



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA SALUD

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD POBLACIONAL

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Gerontología

1.- Identificación de la Unidad de Aprendizaje

Nombre de la Unidad de Aprendizaje

NUTRICIÓN

Nombre de la academia

Academia de Nutrición y Salud Pública

Clave de la UA	Modalidad de la UA	Tipo de UA	Valor de créditos	Área de formación
I4039	Presencial	Curso Laboratorio	6	Básica particular obligatoria
Hora semana	Horas teoría/semestre	Horas práctica/ semestre	Total de horas	Seriación
4	32	32	64	I4039

Presentación

El programa académico institucional de la unidad de aprendizaje “Nutrición” es una guía para orientar a los alumnos de Licenciatura en el proceso de enseñanza – aprendizaje del proceso alimentario – nutricio de los individuos y grupos humanos, con énfasis en las acciones de prevención, protección específica, promoción, detección precoz y limitación del daño a la salud relacionadas con la nutrición.

Pretende que los alumnos adquieran las competencias básicas para trabajar transdisciplinariamente este campo disciplinar y profesional, conociendo su papel y sus limitantes de conocimiento al existir en el equipo de salud un nutriólogo que aborda a profundidad los problemas relacionados con el proceso alimentario nutricional.

Unidad de competencia

Interpreta, analiza y evalúa el proceso alimentario –nutricio de manera integral, con ética profesional y con juicio científico con base en las Normas Oficiales Mexicanas y Políticas de Salud Pública Nacionales, para aplicar acciones individuales y/o colectivas de promoción, protección, manejo terapéutico y limitación del daño de los problemas alimentario –nutricionales más frecuentes.

Misión de la Licenciatura en Gerontología

Somos un programa educativo que, a través de la docencia, investigación y vinculación, así como de la permanente actualización científica y tecnológica, gestiona el talento humano para formar profesionales en gerontología que, con un alto sentido de calidad, respeto, responsabilidad, calidez, compromiso social, humano y ético, responden a las necesidades del contexto en el ámbito del proceso de envejecimiento, la etapa de la vejez y de las personas adultas mayores. Valores Ética, Responsabilidad, Pensamiento crítico, Trabajo en equipo, Creatividad, Equidad, Liderazgo, Empatía, Comunicación, Iniciativa, Humanismo, Sensibilidad y Respeto.

Visión de la Licenciatura en Gerontología



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Al 2030 posicionarse y consolidarse como un programa educativo innovador con reconocimiento nacional e internacional en la formación de profesionales en gerontología, con excelencia académica que aplican conocimientos, habilidades y actitudes como expertos, investigadores, gestores, educadores, y consultores para mejorar la calidad de vida y el bienestar en el proceso de envejecimiento, en la etapa de la vejez, así como de las personas adultas mayores.

Tipos de saberes

Conocimiento del entorno social, necesidades e indicadores en salud, fundamentos y normatividad para la ejecución de la praxis profesional

Saber	Saber hacer	Saber ser
<p>Analiza y comprende los conceptos básicos de nutrición</p> <p>Analiza las características de las culturas alimentarias locales y nacionales.</p> <p>Conoce diferentes estrategias para incorporar hábitos y estilos de vida saludables en individuos y grupos humanos.</p> <p>Distingue y comprende los diferentes grupos básicos de nutrimentos y sus fuentes alimentarias a través del análisis de las diferentes guías alimentarias como son el plato del bien comer y la jarra del bien beber.</p> <p>Reconoce y discute sobre alimentos transgénicos, funcionales y orgánicos.</p> <p>Analiza y discute la legislación y etiquetado de alimentos.</p> <p>Identifica necesidades nutrimentales de acuerdo con las diferentes etapas del ciclo de la vida.</p> <p>Analiza los factores de riesgo y protección epidemiológico (biológico, psicológico y social) de los problemas alimentario–nutricio más frecuentes (desnutrición proteico–calórica, anemias carenciales, obesidad, diabetes, hipertensión, arterioesclerosis).</p> <p>Conoce 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 mujer embarazada y lactante y suplementación alimentaria) para prevenir los riesgos y limitar el daño alimentario–nutricio.</p> <p>Conoce y analiza la dietética para sujetos sanos en las diferentes etapas de la vida.</p> <p>Conoce y analiza la dietética para situaciones especiales de enfermedad: desnutridos, obesos, hipertensos y diabéticos, arterioescleróticos, síndrome metabólico, trastornos hepáticos y biliares.</p>	<p>Utiliza diferentes dimensiones, variables e indicadores directos e indirectos para evaluar el estado nutricio (socio económicos y culturales, dietéticos, clínicos, bioquímicos y antropométricos).</p> <p>Aplica diferentes metodologías para evaluar el proceso alimentario–nutricio en la práctica profesional.</p>	<p>Actúa con respeto a la diversidad étnico–cultural alimentaria de los individuos y los grupos humanos.</p> <p>Comprende las necesidades alimentario–nutrimentales con una visión biopsicosocial.</p> <p>Actúa con respeto, confidencialidad y juicio crítico–científico en la evaluación del estado nutricio.</p> <p>Ejecuta acciones en el campo de la nutrición de acuerdo con la normatividad vigente, con iniciativa, creatividad, responsabilidad, ética y juicio crítico.</p> <p>Actúa con respeto profesional en el trabajo transdisciplinar con otros profesionales de la salud.</p>
<p>Competencia genérica</p>	<p>Competencia profesional</p>	



