



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la Salud y Ecología Humana

3.- ACADEMIA

Fundamentos de Nutrición

4.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

Dietética

4.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Básico Particular Obligatoria

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
18845	Curso-Taller	34	34	68	7	Cálculo Dietético y Planeación de Menús

5.- ELABORADO POR:

Itza Carmina Salazar Quiñones, Enero 2017

Referencia: Programa Asignatura Dietética, CUCS.

6.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN:

Actualizado por Alba Rossana Hernández García, Junio 2025.

7.- NOMBRE DEL PROFESOR:

MNC. Alba Rossana Hernández García

8.- FORMACIÓN ACADÉMICA

- Licenciatura en Nutrición, Centro Universitario del Sur.
- Maestría en Nutrición Clínica, Universidad del Valle de Atemajac.
- Doctorado en Ciencias de la Nutrición Traslacional, Centro Universitario de Ciencias de la Salud.
- Miembro activo del Colegio de Nutriólogos de Jalisco A.C., Delegación Autlán.

9.-EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Docente en la Licenciatura en Nutrición del CUCSUR a partir del 2010.
- Responsable del Laboratorio de Investigación, Consulta y Educación en Nutrición Humana (2016-2019)
- Experiencia en la consulta clínica nutricional en adultos.
- Experiencia en investigación aplicada en áreas de Nutrición Clínica y Ciencias de los Alimentos.

10.PERFIL DOCENTE

El profesor de la Licenciatura en Nutrición de la Unidad de Aprendizaje de Dietética debe ser un profesional un licenciado en nutrición, con conocimientos en el tema, con posgrado concluido (o en proceso). Que tenga perfil (o aspire a tenerlo) del Programa de Mejoramiento del Profesorado (PROMEP) y pertenezca o aspire al Sistema Nacional de Investigadores (SNI).



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

11.- PRESENTACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN.

En esta unidad de aprendizaje pretende desarrollar las habilidades para calcular los requerimientos nutrimentales de individuos sanos y/o enfermos, elaborando dietas y menús, modificados en consistencia y/o en nutrimentos.

12.- UNIDAD DE COMPETENCIA

Desarrolla menús y cálculos dietéticos para modificar composición, gramaje y textura de los alimentos, según las necesidades individuales y colectivas, considerando el juicio crítico, aspectos éticos y humanísticos.

13.- COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

Profesionales
Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios;
Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.
Socioculturales
Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;
Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones;
Técnico Instrumentales
Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;
Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

14.-ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	CONTENIDOS
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">Reconoce las diferentes características de las dietas transicionales, modificadas en consistencia y nutrimentos.Comprende qué alimentos se deben incluir o restringir en un plan de alimentación de acuerdo a las características de cada una de las dietas transicionales o modificadas.Identifica los alimentos, que de acuerdo con sus características, pueden utilizarse para preparar una formula polimérica casera.
Prácticos	<ul style="list-style-type: none">Diseña dietas transicionales y modificadas en consistencia calculadas y preparadas según las necesidades individuales o colectivas.Diseña dietas modificadas en composición de nutrimentos calculadas y preparadas según las necesidades individuales o colectivas.Diseña dietas poliméricas licuadas calculadas y preparadas según las necesidades individuales o colectivas.Aplica el sistema mexicano de alimentos equivalentes en la planeación de menús modificados en consistencia o composición.
Formativos	<ul style="list-style-type: none">Demuestra ética profesional y sentido humanístico en la preparación de las dietas.Practica el juicio crítico y respeta las necesidades, cultura e identidad de los individuos y las poblaciones con las que trabaja.Trabajar en conjunto con el equipo multidisciplinario de salud, con ética profesional y respeto a las diversidades culturales, individuales y de género.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

15.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO

1. Introducción a la dietética

- Conceptos y generalidades
- Glosario

2. Dietas modificadas en consistencia

- Dieta de líquidos claros y generales
- Dieta de purés
- Dieta suave
- Dieta para disfagia (líquidos con densidad tipo néctar, miel, pudín)
- Dieta blanda (antipéptica)

3. Dietas modificadas en energía

- Dieta aumentada en energía
- Dieta disminuida en energía

4. Dietas modificadas en proteínas

- Dieta aumentada en proteína
- Dieta disminuida en proteína
- Dieta disminuida en gluten

