



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

UNIDAD ACADÉMICA

TITULO QUE SE OTORGA	LICENCIADO EN NUTRICIÓN		
PROGRAMA ACADÉMICO	LICENCIATURA EN NUTRICIÓN		
CICLO ESCOLAR	AGOSTO - DICIEMBRE		
UNIDAD DIDÁCTICA	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN EL CICLO VITAL I		
TIPO DE UNIDAD DIDÁCTICA	Área de formación básica	CREDITOS	6 (4T, 2P)
DOCENTE INVESTIGADOR RESPONSABLE	L.N. ANA MARIA HERRERA MEDRANO		
ASESORIAS	HORARIO		LUGAR

SEMESTRE: TERCERO

HORAS: 32 HRST – 64 HRSP - 96
INDEPENDIENTE 20 HRS
TOTAL: 116 HRS

COMPETENCIA

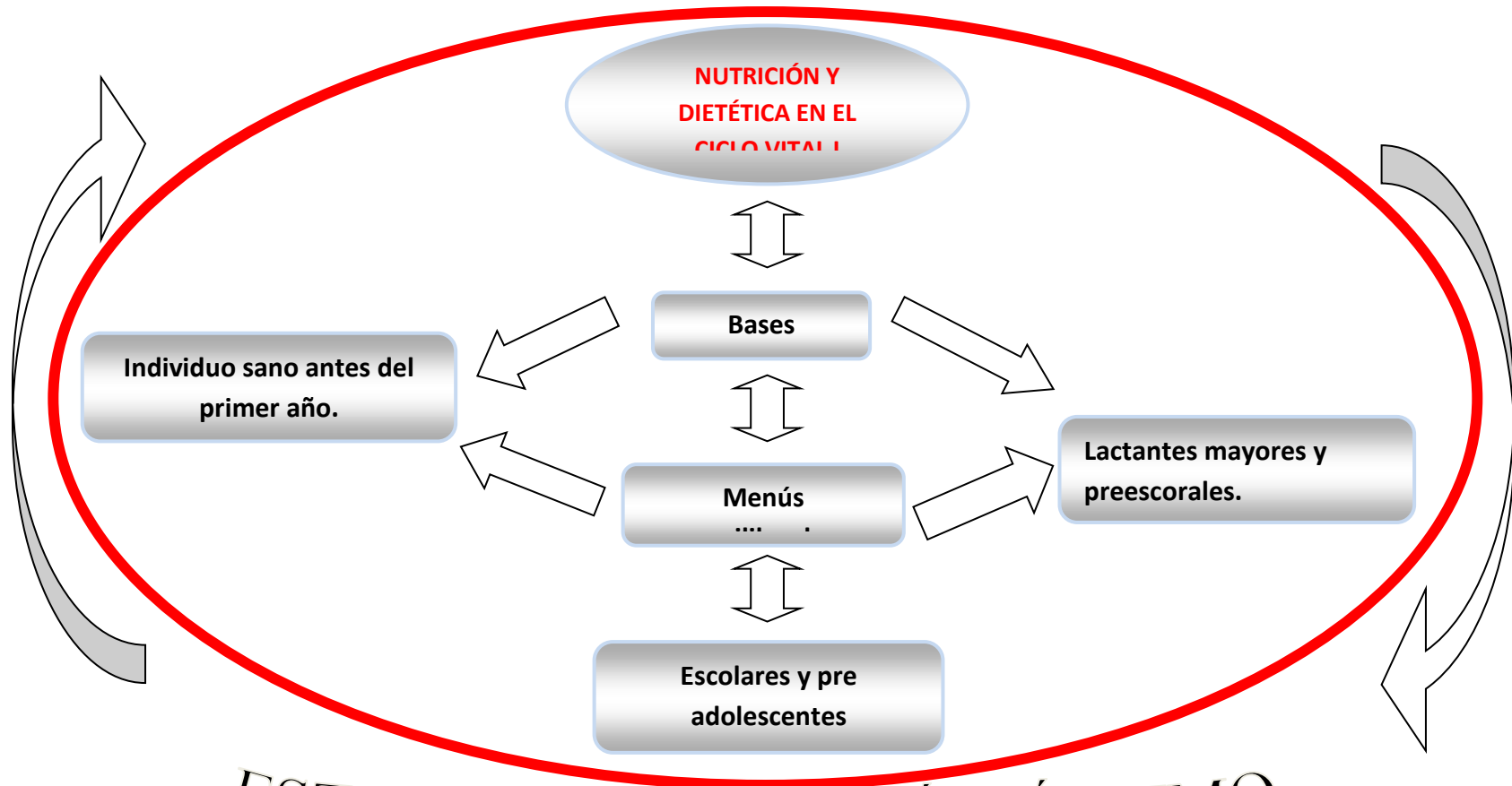
Conocer y aplicar la teoría para su desarrollo en la práctica identificando e integrando las características fisiológicas, psicológicas y motrices, así como las necesidades nutricionales y habilidades alimentarias desde la concepción hasta la pre adolescencia del ser humano, para la prevención y promoción de la salud nutricional e integral.

