

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

“Francisco García Salinas”

Área de Ciencias de la Salud

Unidad Académica de Enfermería



**PROGRAMA EDUCATIVO
LICENCIATURA EN ENFERMERÍA**

**CICLO ESCOLAR
SEGUNDO SEMESTRE**

UNIDAD DIDÁCTICA INTEGRADA

NUTRICIÓN

ENERO - JULIO 2017

Elaborado por:

M.E. Luis Alfredo Rodríguez Sosa

**Elaborado: Julio, 2015
Actualización: Enero, 2017**

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA UDI		
Nombre de la materia: Nutrición		Clave:
Unidad Académica: Enfermería	Programa Académico: Licenciatura en Enfermería	
Área de conocimientos en el plan de estudios: Básica		
Es factible para integrar asuntos de transversalidad: Si		
Ciclo semestral: ENERO – JULIO 2017	Orientación: Teórica <input checked="" type="checkbox"/> Práctica <input type="checkbox"/>	
Carácter: Introdutoria <input type="checkbox"/> Obligatoria <input checked="" type="checkbox"/> Básica <input checked="" type="checkbox"/> Optativa <input type="checkbox"/> Libre <input type="checkbox"/>		
Modalidad de trabajo: Curso <input checked="" type="checkbox"/> Taller <input type="checkbox"/> Seminario <input type="checkbox"/> Práctica <input type="checkbox"/>		
Valor en créditos: 4	Página web de la materia:	
Horas teoría: 4		
Profesores que imparten la asignatura: M.E. Luis Alfredo Rodríguez Sosa M.C.D. Sergio Lugo Balderas		
Prerrequisitos para cursar la materia: Conocimientos básicos de anatomía, biología celular, ciencias de la salud, fisiología, etimologías, bioquímica y química, así como de ciencias exactas (física y matemáticas)		
Perfil docente: Médico General con estudios afines		

Fundamentación y descripción de la UDI: La Nutrición es una rama de las Ciencias Biológicas que nos ayuda a conocer y proporcionar elementos sobre una correcta alimentación siendo esto en las diferentes etapas de la vida y procesos de salud-enfermedad fomentando hábitos de prevención, haciendo hincapié en el autocuidado.. Esta UDI se encuentra ubicada en el segundo semestre, con un total de 4 horas teoría que constituye 4 créditos del programa de licenciatura en enfermería. En México, la morbilidad y mortalidad continúa dependiendo importantemente de la alimentación en la salud, autocuidado y déficit del autocuidado, así como también en las formas de vida que influyen en el proceso de salud-enfermedad, por lo que el conocimiento que adquiere el alumno servirá para integrarlo a su desempeño como promotor e impulsor del autocuidado del cliente.

Continuamos en los primeros lugares de obesidad, malnutrición, país de contrastes al continuar en algunas regiones la desnutrición las carencias y la mala utilización de los recursos alimentarios que contribuye a continuar con el círculo, por lo que la enfermería podrá aportar a su competencia integral a este nivel de nutrición y posteriormente complementarlo con las técnicas de aplicación y autocuidado. También influye imperantemente la relación geográfica, idiosincrasia alimentaria, cultural, socioeconómica y religiosa.

Los contenidos de este programa abarca desde las enzimas utilizadas nutrientes que se transforman y se utilizan inicialmente en organismo sano, una vez dominado este proceso continuaremos con los capítulos sobre la alimentación en todas las etapas de la vida, procesos, fisiológicos, y aplicar estos conocimientos para las dietas en las diferentes patologías y eventos de salud-enfermedad, así como adquirir el conocimiento sobre dietas alternativas tanto elaboradas como naturales.

Los conocimientos adquiridos permitirán un adecuado desempeño en las siguientes materias: Ginecología y obstetricia, Enfermería quirúrgica, Pediatría, Gerontología, Patología clínica, Disciplinarias de enfermería, Cuidados paciente crítico, Oncología, entre otras. Esta UDI se encuentra ubicada en el segundo semestre, con un total de 4 horas teoría que constituye 4 créditos SATCA, del programa de licenciatura en enfermería.

Contribución al perfil de egreso: La UDI de Nutrición en enfermería, contribuye en la adquisición del conocimiento sobre el tipo de alimentación correcta, alternativa y en todas las etapas de la vida así como en sanos y específica para padecimientos con los cuales enfermería atiende en su entorno de servicio, aportar los elementos dietéticos para una atención integral al cliente y orientación correcta al sano en forma preventiva a través del autocuidado.

Los conocimientos y competencias adquiridas durante el curso basado en los elementos de anatomía, bioquímica, fisiología, etc. Para explicar procesos cotidianos como es la alimentación correcta, se comprenderá la importancia de la preparación de un menú correcto, nutrientes y calorías, adecuados, desarrolla conocimiento sobre cómo y dónde utilizar los diferentes tipos de dietas y menú para aplicarlos en sus clientes de acuerdo al daño previo o prevención como forma de autocuidado.

Adquiere competencia sobre el daño producido el exceso de algunos alimentos en ciertas condiciones de salud y enfermedad.

Objetivo terminal de la UDI

Al finalizar el curso el alumno tendrá los conocimientos, habilidades y actitudes suficientes para integrar una dieta sana así como contenidos energéticos y nutritivos de sus componentes, proporcionar y educar para una alimentación adecuada en salud, dietas alternativas, así como conocerá para promover alimentación en las diferentes etapas de la vida, además de conocer la alimentación en las diferentes patologías más frecuentes en nuestro medio; y así señalar medidas generales de prevención y autocuidado.

