



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS**

**UNIDAD ACADÉMICA**

<b>TITULO QUE SE OTORGA</b>	<b>LICENCIADO EN NUTRICIÓN</b>		
<b>PROGRAMA ACADÉMICO</b>	<b>LICENCIATURA EN NUTRICIÓN</b>		
<b>CICLO ESCOLAR</b>	<b>ENERO – JULIO 2010</b>		
<b>UNIDAD DIDÁCTICA</b>	<b>NUTRICIÓN EN INDIVIDUOS CON CAPACIDADES ESPECIALES</b>		
<b>TIPO DE UNIDAD DIDÁCTICA</b>		<b>CREDITOS</b>	<b>4</b>
<b>DOCENTE INVESTIGADOR RESPONSABLE</b>			
<b>ASESORIAS</b>	<b>HORARIO</b>		<b>LUGAR</b>

**SEMESTRE:** OCTAVO

**HORAS:** HRST 28- HRSP - 4  
INDEPENDIENTE 16 HRS  
TOTAL: 48 HRS

**COMPETENCIA**

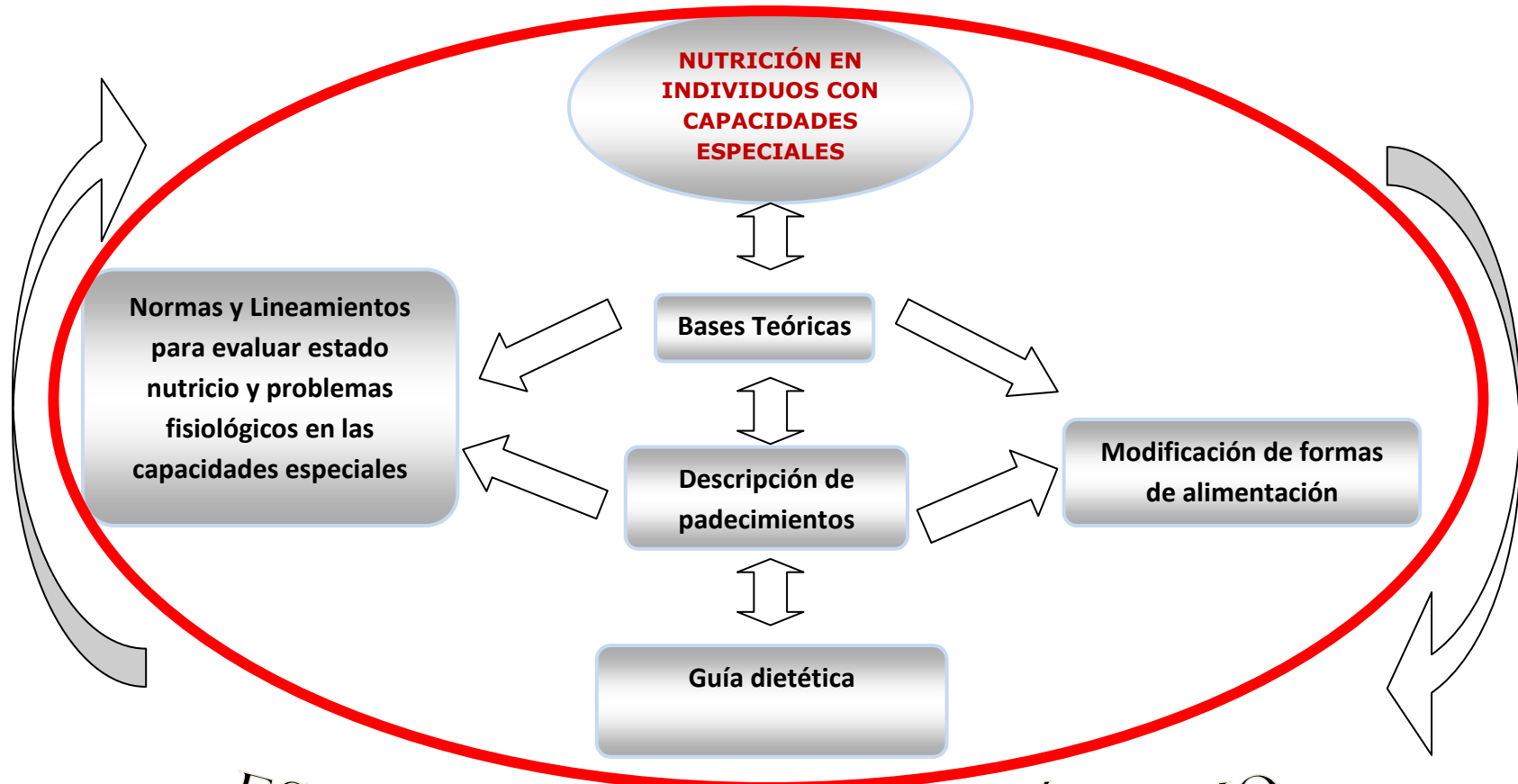
Implementar los métodos de evaluación del estado nutricional en personas con capacidades especiales congénitas o adquiridas para brindar una asistencia nutricional acorde a las necesidades de cada paciente.

