



1

## DISEÑO MODELO DE EE

**Elaborado por:**

Catalina Cervantes Ortega  
Guadalupe Jacqueline Olalde Libreros  
Luz del Carmen Romero Valdés  
María Graciela Sánchez Montiel  
María Concepción Sánchez Rovelo  
Martha Elsa Siliceo Viveros

### NOMBRE DE LA EXPERIENCIA EDUCATIVA:

Dietología en el Ciclo de Vida

## 2 CONTRIBUCIÓN DE LA EE AL PERFIL DE EGRESO

La Experiencia Educativa de Dietología en el Ciclo de Vida le permite al estudiante adquirir dos de las competencias del Plan de Estudios de la Carrera de Nutrición, ya que mediante la misma podrá establecer los planes alimentarios específicos a individuos y grupos de población con base en las recomendaciones alimentarias y requerimientos nutricios en condiciones de salud, considerando su situación socio-cultural y económica, así como el manejo apropiado de las técnicas idóneas para la elaboración de dietas, con la finalidad de mantener el estado de salud en un contexto de responsabilidad y ética profesional.

## 3 RELACIÓN DE LA EE CON LAS OTRAS EE DEL PLAN DE ESTUDIO: ÁMBITO, ALCANCE y NEXOS

- **Ámbito:** Pertenece al área de formación disciplinar, 6 créditos (2 horas teóricas, 2 horas prácticas), como prerrequisito tiene a Dietología Básica y Nutrientos y Energía y como correquisito a Nutriología en el Ciclo de Vida.
- **Alcance:** De conformidad con las características de los macro y micronutrientos contenidos en los alimentos, sus funciones e interacción en el proceso de alimentación y nutrición, así como los procedimientos para el cálculo dietético identificados en las experiencias educativas previas de Nutrientos y Energía y Dietología Básica, se elaborarán planes de alimentación para individuos en condiciones de salud, de acuerdo a su etapa del ciclo de vida y/o situación fisiológica, ambiental, sociocultural y económica, por lo que es conveniente cursar



simultáneamente Nutriología en el Ciclo de Vida y Evaluación del Estado Nutricio en la Salud.

- **Nexos:** Nutrimientos y Energía, Dietología Básica, Nutriología en el Ciclo de Vida, Evaluación del Estado Nutricio en la Salud, Nutriología en Ejercicio y Deporte, Dietología en Procesos Patológicos, Evaluación del Estado Nutricio en la Enfermedad, Dietología Integral, Práctica Clínica, Atención Nutriológica Integral, Apoyo Nutricio, Nutriología en Deportes Específicos.

#### 4 UNIDAD DE COMPETENCIA

El estudiante desarrolla planes de alimentación de acuerdo al ciclo de vida de los individuos sanos, tomando en cuenta sus condiciones fisiológicas, ambientales, socioculturales, económicas y la normatividad vigente, con el propósito de contribuir en el mejoramiento de la salud tanto a nivel individual como grupal, en un ámbito de compromiso, respeto, confidencialidad, responsabilidad y ética profesional.

#### SUBCOMPETENCIA *(repetible, una caja de texto para cada subcompetencia identificada)*

##### Subcompetencia 1

El estudiante elabora los menús, con base en la estimación de los requerimientos nutricios de los individuos sanos, de acuerdo a su etapa del ciclo de vida y a los criterios establecidos en la normatividad vigente, con la finalidad de conservar su salud, en un ámbito de respeto, confidencialidad, responsabilidad y ética profesional.

En esta EE

Previa

##### Subcompetencia 2

El estudiante prepara en el Laboratorio de Dietética los menús previamente calculados tomando en consideración las características de la dieta correcta, métodos y técnicas de preparación, costos, así como las propiedades organolépticas de los alimentos, en el marco de la legislación vigente, con la finalidad de preservar la salud de los individuos, en un marco de responsabilidad y ética profesional.

En esta EE

Previa



## 5 SITUACIONES REALES/ PROFESIONALES PARA LA UNIDAD DE COMPETENCIA

*(repetible, una caja de texto por cada situación)*

### Situación 1

Tomando como base las características de los casos clínicos, el estudiante realiza en grupos colaborativos, planes de alimentación para individuos o colectividades, de acuerdo al diagnóstico nutricional y normatividad vigente, en un marco de responsabilidad y ética profesional.