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Interpreta, analiza y evalúa el proceso alimentario–nutricio de manera integral, con ética profesional y con juicio científico con base en las Normas Oficiales Mexicanas y Políticas de Salud Pública Nacionales.

Aplica acciones individuales y/o colectivas de promoción, protección, manejo terapéutico y limitación del daño de los problemas alimentario–nutrimentales más frecuentes.

Competencias previas del alumno

Conocimientos básicos de fisiología y bioquímica.

Competencia del perfil de egreso

Aplicar conocimiento, actitudes, habilidades y destrezas del área de la salud y conocimientos básicos de nutrición para proporcionar una atención a la salud de alta calidad.

Perfil deseable del docente

Licenciatura en Nutrición y /ó Posgrado en Áreas Biomédicas.
Experiencia mínima de 3 años en docencia en Nutrición y/o Salud Pública.
Experiencia en investigación en Nutrición y Salud Pública.

2.- Contenidos temáticos

Contenido

Unidad 1. Cultura alimentaria

- 1.1. Conceptos básicos de la nutrición y alimentación.
- 1.2. Determinantes y características de las culturas alimentarias locales y nacionales.
- 1.3. Criterios para incorporar hábitos y estilos de vida saludables en individuos y grupos humanos.
- 1.4. Importancia de la cultura alimentaria de los individuos y grupos humanos para fomentar hábitos alimentario-nutrimentales deseables.

Unidad 2. Nutrición en el ciclo de vida

- 2.1. Grupos básicos de nutrimentos y sus fuentes alimentarias a través de guías alimentarias como el plato del bien comer y jarra del bien beber.
- 2.2. Necesidades nutrimentales de acuerdo al crecimiento y desarrollo en las diferentes etapas del ciclo de vida.
- 2.3. Alimentación de la mujer embarazada y que lacta, alimentación del primer año de vida, alimentación del preescolar y escolar, alimentación en la adolescencia, alimentación en el adulto mayor y nutrición en el deportista.

Unidad 3. Dietética básica

- 3.1. Guías para la orientación y asesoría alimentario – nutrimental.
- 3.2. Dieta básica del individuo sano.
- 3.3 Dieta básica para situaciones especiales de enfermedad: desnutridos, obesos, hipertensos, diabéticos, ateroscleróticos, síndrome metabólico, nefropatía, trastornos hepáticos y biliares.
- 3.4. Dietoterapia en paciente hospitalizado.



Unidad 4. Evaluación del proceso alimentario – nutricio.

- 4.1. Dimensiones, variables e indicadores directos e indirectos para evaluar el proceso alimentario–nutricio (socio – económicos y culturales, dietéticos, clínicos, bioquímicos, antropométricos).
- 4.2. Patrones de referencia e índices para evaluar el proceso alimentario – nutricio.
- 4.3. Metodologías para evaluar el proceso alimentario – nutricio en la práctica profesional en salud (encuesta, historia clínica, entrevista abierta, observación participante, etc.)
- 4.4. Legislación y etiquetado de alimentos.
- 4.5. Alimentos transgénicos, funcionales y nutraceuticos.

Unidad 5. Epidemiología de la nutrición.

- 5.1. Factores de protección y de riesgo epidemiológico (biológico, psicológico y social) de los problemas alimentario – nutricio más frecuentes (desnutrición proteico – calórica, anemias carenciales, obesidad, diabetes, hipertensión, arterioesclerosis, síndrome metabólico).
- 5.2. Prevención y promoción de la salud alimentaria – nutrimental con base en el análisis de los factores de protección y de riesgo epidemiológico.
- 5.3. Padecimientos potencialmente prevenibles que en la actualidad representan un problema de Salud Pública (Desnutrición, Obesidad, Diabetes, Aterosclerosis, anorexia nerviosa, síndrome metabólico).

Estrategias docentes para impartir la unidad de aprendizaje

Para el área de análisis de cultura alimentaria:

- 1. Investigación bibliográfica de conceptos básicos de nutrición.
- 2. Taller de gastronomía para preparar y degustar alimentos de las culturas alimentarias locales y nacionales.