**NIVEL:**  
AVANZADA

**UNIDADES DE COMPETENCIA**

1. Conocer las discapacidades motoras que afectan directamente el estado nutricional de la persona para brindar un plan alimentario acorde a las necesidades.
2. Conocer las discapacidades cognitivas y visuales que afectan directamente el estado nutricional de la persona para brindar un plan alimentario acorde a las necesidades.
3. Identificar los problemas nutricionales más frecuentes en individuos con capacidades especiales para adecuar las recomendaciones dietéticas en cada padecimiento.

## SECUENCIA DIDÁCTICA



ESTADO DE NUTRICIÓN ÓPTIMO

<p><b>ESCENARIOS</b></p> <p>Aula</p>	<p><b>ESTRATEGIA GENERAL</b></p> <p>Ilustración y análisis de casos concretos observados en las clases.</p>
--------------------------------------	---

<p><b>REQUERIMIENTOS</b></p>	<p><b>LINEAMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN</b></p>
<p>Aula: Equipo de cómputo, cañón, audio, software). Pintarrón, plumones de tinta fugaz y mobiliario.</p>	<p><b>Normatividad institucional y disciplinar.</b> 1 examen parcial. Tareas.</p> <p><b>Diario de campo.</b> Elaboración de manual.</p>

## FUENTES DOCUMENTALES

1. ADA Reports. (1998) Position of the American Dietetic Association: Nutrition services for children with special health needs. J Am Diet Assoc; 89: 1133 – 1137.
2. ADA Reports. (1999) Position of the American Dietetic Association: Nutrition in comprehensive program planning for persons with development disabilities. J Am Diet Assoc 97:189-193.
3. Aranceta Bartrina, J. (2001) "Nutrición comunitaria". 2ª edición. Editorial Masson. España.
4. Brown, Judith. (2006) "Nutrición en las diferentes etapas de la vida" 2ª edición. Editorial McGraw-Hill Interamericana. México, D.F.
5. CONAL (1998) "Glosario de términos para orientación alimentaria", en *cuadernos de nutrición*, vol.11, núm. 6, México.
6. Ledesma Solano, J. Ángel; Palafox López, M. Elena. (2006) "Manuales de fórmulas antropométricas". Editorial McGraw-Hill Interamericana. México.
7. Jenkins C., D. (2005) "Mejoremos la Salud a todas las edades: Manual para el cambio de comportamiento". Publicación Científica y Técnica No. 590. Organización Panamericana de la Salud.
8. NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
9. 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.
10. Pérez Lizaur, A. Bertha; Marván Laborde, Leticia. (2005). "Manual de Dietas Normales y Terapéuticas". 5ª edición. Editorial Ediciones Científicas La Prensa Médica Mexicana. México, D.F.

<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>			
1. Conocer las discapacidades motoras que afectan directamente el estado nutricional de la persona para brindar un plan alimentario acorde a las necesidades.			HORAS: 15  10 HSMD/ 5 HSMI
<b>SUBCOMPETENCIAS</b>	<b>SABERES TEÓRICOS</b>	<b>SABERES PROCEDIMENTALES</b>	<b>SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL</b>
Describir las principales discapacidades motoras que intervienen con el estado nutricional para adecuar un plan alimentario.	Conocer los tipos de discapacidades motoras, por ejemplo paraplejia, parálisis cerebral, distonia muscular, síndrome de Guillian Barré, entre otras.	Analizar las características de las discapacidades motoras.  Establecer pronósticos y tratamientos de los problemas alimentarios.	Respeto Escucha Puntualidad Orden

<p>Identificar métodos de evaluación del estado nutricional para adecuar recomendaciones dietéticas.</p>	<p>Describir los métodos de valoración del estado nutricional en personas con discapacidades motoras.</p>	<p>Diseñar un régimen de alimentación adecuado a los padecimientos motores implementando herramientas adecuadas a su capacidad motora.</p>	<p>Respeto Tolerancia Perseverancia Compromiso</p>
<p>Conocer herramientas adecuadas a los padecimientos motores para habilitar la alimentación y mantener el estado nutricional adecuado.</p>	<p>Conocer los tipos de dieta y consistencia de los alimentos.  Conocer las recomendaciones para adaptar la textura, forma de preparación, así como los instrumentos para una dieta de fácil masticación y deglución.</p>		<p>Responsabilidad Entusiasmo Cooperación Superación Código de ética del Licenciado en Nutrición Congruencia.</p>

