

<b>Tipo</b>	Formato	<b>Disposicion:</b> Interno	<b>Emisión</b>	<b>Revisión</b>
<b>Emitido</b>	Dirección Académica	<b>Aprobado:</b> Direccion General	08/04/2015	
<b>Licenciatura:</b> PROFESIONALIZACION DE LA ENFERMERIA		<b>Materia:</b> NUTRICION Y DIETETICA		<b>Clave:</b> LPEE404
<b>Modalidad:</b> Semiescolarizada		<b>Cuatrimestre:</b> 4°.		<b>Horas:</b> 3

<b>OBJETIVO:</b>	<p>Integrar los conocimientos dietéticos y nutricionales en la realización y desarrollo de las actividades de enfermería.</p> <p>Desarrollar la capacidad de utilización de la dieta como instrumento para mantener, fomentar o recuperar la salud de las personas.</p>
------------------	---

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3
1	<b>ENCUADRE</b>	<p style="text-align: center;"><b>UNIDAD I</b></p> <p style="text-align: center;"><b>GENERALIDADES.</b></p> <p>1.1. Nutrición: Objetivos y finalidades</p> <p>1.2. Conceptos generales. Nutriente. Funciones de los nutrientes en el organismo.</p> <p>1.3. Concepto de energía</p> <p>1.3.1. Necesidades energéticas del organismo humano.</p> <p>1.3.2. Relación entre el consumo calórico y las necesidades energéticas.</p> <p>1.4. Nutrientes</p>	<p>1.4.1. Cinética de los compuestos nutricionales.</p> <p>1.4.2. Factores que afectan la biodisponibilidad y el metabolismo</p> <p>1.4.3. Efecto de los nutrientes en el organismo.</p> <p>1.4.4. Deficiencia y toxicidad nutricional.</p> <p>1.5. El agua, componente del organismo</p> <p>1.5.1. El agua corporal: funciones, distribución y equilibrio.</p>
2	<p>1.5.2. Los electrolitos, papel dentro del organismo.</p> <p>1.5.3. Equilibrio ácido-base.</p> <p>1.6. Componentes alimentarios de la dieta</p> <p>1.6.1. Sistemas de clasificación de alimentos: grupos, pirámides y rombos.</p> <p>1.6.2. Características de los distintos grupos.</p> <p>1.7. Evaluación del estado nutricional</p>	<p>1.7.1. Indicadores nutricionales.</p> <p>1.7.2. Evaluación clínica.</p> <p>1.7.3. Características de la evaluación pediátrica.</p> <p>1.7.4. Evaluación geriátrica.</p> <p>1.7.5. Necesidades nutricionales.</p> <p>1.7.6. Intervención nutricional.</p>	<p style="text-align: center;"><b>UNIDAD II</b></p> <p style="text-align: center;"><b>NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL</b></p> <p>2.1. Nutrición en el embarazo y la lactancia</p> <p>2.1.1. Efecto del estado nutricional en el embarazo.</p> <p>2.1.2. Complicaciones del embarazo relacionadas con la dieta.</p> <p>2.1.3. Directrices para la alimentación durante el embarazo y la lactancia.</p>

