

CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOMÉDICAS E INGENIERÍA DEPARTAMENTO DE CLINICAS

LICENCIATURA: NUTRICIÓN



UNIDAD DE APRENDIZAJE

DIETETICA

Firma manuscrita en azul de M.C. Jennifer Guadalupe Ruiz Anaya.

M.C. JENNIFER GUADALUPE RUIZ ANAYA, N.C.
Presidenta de la Academia de Nutrición clínica

Firma manuscrita en rojo de Dr. Miguel Ángel Arias Orozco.

DR. MIGUEL ÁNGEL ARIAS OROZCO
Jefe de del Departamento de Clínicas

Firma manuscrita en azul de LN. Karla Elizabeth Estrada Contreras.

LN. KARLA ELIZABETH ESTRADA CONTRERAS; NC
Profesor



Universidad Guadalajara

Centro Universitario de los Altos

UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS

Formato Base

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Área de formación:

1.1 DEPARTAMENTO:

Clínicas

1.2 ACADEMIA:

Nutrición clínica

1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Dietética

Clave de la materia	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
RC128	60	60	120	12

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica		Prerrequisitos
C= curso	<input type="checkbox"/>	Técnico	<input type="checkbox"/>	RC129
CL= clínica	<input type="checkbox"/>	Técnico superior	<input type="checkbox"/>	
N= práctica	<input type="checkbox"/>	Licenciatura	<input checked="" type="checkbox"/>	
T= taller	<input type="checkbox"/>	Especialidad	<input type="checkbox"/>	
CT= curso-taller	<input checked="" type="checkbox"/>	Maestría	<input type="checkbox"/>	
		Doctorado	<input type="checkbox"/>	

1.4 ELABORADO POR:

LN Liliana Romo
 MNH Claudia Hunot Alexander NC
 L.N. Fabiola Martín del Campo López
 L.N. Ma. Fernanda Bernal Orozco

1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:

Revisión, actualización y aval de la academia: Junio, 2007

1.6 ACTUALIZADO POR:

LN. Karla E. Estrada Contreras; NC

1.6 FECHA DE ACTUALIZACION:

15 de junio del 2011
 Revisión, actualización y aval de la academia: 25 de agosto 2011

2. PRESENTACION

La Unidad de aprendizaje Dietética, en su presentación de curso-taller busca desarrollar las habilidades para calcular los requerimientos nutrimentales de individuos sanos y/o enfermos, elaborando planes de alimentación y menús, modificados en consistencia y/o en nutrimentos.

Cumple con el perfil de egreso en el punto "Realizar cálculos dietéticos en circunstancias de salud y enfermedad", siendo la base para las unidades de aprendizaje en los siguientes ciclos: nutrición en el ciclo de la vida, nutrición clínica pediátrica, nutrición clínica del adulto y del anciano.

3. UNIDAD DE COMPETENCIA

Unidad de competencia

El alumno calculara los requerimientos nutrimentales de un individuo sano y/o enfermo para elaborar un plan de alimentación y/o menú, modificando su consistencia y/o el contenido en nutrimentos.

4. ATRIBUTOS O SABERES

<i>Saberes</i>	Contenidos
El alumno:	
<i>Prácticos</i>	<ul style="list-style-type: none">• Calculara los requerimientos nutrimentales de individuos sanos y/o enfermos• Identificara los requerimientos nutrimentales de individuos sanos y enfermo• Conocerá y manejar las tablas de composición de alimentos, nacionales e internacionales.• Conocerá y manejar el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes (SMAE.).• Calculara dietas modificadas en consistencia y/o nutrimentos en individuos sanos y enfermos.• Elaborara y preparar los menús para cada tipo de dieta calculada• Elaborara material didáctico para la difusión y divulgación de los diferentes tipos de dietas para los individuos sanos y/o enfermos.
<i>Teóricos</i>	<ul style="list-style-type: none">• Conocerá a profundidad los diferentes nutrimentos, sus requerimientos, recomendaciones y el efecto de sus modificaciones.• Conocerá las indicaciones para el uso, incluyendo las condiciones médicas e indicadores del estado nutricio, para las cuales se recomienda la prescripción de dietas especializadas.• Conocerá las Normas Oficiales Mexicanas de aplicación en materia alimentaria
<i>Técnicos</i>	<ul style="list-style-type: none">• Conocerá la técnica para realizar dietocálculo, así como, la distribución de los nutrimentos

Saberes	Contenidos
El alumno:	
	<ul style="list-style-type: none"> Utilizara programas computacionales para el cálculo y elaboración de menús Elaborara material de apoyo en orientación alimentaria, adecuada a las necesidades del cliente
Metodológicos	<ul style="list-style-type: none"> Aplicara los métodos para el cálculo de requerimientos nutrimentales y la elaboración de dietas.
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> Trabajara en conjunto con el equipo multidisciplinario de salud, con ética profesional y respeto a las diversidades culturales, individuales y de género.

