

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

**DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOMÉDICAS E INGENIERÍAS
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD**

**CARRERA DE:
MÉDICO CIRUJANO Y PARTERO**



UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS

NUTRICIÓN


MC. BLANCA ZUAMI VILLAGRÁN DE LA
MORA

Presidente de la Academia de
Disciplinas Básicas Aplicadas


MTRA. AZUCENA RAMOS HERRERA

Jefe del Departamento de Ciencias de la
Salud


M.E. MIGUEL ANGEL ARIAS OROZCO
Profesor



Universidad Guadalajara

Centro Universitario de los Altos

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Área de formación: Básica particular obligatoria.

1.1 DEPARTAMENTO:

Ciencias de la Salud

1.2 ACADEMIA:

DISCIPLINAS BASICAS APLICADAS

1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

NUTRICION

Clave de la materia	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
SP 133	40	40	80	8

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica		Prerrequisitos
C= curso	<input type="checkbox"/>	Técnico	<input type="checkbox"/>	
CL= clínica	<input checked="" type="checkbox"/>	Técnico superior	<input type="checkbox"/>	
N= práctica	<input type="checkbox"/>	Licenciatura	<input checked="" type="checkbox"/>	
T= taller	<input type="checkbox"/>	Especialidad	<input type="checkbox"/>	
CT= curso-taller	<input type="checkbox"/>	Maestría	<input type="checkbox"/>	
		Doctorado	<input type="checkbox"/>	

1.4 ELABORADO POR:

Dr. Fernando González Rodríguez

Modificado por : M.C. Blanca Zuamí Villagrán de la Mora

1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:

Agosto del 2006

1.6 FECHA DE ÚLTIMA APROBACIÓN POR LA ACADEMIA:

11 de julio de 2011

2. PRESENTACIÓN

La unidad de aprendizaje “Nutrición” forma parte del área de formación básico particular obligatoria, y sienta las bases para comprender la importancia del proceso alimentario nutricio y el impacto de éste sobre la salud tanto de los individuos como de los grupos humanos. Entendiendo al proceso de nutrición como un problema complejo cuyo abordaje debe ser desde un punto de vista bio – psico – social.

El programa pretende que los alumnos adquieran las competencias básicas para trabajar multi, inter y transdisciplinariamente en el campo de la nutrición, conociendo su papel y sus limitantes de conocimiento.

3. UNIDAD DE COMPETENCIA

Analizar y comprender el proceso alimentario – nutricio de manera integral, en base a Normas Oficiales y Políticas de Salud Pública, para aplicar acciones individuales y/o colectivas de promoción, protección, manejo terapéutico y limitación del daño de los problemas alimentario – nutrimentales más frecuentes, con ética profesional y juicio científico.

4. ATRIBUTOS O SABERES

Saberes	Contenidos
Teóricos	<ol style="list-style-type: none">1.1 Analizar los determinantes y las características de las culturas alimentarias locales, nacionales e internacionales.1.2 Criterios para establecer hábitos y costumbres deseables para incorporarlos en individuos y grupos humanos1.3 Grupos básicos de nutrimentos y fuentes alimentarias1.4 Necesidades nutrimentales de acuerdo al crecimiento y desarrollo en los diferentes ciclos de vida y situaciones particulares1.5 Dimensiones variables e indicadores directos e indirectos para evaluar el proceso alimentario-nutricio (socio-económicos y culturales, dietéticos, clínicos, bioquímicos, antro-po-métricos)1.6 Metodologías para evaluar el proceso alimentario-nutricio en la práctica profesional en salud (encuesta, historia clínica, entrevista abierta, observación participante, etc)1.7 Analizar los patrones de referencia e índices para evaluar el estado alimentario-nutricio1.8 Factores de protección y de riesgo epidemiológico (biológico, psicológico y social) de los problemas alimentario nutricios más frecuentes (desnutrición proteico-calórica anemias carenciales, obesidad, diabetes, hipertensión, arteriosclerosis)1.9 Acciones globales (producción manejo y consumo de alimentos) y específicas (educación en nutrición vigilancia y control del crecimiento y desarrollo del niño y el adolescente, la madre embarazada y el lactante, suplementación y complementación alimentaria) para prevenir los riesgos y limitar el daño alimentario nutricio.

