

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 24	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

ESTRATEGIA DIDÁCTICA

Nombre del Académico	Edith Yáñez Márquez
Eje Curricular	Nutrición en Salud
Unidad de Conocimiento	Evaluación Del Estado De Nutrición y <u>Laboratorio</u>
Semestre	4°

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

Elaborar un diagnóstico nutricio integral a través de la utilización de métodos de evaluación del estado de nutrición a nivel individual y poblaciones en diferentes grupos de edad y con características especiales.

CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
	Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Encuadre Presentación con pase de lista, dinámica de integración. Evaluación diagnóstica <u>Exposición del docente:</u> Presentar el programa. académico, la metodología de	Voz, pizarrón, plumones para pizarrón, computadora, proyector, internet, manual de prácticas, hoja de solicitud de	25/ene/2024	3 hrs

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 24	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p>la clase, forma de evaluación, reglamento. Asignar la tarea para la siguiente clase.</p> <p><u>Estudiante:</u> Presentarse en forma individual, participar en la dinámica, resolver la evaluación diagnóstica.</p>	<p>material de laboratorio. Evaluación diagnóstica elaborada ya sea en físico o en formulario Google-forms.</p>		
<p>Práctica 1: Exploración Física por planos anatómicos y anatomía básica para antropometría, logística: Material y equipo.</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Organizar al grupo en la formación de equipos y disposición del aula. Revisar los objetivos de la práctica. Indicar el procedimiento y registro de datos. Explicar la posición anatómica y los planos anatómicos. Señalar en el esquema del sistema óseo los puntos de referencia para las mediciones antropométricas. Presentar el equipo antropométrico; uso y características generales. Concluir la práctica, dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u></p>	<p>Manual de Prácticas. Bata. Aula. Sillas, mesas, báscula digital, estadímetro, cinta métrica, plicómetro, calibrador de vernier, cajón antropométrico, colores, plumón para cuerpo o lápiz graso, Tapete 40x40 cm, frasco/bote de torundas con alcohol paquete de toallitas húmedas.</p>	01/feb/2024	3 hrs

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 24	 <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	

	<p>Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada para las mediciones. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los laboratorios. Organizar el aula conforme a lo explicado por el docente. Elegir un grupo de trabajo (equipo). Realizar la exploración física y las actividades descritas en el manual de prácticas. Elaborar el reporte de resultados.</p>			
<p>Práctica 2: Antropometría: Peso, talla y circunferencia de cintura.</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Aplicar cuestionario para valorar conocimientos previos. Revisar con el grupo el procedimiento y registro de datos. Explicar la técnica de medición en adultos del peso, la talla y circunferencia de cintura. Monitorear la técnica con cada estudiante. Concluir</p>	<p>Manual de laboratorio. Bata. Aula Báscula digital para adulto, estadímetro con amplitud de 2 m, cinta antropométrica con 2 m de longitud, banco antropométrico, calculadora, plumón</p>	<p>08/feb/2024</p>	<p>3 hrs</p>

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 24	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p>la práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u> Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada para las mediciones. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los laboratorios. Organizar el aula conforme a lo explicado por el docente. Realizar las mediciones antropométricas con la técnica explicada por el docente, registrar los datos obtenidos. Elaborar el reporte de resultados.</p>	<p>para cuerpo o lápiz demográfico, tapete 40x40 cm, frasco/bote de torundas con alcohol paquete de toallitas húmedas.</p>		
<p>Práctica 3: Antropometría: Circunferencia del brazo, panículos adiposos del tríceps, bíceps, subescapular y suprailíaco en adultos.</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Aplicar cuestionario para valorar conocimientos previos. Revisar con el grupo el procedimiento y registro de datos. Explicar la técnica de</p>	<p>Manual de laboratorio. Bata. Aula. Cinta antropométrica con 2 m de longitud, banco antropométrico, plicómetro.</p>	15/feb/2024	3 hrs

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 24	 <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	