Distribución de contenidos de la UDI

Bloque I: Introducción a la Nutrición

Tema 1. Conceptos, elementos y definiciones más utilizados en nutrición

- Definiciones en nutrición, nutrientes y grupos de alimentos.
- Nutrientes ¿Cuáles son?

Tema 2. elementos del plato del buen comer

- grupos de alimentos que comprende el plato del buen comer.
- porque se propone el plato del buen comer y no la pirámide nutricional.
- combinaciones y porciones de los grupos de plato del buen comer.

Tema 3. grupos del plato del buen comer

- contenidos energéticos y nutricionales de frutas manzana, plátano, papaya, guayaba y naranja.
- contenidos energéticos y nutricionales de verduras brócoli, calabaza, espinaca, papa y zanahoria.
- contenidos energéticos, nutricionales de los cereales maíz, trigo, arroz, avena.
- contenidos energéticos y nutricionales de las leguminosas soya, chícharo, frijol, lentejas y garbanzo
- contenidos energéticos y nutricionales de las proteínas de origen vegetal queso, huevo, carne res pollo, pescado.

Tema 4 Enzimas digestivas para degradación digestión, nutrientes y absorción utilización de cada uno de ellos.

- enzimas digestivas utilizadas para digestión degradación de alimentos en boca, estomago, duodeno, yeyuno e íleo.
- proceso de absorción de nutrientes en los diferentes componentes de tubo digestivo
- utilización de los nutrientes en el organismo.
- funciones de cada uno de los nutrientes carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales.

Bloque II: Nutrición en ciclo vital y los proceso fisiológicos

Tema 1. Alimentación y nutrición en el recién nacido

- Alimentación en recién nacido pre término.
- Nutrición en el recién nacido normal.
- Seno materno, beneficios, componentes, contraindicaciones, mitos.

Tema 2. Alimentación en el lactante.

- Ablactación y destete en lactante menor
- Alimentación en el lactante menor.

- Alimentación en lactante mayor.

Tema 3- Alimentación en el preescolar y escolar.

- alimentación en el preescolar
- alimentación en el escolar
- importancia del desayuno y cooperativas escolares.

Tema 4 Alimentación en el adolescente adulto mayor.

- Alimentación en la adolescencia.
- alimentación en adulto mayor

Tema 5 Alimentación en procesos fisiológicos.

- Alimentación en la mujer embarazada
- Alimentación en la mujer lactando.

Bloque III: Educación sanitaria y dietoterapia en procesos patológicos.

Tema 1. Leyes de la alimentación y educación sanitaria.

- Toda dieta contempla las cinco leyes de la alimentación, suficiente, equilibrada, completa, adecuada y bacteriológicamente pura.
- La importancia de la educación sanitaria en los procesos fisiológicos y patológicos.

Tema 2- dietoterapia en procesos patológicos.

- Dietoterapia en obesidad, desnutrición, hipertensión arterial, insuficiencia renal crónica, diabetes mellitus, cardiopatías.
- Dietoterapia en esprue tropical, enfermedad celiaca, colecistitis, coledocolitiasis, hepatitis, crisis convulsivas.
- Dietoterapia en otros procesos como cirugía, estreñimiento, alcohol en la dieta.

Bloque IV: Dietas preparadas comercialmente y vías de administración así como dietas alternativas.

Tema 1. dietas alternativas

- dieta mediterránea
- dieta vegetariana

Tema 2- dietas preparadas comercialmente y vías de administración

- nutrición enteral
- nutrición parenteral
- nutrición elemental

Estrategias de enseñanza aprendizaje:

- Elaborar esquemas, mapas conceptuales y diagramas.
- Realizar trabajo de equipo.
- Realizar análisis, exposición y discusión de procesos enfermeros.
- Revisar guías de evaluación.

Recursos y materiales empleados:

- Cañón.
- Películas
- Pintarrón.
- Plumones de agua.
- Trípticos
- Guías de evaluación
- Documentos y normatividad

Criterios de evaluación		
ELEMENTOS A EVALUAR	%	DESCRIPCIÓN
Asistencia	10%	La asistencia es determinante para que el alumno tenga el conocimiento necesario respecto a la materia. De igual manera es indispensable para tener derecho a presentar los exámenes que se realizarán durante el curso, así como exámenes ordinarios y extraordinarios
EXAMENES	50%	La aplicación de los exámenes durante el curso tiene como finalidad ubicar el nivel de conocimiento que ha adquirido el alumno
Portafolio y trabajos de investigación	20%	El portafolio constituye un elemento necesario para que el alumno pueda enriquecer el conocimiento de los temas expuestos por el docente, además fortalece habilidades del mismo.
Exposición	10%	Este elemento permite al alumno desenvolverse y dar a conocer el conocimiento adquirido durante la clase y horas extra clase.
Participación	10%	La participación, discusión y opinión respecto a ciertos temas, son necesarias para el fortalecer temas relacionados.

Bibliografía

Bibliografía básica:

Ascencio P. C. (2012) Fisiología de la nutrición. Editorial Mc Graw Hill.

Mataix J (2009). Tratado de nutrición y alimentación. Editorial Oceano-Ergon.

Brown E. J. (2008). Nutrición en las diferentes etapas de la vida. 3º Edición Editorial Mc Graw Hill.

Bibliografía complementaria o de apoyo:

Casanueva (2008) Nutriología médica. Tercera edición. Editorial panamericana.

Mahan K., Escott S. C. & Krause J I. (2013) Dietoterapia. 13 edición. Editorial Elsevier.

www.dof.gob.mx norma oficial mexicana de nutrición:

nom-043-ssa2-2012

nom-131-ssa1-2012

nom-008-ssa2-1993

nom-174-ssa1-1998

nom-007-ssa2-1993