5. Dietas modificadas en hidratos de carbono (HC)

- Dieta disminuida en HC totales
- Dieta disminuida en HC simples (añadidos)
- Edulcorantes naturales y artificiales
- Índice glucémico y carga glucémica
- Dieta libre de lactosa

6. Dietas modificadas en grasas y colesterol

- Dieta aumentada en grasas (incluye cetogénica)
- Dieta disminuida en grasas
- Dieta modificada en tipos de grasas: monoinsaturadas, poliinsaturadas, saturadas, grasas trans y colesterol

7. Dietas modificadas en fibra

- Dieta aumentada en fibra
- Dieta disminuida en fibra (astringente)
- Dieta FODMAP

8. Dietas modificadas en líquidos

- Dieta aumentada en líquidos
- Dieta restringida en líquidos

9. Dietas modificadas en alimentos o ingredientes específicos

- Dieta baja en oxalatos
- Dieta baja en tiramina
- Dieta baja en purinas
- Dieta libre de bacterias

10. Dietas modificadas en minerales

- Dieta alta en calcio
- Dieta alta en hierro
- Dieta baja en potasio
- Dieta baja en fósforo
- Dieta baja en sodio (incluye dieta DASH)

11. Nutrición enteral y tipos de fórmulas

- Fórmula polimérica industrializada
- Fórmula polimérica industrializada especializada
- Fórmulas semielemental, elemental, modular
- Fórmula polimérica artesanal o casera

12.Revisión de temas: Consejería nutricional, patrones de alimentación: dietas vegetarianas, Dieta Mediterránea, Dieta de la Milpa, Ayuno intermitente.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

16.- TAREAS O ACCIONES

1. Revisión bibliográfica de los diferentes temas.
2. Exposición de temas del contenido y/o casos clínicos.
3. Realización de cálculo y elaboración de dietas.
4. Práctica de elaboración de dietas modificadas en consistencia.
5. Práctica de elaboración de dietas modificadas en nutrimentos.
6. Práctica de elaboración de dieta polimérica casera.
7. Elaboración de ejercicios de integración – Práctica.

17.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Ambiente escolar
Campo laboral
Educación
Investigación básica y de campo

18.- ACREDITACIÓN

- Las evaluaciones se expresarán en una escala de 0 a 100, en números enteros, siendo 60 la calificación mínima aprobatoria.
- Para que el alumno tenga derecho al registro de calificación en periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y contar con al menos el 80% de asistencia.
- Solo se podrán justificar faltas hasta un máximo del 20% del total de horas, por motivos de salud, comisiones oficiales o causas de fuerza mayor debidamente justificadas.
- Para el periodo extraordinario, el alumno deberá estar inscrito en el curso y contar con al menos el 65% de asistencia.

De conformidad a lo que establece el Capítulo IV en los artículos 19 al 22 y Capítulo V en los artículos 23 al 29, del Reglamento General de Evaluación y Promoción de la Universidad de Guadalajara.

19.- EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL	CAMPO DE APLICACIÓN
Cálculo y elaboración de dietas, tareas, ejercicios y revisión bibliográfica.	Se realizará el cálculo y diseño de los menús modificados en consistencia, nutrimentos y dieta polimérica. Deben diseñarse correctamente y ser entregadas en tiempo y forma. Asimismo, las tareas, ejercicios y resúmenes de la revisión bibliográfica de los diferentes temas. Debe contener la fuente bibliográfica.	Revisión y soporte para realización de dietas.
Elaboración de tres trípticos especializados (Equivalentes, Dieta modificada en grasas, Dieta modificada en sodio, fósforo y potasio)	Los trípticos se elaborarán en formato electrónico y estarán dirigidos a pacientes que requieran dietas específicas. Deberán emplear un lenguaje claro, inclusivo y accesible, presentando la información de manera comprensible y visualmente atractiva. Cada tríptico debe incluir: Objetivo y de la dieta, Indicaciones dietéticas específicas, Listado de alimentos recomendados y no recomendados, Recomendaciones generales adaptadas al tipo de dieta.	Elaboración fuera del aula con retroalimentación en clase.
Prácticas en laboratorio	Realización de prácticas en laboratorio donde se lleven a cabo el diseño y presentación de tipos de dietas modificadas en consistencia, nutrimentos y de dietas poliméricas.	Laboratorio de Gastronomía.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Exposición de tema	Se realizará una exposición de un tema, el cual es asignado por el docente, donde se evaluará de manera individual la claridad de la presentación, el dominio del tema, que las diapositivas no estén cargadas de información (deben ser muy gráficas) y las referencias bibliográficas.	Revisión y análisis y presentación en clase.
Presentación por equipo del caso integrador.	Selección adecuada del paciente con condición clínica que requiere modificación dietética. Aplicación completa del Proceso de Atención Nutricia (evaluación, diagnóstico, intervención y monitoreo). Diseño correcto y justificado de dieta modificada (en consistencia y/o nutrientes). Presentación clara, estructurada y visualmente adecuada del caso en clase.	Revisión y análisis en clase

