

**PROGRAMA DE ASIGNATURA: NUTRICIÓN**

**CLAVE: E-NUT-4**

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante diseñará los menús de acuerdo al estado nutricional y enfermedad para contribuir a la buena nutrición de la comunidad y mejorar la salud con el uso de la tecnología de alcance.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Desarrollar propuestas de innovación de los servicios y cuidados de enfermería, a través de métodos de enfermería clínica, herramientas administrativas y la normatividad aplicable, para optimizar los recursos, proporcionar cuidados de enfermería con calidad y calidez que garanticen la seguridad y bienestar del paciente.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	10	3.75	Escolarizada	4	60

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I.- Fundamentos de nutrición	15	10
II.- Nutrición en el ciclo de vida	10	5	15
III.- Cuidado nutricional en la enfermedad	15	5	20
<b>Totales</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>60</b>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-62.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTyP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	Septiembre 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar proyectos de mejora continua y/o innovación en servicios de enfermería con un enfoque en el diseño de soluciones efectivas</p>	<p>Evaluar la calidad de los servicios de enfermería mediante el uso de modelos de calidad e indicadores oficiales.</p>	<p>Aplicar principios de innovación para desarrollar soluciones prácticas, incluyendo la creación de prototipos efectivos, la validación de conceptos y la integración de enfoques centrados en el usuario, colaborando interdisciplinariamente para resolver desafíos específicos en sus respectivos campos de estudio.</p>
	<p>Integrar diagnóstico situacional a través de herramientas y modelos de evaluación.</p>	<p>Integra un informe que contenga la construcción del prototipo y/o proyecto y los resultados de las pruebas realizadas.</p>
	<p>Idear soluciones asertivas comprendiendo los modelos de atención de salud, utilizando tecnologías y habilidades de comunicación en equipos multidisciplinarios de salud.</p>	<p>Presenta la defensa de soluciones innovadoras para desafíos planteados.            Redacta el análisis de un caso de estudio seleccionado, destacando los principios de innovación y las soluciones propuestas.</p> <p>Integrar un informe que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Indicadores de impacto</li> <li>● Estrategias para la gestión del cambio</li> <li>● Resultados obtenidos.</li> </ul>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-62.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	Septiembre 2024	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Fundamentos de nutrición					
Propósito esperado	El estudiante determinará el estado nutricional del individuo para proponer cambios en la dieta y contribuir a mejorar su estado de salud.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	10	Horas Totales	25

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Nutrientes	Distinguir las características de los macronutrientes: carbohidratos, lípidos y proteínas, y de los micronutrientes: vitaminas y minerales	Determinar los alimentos de acuerdo a su contenido nutricional, carbohidratos, lípidos y proteínas.	Fomentar la escucha activa y participación hacia la concepción que tienen sobre los nutrientes.
Digestión, absorción y metabolismo de nutrientes	Describir los procesos de digestión, absorción y metabolismo de las proteínas, carbohidratos y lípidos.	Determinar los componentes que participan en la digestión, absorción y metabolismo de carbohidratos, lípidos y proteínas. Así como las alteraciones que se suscitan en situaciones de ayuno e inanición.	Reflexionar sobre como el metabolismo se ve alterado bajo estilos de vida inadecuados. Explicar de manera respetuosa entre
Valoración antropométrica y bioquímica	Explicar el concepto de composición corporal: masa magra y grasa corporal.  Identificar las medidas y la utilidad de éstas en la composición corporal: índice de masa corporal, peso, estatura, circunferencia de cintura, panículos adiposos.	Determinar los elementos de la composición corporal a través de la impedancia corporal.  Medir y calcular los principales parámetros antropométricos para evaluar el estado nutricional del individuo.	compañeros y personas de otros grupos etarios que las diferencias en la complejidad corporal se deben al funcionamiento de los procesos metabólicos del organismo. Reforzar habilidades para comunicarse de manera clara, respetuosa

