



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA SALUD

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD ENFERMEDAD COMO PROCESO INDIVIDUAL

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Gerontología

1.- Identificación de la Unidad de Aprendizaje

Nombre de la Unidad de Aprendizaje

DIETOLOGÍA

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
I4073	Presencial	Curso - Laboratorio	3	Optativa Abierta
Hora semana	Horas teoría/semestre	Horas práctica / semestre	Total de horas	Seriación
2	16	16	32	---

Presentación

La Unidad de Aprendizaje denominada Dietología forma parte de la curricular de la Licenciatura en Gerontología dentro del Área de Formación Optativa Abierta, tiene una modalidad presencial y es un curso teórico de 32 horas con la mitad de ellas teóricas y la otra mitad práctica. Al finalizar el curso, el estudiante obtendrá 3 créditos. A través de esta unidad de aprendizaje el alumno de la Licenciatura en Gerontología será capaz de adquirir conocimientos básico en el área de la nutrición como son los nutrientes, su importancia con el fin de que sean capaces de interpretar los valores nutrimentales de los alimentos y los planes de alimentación indicados a los adultos mayores.

Unidad de competencia

Comprender la terminología básica del proceso alimentario-nutricio con el fin de que el Licenciado en Gerontología sea capaz de interpretar los valores nutrimentales de los alimentos y los planes de alimentación indicados a los adultos mayores.

Misión 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.

Visión Licenciatura en Gerontología

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



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Saber	Saber hacer	Saber ser
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la terminología básica involucrada en el proceso alimentario-nutricio • Conocer a profundidad los diferentes nutrimentos, sus requerimientos y recomendaciones • Conocer y comprender el uso de las tablas de composición de alimentos y los diferentes sistemas de equivalentes • Conocer y comprender el etiquetado nutrimental de los alimentos • Conocer y comprender el proceso que se lleva a cabo para el desarrollo de un plan de alimentación • Conocer las guías alimentarias nacionales e internacionales 	<ul style="list-style-type: none"> • Leer el etiquetado de los alimentos y comprender la composición de los mismos • Utilizar las tablas de composición de alimentos y los sistemas de equivalentes disponibles para interpretar planes de alimentación. • Calcular los requerimientos energéticos y nutrimentales de individuos sanos 	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajar en equipo • Ética profesional • Respeto a las diversidades culturales, individuales y de género entre compañeros y hacia el paciente • Responsabilidad • Puntualidad
Competencia genérica		Competencia profesional
<ul style="list-style-type: none"> • Asertivo en la toma de decisiones • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica • Comunicación oral y escrita • Habilidades para el uso de tecnologías de la información 		<p>Qué el gerontólogo sea capaz de promover la salud del adulto mayor a través de la comprensión de los conceptos básicos de nutrición, la lectura del etiquetado nutrimental y la interpretación de planes de alimentación.</p>
Competencias previas del alumno		
<p>Lecto-comprensión Conocimientos matemáticos básicos</p>		
Competencia del perfil de egreso		
<p>Como experto: participa en actividades de prevención y promoción de la salud, evaluación, diagnóstico, tratamiento e intervención.</p>		
Perfil deseable del docente		
<p>Licenciado en nutrición con experiencia en la nutrición clínica y en el cuidado y atención del adulto mayor, con posgrado concluido o en proceso.</p>		
2.- Contenidos temáticos		
Contenido		
<p>UNIDAD 1: ANTECEDENTES DE LA DIETOLOGÍA -Epidemiología nacional y mundial sobre problemas de salud relacionados a la nutrición -Historia de la dietología -La sociedad y la dietología</p> <p>UNIDAD 2: FUNDAMENTOS DE LA DIETOLOGÍA - Conceptos básicos: dietética, dietología, alimento, alimentación, dieta, nutrición, nutrimento, nutriente</p>		



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

-Macronutrientes: hidratos de carbono, lípidos y proteínas

-Micronutrientes: vitaminas y minerales

UNIDAD 3: REQUERIMIENTOS ENERGÉTICOS Y NUTRIMENTALES

-Gasto energético basal y total

-Requerimientos de macronutrientes

-Requerimientos de micronutrientes

-Recomendaciones diarias aceptadas (RDA)

-Referencias de la Ingesta dietética (RDI)

UNIDAD 4: SISTEMA DE EQUIVALENTES Y TABLAS DE VALOR NUTRIMENTAL

-Sistema Mexicano de Equivalentes

-Tablas de Valor Nutritivo de los Alimentos (internacional)

UNIDAD 5: ETIQUETADO NUTRIMENTAL

-Norma Oficial Mexicana (NOM) 051

-Etiquetado nutricional

-Declaración nutricional frontal

UNIDAD 6: GUÍAS ALIMENTARIAS

- ¿Qué son las guías alimentarias?

-Guías alimentarias internacionales

- El palto del bien comer

-Guía de bebidas saludables para la población mexicana

Estrategias docentes para impartir la unidad de aprendizaje

Se aplican, como estrategias de enseñanza-aprendizaje: lecciones magistrales, cálculo de dietas, aprendizaje basado en problemas. Actividades de enseñanza y de aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio autodirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, uso de TIC's, y otros contextos de desempeño.