20.- PRÁCTICAS, VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRÁCTICA	TIPO	OBJETIVO	FECHA
Diseño y preparación de una de las dietas modificadas en consistencia. (Laboratorio de gastronomía, CUCSUR)	Práctica	Que el alumno aprenda el proceso de diseño y elaboración de una dieta modificada en consistencia.	
Diseño y preparación de una de las dietas modificadas en nutrientes. (Laboratorio de gastronomía, CUCSUR)	Práctica	Que el alumno aprenda el proceso de diseño y elaboración de una dieta modificada en nutrientes.	
Diseño y preparación de una fórmula polimérica casera (Laboratorio de gastronomía, CUCSUR)	Práctica	Que el alumno aprenda el proceso de diseño y elaboración de una fórmula polimérica casera (licuada).	
Caso Integrador - Exposición por equipo de un caso clínico.	Práctica	Que el alumno ponga en práctica los temas y conocimientos aprendidos y presente su propuesta de menú de acuerdo al caso clínico.	

21.- CALIFICACIÓN.

CRITERIO	PORCENTAJE
Dietas y tareas de investigación	20%
Trípticos especializados	10 %
Exposición de un tema	10%
Prácticas de laboratorio (3)	15 %
Presentación de caso integrador	25%
Exámenes parciales (2)	20%
TOTAL	100%



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

22.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	9788480869638	Krause Dietoterapia	Mahan Kathleen L, Escott – Stump Sylvia	13ª Edición, España, 2013.	Elsevier	615.854 KRA 2013
	8491130845, 9788491130840	Krause, Mahan dietoterapia	Janice L. Raymond, Kelly Morrow	15ª edición, España, 2021	Elsevier	615.854 RAY 2021
2	9786074485868	Elementos fundamentales en el cálculo de dietas	Claudia Ascencio Peralta	2ª edición, México, 2017	El Manual Moderno, S.A. de C.V.	613.2 ASC 2017
4	9788416353637	Nutrición, diagnóstico y tratamiento	Sylvia Escott-Stump	México, 2016	LWW, Wolters Kluwer	615.854 ESC 2016
5	9786078546787	Nutriología médica	Martha Kaufer-Horwitz	5ta edición, México, 2023.	Médica-Panamericana	613.2 NUT 2023
6	9788445823774	Nutrición y Dietética clínica	Salas Salvador J, Bonada A.	3º Edición, España 2014	Elsevier Masson	613.2 SAL 2014
	9788491133032	Nutrición y Dietética clínica	Salas Salvador J, Bonada A.	4.ª edición, España, 2019	Elsevier	613.2 SAL 2019
7	9789709452310	Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes	Pérez Lizaur AB, Palacios González B,	5º Edición, México, 2008	Cuadernos de Nutrición, Fomento de Nutrición y Salud, A. C. Ogali	CSC-065143
8	9786070014246	Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes para pacientes renales.	Pérez Lizaur AB, Palacios González B.	1º Edición, México, 2009	Cuadernos de Nutrición, Fomento de Nutrición y Salud, A. C. Ogali	641.33 PER 2009
9	9684351763	Manual de dietas normales y terapéuticas. Los alimentos en la salud y la enfermedad.	Pérez-Lizaur AB, Marván-Laborde L.	5ª Edición, México, 2005	La Prensa Médica Mexicana SA de CV. México.	613.2 PER 2005
10	9687988584	Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas tomo I.	Bourges – Rodríguez H, Casanueva E y Rosado JL.	1ª Edición, Ciudad de México, 2004.	Médica Panamericana	613.2 BOU 2005
11	8479786086	Alimentación hospitalaria	Diana Ansorena Artieda	España, 2004	Ediciones Díaz de Santos, S.A	613.2 ALI 2004
12	978-9500695756	Nutrición Clínica y Dietoterapia	Rodota, Liliana P.	Buenos Aires, Argentina, 2019	Medica Panamericana	613.2 SAL 2019
13	978-607-2938-403	Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes,	Ana Bertha Pérez Lizaur y Berenice Palacios González	5ª Edición Versión 2.0 México, 2024	Fomento de Nutrición y Salud, A.C.	



