

# UNIVERSIDAD “EMILIANO ZAPATA”

<b>OBJETIVO DE LA MATERIA</b>	Desarrollar las habilidades para el alumno conozca los elementos contenidos en la composición de los alimentos y con esto los integre en los diferentes tipos de dietas específicas para las condiciones nutricionales de cada individuo.
-------------------------------	---

<b>LICENCIATURA EN</b>		<b>ENFERMERIA</b>							
<b>MATERIA</b>		<b>Dietología y Dietoterapia en Enfermería</b>			<b>AREA CURRICULAR</b>		<b>ENFERMERIA</b>		
<b>SEMESTRE</b>		<b>SEXTO</b>		<b>CLAVE</b>	<b>ENF-117</b>	<b>SERIACIÓN</b>		<b>ENF-108</b>	
<b>HFD</b>	<b>3</b>	<b>HEI</b>	<b>3</b>	<b>THS</b>	<b>6</b>	<b>CREDITOS</b>	<b>6</b>		

UNIDAD	OBJETIVOS	CONTENIDO	BIBLIOGRAFIA
I.- GENERALIDADES	1.- Diferenciar los términos que se manejan en la materia de dietología.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Generalidades               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Definición de: alimento, nutriente, nutrición, dietología, y dietoterapia.</li> </ol> </li> <li>2. Nutrientes               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Clasificación</li> <li>2.2. Usos</li> <li>2.3. Repercusión</li> </ol> </li> <li>3. El alimento como factor de influencia.               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Social</li> <li>3.2 Psicológico</li> <li>3.3 Físico</li> </ol> </li> </ol>	SALAS-SALVADÓ, NUTRICION Y DIETETICA CLINICA, MASSON, 2004 PÉREZ LIZAU, MANUAL DE DIETAS NORMALES Y TERAPEÚTICAS, LA PRENSA MÉDICA MEXICANA, 2005 KATHLEEN MAHAN, NUTRICION Y DIETOTERAPIA DE KRAUSE, MC GRAW HILL, 2004 CASANUEVA E., NUTRIOLOGIA MEDICA, PANAMERICANA, 2006

<p>II.- ALIMENTACION</p>	<p>2.- Identificar los diferentes aspectos en los que influyen el alimento</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El alimento como factor de influencia. <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Social</li> <li>1.2. Psicológico</li> <li>1.3. Físico</li> </ol> </li> <li>2. Proceso de alimentación <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Selección</li> <li>2.2. Obtención</li> <li>2.3. Manejo</li> <li>2.4. Distribución</li> <li>2.5. Conservación</li> <li>2.6. Consumo</li> </ol> </li> <li>3. Proceso de alimentación <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Selección</li> <li>3.2. Obtención</li> <li>3.3. Manejo</li> <li>3.4. Distribución</li> <li>3.5. Conservación</li> <li>3.6. Consumo</li> </ol> </li> <li>4. Requerimientos nutricionales normales en: <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Adultos</li> <li>4.2. Embarazadas</li> <li>4.3. Niños</li> </ol> </li> </ol>	<p>S. DE ORELLANA, RUTH; DIETAS NORMALES Y TERAPÉUTICAS: LOS ALIMENTOS EN LA SALUD Y EN LA ENFERMEDAD. 2006  HUNSCHER, KRAUSE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA CLÍNICA. EDITORIAL INTERAMERICANA, 2005  BURGES, HÉCTOR NUTRICIÓN Y ALIMENTOS. EDITORIAL C.E.C.S.A. 2004.</p>
--------------------------	--	---	---

<p>III.- NUTRIENTES</p>	<p>3- Diferenciar la acción de los nutrientes y explicar el contenido de los alimentos de acuerdo a su contenido nutricional.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acción de los Nutrientes <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.Nutritiva</li> <li>1.2.Defensiva</li> <li>1.3.Patológica</li> </ol> </li> <li>2. Clasificación de los Alimentos <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1.Hiperproteinas</li> <li>2.2.Hipoproteinas</li> <li>2.3.Hiperhidrocarburos</li> </ol> </li> <li>3. Tabla de composición de alimentos: <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1.Alimentos sustitutos</li> <li>3.2.Alimentos equivalentes</li> <li>3.3.Manejo de la tabla de cálculo Rápido</li> </ol> </li> <li>4. Dietas <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. clasificación de las dietas por su consistencia</li> <li>4.2.Normales</li> <li>4.3.Blandas</li> <li>4.4.Semi-Líquidas</li> <li>4.5.Líquidas</li> <li>4.6.Hídricas</li> <li>4.7.Clasificación de las dietas por sus componentes</li> <li>4.8.Ejemplo dietas y aplicaciones Dietoterapéuticas</li> <li>4.9.Características Primordiales De Cada Una.</li> </ol> </li> </ol>	
-------------------------	---	--	--

