



Nombre: **Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida**

1. Datos de identificación

Academia		Departamento			
Salud Pública		Departamento de Ciencias de la Salud			
Carreras	Área de formación			Tipo	
Licenciatura en Nutrición	Básica común obligatoria			Curso - Taller	
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos	
Presencial	A y B	7	RC132	Cálculo dietético y planeación de menús	
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje				
	En el ciclo que se imparte (relación horizontal)			En otros ciclos (relación vertical)	
Teoría [34] Práctica [34] Total [68]	Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio Proyecto de Vida			Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición Fundamentación de un Proyecto en Nutrición	
Saberes previos					
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó		Fecha de actualización	
CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y Academia de Reproducción Humana y Crecimiento Infantil	Marzo del 2014	LN Jovita Isabel Martin Carbajal		11 de junio del 2021	

2. Competencia de la Unidad de Aprendizaje

En la literatura existe suficiente evidencia sobre la importancia del impacto de una nutrición adecuada para el crecimiento y desarrollo de un individuo en las diferentes etapas del ciclo de la vida.

En base a lo anterior, las acciones de vigilancia y establecimiento de directrices para garantizar una nutrición adecuada en las etapas de recién nacido, lactante, preescolar, escolar, pubertad, adolescente, adulto y adulto mayor, así como el embarazo, lactancia, perimenopausia y menopausia, son competencias de gran importancia para el nutriólogo.

Aporte de la unidad de aprendizaje al Perfil de egreso

- Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo en las diferentes etapas de la vida, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.
- Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones.
- Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral-escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional y social.
- Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.



3. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
Esto lo habilitaría para poder participar en el diseño, implementación y evaluación de intervenciones dirigidas a las poblaciones antes mencionadas con el propósito de prevenir riesgos a la salud.	Para lograr con el cumplimiento de los saberes objetivos en esta unidad de aprendizaje es necesario que el alumno tenga conocimientos de fisiología, evaluación del estado nutricional y cálculo dietético así como planeación de menús.	Las competencias que desarrolle en esta asignatura serán imprescindibles para las materias de cuidado alimentario nutricional en mujeres embarazadas, en el niño, el adolescente, el adulto y el adulto mayor

4. Contenido temático por unidad de competencia

<p>Unidad de competencia 1:Proceso del cuidado nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Introducción b) Evaluación c) Diagnóstico d) Intervención <ul style="list-style-type: none"> i)Modelo transteórico ii)Teoría social-cognitiva iii)Modelo de creencias en salud iv)Teoría cognitivo-conductual v)Estrategias e) Monitoreo
<p>Unidad de competencia 2:Manejo nutricional de la mujer</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Evaluación nutricional antes, durante y después del embarazo y la lactancia b) Control de peso durante el embarazo c) Requerimientos nutricionales antes, durante y después del embarazo y la lactancia d) Indicaciones dietéticas en problemas durante el embarazo y la lactancia e) Promoción de la lactancia materna f) Menopausia
<p>Unidad de competencia 3:Manejo nutricional en el primero y segundo año de vida</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Crecimiento y desarrollo del recién nacido y lactante b) Herramientas de evaluación antropométrica y motora para el lactante. Tablas OMS 2007 c) Adecuación de la lactancia materna en el primer año de vida d) Fórmulas infantiles e) Introducción de alimentos f) Diseño de la alimentación del lactante (consistencia, alimentos alergénicos, elaboración de menús, preparación de papillas, combinación de alimentos)
<p>Unidad de competencia 4:Manejo nutricional del preescolar</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Crecimiento y desarrollo del preescolar, tablas OMS 2007 b) Requerimientos nutricionales del preescolar c) Diseño de la alimentación del preescolar (elaboración de menús, preparación de platillos)



d) Manejo del niño que no quiere comer

Unidad de competencia 5: Manejo nutrimental del escolar

- a) Crecimiento y desarrollo del escolar, Tablas OMS 2007
- b) Requerimientos nutrimentales del escolar
- c) Diseño de la alimentación del escolar (elaboración de menús, refrigerios, preparación de platillos)
- d) Establecimiento de hábitos de alimentación, fuera de su entorno familiar

Unidad de competencia 6: Manejo nutrimental del adolescente

- a) Cambios físicos, psicológicos en la pubertad y adolescencia
- b) Valoración del crecimiento, maduración (estadios de Tanner), y desarrollo del adolescente. Tablas OMS 2007
- c) Requerimientos nutrimentales del adolescente
- d) Diseño de la alimentación del adolescente (elaboración de menús, preparación de platillos)
- e) Atención nutricional en situaciones de riesgo comunes en la adolescencia (deportes, anemia, trastornos de la conducta alimentaria, embarazo, adicciones)

Unidad de competencia 7: Manejo nutrimental del adulto sano

- a) Descripción de las características del adulto sano
- b) Requerimientos nutrimentales del adulto sano
- c) Diseño de la alimentación del adulto sano (elaboración de menús, preparación de platillos)
- d) Efectos de los alimentos sobre la salud emocional
- e) Alternativas para la prevención de enfermedades crónico degenerativas (obesidad, osteoporosis, HTA, DM2)