NIVEL: BASICO

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Definir e identificar las características fisiológicas que determinarán las necesidades nutricionales desde la concepción hasta el primer año de vida, para fomentar correctas prácticas de alimentación previa a la concepción, durante el embarazo y la lactancia.
2. Conocer e integrar las características fisiológicas y psicológicas normales del lactante menor y preescolar así como sus necesidades nutricionales específicas, para el fomento de buenos hábitos alimentarios que conduzcan el correcto crecimiento y desarrollo del infante.
3. Conocer e integrar las características fisiológicas y psicológicas normales del escolar y pre adolescente así como sus necesidades nutricionales específicas, para el fomento de correctas prácticas alimentarias promoviendo así un crecimiento y estado nutricional óptimo previo a la adolescencia.

SECUENCIA DIDÁCTICA



ESTADO DE NUTRICIÓN ÓPTIMO

<p>ESCENARIOS</p> <p>MIXTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio Servicio de Alimentación Universitario (SAUS) • Clínica Universitaria. • Instituciones públicas de educación básica y salud de primer nivel. 	<p>ESTRATEGIA GENERAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo • Investigación documental • Exposición • Construcción del conocimiento: mapas conceptuales, diagramas, cuadros comparativos • Creatividad • Orientación alimentaria • Desarrollo de materiales de promoción
--	---

<p>REQUERIMIENTOS</p>	<p>LINEAMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN</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 • Convenios institucionales generales y específicos actualizados. 	<p>Normatividad institucional y disciplinar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reglamento escolar general • Reglamento Interno • Criterios de acreditación: <p>Teoría 70%: 60%-Examen, 20%-Portafolio, 10%-Tareas y exposiciones, 10%-Exámenes rápidos</p> <p>Práctica 30%: 50%-Desarrollo, 30%-Material elaborado, 20%-Reportes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evidencia de cumplimiento de competencias: <ul style="list-style-type: none"> -Dos exámenes parciales departamentales -Un examen ordinario departamental -Portafolio -Manual de prácticas

FUENTES DOCUMENTALES

1. BROWN J. E. , Nutrición en las Diferentes Etapas de la Vida, Ed. Mc Graw Hill, Ed. Segunda, México 2006.
2. BOURGES; CASANUEVA; ROSADO. "Recomendaciones de Ingestión de Nutrimientos para la Población Mexicana". Tomo I Edt. Panamericana, 2005.
3. CASANUEVA E. Nutriología Medica Ed. Panamericana, Fundación Mexicana para la Salud. 2009.
4. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-043-SSA2-2005, SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD. PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA. CRITERIOS PARA BRINDAR ORIENTACIÓN.
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.

UNIDAD DE COMPETENCIA

1. Definir e identificar las características fisiológicas que determinarán las necesidades nutricionales desde la concepción hasta el primer año de vida, para fomentar correctas prácticas de alimentación previa a la concepción, durante el embarazo y la lactancia.

