

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 6	
	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	Verónica Lorena Ramírez Badía
Eje Curricular	Nutrición en Enfermedad
Unidad de Conocimiento	Dietoterapia y Cálculo en Adultos y <u>Laboratorio</u>
Semestre	4°

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

Diseñar la dietoterapia correcta para el paciente adulto a partir de la comprensión de los cambios nutricios en los diversos estados patológicos.

CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (hrs)
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio				
Encuadre				
Presentación de temario y formas de evaluación	Presentación del curso y formación de equipos.	Exposición	24/ene/24	1.30 hrs
Práctica 1: Equipo necesario para la administración de apoyo nutricio enteral y parenteral.	El alumno investigará sobre el equipo necesario administración	Investigación bibliográfica	31/ene/24	2 hrs

	de apoyo nutricio enteral y parenteral			
Práctica 2: Preparación de dietas enterales, estándar artesanal y comercial.	El alumno elaborará dietas enterales, estándares, artesanales y comerciales.	Sondas, enseres de cocina	7/feb/24	2 hrs
Práctica 3: Desnutrición.	El alumno elaborará en laboratorio una dieta para pacientes adultos con desnutrición.	Enseres de cocina y equipo.	14/feb/24	2 hrs
Práctica 4: Patología del tracto gastrointestinal.	El alumno elaborará en laboratorio una dieta para pacientes adultos con patologías del tracto gastrointestinal	Enseres de cocina, equipo mayor y vajilla	21/feb/24	2 hrs
Práctica 5: Trastornos de los órganos anexos del aparato digestivo: páncreas hígado y vías biliares.	El alumno elaborará en laboratorio una dieta para pacientes adultos con patologías de trastornos de órganos anexos Entrega del avance del reporte de prácticas. 1ª evaluación parcial	Enseres de cocina, equipo mayor y vajilla	28/feb/24	2 hrs
Práctica 6: Obesidad.	El alumno elaborará en laboratorio una dieta para pacientes adultos con obesidad.	Enseres de cocina, equipo mayor y vajilla	6/mar/24	2 hrs
Práctica 7: Diabetes Mellitus.	El alumno elaborará en laboratorio una dieta para pacientes adultos con Diabetes Mellitus	Enseres de cocina, equipo mayor y vajilla	13/mar/24	2 hrs

Práctica 8: Enfermedades cardiovasculares.	El alumno elaborará en laboratorio una dieta para pacientes adultos con enfermedades cardiovasculares	Enseres de cocina, equipo mayor y vajilla	20/mar/24	2 hrs
Práctica 9: Síndrome metabólico.	El alumno elaborará en laboratorio una dieta para pacientes adultos con Síndrome metabólico	Enseres de cocina, equipo mayor y vajilla	3/abr/24	2 hrs
Práctica 10: Enfermedades renales.	El alumno elaborará en laboratorio una dieta para pacientes renales	Enseres de cocina, equipo mayor y vajilla	10/abr/24	2 hrs
Práctica 11: Enfermedades respiratorias.	El alumno elaborará en laboratorio una dieta para pacientes adultos con enfermedades respiratorias 2ª evaluación parcial	Enseres de cocina, equipo mayor y vajilla	17/abr/24	2 hrs
Práctica 12: Cáncer.	El alumno elaborará en laboratorio una dieta para pacientes adultos con cáncer.	Enseres de cocina, equipo mayor y vajilla	24/abr/24	2 hrs
Práctica 13: Eventos de estrés metabólico	El alumno elaborará en laboratorio una dieta para pacientes con eventos de estrés metabólico	Enseres de cocina, equipo mayor y vajilla	8/may/24	1.5 hrs
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	El alumno entregará por equipo un reporte de las 13 practicas elaboradas y recibirá una calificación final.	Reporte, lista de asistencia y autoevaluación	8/may/24	10 mint.

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Ordinario segunda oportunidad			15/may/24	2 hrs
--	--	--	-----------	-------

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de visita	Objetivo de visita	Fecha programada de 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 abiertas	Exposición (x)	55%	Entrega parcial de reporte de prácticas
	Lectura de artículos ()		
	Revisión de casos clínicos (x)		
	Trabajo de investigación ()	40%	Entrega Final del reporte de prácticas
	Prácticas (taller o laboratorio) (x)		
	Salidas/ visitas ()		
	Exámenes (x)		

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 6	 <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	

	Otros:	5%	Autoevaluación.
--	--------	----	-----------------

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
<p>Libro: Nutrición y dietoterapia de Krause. Mahan, Kathleen Escott-Stump, Sylvia (ed.). Mc Graw Hill Interamericana. 2001</p> <p>Libro: Nutrición en salud y enfermedad. Shils, Maurice Olson, James Shike, Moshe Ross, Catharine (ed.). McGraw-Hill. Interamericana. 2002</p> <p>Libro: Fundamentos de nutrición parenteral. Delgado López, Nidia Díaz, Jorge Augusto. Médica Panamericana. 2005</p>	

Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
<p>María Verónica Lorena Ramírez Badía.</p> <p>Licenciada en Nutrición Maestría en Nutrición</p>	<p>7/dic/2023</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 6	 <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	

--	--

FIRMA DE ACADÉMICO

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