## 6 DESEMPEÑOS PARA LAS SITUACIONES REALES/ PROFESIONALES *(vincular con cada*

*situación descrita) (repetible, una caja de texto por cada desempeño)*

### Situación 1

#### Desempeño 1.1

Elaboración de dietas, de acuerdo al análisis de los datos de los casos clínicos y con base en el diagnóstico del estado nutricional y la estimación de las necesidades energéticas y nutrimentales, utilizando las herramientas necesarias para el cálculo dietético , en un marco de responsabilidad y ética profesional.

#### Desempeño 1.2

Preparación en el laboratorio de un ejemplo de menú, considerando las características de la dieta correcta, métodos y técnicas de preparación, costos, así como las propiedades organolépticas de los alimentos, en el marco de la legislación vigente.

### 6.2 Información por cada desempeño *(vincular con cada desempeño descrito)*

#### Desempeño 1.1

Aspectos/temas teóricos, heurísticos, axiológicos que aplican al desempeño	BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA <i>(Referir la parte específica)</i>
<b>Teóricos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Características de las etapas del ciclo vital.</li> <li>• Características del tratamiento</li> </ul>	<b>Básica:</b> Ascencio P.C. (2011) <i>Elementos fundamentales en el cálculo de dietas</i> . Ed. Manual Moderno, 1ª Edición, México.



<p>nutricional: VCT, tipo de dieta, distribución y fraccionamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Requerimientos de energía y de nutrimentos.</li> <li>• Peso: actual, ideal, habitual, mínimo y máximo</li> <li>• Talla</li> <li>• Índice de Masa Corporal</li> <li>• Relación Cintura-Cadera</li> <li>• Estructura Ósea: circunferencia de muñeca y anchura de codo.</li> </ul> <p><b>Heurísticos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis de casos clínicos por etapa del ciclo de vida.</li> <li>• Diagnóstico de nutrición.</li> <li>• Establecer de manera lógica metas a corto y largo plazo</li> <li>• Calcular la energía, macro y micro nutrimentos por grupo de edad a través del cuadro dietosintético</li> <li>• Estimación de energía y nutrimentos para 24 horas y fraccionamiento de la dieta con base en el caso clínico:</li> <li>• Distribución de la dieta para 24 horas en kilocalorías y gramos.</li> <li>• Propuesta de menú para 24 horas</li> <li>• Aplicación de las recomendaciones alimentarias específicas para cada etapa.</li> <li>• Identificación de alimentos recomendados y no recomendados de acuerdo al caso clínico.</li> </ul> <p><b>Axiológicos:</b></p> <p>Desarrollar planes de alimentación de acuerdo al ciclo de vida de los individuos sanos, tomando en cuenta sus condiciones fisiológicas, ambientales, socioculturales, económicas y la normatividad vigente, con el propósito de contribuir en el mejoramiento de la salud tanto a nivel individual como grupal, en un ámbito de</p>	<p>Brown, JE, (2010) <i>Nutrición en las diferentes etapas de la vida</i>, Edit. McGraw Hill Interamericana, 2ª. Ed, México.</p> <p>Ledesma S. J.A. y Palafox L.A.B. (2012) <i>Manual de fórmulas y tablas para la Intervención Nutriológica</i>. Ed. Mc Graw Hill, 2ª. Edición, México.</p> <p>Pérez L. A.B. y García C.M. (2012) <i>Dietas Normales y Terapéuticas</i>, Ed. La Prensa Médica Mexicana, 6ª Edición. México.</p> <p>Pérez L.A., Marván L. (2008) <i>Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes</i>, Fomento de Nutrición y Salud A.C., 3ª Edición, México.</p> <p><b>Complementaria:</b></p> <p>AMMFEN. (2012) <i>Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano</i>. Editorial Mc Graw Hill. 1ª Edición. México.</p> <p>Cuadernos de Nutrición, Fomento de Nutrición y Salud A.C. México.</p> <p>Hendricks, K.M., et al, (2000) <i>Manual de Nutrición pediátrica</i>, Edit. Intersistemas, 3ª. Ed.</p> <p>Ladino M.L. y Velásquez O.J. (2010) <i>Nutridatos. Manual de Nutrición Clínica</i>. Ed. Health Book's, 1ª Edición, Colombia.</p> <p>Lutz C. y Przytulski K. (2011) <i>Nutrición y dietoterapia</i>. Ed. Mc Graw Hill, 5ª Edición, México</p> <p>Mahan K. Escott S.,(2009) <i>Nutrición y Dietoterapia de Krause</i>, Ed. McGraw-Hill Interamericana. 12ª Ed México.</p> <p>Shils M., <i>Nutrición en salud y enfermedad, Tomo I</i>, Ed. Mc Graw Hill Interamericana, México, 2002.</p> <p>Suverza A. y Haua K. (2010) <i>El ABCD de la Evaluación del estado de nutrición</i>. Editorial Mc Graw Hill. 1ª. Edición México.</p>
--	--



