

Elaboró: Alan Chavarría Gómez		Fecha de elaboración: 04/07/2023		
Asignatura: Talle de introducción a la nutrición		Clave: 10752	Sigla: NU308	Periodo: OTOÑO 2023
Periodos de evaluación: 1 ^{er} . Parcial del 18 al 25 de septiembre y 2 ^{do} . Parcial del 30 de octubre al 6 de noviembre				
Días festivos: viernes 16 de septiembre, lunes 20 de noviembre 2022			Encuentro académico: 6 de diciembre 2023	

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Competencia de la asignatura:							
Sesión	Fecha	Competencia específica	Contenido temático	Actividades de aprendizaje	Recursos Didácticos	Actividades Extra clase	Instrumentos de evaluación y técnicas
1 - 4	16, 18, 23 y 25 de agosto	Presentación del curso, docente y programación del curso. Entrega de cronograma de actividades	Conceptos fundamentales integrados en una secuencia de complejidad creciente: <ul style="list-style-type: none"> • nutrición • alimentación • Dieta • nutrimentos • Micronutrimentos • Elementos traza 	Desarrollo explicativo del tema, planteamiento de escenarios, pautas aplicables en la práctica.	Pintarrón, proyector, laptop, celular.	Revisión de textos científicos y videoconferencias disponibles en la red.	Cuestionarios de reafirmación, presentación breve en clase, revisión de casos clínicos, desarrollo de técnicas didácticas.
5 - 8	6,8, 13 y 15 de septiembre	Describir, analizar y explicar conceptos fundamentales sobre la asignatura	Conceptos fundamentales integrados en una secuencia de complejidad: <ul style="list-style-type: none"> • Balance nutrimental • Necesidades nutricionales • Recomendaciones nutricionales 	Desarrollo explicativo del tema, planteamiento de escenarios, pautas aplicables en la práctica.	Pintarrón, proyector, laptop, celular.	Revisión de textos científicos y videoconferencias disponibles en la red.	Cuestionarios de reafirmación, presentación breve en clase, revisión de casos clínicos, desarrollo de

PLANEACIÓN INSTRUCCIONAL

							técnicas didácticas.
9 – 12	20,22, 27 y 29 de septiembre, 4 de octubre	Describir, analizar y explicar conceptos fundamentales sobre la asignatura	Conceptos fundamentales integrados en una secuencia de complejidad creciente: <ul style="list-style-type: none"> • Compuestos • Alimentos y su clasificación • Platillos y productos 	Desarrollo explicativo del tema, planteamiento de escenarios, pautas aplicables en la práctica.	Pintarrón, proyector, laptop, celular.	Revisión de textos científicos y videoconferencias disponibles en la red.	Cuestionarios de reafirmación, presentación breve en clase, revisión de casos clínicos, desarrollo de técnicas didácticas.
13 – 16	6, 11, 13 y 18 de octubre	Describir, analizar y explicar conceptos fundamentales sobre la asignatura	Dieta como unidad de la alimentación <ul style="list-style-type: none"> • Dieta correcta • Dieta y enfermedad • Dieta y ambiente socioeconómico • Estado nutricional • Valor nutritivo 	Desarrollo explicativo del tema, planteamiento de escenarios, pautas aplicables en la práctica.	Pintarrón, proyector, laptop, celular.	Revisión de textos científicos y videoconferencias disponibles en la red.	Cuestionarios de reafirmación, presentación breve en clase, revisión de casos clínicos, desarrollo de técnicas didácticas.
17 - 20	20, 25 y 27 de octubre, 3 de noviembre	Describir, analizar y explicar los elementos disponibles para brindar orientación sobre hábitos de alimentación a la población	Herramientas de orientación alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • Guías alimentarias • Grupos de alimentos • Nutrientes que aporta cada grupo 	Desarrollo explicativo del tema, planteamiento de escenarios, pautas aplicables en la práctica.	Pintarrón, proyector, laptop, celular.	Revisión de textos científicos y videoconferencias disponibles en la red.	Cuestionarios de reafirmación, presentación breve en clase, revisión de casos clínicos, desarrollo de técnicas didácticas.

