



	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 7	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<b>Nombre del Académico</b>	Elvia Alfaro Mendoza
<b>Eje Curricular</b>	Nutrición en Salud
<b>Unidad de Conocimiento</b>	Nutrición, Cálculo Dietético Familiar y en Grupos Especiales y <u>Laboratorio</u>
<b>Semestre</b>	3°

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

Proponer las recomendaciones dietéticas para la alimentación de la familia y grupos especiales

CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (h)
<b>Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio</b>				
<b>Encuadre</b>				
<b>Presentación de temario y formas de evaluación</b>	Examen diagnostico Presentar la dinámica de trabajo durante el curso	Examen impreso	29/jul/24	3h
<b>Práctica 1: Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes</b>	Conocer y aplicar el SMAE para la aplicación en dieto terapias	SMAE Impreso y digital, ejercicio y practica	5/ago/24	2h 1h calculo
<b>Práctica 2: Planeación de menú Familiar.</b>	Planear menús familiares acordes a estrato socioeconómico	Debate por equipos	12/ago/24	2h 1 h calculo

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



	<p>Describir los diferentes estratos socioeconómicos</p> <p>Desarrollar un menú para la orientación alimentaria de un grupo familiar.</p> <p>Elaborar un programa de alimentación familiar.</p>	<p>sobre la selección de alimentos en cada estrato social</p> <p>Presentación de menú en preparado en laboratorio</p>		
<p><b>Práctica 3:</b> Planeación de Menú para el Trabajador</p>	<p>Describir las necesidades nutricias del trabajador y diseñar un menú adecuado para este grupo</p> <p>Realizar una encuesta a un familiar que tenga jornada laboral de 6 a 8 horas diarias para describir su alimentación.</p>	<p>Debate por equipos acerca de las necesidades especiales en cada grupo investigado</p> <p>Presentación de menú en preparado en laboratorio.</p>	19/ago/24	<p>2h</p> <p>1h calculo</p>
<p><b>Práctica 4:</b> Planeación de menú para el deportista</p>	<p>Describir las necesidades nutricias del deportista y diseñar un menú adecuado para este grupo</p> <p>Investigar en centros de nutrición y gimnasios los modelos de nutrición utilizadas dentro de estos sitios</p>	<p>Debate de las dietas de gimnasios en centros de nutrición y gimnasios</p> <p>Productos nutricionales para deportistas</p>	26/ago/24	<p>2h</p> <p>1h calculo</p>
<p><b>Práctica 5:</b> Planeación de menú para la persona con Síndrome de Down</p>	<p>Investigar las necesidades y recomendaciones nutricias de personas con capacidades especiales por equipo y diseñar estrategias nutricias adecuadas para estos grupos</p>	<p>Debate por equipos sobre la selección de alimentos en grupos especiales</p> <p>Presentación de menú en preparado en laboratorio</p>	2/sept/24	<p>2h</p> <p>1h calculo</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 7	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<b>Práctica 6:</b> Planeación de menú para la persona con alteraciones en el desarrollo psicomotor.	Investigar las necesidades y recomendaciones nutricias de personas con capacidades especiales por equipo y diseñar estrategias nutricias adecuadas para estos grupos	Debate por equipos sobre la selección de alimentos en grupos especiales Presentación de menú en preparado en laboratorio	9/sept/24	2h 1h calculo
<b>Práctica 7:</b> Planeación de menú para la persona con Autismo.	Investigar las necesidades y recomendaciones nutricias de personas con capacidades especiales por equipo y diseñar estrategias nutricias adecuadas para estos grupos	Debate por equipos sobre la selección de alimentos en grupos especiales Presentación de menú en preparado en laboratorio	23/sept/24	2h 1h calculo
<b>Práctica 8:</b> Planeación de Menús para Centros de Rehabilitación	Lectura de artículos o capítulos de nutrición en centros de rehabilitación. Elaborar un cuadro sinóptico de las características de los programas nutricios de gobierno en éstos grupos	Debate por equipos sobre la selección de alimentos en cada estrato social	30/sept/24	2h 1h calculo
<b>Práctica 9:</b> Planeación de menús para migrantes.	Lectura de artículos o capítulos de nutrición en casas para migrantes. Elaborar un cuadro sinóptico de las características de los programas nutricios de gobierno en estos grupos. Exposición por equipos	Debate por equipos sobre la selección de alimentos en cada estrato social Presentación de menú en preparado en laboratorio	7/oct/24	2h 1h calculo



