



**INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL**  
**SECRETARIA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO**  
**DIRECCIÓN DE POSGRADO**

*FORMATO GUÍA PARA REGISTRO DE ASIGNATURAS*

Hoja 1 de 3

**I. DATOS DEL PROGRAMA Y LA ASIGNATURA**

- 1.1 NOMBRE DEL PROGRAMA: Especialidad en manejo nutricional de la obesidad y el síndrome metabólico.
- 1.2 COORDINADOR DEL PROGRAMA: M. en E. Fernando Alfonso Pita
- 1.3 NOMBRE DE LA ASIGNATURA: Taller de elaboración de menús
- 1.4 CLAVE: \_\_\_\_\_ (Para ser llenado por la SIP)
- 1.5 TIPO DE ASIGNATURA: OBLIGATORIA  OPTATIVA   
 SEMINARIO  ESTANCIA
- 1.6 NÚMERO DE HORAS: 60 TEORÍA  PRACTICA  T-P
- 1.7 UNIDADES DE CRÉDITO:
- 1.8 FECHA DE LA ELABORACIÓN DEL PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:     
 d m a
- 1.9 SESIÓN DEL COLEGIO DE PROFESORES EN QUE SE ACORDÓ LA IMPLANTACIÓN DE LA ASIGNATURA: SESIÓN No.   FECHA:     
 d m a
- 1.10 FECHA DE REGISTRO EN SIP:    (Para ser llenado por la SIP)  
 d M a

**II. DATOS DEL PERSONAL ACADÉMICO**

- 2.1 COORD. ASIGNATURA: L.N. Jalil López Orozco CLAVE: \_\_\_\_\_
- 2.2 PROFR. PARTICIPANTE: L.N. Isela Núñez Barrera CLAVE: \_\_\_\_\_
- 2.3 PROFR. PARTICIPANTE: L. N. Iris Nallely López Contreras CLAVE: \_\_\_\_\_
- 2.4 PROFR. PARTICIPANTE: L. N. Betzabé Salgado Arroyo CLAVE: \_\_\_\_\_

### III. DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DEL PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

#### III.1 OBJETIVO GENERAL:

Diseñar menús modificados en consistencia y nutrimentos en base a un plan de alimentación adecuado que coadyuve al tratamiento integral de los pacientes con obesidad y/o síndrome metabólico considerando características socioculturales.

#### III.2 DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO

TEMAS Y SUBTEMAS	TIEMPO
1. Elaboración de los diferentes tipos de menús en base a su clasificación.	10 hrs.
1.1 Elaboración de menús modificados en consistencia.	
1.1.1 Líquidos claros, generales, purés y blanda.	
1.1.2 Requerimiento energético.	
1.2 Modificados en contenido de nutrimentos que contribuya al tratamiento integral del paciente con obesidad y/o síndrome metabólico.	30 hrs.
1.2.1 Proteínas: aminoácidos de cadena ramificada y aminoácidos aromáticos.	
1.2.2 Hidratos de carbono: simples, complejos y fibra soluble e insoluble.	
1.2.3 Lípidos: ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados y ácidos grasos trans.	
1.3 Modificada en micronutrientos	20 hrs.
1.3.1 Sodio, Potasio, Calcio, Hierro, Mg	
1.3.2 Vitaminas liposolubles e hidrosolubles	

### III.3 BIBLIOGRAFIA UTILIZADA EN LA ASIGNATURA

1-Nutriología médica, Casanueva / Funsalud, Editorial: Panamericana. México Año: 2008, 3a ED

ISBN: 9789687988740

2- Tratado de Nutrición Tomo IV Nutrición clínica, Editorial Panamericana. España 2010, 2a Ed.

ISBN: 9788498353495

3- Nutrición, diagnóstico y tratamiento, Escott, Editorial Lippincott 2010, 6a Ed. ISBN: 9788496921498

4- Composición de alimentos Muñoz, Editorial McGraw-Hill, México 2009, 2a Ed. ISBN:

9789701067413

5- Sistema mexicano de alimentos equivalentes Pérez L. 3era Ed. Fomento de nutrición y salud

México 2008, ISBN: 97897094522310

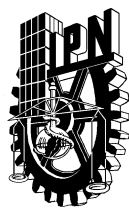
6- Alimentos comunes, medidas caseras y porciones, Vargas G. Diana, Editorial Mc Graw Hill México

2008, ISBN: 9789701065211

### III.4 PROCEDIMIENTOS O INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN A UTILIZAR

La evaluación se basará en estrategias de aprendizaje colaborativo que promuevan la reflexión y el análisis para la construcción del conocimiento de los alumnos y estará dividida en diagnóstica, formativa y sumativa de la siguiente manera:

Diagnostica:	Evaluación diagnostica escrita	10%
Formativa	Presentación y coevaluación por pares*	20%
	Rubrica de actividad en laboratorio**	30%
Sumativa:	Reporte de práctica de laboratorio	40%
Total		100%



**INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL**  
**SECRETARIA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO**