



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

ÁREA ACADÉMICA

CIENCIAS DE LA SALUD

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 II (Práctica)		
TIPO DE UNIDAD DIDÁCTICA	Área de formación básica	CREDITOS	
DOCENTE INVESTIGADOR RESPONSABLE	L.N. Ana María Herrera, L.N. Rosaura Olivia Medina Larios		
ASESORIAS	HORARIO		LUGAR

SEMESTRE: CUARTO

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

COMPETENCIA

Aplicar y desarrollar el conocimiento teórico integrando e interpretando las características fisiológicas y las necesidades nutricionales desde la adolescencia hasta la vejez o edad en plenitud del ser humano, para desempeñarse en la prevención y promoción de la salud nutricional.

NIVEL: BASICO

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Integrar y aplicar la teoría acerca de las características fisiológicas y psicosociales que determinarán las necesidades nutricionales del adolescente, para fomentar correctas prácticas de alimentación.
2. Utilizar el conocimiento de las características fisiológicas y psicosociales normales del adulto joven y el adulto maduro así como sus necesidades nutricionales específicas, para la corrección y/o el fomento y desarrollo de buenos hábitos alimentarios que coadyuven a la conservación de la salud nutricional.
3. Abordar de una manera práctica la teoría sobre características fisiológicas y psicológicas así como necesidades nutricionales del adulto mayor, para el fomento de correctas prácticas alimentaría promoviendo así una mejor calidad de vida.

SECUENCIA DIDÁCTICA



ESTADO DE NUTRICIÓN ÓPTIMO

ESCENARIOS

MIXTO

Aula
Laboratorio de Técnicas Culinarias
Laboratorio de Antropometría
Clínica Universitaria
Instituciones públicas de educación básica y salud de primer nivel

ESTRATEGIA GENERAL

Incidente crítico.
Caso.
Orientación alimentaria.

REQUERIMIENTOS

Aula: Equipo de cómputo, cañón, audio, software).
Material didáctico
Pintarrón, plumones de tinta fugaz y mobiliario.
Convenios institucionales generales y específicos actualizados.
Programa académico de campo práctico.

LINEAMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN

Diario de campo.
Manual de prácticas, elaboración de material didáctico y difusión.
Portafolio de evidencias

FUENTES DOCUMENTALES

1. BROWN Judith 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 Ester. Nutriología Medica Ed. Panamericana, Fundación Mexicana para la Salud. 2009.
4. Encuesta Nacional de Salud 2006 ENSANUT 2006.
5. MAHAN L. y Cols. Nutrición y Dietoterapia de Krause. Edit. Mc Graw Hill, Edición X, México 2001
6. Revistas Cuadernos de Nutrición FSN (Varios)
7. MARDLAW; HAMPL; DiSILVESTRO. "Perspectivas en Nutrición". 6ª ed. Edt. Mc Graw Hill, 2008.

UNIDAD DE COMPETENCIA			
1. Integrar y aplicar la teoría acerca de las características fisiológicas y psicosociales que determinarán las necesidades nutricionales del adolescente, para fomentar correctas prácticas de alimentación.			HORAS: 32
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
Aplicar la teoría acerca e las características fisiológicas y psicológicas del adolescente. Para promover un estado de salud óptimo.	Conoce las características fisiológicas y necesidades nutrimentales del adolescente.	Elabora material didáctico para brindar orientación alimentaría dirigido a adolescentes, para prevenir con ello trastornos comunes en esta edad como excesos o carencias nutrimentales. .	Respeto - Tolerancia Escucha Puntualidad Orden

Utilizar el conocimiento teórico relacionado con las necesidades nutrimentales requeridas durante la adolescencia para reducir riesgos de morbi-mortalidad comunes en esta etapa.	Conoce y comprende las necesidades nutrimentales durante la adolescencia para favorecer un óptimo estado nutricional.	Realiza guías alimentarias para proponer hábitos nutricionales adecuados al ciclo vital abordado, además diseña planes alimentarios para adolescentes, para brindar con esto una propuesta de alimentación balanceada que cubra las necesidades de la misma.	Responsabilidad Honradez Respeto a la diversidad cultural.
---	---	--	--

