



Nombre: Prevención y Terapéutica con Alimentos

1. Datos de identificación

Academia		Departamento			
Salud pública		Departamento de Ciencias de la Salud			
Carreras		Área de formación		Tipo	
Licenciatura en Nutrición		Básica particular obligatoria		Curso - Taller	
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos	
Presencial	A y B	3	18858	CISA 18841	
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje				
Teoría [17] Práctica [17] Total [34]	<i>En el ciclo que se imparte (relación horizontal)</i>			<i>En otros ciclos (relación vertical)</i>	
	Evaluación del Estado Nutricio Dietética			Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones	
	Fisiología y Nutrición			Cuidado Alimentario Nutricio en el adulto y anciano enfermo	
Saberes previos					
Elige los alimentos, suplementos y/o complementos nutrimentales a indicar para la prevención o rehabilitación de enfermedades, aplicando el juicio crítico y la ética profesional para considerar la interacción de las sustancias y el contexto del sujeto o población.					
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó	Fecha de actualización		
Mtra. Martha Altamirano Martínez Dra. Diana Hernández Corona	Noviembre del 2016	LN Jovita Isabel Martín Carbajal	11 de junio del 2021		

2. Competencia de la Unidad de Aprendizaje

Elige los alimentos, suplementos y/o complementos nutrimentales a indicar para la prevención o rehabilitación de enfermedades, aplicando el juicio crítico y la ética profesional para considerar la interacción de las sustancias y el contexto del sujeto o población.

Aporte de la unidad de aprendizaje al Perfil de egreso

Se busca diseñar y proveer a la población tratamientos alimentario-nutricios que ayuden a prevenir el desarrollo de enfermedades y ayuden a restaurar la salud humana. En los últimos años la evidencia científica respecto a los beneficios potenciales de diversos componentes de los alimentos, han contribuido al desarrollo de nuevas ciencias que permitan al estudio y aplicación de estos elementos como agentes terapéuticos. El objetivo principal es que el alumno aprenda a indicar a los pacientes nutraceuticos, suplementos o incluso alimentos que funcionen como preventivos o coadyuven en el tratamiento de patologías. Así mismo, aumente sus conocimientos sobre la interacción fármaco nutrimento, combinación muy habitual en la población, y que el profesional de la nutrición debe considerar para adecuar sus tratamientos.

3. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Profesionales	Socioculturales	Técnico-instrumentales
Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando	Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos étnicos normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales,	Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.



<p>aspectos biológicos, socioeconómicos y culturales de la conducta alimentaria.</p> <p>Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional.</p>	<p>profesionales y sociales.</p> <p>Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones.</p>	
---	--	--

4. Contenido teórico práctico (temas y subtemas)

<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción a la Farmacología. 2. Conceptos básicos de la terapia con fármacos. <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Proceso farmacéutico. 2.2 Farmacocinética. 2.3 Farmacodinamia. 2.4 Reacciones adversas. 3. Farmacoterapia. <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Tratamiento farmacológico de la obesidad en los trastornos del apetito. 3.2 Fármacos para la pérdida de peso. 3.3 Suplementos dietéticos en la pérdida de peso. 3.4 Fármacos orexigénicos. 4. Interacciones fármaco-alimento (Efecto de los fármacos sobre los alimentos y efecto de los alimentos sobre el tratamiento farmacológico). <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Principales mecanismos responsables de las interacciones farmacológicas. 5. Efecto de los fármacos sobre el estado nutricional. 6. Efecto del estado nutricional sobre el efecto de los fármacos. 7. la dieta como concepto terapéutico. <ol style="list-style-type: none"> 7.1 Conceptos de alimento funcional 7.2 Concepto de nutracéutico. 	
--	--

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
<p>Preguntas exploratorias.</p> <p>Son cuestionamientos que se refieren a los significados, las implicaciones y los propios intereses despertados. Se elige un tema, un experimento o una situación.</p>	<p>Expone e introduce a los temas específicos.</p>	<p>Investigación bibliográfica en artículos indexados recientes, que aporten información confiable y de actualidad sobre el tema y subtema específico. De preferencia en</p>



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos
División de Ciencias Biomédicas

<p>Exposiciones Presentación de un tema estructurado, y debidamente organizado facilitando la comprensión y los conocimientos a la temática dirigida.</p>	<p>Propicia la discusión e intercambio de conceptos y reflexiones en el grupo.</p>	<p>metaanálisis. Análisis de artículos e interpretación de los resultados.</p>
<p>Línea del tiempo alusiva a la Historia de la Nutriología</p>	<p>Promueve el aprendizaje a través de ejercicios prácticos específicos.</p>	<p>Acercamiento a institutos o investigadores dónde se dediquen a hacer investigación sobre nutraceuticos.</p>
<p>Debate sobre ciencia y verdad basado en problemas de salud relacionado a la Nutrición</p>	<p>Instrumenta talleres para el análisis de herramientas para la evaluación nutrimental.</p>	<p>El alumno por individual deberá trabajar con un paciente donde se le indique un nutraceutico y evaluar un caso clínico aislado y comparar con la teoría su avance. Discusión en clase sobre la información científica y sus casos clínicos.</p>
<p>Examen escrito (ver tabla de especificaciones en apartado de Planeación e Instrumentación Didáctica)</p>		<p>Desarrollo dentro del aula</p>

