterapéuticos especializados para cada patología.		
Actitudinales:	Actúa de manera ética al tomar decisiones del tratamiento dietoterapéutico basado en evidencias científicas.		
4. CONTENIDOS			
1 Generalidades e introducción a la dietoterapia (10 horas) <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Concepto de dietoterapia 1.2. Finalidad de la dietoterapia 1.3. Intervención dietética y nutricional <ul style="list-style-type: none"> 1.3.1. Protocolo de consulta 1.3.2. Estrategia nutricional según situación patológica y estado nutricional del paciente 1.3.3. Dietas modificadas en nutrimentos 1.3.4. Vías de acceso de alimentación <ul style="list-style-type: none"> 1.3.4.1. Nutrición oral 1.3.4.2. Nutrición enteral 1.3.4.3. Nutrición parenteral 			
2 Dietoterapia en trastornos de la parte alta del aparato digestivo (8 horas) <ul style="list-style-type: none"> 2.1. Enfermedades de la cavidad oral <ul style="list-style-type: none"> 2.1.1. Caries dentales 			

- 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. Dietoterapia en trastornos de la parte baja del aparato digestivo (12 horas)
 - 3.1. Meteorismo y flatulencia
 - 3.2. Estreñimiento
 - 3.3. Diarrea
 - 3.4. Esteatorrea
 - 3.5. Enfermedad celíaca
 - 3.6. Deficiencia de lactasa
 - 3.7. Síndrome de colon irritable
 - 3.8. Enfermedad diverticular
 - 3.9. Síndrome de intestino corto
- 4. Dietoterapia en trastornos del hígado, sistema biliar y páncreas exócrino (12 horas)
 - 4.1. Dietoterapia en 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 y colecistectomía
 - 4.6. Pancreatitis (aguda y crónica)
- 5. Dietoterapia en trastornos del sistema respiratorio (8 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. Dietoterapia 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
 - 6.3.2.1. Sepsis
 - 6.3.2.2. Aspiración y diarrea
 - 6.3.2.3. Sobrecarga hídrica

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.
- 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.

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

1. 6.1. Evidencias	2. 6.2. Indicadores de calidad generales
<p>Módulo 1. a) Glosario de términos. b) Cuestionario con respuestas. c) Práctica en Laboratorio de Dietología en conjunto con Cálculo Dietético I.</p> <p>Módulo 2. a) Glosario de términos. b) Mapa conceptual. c) Evaluación teórica escrita. d) Práctica en Laboratorio de Dietología en conjunto con Cálculo Dietético I.</p> <p>Módulo 3. a) Glosario de términos. b) Presentación oral. c) Discusión de artículo. d) Práctica en Laboratorio de Dietología en conjunto con Cálculo Dietético I.</p>	<p>Módulo 1. a) Define conceptos básicos y términos nuevos del módulo. b) Elabora, analiza y responde preguntas sobre los tipos de dieta. c) Práctica en Laboratorio de Dietología: se elabora una fórmula polimérica artesanal y se pasa a través de una sonda. Se trabaja en equipos. Se entrega reporte de prácticas al docente y a la encargada del laboratorio.</p> <p>Módulo 2. a) Define conceptos básicos y términos nuevos del módulo. b) Analiza y resume en mapa conceptual la información más importante sobre los temas del módulo. c) Domina los conceptos básicos del módulo y explica la terapia nutricional para los trastornos de la parte alta del aparato digestivo. d) Práctica del 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.</p> <p>Módulo 3. a) Define conceptos básicos y términos nuevos del módulo. b) Presenta y demuestra dominio sobre los indicadores dietéticos. c) Analiza, comprende y discute las estrategias de terapia nutricional de los trastornos de la parte baja del aparato digestivo.</p>

<p>Módulo 4. a) Glosario de términos. b) Presentación oral. c) Discusión de artículo. d) Evaluación teórica escrita. e) Práctica en Laboratorio de Dietología en conjunto con Cálculo Dietético I.</p> <p>Módulo 5. a) Glosario de términos. b) Presentación oral. c) Práctica en Laboratorio de Dietología en conjunto con Cálculo Dietético I.</p> <p>Módulo 6. a) Glosario de términos. b) Presentación oral. c) Evaluación teórica escrita. d) Práctica en Laboratorio de Dietología en conjunto con Cálculo Dietético I.</p> <p>Trabajo final de la unidad de aprendizaje: catálogo de tarjetas didácticas de las patologías incluidas en la unidad de aprendizaje en equipo.</p> <p>Trabajo integrador: OPCIÓN A. Campaña de educación nutricional para patologías selectas de la unidad de aprendizaje.</p>	<p>d) Se realiza el montaje del plan alimenticio de las siguientes patologías: estreñimiento, diarrea, esteatorrea, enfermedad celíaca, síndrome de intestino irritable y enfermedad diverticular.</p> <p>Módulo 4. a) Define conceptos básicos y términos nuevos del módulo. b) Presenta y demuestra dominio sobre el tratamiento nutricional en los trastornos hepáticos, biliares y pancreáticos. c) Analiza, comprende y discute las estrategias de terapia nutricional de las enfermedades del módulo según la más reciente literatura publicada. d) Domina la terapia nutricional de las enfermedades del módulo. e) 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>Módulo 5. a) Define conceptos básicos y términos nuevos del módulo. b) Explica y demuestra dominio sobre el tratamiento nutricional en las enfermedades del sistema respiratorio. c) 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. a) Define conceptos básicos y términos nuevos del módulo. b) Explica la terapia nutricional para pacientes con cáncer. c) Se realiza el montaje del plan alimenticio del módulo de Cáncer.</p> <p>Trabajo final de la unidad de aprendizaje 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 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 colon irritable, hepatitis alcohólica, cirrosis hepática, esteatohepatitis, asma alérgico, y cáncer. La campaña integra los elementos de fisiopatología, evaluación nutricional, dietoterapia, cálculo dietético, educación nutricional y desarrollo psicológico. Cumple con los lineamientos generales puntualidad de entrega, evidencia trabajo en equipo, criterios de innovación, calidad en la redacción, y contenido.</p>
--	---

OPCIÓN B. Video del tratamiento dietoterapéutico de un caso clínico.	<p>OPCION 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> <p><u>Nota:</u> 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.</p>
---	--

6.3. Calificación y acreditación:

Parcial

Evaluaciones teóricas escritas: 50%
Tareas: 20%
Prácticas en Laboratorio de Dietología: 15%
(asistencia y reporte)
Participación: 10%
Asistencia: 5%

Final

Calificación parcial: 30%
Evaluación ordinaria escrita: 30%
Trabajo final por unidad de aprendizaje: 20%
Trabajo final integrador: 20%

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Mahan K. L, Escote-Stump S.	Nutrición y dietoterapia de, Krause	McGraw Hill	2012	Biblioteca
Sylvia Escott-Stump.	Nutrición, Diagnóstico y Tratamiento	Wolters Kluwer Health	2012	Biblioteca
Pérez Lizaur, Ana Bertha, Marván Laborde, Leticia.	Manual de dietas normales y terapéuticas	Ediciones científicas La Prensa Médica Mexicana	2005	Biblioteca
Mataix V.	Nutrición y Alimentación Humana. Tomo II	Océano/Ergon	2002	Biblioteca

Bibliografía complementaria

Martínez J.	Fundamentos Teórico-Prácticos de Nutrición y Dietética	McGraw-Hill	2000	
-------------	--	-------------	------	--

8. PERFIL DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición, con experiencia mínima de 2 años en nutrición clínica y en docencia en el área de la salud.