Para el área de nutrición en el ciclo de vida:

- 1. Seminarios sobre necesidades alimento – nutrimentales para los diferentes grupos en el ciclo de vida.
- 2. Diseño de material educativo en base a las recomendaciones nutrimentales para los diferentes grupos en el ciclo de vida.

Para el área de dietética:

- 1. Análisis de propuestas dietéticas para los problemas de salud y enfermedad más frecuentes.
- 2. Aprender el llenado de una ficha de asesoría y orientación alimentario – nutricia para diferentes ciclos de vida, deportistas, desnutridos, obesos, hipertensos, diabetes y arterioesclerosis.
- 3. Aprender a dar orientación y asesoría alimentaria-nutrimental básica.
- 4. Taller de gastronomía para preparar y degustar menús saludables.

Para área de evaluación del proceso alimentario – nutricio:

- 1. Seminario para discutir documentos teóricos producidos sobre evaluación del proceso alimentario – nutrimental.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

2. Realizar taller para realizar la valoración del estado alimentario – nutrimental de los propios alumnos o en pacientes asignados en una institución de salud (individual y colectivo) utilizando indicadores antropométricos, clínicos, dietéticos y socioculturales.
3. Taller de análisis sobre etiquetado nutrimental de alimentos y su normatividad.
4. Foro de debate sobre alimentos transgénicos, funcionales y orgánicos.

Para el área de epidemiología de la nutrición:

1. Analizar datos actualizados de morbilidad y mortalidad en México.
2. Correlacionar las principales causas de morbi-mortalidad con el proceso alimentario nutrimental.
3. Realización de taller para elaborar propuestas de prevención y promoción encaminadas a limitar el daño a la salud.
5. Realizar el estudio epidemiológico alimentario – nutrimental de un grupo social de sujetos asignados (escolar, asilos, comunidades marginadas, grupos familiares, hospitales, etc.)
6. Actividad de nutrición comunitaria supervisada en campo.

Bibliografía básica

- Casanueva, Esther, et al. Nutriología Médica. Editorial Panamericana. Tercera edición. México, 2008.
- Mahan L. Kathleen, Escott-Stump Sylvia. Krause Dietoterapia. 12a Edición, Ed. Masson. España 2008.
- Cervera P., Clapes J., Rigolfas R. Alimentación y Dietoterapia. 3a. Edición, Ed. McGraw-Hill interamericana. España 1998.
- Maurice E Shils, Olso, Shike, Ross: Nutrición Salud y Enfermedad. Edit. McGraw Hill 2002. Vol. I y II.
- NORMA OFICIAL MEXICANA 043-SSA2-2005. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Diario Oficial de la Federación, Lunes 23 de enero de 2006. México
<http://bibliotecas.salud.gob.mx/gsd/collect/nomssa/index/assoc/HASH0138/713924cd.dir/doc.pdf>
- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Diario Oficial de la Federación, 04 de agosto de 2010. México. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5154226&fecha=04/08/2010
- NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, (2005).
- Página Web del Centers for Disease Control and Prevention (CDC): <http://www.cdc.gov/>
- Página Web de Organización Mundial de la Salud (OMS): <http://www.who.int/es/>
- Rivera JA, Muñoz-Hernández O, Rosas-Peralta M, Aguilar-Salinas CA, Popkin BM, Willett WC. Consumo de bebidas para una vida saludable: recomendaciones para la población mexicana. Salud Publica Mex 2008; 50: 172-194. http://www.slan.org.mx/docs/bebidas_artic.pdf
- Ziegler, Ekhard y L. J. Filer, Jr. (Editores). Conocimientos actuales sobre Nutrición. Internacional Life Sciences Institute /OPS/OMS. Séptim edición, Washington, D. C. 2003.

Bibliografía complementaria

- Pérez Lizaur, Ana Bertha. Marván Laborde, Leticia. Manual de dietas normales y terapéuticas, los alimentos en la salud y la enfermedad. Ediciones Científicas La Prensa Médica Mexicana. 5ta. Reimpresión. México, 2007



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Olaiz-Fernández G, Rivera-Dommarco J, Shamah-Levy T, Rojas R, Villalpando-Hernández S, Hernández-Avila M, Sepúlveda-Amor J. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública, 2006.

Waterlow J.C. Malnutrición Protéico – Energética OPS 1996.

Descarga software WHO ANTHRO: <http://www.who.int/childgrowth/software/en/>

Descarga software EPI INFO: <http://wwwn.cdc.gov/epiinfo/html/downloads.htm>

Descarga estándares de crecimiento OMS: <http://www.who.int/childgrowth/es/index.html>

Descarga referencias de crecimiento CDC: <http://www.cdc.gov/growthcharts/>

Secretaría de Educación Pública, Secretaría de Salud. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad.

