



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

Centro Universitario de la Costa Sur

2. DEPARTAMENTO:

Depto. de Ciencias de la Salud y Ecología Humana

3. ACADEMIA

Nutrición

4. NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/MATERIA:

Prevención y Terapéutica con Alimentos

4.1 AREA DE FORMACIÓN:

Básica particular obligatoria

Clave:	Tipo	Horas teoría:	Hora s práct	Total horas:	CRED .	PREREQ UISITO
18858	Curs o-Talle	17	17	34	3	CISA 18841

5. ELABORADO POR:

LN. Aida Cordero Muñoz
Dra. Yolanda Fabiola Márquez Sandoval

6. FECHA DE ULTIMA ACTUALIZACIÓN

Mtra. Cristina F. González Moya. Junio 2018



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

7. NOMBRE DEL PROFESOR

Mtra. Cristina F. González Moya.

8- FORMACIÓN ACADÉMICA

- Lic. Nutrición
- Máster en Nutrición y Dietética Aplicada

9.-EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Atención nutricional en consulta externa en institución privada
- Académico del Centro Universitario de la Costa Sur.

10. PERFIL DOCENTE:

Domina los saberes y contenidos propios de la unidad de aprendizaje. provoca y facilita aprendizajes, a través del logro en los alumnos de las competencias disciplinares, procedimentales y actitudinales.

El docente cuenta con experiencia de atención nutricional a pacientes sanos y enfermos, saberes básicos de fármacos y su efecto en el organismo. Así como conocimiento sobre suplementos nutricionales y su reglamentación en el mercado.

Cuenta con Licenciatura en Nutrición. Posgrado concluido (o en proceso) relacionado con la unidad de competencia. Si es profesor de tiempo completo debe tener perfil (o aspire a tenerlo) del Programa para el Desarrollo Profesional (PRODEP*) Si es profesor de tiempo completo debe tener perfil (o aspire a tenerlo) del Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP) y pertenezca o aspire al Sistema Nacional de Investigación (SNI).

11. PRESENTACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN:

Uno de los retos actuales de la nutrición, es diseñar y proveer a la población tratamientos alimentario-nutricios que ayuden a prevenir el desarrollo de enfermedades y ayuden a restaurar la salud humana. En los últimos años la evidencia científica respecto a los beneficios potenciales de diversos componentes de los alimentos, han contribuido al desarrollo de nuevas ciencias que permitan el estudio y aplicación de estos elementos como agentes terapéuticos.

Prevención y terapéutica con alimentos, es una unidad de aprendizaje que contempla los alimentos como sustancias profilácticas. El objetivo principal es que el alumno aprenda a indicar a los pacientes nutracéuticos, suplementos o incluso alimentos que funcionen como preventivos o coadyuven en el tratamiento de patologías. Asimismo, aumente sus conocimientos sobre la interacción fármaco nutrimento, combinación muy habitual en la población, y que el profesional de la nutrición debe considerar para adecuar sus tratamientos. Esta asignatura, contempla conocimientos de farmacología, inmunología, terapéutica, bioquímica, fisiología y fisiopatología, así como bases de la nutrición, para su mejor entendimiento y aprovechamiento dentro de su competencia profesional.



12- UNIDAD DE COMPETENCIA

Elige los alimentos, suplementos y/o complementos nutrimentales a indicar para la prevención o rehabilitación de enfermedades, aplicando el juicio crítico y la ética profesional para considerar la interacción de las sustancias y el contexto del sujeto o población.

13.COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICION
Profesionales
Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.
Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional.
Socioculturales
Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos étnicos 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
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



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Prácticos	• Determina el uso y la pertinencia en la utilización de los suplementos, nutraceuticos y /o complementos nutrimentales, en individuos y poblaciones, tanto en la salud como en la enfermedad. • Analiza la posible interacción suplemento, complemento, fármaco y alimentos con los nutrimentos. • Elige el uso de alimentos, especias, condimentos, nutraceuticos y herbolaria como parte de la terapia nutrimental en los individuos que lo requieren.
Teóricos	• Identifica las dosis, formas, sales de los suplementos/ Nutraceuticos / complementos nutrimentales, de acuerdo a la edad y características fisiopatológicas de los individuos. • Identifica la interacción entre suplementos, complementos, fármacos y alimentos con los nutrimentos. • Reconoce las propiedades terapéuticas de los alimentos, hierbas, especias, condimentos y nutraceuticos en la salud de los individuos, familias y poblaciones.
Formativos	• Desarrolla una actitud crítica-científica, durante la prescripción de suplementos, complementos y fármacos. • Respeta la diversidad cultural y étnica de los individuos y poblaciones, considerando su entorno ecológico. • Respeta la formación, identidad e ideología de los profesionales con los que labora.



15. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1. Introducción a la Farmacología.
2. Conceptos básicos de la terapia con fármacos.
 - 2.1 Proceso farmacéutico.
 - 2.2 Farmacocinética.
 - 2.3 Farmacodinamia.
 - 2.4 Reacciones adversas.
3. Farmacoterapia.
 - 3.1 Tratamiento farmacológico de la obesidad de los trastornos del apetito.
 - 3.2 Fármacos para la pérdida de peso.
 - 3.3 Suplementos dietéticos en la pérdida de peso.
 - 3.4 Fármacos orexigénicos.
4. Interacciones fármaco-alimento (Efecto de los fármacos sobre los alimentos y efecto de los alimentos sobre el tratamiento farmacológico).
 - 4.1 Principales mecanismos responsables de las interacciones farmacológicas.
5. Efecto de los fármacos sobre el estado nutricional.
6. Efecto del estado nutricional sobre el efecto de los fármacos. (Obesidad, Ayuno).
7. La dieta como concepto terapéutico.
 - 7.1 Conceptos de alimento funcional.
 - 7.2 Concepto de nutraceutico.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

8. Utilidad de los alimentos funcionales y nutraceuticos en el tratamiento de dislipidemias.
 - 8.1. Nutraceuticos con efectos lipidicos.
 - 8.2 Fibra alimentaria.
 - 8.3 Esteroles vegetales.
 - 8.4 Frutos secos.
9. Alimentos funcionales y nutraceuticos en diabetes, obesidad y síndrome metabólico.
 - 9.1 Nutraceuticos que lentifican la absorción de glúcidos.
 - 9.2 Nutraceuticos que modifican la sensibilidad a la insulina.
 - 9.3 Nutraceuticos que modifican otros aspectos de la diabetes.
10. Alimentos funcionales y nutraceuticos en la arteriosclerosis.
 - 10.1 Esteroles vegetales.
 - 10.2 Productos lácteos con efecto inhibidor de la enzima convertidora de la angiotensina (IECA).
 - 10.3 Compuestos fenólicos.
 - 10.4 Isoflavonas de soja.
 - 10.5 Ácidos grasos omega 3.
 - 10.6 Carotenoides.
11. Alimentos funcionales en el tratamiento de la hipertensión arterial.
 - 11.1 Alimentos funcionales e hipertensión arterial.
 - 11.2 Hipertensión arterial y dieta.
12. La dieta mediterránea: ¿Una alimentación funcional?
 - 12.1 Factores de riesgo cardiovascular.
 - 12.2 Dieta mediterránea y fibra.
 - 12.3 Probióticos y prebióticos.
 - 12.4 Fibra y cáncer.
 - 12.4 Las grasas en la dieta mediterránea.
 - 12.5 Ácidos grasos "trans".
 - 12.6 Esteroles vegetales.
 - 12.7 Micronutrientes y otros componentes de la dieta mediterránea.
 - 12.8 Frutos secos.



16. TAREAS O ACCIONES:

1. Investigación bibliográfica en artículos indexados recientes, que aporten información confiable y de actualidad sobre el tema y subtema específico. De preferencia en metaanálisis.
2. Análisis de artículos e interpretación de los resultados.
3. Acercamiento a institutos o investigadores dónde se dediquen a hacer investigación sobre nutraceuticos.
4. El alumno por individual deberá trabajar con un paciente donde se le indique algún nutraceutico y evaluar como caso clínico aislado y comparar con la teoría su avance.
5. Discusión en clase sobre la información científica y sus casos clínicos.

17. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

En prácticas hospitalarias o en comunidad.

18 ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

19. EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

19. 1. Evidencias de aprendizaje	19.2. Criterios de desempeño	19.3. Contexto de aplicación
----------------------------------	------------------------------	------------------------------



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Revisión de la literatura científica.	Lectura y resumen sobre los temas propuestos en el temario. Donde resuma las sustancias con mayor relevancia para su formación y práctica profesional, que abarque diferentes patologías importantes. Cuadro que resuma la sustancia, posología,	Investigación y desarrollo del cuadro en espacios fuera del aula. Discusión de resultados al finalizar el curso.
Caso clínico de la interacción alimento-fármaco.	El paciente que el alumno elija, deberá ser un paciente nuevo y que no tenga polifarmacia para valorar mejor los resultados obtenidos. Para analizar las posibles interacciones alimento-fármaco, el alumno deberá acudir de manera individual al área de farmacia del hospital-escuela donde pueda practicar, y buscar pacientes con polifarmacia y hospitalizados a quienes pueda cuestionar, e intencionadamente buscar las interacciones ya reportadas y escribir las posibles que el alumno sospeche. Las interacciones pueden ser en tiempo presente o si el paciente recuerda se pueden tomar en cuenta las del pasado. Desarrollar un Power Point con el desarrollo del caso clínico del paciente que interrogó en el hospital y del que encontró interacción alimento-fármaco.	Espacios de prácticas. La exposición del caso se realizará y discutirá en el aula.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Caso clínico de seguimiento	El alumno, buscará a un paciente al que le proporcione una dieta equilibrada y además le indique algún nutraceutico, alimento, especie condimento o herbolaria, especificando su posología, y además seguirlo por al menos un mes para valorar los resultados obtenidos. Se evaluará la calidad del contenido en fondo y forma. Además deberá justificar por qué indicó cierta sustancia a su paciente.	Espacios fuera del aula. El trabajo escrito se entregará en el aula.
-----------------------------	---	---



