



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

UNIDAD ACADÉMICA

NUTRICION

HRS TEORICAS	HRS PRACTICAS	HRS INDEPENDIENTE	TOTAL HRS/SEM	TOTAL HRS/SEMESTRE	CREDITOS
4HSM	2HSM		6HSM	96HRS	6CDTS.
PROGRAMA ACADÉMICO		LICENCIATURA			
CICLO ESCOLAR		ENERO-JUNIO			
UNIDAD DIDÁCTICA		BASES DE LA NUTRICION			
TIPO DE UNIDAD DIDÁCTICA		Área de formación básica	CREDITOS		
DOCENTE INVESTIGADOR RESPONSABLE		L N Ana María Herrera Medrano			
DOCENTE INVESTIGADOR COLABORADORES		M en C. Verónica del C. Enciso Muñoz			
		L.N. C. Sarai Contreras Martínez			
		L.N. Verónica Bañuelos Melero			
		L.N. Rosaura Olivia Medina Larios			
ASESORIAS		HORARIO		LUGAR	

SEMESTRE: SEGUNDO

HORAS:

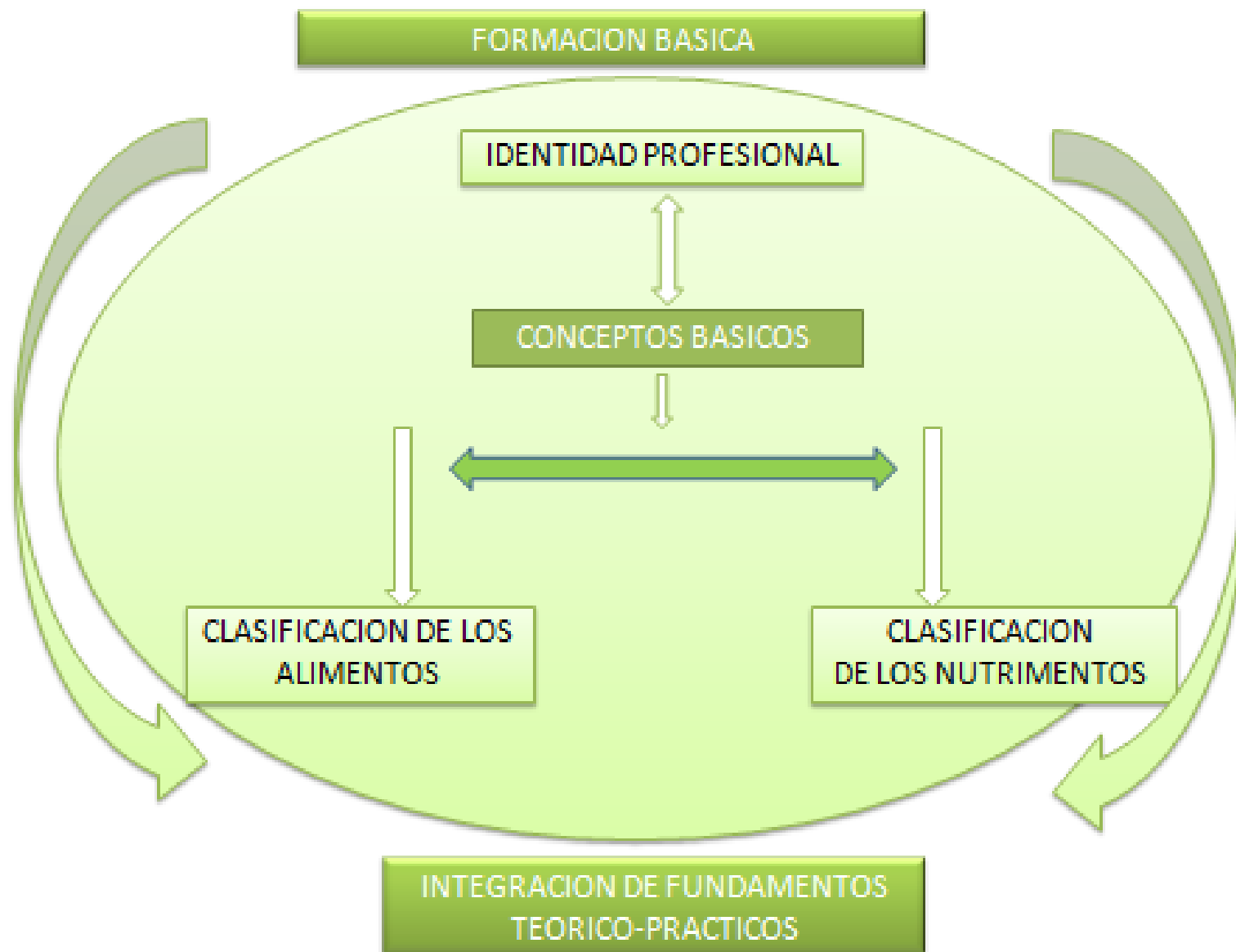
COMPETENCIA

Emplear los conocimientos teóricos básicos en nutrición para fortalecer su identidad profesional y coadyuvar en el proceso de aprendizaje e integración de conocimientos en Unidades Didácticas posteriores.

NIVEL: BASICO

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Identificar al profesional de la nutrición por su definición, campos de acción así como la misión y visión de su formación universitaria para desempeñarse con ética y responsabilidad.
2. Diferenciar los conceptos básicos en nutrición y energía para su correcta aplicación e interpretación en la práctica.
3. Analizar la clasificación de los alimentos y nutrimentos desde el punto de vista nutricional y su relación con la alimentación habitual para fomentar una dieta saludable acorde a las necesidades y características de la población mexicana.



<p>ESCENARIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Biblioteca • Campos laborales del Licenciado en Nutrición 	<p>ESTRATEGIA GENERAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo • Trabajo colaborativo • Investigación documental • Exposición • Construcción del conocimiento: mapas conceptuales, diagramas, cuadros comparativos. • Creatividad
<p>REQUERIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa de la UDI • Aula equipada: computadora, cañón, audio, pintarrón • Herramientas de evaluación • Portafolio del alumno • Manual de prácticas 	<p>LINEAMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN</p> <p>Normatividad institucional y disciplinar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reglamento escolar general • Reglamento Interno • Criterios de desempeño: Asistencia y participación Tareas • Evidencia de cumplimiento de competencias: Dos exámenes parciales departamentales Un examen ordinario departamental Portafolio <p>Diario de campo. Manual de prácticas Reportes semanales por sesión práctica</p>