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-62.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	Septiembre 2024	

	Diferenciar la utilidad de los marcadores bioquímicos en la nutrición: glucosa, urea, creatinina, ácido úrico, colesterol, triglicéridos	Establecer el adecuado desarrollo de los procesos fisiológicos a través de los marcadores bioquímicos.	y comprensible con personas de diversas culturas, niveles educativos y antecedentes socioeconómicos sobre las necesidades nutricionales acorde a la edad, sexo y condición de salud.
Requerimientos nutricionales	<p>Explicar el concepto de aporte calórico, gasto calórico y distribución energética.</p> <p>Describir el aporte calórico por nutrimento, porcentaje de macronutrientes y distribución energética.</p> <p>Describir las características de una dieta</p> <p>Identificar la adecuación de los macronutrientes de acuerdo al sistema mexicano de equivalentes.</p>	<p>Calcular el gasto calórico según la edad, el metabolismo basal, la actividad física y la estructura ósea.</p> <p>Explicar el procedimiento para la formulación de un menú de una dieta normal, de acuerdo al sistema mexicano de equivalentes.</p>	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Trabajo colaborativo  Educación por pares Demostraciones prácticas	Material y equipo audiovisual Material didáctico Calculadora Tablas mexicanas de equivalencias Impresos tablas de peso y tallas tablas de contenido nutrimental Videos educativos	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-62.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	Septiembre 2024	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes determinan el estado nutricional del individuo para proponer cambios en la dieta y contribuir a mejorar su estado de salud.	Portafolio Académico de Programa Nutricional que contenga: -Historia clínica -Evaluación antropométrica -Química sanguínea -Recordatorio de 24 horas -Plan nutricional basado en el sistema mexicano de equivalentes	Rúbrica Lista de control

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-62.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTyP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	Septiembre 2024	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	II. Nutrición en el ciclo de la vida					
Propósito esperado	El estudiante elaborará menús de acuerdo con los requerimientos calóricos y recomendaciones médicas para la prevención de patologías en el individuo sano.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	5	Horas Totales	15

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Requerimientos nutricionales en los grupos etarios	Explicar el requerimiento energético por grupo etario.	Esquematizar las necesidades energéticas del individuo sano en cada grupo etario.	Entender que las condiciones nutricionales de la comunidad dependen de diferentes factores socioeconómicos y a partir de esta información explicar de manera clara las modificaciones que mantengan el estado de salud de los individuos. Adaptar los cuidados nutricionales de la comunidad respetando las condiciones culturales, sociales y económicas de la misma.
Dietoterapia en las diferentes etapas de la vida	Describir las principales características en la dietoterapia del lactante, primer año de vida, preescolar, escolar, adolescente, adulto, mujer en climaterio y adulto mayor.	Caracterizar de acuerdo a las necesidades anatómicas y fisiológicas del individuo sano el consumo alimentario de cada grupo etario.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-62.1</b>
APROBÓ:	DGUTyP	VIGENTE A PARTIR DE:	Septiembre 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Trabajo colaborativo  Educación por pares Demostraciones prácticas	Material y equipo audiovisual Material didáctico Calculadora Tablas mexicanas de equivalencias Impresos tablas de peso y tallas tablas de contenido nutrimental Videos educativos	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes elaboraran menús de acuerdo con los requerimientos calóricos y recomendaciones médicas para la prevención de patologías en el individuo sano.	Portafolio Académico de Programa Nutricional que contenga: -Historia clínica -Evaluación antropométrica -Química sanguínea -Recordatorio de 24 horas -Plan nutricional basado en el sistema mexicano de equivalentes	Rúbrica Lista de cotejo Lista de control