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

	Se desarrollará el caso siguiendo la terminología de Proceso de Atención Nutricional en un documento de texto, de preferencia Word.	
Exámenes	Se realizarán dos exámenes parciales durante el curso. Los cuales consistirán en preguntas teóricas y casos clínicos.	En el aula
Actividades previas y durante a la clase	Antes de iniciar cada clase, se dejarán diversas actividades como primer análisis del contenido que se revisará en clase. Dichas actividades se especificarán en la clase anterior. Es responsabilidad de los alumnos que falten investigar la actividad que se haya dejado de tarea para poder ingresar a la clase. Durante la clase se profundizará en el contenido de la actividad que se realizó previamente. Y cada alumno deberá aportar para la construcción del conocimiento de la clase.	En espacios fuera del aula. La revisión de la actividad se realizará dentro del aula.
Valores	Dentro y fuera de la clase los alumnos deberán desempeñarse con respecto y responsabilidad en todas sus actividades.	En todos los espacios

20. PRACTICAS, VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRACTICA	TIPO	OBJETIVO	FECHA
No aplica			



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

21. CALIFICACIÓN

Exposición en clase por equipo con revisión de bibliografía científica	15%
Actividades previas y durante la clase	15%
Vademecun de suplementos e interacción fármaco nutriente	20%
Caso clínico seguimiento	20%
Caso clínico con revision de interacción fármaco nutriente	10%
Exámenes	20%

22. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

No	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFIC.
1	9786071511973	Dietas normales y terapéuticas : los alimentos en la salud y la enfermedad /	Ana Bertha Pérez-Lizaur, Margarita García Campos.	México, D.F. 2014	McGraw-Hill/Interamericana	615.854 PER 2014
2	9786071512154	Goodman & Gilman : manual de farmacología y terapéutica	Laurence L. Brunton, Keith L. Parker ; traducción José Rafael Blengio Pinto... [y otros]	Méxic, D.F., 2015	Mc Graw Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V.	615.1 GOO 2015
3	Sin dato	Las buenas hierbas : una guía completa sobre el cultivo y las utilidades de las hierbas.	Harding, Jennie.	2005	Parragon Publishing,	581.63 HAR 2005
4	978-84-9835-332-7	Farmacología en nutrición	Mestres Miralles, Concepción	Madrid : 2012	Editorial Médica Panamericana, S.A.	615.1 MES 2012
5	9786071513670	Farmacología básica y clínica	Katzung, Bertram G. editor	México, D.F. 2016	McGraw-Hill Interamericana	615.1 FAR 2016



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

23 .BIBLIOGRAFÍA

COMPLEMENTARIA

NO.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	978-84-15950-98-1	Recomendaciones y evidencias para la suplementación dietética con probióticos en recién nacidos.	Narbona López, E. coordinador	Madrid, 2015	Ergon	612.39 REC 2016
2	97884 98358 674	<u>Nutriguía : manual de nutrición clínica</u>	Ortega Anta, Rosa María director	<u>Madrid, 2015.</u>	Editorial Médica Panamericana,	613.2 NUT 2015
3	9788416 389230	<u>Vademecum</u> de productos fitosanitarios y nutricionales .	Liñan, Carlos	España, 2017		668.6 LIÑ 2017

24. LIBROS, ARTICULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

No.	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL
1	9780880913638	<u>The health professional's guide to popular dietary supplements</u>	Sarubin-Fragakis, Allison.	Chicago, 2007	<u>American Dietetic Association.</u>



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

25. PÁGINAS WEB DE CONSULTA

No.		PAGINA / DIRECCIÓN	TEMA
I	U.S. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION	https://www.fda.gov/AboutFDA/EnEspanol/	FDA EN ESPAÑOL

Vo. Bo. _____
Mtra. Alba Rossana Hernández García
Presidente de la Academia de Nutrición

Vo. Bo. _____
Mtra. Esther Alejandra Salazar Quiñonez
Secretaria de la Academia de Nutrición

Vo. Bo. _____
Dr. Carlos Palomera García
Jefe del Departamento de Ciencias de la Salud y Ecología Humana

Nombre y firma de recibido (representante de grupo), fecha