<i>Saberes</i>	Contenidos
	<p>1.10 Ficha para la orientación y asesoría alimentario-nutricional</p> <p>1.11 Dietas normales para niños, embarazadas, madres lactantes, adultos y ancianos.</p> <p>1.12 Dietas especiales para situaciones de salud: deportistas</p> <p>1.13 Dietas especiales para situación de enfermedad: desnutridos, obesos, hipertensos y diabéticos, ateroscleróticos, enfermedad acido-péptica</p>
Prácticos	<p>1.1 Comprender la cultura alimentaria de los individuos y grupos humanos para fomentar hábitos alimentario nutrimentales deseables</p> <p>1.2 Identificar las necesidades alimentario-nutrimientales en los distintos ciclos de vida y circunstancias de las personas</p> <p>1.3 Evaluar el proceso alimentario-nutricio de individuos, familias y comunidades</p> <p>1.4 Aplicar acciones de prevención y promoción de salud alimentario-nutricional con base en el análisis de los factores de protección y de riesgo epidemiológico.</p> <p>1.5 Realizar orientación y asesoría alimentario-nutricional en situaciones de salud y enfermedad más frecuentes.</p>
Formativos	<p>1.1 Actuar con respeto a la diversidad étnico-cultural alimentaria de los individuos y los grupos humanos</p> <p>1.2 Comprender las necesidades alimentario-nutrimientales con una visión biopsicosocial</p> <p>1.3 Actuar con respeto, confidencialidad y juicio crítico-científico en la evaluación del proceso alimentario-nutricio</p> <p>1.4 Ejecutar acciones en el campo de la nutrición de acuerdo a la normatividad vigente con iniciativa, creatividad responsabilidad, ética y juicio crítico</p> <p>1.5 Resolver problemas profesionales de la nutrición de forma multi-Inter. y transdisciplinar para una convivencia de respeto profesional</p>
Teóricos.	<p>1.1 Aplicar las técnicas de comunicación humana, el interrogatorio y la exploración física.</p> <p>1.2 Técnicas adecuadas de entrevista.</p>

5. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO

Temas	Subtemas
1. Análisis de la cultura alimentaria.	<ul style="list-style-type: none">- Analizar y comprender los conceptos básicos de la nutrición y alimentación.- Analizar los determinantes y las características de las culturas alimentarias locales, nacionales e internacionales.- Criterios para incorporar hábitos y costumbres deseables en individuos y grupos humanos.- Comprender la cultura alimentaria de los individuos y grupos humanos para fomentar hábitos alimentario nutrimentales deseables en una comunidad o en una institución de salud.
2. Evaluación del proceso alimentario – nutricio.	<ul style="list-style-type: none">- Dimensiones, variables e indicadores directos e indirectos para evaluar el proceso alimentario – nutricio (socio-económicos, culturales, dietéticos, clínicos, bioquímicos y antropométricos).- Metodologías para evaluar el proceso alimentario – nutricio en la práctica profesional en salud (encuesta, historia, clínica, entrevista abierta, observación, participante).- Patrones de referencia e índices para evaluar los procesos alimentarios – nutricios.
3. Nutrición en el ciclo de vida.	<ul style="list-style-type: none">- Grupos básicos de nutrimentos, fuentes alimentarias y plato del bien comer.- Dieta Correcta- Necesidades nutrimentales de acuerdo al crecimiento y desarrollo de los diferentes ciclos de vida y situaciones particulares (niños, embarazadas, madres lactantes, adultos, ancianos, adolescentes).- Nutrición y Salud Oral
4. Epidemiología de la nutrición.	<ul style="list-style-type: none">- Factores de protección y de riesgo epidemiológico (biológico, psicológico y social) de los problemas alimentario – nutricio más frecuentes (desnutrición proteico – calórico, anemias carenciales, obesidad, diabetes, hipertensión, arterioesclerosis).- Acciones globales (producción, manejo, y consumo de alimentos) y específicas (educación en nutrición, vigilancia y control del crecimiento y desarrollo del niño y el adolescente, la madre embarazada y lactante, suplementación y complementación alimentaria) de prevención y promoción de la salud alimentario – nutrimental.- Acuerdo para la salud alimentaria “Estrategia