responsabilidad, ética profesional y conciencia social.	
---	--

<b>Procedimental: procedimientos, guías, instrucciones, lineamientos, normas...</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA</b> <i>(Referir la parte específica)</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formularios</li> <li>• Antología</li> <li>• Manual de prácticas</li> <li>• Sistema Mexicano de Equivalentes</li> </ul>	<p>Ascencio P.C. (2011) <i>Elementos fundamentales en el cálculo de dietas</i>. Ed. Manual Moderno, 1ª Edición, México.</p> <p>Brown, JE, (2010) <i>Nutrición en las diferentes etapas de la vida</i>, Edit. McGraw Hill Interamericana, 2ª. Ed, México.</p> <p>Ledesma S. J.A, (2006) <i>Manual de fórmulas antropométricas</i>, Edit. Mc Graw Hill, México.</p> <p>Ledesma S. J.A. y Palafox L.A.B. (2012) <i>Manual de fórmulas y tablas para la Intervención Nutriológica</i>. Ed. Mc Graw Hill, 2ª. Edición, México.</p> <p>Pérez L. A.B. y García C.M. (2012) <i>Dietas Normales y Terapéuticas</i>, Ed. La Prensa Médica Mexicana, 6ª Edición. México.</p> <p>Pérez L. A.B. y Marvan L. (2005) <i>Dietas Normales y Terapéuticas</i>, Ed. La Prensa Médica Mexicana, 5ª Edición. México.</p> <p>Pérez L.A., Marván L. (2008) <i>Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes</i>, Fomento de Nutrición y Salud A.C., 3ª Edición, México.</p> <p>Secretaría de Salud, <i>Norma Oficial Mexicana NOM-031-SSA para la atención a la salud del niño</i>, México, 1999.</p> <p>Secretaría de Salud, <i>Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 Servicios Básicos de salud. Promoción y educación en salud en materia alimentaria</i>. Criterios para brindar orientación. México, 2012.</p> <p>Secretaria de Salud. <i>Norma Oficial Mexicana NOM-007-SSA2-1993, atención</i></p>



	<i>de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido. Criterios y procedimientos. México 1994.</i>
--	---

<b>Prácticas: recomendación de prácticas</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA</b> <i>(Referir la parte específica)</i>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estimación de los requerimientos energéticos por ciclo de vida.</li> <li>2. Propuesta del plan de alimentación por ciclo de vida para 24 horas.</li> </ol>	<p>Manual de Prácticas de la Experiencia Educativa <i>“Dietología en el ciclo de vida”</i></p> <p>Secretaría de Salud NOM 251-SSA1-2009, <i>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</i></p>

**Desempeño 1.2**

<b>Aspectos/temas teóricos, heurísticos, axiológicos que aplican al desempeño</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA</b> <i>(Referir la parte específica)</i>
<p><b>Heurísticos:</b></p> <p>Elaboración de un menú para 24 horas por cada etapa del ciclo de vida.</p>	<p>Manual de Prácticas de la Experiencia Educativa <i>“Dietología en el ciclo de vida”</i></p>