FUENTES DOCUMENTALES

1. Wardlaw, G.; Hampl, J.; DiSilvestro, R. (2005). *Perspectivas en Nutrición*. México: Edt. Mc Graw-Hill.
2. Bourges; Casanueva, E.; Rosado. (2005). *Recomendaciones de Ingestión de Nutrientes para la Población Mexicana*. México: Edt. Panamericana, Tomo I.
3. Casanueva, E. (2009). *Nutriología Médica*. México: Edt. Panamericana, Fundación Mexicana para la Salud.
4. Mahan L. y Cols. (2001). *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. México: Edit. Mc Graw-Hill.
5. Laguna, R.; Claudio, V. (2007). *Diccionario de Nutrición y Dietoterapia*. México: Edit. Mc Graw-Hill.
6. Marván, L.; Pérez, A.; Palacios, B. (2ª ed.). *Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes*. México: Fomento de Nutrición y Salud A. C.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005. SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD. PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA. CRITERIOS PARA BRINDAR ORIENTACIÓN.

UNIDAD DE COMPETENCIA			
1. Identificar al profesional de la nutrición por su definición, campos de acción así como la misión y visión de su formación universitaria para desempeñarse con ética y responsabilidad.			HORAS: 16
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
<ul style="list-style-type: none"> Definir e identificar al Licenciado en Nutrición para establecer su relación en los diferentes campos laborales y diferenciar de otros profesionales. Recordar la misión y visión de su profesión para fortalecer la identidad profesional. Reproducir y explicar el código de ética del Licenciado en Nutrición para su aplicación en su proceso de formación y ejercicio profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> Definición del Licenciado en Nutrición (COMENU) y profesiones afines. Campos profesionales del Licenciado en Nutrición (AMMFEN) Concepto: Misión y Visión. Código de ética del Licenciado en Nutrición (COMENU). 	<ul style="list-style-type: none"> Consulta de páginas web: COMENU A.C. y AMMFEN A.C. Buscar información documental. Elaborar entrevista a profesionales de la nutrición. Exponer de forma gráfica el código de ética del Licenciado en Nutrición. 	Respeto Trabajo en equipo Responsabilidad Puntualidad

UNIDAD DE COMPETENCIA			HORAS: 35
2. Diferenciar los conceptos básicos en nutrición y energía para su correcta aplicación e interpretación en la práctica.			
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
<ul style="list-style-type: none"> Recordar los conceptos básicos en nutrición para su correcta aplicación en contextos relacionados a su labor profesional. Diferenciar los conceptos energéticos y su relación con la nutrición. 	<ul style="list-style-type: none"> Historia de la nutrición Conceptos: nutrición, nutrimento, alimentación, alimento, dieta, hábito, apetito, hambre, ayuno, antropometría, composición corporal (MM, MG), peso ideal, peso habitual, IMC. Conceptos: Requerimiento Nutrimental (características y determinantes), Ingesta Diaria Recomendada (IDR), Ingesta Diaria Sugerida (IDS), Límite Superior de Consumo (LSC). Términos relacionados con la energía. Factores que modifican el metabolismo. Características de los métodos para cálculo energético. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar glosario de conceptos. Realizar cálculo energético personal (Harris-Benedict). Diseñar mapas conceptuales. 	Respeto Responsabilidad Puntualidad Disciplina

UNIDAD DE COMPETENCIA			
3. Analizar la clasificación de los alimentos y nutrimentos desde el punto de vista nutricional y su relación con la alimentación habitual para fomentar una dieta saludable acorde a las necesidades y características de la población mexicana.			HORAS: 45
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
<ul style="list-style-type: none"> • Clasificar a los alimentos con base al Plato del Bien Comer y el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes para establecer diferencias de aplicación. • Memorizar las Leyes de la alimentación como base de una alimentación saludable y diferenciar las guías alimentarias que identifican a las poblaciones del mundo para explicar y aplicar correctamente la que corresponde a la nación mexicana. • Reconocer las ventajas y desventajas de los diferentes métodos de evaluación de hábitos alimentarios para facilitar su comprensión y aplicación en UDI´s posteriores. • Clasificar a los nutrimentos desde la perspectiva dietética para establecer su relación con la dieta saludable. 	<ul style="list-style-type: none"> • Grupos de alimentos • Leyes de la Alimentación (NOM-043). • Concepto: Guía alimentaria. • Métodos de evaluación: Recordatorio de 24hrs, Frecuencia de Consumo, Historia Dietética, Registro de Alimentos. • Nutrientes: clasificación dietética, características, función, fuentes y deficiencias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar mapas conceptuales y cuadros comparativos. • Reproducir guías alimentarias del mundo. • Realizar evaluación de hábitos por método de Recordatorio de 24hrs. 	Respeto Trabajo en equipo Responsabilidad Puntualidad Disciplina

ESTRATEGIA		
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE	
	TRABAJO PRESENCIAL/SUPERVISADO	TRABAJO AUTONOMO
Docente: <ul style="list-style-type: none"> • Lectura del programa de la UDI, lineamientos definidos y claros de las actividades semestrales, considerando criterios de evaluación. • Exposición y explicación de contenidos temáticos. • Demostración de herramientas de aprendizaje. • Acompañamiento en debates, lluvias de ideas y exposición del alumno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exposiciones • Debates o lluvias de ideas • Evaluaciones (continuas y parciales) • Desarrollo de actividades en clase, practicas, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación documental • Elaboración de mapas conceptuales, diagramas de flujo, etc. • Distribución de actividades de trabajo en equipo. • Elaboración de portafolio de evidencias.
RECURSOS DIDACTICOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Proyector • Pintarron • Manual de prácticas • Internet • Biblioteca 		

EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Búsqueda de información. • Participación en el aula. • Discusión de términos. • Comparación y análisis de campos laborales e identidad profesional. • Dominio de conceptos. • Claridad en la información expuesta. • Elaboración de portafolio de evidencias. • Coordinación de trabajo en equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Glosario de términos • Formatos impresos (Código de ética) • Mapas conceptuales y cuadros comparativos de nutrientes • Guías alimentarias. • Actividades en el aula: evaluaciones escritas, recordatorio de 24hrs, calculo energético. 	<p>Exámenes parciales 60%</p> <p>Portafolio 20%</p> <p>Exposición 10%</p> <p>Tareas 10%</p>

