



Datos generales de la unidad de aprendizaje

<b>1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje</b>	<b>2. Clave</b>
Dietología II	6816

<b>3. Unidad Académica</b>
Facultad de Medicina y Nutrición

<b>4. Programa Académico</b>	<b>5. Nivel</b>
Licenciatura en Nutrición	Superior

<b>6. Área de formación</b>
Disciplinaria

<b>7. Academia</b>
Nutrición Clínica

<b>8. Modalidad;</b> Marcar con una X las modalidades en que será impartida la Unidad de Aprendizaje.					
Obligatorias	x	Curso	x	Presencial	x
Optativas		Curso-Taller		No presencial	
		Taller		Mixta	
		Seminario			
		Laboratorio	x		
		Práctica de campo			
		Práctica profesional			
		Estancia académica			

<b>9. Pre-requisitos</b>
--------------------------

Introducción a la Nutrición, Bioquímica II, Fisiología y genética de la nutrición, Bromatología y análisis químico de los alimentos, Nutriología, Dietología I.

10. Horas teóricas	Horas prácticas	Horas de estudio auto-dirigido	Total de horas	Valor en créditos
6	2	2	10	10

11. Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación
L.N. Laura Alicia Aguilera González

12. Fecha de elaboración	Fecha de modificación	Fecha de aprobación
Enero 2010	03/08/2015	

#### DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

13. Presentación
<p>El mantenimiento de una nutrición apropiada durante la vida evita, o por lo menos retarda el inicio de algunas enfermedades; por lo que es preciso buscar un “comportamiento alimentario sano”, es decir adaptado a las circunstancias fisiológicas y psicológicas de cada persona. La Dietología como ciencia y arte de utilizar los alimentos pretende que el estudiante de Nutrición sea capaz de actuar sobre la alimentación de las personas para prevenir enfermedades y en el caso de que éstas se hagan presentes contribuir en el control para evitar complicaciones.</p> <p>En el curso de Dietología II, el alumno conocerá las alteraciones nutricias producidas por las enfermedades que se presentan en los diferentes órganos, aparatos y sistemas. Así como los alimentos y/o nutrimentos que intervienen en el desarrollo o control de la misma enfermedad. En éste curso el alumno ejercitará su habilidad en el cálculo de los requerimientos de nutrimentos del individuo enfermo para el diseño y elaboración de menús, considerando desde la selección hasta la preparación de los mismos en base a su prescripción dietética.</p> <p>Con el presente curso se pretende reforzar el trabajo en equipo para facilitar la futura interacción entre profesionistas de su área y afines a ésta. Así como sensibilizar al estudiante con respecto a la problemática económica social actual para lograr que el tratamiento nutricional otorgado a un individuo no afecte el entorno familiar.</p>

14. Competencias profesionales
Generales

Al finalizar el curso, el alumno tendrá la capacidad y habilidad para diseñar y elaborar dietas modificadas en consistencia y/o nutrimentos acorde a la prescripción y el cálculo dietético considerando el estado fisiopatológico así como el entorno sociocultural y económico del individuo

Específicas

- Conocer las alteraciones nutricias producidas por las enfermedades que se presentan en los diferentes aparatos, órganos o sistemas.
- Identificar de acuerdo al tipo de enfermedad, los alimentos y/o nutrimentos necesarios a aumentar, disminuir o eliminar de la dieta, explicando los efectos que tienen en el organismo.
- Diseñar dietas terapéuticas acorde a la patología para la rehabilitación de las personas, empleando
  - las variantes del régimen normal.
- Elaborar menús y platillos que contribuyan en la prevención y/o control de enfermedades relacionadas con la Nutrición.
- Analizar las propiedades nutritivas de los alimentos, su utilización y preparación recomendable, para el tratamiento dietético de ciertas enfermedades.
- Desarrollar un pensamiento reflexivo para que sea capaz de identificar las demandas de atención nutricia de la población.
- Realizar su trabajo con ética y respeto hacia el individuo y su entorno.
- Realizar su trabajo con armonía, colaborando en el logro de las metas grupales.