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-62.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	Septiembre 2024	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	III. Cuidado nutricional en la enfermedad					
Propósito esperado	El estudiante elaborará menús de acuerdo con los requerimientos calóricos, patologías y recomendaciones médicas para mejorar la salud del individuo.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	5	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Recomendaciones dietéticas en enfermedades	<p>Describir los tipos de dietas, características y sus recomendaciones: líquidas claras, líquidas generales, blandas, suaves, astringentes y normal.</p> <p>Identificar las recomendaciones dietéticas de acuerdo a las enfermedades: obesidad, diabetes, hipertensión, insuficiencia renal, cálculos renales, enfermedades cardíacas, insuficiencia hepática, cálculos biliares, enfermedad celíaca, gastrointestinales.</p>	Elaborar menús de acuerdo al requerimiento calórico, las recomendaciones del médico y las características de la patología	Dirigirse de manera, respetuosa, clara y sencilla a pacientes enfermos para explicar las adecuaciones nutricionales en cuanto a tiempo, cantidades, consistencia para la mejora de su salud. Reforzar el cuidado en pacientes enfermos cuyas necesidades nutricionales dependen de soporte nutricional, dirigirse de manera humanizada al llevar a cabo estas actividades.
Soporte nutricional	<p>Describir las implicaciones nutrimentales de la respuesta metabólica al trauma.</p> <p>Comparar la nutrición enteral y parenteral.</p>	<p>Determinar las alteraciones metabólicas y necesidades nutricionales del paciente en trauma.</p> <p>Implementar la vía de soporte nutricional más adecuada de</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-62.1
APROBÓ:	DGUTyP	VIGENTE A PARTIR DE:	Septiembre 2024	



	Identificar las indicaciones farmacológicas durante el soporte nutricional.	acuerdo a las características clínicas del paciente.	
--	---	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Trabajo colaborativo  Educación por pares Demostraciones prácticas	Material y equipo audiovisual Material didáctico Calculadora Tablas mexicanas de equivalencias Impresos tablas de peso y tallas tablas de contenido nutrimental Videos educativos	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
Los estudiantes elaboraran menús de acuerdo a los requerimientos calóricos, patologías y recomendaciones médicas para mejorar la salud del individuo.	Portafolio Académico de Programa Nutricional que contenga: -Historia clínica -Evaluación antropométrica -Química sanguínea -Recordatorio de 24 horas -Plan nutricional basado en el sistema mexicano de equivalentes	Rúbrica Lista de cotejo Lista de control

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-62.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTyP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	Septiembre 2024	

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
-Nutriólogo -Médico -Enfermera -Maestro o Doctor en ciencias con diplomados en nutrición.	- Aprendizaje significativo - Aprendizaje basado en soluciones - Método constructivista de aprendizaje situado	Aplicación de conocimientos, técnicas y/o metodologías en enfermería acorde a su perfil profesional. Impartición de clases

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Pérez Lizaur AB.	2022	<i>SMAE</i>	<i>México</i>	<i>FNS</i>	805007
Pérez Lizaur AB. García -Campos M.	2019	<i>Dietas normales y terapéuticas. Los alimentos en la salud y la enfermedad</i>	<i>México</i>	<i>McGraw-Hill</i>	9781456262204
Raymond L. J. Krause M.	2021	<i>Kraus. Dietoterapia</i>	<i>España</i>	<i>Elsevier</i>	9788491139379
Perote Alejandro A. Polo Jiménez S.	2017	Nutrición y Dietética en los estados fisiológicos del ciclo vital	<i>España</i>	<i>Fuden</i>	978-84-16191-94-9

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-62.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	Septiembre 2024	

<u>Osunaa Padilla IA</u>	2018	Soporte nutricional de bolsillo: Manual para el profesional de la nutrición	México	Manual moderno	978-6074487220
--------------------------	------	---	--------	----------------	----------------

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Ostabal Artigas MI	2024	La nutrición enteral	<a href="https://www.elsevier.es/es-revista-medicina-integral-63-articulo-la-nutricion-enteral-13038580">https://www.elsevier.es/es-revista-medicina-integral-63-articulo-la-nutricion-enteral-13038580</a>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-62.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTyP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	Septiembre 2024	