

CARTA DESCRIPTIVA DE DIETOLOGIA

I. Identificadores de la asignatura

Clave: BAS121396

Créditos: 09

Materia: DIETOLOGIA

Departamento: CIENCIAS BASICAS

Instituto: ICB CIENCIAS BIOMEDICAS

Modalidad:

Carrera: LICENCIATURA EN NUTRICIO

Nivel: BASICO

Carácter:

Horas: 96 (48 teoría, 48 práctica)

Tipo: Curso, Laboratorio

II. Ubicación

Antecedente Bases de la Nutrición **Clave:**

Consecuente: Dietoterapia, Nutrición y enfermedad I y II.

III. Antecedentes

Conocimientos: Sistemas de cómputo, bases de cálculo matemático, bases de nutrición, bioquímica básica, bases de fisiología general y fisiología humana.

Habilidades: Cálculo matemático simple, análisis e interpretación de datos, Integración de conocimientos teóricos y prácticos de dietética.

Actitudes y valores: Integración grupal, respeto, puntualidad.

IV. Propósitos generales

Los propósitos fundamentales del curso son:

- Ofrecer al alumno lineamientos, patrones, modelos y herramientas de cálculo, que le permita interpretar los valores nutricionales de los alimentos y como estos pueden complementar o proporcionar lo que el ser humano en sus diferentes etapas vitales requiere.

V. Compromisos formativos

Conocimientos: Al término del curso en alumno será capaz de seleccionar los alimentos en base a los criterios de valor nutritivo, calidad y aplicará esto a la preparación de menús y calculará dietas recomendables a las características biológicas (ciclo vital o grupos etéreos), culturales y económicas de individuos en situaciones normales de salud.

Habilidades:

- a) Lograr el dominio teórico-práctico de la preparación de alimentos, para el mejor aprovechamiento en la selección y preparación de alimentos.
- b) Identificar criterios para la selección de alimentos acordes con criterios de contenidos nutricionales.
- c) Estandarizar los pesos y las medidas de los distintos alimentos a las referencias en la literatura.
- d) Describir las modificaciones físico-químicas en las preparaciones, para juzgar su valor con respecto a las recomendaciones nutricionales diarias a diferentes grupos de edad.
- e) Definir conceptos utilizados en el área de dietética (manejo del lenguaje).
- f) Identificar las características de una dieta recomendable o saludable.
- g) Identificar los factores biológicos, psicológicos, sociales y económicos que condicionan la ingesta alimentaria de los individuos y comunidades.
- h) Manejar con destreza los instrumentos y métodos de cálculo dietético.
- i) Planear y calcular dietas adecuadas para los individuos en condiciones normales de salud por grupos etéreos.

Actitud:

Investigación y actualización de la información que se va creando al respecto de la derivada de los organismos nacionales e internacionales al respecto.

Integración para el trabajo en equipo

Profesional:

Planeación alimentaria individual a personas de cualquier grupo de edad y género en condiciones normales de salud.

VI. Condiciones de operación

Espacio: Aula

Laboratorio: Laboratorio de técnicas dietéticas

Mobiliario: Pizarrón, rota folio y mesa bancos en el aula y Equipos de cocción (estufones con quemadores, plancha y parrillas, hornos de microondas y de funcionamiento a gas, tinas para lavado de loza, mesas de apoyo para preparación de alimentos, almacén de utensilios)

Población: Grupos de teoría de hasta 54 alumnos

Grupos de laboratorio de hasta 18 alumnos

Material de uso frecuente:

- A) Pizarrón y mesabancos
- B) Estufas
- C) Básculas porcionadoras (de medición mínima de 1 g)
- D) Mesas de apoyo para preparación de alimentos
- E) Utensilios de manipulación y preparación de alimentos

Condiciones especiales:

- A) Instalaciones de gas, agua y desagüe, Campanas de extracción.

VII. Contenidos y tiempos estimados

Tema	Contenidos	Actividades
Encuadre.	Carta descriptiva Sistema de trabajo y evaluación.	Proyección de carta descriptiva. Explicaciones sobre aspectos importantes de la carta descriptiva y programa de trabajo, bibliografía, evaluación, etc. Investigación por alumnos

<p>TEMA 1: Antecedentes</p>	<p>I.1. Morbilidad y mortalidad nacional y mundial como base para el estudio de la dietética.</p> <p>I.2. Marco legal para el estudio de la dietética (Normatividad y legislación).</p> <p>I.3. Marco Social La sociedad y la dietética La economía y la dietética La tecnología y la dietética</p> <p>I.4. Historia de la dietética Los Griegos Lavoisier Organizaciones nacionales y mundiales relacionadas con la Dietética</p>	<p>de estadísticas actuales de morbilidad y mortalidad en México</p> <p>Discusión dirigida en clase para buscar la relación entre la dietética (alimentación) y la morbilidad y mortalidad de la población</p> <p>Discusión sobre aspectos sobresalientes de la Normatividad en orientación alimentaria a la población.</p> <p>Ensayos reflexivos sobre la influencia de los aspectos tecnológicos, sociales y económicos en la alimentación del humano.</p>
<p>TEMA 2: Fundamentos de la dietética</p>	<p>II.1. Significados Dietética Dietología Alimento Alimentación Nutrimento Nutrición</p> <p>II.2. Técnicas dietéticas Manejo de valores nutricionales (bromatología) Tablas de valores Cálculos matemáticos para la estimación de valores</p> <p>II.3. Lineamientos para la planeación dietética. Cálculo de requerimientos energéticos La fórmula dieto-sintética El cuadro básico de alimentos para 24</p>	<p>Investigación de los alumnos de conceptos en diferentes textos.</p> <p>Discusión de conceptos en clase.</p> <p>Descripción del uso de las tablas de valores nutrimentales.</p> <p>Práctica de laboratorio de pesos y medidas</p> <p>Práctica de laboratorio de Factores de corrección de los alimentos.</p> <p>Ejercicios de aplicación de ecuaciones para la obtención de cantidades específicas de alimentos y contenidos nutrimentales.</p> <p>Práctica de laboratorio de preparación de una receta y un menú ordinario.</p> <p>Exposición del docente sobre los lineamientos generales y específicos que conforman una dieta normal, recomendable o saludable.</p>

