



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



<b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>			
<b>UNIDAD DE APRENDIZAJE</b>	<b>DIETOTERAPIA II</b>		
<b>Clave:</b>	3123		
<b>Ubicación</b>	Cuarto semestre, área nutrición		
<b>Horas y créditos:</b>	<b>Teóricas:</b> 32	<b>Prácticas:</b> 32	<b>Estudio Independiente:</b> 32
	<b>Total de horas:</b> 96		<b>Créditos:</b> 6
<b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>	Implementa tratamientos nutricionales efectivos en todas las etapas de la vida y en procesos patológicos con ética y responsabilidad social.		
<b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>	Propone estrategias éticas para el mejoramiento de la nutrición y alimentación de individuos o grupos poblacionales.		
<b>Unidades de aprendizaje relacionadas:</b>	Nutrición básica, Nutrición el ciclo de vida, Comprensión y producción de textos académicos, Anatomía y Fisiología I y II, Fisiopatología I y II, Biología celular, Metabolismo y nutrición, y Dietoterapia I.		
<b>Responsables de elaborar el programa:</b>	Dra. Mayra Arias Gastélum LN. Myriam Yamilé Bojorquez Ramos		<b>Fecha:</b> Abril 2019
<b>Responsables de actualizar el programa:</b>	Dra. Mayra Arias Gastélum LN. Lizbeth Guadalupe Vilchis Delgado LN. Irma Korina Amarillas González MND. Jorge Luis Vargas Salcido		<b>Fecha:</b> julio, 2020
<b>2. PROPÓSITO</b>			
Analiza, aplica y evalúa el tratamiento dietoterapéutico más adecuado para prevenir y controlar las diferentes patologías que afectan a los individuos.			
<b>3. SABERES</b>			
<b>Teóricos:</b>	Analiza y evalúa los tratamientos dietoterapéuticos para las diferentes patologías.		
<b>Prácticos:</b>	Elige y aplica los tratamientos dietoterapéuticos especializados para prevenir, tratar y controlar las diferentes patologías.		
<b>Actitudinales:</b>	Actúa de manera ética al tomar decisiones del tratamiento dietoterapéutico basado en evidencias científicas. Se integra y colabora en equipos multidisciplinarios.		
<b>4. CONTENIDOS</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dietas terapéuticas en enfermedades por deficiencias 4 horas)           <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Desnutrición</li> <li>1.2. Anemia (ferropénica, megaloblástica)</li> </ol> </li> <li>2. Dietas terapéuticas en enfermedades metabólicas (10 horas)           <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Obesidad               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1.1. Cirugía Bariátrica</li> </ol> </li> <li>2.2. Diabetes               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.2.1. Diabetes Mellitus tipo 1</li> <li>2.2.2. Diabetes Mellitus tipo 2</li> <li>2.2.3. Diabetes gestacional</li> <li>2.2.4. Diabetes insípida</li> </ol> </li> <li>2.3. Síndrome metabólico</li> </ol> </li> </ol>			

3. Dietas terapéuticas en enfermedades cardiovasculares (8 horas)
  - 3.1. Arteriosclerosis y aterosclerosis
  - 3.2. Hipertensión arterial
  - 3.3. Insuficiencia cardiaca
  - 3.4. Angina de pecho
  - 3.5. Infarto agudo al miocardio
4. Dietas terapéuticas en trastornos renales (12 horas)
  - 4.1. Síndrome nefrótico
  - 4.2. Síndrome nefrítico
  - 4.3. Uremia
  - 4.4. Nefrolitiasis
  - 4.5. Insuficiencia renal aguda
  - 4.6. Insuficiencia renal crónica
    - 4.6.1. Diálisis peritoneal continua ambulatoria
    - 4.6.2. Hemodiálisis
    - 4.6.3. Trasplante renal
5. Dietoterapia en trastornos neurológicos (8 horas)
  - 5.1. Alzheimer
  - 5.2. Epilepsia
  - 5.3. Migraña
  - 5.4. Esclerosis múltiple
  - 5.5. Enfermedad de Parkinson
  - 5.6. Autismo y Trastorno por Deficit de Atención e Hiperactividad (TDAH)
6. Dietas terapéuticas en trastornos de estrés metabólico (10 horas)
  - 6.1. Sepsis
  - 6.2. Traumatismo
  - 6.3. Quemaduras
  - 6.4. VIH / SIDA
  - 6.5. Cirugía general
7. Dietas terapéuticas en otros estados patológicos (12 horas)
  - 7.1. Enfermedades óseas
    - 7.1.1. Osteopenia
    - 7.1.2. Osteoporosis
    - 7.1.3. Osteomalacia
    - 7.1.4. Raquitismo
    - 7.1.5. Artritis
  - 7.2. Enfermedades de la glándula tiroides y paratiroides.
    - 7.2.1. Hipotiroidismo
    - 7.2.2. Hipertiroidismo
    - 7.2.3. Hipoparatiroidismo e hiperparatiroidismo
  - 7.3. Trastornos de la conducta alimentaria
    - 7.3.1. Anorexia
    - 7.3.2. Bulimia

## 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 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.
- 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**

● **6.1. Evidencias**

**Módulo 1.**

a) Glosario de términos nuevos.