Bibliografía básica

Bourges-Rodríguez H, Casanueva E y Rosado JL, editores. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo I. Vitaminas y nutrimentos inorgánicos. México: Editorial Médica Panamericana; 2004.

Casanueva E, Kawfer-Horwitz M, Perez-Lizaur AB, Arroyo P, editores. Nutriología Médica. México: Editorial Médica Panamericana;2001.

Esquivel-Hernández RI, Martínez-Correa SM, Martínez-Correa JL, editores. Nutrición y salud. México: Manual moderno;1998.

Fajardo-Rodríguez A, Eichner-Rabchinsky B, editores. Diccionario de términos de nutrición. México: Auroch;1999.

Lloyd LE, McDonald BE, Crampton EW, Pérez-Torrome A, editores. Fundamentos de nutrición.8ª ed. Zaragoza: Acribia;1982.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Lucena-Cayuela N, editor. Larousse de la dietética y nutrición. Barcelona: Larousse Planeta SPES;2002.

Martínez JA. Fundamentos teórico-práctico de nutrición y dietética. Madrid: McGraw-Hill-Interamericana;1998.

Bibliografía complementaria

Revisiones en Internet., www.eatright.org , <http://www.nal.usda.gov/fnic/> , <http://www.nal.usda.gov/fnic/etext/000105.html> ,
<http://www.salud.gob.mx/> <http://www.mypyramid.gov/>
<http://www.insp.gob.mx>

3.-Evaluación

Indicadores del nivel de logro

Unidad	Estrategia	Evidencia de evaluación
Unidad 1: antecedentes de la dietología	Debate sobre la situación epidemiológica de México y el mundo respecto a los problemas más comunes relacionados a nutrición y como la sociedad y cultura influye en ellos	Lectura de la estadística y postura sobre la situación epidemiológica en México y como la sociedad y cultura influye en ellos
Unidad 2: Fundamentos de la dietología	Cuadro comparativo	El estudiante realizará un cuadro comparativo en donde defina los diferentes conceptos relacionados a la dietología
Unidad 3: Requerimientos energéticos y nutrimentales	Método de caso sobre cálculo de requerimientos energéticos	Cálculo personal sobre requerimientos de energía
Unidad 4: Sistema de equivalentes	Práctica sobre la representación visual de alimentos acorde al sistema mexicano de alimentos	Los estudiantes representarán diferentes alimentos y sus porciones de acuerdo al sistema mexicano de equivalentes
Unidad 5: etiquetado nutrimental	Práctica sobre la lectura de etiquetas y declaración nutrimental frontal	Los estudiantes traerán diferentes alimentos para analizar e interpretar el etiquetado nutrimental, corroborar si es correcto y discutir si es claro.
Unidad 6: Guías alimentarias	Elaboración de guía alimentaria propia	En equipos, los estudiantes diseñarán una guía alimentaria propia según las características que consideren pertinentes para la población acorde a las guías nacionales e internacionales revisadas.

Saber

Conocen los conceptos básicos sobre dietología y nutrición. Identifican los macronutrientes y micronutrientes y su función.
 Conocen el proceso para elaborar un plan de alimentación basado en el sistema de equivalentes.

Saber hacer

Calculan requerimiento energéticos y distribución de macronutrientes basado en el sistema mexicano de alimentos
 Interpretan planes de alimentación, requerimientos energéticos y distribución de nutrientes de sus pacientes

Saber ser

Generan identidad profesional, sentido ético y se vuelven responsables de la promoción de la salud.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Interpretan el etiquetado nutrimental y frontal de alimentos.
Conocen las diferentes guías alimentarias.

Criterios de Evaluación (% por criterio)

40% exámenes parciales
10% asistencia
10% participación
10% recopilación fotográfica de las porciones de alimentos según el SMAE
10% caso clínico de cálculo de requerimientos propio
10% guía alimentaria diseñada en equipo

4.-Acreditación

PARA ORDINARIO

Estar inscrito en el plan de estudios y curso.
Cumplir con al menos 80% de asistencia al curso.
Reunir por lo menos 60/100 como calificación final al término del periodo ordinario.

PARA EXTRAORDINARIO

Estar inscrito en el plan de estudios y curso.
Cumplir con al menos 60% de asistencia al curso.
La calificación obtenida durante este periodo tendrá una ponderación de 80/100.
La calificación obtenida al término del periodo ordinario tendrá una ponderación de 40% para la calificación extraordinaria.
La calificación obtenida en el examen extraordinario tendrá una ponderación de 60% para la calificación extraordinaria.
La calificación final del periodo extraordinario será la que resulte de la suma de la ponderación de los puntos anteriores.

SERÁ MOTIVO DE REPROBACIÓN

Si no se cumple con el porcentaje de asistencia y los criterios de evaluación previamente mencionados, tanto para el periodo ordinario como para el periodo extraordinario según sea el caso.

5.- Participantes en la elaboración y modificación

Código	Nombre(s)	Ciclo escolar
2960892	Dra. Miriam Méndez del Villar	2020-B

Vo. Bo.

Dra. Martha de Nuestra Señora de San Juan Rodríguez Sahagún
Jefa del Departamento de Salud-Enfermedad como Proceso Individual

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