



**EDUCACIÓN**  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



**Dirección General de Educación Tecnológica  
Industrial y de Servicios**

**Dirección Académica e Innovación Educativa  
Subdirección de Innovación Académica**

**Departamento de Planes, Programas y Superación Académica**

---

**Cuadernillo de Aprendizajes Esenciales**

**Dietética**





Aprendizajes esenciales			
Carrera:	Dietética		Semestre: 3º
Módulo/Submódulo:	<b>Módulo II: MANEJA SERVICIOS DE ALIMENTOS</b> <b>Submódulo1: Hace el cálculo dietético y menús sanos</b>		
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 1er parcial	Estrategias de Aprendizaje	Productos a Evaluar	
Determina las necesidades energéticas	<p>El alumno resuelve ejercicios para calcular los diferentes gastos energéticos aplicando las fórmulas correspondientes. El docente proporciona casos clínicos en donde el alumno aplica las fórmulas. Se apoya en los anexos 1, 2 y 3 de los siguientes temas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gasto energético basal (tasa metabólica basal)</li> <li>2. Gasto energético en reposo (GER)</li> <li>3. Gasto energético total (GET)</li> <li>4. Pesos (actual, teórico ideal, corregido)</li> <li>5. Índice de masa corporal</li> <li>6. Fórmulas más usadas para la obtención del GER               <ol style="list-style-type: none"> <li>6.1 Ecuación de Harris-Benedict</li> <li>6.2 Ecuación de Mifflin-St. Jeor</li> <li>6.3 Ecuación de Owen</li> <li>6.4 Ecuaciones de FAO/OMS/ONU</li> </ol> </li> </ol>	Ejercicios resueltos de los diferentes casos clínicos / Lista de cotejo	





Aprendizajes y/o Competencias esenciales 2er parcial	Estrategias de Aprendizaje	Productos a Evaluar
<p>Calcula los requerimientos nutricionales</p>	<p>El alumno elabora una infografía del Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes y distingue que hay diferentes grupos de alimentos ordenados de acuerdo a sus propias características</p> <p>El alumno realiza cálculo de raciones aplicando el método dieto-sintético con la distribución de los porcentajes adecuados de macronutrientes del anexo 5 y 6 proporcionados por el docente.</p>	<p>Infografía/Lista de cotejo</p> <p>Cuadro de método dieto-sintético y cálculo de dieta / Lista de cotejo</p> <p>Cálculo de dietas por medio de raciones /Lista de cotejo</p>
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 3er parcial	Estrategias de Aprendizaje	Productos a Evaluar
<p>Realiza menús</p>	<p>El alumno elabora una infografía de clasificación de los métodos de cocción, señalando los más saludables de acuerdo con el anexo 7 que el docente le facilita.</p> <p>El alumno responde una sopa de letras con la información del anexo 8 que el maestro le provee, sobre tipos de servicios de alimentos.</p> <p>El alumno realiza un plan de alimentación para dieta correcta considerando la NOM 043-SSA2-2012 Servicios básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria, conforme con los cálculos realizados (Anexo 6); identificando y mencionando: métodos de cocción, servicio de alimentos y sus tiempos; y aplicando las leyes de la alimentación.</p>	<p>Infografía /Lista de cotejo</p> <p>Solución de Sopa de Letras / Lista de cotejo</p> <p>Plan de alimentación/Lista de cotejo</p>





Aprendizajes esenciales			
Carrera:	Dietética		Semestre: 3º
Módulo/Submódulo:	<b>Módulo II: MANEJA SERVICIOS DE ALIMENTOS</b> <b>Submódulo 2: Maneja la conservación de los alimentos</b>		
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 1er parcial	Estrategias de Aprendizaje	Productos a Evaluar	
Aplica los métodos de conservación en alimentos de origen vegetal	<p>El alumno esquematiza un cuadro sinóptico de la lectura “alteraciones de los alimentos, orígenes y consecuencias”, proporcionado por el docente en el Anexo 1.</p> <p>El alumno realiza un ensayo donde indica las ventajas y desventajas de los métodos que se presentan en la tabla 2 del Anexo 2 “ventajas y limitaciones de los tratamientos habituales en alimentos”.</p> <p>El alumno realiza un cuadro comparativo entre 3 tipos de ejemplos de productos derivados de cereales, hortalizas, verduras y frutas, indica el aporte nutritivo de cada grupo de acuerdo con el texto proporcionado por el docente en el Anexo 3.</p> <p>El alumno desarrolla la práctica no. 1 “elaboración de mermelada” del Anexo 4, con la metodología proporcionada por el docente.</p>	<p>Cuadro sinóptico/ Lista de cotejo</p> <p>Ensayo/ Lista de cotejo</p> <p>Cuadro comparativo/ Lista de cotejo</p> <p>Reporte de práctica/ Lista de cotejo</p>	
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 2º parcial	Estrategias de Aprendizaje	Productos a Evaluar	
Aplica los métodos de conservación en alimentos de origen vegetal	El alumno hace el llenado de un check list proporcionado por el docente (Anexo 5) sobre el etiquetado de 5 productos enlatados que se encuentren en su casa, mediante una lista de cotejo.	Check list resuelto/ Lista de cotejo	