15. Articulación de los ejes

El contenido de ésta asignatura que corresponde al eje disciplinario es necesario para profundizar en posteriores unidades de aprendizaje del eje de la formación terminal, tales como: Procesos patológicos y nutrición, Prácticas en nutrición clínica.

16. Contenido

1.PLAN DE CUIDADO NUTRICIO DEL PACIENTE HOSPITALIZADO

- a) Evaluación del estado de nutrición: Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y dietéticos.
- b) Diagnóstico nutricional
- c) Intervención nutricia: prescripción dietética, guía alimentaria, vía de alimentación, recomendaciones alimentarias.
- d) Monitoreo.

2.ENFERMEDADES DEL APARATO GASTROINTESTINAL

a) Cavidad oral:

Alteración en la salivación y percepción de sabores, síndrome de sjögren, intervenciones quirúrgicas en el área bucofaringea, alteraciones neuromusculares de la deglución.

b).Esófago:

Hernia hiatal, Enfermedad por reflujo gastroesofágico, quemaduras esofágicas, estenosis fibrosa, carcinomas, acalasia.

c)Estómago:



Dispepsia o indigestión, úlcera gástrica, gastroparesia, alteraciones quirúrgicas (vaciamiento rápido, síndrome de dumping, gastrostomía, cirugía bariátrica)

d)INTESTINO DELGADO Y PANCREAS:

Falta o disminución de enzimas pancreáticas y del intestino, ausencia o disminución de secreción biliar, errores congénitos de la digestión u absorción, enfermedad de crhon, esprúe, enfermedades infectoparasitarias, alteraciones motoras y de resección intestinal.

e)INTESTINO GRUESO:

Estreñimiento y hemorroides, flatulencias y meteorismo, diverticulosis, colon irritable, colitis ulcerosa crónica inespecífica, alteraciones gástricas en la infección por VIH.

3.PATOLOGÍAS DEL HÍGADO

Epidemiología, alteraciones metabólicas, indicadores del estado de nutrición, tratamiento nutricional y recomendaciones alimentarias en:

- a)Hígado graso no alcohólico
- b)Cirrosis hepática
- c)Encefalopatía hepática.

4.DIABETES MELLITUS

Epidemiología, fisiopatología, clasificación, indicadores del estado de nutrición, complicaciones, tratamiento nutricional y recomendaciones alimentarias en:

- a)Prediabetes y diabetes tipo 2
- b)Diabetes tipo 1
- b)Diabetes mellitus gestacional

5.ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES:

Epidemiología, etiología, indicadores del estado de nutrición, prevención, tratamiento nutricional, tratamiento farmacológico, tratamiento quirúrgico, recomendaciones alimentarias en:

- a) Obesidad
- b) Dislipoproteinemias
- c) Hipertensión arterial
- d) Diabetes

6.-NUTRICIÓN EN ONCOLOGÍA

Epidemiología, alteraciones nutricias, indicadores del estado nutricional, tratamiento nutricional y apoyo nutricional en el tratamiento antineoplásico y en tipos de cáncer con mayores implicaciones nutricias:

- a)Cáncer de cabeza y cuello
- b)Cáncer de pulmón
- c) Cáncer en el aparato gastrointestinal: esófago, gástrico, hepático, páncreas, colon y recto.

7.ENFERMEDAD RENAL

Epidemiología, fisiopatología, indicadores del estado de nutrición, tratamiento nutricional y recomendaciones alimentarias en:

- a)Enfermedad renal crónica (ERC)
- b)ERC en fase de sustitución: Diálisis peritoneal, hemodiálisis y trasplante renal.
- c) Litiasis renal

8.NUTRICIÓN EN EL SÍNDROME DE INMUNODEFICIENCIA ADQUIRIDA

Epidemiología, alteraciones nutricias, indicadores del estado nutricional, tratamiento nutricional y recomendaciones alimentarias.


17. Estrategias educativas

Se realizarán lecturas previas de la bibliografía básica y artículos.  
Exposición de los temas por parte del maestro y alumnos.  
Se realizará el Plan de cuidado nutricional de casos clínicos de las patologías revisadas para ser expuestos a manera de sesiones clínicas  
Diseño del menú patrón y ejemplo de las diferentes patologías considerando el tratamiento nutricional y las recomendaciones alimentarias para ser elaborado y presentado en el laboratorio de Dietología.  
Se realizará práctica de consulta nutricional en donde cada alumno atenderá a un paciente (ficticio) con diagnóstico de alguna de las patologías revisadas. La consulta se realizará en el consultorio de nutrición de la FAMEN, debiendo cubrir los criterios de evaluación.

