



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
CHIHUAHUA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
CHIHUAHUA
FACULTAD DE ENFERMERÍA

NUMERO TOTAL DE HORAS: 48 HORAS

NUMERO DE CREDITOS: 3

PROGRAMA: ENF GRAL CON BACHILLERATO

NOMBRE DEL CURSO:

Nutrición Y Dietética

SEMESTRE: CUARTO

<p>DESCRIPCIÓN DEL CURSO : Conocer la relación entre Nutrición y Salud. Analizar los conceptos principales de Nutrición Clasificación de los alimentos y Funciones Generales. Este programa contribuye con los elementos teóricos que permiten al alumno apoyar en los cuidados de enfermería en lo que se refiere a las necesidades de alimentación a los pacientes en un primer y segundo nivel de atención.</p>			<p>OBJETIVO GENERAL: Se abordan los conocimientos básicos de nutrición, integración de la dieta recomendable, en las diferentes etapas de la vida y dietas terapéuticas.</p>		
<p>MATERIAS ANTECEDENTES: ELEMENTOS DE BIOQUÍMICA</p>			<p>MATERIAS CONSECUENTES: CRECIMIENTO Y DESARROLLO</p>		
HORAS TEORIA	HORAS TALLER	HORAS LABORATORIO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	HORAS PROYECTO ESPECIAL	TOTAL DE HORAS
32		16			48

UNIDAD	OBJETIVOS	CONTENIDOS	METODOLOGÍA Y RECURSOS	EVALUACIÓN
1	<p>Conocer los conceptos básicos de la nutrición.</p> <p>Identifica cada uno de los tipos de alimentos y factores que influyen en la alimentación.</p>	<p>CONCEPTOS BASICOS DE NUTRICION.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceptos básicos de nutrición. - Composición Corporal. - Leyes de la Alimentación - Alimentos Energéticos, Plásticos, y Reguladores - Equilibrio Nutricional. Circulo Nutrimental 	<p>Introducción del tema</p> <p>ACTIVIDAD DEL MAESTRO</p> <p>Facilitador</p> <p>ACTIVIDAD DEL ALUMNO</p> <p>Búsqueda Bibliográfica. Mesa Redonda</p>	<p>Formativa</p> <p>(en base a la información comentada y a la participación en dicha mesa redonda, cubriendo todo el contenido)</p>
2	<p>Identificar los diferentes clasificaciones de los grupos de alimentos, así como su composición nutritiva y sus fuentes principales.</p>	<p>GRUPOS DE ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación - Nutrimientos - Principales Fuentes - Hidratos de Carbono - Proteínas - Lípidos - Nutrimientos esenciales - Vitaminas y minerales 	<p>Exposición con Cañón y Pizarrón</p> <p>ACTIVIDAD DEL MAESTRO</p> <p>Facilitador</p> <p>ACTIVIDAD DEL ALUMNO</p> <p>Exposición De Temas Por Equipo</p>	<p>Presentación de la información.</p> <p>Manejo del tema</p> <p>Manejo del grupo</p> <p>Material utilizado</p>
3	<p>Distingue las necesidades</p>	<p>NECESIDADES NUTRICIONALES</p>	<p>Exposición Con Cañón y Pizarrón</p>	<p>Presentación de la información.</p>

	nutricionales en las diferentes etapas de la vida	<ul style="list-style-type: none"> - Embarazo y Lactancia - 0 a 12 mese - Preescolar – escolar - Adolescente -Adulto Mayor - Deportista 	ACTIVIDAD DEL MAESTRO Facilitador ACTIVIDAD DEL ALUMNO Exposición Del Tema Individualmente	Manejo del grupo. Dominio del tema. Material informativo.
4	Realizar los distintos tipos de dietas, ya sea para pacientes con deficiencia y pacientes con exceso de nutrimentos	DIETA NORMAL, Y TERAPEUTICA CON SUS MODIFICACIONES. <ul style="list-style-type: none"> - Dieta para diabéticos - Dieta para Hipertensos - Dieta - Hipercolesterolemia - Dieta pacientes con gota - Dieta Desnutrición - Dieta Obesidad - Otros padecimientos 	Exposición Con Cañón Y Pizarrón ACTIVIDAD DEL MAESTRO Facilitador ACTIVIDAD DEL ALUMNO Exposición Del Tema Individual	Presensación del tema y material. Manejo del tema Dominio del grupo Material informativo

CRITERIOS PROPUESTOS PARA LA EVALUACIÓN

CRITERIOS	CARACTERISTICAS	CALIFICACIÓN
Participación En Equipo	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Organización de la información ❖ Medios de comunicación ❖ Desarrollo del material ❖ Dominio frente al grupo ❖ Búsqueda bibliográfica 	15
Participación individual	Trabajo final de toda la asignatura en forma de antología	20
Asistencia		5
Examen escrito		60

BIBLIOGRAFÍA

NUTRICION Y DIETA DE COOPER 17ª

PRINCIPIOS DE NUTRICION CLINICA, ELAINE B. FELDMAN

ALIMENTACION Y DIETOTERAPIA, P. CERVERA – J. CLAPES – R. RIGOLFAS.

DICCIONARIO DE TERMINOS DE NUTRICOON, ALFONSO FAJARDO RODRIGUEZ,
BERTHA EICHNER RABCHINKEY, IRMA JOSEFINA
MUNIZ VIVEROS.

FECHA Y NOMBRE DEL PROFESOR QUE ELABORÓ EL PROGRAMA:
ENERO 2007; LICENCIADA EN NUTRICION LAURA MARGARITA RODRIGUEZ OROZCO.

FECHA Y NOMBRE DEL PROFESOR QUE ACTUALIZÓ EL PROGRAMA:
ABRIL 2013 LICENCIADA EN NUTRICION LAURA MARGARITA RODRIGUEZ OROZCO.



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE CHIHUAHUA**

**FACULTAD DE ENFERMERÍA
Y NUTRIOLOGÍA**

NUMERO TOTAL DE HORAS **48**
NUMERO DE CREDITOS: **3**

**NOMBRE DEL CURSO:
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

HORAS TEORIA (HT)	(HT) HORAS TALLER	HORAS LABORATORIO (HL)		HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE (HI)		(HE) HORAS PROYECTO ESPECIAL		HORAS PRACTICA (HP)								
32		16														
SEMANAS																
TEMAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CONCEPTOS BASICOS DE NUTRICION.	X															
GRUPOS DE ALIMENTOS		X	X													
NECESIDADES NUTRICIONALES				X	X											
DIETA NORMAL, Y TERAPEUTICA CON SUS MODIFICACIONES						X	X	X	X	X						
EVALUACIÓN DIAGNÓSTICA	X															
EVALUACIÓN FORMATIVA			X		X			X								
EVALUACIÓN SUMATIVA										X						