



Universidad Autónoma de Zacatecas  
"Francisco García Salinas"

Unidad Académica de Enfermería  
Licenciatura en Nutrición



### Identificación de la UDI

|                                    |                           |                                      |  |
|------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|--|
| <b>Programa Educativo:</b>         | Licenciatura en Nutrición | <b>Unidad Didáctica Integradora:</b> | Nutrición Holística  |
| <b>Créditos SATCA:</b>             | 2                         | <b>Semestre:</b>                     | 8vo  |
| <b>Horas/Semana Teoría</b>         | 2                         | <b>Clasificación:</b>                | Formación Profesional Disciplinar  |
| <b>Horas/Semana Práctica</b>       | 4                         | <b>UDI Prerrequisitos :</b>          | Nutrición hospitalaria, Complementos y suplementos nutricionales, Intervención en nutrición comunitaria. |
| <b>Plan de Estudios</b>            | 2017                      | <b>Clave UDI:</b>                    |  |
| <b>Ponderación teoría/práctica</b> | 70/30                     | <b>Pertenencia</b>                   | Campo Nutrición Clínica  |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Objetivo General de la UDI</b> | Compilar diferentes herramientas para el tratamiento dietético, utilizando conocimientos sobre producción de alimentos orgánicos en conjunto con las características medicinales, integrando los elementos del Holísmo. |
|-----------------------------------|---|

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Contenidos</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Holísmo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, elementos que conforman el Holísmo</li> </ul> </li> <li>2. Permacultura <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permacultura</li> <li>• Hidroponía</li> <li>• Organoponia</li> </ul> </li> <li>3. Naturopatía <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, componentes, diagnostico, Tratamiento.</li> </ul> </li> <li>4. Fitoterapia</li> <li>5. Vegetarianismo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, Clasificación ventajas y desventajas</li> </ul> </li> <li>6. Slow Food</li> <li>7. Macrobiótica</li> </ol> |
|-------------------|--|

|   |   |
|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Definición, complejones, alimentos para cada complejón</li> </ul> <p>8. Cultura china</p> <p>9. Ayurveda</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definición, complejones, alimentos para cada complejón</li> </ul> <p>10. Nutrición Ortomolecular</p>   |
| <b>Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje</b> | <p>Ponencia magistral</p> <p>Exposición de corrientes etno-dietéticas</p> <p>Presentación de alimentos medicinales</p> <p>Elaboración de ficheros</p> <p>Elaboración de tinturas</p> <p>Cultivo orgánico</p> <p>Proyecto de permacultura</p>  |
| <b>Recursos y Materiales Empleados</b>        | <p>Laboratorio de Holística</p> <p>Salón</p> <p>Cañon</p> <p>Pintarrón</p> <p>Laboratorio de soporte nutricio</p>   |
| <b>Procedimiento de Evaluación</b>            | <p><b>Teoría:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tareas 20% (ficheros, video, investigaciones)</b></li> <li><b>Análisis 10%</b></li> <li><b>Portafolio 15% (en hoja reciclada, por apartados y engargolado)</b></li> <li><b>Exposiciones 10% (forma de exposición, presentación personal y material utilizado, se entregará por escrito)</b></li> <li><b>Exámenes 45% (orales y escritos)</b></li> </ul> <p><b>Práctica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>-Reportes de prácticas 20% (si el alumno no asistió a la práctica no cuenta, aunque lleve el reporte)</b></li> <li><b>-Presentación de menús 5%</b></li> <li><b>-Permacultura en casa 10%</b></li> <li><b>-Presentación del proyecto en la feria de Eco Salud 25% (dependerá de la calificación del jurado y si todo el equipo trabajó)</b></li> <li><b>-Cultivo ecológico en Casa (personal) 10% hay que presentar evidencia desde el inicio</b></li> <li><b>-Cultivo ecológico en Escuela (equipo) 20% se tendrá supervisión por parte de los responsables de laboratorio:</b></li> </ul> <p>1. Organoponia</p> |

|                            |   |
|----------------------------|---|
|                            | <p>2. Cultivo en huerto<br/>3. Hidroponía</p> <p><b>Actividad Altruista 10% presentación en la feria, con evidencia fotográfica y escrita incluida en el portafolio.</b></p>  |
| <p><b>Bibliografía</b></p> | <p>Sabaté, J (2005). <i>Nutrición vegetariana</i> 1era ed. Editorial Safelis. Madrid.</p> <p>Krstinic, S (2013) <i>Comida para las emociones</i>. Editorial Desclée De Brouwer, S.A.,</p> <p>Weil, A (2012) <i>Nutrición integrativa</i>. 2da ed. Editorial Greenleaf Book Group. Austin, TX</p> <p>Calvo, S (2011) <i>Nutrición, salud y alimentos funcionales</i>. Editorial Aranzadi, S. A. Madrid.</p> <p><i>Los enfoques Rastogi R. actuales de la investigación en medicina natural: ¿hasta dónde está su base de datos?</i> J Med Homeópata ayurvédica. 2012; 1 : 107.</p> <p><i>Estrategias Johnston CS para la pérdida de peso saludable: de la vitamina C para la respuesta glucémica</i>. J Am Coll Nutr. 2005; 24 : 158-165</p> |