

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
FACULTAD DE MEDICINA
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**



**PROGRAMA DE ESTUDIOS
DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE**

Nutrición en el curso de vida

Elaboró: L.N. Nancy Álvarez García
M. en S.F. y C. Grisel Barrios Rodríguez
L.N. María Gisela Castillo Pinete
M. en S.F. y C. Yuridia Sánchez Repizo

H. Consejo Académico

09 de noviembre de 2017

**Fecha de
aprobación:**

CU UAEM Amecameca

H. Consejo Académico

H. Consejo de Gobierno

14 de noviembre de
2017

15 de noviembre de
2017

Facultad de Medicina



Índice

	Pág.
I. Datos de identificación	3
II. Presentación del programa de estudios	4
III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular	4
IV. Objetivos de la formación profesional	4
V. Objetivos de la unidad de aprendizaje	5
VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización	6
VII. Acervo bibliográfico	8
VIII. Mapa curricular	9



I. Datos de identificación

Espacio educativo donde se imparte

Facultad de Medicina
Centro Universitario UAEM Amecameca
Unidad Académica Profesional Acolman

Licenciatura

Licenciatura en Nutrición 2016

Unidad de aprendizaje

Nutrición en el curso de vida

 Clave

LNUH39

Carga académica

4

2

6

10

Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Período escolar en que se ubica

1	2	3	4	5	6	7	8	9
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Seriación

Ninguna

Dietética en el curso de la vida

UA Antecedente UA Consecuente

Tipo

Curso <input type="checkbox"/>	Curso taller <input checked="" type="checkbox"/>
Seminario <input type="checkbox"/>	Taller <input type="checkbox"/>
Laboratorio <input type="checkbox"/>	Práctica profesional <input type="checkbox"/>
Otro tipo (especificar)	<input style="width: 100%;" type="text"/>

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido <input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema virtual <input type="checkbox"/>
Escolarizada. Sistema flexible <input checked="" type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema a distancia <input type="checkbox"/>
No escolarizada. Sistema abierto <input type="checkbox"/>	Mixta (especificar) <input style="width: 100%;" type="text"/>

Formación común: No presenta

Nutrición, 2016 <input type="checkbox"/>	Médico Cirujano, 2003 <input type="checkbox"/>
Terapia Física, 2004 <input type="checkbox"/>	Terapia Ocupacional, 2004 <input type="checkbox"/>
Bioingeniería Médica, 2010 <input type="checkbox"/>	

Formación equivalente: No presenta

	Unidad de aprendizaje
Nutrición, 2016	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Médico Cirujano, 2003	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Terapia Física, 2004	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Terapia Ocupacional, 2004	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Bioingeniería Médica, 2010	<input style="width: 100%;" type="text"/>



II. Presentación del programa de estudios

La nutrición es parte importante en todo ser humano, debido a que las características de cada individuo guardan relación estrecha con las necesidades nutrimentales y dietéticas del organismo.

El conocimiento adquirido de la Unidad de Aprendizaje Nutrición en el curso de la vida, comprende las características biopsicosociales en cada una de las etapas (recién nacido, primeros dos años de vida, preescolar, escolar, adolescente, adulto, mujer embarazada, mujer lactante y adulto en plenitud), brindando las bases teóricas para que el licenciado en Nutrición egresado de la Universidad Autónoma de Estado de México brinde atención nutricional en el individuo sano; a nivel individual o poblacional.

Por lo que profesor y alumno deberán participar de forma directa y activa en la transmisión y afirmación de conocimientos en el proceso de enseñanza aprendizaje, mediante las sesiones teóricas y su aplicación práctica en el desarrollo de los estudios de caso.

El perfil deseable del docente es un profesional del área de la Nutrición y afines con experiencia en el ámbito clínico.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación:

Sustantivo

Área Curricular:

Ciencias de la Salud

Carácter de la UA:

Obligatoria

IV. Objetivos de la formación profesional.

Objetivos del programa educativo:

Intervenir en la nutrición poblacional, nutrición clínica, servicios de alimentación, ciencias de los alimentos y en los campos transversales de investigación y educación.

Desarrollar en el ámbito clínico el proceso de atención nutricional para obtener una mejor calidad de vida.

Elaborar programas de intervención nutricional a nivel poblacional, respetando la diversidad cultural, ambiental y económica.

Asegurar la calidad nutrimental e inocuidad en el desarrollo e innovación de productos alimentarios.

Gestionar los recursos de manera óptima en los servicios de alimentación y/o departamentos de nutrición de responsabilidad.

Generar investigación en las ciencias de la nutrición de manera individual o en equipos multidisciplinarios.



Objetivos del núcleo de formación:

Desarrollar en el alumno/a el dominio teórico, metodológico y axiológico del campo de conocimiento donde se inserta la profesión.

Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Estudiar los conocimientos básicos de la anatomía y la fisiología a fin de comprender las patologías vinculadas a la nutrición y que impactan el estado de nutrición del individuo.

Diagnosticar el estado de nutrición a nivel individual y en poblaciones, y valorar sus requerimientos nutricionales a fin de establecer un tratamiento dietético.