6. Medios y recursos

Materiales didácticos	Recursos tecnológicos	Infraestructura
Libros de texto	Computadora	Aula
Artículos de revistas	Cañon y cables	Laboratorio
Exposiciones con diapositivas		

7. Criterios generales de evaluación (desempeño)

Ponderación o calificación	Actividad	Producto
10%	Revisión de bibliografía científica	Investigar sobre temas de importancia en la Nutrición (revistas o fuentes confiables)
20%	Actividades previas y durante la clase	Preparación de exposiciones respecto a los temas que se deben conocer en esta unidad de aprendizaje y posteriormente exponerlos
20%	Caso clínico interacción fármaco-	Buscar un caso clínico de paciente



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

20%	nutriente	polifarmacia e investigar cómo afectan todos los fármacos que el paciente consume en su estado nutricional
20% (10% c/u)	Caso clínico seguimiento	Atender un paciente, al cual se le dará un plan de alimentación adecuado y se le acompañará con plantas, especias, herbolaria etc. Que el alumno elija para tratar al paciente. (entregar resultados)
10%	2 Exámenes	Contestar ambos exámenes
	Valores	El alumno se conducirá con respeto dentro y fuera del aula.

Se recomienda que en cada actividad se practique la autoevaluación y coevaluación con los estudiantes.

8. Perfil deseable del docente

Saberes / Profesión	Habilidades	Actitudes	Valores
Lic. En Nutrición	Habilidades para provocar y facilitar el aprendizaje de las competencias disciplinares y actitudinales en los alumnos	Positiva y paciente Motivacional Abierto a nuevas expectativas y experiencias.	Profesional Ético Responsable Tolerante Coherente Respetuoso Justo

9. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca	
Jean-Louis Schlienger	Dietética en la práctica médica	Elsevier España S.L.O	2018	Mario Rivas Souza	Cualtos
Pathak, Yashwant V. editor	Nutigenomics and nutraceuticals. Clinical relevance and disease prevention	CRC Press	2018	Mario Rivas Souza	Cualtos
Gil Hernández, Ángel editor	Tratado de Nutrición	Editorial Medica Panamericana	2017	Mario Rivas Souza	Cualtos
Álvarez Calatayud, Guillermo editor	Probióticos, prebióticos y salud: evidencia científica	Editorial Ergon	2016	Mario Rivas Souza	Cualtos

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca	
Hernández Corona DM Zuñiga L.Y Torres Reyes DU	Uso de medicamentos y suplementos herbales. Manual de prácticas de evaluación del estado nutricional	Mc Graw Hill	2015	Mario Rivas Souza	Cualtos



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca	
Salas Salvado, Jordi Bonada Sanjuame, Anna Trallero Casañas, Roser Saloi Sola M. Engracia Burgos Pelaez Rosa	Nutrición y Dietética clínica	Elsevier España S.L.O.	2014	Mario Rivas Souza	Cualtos
González Aguilar, Gustavo Adolfo González Córdoba Aarón Fernando Álvarez Parrilla Emilio García Galindo Hugo Sergio Vallejo Córdoba Belinda	Los alimentos funcionales	AGT Editor S.A.	2014	Mario Rivas Souza	Cualtos

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 11 de junio del 2021.

Nombre y firma del Jefe de Departamento



Dra. Patricia Noemí Vargas Becerra

Nombre y firma del Presidente de Academia



Dr. Alberto Esparza González

ANEXOS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Búsqueda de información actualizada sobre los diversos temas incluidos en el programa, en los distintos medios que tiene a su alcance ya sean impresos o digitales.

ESTUDIO AUTODIRIGIDO

El estudiante identificará sus necesidades de aprendizaje y realizará las siguientes actividades: estudio individual (lecturas), búsqueda y análisis de información relacionada con su perfil de egreso, elaboración de tareas y demás trabajos individuales.

ACREDITACIÓN DEL CURSO

Acreditación con un mínimo de 60%. Derecho a calificación en ordinario con un mínimo de 80% de asistencia y, en extraordinario, con un mínimo de 65% de asistencia

18.1 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.

