


	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Nombre del Académico	María Cristina Rodríguez Márquez
Eje Curricular	Nutrición en Salud
Unidad de Conocimiento	Nutrición, Cálculo Dietético Familiar y en Grupos Especiales y <u>Laboratorio</u>
Semestre	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)
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio				
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Integrar los conocimientos teóricos para diseñar un plan de alimentación usando equivalentes	Formato escrito del diseño de estrategias didácticas Rúbrica de evaluación	31/Jul/2024	2 h
Práctica 1: Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso Lectura de artículos o capítulos de nutrición	Material y equipo del laboratorio Materia prima para pesar en laboratorio	07/Ago/2024	2 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	Presentación de cálculos	Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico		
Práctica 2: Planeación de menú Familiar.	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico	14/ago/2024	2 h
Práctica 3: Planeación de Menú para el Trabajador	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico	21/Ago/2024	2 h
Práctica 4: Planeación de menú para el deportista	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida	28/Ago/2024	2 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



		Elaboración conocimientos previos y caso clínico		
Práctica 5: Planeación de menú para la persona con Síndrome de Down	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico	04/Sep/2024	2 h
Práctica 6: Planeación de menú para la persona con alteraciones en el desarrollo psicomotor.	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico	11/Sep/2024	2 h
Práctica 7: Planeación de menú para la persona con Autismo.	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico	18/Sep/2024	2 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 8	 <small>Dr. José Quintán 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	

Práctica 8: Planeación de Menús para Centros de Rehabilitación	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico	25/Sep/2024	2 h
Práctica 9: Planeación de menús para migrantes.	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico	02/oct/2024	2 h
Práctica 10: Planeación de Menú para Situaciones de Desastres Naturales	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico	09/oct/2024	2 h
Práctica 11: Planeación de Menú para Dietas Vegetarianas	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso	Material y equipo del laboratorio	16/oct/2024	2 h



	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 8	 <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	

	Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico		
Práctica 12: Planeación de Menú para Dieta Macrobiótica	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico	23/Oct/2024	2 h
Práctica 13: Planeación de menú para dieta Mediterránea	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico	30/Oct/2024	2 h
Práctica 14: Planeación de Menú para Diferentes Patrones	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de caso	Material y equipo del laboratorio	06/Nov/2024	2 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



Culturales de Alimentación Basados en Creencias Religiosas	Lectura de artículos o capítulos de nutrición Presentación de cálculos	Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos y caso clínico		
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	Verificación de cumplimiento de prácticas Autoevaluación Coevaluación equipos de trabajo	autoevaluación	13/Nov/2024	1 h
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Entrega de calificaciones y retroalimentación de evaluación	Calificaciones de Criterios de evaluación	13/ nov/2023	1 h

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 7 de 8	
	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	
Medición de conocimientos previos al inicio de semestre mediante un examen con preguntas abiertas de los temas a revisar en la materia	Exposición	(x)	55%	Trabajo en equipo. Resolución de caso. Trabajo en clase Participación Presentación en laboratorio Conocimientos previos
	Lectura de artículos	(x)		
	Revisión de casos clínicos	(x)		
	Trabajo de investigación	()	40%	Reportes de prácticas
	Prácticas (taller o laboratorio)	(x)		
	Salidas/ visitas	()		
	Exámenes	()	5%	Autoevaluación
	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>Menú familiar, Fomento de Nutrición y Salud</p> <p>Libro. Nutrición y Dieta en prevención de enfermedades, 10 ed, Editorial McGraw-Hill, ERDMAN JOHN</p> <p>NUTRICIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA 5 ED</p> <p>BROWN JUDITH E. MCGRAW-HILL</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 8	
	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. NC. María Cristina Rodríguez Márquez	04/jul/2024

FIRMA DEL ACADÉMICO

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