PLANEACIÓN INSTRUCCIONAL

21 - 24	8, 10 y 15 de noviembre	Describir, analizar y explicar los elementos disponibles para brindar orientación sobre hábitos de alimentación a la población	Herramientas de orientación alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • Plato del bien comer • Clasificación NOVA de los alimentos • My Plate 	Desarrollo explicativo del tema, planteamiento de escenarios, pautas aplicables en la práctica.	Pintarrón, proyector, laptop, celular.	Revisión de textos científicos y videoconferencias disponibles en la red.	Cuestionarios de reafirmación, presentación breve en clase, revisión de casos clínicos, desarrollo de técnicas didácticas.
25 - 28	17, 22, 24 y 29 de noviembre	Describir, analizar y explicar los elementos básicos de evaluación a pacientes, utilizando la técnica adecuada en antropometría	Motivación a la práctica profesional <ul style="list-style-type: none"> • Evaluación del peso corporal, talla, IMC, circunferencia de cintura, otros. 	Desarrollo explicativo del tema, planteamiento de escenarios, pautas aplicables en la práctica.	Pintarrón, proyector, laptop, celular.	Revisión de textos científicos y videoconferencias disponibles en la red.	Cuestionarios de reafirmación, presentación breve en clase, revisión de casos clínicos, desarrollo de técnicas didácticas.
29 - 31	6 y 8 de diciembre	Conclusiones finales del curso	Entrega de calificaciones finales y cierre del curso	Desarrollo explicativo del tema, planteamiento de escenarios, pautas aplicables en la práctica.	Pintarrón, proyector, laptop, celular.	Revisión de textos científicos y videoconferencias disponibles en la red.	Cuestionarios de reafirmación, presentación breve en clase, revisión de casos clínicos, desarrollo de técnicas didácticas.
Encuentro académico: 10 y 11 de noviembre 2022							
25 al 30 de noviembre evaluación final							



	ENTREGA DE CALIFICACION FINAL: 9 de diciembre		
--	--	--	--

Criterios de evaluación Evaluación teórica parciales Participación individual Participación en equipos de trabajo Carpeta de evidencias	Criterios de evaluación: Porcentajes Especificar actividades de evaluación: tareas, proyectos, lectura guiada, investigación. Instrumentos de evaluación a utilizar: evaluación teórica, presentación en clase técnicas didácticas, otros.
Para acreditación del curso: Cumplir con el 80% de asistencia y haber participado en las actividades programadas, entregar trabajos y ejercicios en tiempo y forma establecidos. Se realizarán dos evaluaciones parciales y una final durante el curso.	LICENCIATURA Primer avance: 18 al 25 de septiembre Segundo avance: 30 de octubre al 6 de noviembre Final : 8 de diciembre

REFERENCIAS

Básica <ul style="list-style-type: none">• Kathleen. Mahan, Sylvia, Escott-Stump. Krause Dietoterapia 13ª. ED. España. Elsevier Masson. 2012
Complementaria <ul style="list-style-type: none">• Anaya Prado, Roberto Arenas. Nutrición Enteral y Parenteral. México. McGraw-Hill. 2012• Bellido, Diego, Pedro García & Daniel de Luis Román. Dietoterapia, Nutrición Clínica y Metabolismo. España. Ediciones Díaz de Santos. 2012• Suverza, Araceli, Karime Hava. El ABCD de la Evaluación del Estado de Nutrición. México. McGraw-Hill. 2010• Width, Mary, Tonia Reinhard. Guía Básica de Bolsillo Para el Profesional de la Nutrición Clínica. Philadelphia. Wolters Kluwer. 2010• Salas, Jordi, Anna Bonada. Nutrición y Dietética Clínica 2ª ED. España. Elsevier Masson. 2008• Escott-Stump, Sylvia. Nutrición, diagnóstico y tratamiento 8ª. ED. Philadelphia. Wolters Kluwer. 2016
SITIOS / RECURSOS DE INTERÉS <ul style="list-style-type: none">• https://www.espen.org/• https://www.nutritioncare.org/• https://www.eatright.org/• https://www.consumerlab.com/