18.2 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.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

Saberes mínimos a desarrollar		
Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes Teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
<p>Determina el uso y la pertinencia en la utilización de los suplementos, nutraceuticos y/o complementos nutrimentales, en individuos y poblaciones, tanto en la salud como en la enfermedad.</p> <p>Analiza la posible interacción suplemento, complemento, fármaco y alimentos con los nutrimentos.</p> <p>Elige el uso de alimentos, especias, condimentos, nutraceuticos y herbolaria como parte de la terapia nutrimental en los individuos que lo requieren.</p>	<p>Identifica las dosis, formas, sales de los suplementos, nutraceuticos, complementos nutrimentales, de acuerdo a la edad y características fisiopatológicas de los individuos.</p> <p>Identifica la interacción entre suplementos, complementos, fármacos y alimentos con los nutrimentos.</p> <p>Reconoce las propiedades terapéuticas de los alimentos, hierbas, especias, condimentos y nutraceuticos en la salud de los individuos, familias y poblaciones.</p>	<p>Desarrolla una actitud crítica-científica, durante la prescripción de suplementos, complementos y fármacos.</p> <p>Respeto la diversidad cultural y étnica de los individuos y poblaciones, considerando su entorno ecológico.</p> <p>Respeto la formación, identidad e ideología de los profesionales con los que labora.</p>

Currículum del Académico que elabora la UA

LN. Jovita Isabel Martín Carbajal

Experiencia	1991-2001 Asistente dental	Aldama # 81	Tepatitlán de Morelos
	2001-2002 Asistente médico	Ricardo Alcalá I. # 244	Tepatitlán de Morelos
	2006-2007 Servicio Social, atención Grupo SODHI y grupos de edad	Hidalgo # 360	Tepatitlán de Morelos



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

Unidad de Medicina Familiar # 168 del IMSS

Agosto 2011 – A la fecha. Profesor de Asignatura “A”, Universidad de Guadalajara. Centro Universitario de los Altos.

Enero 2015- A Agosto del 2016. Profesor de Biología; Bachillerato Renacimiento

Educación

2002-2006, Licenciatura en Nutrición. Centro Universitario de Los Altos, Universidad de Guadalajara.

Cedula Profesional: N° 7583070 ante la D.G.P. de la Secretaría de Educación Pública.

Desarrollo

1er Asamblea Jalisciense de Nutrición (20 horas)

Jornada sobre Asma (5 horas)

Caravana Universitaria por la Salud Pública.

Prácticas escolares de la materia Alimentación Institucional (IMSS)

Foro y Muestra Gastronómica (La Biodiversidad al Servicio de la Seguridad Alimentaria)

3er Expo Agroindustrial.

Curso de cocina nutritiva, práctica y sabrosa, impartido por La C. Lourdes Ramírez Peña.

Reconocimiento por haber participado en el concurso “Altares de muerto” en el Centro Universitario de Los Altos.

Aplicador en la Prueba de Aptitud Académica, ciclo escolar 2011 A, 2012 A, 2012 B, 2013 A, 2013 B, 2014 A, 2014 B, 2015 A, 2016 A, 2016 B, 2017 A, 2017 B, 2018 A, 2018 B, 2019 A y 2019 B. En el Centro Universitario de Los Altos.

Carta de desempeño docente: Calificación de Excelente en el Calendario escolar 2011 B y 2012 A, Calificación Muy buena en el ciclo escolar 2012 B, Calificación de Excelente en Calendario 2013 A y 2013 B, Calificación de Excelente en Calendario 2014 A, Calificación Muy buena en el Calendario 2015 A, Calificación Excelente en el Calendario 2015 B, Calificación Excelente en el Calendario 2016 A, Calificación Buena y Muy Bien en el Calendario 2016 B.

Escuela para Padres (DIF) de Marzo a Junio del 2013

Jornadas de Actualización en Nutrición (16 de Octubre del 2014)

Diplomado en Salud pública

1er Encuentro de Egresados del Área de la Salud (28 de Noviembre del 2014)

Miembro de la Academia de Disciplinas Básicas Aplicadas del Departamento de Ciencias de la Salud durante el calendario 2015 B.

Miembro de la Academia de Disciplinas Básicas Aplicadas del Departamento de Ciencias de la Salud durante el calendario 2016 A.

Miembro de la Academia de Disciplinas Básicas Aplicadas del Departamento de Ciencias de la Salud durante el calendario 2016 B.

Miembro de la Academia de Disciplinas Básicas Aplicadas del Departamento de Ciencias de la Salud durante el calendario 2017 A y B.

Miembro de la Academia de Salud Pública del Departamento de Ciencias de la Salud durante el calendario 2017 A y B.

Miembro de la Academia de Disciplinas Básicas Aplicadas del Departamento de Ciencias de la Salud durante el calendario 2018 A y B.

Miembro de la Academia de Salud Pública del Departamento de Ciencias de la Salud durante el calendario 2018 A y B.

Miembro de la Academia de Disciplinas Básicas Aplicadas del Departamento de Ciencias de la Salud durante el calendario 2019A y B

Miembro de la Academia de Salud Pública del Departamento de Ciencias de la Salud



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

durante el calendario 2019 A y B

Diplomado en Salud Pública (de Agosto a Diciembre del 2017) Centro Universitario de los Altos

Sugerencias

Dentro de la atención de la nutrición clínica y en una Institución Pública se requiere:
Fomentar y promover los hábitos de salud en la población general.
Promover una mayor accesibilidad a los instrumentos preventivos.
Dar a conocer diversos recursos humanos y materiales para la prevención y promoción.
Lo que ayudaría a disminuir los problemas de salud nutricional.