

**Unidad Curricular:** Cálculo y laboratorio dietético II

**Fecha de elaboración:** 7/2008

**Semestre:** --6-- (Ciclo superior)

**Nivel:** Licenciatura

**Colegio:** Ciencia y Tecnología

**Plan de Estudios del que forma parte:** Licenciatura en Nutrición y Salud

**Propósitos generales de la unidad curricular.**

Que al finalizar, el estudiante sea capaz de planificar, ejecutar y evaluar regímenes alimentarios acordes a las características biopsicosociales de individuos sanos y enfermos.

**Carácter de la unidad curricular:** indispensable

**Modalidad:** Teórica-Práctica (Curso-taller)

**Horas Semanales: Con docente:** Teóricas (3 hrs) Prácticas (3 hrs)

A las horas de estudio autónomas el estudiante deberá dedicar un mínimo de 6 horas semanales, en este tiempo leerá los textos recomendados por el profesor y llevará a cabo tareas

**Asignaturas previas recomendadas:** Fundamentos y determinantes de la nutrición, Nutrición en el ciclo de vida, Bioquímica I y II, Morfofisiología II, Fisiopatología II, Cálculo y laboratorio dietético I

**Asignaturas posteriores:** Prácticas profesionales

**Requerimientos para cursar la unidad curricular:**

- Conceptos y métodos descriptivos y de inferencia para la interpretación de problemas relacionados con la nutrición.
- Bases de una buena alimentación
- Factores que influyen sobre el estado de nutrición del individuo y de poblaciones, y cómo interactúan para determinarlo
- Modelos básicos de causalidad para las enfermedades infecciosas y no transmisibles.
- Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición
- Recomendaciones y requerimientos alimentarios y nutricionales de acuerdo al crecimiento y desarrollo de la mujer durante el embarazo y la lactancia, del niño durante la infancia y las etapas preescolares y escolares, en la adolescencia y las etapas adulta y de la vejez

**Perfil deseable del profesor.** Licenciado en nutrición con experiencia en atención hospitalaria

**Academia Responsable:** Biología Humana

**Nombre de los diseñadores del Programa:** María Gorethy Rosas

**XLVIII. Introducción o presentación de la unidad curricular.**

Cálculo y Laboratorio Dietético II aborda la planificación, ejecución y evaluación de dietas tomando en cuenta las características propias de un individuo, así como la patología(s) que se aborde(n). Se centra en el conocimiento de las características biopsicosociales de un individuo.

#### **XLIX. Propósitos general de la unidad curricular**

Que al finalizar, el estudiante sea capaz de planificar, ejecutar y evaluar regímenes alimentarios acordes a las características biopsicosociales de individuos sanos y enfermos.

#### **L. Contenidos o unidades temáticas.**

##### **UNIDAD I DIETAS MODIFICADAS EN ENERGÍA Y SU APLICACIÓN**

- 1.1. Dietas hipocalóricas
- 1.2. Dietas hipercalóricas
- 1.3. Elaboración de las dietas correspondientes en el laboratorio

##### **UNIDAD II DIETAS MODIFICADAS EN PROTEÍNAS Y SU APLICACIÓN**

- 2.1. Dietas hipoproteicas
- 2.2. Dietas hiperproteicas.
- 2.3. Elaboración de las dietas correspondientes en el laboratorio

##### **UNIDAD III DIETAS MODIFICADAS EN MINERALES Y SU APLICACIÓN**

- 3.1. Dietas hiposódicas
- 3.2. Dietas hipersódicas.
- 3.3. Elaboración de las dietas correspondientes en el laboratorio

##### **UNIDAD IV DIETAS PARA ENFERMEDADES DIVERSAS**

- 4.1. Dietas para anemia
- 4.2. Dietas para cáncer
- 4.3. Dietas para SIDA
- 4.4. Dietas para trastornos endocrinos y metabólicos
- 4.5. Dietas para quemados

#### **LI. Estrategias de enseñanza-aprendizaje.**

Se realizará el cálculo de la dieta para la(s) enfermedades que se aborden en Fisiopatología I y Dietoterapia I y en el laboratorio de nutrición se elaborará la dieta, revisando que esta cumpla con las leyes de la alimentación.

#### **LII. Sistema de evaluación.**

La evaluación será continua y se realizará en base al tipos de dietas que elaboren para cada patología abordada en el curso, al final del semestre el estudiante deberá presentar por escrito y elaborada una dieta para un tipo de enfermedad abordada en el curso tomando en cuenta los conocimientos adquiridos en este curso así como en Fisiopatología II y dietoterapia II

#### **LIII. Bibliografía Básica**

- Bourges H, Casanueva E, Rosado J, (2005) Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Base fisiológica. Tomo 1. México, Médica Panamericana.
- Bowman B. y Russel R. (Editores). (2003) Conocimientos actuales sobre nutrición. 8° Edición, Washington: OPS/OMS: Publicación Científica y técnica: 592
- Casanueva, E.; (1995) Kaufer-Horwitz, M.; Perez-Lizaur, A.B.; Arroyo, P. Nutriología Médica. Ed. Panamericana: México DF
- Menéndez Patterson MA. (2008) "Avances científicos en nutrición y alimentación". En: Diaz Méndez C., Gómez Benito C. (Coords.) Alimentación, consumo y salud. Colección de Estudios Sociales 24. [www.laCaixa.es/ObraSocial](http://www.laCaixa.es/ObraSocial) pp: 55-80

- Muñoz de Chávez M, Roldán JA, Ledesma JA, et al. (1996) Tablas de Valor Nutritivo de los Alimentos de Mayor Consumo en México. Edición Internacional
- Shils E Maurice. (2002) Nutrición Moderna en salud y enfermedad. 9<sup>a</sup> edición, Editorial McGraw-Hill
- Waterlow JC (1996) Malnutrición protéico-energética. OPS Publicación Científica 555 OPS: Washington

**LIV. Otros recursos didácticos**

**LV. Infraestructura necesaria para el desarrollo de la unidad curricular**

Aula, laboratorio dietético, biblioteca