	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 7	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<b>Práctica 10:</b> Planeación de Menú para Situaciones de Desastres Naturales	Elaborar estrategias nutricias donde se planee prevención, vigilancia y monitoreo de la nutrición en caso de contingencia	Debate por equipos sobre las estrategias de alimentación DNIII Presentación de menú en preparado en laboratorio	14/oct/24	2h 1h calculo
<b>Práctica 11:</b> Planeación de Menú para Dietas Vegetarianas	Comparar las ventajas y desventajas de los diferentes regímenes. Elaborar un plan de alimentación para comparar las características de cada una de estas dietas.	Presentación de menú en preparado en laboratorio	21/oct/24	2h 1h calculo
<b>Práctica 12:</b> Planeación de Menú para Dieta Macrobiótica	Comparar las ventajas y desventajas de los diferentes regímenes. Elaborar un plan de alimentación para comparar las características de cada una de estas dietas	Presentación de menú en preparado en laboratorio	28/oct/24	2h 1h calculo
<b>Práctica 13:</b> Planeación de menú para dieta Mediterránea	Comparar las ventajas y desventajas de los diferentes regímenes. Elaborar un plan de alimentación para comparar las características de cada una de estas dietas	Presentación de menú en preparado en laboratorio	4/nov/24	1h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



<b>Práctica 14:</b> Planeación de Menú para Diferentes Patrones Culturales de Alimentación Basados en Creencias Religiosas	Comparar restricciones y selecciones de alimentos en diferentes religiones	Presentación de menú en preparado en laboratorio	4/nov/24	1h
<b>Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)</b>	Evaluación al alumno que se requiera Presentación de practica seleccionada para examen	Presentación de practica seleccionada para examen	4/nov/24	1h
<b>Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.</b>	Se realiza calificación sumatoria en conjunto con el alumno  Entrega de promedios y calificaciones generales Evaluación al alumno que se requiera	Cuadro de evaluación general Lista de cotejo y firma  Presentación de practica seleccionada para el examen	11/nov/24	2h  1h

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

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE				
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa	
Aplicación de un examen al inicio del curso: 1. Sobre conocimientos básicos de nutrición y algunas patologías, con preguntas abiertas	Exposición	( X )	55%	Entrega de prácticas
	Lectura de artículos	( X )		
	Revisión de casos clínicos	( X )	40%	Exposición artículos, tareas
	Trabajo de investigación	( X )		
	Prácticas (taller o laboratorio)	( X )		
	Salidas/ visitas	( )	5%	Autoevaluación
Exámenes	( )			
Otros:				

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
<p>Libro: Nutriología médica. Casanueva, Esther Kaufer-Horwitz, Martha Pérez-Lizaur, Ana Bertha Arroyo, Pedro (ed.). Médica Panamericana. 2001</p> <p>Libro: Nutrición y dietoterapia de Krause. Mahan, Kathleen Escott-Stump, Sylvia (ed.). McGraw-Hill Interamericana. 2001</p> <p>Manual: Manual de dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y en la enfermedad. Pérez Lizaur Ana Bertha Marván Laborde, Leticia. La Prensa Médica Mexicana. 2005</p>	<p>REDNUTRICION Vol. 12 Núm.2. Mayo-Agosto 2021</p> <p>Libro: Nutrición en las diferentes etapas de la vida. Brown Judith. Mc Graw-Hill Interamericana. 2006</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<b>Profesión o grado y nombre completo del Académico</b>	<b>Fecha de entrega dd/mmm/aaaa</b>
M.E y Lic en Dietética y Nutrición. Elvia Alfaro Mendoza	4/jul/2024

---

**FIRMA DEL ACADÉMICO**

---

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