18. Materiales y recursos didácticos

Pintarrón, plumones, proyector, computadora, historia clínica nutricional.  
Laboratorio de procesos de alimentos y nutrición, consultorio de nutrición.

19. Evaluación del desempeño

Evidencia(s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Examen teóricos departamentales	Examen que constará de 40 a 50 reactivos. Respuestas correctas	Aulas de la FAMEN y/o plataforma virtual	56% (14% cada uno)
Plan de cuidado nutricional	Teniendo como base el formato de historia clínica nutricional se entregarán casos clínicos para elaborar el PCN que debe incluir sin excepción: Evaluación del estado de nutrición, Diagnóstico nutricional, intervención nutricional y monitoreo; interpretarlo y	Aulas FAMEN	9%

	redactarlo aplicando el SOAP.		
Exposición de temas y/o cálculo dietoterapéutico	Presentación formal Contenidos adecuados Exposición clara y versátil.	Aulas de la FAMEN	2%
Cálculo dietoterapéutico	Seguimiento de los pasos indicados. Desarrollo de las fórmulas Cálculo correcto.	Aulas de la FAMEN	8%
Asignación de trabajos complementarios de las diferentes unidades temáticas.	Entrega en tiempo y forma. Cubrir los temas indicados. Bibliografía.	Aulas de la FAMEN Plataforma virtual	4%
1 Examen ordinario	Responde correctamente las preguntas contenidas en el examen	Aulas de la FAMEN Plataforma virtual	10%
Prácticas de laboratorio.	Elaboración del menú ejemplo considerando alimentos que se deben aumentar, disminuir o eliminar de acuerdo a la patología. Cumplir reglamento del laboratorio	Laboratorio de alimentos	4%
Consulta nutricional	Otorgar consulta nutricional a un paciente con una patología ficticia que debe incluir: integración del diagnóstico nutricional, Tratamiento nutricional correcto para la patología y	Consultorio de nutrición	3%

	orientación alimentaria clara considerando aspectos socioeconómicos y culturales.		
Participación, asistencia, uso de uniforme, trabajo en equipo, disposición.	Uniforme completo, participación objetiva y puntualidad en clase.	Aulas de la FAMEN	4%

20. Criterios de evaluación:	
Criterio	Valor
Evaluación formativa	56 % parciales 30 % de habilidades y destrezas 4 % de Actitudes y Aptitudes
Evaluación sumaria (Ordinario)	10 %
Evaluación Extraordinaria	No Aplica
21. Acreditación	
Tener mínimo el 80% de asistencia a clases. Obtener calificación mínima de 60 en el curso. Presentar todos los exámenes programados Entregar los casos clínicos Realizar las prácticas de laboratorio	

22. Fuentes de información	
Básicas	
1. Casanueva Esther (2014) "Nutriología Médica" 4ª. Edición. Editorial Médica Panamericana, Fundación Mexicana para la Salud, México 2015	
Complementarias	
1. Sylvia Escott- Stump. "Nutrición, diagnóstico y tratamiento". 5ª. Edición Editorial McGraw-Hill Interamericana. México 2005. 2. Enciclopedia el poder curativo de los alimentos, tratado de bromatología y dietoterapia. 1ª. Edición. Ediciones Safeliz, España. 2001. 3. Sistema Mexicano de Alimentos equivalentes, Pérez Lizaur, AB.	



**UJED**  
Universidad Juárez  
del Estado de Durango

ÁREZ DEL ESTADO DE DURANGO

FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICION



FACULTAD DE  
MEDICINA Y  
NUTRICIÓN  
Universidad Juárez del Estado de Durango

HEMEROGRAFÍA Cuadernos de Nutrición. INNSZ.
23. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje
Licenciado en Nutrición preferentemente con posgrado y conocimientos pedagógicos.