Unidad de competencia 8: Manejo nutrimental del adulto mayor

- a) Descripción de las características del adulto mayor
- b) Problemas del adulto mayor que afectan su estado de nutrición
- c) Evaluación antropométrica del adulto mayor
- d) Evaluación de independencia del adulto mayor, Índice de Katz y mini-nutritional assesment
- e) Requerimientos nutrimentales para el adulto mayor

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
Preguntas exploratorias. Son cuestionamientos que se refieren a los significados, las implicaciones y los propios intereses despertados. Se elige un tema, un experimento o una situación.	Formula una serie de preguntas exploratorias sobre el tema en específico y las dirige al grupo, según las respuestas de los estudiantes, él guía y encamina hacia el objetivo en estudio.	Participación activa por parte del alumno mencionando posibles respuestas, creando una lluvia de ideas llegando a lo acertado del objeto en estudio.
Exposiciones	Explicar con claridad y detenidamente los contenidos de la exposición, dando	Prestar atención durante la exposición, tomar notas, participar, compartir o realizar



Presentación de un tema estructurado, y debidamente organizado facilitando la comprensión y los conocimientos a la temática dirigida.	oportunidad a resolver dudas que existan durante su transcurso.	cuestionamientos en caso de ser necesario.
Evaluación de tres casos (pacientes) en diferentes etapas de la vida	Dar instrucciones a los alumnos para dar seguimiento nutricional a tres pacientes (sugerencias y tips)	Los alumnos buscan a tres pacientes, elaboran su historia clínica dándoles seguimiento por un tiempo determinado y entregan resultados
Actividades fuera del aula (trabajo de campo)	Organizar a los alumnos para llevarlos a trabajo de campo fuera del centro universitario	El alumno prepara material de apoyo para acudir a diferentes instituciones dando pláticas informativas respecto a una buena alimentación
Examen escrito (ver tabla de especificaciones en apartado de Planeación e Instrumentación Didáctica)	Evalúa la comprensión del desarrollo histórico del campo disciplinar de la nutrición sus fundamentos epistemológicos enfocándolos en la identidad y desempeño profesional del nutriólogo	Desarrollo dentro del aula

6. Criterios generales de evaluación (desempeño).

Ponderación o calificación	Actividad	Producto
20%	-Entrega en físico	-Evaluación a tres pacientes en - diferentes etapas de la vida
10%	-Entrega en físico	-Cuadro comparativo
10%	-Presentación	-Caso clínico
20%	-Entregar en físico	-Material didáctico
10%	-Entregar en físico	-Tríptico informativo
10%	-Entregar en físico	-Diario de alimentos
10%	-Contestar el examen	-Examen
10%	-Pláticas informativas fuera del aula	-Actividades fuera del aula (trabajo de campo)

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
	Habilidades para provocar	-Positiva y paciente	-Profesional



Lic. En Nutrición	facilitar el aprendizaje de las competencias disciplinares y actitudinales en los alumnos	-Motivacional -Abierto a nuevas expectativas y experiencias	-Ético -Responsable -Tolerante -Coherente -Respetuoso -Justo
-------------------	---	--	---

9. Medios y recursos

Materiales didácticos	Recursos tecnológicos	Infraestructura
Libros de texto	Computadora	Aula
Tripticos informativos	Cañón y cables	Laboratorio
Exposiciones		

10. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca
Pérez – Lizaur, Ana Bertha	Dietas normales y terapéuticas	Mc-Graw Hill	2019	
Soriguer Escofer, Federico J.C.	La obesidad: más allá de los estilos de vida: gordos y flacos un siglo después de Marañón	Ediciones Díaz de Santos	2019	
Weaver, Jolanta Urzula	Guía práctica de la medicina de la obesidad	Editorial Elsevier	2019	
Da Silva Rodrigues, Charles Ysaacc	Ser cuidador. Estrategias para el cuidado del adulto mayor	Manual Moderno	2019	

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca
Ortega Anta, Rosa María	Nutriguía	Editorial Médica Panamericana S.A	2015	
Salazar Vázquez, Beatriz Y.	¿Gorditos o Enfermos? La obesidad en niños y adolescentes	Fondo de Cultura Económica USA	2015	
Brown JE.	Nutrición en las diferentes etapas de la vida	McGraw Hill	2014	
Bezares Sarmiento, Vidalma del Rosario	Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano	McGraw Hill	2014	



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 Noemi Vargas Becerra

Nombre y firma del Presidente de Academia



Mtro. Alberto Esperza 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.

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



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

Currículum del Académico que elabora la UA

LN. Jovita Isabel Martín Carbajal

Experiencia	1991-2001	Aldama # 81	Tepatitlán de Morelos
	Asistente dental		
	2001-2002	Ricardo Alcalá I. # 244	Tepatitlán de Morelos
	Asistente médico		
	2006-2007	Hidalgo # 360	Tepatitlán de Morelos
	Servicio Social, atención Grupo SODHI y grupos de edad		
	Unidad de Medicina Familiar # 168 del IMSS		
Educación	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 "Altars 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.		



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

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 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.