

CARTA DESCRIPTIVA (FORMATO MODELO EDUCATIVO UACJ VISIÓN 2020)

I. Identificadores de la asignatura		
Instituto: Ciencias Biomédicas		Modalidad: Presencial
Departamento: Ciencias Básicas		Créditos: 10
Materia : Bases de la Nutrición		Carácter: Obligatorio
Programa: Lic. en Nutrición		Tipo: Curso
Clave: BAS120196		
Nivel: Básico		
Horas: 100	Teoría: 100	Práctica: 0

II. Ubicación	
Antecedentes: bachillerato	Clave: Bas
Consecuente: Ninguna	

III. Antecedentes
Conocimientos: contar con los conocimientos básicos de biología, química orgánica y de matemáticas

Habilidades: capacidad para poder utilizar los diversos recursos informativos, bibliográficos y en línea.

Actitudes y valores: Disciplina, puntualidad, disposición para el trabajo de forma individual y grupal.

IV. Propósitos Generales

Los propósitos fundamentales del curso son: la introducción del alumno al los conceptos básicos de la nutrición, y su aplicación en las diferentes áreas del trabajo profesional. Dar un panorama general del Programa de la Lic. En Nutrición.

V. Compromisos formativos

Conocimientos: el alumno podrá identificar las diferentes áreas de trabajo profesional de Nutriólogo, a través del reconocimiento de los conceptos básicos de la nutrición

Habilidades: Él alumno describirá, los diferentes campos de desarrollo del Nutriólogo

Actitudes y valores: El alumno se motivara en la recolección continua de información científica

VI. Condiciones de operación

Espacio: Aula
100%

Laboratorio: no se
utiliza

Mobiliario:
mesabanco

Población:
numero deseable 25 a 40 alumnos

Material de uso frecuente: pizarrón
retroproyector

Condiciones especiales:

VII. Contenidos y tiempos estimados

Temas	Contenidos	Actividades
1. La nutrición como ciencia	Generalidades en nutrición	3 horas, exposición de tema e investigación de los alumnos
2. Significado de alimento	2.1 satis factor de necesidad básica	4 horas
3. Introducción a los alimentos	Vehículo de nutrimentos	Exposición del tema e investigación de los alumnos
4. Integración de los nutrimentos al ser humano	Estimulo psicológico, estimulo emocional, integrador social, hábitos, tradiciones, factores socioeconómicos, religiosos y filosóficos.	
5. Hidratos de carbono	3.1 clasificación y tipos	3 horas exposición del tema
6. Los lípidos	Macro y micro nutrimentos	
7. Las proteínas	3.2 Orgánicos e inorgánicos	2 horas: Exposición del tema
8. Introducción a las vitaminas	3.3Escenciales y no esenciales	3 horas exposición del tema
9. Vitaminas hidrosolubles	3.4La energía procedente de los nutrimentos	
10. Vitaminas liposolubles	3.5Factores de atwater	2 horas exposición del tema y practica

