

Carta Descriptiva

I. Identificadores del Programa:			
<b>Instituto:</b>	Instituto de Ciencias Biomédicas	<b>Modalidad:</b>	Presencial
<b>Departamento:</b>	Ciencias de la Salud	<b>Créditos:</b>	8
<b>Materia:</b>	Nutrición y dietoterapia		
<b>Programa:</b>	Licenciatura en Enfermería.		
<b>Clave:</b>	BAS240103		
<b>Nivel:</b>	Intermedio.	<b>Carácter:</b>	Obligatorio
<b>Horas:</b>	64	<b>Tipo:</b>	Teórica.
	Totales	Teoría	Práctica
II. Ubicación:			
<b>Antecedente (Requisitos):</b>	<b>Consecuente.</b>	<b>Clave:</b>	
Bioquímica	Clave: BAS13103		
Ecología de la Salud	Clave: MED9909017		
III. Antecedentes			
<b>Conocimientos:</b>			
De Bioquímica en estructuras y metabolismo.			
Fisiología.			
Función del aparato digestivo y circulatorio.			
<b>Habilidades y destrezas:</b>			
Investigación bibliográfica, cómputo, responsabilidad.			
<b>Actitudes y Valores:</b> Participación.			
Valorar la cívica de la nutrición como parte de un estilo de vida saludable.			
IV. Propósitos generales			
Proporcionar información básica para poder desarrollar actividades de orientación alimentaria y evolución nutricional en centros hospitalarios y comunidades, y así abatir enfermedades y mejorar la calidad de vida, la salud y el bienestar humanos.			
V. Objetivos: Compromisos formativos e informativos			
<b>Conocimiento:</b>			
Adquirir los conocimientos básicos de la nutrición y dietoterapia.			
<b>Habilidades:</b>			
Asesorar y aplicar prácticamente la orientación y evaluación nutricional.			
<b>Actitudes y valores:</b>			
Desarrollar los valores de la buena nutrición como factor que incide en la salud individual y colectiva.			
<b>Problemas que puede solucionar:</b>			
Mejorar el servicio de asesoramiento nutricional en los centros hospitalarios y centros de salud comunitaria.			

VI. Condiciones de operación		
<b>Espacio:</b> Salón de clases		<b>Aula:</b> Aula de características para trabajo en equipo.
<b>Taller:</b>		<b>Laboratorio:</b>
<b>Población:</b> Número deseable: 30		<b>Mobiliario:</b> Sillas, mesas.
Máximo: 40		
<b>Material educativo de uso frecuente:</b> Libros de texto, proyector de acetatos, cañón.		
VII. Contenidos y tiempos estimados		
Modulo	Contenido	Actividades
1. Modulo.	1.- La alimentación y los alimentos.	Exposición.
2. Modulo.	2.- Metabolismo.	
3. Modulo.	3.- Alimentación en las diferentes etapas de la vida.	Exposición.
4. Modulo.	4.- Dietas para diferentes procesos patológicos.	
5. Modulo	5.- Interacción de los fármacos en la nutrición.	Exposición.
VIII. Metodología y estrategias didácticas		
<b>1. Metodología Institucional:</b>		
<p>a) Elaboración de ensayos, monografías e investigaciones (según el nivel) consultando fuentes bibliográficas, hemerograficas, y "on line".</p> <p>b) Elaboración de reportes de lectura de artículos actuales y relevantes a la materia en lengua inglesa.</p>		
<b>2. Metodología y estrategias recomendadas para el curso:</b>		
A. Exposiciones: Docente Alumno Grupo	B. Investigación:	C. Discusión:
		D. Proyecto:
IX. Criterios de evaluación y acreditación		
<b>A) Institucionales de acreditación:</b>		
Acreditación mínima de 80 % de las clases programadas.		
Entrega oportuna de trabajos		
Pago de derechos		
Calificación ordinaria mínima de 7.0		

Permite examen de título:

### B) Evaluación del curso:

Ensayos:

Otros trabajos de investigación:	15%
Exámenes parciales:	30%
Reportes de lectura:	%
Prácticas:	%
Participación:	15%
Otros:	Exposición 30% Cuaderno 10%
EXAMEN FINAL	%

## X. Bibliografía

### A) Bibliografía obligatoria

- 1.- Guía alimentaria, GENTILS R., México 1979.
- 2.- Nutrición y Dieta de cooper. Interamericana, ANDERSON(1992).
- 3.- Nutrición y dietética Clínica, SALAS B. (2000), Masson España.
- 4.- Lectura de revistas.

### B) Bibliografía de lengua extranjera 1.- Nutrición.

### C) Bibliografía complementaria y de apoyo

- 1.- Bioquímica de los alimentos: Manual Médico, BRAHAVAN (1985).
- 2.- Dietética, nutrición normal, OLASCOAGA (1987).

## XI. Observaciones y características relevantes del curso

Este curso tiene la finalidad de proporcionar información básica y desarrollar actitudes positivas hacia la alimentación sana y valorar la nutrición como un factor importante en el mejoramiento de pacientes hospitalizados.

## XII. Perfil deseable del docente

**Profesor con estudios en Nutrición** y formación práctica en esta ciencia con maestría.

## XIII. Institucionalización

Jefa del Departamento:	Dra. Beatriz A. Díaz Torres
Coordinadora del Programa:	MCE. Elia del Socorro García Sosa
Fecha de elaboración:	2009
Fecha de rediseño:	Mayo 2016.