	<p>medición en adultos de la circunferencia del brazo y panículos adiposos. Monitorear la técnica con cada estudiante. Concluir la práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u> Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada para las mediciones. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los laboratorios. Organizar el aula conforme a lo explicado por el docente. Realizar las mediciones antropométricas con la técnica explicada por el docente, registrar los datos obtenidos. Elaborar el reporte de resultados.</p>	<p>Calculadora. plumón para cuerpo o lápiz demográfico, tapete 40x40 cm, frasco/bote de torundas con alcohol paquete de toallitas húmedas.</p>		
--	--	--	--	--

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 24	 <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	

<p>Práctica 4: Otros métodos para medir composición corporal. Bioimpedancia, interactancia infrarroja, desplazamiento de aire; análisis e interpretación de los diferentes métodos.</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Aplicar cuestionario para valorar conocimientos previos. Revisar con el grupo el procedimiento y registro de datos. Organizar al grupo para elegir a los estudiantes que se medirán en el Bodpod. Explicar las técnicas de medición en adultos de la bioimpedancia, pletismografía e interactancia. Concluir la práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u> Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada para las mediciones y condiciones de ayuno solicitadas según la prueba a realizar. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los</p>	<p>Manual de laboratorio; hoja de registro. Bata. Aula, Laboratorio de Evaluación del Estado de Nutrición, CDN. Calculadora, Estadímetro, Báscula de impedancia (TANITA o SECA). FUTREX 5000, Bodpod (CDN). Tapete 40x40 cm, frasco/bote de torundas con alcohol, paquete de toallitas húmedas.</p>	<p>22/feb/2024</p>	<p>3 hrs</p>
--	---	---	--------------------	--------------

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 24	 <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	

	laboratorios. Presentarse en el aula o en el CDN según lo programado con el docente. Observar el procedimiento y la metodología en el uso de los diferentes equipos. Analizar las diferencias entre métodos. Elaborar el reporte de resultados.			
Práctica 5: Calorimetría indirecta en reposo y en actividad física.	<u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Aplicar cuestionario para valorar conocimientos previos. Revisar con el grupo el procedimiento y registro de datos. Organizar al grupo para elegir a los estudiantes que se medirán Calorimetría indirecta. Explicar la técnica de medición en adultos. Concluir la práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación. Elaborar y Aplicar el examen teórico-práctico. 1ª evaluación parcial <u>Estudiante:</u>	Manual de laboratorio; hoja de registro. Bata. CDN. Calculadora, Calorímetro (CDN). Examen teórico/práctico (aula)	29/feb/2024	3 hrs

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 24	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p>Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada para las mediciones y condiciones de ayuno solicitadas según la prueba a realizar. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los laboratorios. Observar el procedimiento y la metodología en el uso de los diferentes equipos. Analizar los datos. Elaborar el reporte de resultados. Resolver el examen teórico práctico.</p>			
<p>Práctica 6: Valoración clínica y bioquímica.</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Aplicar cuestionario para valorar conocimientos previos. Revisar con el grupo el procedimiento y registro de datos. Explicar la técnica de medición en adultos de la Frecuencia cardiaca, presión</p>	<p>Manual de laboratorio; hoja de registro. Bata. Aula. Baumanómetro, cronómetro. Caso clínico. Frasco/bote de torundas con alcohol, paquete de toallitas húmedas.</p>	<p>07/mar/2024</p>	<p>3 hrs</p>

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 de 24	 <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	

	<p>arterial. Monitorear la técnica con cada estudiante. Caso clínico con resultados de laboratorio. Concluir la práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u> Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada para las mediciones. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los laboratorios. Organizar el aula conforme a lo explicado por el docente. Realizar las mediciones de la frecuencia cardiaca y la presión arterial, registrar los datos obtenidos. Analizar el caso clínico. Elaborar el reporte de resultados.</p>	Pizarrón, plumones para pizarrón, proyector, internet.		
--	---	--	--	--

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 10 de 24	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN <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	