	contra el sobrepeso y la obesidad”
5. Dietética básica.	<ul style="list-style-type: none"> - Cálculo de requerimientos calóricos (Harris Benedict y OMS) - Sistema Mexicano de equivalentes - Principios de dietocálculo (distribución de macronutrientes y raciones) - Dietas de transición (Dietas modificadas en consistencia).

6. TAREAS O ACCIONES

Para el área de análisis de la cultura alimentaría

1. Revisión bibliográfica de conceptos básicos de nutrición.
2. Taller en cocina para preparar y degustar alimentos de diferentes culturas

Para área de evaluación del proceso Alimentario-Nutricio

1. Seminario para discutir documentos teóricos producidos sobre evaluación del proceso alimentario-nutricional
2. Taller de evaluación del estado alimentario – nutricional de los propios alumnos, con asistencia de los alumnos de la licenciatura en nutrición.
3. Evaluar el estado alimentario-nutricional de una comunidad o de un grupo de pacientes asignados en una institución de salud – factores de riesgo y proceso alimentario-nutricional de un grupo humano (escolar, asilos, comunidades marginadas, grupos familiares, hospitales, etc)
4. Coloquio para presentar los estudios de evaluación alimentario-nutricional

Para el área de nutrición en el ciclo de vida

1. Seminarios sobre necesidades alimentario-nutricionales para cada ciclo de vida
2. Tabla de vitaminas y minerales donde se especifique función, fuente, recomendación, deficiencia y exceso.
3. Diseño de menús para cada ciclo de la vida utilizando grupos básicos de alimentos y sus combinaciones
4. Taller en cocina para preparar y degustar menús para cada ciclo de la vida utilizando grupos básicos de alimentos y sus combinaciones

Para el área epidemiología de la nutrición

1. Analizar datos actualizados de morbilidad y mortalidad en México.
2. Revisión de las acciones globales (producción, manejo, y consumo de alimentos) y específicas (educación en nutrición, vigilancia y control del crecimiento y desarrollo del niño y el adolescente, la madre embarazada y lactante, suplementación y complementación alimentaria) de prevención y promoción de la salud alimentario – nutricional, actuales en el sector salud, internacional, nacional y local.
3. Revisión del Acuerdo para la salud alimentaria “Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad”
5. Elaborar propuestas de prevención y promoción, encaminadas a limitar el daño a la salud.

Para el área dietética

1. Taller de análisis de requerimientos calóricos de los alumnos utilizando las fórmulas de Harris Benedict y OMS.
2. Taller en cocina de Sistema Mexicano de Equivalentes
3. Taller de dieta cálculo personal, distribución de raciones y elaboración de un menú.
4. Taller en cocina de preparación de dietas de transición.

7. EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de desempeño	Campo de aplicación
Mapas conceptuales o cuadros sinópticos de las lecturas proporcionadas y/o revisiones bibliográficas solicitadas.	Estructura y congruencia del mapa o cuadro. Capacidad de análisis. Cita bibliográfica.	Casa del alumno
Reporte de talleres	Estructura y congruencia del reporte. Conclusiones. Mostrar menú previo a la práctica para su revisión.	Laboratorio Casa del alumno Aula
Reporte de taller de evaluación del estado alimentario nutricio del alumno.	Estructura y congruencia del reporte. Deberá contener: recordatorio de 24 h, diario de alimentación de tres días, evaluación antropométrica, diagnósticos y Conclusiones.	Laboratorio Aula Casa del alumno
Evaluación del estado nutricio de una comunidad.	Supervisión en la comunidad a evaluar. Entrega de informe final que incluya: descripción de la comunidad, técnicas de evaluación empleadas, tablas y figuras de resultados, diagnóstico y conclusiones. Presentación de resultados en cartel durante el coloqui.	Comunidad Casa del alumno CUALTOS
Exposición de sobre necesidades alimentario-nutrimientales para cada ciclo de vida	Estructura y congruencia de la exposición. Deberá contener: características generales del ciclo de vida, características relacionadas con la alimentación durante el ciclo y recomendaciones nutrimentales.	Aula

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de desempeño	Campo de aplicación
Tabla de vitaminas y minerales	Estructura y congruencia. Debe especificar función, fuente, recomendación, deficiencia y exceso. Cita bibliográfica.	Casa del alumno
Diseño de Menús	Congruencia entre los alimentos y el comensal.	Aula Casa del alumno
Propuestas de prevención y promoción, encaminadas a limitar el daño a la salud.	Programa aplicable a la comunidad evaluada por los alumnos.	Aula Comunidad
Taller de análisis de requerimientos calóricos y dietocálculo de los alumnos	Requerimientos, distribución calórica, distribución de raciones y menú, de acuerdo a las necesidades del alumno. Congruente entre los alimentos y el comensal.	Aula Casa del alumno
Exposición sobre epidemiología	Estructura y congruencia de la exposición. Deberá contener: características generales de la patología, morbilidad y mortalidad, características relacionadas con la alimentación y recomendaciones nutrimentales.	Aula
Exámenes escritos Examen departamental	Conceptos básicos de nutrición Nutrición en el ciclo de la vida Dieto cálculo	Aula

8. CALIFICACIÓN

Exámenes (2)	10	20
Examen departamental (1)	10	10
Talleres (7)	3.57	25
Exposición (2)	5	10
Evaluación de la comunidad	5	5
Reporte y presentación en coloquio de trabajo en comunidad	15	15
Tareas		15
	TOTAL	100

9. ACREDITACIÓN

Numero asistencias mínimas para acreditar en ordinario: 80%_____

Numero asistencias mínimas para acreditar en extraordinario: 65 %_____

Si un alumno no alcanza el 60 % de calificación se irá a examen extraordinario, quedando el 40 % de su calificación de ordinario para extraordinario y el examen extraordinario tendrá un valor del 80 % de la calificación.

Se aplicara de acuerdo a lo señalado en el reglamento general de evaluación y promoción de alumnos de la universidad de Guadalajara consistiendo en un examen departamental teórico y práctico que incluirá todas las unidades conceptuales abordadas durante el curso.

10. BIBLIOGRAFÍA

10.1 BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Bourges R., Héctor. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana : bases fisiológicas 2008
- Brown, Judith E. Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 2010
- Casanueva, Esther. Nutriología médica 2008
- Escott-Stump, Sylvia Monografía Nutrición, diagnóstico y tratamiento 2010
- Mahan, L. Kathleen.. Krause dietoterapia 2009
- Mataix Verdú, José. Tratado de nutrición y alimentación 2009

10.2 BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Aranceta, Javier. Alimentos funcionales y salud en las etapas infantil y juvenil. 2010
- González Hita, Mercedes. Alimentación y salud 2009
- Laguna, Rosalinda T. Monografía Diccionario de nutrición y dietoterapia 2007
- Pérez Lizaur, Ana Berta. Sistema de alimentos equivalentes para pacientes renales 2009
- Pérez Lizaur, Ana Bertha Monografía Sistema mexicano de alimentos equivalentes 2008
- Suverza Fernández, Araceli. El ABCD de la evaluación del estado de nutrición 2010