**Módulo 2.**

- a) Glosario de términos nuevos.  
 b) Cuestionario con respuestas.  
 c) Debate.  
 d) Estudio de caso.  
 e) Práctica de Laboratorio de Dietología en conjunto con Cálculo Dietético II.

**Módulo 3.**

- a) Glosario de términos nuevos.  
 b) Resumen y discusión de artículo;  
 c) Evaluación teórica escrita.  
 d) Estudio de caso.  
 e) Práctica de Laboratorio de Dietología en conjunto con Cálculo Dietético II.

**Módulo 4.**

- a) Glosario de términos nuevos.  
 b) Mapa conceptual.

● **6.2. Indicadores de calidad general**

**Módulo 1.**

a) Identifica y describe el significado de términos nuevos sobre el módulo.

**Módulo 2.**

- a) Identifica y describe el significado de términos nuevos sobre el módulo.  
 b) Elabora preguntas y escribe respuestas sobre el tema de obesidad.  
 c) Argumenta, expresa y defiende las ventajas sobre las estrategias de dieta cetogénica o ayuno intermitente para control de peso  
 d) Evalúa y planifica la intervención nutricional para pacientes con diabetes mellitus 2.  
 e) Práctica de laboratorio: Se realizan las prácticas del módulo 1 y 2 en conjunto. Se realiza el montaje del plan alimenticio de las siguientes patologías: desnutrición, anemia por deficiencia de hierro, obesidad, síndrome metabólico, diabetes mellitus tipo 2 y diabetes gestacional. Se trabaja en equipo y los temas se distribuyen entre los mismos. 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 3.**

- a) Identifica y describe el significado de términos nuevos sobre el módulo.  
 b) Resume y discute el efecto de la dieta DASH sobre la hipertensión arterial.  
 c) Explica y domina los contenidos sobre dietas terapéuticas en enfermedades cardiovasculares  
 d) Evalúa y planifica la intervención nutricional para paciente con hipertensión arterial y aterosclerosis.  
 e) Práctica de laboratorio: Se realiza el montaje del plan alimenticio de las siguientes patologías: arterioesclerosis y aterosclerosis, hipertensión arterial, insuficiencia cardíaca, angina de pecho e infarto agudo al miocardio.