<p>Práctica 7: Encuestas dietéticas prospectivas: Pesos y medidas.</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Aplicar cuestionario para valorar conocimientos previos. Proporcionar el menú de desayuno que se va a elaborar en el laboratorio. Monitorear el desarrollo de las recetas según la porción calculada y la higiene. Concluir la práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u> Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada para entrar al laboratorio de nutrición. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los laboratorios. Realizar las recetas proporcionadas por el docente. Elaborar el reporte de resultados.</p>	<p>Manual de prácticas. Laboratorio de Nutrición. Alimentos y utensilios necesarios para la elaboración de la receta. Bata, cofia. Báscula pesa alimentos, tablas para picar, sartenes, ollas con tapa, cuchillo de chef, cubiertos, platos trinche, platos arroceros, platos hondos, vasos de vidrio, taza para café, coladera, exprimidor, sacabocados, taza medidora de 250 ml, licuadora.</p>	<p>16/may/2024</p>	<p>3 hrs</p>
---	---	---	---------------------------	--------------

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 11 de 24	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<p>Práctica 8: Encuestas dietéticas retrospectivas: Recordatorio de 24 horas.</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Aplicar cuestionario para valorar conocimientos previos. Explicar la metodología de cinco pasos para la aplicación del recordatorio de 24 horas. Concluir la práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u> Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los laboratorios. Aplicar la encuesta de recordatorio de 24 horas conforme a la metodología revisada. Analizar los datos. Elaborar el reporte de resultados.</p>	<p>Manual de prácticas. Aula. Réplicas de alimentos, taza medidora, cucharas medidoras, formato impreso, tablas de valor nutritivo de los alimentos, SMAE, calculadora. Pizarrón, plumones para pizarrón, proyector, internet.</p>	<p>14/mar/2024</p>	<p>3 hrs</p>
<p>Práctica 9: Encuestas dietéticas retrospectivas: Frecuencia de consumo.</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Aplicar cuestionario</p>	<p>Manual de prácticas. Aula. Réplicas de alimentos, taza</p>	<p>21/mar/2024</p>	<p>3 hrs</p>

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 12 de 24	 <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	

	<p>para valorar conocimientos previos. Explicar la metodología para la aplicación de la frecuencia de consumo de alimentos (FCA). Concluir la práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u> Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los laboratorios. Aplicar la encuesta de frecuencia de consumo de alimentos (FC) conforme a la metodología revisada. Analizar los datos. Elaborar el reporte de resultados.</p>	<p>medidora, cucharas medidoras, formato impreso, tablas de valor nutritivo de los alimentos, SMAE, calculadora. Pizarrón, plumones para pizarrón, proyector, internet.</p>		
	No laborable	Receso de semana santa	28/mar/2024	

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 13 de 24	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<p>Práctica 10: Historia clínico-nutricional (HCN): Integración de datos.</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Aplicar cuestionario para valorar conocimientos previos. Explicar la metodología para la aplicación de la HCN, aplicando los cuatro indicadores de evaluación nutricional. Análisis de los datos. Concluir la práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u> Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los laboratorios. Aplicar la HCN con base a la metodología revisada. Analizar los datos. Elaborar el reporte de resultados.</p>	<p>Manual de laboratorio. Formato impreso de la HCN. Aula. Mesas, sillas, calculadora, báscula electrónica, estadímetro, plicómetro, cinta métrica, baumanómetro, estetoscopio, réplicas de alimentos, taza medidora de 250 ml, cucharas medidoras, tapete de fomy, torundas con alcohol, toallitas húmedas. Calculadora. SMAE.</p>	<p>04/abr/2024</p>	<p>3 hrs</p>
--	---	--	--------------------	--------------

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 14 de 24	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<p>Práctica 11: Diagnóstico Nutricio (PES, SOAP) y encuestas de tamizaje (MUST, VGS, MNA).</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Aplicar cuestionario para valorar conocimientos previos. Explicar la metodología para describir el diagnóstico nutricio con diferentes metodologías, Conocer los métodos de cribaje. Concluir la práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u> Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada. Preparar la presentación del artículo investigado. Discutir los artículos presentados. Elaborar el reporte de resultados.</p>	<p>Aula. Bata. Artículos científicos. Computadora, Proyector. Internet.</p>	<p>11/abr/2024</p>	<p>3 hrs</p>
<p>Práctica 12: Antropometría; Mediciones especiales: Estimadores de talla (altura de rodilla, media brazada), anchura</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Revisar con el grupo el procedimiento y registro de</p>	<p>Manual de laboratorio. Bata. Aula. Cinta antropométrica con 2</p>	<p>18/abr/2024</p>	<p>3 hrs</p>

