
		PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO		DAC-PLAN-01	
				Páginas 1 - 3	
Tipo	Formato	Disposicion: Interno		Emisión	Revisión
Emitido	Dirección Académica	Aprobado: Dirección General		08/04/2015	
Licenciatura: NUTRICION		Materia: PLANEACION DIETETICA		Clave: LNU201	
Modalidad: Escolarizada		Cuatrimestre: 2°.		Horas: 4	

OBJETIVO:	<p>Contribuir a la mejor formación del profesional sanitario en el diseño, programación y valoración de dietas adaptadas a las actuales recomendaciones dietéticas para preparar una dieta nutricionalmente equilibrada y saludable, teniendo en cuenta además los hábitos alimentarios, las características sensoriales y otros aspectos gastronómicos relacionados con el placer de comer.</p> <p>Actualizar conocimientos en dietética y nutrición con una orientación fundamentalmente práctica, proporcionando, además, una adecuada preparación del alumno para el consejo y educación nutricional de la población.</p>
------------------	---

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	ENCUADRE	UNIDAD I BASES FUNDAMENTALES DE LA DIETETICA	1.1. Dietética. Concepto y bases. Relación con la alimentación nutrición y otras ciencias. La dietética como arte.	1.1. Dietética. Concepto y bases. Relación con la alimentación nutrición y otras ciencias. La dietética como arte.
2	1.2. Tablas de composición de alimentos. Aplicación en la programación dietética.	1.2. Tablas de composición de alimentos. Aplicación en la programación dietética.	1.3. Dieta equilibrada. Concepto y bases nutricionales. Distribución de la energía, macro y micronutrientes. Recomendaciones dietéticas y "normas" a la población.	1.3. Dieta equilibrada. Concepto y bases nutricionales. Distribución de la energía, macro y micronutrientes. Recomendaciones dietéticas y "normas" a la población.
3	1.3. Dieta equilibrada. Concepto y bases nutricionales. Distribución de la energía, macro y micronutrientes. Recomendaciones dietéticas y "normas" a la población.	1.4. Densidad de nutrientes. Concepto y usos. Comparación de dietas.	1.4. Densidad de nutrientes. Concepto y usos. Comparación de dietas.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO

4	EXAMEN 1a. UNIDAD	UNIDAD II	2.1. Normas para la elaboración de una dieta básica. Planificación del menú. Bases y reparto. Concepto de ración alimenticia. Raciones y medidas caseras más utilizadas en España y otros países. Recetario dietético.	2.1. Normas para la elaboración de una dieta básica. Planificación del menú. Bases y reparto. Concepto de ración alimenticia. Raciones y medidas caseras más utilizadas en España y otros países. Recetario dietético.
5	2.1. Normas para la elaboración de una dieta básica. Planificación del menú. Bases y reparto. Concepto de ración alimenticia. Raciones y medidas caseras más utilizadas en España y otros países. Recetario dietético.	2.2. Tablas de intercambio. Concepto, bases, usos y limitaciones.	2.2. Tablas de intercambio. Concepto, bases, usos y limitaciones.	2.3. Dieta familiar y de colectividades. Similitudes y diferencias. Planificación de menús diarios y semanales.
6	2.3. Dieta familiar y de colectividades. Similitudes y diferencias. Planificación de menús diarios y semanales.	2.4. Control y seguimiento de dietas. Técnicas de estudio de la ingesta de alimentos de individuos y grupos. Planteamiento general de un estudio dietético.	2.4. Control y seguimiento de dietas. Técnicas de estudio de la ingesta de alimentos de individuos y grupos. Planteamiento general de un estudio dietético.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
7	EXAMEN 2a. UNIDAD	UNIDAD III DIETAS EN DISTINTAS ETAPAS Y ESTILOS DE VIDA	3.1. Dieta en el embarazo y lactancia. Planificación de menús. Bases y normas. Control del peso.	3.2. Alimentación infantil. Dietas post-lactancia. Introducción de alimentos. Normas y calendario.
8	3.2. Alimentación infantil. Dietas post-lactancia. Introducción de alimentos. Normas y calendario.	3.3. Alimentación en el niño pre-escolar, escolar y adolescente. Planificación del menú. Bases y normas. El comedor escolar. Aspectos socioeconómicos. Relación e integración escuela-familia. Concepto de complementación.	3.3. Alimentación en el niño pre-escolar, escolar y adolescente. Planificación del menú. Bases y normas. El comedor escolar. Aspectos socioeconómicos. Relación e integración escuela-familia. Concepto de complementación.	3.4. Alimentación en las personas de edad avanzada. Planificación de menús. Bases y normas. El comedor de la Residencia de tercera edad. Aspectos socioeconómicos.
9	3.4. Alimentación en las personas de edad avanzada. Planificación de menús. Bases y normas. El comedor de la Residencia de tercera edad. Aspectos socioeconómicos.	3.5. Dieta y ejercicio físico. Consideraciones dietéticas para diferentes gastos energéticos: ejercicio, deporte de mantenimiento y deporte de competición. Planificación de menús. Bases y normas.	3.5. Dieta y ejercicio físico. Consideraciones dietéticas para diferentes gastos energéticos: ejercicio, deporte de mantenimiento y deporte de competición. Planificación de menús. Bases y normas.	3.6. Dietas alternativas. Tipos de alimentos utilizados.
10	3.6. Dietas alternativas. Tipos de alimentos utilizados.	3.7. Educación nutricional y dietética.	3.7. Educación nutricional y dietética.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
11	EXAMEN 3a. UNIDAD	UNIDAD IV DIETAS TERAPEUTICAS BASICAS	4.1. Dieta hídrica, líquida y blanda. Concepto. Bases dietéticas. Alimentos a utilizar.	4.2. Dieta hipocalórica. Concepto. Bases dietéticas. Alimentos a utilizar.
12	4.3. Dieta hipercalórica. Concepto. Bases dietéticas. Alimentos a utilizar.	4.4. Dieta hipo proteica. Concepto. Bases dietéticas. Alimentos a utilizar.	4.5. Dieta hiperproteica. Concepto. Bases dietéticas. Alimentos a utilizar.	4.6. Dieta hipograsa. Concepto. Bases dietéticas. Alimentos a utilizar.
13	4.7. Dieta hipo sódica. Concepto. Bases dietéticas. Alimentos a utilizar.	4.8. Normas prácticas en alimentación enteral y parenteral.	4.8. Normas prácticas en alimentación enteral y parenteral.	RETROALIMENTACION DE CONTENIDO
14	EXAMEN FINAL			

		PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO		DAC-PLAN-01	
Tipo	Formato	Disposición: Interno		Emisión	Revisión
Emitió	Dirección Académica	Aprobado: Dirección General		08/04/2015	

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarrón) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interés dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente. 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.
---	--

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluación. 3. Improvisaciones.
-----------------------------------	--

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA.					
	TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL	AÑO.
1	Libro	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	FINK	ACRIBIA	2001
2	Libro	DIETÉTICA CLÍNICA	MASON, ET AL	LIMUSA	2003
3	Libro	DIETÉTICA DE LOS RESULTADOS. LA	D.R. JEAN - MARIE BOURRE	PAIDOTRIBO	2004

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.	
Trabajos Escritos	10%
Actividades wew escolar.	20%
Actividades aulicas	20%
Examen	50%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Minima aprobatoria	7

NOTA:	En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la sub-dirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.
--------------	---