ANEXOS:

Visión:

- En 2020:
- Continuar siendo un Programa educativo de calidad con reconocimiento regional, nacional e internacional con un alto nivel de producción científica, que contribuye a la solución de problemas de la salud y del desarrollo social de la región de los Altos de Jalisco. Con Académicos capacitados y certificados en docencia e investigación, así como flexibilidad para la actualización curricular siempre apegados a la innovación educativa y a la pertinencia social, dando como resultado egresados con compromiso social, científico y tecnológico.

Misión

- Formar médicos generales, capacitados para brindar servicios de promoción, prevención, atención y rehabilitación de la salud tanto individual como colectiva, actuando con capacidad reflexiva y crítica, apoyada con la investigación y capacitación continua. Brindamos educación integral de calidad para atender a la comunidad de la región de los Altos con la finalidad de resolver sus problemas de salud. Fomentamos que nuestros alumnos actúen con ética profesional, solidaridad social, cuidado del ambiente, corresponsabilidad ciudadana, con respeto a la dignidad humana y diversidad cultural.

Perfil del egresado:

- Es un profesional comprometido con los principios filosóficos de la Universidad de Guadalajara.
- Es un profesional que **aplica sus conocimientos, actitudes, habilidades y destrezas** para proporcionar **atención médica general**, de alta calidad, a través de la **promoción de la salud**, protección específica, **acciones oportunas de diagnóstico, tratamiento**, limitación del daño y rehabilitación.
- **Utiliza su juicio crítico para la atención o referencia de sus pacientes a otros niveles de atención o profesionales en salud.**
- Actúa respetando las normas éticas para darle un sentido humano a su práctica profesional, dentro de los patrones culturales y económicos de la comunidad donde otorgue sus servicios.
- Está dispuesto a trabajar en equipo, con capacidad de liderazgo de acuerdo al rol que le corresponda participar con responsabilidad en la toma de decisiones y aplica su juicio crítico en los diferentes modelos de la práctica médica.
- Aplica los avances científicos y tecnológicos incorporándolos a su práctica con sentido crítico, colocando los intereses de los pacientes por encima de cualquier otra consideración.
- **Aplica la metodología con enfoque clínico epidemiológico en el ámbito de la investigación científica, buscando siempre nuevos conocimientos para el desarrollo profesional propio y de sus compañeros de profesión**, así como de aquellos en proceso de formación contribuyendo a la difusión y extensión de la cultura médica entre la población.
- Administra los recursos destinados para la atención de la salud.

La Unidad de aprendizaje de Nutrición abona al perfil de egreso en los puntos que se encuentran en negritas y subrayados en el texto.

CURRICULUM VITAE

Dr. Miguel Ángel Arias Orozco

Infectólogo Pediatra

DATOS PERSONALES:

Nombre: Miguel Ángel Arias Orozco.

Egresado de la Universidad de Guadalajara

Del Hospital Civil de Guadalajara Fray Antonio Alcalde

Medico adscrito al servicio de Infectología pediátrica del Hospital Civil de Guadalajara (1993)

Profesor de Tiempo Completo de la Universidad de Guadalajara, CUALTos

Miembro de Sociedad Mexicana de Infectología.

Miembro Titular de la Asociación Mexicana de Infectología Pediátrica

Miembro del Colegio de Pediatría de Jalisco

Ex presidente del Colegio de Pediatría Región Altos sur

Miembro fundador de la Sociedad Jalisciense de Infectología

Miembro fundador de la Asociación Médica Humanista de Arandas.

Presentación de trabajos de investigación desde 1990 a la fecha, en congresos locales, nacionales e internacionales.

Profesor de postgrado en las especialidades de Pediatría e Infectología Pediátrica en el Hospital Civil de Guadalajara.