

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA



UNIDAD ACADÉMICA:
FACULTAD DE ENFERMERÍA Y NUTRIOLOGÍA

PROGRAMA DEL CURSO:
TENDENCIAS ALIMENTARIAS

DES:	Salud
Programa(s) académico(s)	Licenciatura en Nutrición
Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Optativa
Clave de la Materia:	LNOP01
Semestre:	Octavo
Área en plan de estudios (B,P,E,O):	Específica
Total de horas por semana:	3
h./semana teoría presencial/virtual	3
h./semana laboratorio/taller	
h./semana practica	
h./semana extra-clase	
Total de horas por semestre: <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	48
Créditos totales:	
Fecha de actualización:	Noviembre 2024
Prerrequisito (s):	Fundamentos de Nutrioterapia, Nutrioterapia Evaluación e Intervención Nutricional
Responsable(s) del diseño del programa del curso:	Academia de Tendencias Alimentarias:Mtra. Cardona Mejía Mariana, Mtra. Ocampo González Kiang

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/ CURSO:

La nutrición es una ciencia en constante evolución, que demanda a quienes la ejercen mantenerse actualizados en la materia. Los modelos, técnicas y herramientas para ejercer la profesión, se encuentran en constante cambio, por lo que se considera necesario que el estudiante cuente con las competencias necesarias para investigar, seleccionar y aplicar, con base científica sólida, los recursos que considere necesarios para generar un impacto en el bienestar de la población y del medio ambiente.

COMPETENCIA PRINCIPAL QUE SE DESARROLLA:

E2. CULTURA ALIMENTARIA SOSTENIBLE.

Identifica las cocinas tradicionales, contemporáneas y su innovación, mediante el empleo de diversas técnicas culinarias, para la creación de platillos que optimicen las características sensoriales, explorando nuevas texturas, sabores que estimulen y evolucionen la experiencia de la palatabilidad, en consonancia con las particularidades sociales y culturales de cada comunidad de una manera sostenible.

OTRAS COMPETENCIAS A LAS QUE SE CONTRIBUYE CON EL DESARROLLO DE LA UDA:

B1. EXCELENCIA Y DESARROLLO HUMANO

Promueve el desarrollo humano integral con resultados tangibles obtenidos en la formación de profesionales con conciencia ética y solidaria, pensamiento crítico y creativo, así como una capacidad innovadora, productiva y emprendedora en el marco de la innovación y pertinencia social, con matices éticos y de valores, que desde su particularidad cultural le permitan respetar la diversidad, promover la inclusión, valorar la interculturalidad.

B3. RESPONSABILIDAD SOCIAL

Asume con responsabilidad y liderazgo social los problemas más sensibles de las comunidades cercanas ante su propio contexto, con el propósito de contribuir a la conformación de una sociedad más justa, libre, incluyente y pacífica, así como al desarrollo sostenible y al cuidado del medio ambiente, en el ámbito local, regional y nacional; y a la preservación, enriquecimiento y difusión de los bienes y valores de las diversas culturas y con la internacionalización solidaria.

E1. CIENCIA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA.

En esta competencia se busca que el estudiante conozca los alimentos desde el punto de vista organoléptico, fisicoquímico, biológico y tecnológico, distinga la calidad de los mismos para desarrollar propuestas de alimentos innovadores con calidad nutricia y que tenga algún aporte importante para un grupo etario en estado de salud o enfermedad.

E4. GESTIÓN E INNOVACION DE EMPRESAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

Contribuye al desarrollo de habilidades gerenciales de administración y liderazgo, para crear proyectos innovadores de negocio adaptado a las modalidades virtuales y vigentes. Dirigir empresas relacionadas con la alimentación y nutrición, basado en la administración estratégica, apegado a los diferentes sistemas para el aseguramiento de la calidad alimentaria y legislación vigente. Participa en la elaboración y ejecución de planes con los diferentes grupos multidisciplinario integrando los principios éticos profesionales y de sustentabilidad.

E6. NUTRICIÓN CLÍNICA

Integra el proceso de atención nutricional, con base en los procesos fisiopatológicos de las enfermedades, a través la interpretación de las deficiencias, excesos y alteraciones metabólicas que repercuten en el estado de nutrición y salud de los individuos.