Programa de Acción en el Contexto Escolar, Lineamientos técnicos para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de educación básica. Secretaría de Educación Pública. Secretaría de Salud; 2010.

Secretaría de Salud. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad. 1 ed. México DF: Secretaría de Salud; 2010.

3.-Evaluación

Indicadores del nivel de logro

Unidad	Estrategia	Evidencia de evaluación
Unidad 1: Cultura alimentaria	Investigación bibliográfica, taller de gastronomía.	Reporte de investigación, preparación de platillos.
Unidad 2: Nutrición en el ciclo de vida	Seminarios, elaboración de material didáctico.	Presentación oral, tríptico informativo.
Unidad 3: Dietética básica	Análisis de casos, prácticas de orientación, taller de cocina.	Ficha de orientación dietética, preparación de menús
Unidad 4: Evaluación del proceso alimentario-nutricio	Seminario, valoración de casos, análisis de etiquetas.	Reporte de evaluación nutricional, reporte de lectura de etiquetas.
Unidad 5: Epidemiología de la nutrición	Análisis de datos, diseño de propuestas, estudio de campo.	Reporte epidemiológico, propuestas de prevención.

Saber

Analiza y comprende los conceptos básicos de nutrición
 Analiza las características de las culturas alimentarias locales y nacionales.
 Conoce diferentes estrategias para incorporar hábitos y estilos de vida saludables en individuos y grupos humanos.
 Distingue y comprende los diferentes grupos básicos de nutrimentos y sus fuentes alimentarias a través del análisis de las diferentes guías alimentarias como son el plato del bien comer y la jarra del bien beber.

Saber hacer

Utiliza diferentes dimensiones, variables e indicadores directos e indirectos para evaluar el estado nutricio (socio económicos y culturales, dietéticos, clínicos, bioquímicos y antropométricos).
 Aplica diferentes metodologías para evaluar el proceso alimentario–nutricio en la práctica profesional.

Saber ser

Actúa con respeto a la diversidad étnico– cultural alimentaria de los individuos y los grupos humanos.
 Comprende las necesidades alimentario–nutrimentales con una visión biopsicosocial.
 Actúa con respeto, confidencialidad y juicio crítico–científico en la evaluación del estado nutricio.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Reconoce y discute sobre alimentos transgénicos, funcionales y orgánicos.
Analiza y discute la legislación y etiquetado de alimentos.
Identifica necesidades nutrimentales de acuerdo con las diferentes etapas del ciclo de la vida.
Analiza los factores de riesgo y protección epidemiológico (biológico, psicológico y social) de los problemas alimentario-nutricio más frecuentes (desnutrición proteico-calórica, anemias carenciales, obesidad, diabetes, hipertensión, arterioesclerosis).
Conoce 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 mujer embarazada y lactante y suplementación alimentaria) para prevenir los riesgos y limitar el daño alimentario-nutricio.
Conoce y analiza la dietética para sujetos sanos en las diferentes etapas de la vida.
Conoce y analiza la dietética para situaciones especiales de enfermedad: desnutridos, obesos, hipertensos y diabéticos, arterioescleróticos, síndrome metabólico, trastornos hepáticos y biliares.

Ejecuta acciones en el campo de la nutrición de acuerdo a la normatividad vigente, con iniciativa, creatividad, responsabilidad, ética y juicio crítico.
Actúa con respeto profesional en el trabajo transdisciplinar con otros profesionales de la salud.

Criterios de Evaluación (% por criterio)

- 10% Examen teórico
- 20% Práctica simulada
- 10% Exposición
- 35% Guía alimentaria
- 35% Trabajo Final

4.-Acreditación

PARA ORDINARIO

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el H. Consejo General Universitario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y
- II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

PARA EXTRAORDINARIO

- I. La calificación obtenida en periodo extraordinario, tendrá una ponderación del 80% para la calificación final;
- II. La calificación obtenida por el alumno durante el periodo ordinario, tendrá una ponderación del 40% para la calificación en periodo extraordinario, y
- III. La calificación final para la evaluación en periodo extraordinario será la que resulte de la suma de los puntos obtenidos en las fracciones anteriores.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.
- II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente.
- III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso.

SERÁ MOTIVO DE REPROBACIÓN

Inasistencia a las clases de la unidad de aprendizaje, incumplimiento con las actividades establecidas.

5.- Participantes en la elaboración y modificación

Código(s)	Nombre(s)	Ciclo escolar
2704374	Verónica Berenice Zavala Picos	2022B
2804085	Jessica Lizet Bautista Hernández.	

Vo. Bo.

Dra. María Luisa Avalos Latorre
Jefa del Departamento de Ciencias de la Salud Poblacional

Mtra. Jessica Lizet Bautista Hernández
Presidente de la Academia de Nutrición y Salud Pública