**Módulo 4.**

a) Identifica y describe el significado de términos nuevos sobre el módulo

<p>c) Estudio de caso. e) Práctica de Laboratorio de Dietología en conjunto con Cálculo Dietético II.</p> <p><b>Módulo 5.</b> a) Glosario de términos nuevos. b) Resumen y discusión de artículo. c) Evaluación teórica escrita. d) Estudio de caso. e) Práctica de Laboratorio de Dietología en conjunto con Cálculo Dietético II.</p> <p><b>Módulo 6.</b> a) Glosario de términos nuevos. b) Estudio de caso. e) Práctica de Laboratorio de Dietología en conjunto con Cálculo Dietético II.</p> <p><b>Módulo 7.</b> a) Glosario de términos nuevos. b) Estudio de caso. c) Evaluación teórica escrita. e) Práctica de Laboratorio de Dietología en conjunto con Cálculo Dietético II.</p> <p><b>Trabajo final de la unidad de aprendizaje.</b> Resolución y presentación oral de un caso clínico.</p> <p><b>Trabajo final integrador.</b></p>	<p>b) Comprende las estrategias dietoterapéuticas de las enfermedades renales y elabora mapa conceptual c) Evalúa y planifica la intervención nutricional para paciente con insuficiencia renal crónica e) Práctica de laboratorio: se realiza el montaje del plan alimenticio de los siguientes trastornos: síndrome nefrótico, síndrome nefrítico, uremia, nefrolitiasis, insuficiencia renal aguda e insuficiencia renal crónica (diálisis peritoneal, hemodiálisis y trasplante renal).</p> <p><b>Módulo 5.</b> a) Identifica y describe el significado de términos nuevos sobre el módulo. b) Resume y discute la influencia de los alimentos sobre migraña y autismo. c) Explica y domina los contenidos sobre dietas terapéuticas en los trastornos neurológicos relacionados con la dieta. d) Evalúa y planifica la intervención nutricional para paciente con epilepsia. e) Práctica de laboratorio: Se realiza el montaje del plan alimenticio de las siguientes patologías: alzheimer, epilepsia, migraña, esclerosis múltiple, enfermedad de Parkinson y autismo y trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH).</p> <p><b>Módulo 6.</b> a) Identifica y describe el significado de términos nuevos sobre el módulo. b) Evalúa y planifica la intervención nutricional para paciente con quemaduras en equipo. e) Práctica de laboratorio: Se realiza el montaje del plan alimenticio de las siguientes condiciones: sepsis, traumatismo, quemaduras, VIH y cirugía general.</p> <p><b>Módulo 7.</b> a) Identifica y describe el significado de términos nuevos sobre el módulo. b) Evalúa y planifica la intervención nutricional para paciente con hipotiroidismo en equipo. c) Explica y domina los contenidos sobre dietas terapéuticas en trastornos óseos, tiroideos y de trastornos de la alimentación. e) Práctica de laboratorio módulo 7. Se realizan dos prácticas por separado en este módulo. En la primera, se realiza el montaje del plan alimenticio de los siguientes trastornos óseos: osteopenia, osteoporosis, osteomalacia, raquitismo artritis. En la segunda práctica del módulo, se realiza el montaje de los siguientes trastornos de la glándula tiroides y trastornos alimenticios: hipotiroidismo, hipertiroidismo, paratiroides, anorexia y bulimia.</p> <p><b>Trabajo final de la unidad de aprendizaje</b> Se propone y presenta el tratamiento dietoterapéutico de un caso clínico con el método de aprendizaje resolución de caso, siguiendo el modelo de atención nutricia y usando el formato SOAP. El trabajo se entrega en versión escrita (formato PDF) y de manera oral. La presentación oral estará a cargo de un integrante del equipo que será elegido al azar el día de la presentación y tendrá un tiempo de máximo 20 minutos con 10 minutos para preguntas y respuestas de parte del grupo. Cumple con los lineamientos generales, puntualidad de entrega, evidencia trabajo en equipo, calidad en la redacción y contenido, y fundamentación del abordaje propuesto. Se sugiere organizar el grupo en seis equipos de trabajo.</p> <p><b>Trabajo final integrador</b></p>
--	---

Manual de dietas terapéuticas de todas las enfermedades discutidas en el programa.	<p>Elabora manual de dietas terapéuticas de todas las enfermedades incluidas en el programa de la unidad de aprendizaje. El manual debe incluir los conceptos de las patologías, prevalencia, fisiopatología, signos y síntomas, dietoterapia, alimentos recomendados y no recomendados, modificación de la fórmula dietosintética (FDS), micronutrientes a considerar según la patología, vías de acceso de alimentación y el plan alimenticio calculado de cada patología. Se evalúa la fundamentación del abordaje dietoterapéutico en el tratamiento de cada una de las patologías demostrando integración y colaboración en equipos multidisciplinarios.</p> <p>El alumno entrega el manual de manera individual (digital y en formato PDF) con las características solicitadas. Cumple con los lineamientos generales, puntualidad de entrega, calidad en la redacción y contenido.</p> <p><b>Nota:</b> 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

<p><b>Parcial</b> Evaluaciones parciales teóricas escritas: 45% Prácticas Laboratorio de Dietología (asistencia y reporte): 15% Tareas: 20% Participación y asistencia: 20%</p>	<p><b>Final</b> Evaluación ordinaria escrita: 30% Calificación parcial: 30% Trabajo final por unidad de aprendizaje: 20% Trabajo final integrador: 20%</p>
---	--

## 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, 13ª Edición.	McGraw Hill	2012	Biblioteca de la FCNyG
Gil, Angel.	Tratado de Nutrición. Tomo IV. Nutrición Clínica. 2da Edición.	Panamericana	2010	Biblioteca de la FCNyG
Sylvia Escott-Stump.	Nutrición, Diagnóstico y Tratamiento, 7ª Edición.	Wolters Kluwer Health	2012	Biblioteca de la FCNyG

### *Bibliografía complementaria*

Martínez, Alfredo J	Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética	McGraw-Hill	2000	No disponible
Pérez Lizaur, Ana Bertha y Marván Laborde, Leticia	Manual de dietas normales y terapéuticas. 5ª Edición	Ediciones científicas La Prensa Médica Mexicana	2005	Biblioteca de la FCNyG
Verdú, José Mataix	Nutrición y alimentación Humana. Tomo II	Oceano/Ergon	2002	<a href="http://ergon.es/wp-content/uploads/2015/08/170_Mataix_Tomo_I.pdf">http://ergon.es/wp-content/uploads/2015/08/170_Mataix_Tomo_I.pdf</a>

## 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.