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 15 de 24	 <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	

<p>de codo, circunferencia de cuello, circunferencia de pantorrilla, fuerza de presión de mano y cálculo de masa grasa relativa.</p>	<p>datos. Explicar la técnica de medición en adultos de estimadores de talla, complexión, circunferencias de cuello y pantorrilla, dinamometría. Monitorear la técnica con cada estudiante. Analizar los datos. Concluir la práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u> Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada para las mediciones. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los laboratorios. Organizar el aula conforme a lo explicado por el docente. Realizar las mediciones antropométricas con la técnica explicada por el docente, registrar los datos.</p>	<p>m de longitud, antropómetro, dinamómetro, banco antropométrico, calculadora, plumón para cuerpo o lápiz demográfico, tapete 40x40 cm, frasco/bote de torundas con alcohol paquete de toallitas húmedas.</p>		
--	---	--	--	--

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 16 de 24	 <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	

	<p>obtenidos. Elaborar el reporte de resultados.</p> <p>Segunda evaluación parcial</p> <p><i>Los estudiantes que asistan al Congreso deberán cumplir con los conocimientos previos de la práctica, además de entregar la actividad que se solicite para justificar su evaluación (artículo o caso clínico).</i></p>	<p>Examen teórico-Práctico.</p> <p>Congreso AMMFEN</p>		
<p>Práctica 13: Antropometría: Mediciones en niños y adolescentes: peso, longitud, talla, circunferencia cefálica, circunferencia de brazo, circunferencia de cintura, pliegue tricipital, masa grasa relativa pediátrica.</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Revisar con el grupo el procedimiento. Explicar las técnicas de medición en niños y adolescentes. Facilitar material audiovisual en donde se observen las técnicas antropométricas. Mostrar las técnicas con modelos anatómicos en menores de un año. Proporcionar un caso clínico por equipo. Concluir la</p>	<p>Manual de laboratorio. Bata. Aula. Cinta antropométrica, cinta CIMDER, báscula pesa-bebé, infantómetro, banco antropométrico, calculadora, plicómetro Lange. Calculadora. Gráficas de la CDC y de la OMS.</p>	25/abr/2024	3 hrs

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 17 de 24	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p>práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u> Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada para las mediciones. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los laboratorios. Organizar el aula conforme a lo explicado por el docente. Analizar el material audiovisual en donde se observen las técnicas antropométricas. Simular las técnicas con modelos anatómicos en menores de un año. Resolver un caso clínico por equipo. Elaborar el reporte de resultados.</p>			
<p>Práctica 14: Taller de estandarización antropométrica.</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Revisar los objetivos de la práctica. Revisar con el grupo el procedimiento, disposición</p>	<p>Manual de laboratorio. Bata. Aula. Formato de Habicht impreso,</p>	<p>02/may/2024</p>	<p>3 hrs</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 18 de 24	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p>del aula y registro de los datos. Explicar la metodología para la estandarización. Monitorear la técnica de medición a estandarizar. Análisis de los datos. Concluir la práctica. Aclarar dudas. Dar retroalimentación.</p> <p><u>Estudiante:</u> Investigar los conocimientos previos solicitados en el manual de prácticas. Presentarse con ropa adecuada para la medición. Solicitar el material y equipo con anticipación según el reglamento de los laboratorios. Organizar el aula conforme a lo explicado por el docente. Aplicar la técnica de medición con la metodología de estandarización explicada por el docente. Analizar los datos. Elaborar el reporte de resultados.</p>	<p>Báscula digital, banco antropométrico, calculadora. tapete 40x40 cm, frasco/bote de torundas con alcohol paquete de toallitas húmedas.</p>		
<p>Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)</p>	<p><u>Exposición del docente:</u> Aplicar la evaluación final.</p>	<p>Examen impreso.</p>	<p>09/may/2024</p>	<p>3 hrs</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 19 de 24	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<u>Estudiante:</u> Resolver el examen teórico - práctico			
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Ordinario segunda oportunidad	Este día se realizará la práctica No. 7. Indicadores Dietéticos: Pesos y medidas <u>Exposición del docente:</u> Calcular los promedios finales. Entregar las calificaciones en forma individual a cada estudiante. <u>Estudiante:</u> Firmar la lista de asistencia con su calificación aceptada.	Laboratorio de nutrición (se describe en el apartado correspondiente a la práctica). Aula. Lista de asistencia	16/may/2024	3 hrs