11. Los minerales mayores	4.1 composición de los nutrimentos.	3 horas: exposición del tema y preguntas.
12. Los minerales menores	4.2 Composición de los alimentos	3 horas: exposición del tema, investigación de los alumnos.
a. Orientación alimentaria	4.3 Antropometría	2 hora: exposición del tema e investigación de los alumnos
a. Orientación alimentaria	4.4 Concepto de metabolismo, anabolismo y catabolismo.	
13. Referencias dietarias	5.1 clasificación de carbohidratos	3 horas:
14. Guía para una alimentación saludable	5.2 el almidón, el glucógeno y la fibra dietaria.	Exposición de los alumnos sobre el tema con equipos de trabajo.
15. Recomendaciones alimentarias	5.3 la salud y la relación con el consumo de azúcar y con la fibra dietaria.	
16. Información nutrimental de las etiquetas	5.4 Edulcorantes artificiales	
a. Dietología y dietoterapia	6.1 clasificación de los lípidos	3 horas: exposición de los alumnos sobre el tema con equipos de trabajo
	6.2	
	Ácidos grasos esenciales	
	6.3 fosfolípidos, esteroides y colesterol.	
17. Alimentación durante el ciclo de vida	6.4 efectos de los lípidos dietéticos en la salud.	
	6.5 recomendaciones dietéticas	
18. Relación entre nutrición y enfermedades crónicas degenerativas	6.6 olestra	
a. Nutrición comunitaria	7.1 Clasificación de las proteínas	3 horas:
	7.2 Función de las proteínas	Exposición de los alumnos sobre el tema con equipos de trabajo.
	7.3 Síntesis de proteínas	
	7.4 Calidad de las proteínas	
19. La nutrición y la comunidad	7.5 Recomendaciones dietéticas	
	8.1 Introducción a las vitaminas	3 horas:
	8.2 Definición y clasificación	Exposición de los alumnos sobre el tema con equipos de trabajo.
	8.3 Características generales	
	9.1 hidrosolubles	
	9.2 Función	
	9.3 Fuentes alimentarias	
	9.4 Deficiencias y toxicidad	
	10.1 liposolubles	3 horas:
	10.2 Función	Exposición de los alumnos sobre el tema con equipos de trabajo.
	10.3 Fuentes alimentarias	
	10.4 Deficiencias y toxicidad	
	11.1 requerimientos de minerales mayores	3 horas:
	11.2 función	Exposición de los alumnos sobre el tema con equipos de trabajo.
	11.3 fuentes alimentarias	
	11.4 deficiencias y toxicidad	

	<p>12.1 requerimientos de minerales menores 12.2 función 12.3 fuentes alimentarias 12.4 deficiencias y toxicidad</p> <p>13.1 requerimiento y recomendación de nutrimentos 13.2 Organismos públicos que las decretan.</p> <p>14.1 definición de dieta recomendable, 41.2 Características de una alimentación saludable</p> <p>15.1 Grupos de alimentos 15.2 Guías dietéticas 15.3 Pirámides de alimentos 15.4 El plato del bien comer</p> <p>16.1 información nutrimental de etiquetas y ejercicio práctico.</p> <p>17. 1 Requerimientos y recomendaciones en: Embarazo, lactancia, infancia, adolescencia, adulto y adulto mayor.</p> <p>18.1 Nutrición en enfermedades crónicas como: 18.2 obesidad, 18.3 diabetes, 18.4 hipertensión 18.5 Enfermedades cardiovasculares, 18.6 cáncer 18.7 La educación nutricia como componente de la dietoterapia.</p> <p>19.1 Programas para mejorar la nutrición de la comunidad</p>	<p>3 horas Exposición de los alumnos sobre el tema con equipos de trabajo.</p> <p>3 horas: exposición de los alumnos sobre el tema con equipos de trabajo.</p> <p>2 horas: exposición del tema e investigación de los alumnos sobre el tema.</p> <p>3 horas: exposición del tema y trabajo en equipo.</p> <p>4 horas: exposición del tema e investigación de los alumnos 4 horas : exposición del tema 4 horas exposición del tema e investigación de los alumnos 4 horas: exposición del tema y trabajo en equipos con etiquetas de alimentos</p> <p>10 horas: exposición sobre cada tema y trabajo de los alumnos en el equipo.</p> <p>12 horas: exposición de tema y presentación de casos clínicos.</p> <p>4 horas: exposición del tema e investigación de casos clínicos</p> <p>4 horas: presentación del tema e investigación por equipo sobre temas relacionados con nutrición comunitaria</p>
--	---	---

--	--	--

VIII. Metodología y estrategias didácticas

Metodología Institucional: El Modelo Pedagógico propuesto para el nuevo Plan de Estudios se fundamenta en el constructivismo y su implementación en el Programa académico de Nutrición, este modelo se basa en el principio que lleva a concebir el aprendizaje como un proceso de construcción del conocimiento, y la enseñanza como una ayuda a este proceso de construcción, este modelo considera un proceso de construcción de significados y atribuciones cuya responsabilidad última corresponde al alumno apoyado por una estrategia general que se rige por el principio de ajuste de la ayuda pedagógica, esto es que todos los aprendizajes se basen en las necesidades y en los intereses de los estudiantes.