Intervenir con planes de alimentación, programas y diagnósticos en la nutrición clínica, nutrición poblacional y en los diferentes campos de acción de la nutrición, interactuando de manera inter y multidisciplinaria

Desarrollar el proceso de atención nutricional con base en las necesidades biopsicosociales del individuo y las poblaciones atendiendo las actualizaciones del manejo nutricional, el fomento de la actividad física y el deporte que permitan la modificación de estilos de vida y promoción de la salud.

Identificar agentes biológicos, microorganismos e interacciones fármaco- alimento, sustancias tóxicas, compuestos funcionales que modifican el estado de nutrición.

Estudiar el impacto de las tendencias en materia genética e inmunología en la alimentación y la nutrición humana.

Interpretar datos estadísticos y epidemiológicos con la finalidad de conocer las tendencias en materia de salud y nutrición y contar con argumentos para la toma de decisiones en materia de salud pública.

Integrar los conocimientos adquiridos, en los ámbitos de desempeño profesional de la disciplina, a través de la UA integrativa profesional.

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje.

Analizar las características biopsicosociales que determinan las necesidades nutricias en la etapa neonatal, primer año de vida, preescolar, escolar, adolescente, adulto y adulto mayor, para identificar los lineamientos de atención nutricional en individuos sanos.



VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje, y su organización.

Unidad I. Recién nacido y dos primeros años de vida

Objetivo: Debatir las características biológicas del recién nacido y durante los dos primeros años de vida a fin de relacionar cómo éstas influyen en la nutrición así como la influencia de las características psicológicas y sociales que impactan en la alimentación y recomendaciones nutricionales mediante su uso y aplicación en casos clínicos.

Temas:

- 1.1 Características del crecimiento y desarrollo
- 1.2 Factores biológicos que impactan en la nutrición
- 1.3 Factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación
- 1.4 Características de la alimentación y recomendaciones nutricionales

Unidad II. Edad preescolar y escolar

Objetivo: Analizar los factores biológicos, sociales y psicológicos en el preescolar y escolar con la intención de determinar y operar las recomendaciones nutricionales y características de la alimentación respectivamente, mediante la evaluación de casos clínicos de este periodo de vida.

Temas:

- 2.1 Características del crecimiento y desarrollo
- 2.2 Factores biológicos que impactan en la nutrición
- 2.3 Factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación
- 2.4 Características de la alimentación y recomendaciones nutricionales

Unidad III. Adolescente

Objetivo: Destacar las características biológicas, psicológicas y sociales del adolescente hombre y mujer con el propósito de aplicar las recomendaciones nutricionales y de alimentación a través de casos clínicos de individuos en este periodo de vida.

Temas:

- 3.1 Características del crecimiento y desarrollo
- 3.2 Factores biológicos que impactan en la nutrición
- 3.3 Factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación
- 3.4 Características de la alimentación y recomendaciones nutricionales



Unidad IV. Adulto

Objetivo: Comparar los procesos biológicos que influyen en la nutrición así como las características psicológicas y sociales que impactan en la alimentación del adulto hombre y mujer con la finalidad de emplear las recomendaciones nutricionales y de alimentación en casos clínicos acordes al periodo de vida.

Temas:

- 4.1 Características de la edad adulta
- 4.2 Factores biológicos que impactan en la nutrición
- 4.3 Factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación
- 4.4 Características de la alimentación y recomendaciones nutricionales
- 4.5 Condiciones de vida (ocupación) como determinante del estado de nutrición y salud.

Unidad V. Mujer embarazada, lactante y climaterio

Objetivo: Relacionar las características biopsicosociales con el fin de determinar y aplicar las recomendaciones nutricionales a seguir en las diferentes etapas biológicas de la mujer, por medio del uso de casos clínicos acordes al periodo de vida en cuestión.

Temas:

- 5.1 Cambios físicos y psicológicos
- 5.2 Factores biológicos que impactan en la nutrición
- 5.3 Factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación
- 5.4 Características de la alimentación y recomendaciones nutrimentales.
- 5.5 Condiciones de vida (ocupación) como determinante del estado de nutrición y salud.

Unidad VI. Adulto en plenitud

Objetivo: Debatir las características biopsicosociales con el propósito de determinar las recomendaciones de alimentación y nutricionales en el adulto en plenitud, utilizando para ello casos clínicos de este periodo de vida.

Temas:

- 6.1 Cambios físicos y psicológicos
- 6.2 Factores biológicos que impactan en la nutrición
- 6.3 Factores psicológicos y sociales que influyen en la alimentación
- 6.4 Características de la alimentación y recomendaciones nutricionales.
- 6.5 Condiciones de vida (ocupación) como determinante del estado de nutrición y salud.