VISITAS PROGRAMADAS

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 20 de 24	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

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

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa	
Cuestionario Google-forms	Exposición ()	55%	Conocimientos previos
	Lectura de artículos (X)		Desempeño en el laboratorio
	Revisión de casos clínicos ()	40%	Reporte de resultados
Trabajo de investigación ()	Exámenes teóricos-prácticos		
Prácticas (taller o laboratorio) (X)			
Salidas/ visitas ()	5%	Autoevaluación. *solo aplica en promedio finales aprobatorios 6.0	
Exámenes (X)			
Otros:			

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
---	--

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 21 de 24	 <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	

<p>Libro: Nutrición y alimentación humana. Mataix Verdú, José. Océano. 2005</p> <p>Libro: Fundamentos de valoración nutricional y composición corporal. Girolami, Daniel. El Ateneo. 2003</p> <p>Libro: Técnicas de alimentación y nutrición aplicadas. García Segovia, Purificación Martínez Monzo, Javier. Alfaomega. 2005</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Suverza Fernández Araceli. Hava-Horwitz Karime. El ABCD de la Evaluación del Estado de Nutrición. México: Mc Graw Hill; 2010. 2. Valoración del estado nutricional. En: José Mataix Verdú. 2a ed. revisada. Nutrición y alimentación humana. II. Situaciones fisiológicas y patológicas. Madrid: ERGON; 2015, reimpresión 2016. 951-1057. 3. Tortora, Grabowsky. Principios de Anatomía y Fisiología. 15a ed. Oxford: Editorial Médica Panamericana; 2018. 4. Vidarma del Rosario Bezares S., Reyna María Cruz B. Evaluación del Estado de Nutrición en el Ciclo Vital Humano. 2a ed. México: McGrawHill. AMMFEN; 2015. 5. Valoración clínica de los trastornos metabólicos y nutricionales. En. Amber Appleton. Olivia Vanbergen. Lo Esencial en Metabolismo y Nutrición. 4a ed. México: ELSEVIER Mosby; 2013. 163-189.
--	---

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 22 de 24	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<ol style="list-style-type: none"> 6. Swan W, Vivanti A, Hakel-Smith NA, Hotson B, Orrevall Y, Trostler N, Beck Howarter K, Papoutsakis C. Nutrition Care Process and Model Update: Toward Realizing People-Centered Care and Outcomes Management. J Acad Nutr Diet. 2017;117(12):2003-14. 7. Swan W, Pertel D, Hotson B, Lloyd L, Orrevall Y, Trostler N et al. Nutrition Care Process (NCP) Update Part 2: Developing and Using the NCP Terminology to Demonstrate Efficacy of Nutrition Care and Related Outcomes. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics. 2019;119(5):840-55.v 8. Lohman, T., Roche, A., Martorell, R.. Anthropometric Standardization Reference Manual. Human Kinetics Books. Champaign, EU,s.f.; 1991.
--	--

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 23 de 24	 <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	

	<p>9. A. Roberto Frisancho. Anthropometric Standard. An Interactive Nutritional Reference of Body Size and Body Composition for Children and Adults. University of Michigan; 1990, reimpresión 2011.</p> <p>LABORATORIO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gabriela Macedo O, Martha B. Itamirano. M., Yolanda F. Márquez S, Barbara Vizmanos L. Manual de prácticas de evaluación del estado nutricional. México: McGrawHill; 2015. 2. ISAK Protocolo internacional para la valoración antropométrica (2019) –Perfil Restringido-. Francisco Esparza-Ros, Raquel Vaquero-Cristóbal, Michael Marfell-Jones. 3. Antropométrica. Edición en Español; Dr. Juan Carlos Maza. http://www.sobrentrenamiento.com/
--	---

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 24 de 24	 <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	

Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
L.D.N. Edith Yáñez Márquez	15/dic/2023

FIRMA DE ACADÉMICO

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