<b>ESTRATEGIA</b>		
<b>TÁCTICAS DE ENSEÑANZA</b>	<b>EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE</b>	
	<b>CON DOCENTE</b>	<b>INDEPENDIENTE</b>
<p>El docente hará Presentación del programa.</p> <p>El alumno presentará las diferentes discapacidades motoras describiendo cada una.</p> <p>El docente explicará a través de una sesión magistral las formas de evaluar el estado nutricional en personas con discapacidades motoras.</p> <p>Posteriormente el alumno analizará la información expuesta y recabada.</p>	<p>Conocer los tipos de discapacidades motoras y sus padecimientos.</p> <p>Escucha.</p> <p>Conocer métodos de evaluación del estado nutricional.</p>	<p>Investigación.</p> <p>Elabora presentación de temas</p>



## **RECURSOS DIDÁCTICOS**

Aula equipada  
Presentaciones electrónicas.  
Biblioteca  
Uniforme

## **EVALUACIÓN**

<b>CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>VALOR O PONDERACIÓN</b>
Investigación de temas.	Exposición de temas.	10%
Práctica de evaluación del estado nutricional.	Realización y asistencia a la práctica	10%
Aplicación de medidas de valoración nutricional.	Informe de práctica	5%

## **FUENTES DOCUMENTALES PARA CADA UNIDAD**

1. NORMAS OFICIALES
2. CONAL (1998) "Glosario de términos para orientación alimentaria", en *cuadernos de nutrición*, vol.11, núm. 6, México.
3. ADA Reports. (1998) Position of the American Dietetic Association: Nutrition services for children with special health needs. *J Am Diet Assoc*; 89: 1133 – 1137.
4. Brown, Judith. (2006) "Nutrición en las diferentes etapas de la vida" 2ª edición. Editorial McGraw-Hill Interamericana. México, D.F.
5. Pérez Lizaur, A. Bertha; Marván Laborde, Leticia. (2005). "Manual de Dietas Normales y Terapéuticas". 5ª edición. Editorial Ediciones Científicas La Prensa Médica Mexicana. México, D.F.

<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>			HORAS: 15  HSMD 10 / HSMI 5
2. Conocer las discapacidades cognitivas y visuales que afectan directamente el estado nutricional de la persona para brindar un plan alimentario acorde a las necesidades.			
<b>SUBCOMPETENCIAS</b>	<b>SABERES TEÓRICOS</b>	<b>SABERES PROCEDIMENTALES</b>	<b>SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL</b>
Describir las principales discapacidades cognitivas y motoras que intervienen con el estado nutricional para adecuar un plan alimentario.	Conocer los tipos de discapacidades cognitivas y visuales, por ejemplo ceguera, síndrome de Down, autismo, traumatismo craneoencefálico, entre otras.	Analizar las características de las discapacidades cognitivas y visuales  Establecer pronósticos y tratamientos de los problemas alimentarios.	Respeto Escucha Puntualidad Orden

<p>Identificar métodos de evaluación del estado nutricional para adecuar recomendaciones dietéticas.</p>	<p>Describir los métodos de valoración del estado nutricional en personas con discapacidades cognitivas y visuales.</p>	<p>Diseñar un régimen de alimentación adecuado a los padecimientos motores implementando herramientas adecuadas a su capacidad cognitiva y visual.</p>	<p>Respeto Tolerancia Perseverancia Compromiso</p>
<p>Conocer herramientas adecuadas a los padecimientos cognitivos y visuales para habilitar la alimentación y mantener el estado nutricional adecuado.</p>	<p>Conocer los tipos de dieta y consistencia de los alimentos.</p>	<p>Diseñar un régimen de alimentación adecuado a los padecimientos motores implementando herramientas adecuadas a su capacidad cognitiva y visual.</p>	<p>Responsabilidad Entusiasmo Cooperación Superación Código de ética del Licenciado en Nutrición Congruencia.</p>

<b>ESTRATEGIA</b>		
<b>TÁCTICAS DE ENSEÑANZA</b>	<b>ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE</b>	
	<b>CON DOCENTE</b>	<b>INDEPENDIENTE</b>
<p>El docente hará Presentación del programa.</p> <p>El alumno presentará las diferentes discapacidades motoras describiendo cada una.</p> <p>El docente explicará a través de una sesión magistral las formas de evaluar el estado nutricional en personas con discapacidades motoras.</p> <p>Posteriormente el alumno analizará la información expuesta y recabada.</p>	<p>Conocer los tipos de discapacidades motoras y sus padecimientos.</p> <p>Escucha.</p> <p>Conocer métodos de evaluación del estado nutricional.</p>	<p>Investigación.</p> <p>Elabora presentación de temas</p>