<p>TEMA 3: Dietología en el ciclo vital</p>	<p>hrs. El cuadro de distribución El menú</p> <p>II.4. Cocción Modificaciones producidas por la cocción de los alimentos Modificaciones físicas Modificaciones químicas Modificaciones microbiológicas</p> <p>III.1. Dietología de la embarazada y mujer en período de lactancia. Requerimientos y recomendaciones Cambios fisiológicos durante el embarazo y la lactancia.</p> <p>III.2. Dietología de la niñez <i>Infancia (lactancia)</i> Requerimientos y recomendaciones Lactancia materna Fórmulas lácteas Introducción de nuevos alimentos Destete Introducción a la dieta familiar <i>Preescolar</i> Requerimientos y recomendaciones La formación de hábitos <i>Escolar</i> Requerimientos y recomendaciones Los hábitos Los alimentos “escolares” Factores de influencia en la alimentación del escolar</p>	<p>Descripción de los métodos de obtención de requerimientos energéticos nutrimentales del individuo, con ejercicios de cálculo de estimación para el alumno</p> <p>Descripción del proceso de planeación alimentaria, con ejercicios de cálculo y preparación de planes al alumno.</p> <p>Práctica de laboratorio sobre menú con lineamientos generales y específicos para la planeación dietética de un caso.</p> <p>Exposición del docente sobre los cambios en las características de los alimentos por la cocción.</p> <p>Exposición del docente Ejercicios de planeación alimentaria por el alumno (casos simples)</p> <p>Práctica de laboratorio sobre menú con lineamientos generales y específicos para la planeación dietética de un caso de embarazo</p> <p>Exposición del docente Ejercicios de planeación alimentaria por el alumno</p> <p>Lectura comentada sobre la formación de hábitos en la etapa preescolar y escolar</p> <p>Práctica de laboratorio sobre menú con lineamientos generales y específicos para la planeación dietética de un caso de infante.</p>
---	---	---

	<p>III.3. Dietología de la adolescencia Requerimientos y recomendaciones Situaciones especiales de la dieta en el adolescente La Anorexia nerviosa y la Bulimia La adolescente embarazada El deporte</p> <p>III.4. Dietología del adulto y el adulto mayor Requerimientos y recomendaciones Modificaciones a la dieta por cambios fisiológicos de la adultez</p>	<p>Exposición del docente Ejercicios de planeación alimentaria por el alumno</p> <p>Práctica de laboratorio sobre menú con lineamientos generales y específicos para la planeación dietética de un caso de un preescolar, escolar y adolescente.</p> <p>Exposición del docente Ejercicios de planeación alimentaria por el alumno</p> <p>Práctica de laboratorio sobre menú con lineamientos generales y específicos para la planeación dietética de un caso de un adulto y adulto mayor.</p> <p>Práctica de laboratorio sobre menú con lineamientos generales y específicos para la planeación dietética del caso de una familia.</p>
--	---	--

VIII. Metodología y estrategias didácticas

Estrategias del Modelo UACJ Visión 2020 recomendadas para el curso:

- a) Elaboración de ensayos, monografías e investigaciones (según el nivel) consultando fuentes bibliográficas, hemerográficas, y "on line".
- b) Elaboración de reportes de lectura de artículos actuales y relevantes a la materia en lengua inglesa.
- c) Los temas serán coordinados de acuerdo a técnicas didácticas que permitan al alumno construir su conocimiento, e integrarlo a los contenidos que le anteceden y a los que le suceden.

IX. Criterios de evaluación y acreditación

a) Institucionales de acreditación:

Asistencia mínima del 80 % de clases programadas
Entrega oportuna de trabajos.
Pago de derechos
Calificación ordinaria mínima de 7.0

b) Evaluación del curso

Acreditación del semestre mediante los siguientes porcentajes:

Exámenes parciales	%
Prácticas	%

Investigación, participación y presentaciones	%
Examen final	%
Total	%

X. Bibliografía

1. Manual de dietas normales y terapéuticas, Pérez de Gallo y Marbán Laborde Ediciones científicas La Prensa Médica Mexicana, S.A. de C.V., 2005
2. Dietoterapia de Krause, Nutrición en la Salud y en la Enfermedad 9ª. 10ª. 11ª o 12ª Edición
3. Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes de Pérez Lizaur y Marván Laborde 2ª. Edición 2005
4. Los alimentos y sus nutrientes Tablas de Valor Nutritivo de los Alimentos de Miriam Muñoz de Chávez y José Angel Ledesma Solano. Edit. McGraw-Hill Interamericana.

X. Perfil deseable del docente

Grado Académico: Licenciatura, Maestría o Doctorado

Área: Nutrición

Experiencia: Laboral en el área al menos 3 años y Docencia al menos 3 años

XI. Institucionalización

Responsable del Departamento: Dr. Carlos E. Cano Vargas

Coordinador/a del Programa: M.D.B. Gabriel Medrano Donlucas

Fecha de rediseño: septiembre de 2011.

Rediseño: M.S.T. Germán I. Barranco Merino