<b>Procedimental: procedimientos, guías, instrucciones, lineamientos, normas...</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA</b> <i>(Referir la parte específica)</i>
<p>Reglamento interno del Laboratorio de Dietética.</p> <p>Secretaría de Salud NOM 251-SSA1-2009, <i>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</i></p>	<p>Reglamento Interno de la Facultad de Nutrición, campus Xalapa, disponible en: <a href="http://www.uv.mx/nutri_xal/">www.uv.mx/nutri_xal/</a></p>

<b>Prácticas: recomendación de prácticas</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA</b> <i>(Referir la parte específica)</i>
<p>Preparación y presentación del ejemplo de menú en el Laboratorio de Dietética de acuerdo a la etapa del ciclo de vida y al caso clínico correspondiente.</p>	<p>Manual de Prácticas de la Experiencia Educativa <i>“Dietología en el ciclo de vida”</i></p>



### 6.3 Evaluación por evidencias de cada desempeño (vincular a cada desempeño descrito)

#### Desempeño 1.1

Evidencia	Criterio de calidad nivel suficiente
<ul style="list-style-type: none"> <li>Planes de alimentación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaboración conforme a metodología preestablecida para elaborar dicho plan.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>2 exámenes parciales (resolución de casos clínicos)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suficiencia, pertinencia</li> </ul>

#### Desempeño 1.2

Evidencia	Criterio de calidad nivel suficiente
<ul style="list-style-type: none"> <li>Demostración de menús elaborados de acuerdo al ciclo de vida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Observación estricta del Reglamento Interno del Laboratorio de Dietética.</li> <li>Totalidad de insumos para la realización de la práctica.</li> <li>Manejo higiénico de los alimentos.</li> <li>Utilización de técnicas culinarias adecuadas.</li> <li>Oportunidad en la presentación del menú completo en sesión plenaria.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Reporte de práctica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formato completo que debe incluir: portada, introducción, materiales y métodos, contingencias, resultados, conclusiones, bibliografía consultada, anexos con el análisis de costo y evidencias fotográficas.</li> <li>Entrega oportuna (máximo cinco días después de la realización de la práctica).</li> </ul>

## 7 ESTRATEGIAS PARA EL APRENDIZAJE

<ul style="list-style-type: none"> <li>Encuadre</li> <li>Trabajo en equipos.</li> </ul>
---



- Exposiciones individuales y grupales.
- Resolución de casos clínicos.
- Motivación para la autoevaluación de los planes de alimentación
- Retroalimentación para corrección del desarrollo de los planes de alimentación.

### 7.1 Modalidad presencial con apoyo de TIC

Se indagará en fuentes confiables de internet apoyos para la elaboración de reportes de prácticas, se utilizará así mismo la cámara fotográfica para evidenciar la preparación de los menús y el retroproyector para presentar contenidos teóricos; uso de medios electrónicos para el envío de materiales digitales para apoyar la sustentabilidad.

### 7.2 Modalidad semipresencial con apoyo de TIC

No aplica dadas las características del curso

### 7.3 Modalidad virtual

No aplica dadas las características del curso

## 8 RECOMENDACIONES GENERALES

### 8.1 RECOMENDACIÓN DE CONTEXTOS PROFESIONALES PARA LA EE

Se lleva a cabo en el aula y Laboratorio de Dietología, por tratarse de una experiencia educativa perteneciente al área de estudio Básica, en donde los estudiantes comienzan a desarrollar planes de alimentación aplicados a casos clínicos y por etapa del ciclo de vida

### 8.2 RECOMENDACIÓN DE COLABORACIÓN CON OTRAS ACADEMIAS, Y CUERPOS ACADÉMICOS/LGAC PARA PROYECTOS DISCIPLINARES E INTERDISCIPLINARES

No se considera conveniente por el nivel de aprendizaje de los estudiantes.





Universidad Veracruzana

**8.3 RECOMENDACIÓN DE PONDERACIÓN PARA LA EVALUACIÓN EN CONGRUENCIA CON LOS DESEMPEÑOS, SUS EVIDENCIAS Y LOS CRITERIOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS.**

• Planes de alimentación.	40%
• Dos exámenes parciales	40%
• Demostración de los menús	10%
• Reportes de prácticas	10%