En la elaboración de las cartas descriptivas se siguió un formato preestablecido en el cual se integro la tendencia constructivista, dándoles pertinencia en el aprendizaje y articulando los contenidos con la seriación de las asignaturas.

En estas cartas los objetivos del aprendizaje se enfocan al diseño de la planificación de la enseñanza, que observa cuatro dimensiones: los contenidos a enseñar, los métodos de enseñanza, la secuencia de los contenidos y la organización social de las actividades del aprendizaje.

En este modelo el rol del docente es orientar o guiar, su misión es engarzar los procesos de construcción del conocimiento de los alumnos con los significados colectivos culturalmente organizados. Deja de ser la figura que controla el grado de aprendizaje y solo lo encausa.

Para lograr lo anterior se considera lo siguiente:

- Al alumno como la parte principal del proceso académico
- El alumno como un ente capaz de analizar y de responder a los problemas que suceden en la sociedad.

- Preparar al alumno para que sea capaz de crear sus propios fines y resolver los problemas afines a la Nutrición.
- El papel activo del alumno como constructor (y reconstructor) de su conocimiento
- Al docente como guía, asesor o facilitador.
- El docente encausara al alumno a construir su propio conocimiento.
- El Papel activo del docente como coordinador de los procesos y como "investigador en el aula".

a) Búsqueda, organización y recuperación de la información

b) Comunicación horizontal

Estrategias del Modelo UACJ Visión 2020 recomendadas para el curso:

- a) aproximación empírica a la realidad
- b) búsqueda, organización y recuperación de información
- c) comunicación horizontal
- d) descubrimiento
- e) ejecución-ejercitación
- f) elección, decisión
- g) evaluación
- h) experimentación
- i) extrapolación y transferencia
- j) internalización
- k) investigación
- l) meta cognitivas
- m) planeación, previsión y anticipación
- n) problematización
- o) proceso de pensamiento lógico y crítico
- p) procesos de pensamiento creativo divergente y lateral
- q) procesamiento, apropiación-construcción
- r) significación generalización
- s) trabajo colaborativo

IX. Criterios de evaluación y acreditación

a) Institucionales de acreditación:

Acreditación mínima de 80% de clases programadas

Entrega oportuna de trabajos

Pago de derechos

Calificación ordinaria mínima de 7.0

Permite examen de título: no

b) Evaluación del curso

Acreditación de los temas mediante los siguientes porcentajes:

80% de asistencia a las clases programadas, para poder presentar examen final

Investigación y tareas: 20%

Exposición por equipo 5%

Exámenes parciales: 50%

Examen final 25%

X. Bibliografía:

Bibliografía obligatoria

Mahan, L.K., Escot-Stump, S., NUTRICION Y DIETOTEPARIA DE KRAUSE. Mc. Graw-Hill. México 2001.

Casanueva, Kaufer, Perez-Lizaur, Arroyo., NUTRIOLOGIA MEDICA. Editorial Médica Panamericana. Mexico 2001.

Perez de Gallo, A.B., Marvan, L., DIETAS NORMALES Y TERAPEUTICAS. Prensa Medica Mexicana. Mexico 2000.

B) Bibliografía de lengua extranjera

Wardlaw, G.M., Kessel, M., PERSPECTIVES IN NUTRITION. Mc Graw Hill. USA 2004.

C) Bibliografía complementaria y de apoyo

X. Perfil deseable del docente

Grado académico de maestría en el área de nutrición y con una experiencia docente de por lo menos 3 años

XI. Institucionalización

Responsable del Departamento:

Coordinador/a del Programa: Maestro Gabriel Medrano Donlucas

Fecha de elaboración: 2 de Octubre 2003

Elaboró: Maestra: María Isabel Ramos González

Fecha de rediseño: 24 Octubre del 2010.

Rediseño: Maestra Yuri Lorena Flores González.