## **RECURSOS DIDÁCTICOS**

Aula equipada  
Presentaciones electrónicas.  
Biblioteca  
Uniforme

## **EVALUACIÓN**

<b>CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>VALOR O PONDERACIÓN</b>
Investigación de temas.	Exposición de temas.	10%
Práctica de evaluación del estado nutricional.	Realización y asistencia a la práctica	10%
Aplicación de medidas de valoración nutricional.	Informe de práctica	5%

## FUENTES DOCUMENTALES

1. NORMAS OFICIALES
2. CONAL (1998) "Glosario de términos para orientación alimentaria", en *cuadernos de nutrición*, vol.11, núm. 6, México.
3. ADA Reports. (1998) Position of the American Dietetic Association: Nutrition services for children with special health needs. *J Am Diet Assoc*; 89: 1133 – 1137.
4. Brown, Judith. (2006) "Nutrición en las diferentes etapas de la vida" 2ª edición. Editorial McGraw-Hill Interamericana. México, D.F.
5. Pérez Lizaur, A. Bertha; Marván Laborde, Leticia. (2005). "Manual de Dietas Normales y Terapéuticas". 5ª edición. Editorial Ediciones Científicas La Prensa Médica Mexicana. México, D.F.

<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>			
3. Identificar los problemas nutricionales más frecuentes en individuos con capacidades especiales para adecuar las recomendaciones dietéticas en cada padecimiento.			HORAS: 18  HSMD 12/ HSMI 6
<b>SUBCOMPETENCIAS</b>	<b>SABERES TEÓRICOS</b>	<b>SABERES PROCEDIMENTALES</b>	<b>SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL</b>
Identificar los problemas de alimentación que se presentan en personas con capacidades especiales para detectar deficiencias nutricionales.	Detectar problemas alimentarios de origen físico y psicosocial que afectan la ingesta y estado nutricional de las personas con capacidades especiales.	Elaborar una guía dietética para adecuar la textura y forma de preparación de los alimentos según la capacidad para masticar, tragar y grado de autonomía para comer.	Perseverancia Valor a la vida Responsabilidad. Discreción
Diagnosticar las necesidades reales de personas con capacidades especiales para especificar el régimen alimentario adecuado a seguir.			Equidad Justicia.



Establecer el tratamiento de los padecimientos detectados para adecuar los planes y régimen de alimentación.			Liderazgo Respeto a la Pluralidad y diversidad
--	--	--	---

<b>ESTRATEGIA</b>		
<b>TÁCTICAS DE ENSEÑANZA</b>	<b>EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE</b>	
	<b>CON DOCENTE</b>	<b>INDEPENDIENTE</b>
El docente a través de una lección magistral dará a conocer a los alumnos los principales problemas de alimentación que se pueden presentar en personas con capacidades especiales; posteriormente, el alumno investigará las principales características alimentarias y nutricionales de las mismas. Elaboración de guía dietética.	Conocer problemas alimentarios físicos y psicosociales que afectan estado nutricio de personas con capacidades especiales.  Asesoría en elaboración de guía dietética para personas con capacidades especiales.	Investigación.  Elaboración de guía dietética con recomendaciones alimentarias y adecuaciones en la alimentación de personas con capacidades especiales.

<b>EVALUACIÓN</b>		
<b>CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD</b>	<b>EVIDENCIAS</b>	<b>VALOR O PONDERACIÓN</b>
Exposición de temas	Material de exposición, información para la misma.	10%
Elaboración de guía dietética.	Presentación y entrega de guía dietética completa.	40%

#### **FUENTES DOCUMENTALES PARA CADA UNIDAD**

1. ADA Reports. (1998) Position of the American Dietetic Association: Nutrition services for children with special health needs. J Am Diet Assoc; 89: 1133 – 1137.
2. ADA Reports. (1999) Position of the American Dietetic Association: Nutrition in comprehensive program planning for persons with development disabilities. J Am Diet Assoc 97:189-193.
3. Aranceta Bartrina, J. (2001) "Nutrición comunitaria". 2ª edición. Editorial Masson. España.
4. Brown, Judith. (2006) "Nutrición en las diferentes etapas de la vida" 2ª edición. Editorial McGraw-Hill Interamericana. México, D.F.
5. CONAL (1998) "Glosario de términos para orientación alimentaria", en *cuadernos de nutrición*, vol.11, núm. 6, México.
6. Jenkins C., D. (2005) "Mejoremos la Salud a todas las edades: Manual para el cambio de comportamiento". Publicación Científica y Técnica No. 590. Organización Panamericana de la Salud.
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.

8. 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.