DOMINIOS	OBJETOS DE ESTUDIO (Contenidos, temas y subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA (Estrategias, secuencias, recursos didácticos)	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
<p>B1.1 Desarrolla el pensamiento crítico a partir de la libertad, el análisis, la reflexión y la argumentación.</p> <p>B1.2 Propone la solución de problemas con una base interdisciplinaria (científica, humanística y tecnológica).</p> <p>E2.2. Identifica nuevas tendencias en la alimentación y la gastronomía, con empatía y respeto a la identidad sociocultural, económica y geográfica, para diversificar la alimentación individual y colectiva, en persona sanas y enfermas.</p>	<p>Objeto de estudio 1: Nuevas corrientes alimentarias.</p> <p>1.1 Bases alimentario-nutrimientales</p> <p>1.2 Inmunonutrición</p> <p>1.3 Nutrición personalizada</p> <p>1.4 Dieta Macrobiótica</p> <p>1.5 Dieta cetogénica</p> <p>1.6 Dieta Atkins</p> <p>1.7 Dieta de la Zona</p> <p>1.8 Dieta Paleo</p> <p>1.9 Dieta de ayuno intermitente</p> <p>1.10 Dietas basadas en plantas</p> <p>1.11 Dieta Mediterránea</p>	<p>Identificará las diferentes corrientes alimentarias para lograr una mejor atención nutricional</p> <p>Evalúa los diferentes tipos de dietas de acuerdo a sus características, aplicación y manejo en los pacientes</p>	<p>Búsqueda y análisis de información relacionada con el tema</p> <p>Exposiciones de los diferentes temas por estudiantes y docente</p>	<p>Presentación del tema por parte de los estudiantes.</p> <p>Fichas conceptuales</p>
<p>B3. 1 Desarrolla una conciencia histórica que contribuya al mejoramiento de los ámbitos social, educativo, cultural, ambiental, económico y</p>	<p>Objeto de estudio 2: Nutrición y sustentabilidad.</p> <p>2.1 Innovación en la composición de alimentos</p> <p>2.2 Producción de alimentos</p> <p>2.3 Tipos de semillas</p> <p>2.4 Fertilización, tipos y técnicas de siembra</p>	<p>Relaciona la importancia de la Nutrición con la sustentabilidad en el estado de salud</p> <p>Experimenta los diferentes tipos de producción alimentaria para contribuir a mantener el estado de nutrición</p>	<p>Exposiciones de los diferentes temas por estudiantes y docente</p> <p>Análisis y revisión de bibliografía de los temas</p> <p>Prácticas demostrativas de técnicas de siembra</p>	<p>Reporte de prácticas de demostrativas de los diferentes temas vistos</p> <p>Elaboración de guía de nutrición y sustentabilidad</p>

<p>político.</p> <p>E4.3. Diseña proyectos de comercialización de productos y servicios en el área de la salud, Alimentación y nutrición.</p> <p>E4.4. Analiza los principios de la sustentabilidad y legislación de organismos nacionales e Internacionales.</p>	<p>2.5 Agricultura tradicional</p> <p>2.6 Alimentos ecológicos</p> <p>2.7 Alimentos transgénicos</p> <p>2.8 Huertos familiares, escolares y comunitarios</p>	<p>Contrasta los tipos de alimentos para optimizar la utilización de los mismos</p>	<p>y producción de alimentos</p>	
<p>E1.1 Identifica y analiza las distintas clasificaciones de alimentos desde su origen, características fisicoquímicas, organolépticas y nutricionales.</p> <p>E.1.3. Distingue alimentos orgánicos, funcionales (nutraceúticos), transgénicos, alimentos sustitutivos, nutricosmética y los Smartfood</p>	<p>Objeto de estudio 3: Probióticos, prebióticos y simbióticos.</p> <p>3.1 Microbiota intestinal</p> <p>3.2 Alimentos funcionales</p> <p>3.3 Nutraceuticos</p> <p>3.4. Probióticos</p> <p>3.5 Prebióticos</p> <p>3.6 Simbióticos</p> <p>3.7 Postbióticos</p>	<p>Analiza la importancia de la interacción de la Microbiota con el estado nutricional del individuo</p> <p>Examina las características y aplicaciones de los diferentes tipos de alimentos funcionales</p> <p>Evalúa los diferentes, tipos de los probióticos, prebióticos y simbióticos, así como sus utilidad en el organismo</p>	<p>Revisión de artículos científicos y realización de mapas conceptuales</p> <p>Exposiciones de los diferentes temas por estudiantes y docente</p>	<p>Desarrollo de manual de alimentos funcionales y nutraceuticos</p> <p>Mapa conceptual de los Probióticos, prebióticos y simbióticos</p>
<p>E6.2. Integra las bases farmacológicas y la interacción fármaco-nutriente</p>	<p>Objeto de estudio 4: Complementos y suplementos y sustancias bioactivas.</p> <p>4.1 Ayudas ergogénicas</p> <p>4.1.1 Anabolizantes e inductores</p>	<p>Conoce los tipos de suplementos y sustancias bioactivas existentes.</p> <p>Analiza las características de las</p>	<p>Revisión de literatura científica de los temas</p> <p>Realización cuadro comparativo de las características, usos, ventajas,</p>	<p>Tabla de complementos y suplementos</p> <p>Mapa conceptual de</p>