5. CONTENIDO TEORICO PRACTICO

Contenido Teórico Práctico

Unidad Competencia:	Saberes		
	Formativos	Teóricos	Prácticos
DIETETICA	<ul style="list-style-type: none"> - Dominio en la elaboración de dietas normales y terapéuticas - Establecer planes de alimentación a nivel individual y colectivo en base a las necesidades del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> -Conocimiento de las recomendaciones nutricionales en dietas normales y terapéuticas, así como, sus fuentes alimentarias y requerimientos para personas sanas y enfermas 	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo de las habilidades para el cálculo y elaboración de planes de alimentación en base a ejercicios, prácticas de laboratorio y seguimiento de un caso clínico

Temas	Subtemas
1. Introducción a la dietética.	1.1 Conceptos y generalidades (dieta, dietética, nutrimento, alimento, alimentación, nutrición) 1.2 Ingesta de nutrimentos: Conceptos y Recomendaciones Internacionales (IDR, IDS, LSP, AI, EAR)
2. Requerimientos de energía y desarrollo de un plan de alimentación	2.1 Gasto energético basal 2.2 Efecto termogénico de los alimentos 2.3 Factor de actividad física 2.4 Factor de Estrés Long 2.5 Distribución de nutrimentos 2.6 Fraccionamiento 2.7 Elaboración del menú
3. Guías Alimentarias y Dieta Correcta	3.1 Definición y Características 3.2 Plato del Bien comer 3.3 Jarra del Buen Beber 3.4 Dieta Vegetariana 3.5 Pirámide Alimentación USA

	<p>3.6 Arco iris de Canadá 3.7 Guía Mediterránea 3.8 Guía de Latinoamérica</p>
4. Legislación y etiquetado de alimentos	<p>4.1 NOM-086-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones Nutrimientales 4.2 NOM-051-SCFI-2009 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas 4.3 NOM-043-SSA2-2005. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.</p>
5. Dietas modificadas en consistencia.	<p>5.1 Dieta de Líquidos claros. 5.2 Dieta líquida generales 5.3 Dieta semilíquida (puré) 5.4 Dieta blanda. 5.5 Dieta suave. 5.6 Dieta para disfagias (ADA)</p>
6. Requerimientos y recomendaciones de energía y macronutrientes en individuos sanos y/o hospitalizados.	<p>6.1 Dieta modificada en Energía 6.2 Dieta modificada en Hidratos de carbono - Fibra - Índice glucémico - Endulzantes 6.3 Dieta modificada en Proteínas - Hipoproteica - Hiperproteica 6.4 Dieta modificada en Lípidos - Sustitutos de Grasa</p>
7. Dietas enterales	<p>7.1 Poliméricas. 7.2 Modulares. 7.3 Elementales. 7.4 Especiales.</p>
8. Requerimientos y recomendaciones en individuos sanos y/o hospitalizados con dieta modificada en:	<p>8.1 Hierro 8.2 Calcio 8.3 Sodio 8.4 Potasio 8.5 Fósforo 8.6 Purinas 8.7 Oxalatos 8.8 Tiramina</p>
9. Inmunología y Alimentación	<p>9.1 Reacción adversa a los alimentos 9.2 Alergia alimentaria 9.3 Intolerancia alimentaria - Gluten - Lactosa</p>
10. Alimentos funcionales	<p>10.1 Conceptos y generalidades 10.2 Usos</p>

6. TAREAS O ACCIONES

Tareas o acciones

1. Revisión bibliográfica de los diferentes temas.
2. Participación en el taller sobre el uso y manejo del sistema de equivalentes.
3. Elaboración de trípticos para la prescripción de dietas.
4. Elaboración de material educativo para orientación alimentaria (modelos de alimentos y medidas).
5. Simulación de una orientación alimentaria
6. Práctica de elaboración de dietas modificadas en consistencia, nutrimentos y nutrición enteral
7. Taller de lectura e interpretación de Etiquetas Nutrimentales (identificación de las características del producto y/o alimentos: modificados en energía, grasa, azúcar, sodio e identificación de alérgenos)
8. Valoración y seguimiento de caso clínico (Exposición)

7. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración de reportes de la revisión bibliográfica individual. 2. Manejar el sistema de pesos y medidas para identificar el tamaño de las raciones de alimentos del sistema de equivalentes. 3. Elaboración de trípticos basados en las necesidades del cliente para cada tipo de dieta. 4. Elaboración de material educativo para orientación alimentaria. 5. Cálculo y elaboración de dietas modificadas en consistencia, nutrimentos y alérgenos. 6. Participación en el taller de lectura e interpretación de Etiquetas Nutrimentales (identificación de las características del producto y/o alimentos: modificados en energía, grasa, azúcar, sodio e identificación de alérgenos). 7. Elaboración de un trabajo final de la valoración y seguimiento caso clínico. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fuente bibliográfica científica y/o indexada. 2. Presentación y variedad de alimentos pesados. 3. Contenido, presentación y claridad. 4. Creatividad, durabilidad, contenido, presentación y claridad. 5. Presentación, creatividad, variedad de alimentos. 6. Leer etiquetas nutrimentales, presentación y variedad de alimentos. 7. Contenido, presentación, resultados, manejo nutrimental, material de apoyo y fuentes bibliográficas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión del contenido temático de la unidad de aprendizaje en base de datos, bibliotecas y laboratorios. • Elaboración de dietas para individuos, sanos y enfermos en el área clínica, comunitaria y en los servicios de alimentación. • Educación y orientación alimentaria a nivel individual y colectiva. • Laboratorio de alimentos

8. CALIFICACIÓN

Unidad de competencia

Concepto	Porcentaje
Tareas (reportes, practicas, talleres, trípticos)	45%
Trabajo de Investigación (caso clínico, modelos de alimentos y simulación de orientación alimentaria)	35%
Examen parcial (2)	20%
Total	100%

9. ACREDITACION

Asistencia mínima puntual del 90% de las actividades presenciales.

Entrega de productos, reportes de lectura y prácticas, trípticos, material educativo.

Presentación de los 2 exámenes parciales.

La calificación mínima aprobatoria del curso será de 60, los alumnos que no logren una calificación aprobatoria tendrán derecho a examen extraordinario, siempre y cuando cumpla con los requisitos de asistencia.

La calificación obtenida en la evaluación ordinaria tendrá un valor del 40% para la calificación obtenida en el extraordinario; mientras que la calificación obtenida en este, tendrá un valor del 80%.

El examen extraordinario será teórico.

10. BIBLIOGRAFÍA

10.1 BIBLIOGRAFÍA BASICA

- Aranceta Javier, Gil Ángel. Alimentos funcionales y salud en las etapas infantil y juvenil Madrid Editorial Médica Panamericana; 2010.
- Casanueva E. Kawfer-Horwitz M, Perez-Lizaur AB, Arroyo P. Nutriología Médica; Editores. Editorial Médica Panamericana; 2008
- Laguna, Rosalinda T. Diccionario de nutrición y dietoterapia México McGraw-Hill Interamericana 2007.
- Mahan, L. Kathleen. Nutrición y Dietoterapia de Krause México McGraw-Hill Interamericana c2001.
- Oliveira Fuster Gabriel. Manual de nutrición clínica y dietética ed. -- España: Ediciones Díaz de Santos; 2007.
- Pérez Lizaur, Ana Berta. Sistema de alimentos equivalentes para pacientes renales. México: Fomento de Nutrición y Salud; 2009.
- Pérez Lizaur, Ana Berta. Sistema de alimentos equivalentes. México: Fomento de Nutrición y Salud; 2009.
- Vargas Gutiérrez, Diana. Alimentos comunes, medidas caseras y porciones guía visual y contenido nutricional de los alimentos Diana Vargas Gutiérrez, José Ángel Ledesma Solano, Alfonso Gulías Herrero. -- México : McGraw-Hil Interamericana; 2008
- Width, Mary. The clinical dietitian's essential pocket guide Mary Width, Tonia Reinhard --