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

23.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	9788466227056	Cocina sin Colesterol	Laia Blay_ Budí.	España, 2015.	LIBSA	641.5638 BLA 2015
2	9786071503374	El ABCD de la evaluación del estado de nutrición	Aracely Suverza	México, 2010	Mc Graw-Hill Interamericana	612.3 SUV 2010 CUCSUR
3	9789701059333	Diccionario de Nutrición y Dietoterapia.	Lagua, R.T. Claudio, V.S.	5ta Edición, México, 2007.	Mc Graw – Hill	612.3 LAG 2007
4	9786074486612	Fisiología de la nutrición	Claudia Ascencio Peralta	México, 2018	El Manual Moderno	613.2 ASC 2018
5	9788491101949	Tratado de nutrición	Ángel Gil Hernández	España, 2017	Editorial Médica Panamericana	612.3 TRA 2017

24.- LIBROS, ARTÍCULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

No.	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	The Dietary Guidelines for Americans 2020-2025.	Academia de Nutrición y Dietética	Washington, D.C., 2020	U.S. Department of Agriculture / U.S. Department of Health and Human Services	https://www.dietaryguidelines.gov/sites/default/files/2020-12/Dietary_Guidelines_for_Americans_2020-2025.pdf
2	Position of the American Dietetic Association: Use of nutritive and nonnutritive sweeteners	American Dietetic Association.	2004 by the American Dietetic Association	<i>J Am Diet Assoc.</i> 2004;104:255-275.	https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14760578
3	Proceso de Atención Nutricional: elementos para su implementación y uso por los profesionales de la Nutrición y la Dietética	Ángeles Carbajal, José Luis Sierra, Lorena López-Lora, Mar Ruperto	España, 2020	Rev Esp Nutr Hum Diet vol.24 no.2 Pamplona abr. /jun. 2020 Epub 11-Ene-2021	https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2174-51452020000200010

25.- PÁGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PÁGINA / DIRECCIÓN	TEMA
1	http://www.salud.gob.mx/	Secretaría de Salud
2	www.eatright.org	Eat right, American Dietetic Association
3	http://www.choosemyplate.gov/	Choose my plate



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

4	https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/manual-de-la-modificacion-a-la-norma-oficial-mexicana-nom-051-scfi-ssa1-2010-272744?state=published#:~:text=La%20modificaci%C3%B3n%20de%20la%20Norma,y%20bebidas%20no%20alcoh%C3%B3licas%20preenvasadas.	MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM 051 SCFI SSA1 2010
5	http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013 .	Secretaría de Salud NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. México
6	https://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/pdf/cuadros-basicos/IFA.pdf	CUADRO DE CONSULTA RÁPIDA DE INTERACCIÓN FÁRMACO - ALIMENTO
7	http://clima.inspvirtual.mx/sitio/index.php	Cursos en línea, ofertados por el Instituto Nacional de Salud Pública.
9	https://climss.imss.gob.mx/	Cursos en línea, ofertados por el Instituto Mexicano del Seguro Social.

Vo. Bo. _____
MNH. Itza Carmina Salazar Quiñones
Presidenta de Academia

Vo. Bo. _____
Dra. Lucía Cristina Vázquez Cisneros
Secretaría de Academia

Vo. Bo. _____
Dra. Carmen Livier García Flores
Jefa del Departamento Ciencias de la Salud y Ecología Humana

Firma de recibido el programa
(Representante de grupo), fecha