

Licenciatura: Medicina Humana  
 Modalidad: Escolarizada

Materia: NUTRICIÓN  
 Semestre: 3

Clave: P-LM H303  
 Horas: 3

<b>OBJETIVO:</b>	Conocer la importancia en el estado de nutrición de un individuo y de la población y saber si usa adecuadamente los alimentos y de la misma manera conocer la planificación de la alimentación normal en distintos grupos étnicos.
------------------	--

S	HORA/CLASE 1	HORA/CLASE 2	HORA/CLASE 3
1	<b>ENCUADRE</b>	<b>UNIDAD I</b> <b>1. Introducción a la nutrición.</b> 1.1. Los problemas nutricionales, los mas importantes en salud. 1.2. Conceptos de nutrición.	1.3. Campos de la nutrición. 1.4. Rol del miembro del equipo de salud en la nutrición. 1.5. Educación en nutrición.
2	1.6. Nutrición y población. 1.7. Investigaciones y nutrición	1.8. Energía y nutrición. 1.9. Anatomía química.	2. Valoración estado de nutrición 2.1. Valoración del estado de nutrición. Conceptos.
3	2.2. Interrogatorio. 2.3. Estudio de la alimentación. Anamnesis alimentaria	2.4. Antropometría. 2.5. Exámenes clínicos	2.6. Exámenes bioquímicos. 2.7. Métodos instrumentales.
4	2.8. Métodos mixtos. Otros.	2.9. Exploración de los metabolismos. 2.10. Indicadores indirectos del estado nutricional.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
5	<b>EXAMEN 1a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD II</b> <b>3. Alimentos.</b> 3.1 Alimentos. Características generales.	3.2. Clasificaciones y grupos. 3.3. Alimentos protectores.
6	3.4. Composición química. Tablas. 3.5. Agrupamiento de alimentos según contenido calórico	3.6. Agrupamiento de alimentos según contenidos en hidratos. 3.7. Agrupamiento de alimentos según contenidos en proteínas..	3.8. Agrupamiento de alimentos según contenidos en lípidos. 3.9. Agrupamiento de alimentos según contenidos en otros nutrientes.
7	3.10. Higiene de los alimentos. 3.11. Conservación de los alimentos. 3.12. Métodos de preparación de alimentos.	3.13. Alimentos lácteos 3.14. Alimentos cárneos. 3.15. Vegetales y frutas	3.16. Cereales y derivados 3.17. Alimentos dulces. 3.18. Alimentos grasos.
8	3.19. Alimentos estimulantes. 3.20. Condimentos, correctivos, aditivos. 3.21. Bebidas.	3.22. Productos llamados diet. 3.23. Alimentos transgénicos. 3.24. Código alimentario argentino.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>

Licenciatura: Medicina Humana  
 Modalidad: Escolarizada

Materia: NUTRICIÓN  
 Semestre: 3

Clave: P-LM H303  
 Horas: 3

<b>OBJETIVO:</b>	Conocer la importancia en el estado de nutrición de un individuo y de la población y saber si usa adecuadamente los alimentos y de la misma manera conocer la planificación de la alimentación normal en distintos grupos étnicos.
------------------	--

S	HORA/CLASE 1	HORA/CLASE 2	HORA/CLASE 3
9	<b>EXAMEN 2a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD III</b> <b>4. Recomendaciones nutricionales.</b> 4.1. Alimentación normal. Conceptos. 4.2. Hábitos y costumbres alimentarias.	4.3. Leyes de la alimentación. 4.4. Requerimientos y recomendaciones nutricionales 4.5. Tablas.
10	4.6. Recomendaciones de energía. 4.7. Recomendaciones de hidratos, proteínas y grasas. 4.8. Recomendaciones de vitaminas. 4.9. Recomendaciones de minerales.	5. Alimentación normal 5.1 Alimentación normal. 5.2 Diversas maneras de planificar la alimentación.	5.3 Pirámides de la alimentación normal. USA; Canadá. Mediterráneo. 5.4 Grupos de alimentos de diversos países. 5.5 Clasificación de alimentos de Szynula.
11	5.6 Prescripción de un régimen. Conceptos y etapas. 5.7 Alimentación. Objetivos. 5.8 Valor calórico total. 5.9 Fórmula calórica.	5.10 Valor vitamínico y mineral. 5.11. Características físicas y químicas. 5.12. Realización de un régimen normal. Conceptos y etapas. 5.13. Reemplazos alimentarios.	5.14 Alimentación por porciones. 5.15 Listas de intercambio. 5.16 Forma práctica de planificar la alimentación en el consultorio.
12	5.17 Alimentación del lactante y del niño 5.18 Alimentación del adolescente y del joven. 5.19 Alimentación de la embarazada 5.20 Alimentación del hombre sano	5.21 Alimentación de la persona de mayor edad. 5.22 Alimentación del deportista 5.23 Alimentación en instituciones, comedores, hospitales. 5.24 Alimentación fuera del hogar. 5.25 Alimentación y trabajo.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
13	<b>EXAMEN 3a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD IV</b> <b>6. Salud pública.</b> 6.1 Salud pública. Introducción.	6.2. Salud pública y Nutrición. 6.3. Atención primaria de la salud.
14	6.4. Atención primaria de la salud y nutrición. 6.5. El agente sanitario y nutrición.	6.6. Programas alimentarios. 6.7. Programas de Nutrición.	6.8. Educación en nutrición para la población. 6.9. Alimentación para toda la población.
15	6.10. Alimentación en catástrofes. 6.11. Políticas alimentarias.	6.12. Economía y nutrición 6.13. Educación en nutrición y prevención. Objetivos. Destinatarios.	6.14. Recursos educativos. Evaluaciones. 6.15. Prevención. Conceptos.
16	6.16. Prevención primaria, secundaria y terciaria.	6.17. Alimentación más sana para la prevención.	6.18 Alimentación, costos y prevención.
17	6.19 Estado de nutrición de la población.	6.20. Programas de nutrición.	6.21. Dación de alimentos.
18	6.22. Alimentación en instituciones.	6.23. Como acceder a los alimentos.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
19	<b>EXAMEN FINAL</b>		

<b>PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO</b>		<b>SAC-FOR-34</b>
<b>Licenciatura:</b> Medicina Humana	<b>Materia:</b> NUTRICIÓN	<b>Clave:</b> P-LM H303
<b>Modalidad:</b> Escolarizada	<b>Semestre:</b> 3	<b>Horas:</b> 3

<b>OBJETIVO:</b>	Conocer la importancia en el estado de nutrición de un individuo y de la población y saber si usa adecuadamente los alimentos y de la misma manera conocer la planificación de la alimentación normal en distintos grupos etáreos.
------------------	--

<b>S</b>	<b>HORA/CLASE 1</b>	<b>HORA/CLASE 2</b>	<b>HORA/CLASE 3</b>
----------	---------------------	---------------------	---------------------

<b>ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:</b>	1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 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.
---	--

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

<b>BIBLIOGRAFIA SUGERIDA.</b>			
TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL
Libro	Nutriología Medica ,2015, 4ª edición	Kaufer-Horwitz, Martha & Perez-Lizaur, Ana Re.	Panamericana
Libro			
Libro			

<b>CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.</b>	
Tarea o Investigaciones	15%
Examen	50%
Exposición	15%
Trabajo Final	20%

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

<b>POLITICA:</b>	El profesor deberá contar con un libro de la materia en digital, que deberá compartir con los alumnos a través de la plataforma GES.
------------------	--