10.2 BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Alpers D H, Stenson W f, Bier D M. 2003. Nutrición; 4ta edición. Editorial Marban.
- Bourges-Rodríguez H, Casanueva E y Rosado JL eds. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas tomo I. Vitaminas y nutrimentos inorgánicos.. Ciudad de México, Editorial Médica Panamericana, 2004.
- Dietary guidelines for Americans. U.S. Department of Agriculture. U.S. Department of Health and Human Services, 1995.
- Esquivel Hernández R I, Martínez Correa S M, Martínez Correa J L. 2005. Nutrición y Salud; 2da edición. Editorial Manual Moderno.
- Insel P, Tuner RE, Ross D. 2002. Nutrition. American Dietetic Association. Jones and Bartlett Publishers.
- Jennifer K. Nelson. Karen E. Mole, Michael D. Jensen. Ciliffard. F Gastineau, Mayo Diet. Clinic Manual. Mosby 1994.
- Manual of Clinical Dietetics. The American Dietetics Association; ADA 1996.
- Mataix Verdú J. 2006. Nutrición y Alimentación Humana. Tomo 1: Nutrientes y Alimentos; Tomo 2: Situaciones fisiológicas y patológicas. Océano/Ergon. España.
- National Research Council, National Research Council. Recommended dietary allowances. 10th ed. Washington, DC: National Academy Press, 1989.
- National Research Council. 1999. Recommended dietary allowances. 10ma. Edición, Washington, DC; National Academy Press.
- NOM-043-SSA2-2005. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones Nutrimientales.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas.
- Position of the American Dietetic Association: Use of nutritive and nonnutritive sweeteners. *J Am Diet Assoc.* 1998,98 (5):580-587.
- Pérez-Lizaur AB, Marván-Laborde L. 2005. Manual de dietas normales y terapéuticas. Los alimentos en la salud y la enfermedad. 5ª Ed. Editorial La Prensa Médica Mexicana SA de CV
- Shills ME, Olson JA, Shike M, Ross CA, editors. Modern nutrition in health and disease. 10 ma. ed. Williams and Wilkins. Baltimore, Maryland: 2002
- Wardlaw M, Hampl J S, Di Silvestro R A. 2004. Perspectivas en Nutrición; 6ta edición. Editorial Mc Graw Hill Interamericana.
- Willett WC, Stampfer MJ. Rebuilding the Food Pyramid. *Scientific American* 2003:52-59

Artículos selectos de revistas de investigación científica.

- García G. 2006. Ingesta de nutrientes: Conceptos y recomendaciones Internacionales. Parte I y II; Nutrición Hospitalaria.

Revisiones en Internet

<http://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/>

Anexos:

El **objetivo** principal de la Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario de los Altos es:

“Formar Licenciados en Nutrición, capaces de incidir en el proceso alimentario nutricional individual o poblacional a partir de su evaluación con un enfoque multi e interdisciplinario en las áreas de ciencias de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentos, comercialización de los alimentos y educación e investigación en nutrición; a través de la construcción de conocimientos, el desarrollo de actitudes y valores en sus egresados, que les permitan insertarse en los mercados de trabajo profesional a escala local, nacional e internacional.”

Misión y Visión de la Licenciatura en Nutrición

MISIÓN

“Somos un programa educativo que forma Nutriólogos profesionales de la Salud, con reconocimiento Local, Regional y Nacional. Con un compromiso ético y social, para desarrollarse en las áreas de Servicios de Alimentos, Nutrición Clínica, Nutrición Poblacional, Tecnología de Alimentos, Docencia e Investigación, en un marco de trabajo multidisciplinario.”

VISIÓN

Es un programa educativo acreditado y prestigioso a nivel nacional e internacional que contribuye a la solución de problemas de salud pública y nutrición mediante su planta constituida por docentes e investigadores con un alto nivel de producción y divulgación científica, que forman egresados destacados en su campo profesional.