	<p>El alumno realiza un cuadro comparativo entre 3 tipos de ejemplos de productos de legumbres, aceites y grasas culinarias, y azúcares y dulces, e indica el aporte nutritivo de cada grupo de acuerdo con el texto proporcionado por el docente en el Anexo6.</p> <p>El alumno desarrolla la práctica no. 2 “elaboración de escabeche” del Anexo 7, con la metodología proporcionada por el docente.</p>	<p>Cuadro comparativo/ Lista de cotejo</p> <p>Reporte de práctica/ Lista de cotejo</p>
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 3er parcial	Estrategias de Aprendizaje	Productos a Evaluar
Ejecuta los métodos de conservación en alimentos de origen animal y sus derivados	<p>El alumno realiza un cuadro comparativo entre 3 tipos de ejemplos de productos derivados de huevo, lácteos, carnes, pescados y mariscos, e indica el aporte nutritivo de cada grupo de acuerdo con el texto proporcionado por el docente en el Anexo 8.</p> <p>El alumno desarrolla la práctica no. 3 “elaboración de yogurt” del Anexo 9, con la metodología proporcionada por el docente.</p>	<p>Cuadro comparativo/ Lista de cotejo</p> <p>Reporte de práctica/ Lista de cotejo</p>







Aprendizajes esenciales			
Carrera:	Dietética		Semestre: 3º
Módulo/Submódulo:	<b>Módulo II: MANEJA SERVICIOS DE ALIMENTOS</b> <b>Submódulo 3: Gestiona servicios de alimentos</b>		
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 1er parcial	Estrategias de Aprendizaje	Productos a Evaluar	
Identifica las técnicas culinarias	El alumno elabora un mapa mental con imágenes de las técnicas culinarias en la preparación de alimentos proporcionados en el Anexo 1	Mapa mental/ Lista de cotejo	
	El alumno realiza un cartel que destaca mediante imágenes, los aspectos a considerar al momento de la manipulación de alimentos, del tema proporcionado por el docente en el Anexo 2.	Cartel/ Lista de cotejo	
	El alumno redacta un ensayo donde indica la importancia del manejo higiénico de los alimentos y los aspectos a considerar en la inocuidad para el comensal, de acuerdo con el tema de Distintivo H proporcionado por el docente en el Anexo 3.	Ensayo/ Lista de cotejo	
	El alumno representa mediante una infografía, los aprendizajes a tomar en cuenta del tema de manejo de alimentos vistos en los Anexos 1, 2 y 3, que se proporcionaron por el docente.	Infografía/ Lista de cotejo	





Aprendizajes y/o Competencias esenciales 2º parcial	Estrategias de Aprendizaje	Productos a Evaluar
Supervisa el servicio de alimentos	<p>El alumno realiza un cuadro comparativo sobre los tipos de servicios de alimentos (comercial, no comercial y con pago de cuota), que se encuentren en su comunidad. Anexo 4.</p> <p>El alumno elabora una infografía con las características que contemplan las siguientes normas proporcionadas por el docente en el ANEXO 5: NOM-043-SSA2-2012, NOM-251-SSA1-2009, NOM-093-SSA1-1994.</p> <p>El alumno realiza la actividad 7 del anexo 5, en donde determina mediante un análisis normativo de ejemplo de casos, si cumplen o no, con los parámetros establecidos en las Normas Oficiales Mexicanas proporcionadas por el docente en el Anexo 5.</p>	<p>Cuadro comparativo/ Lista de cotejo</p> <p>Infografía de las NOM/ Lista de cotejo</p> <p>Check list / Lista de cotejo</p>
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 3er parcial	Estrategias de Aprendizaje	Productos a Evaluar
Organiza el servicio de alimentos	<p>El alumno realiza una infografía del tema “gestión de áreas de los servicios de alimentos” (Anexo 6), donde indica: las funciones que se realizan por áreas.</p> <p>El alumno representa en una infografía del tema “organización de las áreas que conforman el servicio de alimentos”, proporcionado por su docente en el Anexo 7 e indica de acuerdo con los actores representados en la Figura 4, su área pertinente.</p>	<p>Infografía/ Lista de cotejo</p> <p>Infografía/ Lista de cotejo</p>