IV.- DIETOTERAPIA	4.- Distinguir el tipo de dietas que se prescriben en acuerdo a la patología que se presenta durante el embarazo y el postoperatorio.	1.-Dietoterapia en pacientes con problemas durante el embarazo <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Hipertensión, preclamsia, eclampsia, insuficiencia cardiovascular, insuficiencia renal, desnutrición, disnea e inapetencia</li> <li>1.2. Dietoterapéutica en pacientes postoperatorio <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obstetricia</li> <li>- Ginecología</li> </ul> </li> </ul> 2.-Alimentación en Obstetricia <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1 Tabúes</li> <li>2.2 Costumbres</li> </ul> 3.-Prohibiciones religiosas Ejemplos de dietas	
V.- ALIMENTACION EN PEDIAT	5.- Distinguir la importancia de la alimentación al seno materno, los diferentes tipos de fórmula que se manejan en el hospital, así como la importancia de la ablactación en la nutrición del niño.	1.- Alimentación en pediatría <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 Alimentación al seno materno</li> <li>1.2 Alimentación artificial <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formulas lácteas</li> </ul> </li> <li>1.3 Ablactación <ul style="list-style-type: none"> <li>- Destete</li> </ul> </li> </ul>	

<p>VI.- PADIETA EN PATOLOGIA PEDIATRICA</p>	<p>7.- Conocer los diferentes tipos de dieta que se prescriben en las diversas patologías que presenta el paciente pediátrico, así como la alimentación del niño mexicano en edad escolar.</p>	<p>1.- Dietoterapéutica del paciente pediátrico con Patología</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 Desnutrición</li> <li>1.2 Prematurez</li> <li>1.3 Aparato digestivo</li> <li>1.4 Aparato respiratorio</li> <li>1.5 Aparato cardiovascular</li> <li>1.6 Hematología</li> <li>1.7 Sistema renal</li> <li>1.8 Sistema endocrino</li> <li>1.9 Urología</li> <li>1.10 Alimentación del escolar mexicano <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características especiales</li> <li>- Influencia socioeconómica</li> </ul> </li> </ul>	
<p>VII.- REGLAS PARA PRESCRIPC</p>	<p>7.- Señalar las reglas generales que se utilizan para la prescripción dietética y su administración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Dietoterapia en pacientes hospitalizados <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Reglas generales para la prescripción dietética y su administración</li> </ul> </li> <li>2. Estado nutricional del paciente <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1. Diagnóstico inicial acuerdo a características físicas y fisiológicas</li> <li>2.2. Solicitud de dietas</li> </ul> </li> <li>3. Orden médica en el expediente <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Manejo de la hoja de prescripciones dietéticas, datos indispensables</li> <li>2. Registro de las manifestaciones del paciente durante la ingesta</li> <li>3. Orientación al paciente sobre el plan dietético que seguirá durante su estancia en el hospital y al egresar en caso necesario.</li> </ul> </li> </ul>	

### **TECNICAS DE APRENDIZAJE:-**

- Cátedras
- Lecturas
- Practicas
- Informes
- Elaborará informes de acuerdo con las normas técnicas vigentes.
- Reporte epidemiológico.
- Resumen clínico.
- Notas de evolución.
- Certificado de defunción y otros.

### **RECURSOS DIDÁCTICOS:**

Pintarron, infocus, Laptop, Laboratorios, Salas, Clínicas,  
Hospitales

---

**EVALUACIÓN:** La evaluación cubrirá los siguientes aspectos:

- 1. Los contenidos de las disciplinas, a veces es ineludible la memorización para más tarde generar procesos analíticos.**
- 2. El conocimiento que aporte el alumno al proceso de razonamiento grupal.**
- 3. Las interacciones del alumno con los demás compañeros y con el profesor, con los miembros del grupo.**
- 4. La responsable toma de decisiones para enfrentar un problema.**

**A partir de la gama de instrumentos con que se cuentan para la evaluación del aprendizaje, y en franco respeto a la libertad de cátedra de nuestros docentes y a las características de las unidades de aprendizaje que imparta, definirán los mecanismos y los instrumentos para evaluar el aprendizaje del alumno considerando fundamentalmente tres momentos:**

- La evaluación diagnóstica.**
- La evaluación formativa.**
- La evaluación sumativa.**

**El proceso de evaluación, al ser un proceso continuo, da cabida a una gama de formas para valorar la construcción del conocimiento, ajustándose a las características y necesidades de los contenidos de las unidades de aprendizaje y a las condiciones de los alumnos, de tal manera que se pueden considerar los siguientes puntos:**

**Dos evaluaciones (una de medio término y una final) que equivalen al 50%, cada una con calificación final integrada por (2) Practicas con valor de 30% , evaluaciones rápidas, trabajos, investigaciones de equipo 20% .**