Perfil de Egreso

- El licenciado en nutrición es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigaciones en estas áreas e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricional, mediante acciones de prevención, promoción y atención.
- El egresado tendrá perfiles idóneos para su ejercicio profesional, principalmente en las áreas de: ciencias de los alimentos, nutrición clínica, nutrición comunitaria, administración de servicios de alimentación comercial y empresarial, e investigación y educación.
- Dispondrá de capacidades científicas, críticas, innovadoras, creativas y reflexivas, sobre el proceso alimentario nutricional, para su aplicación en la satisfacción de necesidades y demandas, además de adquirir los elementos epistemológicos, metodológicos y técnicos para realizar la evaluación del proceso alimentario nutricional en el individuo, la familia y la comunidad; elaborar ensayos científicos en la nutrición humana; elaborar y aplicar protocolos de investigación utilizando metodologías cuantitativas y cualitativas con énfasis en sus áreas especializantes: clínica, comunitaria, administración de servicios alimentarios, tecnología de los alimentos y de comunicar sus ensayos e investigaciones en distintos espacios científicos entre otros aspectos.
- Manejará los métodos, técnicas y procedimientos propios del campo de la nutrición para contribuir a la solución de los problemas de salud enfermedad de la población, sin detrimento del entorno.
- Desarrollará un carácter humanista considerando al individuo como una entidad compleja biopsicosocial con juicio crítico y respeto a la diversidad ideológica.
- Con capacidad de integrarse a equipos multidisciplinarios; respondiendo a las demandas de la comunidad y procurando preservar sus valores culturales.

CURRÍCULUM DESCRIPTIVO DEL PROFESOR: Karla Elizabeth Estrada Contreras

CURRICULUM VITAE

ESTUDIOS

Estudio Maestría en Psicología con Orientación en la Salud. **Institución** Universidad de Guadalajara, **Fecha de Ingreso (agosto/2008)** **Fecha de Egreso (julio/2010)**

Estudio Maestría en Nutrición y Dietética. **Institución** Universidad Autónoma de Morelos, **Fecha de Ingreso (febrero/2008)** **Fecha de Egreso (cursando semipresencial)**

Diplomados

Estudio Master Chef en Gastronomía Internacional. **Institución** Colegio Gastronómico Internacional, **Fecha de Ingreso (febrero/2006)** **Fecha de Egreso (febrero/2007)**

Estudio Educador en Diabetes Mellitus. **Institución** Universidad de Guadalajara, **Fecha de Ingreso (febrero /2003)** **Fecha de Egreso (septiembre /2004)**

Licenciatura en Nutrición. **Institución** Universidad de Guadalajara, **Ingreso (febrero/1999)** **Egreso (febrero/2004)** **Examen Profesional (04/06/2004)**

CERTIFICACIONES

Certificaciones

Colegio Mexicano de Nutriólogos, A.C. Acredita como nutriólogo certificado para el periodo 2008-2013, bajo el número de registro CMN 08/423

Sociedad Internacional para el Avance de la Kinantropometría; Acredita como Nivel 1 para el periodo 2010-2013

EXPERIENCIA LABORAL

Actividades Desempeñadas Docente a nivel Licenciatura en el área de Ciencias de la Salud, Nutrición, **Institución** Universidad de Guadalajara (UdG); CUALTOS, Centro universitario UTEG, UdG; SEMS. **Puesto** Docente **Período** Desde Agosto, 2004 a la fecha

Actividades Desempeñadas Elaboración, coordinación e implementación del programa de participación educativa comunitaria en centros del área Metropolitana y Municipios aledaños. **Institución** Organismo de Nutrición Infantil; A.C (ONI), **Puesto** Líder del Programa de Participación Educativa Comunitaria **Período** Octubre, 2008 a Septiembre del 2009

Actividades Desempeñadas Nutrición Pediátrica (Evaluación del Estado Nutricio e Intervención Nutricia) de población con capacidades diferentes. **Institución** Tras la Pesca de una Esperanza A.C, Jamay, Jalisco, **Puesto** Nutrióloga **Período** Abril, 2006 a Febrero del 2008

Actividades Desempeñadas Nutrición Pediátrica (Evaluación del Estado Nutricio e Intervención Nutricia) de población desde los 6 meses y 5 años. **Institución** Organismo de Nutrición Infantil (ONI), **Puesto** Nutrióloga asignada a Centros en el área Metropolitana y Municipios aledaños **Período** Desde Octubre, 2004-2008

Actividades Desempeñadas Evaluación del Estado Nutricio e Intervención Nutricia en población de niños de 3 años a los 10 años, en el Área de Nutrición e Hiperactividad. **Institución** LAPSIEE, Universidad de Guadalajara, **Puesto** Nutrióloga asignada al Departamento de Psicología Aplicada **Período** Febrero 2003 a Junio del 2004