<b>Aprendizajes esenciales</b>			
Carrera:	<b>Dietética</b>		Semestre: 5º
Módulo/Submódulo:	<b>Módulo IV: DISTINGUE PATOLOGÍAS ESPECÍFICAS</b> <b>Submódulo1: Indaga la fisiopatología de enfermedades específicas</b>		
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 1er parcial	Estrategias de Aprendizaje (1)	Productos a Evaluar	
Valora casos clínicos de enfermedades gastrointestinales	El alumno realiza las siguientes actividades de las enfermedades gastrointestinales: un mapa conceptual de reflujo gastro- esofágico, una infografía de gastritis y un cuadro sinóptico de síndrome de intestino irritable. El docente le proporciona textos de apoyo (Anexo 1)	Mapa conceptual /Lista de cotejo Infografía/ Lista de cotejo Cuadro sinóptico / Lista de cotejo	
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 2º parcial	Estrategias de Aprendizaje (2)	Productos a Evaluar	
Valora casos clínicos de enfermedades del síndrome metabólico	El alumno realiza las siguientes actividades de las patologías del síndrome metabólico: un cuadro sinóptico de obesidad, un cuadro comparativo de diabetes y un mapa conceptual de dislipidemias. El docente le proporciona textos de apoyo (Anexo 2)	Cuadro sinóptico/ Lista de cotejo Cuadro comparativo / Lista de cotejo Mapa conceptual/ Lista de cotejo	
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 3er parcial	Estrategias de Aprendizaje (3)	Productos a Evaluar	
Valora casos clínicos de enfermedades cardiovasculares	El alumno realiza las siguientes actividades de las enfermedades cardiovasculares: un mapa conceptual y listado de síntomas de aterosclerosis y un listado de síntomas de insuficiencia cardiaca El docente le proporciona textos de apoyo (Anexo 3)	Mapa conceptual / Lista de cotejo Listado de síntomas / Lista de cotejo Cuadro comparativo / Lista de cotejo	





Aprendizajes esenciales			
Carrera:	Dietética		Semestre: 5º
Módulo/Submódulo:	<b>Módulo IV: DISTINGUE PATOLOGÍAS ESPECÍFICAS</b> <b>Submódulo 2: Elabora planes dietoterapéuticos en enfermedades específicas</b>		
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 1er parcial	Estrategias de Aprendizaje	Productos Para Evaluar	
Realiza dietas terapéuticas	El estudiante elabora un folleto informativo para el público en general sobre las dietas terapéuticas, apoyándose en el Anexo 1 proporcionado por el docente, resumiendo las características de cada tipo de dieta y sus modificaciones en consistencia y nutrimentos, así como los alimentos permitidos y prohibidos.	Folleto informativo / Lista de verificación	
Elabora dietas para enfermedades gastrointestinales	El estudiante completa un cuadro informativo apoyándose en el Anexo 2 proporcionado por el docente, anotando el tipo de dieta sugerido y los nutrimentos que deben modificarse para el manejo de la enfermedad gastrointestinal revisada, así como los alimentos permitidos y prohibidos.	Cuadro de patologías del sistema digestivo y su dieta correspondiente/ Lista de verificación	
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 2º parcial	Estrategias de Aprendizaje	Productos Para Evaluar	
Elabora dietas para el síndrome metabólico	El estudiante analiza el cuadro informativo (Anexo 3) proporcionado por el maestro derivado de las normas Oficiales Mexicanas*, para solucionar un caso clínico, tomando en cuenta todos los indicadores disponibles como son los clínicos, antropométricos, dietéticos y bioquímicos, valorando el estado de nutrición y salud y dando un diagnóstico para posteriormente elaborar una dieta determinando el gasto energético total del paciente, la Fórmula dieto sintética (F.D.S.), elaborando los cuadros: básico y de distribución, indicando el tipo de dieta sugerida, los alimentos permitidos o sugeridos y los prohibidos, restricciones y recomendaciones para el paciente, elaborando las minutas sintética y desarrollada. En la minuta desarrollada anota todos los nutrimentos que	Caso Clínico solucionado/Lista de verificación	





	<p>deben controlarse como el sodio, colesterol, ácidos grasos saturados, mono insaturados, poliinsaturados, etc.</p> <p>*Normas utilizadas:          NORMA Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2017, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad.          Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-030-SSA2-2017, Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica.          NORMA Oficial Mexicana NOM-037-SSA2-2012, Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias.          NORMA Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-2010, Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus.)</p>	
Aprendizajes y/o Competencias esenciales 3er parcial	Estrategias de Aprendizaje	Productos Para Evaluar
Elabora dietas para enfermedades cardiovasculares	El estudiante elabora un manual dietoterapéutico de bolsillo, utilizando el cuadro informativo de enfermedades cardiovasculares (Anexo 4) así como la información revisada a lo largo del módulo utilizando como guía la lista de verificación elaborada por el profesor El manual debe incluir una descripción breve de cada enfermedad, las modificaciones a la dieta que son necesarias, la manera en cómo se determina el gasto energético total y el porcentaje de macronutrientes, resaltando los nutrientes que sea necesario controlar, así como indicaciones básicas sobre el consumo de alimentos, distribución o tomas a lo largo del día, alimentos permitidos y prohibidos.	Manual dietoterapéutico de bolsillo/Lista de cotejo

