


	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Nombre del Académico	María Verónica Lorena Ramírez Badía
Eje Curricular	Alimentación y Nutrición
Unidad de Conocimiento	Bases de la Nutrición, Cálculo Dietético y <u>Laboratorio</u>
Semestre	1°



**OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA
(de acuerdo con el Programa de estudio)**

Identificar los fundamentos científicos que sustentan el proceso de la nutrición en los seres vivos y los fundamentos teórico-prácticos del cálculo dietético para diseñar dietas correctas.

CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (h)
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio				
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Introducción a la unidad de conocimiento. Evaluación Diagnóstica	Dinámica de integración y formación de equipos. Preguntas orales	29/jul/24	3 horas
Práctica 1: Equipos y enseres de cocina.	Investigación Bibliográfica	Presentación en equipos	05/ago/24	3 horas
Práctica 2: Selección, Limpieza y Factor de corrección de los alimentos.	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	12/ago/24	3 horas

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Práctica 3: Técnicas culinarias en frío.	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	19/ago/24	3 horas
Práctica 4: Técnicas culinarias en caliente.	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	26/ago/24	3 horas
Práctica 5: Medidas caseras y exactas, raciones y equivalentes.	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	02/sep/24	3 horas
Práctica 6: Gasto energético.	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	09/sep/24	3 horas
Práctica 7: Hidratos de carbono.	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	23/sep/24	3 horas
Práctica 8: Proteína.	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	30/sep/24	3 horas
Práctica 9: Lípidos	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	07/oct/24	3 horas
Práctica 10: Vitaminas y nutrimentos Inorgánicos	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	14/oct/24	3 horas
Práctica 11: Agua	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	21/oct/24	3 horas
Práctica 12: Guías Alimentarias basadas en alimentos y dietas correctas.	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	28/oct/24	3 horas
Práctica 13: Alimentación en el individuo sano, Niños y Púberes	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	04/nov/24	3 horas
Práctica 14: Alimentación en el individuo sano. Adulto, Embarazo y Lactancia	Aplicación de conocimientos previos.	Demostrativos	11/nov/24	3 horas
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	Aplicación de conocimientos previos.			
Retroalimentación a los alumnos.			13/nov/24	2 horas

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.				
--	--	--	--	--

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de la visita	Objetivo de la visita	Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa)
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE				
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa	
Preguntas orales	Exposición	(x)	55%	Exposiciones semanales.
	Lectura de artículos	()		
	Revisión de casos clínicos	()	40%	Presentación del reporte.
	Trabajo de investigación	(x)		
	Prácticas (taller o laboratorio)	(x)		
	Salidas/ visitas	()	5%	Autoevaluación.
Exámenes	()			
Otros:				

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 5	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
<p>Téllez Villagomez ME. Nutrición Clínica. 3ra ed. Ciudad de México: Manual Moderno; 2022.</p> <p>Suverza A. Hava K. El ABCD de la evaluación del estado de nutrición. 2ª ed. Ciudad de México: McGraw Hill; 2023.</p> <p>Kaufer M. Pérez AB. Ramos VE. et al. Nutriología Médica. 5ta ed. Ciudad de México: Médica Panamericana; 2023.</p>	<p>Mataix V.J. Nutrición y Alimentación Humana. Vol. 1 Nutrientes y Alimentos. 2da ed. Ergon. España; 2016</p> <p>Gil A. Tratado de Nutrición Tomo III. 3ra ed. Panamericana. México; 2017.</p> <p>Muñoz M. Chávez A. Ledesma A. et al. Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo. 3ra ed. McGraw Hill Interamericana. Ciudad de México; 2014.</p> <p>Vargas D. Ledesma JA. Gulias A. Alimentos comunes, medidas caseras y porciones. McGraw Hill Interamericana. Ciudad de México; 2008.</p> <p>Raymond J. Morrow.K Krause. Mahan. Dietoterapia. 15ª ed. España: Elsevier; 2021</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
M en E. María Verónica Lorena Ramírez Badía NC	28/jun/2024

FIRMA DEL ACADÉMICO

FIRMA DE AUTORIZACIÓN
Jefe del Área de Elaboración y Evaluación de
Programas Académicos y Control Escolar