EXPERIENCIA EN INVESTIGACIÓN o REALIZACIÓN DE PROYECTOS

Nombre del Proyecto de investigación: CASOENAC. Programa psicoeducativo: Estilos de vida y Envejecimiento Activo: Nutrición y Movimiento; CICA, Tecomán; Colima. **Institución** Universidad

de Guadalajara, CONACYT, FONCICYT, Universidad de Colima, Universidad Autónoma de Madrid.
Tipo de Participación Coinvestigador-Elaborador

Nombre del Proyecto EDUCA ONI. "Desarrollo de capacidades intelectuales en el ámbito sociocultural y de salud nutricional, para formar promotores en salud, con liderazgo y capacidad de multiplicación para la prevención y promoción en salud, de manera que se logre, fomentar la producción de cuamiles con etnobotánica y la seguridad alimentaria". Fundación Merced, proyecto Nutrivida 2009. **Institución** Organismo de Nutrición Infantil
Tipo de Participación Elaborador

Nombre del Proyecto Impacto del complemento alimenticio Nutrioni instantáneo 2 en el estado nutricional de la población infantil de 1 a 6 años con parálisis cerebral (PCI) que acuden al centro de rehabilitación infantil Teletón (CRIT) de occidente. **Institución** Organismo de Nutrición Infantil, A.C. y CRIT (Teletón), **Tipo de Participación** Elaborador

Nombre del Proyecto PESCANDO UNA ESPERANZA CON ONI. " Programa Integral de Educación y Evaluación Nutricional y Asistencia Comunitaria para Niños Con Capacidades Diferentes". Premio Nacional para la Vinculación Filantrópica en Nutrición Infantil, 2008

Finalidad Beneficiar a las personas con capacidades diferentes y de escasos recursos del municipio de Jamay, Jalisco y regiones aledañas, así como, fomentar el desarrollo de actividades con un programa educativo integral que contribuyan a la recuperación y mejora del estado de salud". **Institución** Tras la Pesca de una Esperanza, A.C., **Tipo de Participación** Elaborador

Nombre del Proyecto ONI TE NUTRE. "Fomento para el autoconsumo y la producción de plantas alimentarias y medicinales para contribuir con la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible de las comunidades de la zona metropolitana y las comunidades indígenas del estado de Jalisco". Fundación Merced, proyecto Nutrivida 2008. **Institución** Organismo de Nutrición Infantil, **Tipo de Participación** Elaborador

Nombre del Proyecto Investigación en Nutrición; cartel "Ingesta Dietética y Distribución de Macro y Micronutrientes en Pacientes Obesos con Diabetes Mellitus Tipo 2". **Institución** Universidad de Guadalajara, **Tipo de Participación** Expositor y Elaborador

Realización de protocolo en:

Trastornos de Déficit de Atención e Hiperactividad, para conocer su estado nutricional, hábitos alimenticios, alergias, así como, los síntomas y signos que presentan. Departamento de Psicología Aplicada, en el LAPSIEE en la Universidad de Guadalajara.

Educación Especial (Problemas de Lenguaje, Problemas de Aprendizaje, TDAH y Sobresalientes) para conocer su estado nutricional y sus hábitos alimenticios. Departamento de Psicología Aplicada, en el LAPSIEE en la Universidad de Guadalajara.

Realización de Taller de Nutrición para Niños Preescolares y Escolares. Departamento de Psicología Aplicada, en el LAPSIEE en la Universidad de Guadalajara.

RECONOCIMIENTOS Y PUBLICACIONES

Nombre del Evento Reconocimiento al Mejor Docente; 2009

Lugar y Fecha celebrado del 12 de Diciembre, 2009, Guadalajara, Jalisco.

Institución Universidad Tecnológica de Guadalajara (UTEG)

Elaboración de Material Didáctico y de Apoyo a la Docencia

Título del Trabajo Manual PEFPS, Programa de Educación para la Formación de Promotores en Salud, **Lugar y Año** Guadalajara, Jalisco, Agosto, de 2009

Título del Trabajo Manual de Nutrición Pediátrica, **Lugar y Año** Guadalajara, Jalisco, Marzo, de 2007

Título del Trabajo Guía de Estudia Biología II, Bachillerato Semiescolarizado, **Lugar y Año** Guadalajara, Jalisco, Julio de 2005

Título del Trabajo Taller de Nutrición Infantil, **Lugar y Año** Guadalajara, Jalisco, Octubre de 2003