3	<p>2.2. Nutrición en los lactantes</p> <p>2.2.1. Necesidades de nutrientes en los lactantes.</p> <p>2.2.2. Las fórmulas adaptadas.</p> <p>2.2.3. Alimentación complementaria.</p> <p>2.2.4. Cuidados nutricionales del lactante de bajo peso al nacer.</p>	<p>2.3. Nutrición en la infancia y la adolescencia</p> <p>2.3.1. Nutrición y crecimiento.</p> <p>2.3.2. Diseño de una dieta adecuada a las distintas etapas del crecimiento.</p> <p>2.3.3. Prevención de problemas nutricionales.</p>	<p>2.4. Nutrición y envejecimiento</p> <p>2.4.1. Afectación nutricional y envejecimiento.</p> <p>2.4.2. Cuidados nutricionales y nivel nutricional.</p> <p>2.4.3. Atención nutricional durante enfermedades prolongadas.</p>
4	<p><b>UNIDAD III.</b></p> <p><b>CUIDADOS NUTRICIONALES Y CLÍNICOS</b></p> <p>3.1. Proceso de atención nutricional</p> <p>3.1.1. Plan de atención nutricional: hospitalario, en atención primaria y a domicilio.</p> <p>3.2. Métodos de sostén nutricional.</p> <p>3.2.1. Nutrición artificial</p> <p>3.2.2. Respuesta orgánica a la agresión y utilización de sustratos nutricionales.</p> <p>3.2.3. Nutrición enteral.</p>	<p>3.2.4. Nutrición parenteral.</p> <p>3.2.5. Nutrición artificial en la atención domiciliaria y a largo plazo.</p> <p>3.3. Alergias e intolerancias alimentarias</p> <p>3.3.1. Alergia alimentaria: concepto y agentes desencadenantes.</p> <p>3.3.2. Manifestaciones clínicas.</p> <p>3.3.3. Tratamiento dietético.</p> <p>3.3.4. Prevención.</p>	<p>3.4. Enfermedades del sistema cardiovascular</p> <p>3.4.1. Influencia de la dieta sobre los factores de riesgo aterogénico y trombótico. 3.4.2. Hipertensión y factores dietéticos.</p> <p>3.4.3. Tratamiento dietético en las afecciones cardiovasculares.</p> <p>3.5. Dietas en las alteraciones del aparato digestivo</p> <p>3.5.1. Tratamiento dietético de las alteraciones orofaríngeas.</p> <p>3.5.2. Terapéutica dietética en las afecciones gástricas.</p>
5	<p>3.5.3. Tratamiento nutricional en las alteraciones intestinales.</p> <p>3.5.4. Dietas de protección hepática.</p> <p>3.6. Nutrición, dieta y cáncer</p> <p>3.6.1. Papel de los constituyentes de la dieta en la etiopatogénia del cáncer.</p> <p>3.6.2. Mecanismos nutricionales de la carcinogénesis.</p> <p>3.6.3. Efectos del cáncer y de la terapia antineoplásica sobre el estado nutricional.</p>	<p><b>UNIDAD IV.</b></p> <p><b>SALUD Y NUTRICIÓN EN LA COMUNIDAD</b></p> <p>4.1. Seguridad e higiene de los alimentos</p> <p>4.1.1. La cadena alimentaria y los factores que la alteran.</p>	<p>4.1.2. Contaminación abiótica y biótica.</p> <p>4.2. Calidad alimentaria</p> <p>4.2.1. Modificaciones de la calidad nutricional a consecuencia de los procesos culinarios.</p>

<b>6</b>	4.2.2. Anti nutrientes. 4.2.3. Nuevos alimentos. 4.3. Alimentación y cultura	4.3.1. Historia de la alimentación. 4.3.2. Mitos y realidades en alimentación. 4.3.3. Manejo de pacientes de distinto grupo social.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
<b>7</b>	<b>EXAMEN FINAL</b>		

		<b>PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO</b>		<b>DAC-PLAN-01</b>	
<b>Tipo</b>	Formato	<b>Disposicion:</b> Interno		<b>Emisión</b>	<b>Revisión</b>
<b>Emitido</b>	Dirección Académica	<b>Aprobado:</b> Direccion General		08/04/2015	

<b>ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:</b>	1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizzarron) 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 Interes dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teoricamente.
---	--

<b>ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:</b>	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluacion. 3.Exposiciones.
-----------------------------------	--

<b>BIBLIOGRAFIA SUGERIDA.</b>					
	<b>TIPO</b>	<b>TITULO</b>	<b>AUTOR</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>AÑO.</b>
1	Libro	FUNDAMENTOS DE NUTRICION Y DIETETICA	LEOPOLDO VEGA FRANCO	PEARSON	2010
2	Libro	MANUAL DE NUTRICION CLINICA Y DIETETICA	GABRIEL OLIVEIRA FUSTER	EDICIONES DIAZ DE SANTOS	2007
3	Libro	LAROUSSE DE LA DIETETICA Y LA NUTRICION	GEMMA SALVADOR CASTELL	SPES ED	2002

<b>CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.</b>	
Trabajos Escritos	30%
Actividades aulicas	20%
Examen	50%

<b>Total</b>	100%
<b>Escala de calificación</b>	7- 10
<b>Minima aprobatoria</b>	7