VII. Acervo bibliográfico

Básico:

- Brown, J.E. (2014). Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 5ª ed. México: Mc Graw-Hill.
- Casanueva, E., y Kaufer, M. (2008). Nutriología Médica. México: Medica Panamericana.
- Mahan, L.K., y Escott-Stump, S. (2009). Dietoterapia de Krause. España: Elsevier.
- Mataix, V. (2012). Tratado de Alimentación y Nutrición. Barcelona: Océano Ergon.
- Morgan, S.L., y Weinsier, R.L. (2000). Nutrición clínica. 2 ed. Madrid, España: Harcourt.
- Palafox, L.M.E., y Ledesma. (2015) Manual de Fórmulas y Tablas para la Intervención Nutriológica. México: McGraw-Hill.
- Shils, M.E., Olson, J.A., Shike, M., Ross, A.C. (2002). Nutrición en salud y enfermedad. Vol. I. México: McGraw-Hill Interamericana.

Complementario:

- AMMFEN. (2014). Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. D.F. México: McGraw-Hill.
- Bueno, M., Sarria, A., Pérez, J.M. (2007). Nutrición en pediatría. Madrid: Océano Ergon.
- Elizondo M. (2011). Terapia nutricia medica en ginecología y obstetricia. D.F. México: McGraw-Hill.
- Gutiérrez R.L.M. (2010). Gerontología y nutrición del adulto mayor. D.F. México: McGraw-Hill
- Macedo O.G., Altamirano M.M.B., Márquez, Y.S.F., Vizmanos L.B. (2015). Manual de prácticas de evaluación del estado nutricional. México: McGraw-Hill.
- Polanco A.I. (2015). Atlas de nutrición en pediatría. 1ª ed. Madrid: Océano Ergon.



VIII. Mapa curricular

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN 2016

	PERÍODO 1	PERÍODO 2	PERÍODO 3	PERÍODO 4	PERÍODO 5	PERÍODO 6	PERÍODO 7	PERÍODO 8
O B L I G A T O R I A S	Química orgánica 2 0 7 4	Agentes biológicos 2 3 5 7	Microbiología de los alimentos 2 3 5 7	Química de los alimentos 1 3 4 5	Bromatología 2 4 6 8	Conservación de los alimentos 1 3 4 5	Tecnología e industrialización de los alimentos 1 4 4 6	Innovación alimentaria 1 2 4 6
	Fisicoquímica 1 3 4 5	Bioquímica I 3 3 6 9	Bioquímica II 3 3 6 9	Diagnóstico de salud poblacional 0 0 5 5	Nutrición poblacional I 0 6 6 6	Nutrición poblacional II 0 6 6 6	Nutrición poblacional III 0 6 6 6	Integrativa profesional - - - -
	Bioestadística I 3 2 5 8	Bioestadística II 3 2 5 8	Buenas prácticas de higiene 2 2 4 6	Genética humana 2 2 2 4	Patologías digestivas 3 0 3 6	Patologías sistémicas y metabólicas 4 2 6 10	Apoyo nutricio especializado 3 1 4 7	Nutrición clínica 2 4 8 8
	Anatomofisiología I 3 1 4 7	Anatomofisiología II 3 1 4 7	Dietética 1 3 4 5	Nutrición en el curso de vida 4 2 6 10	Dietética en el curso de vida 2 0 3 7	Dietoterapias de las enfermedades digestivas 2 4 8 8	Dietoterapias de las enfermedades sistémicas y metabólicas 2 4 8 8	Nutrición basada en evidencias 2 1 2 6
	Bases esenciales de la Nutrición 2 0 2 4	Antropometría 0 4 4 4	Diagnóstico del estado de Nutrición 3 3 6 9	Salud pública nutricional 3 1 4 7	Nutrición en la actividad física y el deporte 2 2 4 8	Farmacología de la Nutrición 3 2 4 7	Epidemiología de la Nutrición 4 0 4 8	Immunonutrición 1 2 4 5
	Sociocultura alimentaria 3 2 5 8	Psicología y alimentación en el curso de vida 3 2 5 8	Inmunología 2 0 2 4	Toxicología de los alimentos 2 2 4 6		Nutrigenética y nutrigenómica 2 1 2 6		Lactancia materna 1 1 2 3
	Desarrollo sustentable 3 0 3 6	Seguridad alimentaria 2 1 3 5	Promoción de la salud 2 4 6 8	TIC en Nutrición 1 3 4 5				Investigación aplicada 0 2 2 2
	Métodos de investigación 2 2 4 6	Inglés 5 2 2 4 6	Inglés 6 2 2 4 6	Inglés 7 2 2 4 6	Inglés 8 2 2 4 6			Mercadotecnia aplicada a la alimentación 1 3 4 6
			Normatividad en los servicios de alimentación 2 1 3 5	Administración y habilidades gerenciales 3 1 4 7	Administración del capital humano 2 0 2 4		Gestión de servicios de alimentación 2 4 6 8	Emprendimiento 2 0 2 4
O P T A T I V A S					Optativa 1 1 1 4 6	Optativa 2 1 1 4 6	Optativa 4 1 1 4 6	
						Optativa 3 1 1 4 6		
	HT 18 HP 10 TH 28 CR 42	HT 12 HP 15 TH 38 CR 64	HT 17 HP 20 TH 37 CR 64	HT 17 HP 18 TH 38 CR 62	HT 16 HP 20 TH 36 CR 60	HT 18 HP 22 TH 38 CR 64	HT 14 HP 24 TH 38 CR 62	HT 11 HP 12*** TH 24*** CR 43