ESTRATEGIA		
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE	
	CON DOCENTE	INDEPENDIENTE
<p>Una vez contando con la información teórica necesaria aportada por parte del docente acerca de las características fisiológicas, psicológicas y necesidades nutrimentales del adolescente, el alumno investiga y analiza esta etapa del ciclo vital contando con la capacidad de diseñar planes de alimentación adecuados a esta etapa. Además de ejercitar en el alumno la habilidad de abordaje para grupos de adolescentes, primeramente en el aula para posteriormente hacerlo en escenarios reales. El docente guiará la presentación y retroalimentación práctica.</p>	<p>Conocer las características fisiológicas y nutrimentales en las diferentes etapas del ciclo vital correspondientes.</p> <p>Asesoría en la elaboración de planes alimentarios.</p>	<p>Investigación.</p> <p>Diseño de material didáctico para la orientación alimentaria.</p> <p>Desarrollo de habilidades en el abordaje a diferentes grupos de edad.</p> <p>Elabora el programa y presentación</p>

RECURSOS DIDÁCTICOS

Aula equipada
Presentaciones electrónicas.
Biblioteca
Uniforme
Material didáctico para orientación alimentaria
Manuales de procedimiento.

EVALUACIÓN

CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN
Elaboración de diario de campo	Informe de prácticas.	20%
Aplicación manual de procedimientos.	Diseño de material didáctico.	10%
Abordaje adecuado con el grupo de personas	Desarrollo	10%

FUENTES DOCUMENTALES

1. CONAL “Glosario de términos para orientación alimentaria”, en *cuadernos de nutrición*, vol.11, núm. 6, México, 1998
2. Pérez Lizaur Ana Berta, Marvan Laborde Leticia, Palacios González Berenice. (2006) “*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes*”. 2ª Ed. Fomento de Nutrición y Salud AC. México. Pág 239-246
3. Siliceo Alfonso. (2004) “*Capacitación y desarrollo personal*”. 2ª Ed. Limusa. México. Págs. 108- 116.
4. Brown Judith E., *Nutrición en las Diferentes Etapas de la Vida*, Ed. Mc Graw Hill, Ed. Segunda, México 2006.
5. MARDLAW; HAMPL; DiSILVESTRO. “*Perspectivas en Nutrición*”. 6ª ed. Edt. Mc Graw Hill, 2008.
6. NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaría. Criterios para brindar orientación.

UNIDAD DE COMPETENCIA			HORAS:
2. Utilizar el conocimiento de las características fisiológicas y psicosociales normales del adulto joven y el adulto maduro así como sus necesidades nutricionales específicas, para la corrección y/o el fomento y desarrollo de buenos hábitos alimentarios que coadyuven a la conservación de la salud nutricional.			32 hrs
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
Integrar las características fisiológicas y psicológicas, así como las necesidades nutricionales normales del adulto joven, para orientar y promocionar buenos hábitos para una salud nutricional óptima.	Conocer y analiza las características fisiológicas, psicológicas, sociales, así como las necesidades nutricionales del adulto joven.	Elabora y ejecuta material didáctico de orientación alimentaría dirigido a adultos jóvenes para brindarles consejos prácticos de una alimentación sana.	Perseverancia. Coherencia. Liderazgo *Código de ética del licenciado en Nutrición.
Aplicar e Integrar las características fisiológicas y psicológicas, así como las necesidades nutricionales normales del adulto maduro para proponer un estado de salud óptimo.	Conoce y analiza las características fisiológicas, psicológicas, sociales, así como las necesidades nutricionales del adulto maduro para promover o mantener un estado nutricional	Genera y poner en marcha material didáctico de orientación alimentaría dirigido a adultos maduros para brindarles recomendaciones e información básica y	Perseverancia. Coherencia. Liderazgo *Código de ética del licenciado en Nutrición.

	óptimo.	práctica que promueva una alimentación saludable.	
--	---------	---	--

ESTRATEGIA		
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE	
	CON DOCENTE	INDEPENDIENTE
<p>Una vez contando con la información teórica necesaria aportada por parte del docente acerca de las características fisiológicas, psicológicas y necesidades nutrimentales del adulto joven y maduro. El alumno sabrá investigar y analizar esta etapa del ciclo vital para contando con la capacidad para diseñar planes de alimentación adecuados a esta etapa. Además de ejercitar en el alumno la habilidad de abordaje para grupos de adultos jóvenes y adultos maduros, primeramente en el aula</p>	<p>Analiza la situación observada y propone temas para la orientación alimentaria.</p> <p>Identificar características de los grupos de edad.</p>	<p>En equipos de trabajo elaboran el contenido de la orientación alimentaria.</p> <p>Diseña el material didáctico</p> <p>Investigan preparaciones de alimentos adecuadas para el grupo de edad.</p> <p>Elabora menús adecuados al ciclo vital abordado.</p>

para posteriormente hacerlo en escenarios reales. El docente guiará la presentación y retroalimentación práctica.

EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN
Ejecución de las actividades en la aplicación de la orientación alimentaria.	Abordaje adecuado al grupo de edad que corresponde	20%
Innovación de recursos didácticos.	Elaboración de recursos didácticos	20%
Resultado de la puesta en práctica en la realización menús para este grupo de edad.	Calculo dietético.	10%
	Aistencia	10%

FUENTES DOCUMENTALES

1. Ledesma Solano, Palafox López (2006) "Manual de Fórmulas Antropométricas", Mc Graw Hill
2. Norma oficial mexicana para la atención a la salud del niño (NOM 031)
3. Mahan Kathlen, Scott-Stump "Nutrición y Dietoterapia de Krause" 10ª edición, Mc Graw Hill, Interamericana editores
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.

UNIDAD DE COMPETENCIA			HORAS: 32
3. Abordar de una manera práctica la teoría sobre características fisiológicas y psicológicas así como necesidades nutricionales del adulto mayor, para el fomento de correctas prácticas alimentaría promoviendo así una mejor calidad de vida.			
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
Emplear la información teórica aprendida acerca de las características fisiológicas y psicológicas del anciano que condicionan o comprometen su estado nutricional en esta etapa del ciclo vital. Para orientar y promover un estado de salud óptimo.	Conoce, diferencia y enumera las distintas características fisiológicas y psicológicas, así como las necesidades y requerimientos nutricionales del anciano.	Diseña y representa gráficamente información nutricional para una adecuada comprensión de los hábitos alimentarios saludables.	Responsabilidad. Dialogo. Tenacidad. Autenticidad. Respeto

<p>Usar el conocimiento acerca de las necesidades nutrimentales del anciano para elaborar manuales de orientación alimentaria y coadyuvar a una mejor calidad de vida.</p>		<p>Planea y proyecta orientación alimentaria y menús adecuados a la edad para una correcta comprensión de los hábitos alimentarios saludables.</p>	<p>Justicia. Código de ética. Congruencia. Respeto Imparcialidad.</p>
--	--	--	---

ESTRATEGIA		
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE	
	CON DOCENTE	INDEPENDIENTE
<p>Una vez contando con la información teórica necesaria aportada por parte del docente acerca de las características fisiológicas, psicológicas y necesidades nutrimentales del anciano. Además el alumno le demostrará al alumno preparaciones los resultados del aprendizaje respecto al</p>	<p>Identifica y elabora los diferentes tipos de preparaciones de alimentos. Diseñar orientación alimentaria.</p>	<p>Investigación. Planea distintos tipos de preparaciones de alimentos. Crea recursos didácticos atractivos para brindar orientación alimentaria.</p>

conocimiento de alimentos adecuados para este grupo de edad con la finalidad de proporcionar alimentos saludables y adecuados a sus características particulares.		
---	--	--

EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN

Ejecución de las distintas formas de preparación de los alimentos.	Calculo y diseño de menú	15%
	Elaboración de recursos didácticos	15%
Resultado de la puesta en práctica de la orientación alimentaria.	Reporte de practicas	20%
	Asistencia.	10%

FUENTES DOCUMENTALES

1. Brown Judith E., Nutrición en las Diferentes Etapas de la Vida, Ed. Mc Graw Hill, Ed. Segunda, México 2006.
2. Recomendaciones de Ingestión de Nutrimientos para la población mexicana. Bases fisiológicas Tomo I Ed. Panamericana. México 2005.
3. Casanueva Ester. Nutriología Medica Ed. Panamericana, Fundación Mexicana para la Salud. .Segunda edición México 2004.
4. Encuesta Nacional de Salud 2006 ENSANUT 2006.
5. Mahan L. y Cols. Nutrición y Dietoterapia de Krause. Edit. Mc Graw Hill, Edición X, México 2001
6. Revistas Cuadernos de Nutrición FSN (Varios)