HORAS: 32

SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
<ul style="list-style-type: none"> • Describir características del individuo antes de la concepción para un embarazo exitoso. • Analizar los cambios fisiológicos adaptativos durante el embarazo, la evolución fetal y requerimientos para reducir riesgos de morbi-mortalidad. • Promover la lactancia materna para una adecuada nutrición en el primer año de vida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Definición fertilidad, fecundidad y factores que la determinan. • Cambios fisiológicos por aparatos y sistemas. • Parámetros de aumento de peso e IDR. • Morbi-mortalidad en el embarazo. • Beneficios y técnicas de lactancia, contenido nutrimental leche materna y SLM. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de material de orientación alimentaria a personas en edad fértil y mujer en período de lactancia. • Consulta de NOM-043 SSA2 2005. • Orientación alimentaria a madres lactantes. • Lectura de etiquetas con Valor Nutrimental en SLM. • Consulta programa "Hospital Amigo del niño y de la Madre" 	Respeto Trabajo en equipo Responsabilidad Puntualidad

<p style="text-align: center;">UNIDAD DE COMPETENCIA</p> <p>2. Conocer e integrar las características fisiológicas y psicológicas normales del lactante y preescolar así como sus necesidades nutricionales específicas, para el fomento de buenos hábitos alimentarios que conduzcan el correcto crecimiento y desarrollo del infante.</p>	<p>HORAS:</p> <p>32 hrs</p>
--	-----------------------------

SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
<ul style="list-style-type: none"> • Integrar las características fisiológicas y psicológicas normales del lactante para promover un estado nutricional óptimo. • Integrar las características fisiológicas y psicológicas normales del preescolar para promover un estado de salud óptimo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Características fisiológicas, psicológicas, sociales del lactante y preescolar. • IDR del lactante y preescolar. • Desarrollo de habilidades alimentarias, preferencias y aversiones. • Morbilidad asociada al estado nutricional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de material de orientación alimentaria a padres de familia y preescolares. • Orientación alimentaria a preescolares. • Desarrollo y presentación de menús. 	Respeto Responsabilidad Puntualidad Disciplina Empatía

UNIDAD DE COMPETENCIA			HORAS: 32
3. Conocer e integrar las características fisiológicas y psicológicas normales del escolar y pre adolescente así como sus necesidades nutricionales específicas, para el fomento de correctas prácticas alimentarias promoviendo así un crecimiento y estado nutricional óptimo previo a la adolescencia.			
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
<ul style="list-style-type: none"> Identificar las características fisiológicas y psicológicas del escolar y pre-adolescente así como las necesidades nutricionales para su aplicación en la promoción de la salud. 	<ul style="list-style-type: none"> Características fisiológicas, psicológicas y sociales del escolar y preadolescente. IDR del escolar. Habilidades alimentarias. Morbilidad asociada al estado nutricional. 	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo de material de orientación alimentaria a padres de familia y preescolares. Orientación alimentaria a preescolares. Desarrollo y presentación de menús. 	Respeto Responsabilidad Puntualidad Disciplina Tolerancia

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 individual y en equipo. • Desarrollo de practicas 	<ul style="list-style-type: none"> • Investigación documental • Elaboración de mapas conceptuales, diagramas de flujo, etc. • Distribución y desarrollo de trabajo en equipo. • Elaboración de portafolio de evidencias.

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 características fisiológicas en cada etapa. • Dominio de conceptos. • Claridad en la información expuesta. • Elaboración de portafolio de evidencias. • Coordinación de trabajo en equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formatos impresos (NOM-043, Programa Hospital Amigo) • Mapas conceptuales y cuadros comparativos. • Materiales de promoción. • Actividades en el aula: evaluaciones escritas, tareas firmadas. • Portafolio. 	<p><u>Teoría 70%</u></p> <p>60%-Examen 20%-Portafolio 10%-Tareas, participación y exposiciones 10%- Exámenes rápidos</p> <p><u>Práctica 30%</u></p> <p>50%-Desarrollo 30%-Material elaborado 20%-Reportes</p>