



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	MARCO LEGISLATIVO DEL EJERCICIO DEL NUTRIÓLOGO		
Clave:	2533		
Ubicación	Quinto semestre		
Horas y créditos:	Teóricas: 48	Prácticas: 16	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:	Identifica las normas y políticas nacionales e internacionales sobre el tratamiento de enfermedades en individuos y grupos poblacionales.		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Fundamentos básicos de servicios de alimentación, química aplicada a la nutrición, inocuidad alimentaria.		
Responsables de elaborar el programa:	LN Irma Korina Amarillas González LN Elsa Josefina Ruíz Martínez	Fecha: Marzo 2018	
Responsables de actualizar el programa:	LN. Emma Lucía Aragón Sánchez LN. Citlalic Vega López	Fecha: Julio 2020	
Responsables de actualizar el programa:	LN. Emma Lucia Aragón Sanchez L.N. Jonathan Moreno Perez	Fecha: Agosto 2021	
2. PROPÓSITO			
Conoce y aplica la normativa vigente en alimentación y nutrición para el ejercicio profesional.			
3. SABERES			
Teóricos:	Comprende la normativa vigente en alimentación y nutrición para el ejercicio profesional.		
Prácticos:	Actúa bajo la normativa vigente en alimentación y nutrición para el ejercicio profesional.		
Actitudinales:	Cumple con normas, reglamentos y leyes nacionales vigentes.		
4. CONTENIDOS			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Códigos de ética (8 horas) <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Código de ética profesional expedido por el Colegio Mexicano de Nutriólogos, A.C. 1.2 Código de Bioética para el Personal de Salud de México 2. Normativa aplicada en la Nutrición clínica (50 horas) <ol style="list-style-type: none"> 2.1 NOM 004 SSA3-2012 Expediente clínico 2.2 NOM 024 SSA3-2012 Expediente electrónico 2.3 NOM 008 SSA3-2017 Tratamiento integral del sobrepeso y obesidad 2.4 NOM 016 SSA3-2012 Infraestructura y equipamiento de hospitales y consultorios de atención médica especializada. 2.5 NOM 015 SSA2-2010 Para el tratamiento y control de la Diabetes Mellitus en la atención primaria 2.6 NOM 043 SSA2-2012 Promoción y educación para la salud en materia alimentaria 2.7 NOM 008 SSA2-1999 Control de la nutrición, crecimiento y desarrollo del niño y del adolescente 2.8 NOM 031 SSA2-1999 Para la atención a la salud del niño 2.9 NOM 014 SSA3-2013 Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo 			

<p>2.10 NOM 030 SSA2-2009 Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica</p> <p>2.11 NOM 037 SSA2-2012 Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias</p> <p>2.12 NOM 249 SSA1-2010 Mezclas estériles: nutricionales y medicamentosas e instalaciones para su preparación (PARENTERAL)</p> <p>2.13 NOM 149 SSA1-1996 Establece las especificaciones sanitarias de las sondas para alimentación</p> <p>3. Normativa aplicada en el área de servicios de alimentación (8 horas)</p> <p>3.1 NOM 251 SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas u suplementos alimenticios</p> <p>3.2 NMX-F-605-NORMEX-2016 Alimentos manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H</p> <p>4. Normativa aplicada en el procesamiento de alimentos (24 horas)</p> <p>4.1 Leche pasteurizada NOM-091-SSA1-1994</p> <p>4.2 Quesos: frescos, madurados y procesados NOM-243-SSA1-2010</p> <p>4.3 Productos cárnicos procesados NOM-213-SSA1-2002</p> <p>4.4 Cereales y sus productos NOM-247-SSA1-2008</p> <p>4.5 Huevo NOM-159-SSA1-1996</p> <p>4.6 Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados NOM-242-SSA1-2009</p> <p>5. Normativa aplicada en el etiquetado nutrimental (6 horas)</p> <p>5.1 Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p>

1. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:
*Exposición del tema.
 Retroalimentación sobre el tema.
 Asesoramiento en la práctica.
 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.
 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	6.2. Indicadores de calidad generales
Módulo 1.	Módulo 1. Ensayo sobre los códigos de ética.

<p>a) <i>Revisión de ensayo sobre los códigos de Ética y Bioética.</i></p>	<p><i>Se evalúa la descripción y aplicación de los temas de los Códigos de Ética y Bioética.</i> <i>Se evalúa presentación, organización, ortografía y puntualidad.</i></p>
<p>Módulo 2 a) <i>Infografía</i></p>	<p>Módulo 2. <i>Se realizará entrega y presentación de una infografía para cada NOM donde se rescate la información más importante y relevante, trabajo individual. Se entregará según el calendario de fechas estipulado por el docente.</i> <i>Se evalúa creatividad, diseño, información, organización, ortografía y puntualidad.</i></p>
<p>Módulo 3 b) <i>Infografía</i></p>	<p>Módulo 3. <i>Se realizará entrega y presentación de una infografía para cada NOM donde se rescate la información más importante y relevante, trabajo individual. Se entregará según el calendario de fechas estipulado por el docente.</i> <i>Se evalúa creatividad, diseño, información, organización, ortografía y puntualidad.</i></p>
<p>Módulo 4 c) <i>Infografía</i></p>	<p>Módulo 4. <i>Se realizará entrega y presentación de una infografía para cada NOM donde se rescate la información más importante y relevante, trabajo individual. Se entregará según el calendario de fechas estipulado por el docente.</i> <i>Se evalúa creatividad, diseño, información, organización, ortografía y puntualidad.</i></p>
<p>Módulo 5 d) <i>Infografía</i></p>	<p>Módulo 5. <i>Se realizará entrega y presentación de una infografía para cada NOM donde se rescate la información más importante y relevante, trabajo individual. Se entregará según el calendario de fechas estipulado por el docente.</i> <i>Se evalúa creatividad, diseño, información, organización, ortografía y puntualidad.</i></p>
<p><i>Trabajo final: Manual sobre las normativas nacionales donde el nutriólogo se desarrolla profesionalmente.</i></p>	<p><i>Trabajo final:</i> <i>Cada alumno deberá entregar un manual electrónico con las NOM. El cual van a ir realizando a lo largo del semestre, en cada uno de los módulos.</i> <i>Se calificará:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Organización</i> - <i>Limpieza</i> - <i>Ortografía</i> - <i>Información</i> - <i>Bibliografía</i> <i>Se entregara en formato PDF y se enviara al correo electronico del docente</i></p>
<p>6.3. Calificación y acreditación</p>	
<p>Calificación Parcial Asistencia: 10% Tareas: 15%</p>	<p>Calificación Final Calificación parcial: 50% Evaluación ordinaria: 50 %</p>

Participación (presencial, en línea): 15%				
Trabajos: 60%				
7. FUENTES DE INFORMACIÓN				
Bibliografía básica				
Autor (es)	Titulo	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Bibliografía complementaria				
Autor (es)	Titulo	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Colegio Mexicano de Nutriólogos, A.C.	Código de ética profesional.			https://www.cmnutriologos.org/recursos/Codigo_de_etica.pdf
Comisión Nacional de Bioética (CONBIOÉTICA).	Código de Bioética para el Personal de Salud de México			http://www.saludoaxadmon.com/formatos/codigobioetica.pdf
Normas Oficiales Mexicanas.	Diario Oficial de la Federación.			https://www.gob.mx/salud/en/documentos/normas-oficiales-mexicanas-9705
8. PERFIL DEL PROFESOR:				
Licenciatura en Nutrición, experiencia mínima de 2 años en el ámbito laboral del ejercicio del nutriólogo.				