<p>del tratamiento farmacológico de diversas patologías.</p> <p>E6.3. Domina las bases de la nutrioterapia, para aplicar el proceso de atención nutricional En el individuo enfermo.</p> <p>E6.8. Resuelve o mejora el problema nutricional identificado mediante la planeación e implementación de intervenciones nutricias apropiadas que son diseñadas según el problema, su etiología, fisiopatología y factor de estrés.</p>	<p>4.1.2 Inmunomoduladores</p> <p>4.1.3 Antioxidantes</p> <p>4.2 Definición, características y tipos de suplementación</p> <p>4.3 Aminoácidos</p> <p>4.4 Vitaminas y minerales</p> <p>4.5 Creatina</p> <p>4.6 Cafeína</p> <p>4.7 L-carnitina</p> <p>4.8 Glutamina</p> <p>4.9 Ginseng</p> <p>4.10 Arginina</p> <p>4.11 Guaraná</p>	<p>diferentes sustancias bioactivas y su función en el organismo.</p> <p>Valora la utilidad de los suplementos complementos y sustancias bioactivas.</p>	<p>desventajas de los probióticos, prebióticos y simbióticos.</p> <p>Exposiciones de los diferentes temas por estudiantes y docente</p>	<p>sustancias bioactivas</p>
---	---	--	---	------------------------------

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)
<p>ESPEN Guidelines & Consensus Papers https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines</p> <p>ASPEN Clinical Guidelines https://www.nutritioncare.org/clinicalguidelines/</p> <p>Instituto Mexicano del Seguro Social Guías de Práctica Clínica http://www.imss.gob.mx/guias_practicaclinica?field_categoria_gs_value=All</p>	<p>Criterios: Conocimientos 50%</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Investigación previa de los temas de clase 2. Elaboración de Mapas conceptuales y tablas 3. Elaboración de manuales y guías de los diferentes temas de clases <p>Criterios: Habilidades 30%</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Investigación extra clase 2. Impulsa el desarrollo de investigación

<p>Norma Oficial Mexicana Nom-008-Ssa3-2017, Para El Tratamiento Integral Del Sobrepeso Y La Obesidad.</p> <p>Norma Oficial Mexicana Nom-015-Ssa2-2010, Para La Prevención, Tratamiento Y Control De La Diabetes Mellitus.</p> <p>Norma Oficial Mexicana Nom-006-Ssa2-2013, Para La Prevención Y Control De La Tuberculosis</p> <p>Norma Oficial Mexicana Nom-010-Ssa2-2010, Para La Prevención Y El Control De La Infección Por Virus De La Inmunodeficiencia Humana.</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-030-SSA2-2009, Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica</p> <p>Norma Oficial Mexicana Nom-035-Ssa2-2012, Para La Prevención Y Control De Enfermedades En La Perimenopausia Y Postmenopausia De La Mujer. Criterios Para Brindar Atención Médica.</p> <p>Norma Oficial Mexicana Nom-037-Ssa2-2012, Para La Prevención, Tratamiento Y Control De Las Dislipidemias.</p> <p>Norma Oficial Mexicana Nom-038-Ssa2-2010, Para La Prevención, Tratamiento Y Control De Las Enfermedades Por Deficiencia De Yodo.</p> <p>Norma Oficial Mexicana Nom-041-Ssa2-2011, Para La Prevención, Diagnóstico, Tratamiento, Control Y Vigilancia Epidemiológica Del Cáncer De Mama</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Exposición y desarrollo de temas del programa 4. Se Coordina con el equipo de trabajo 5. Maneja adecuadamente los materiales de apoyo 6. Genera su conocimiento a partir del análisis de los objetos de estudio <p>Criterios: actitudes 20%</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asistencia a clase 100 % 2. Entrega de trabajos en fecha solicitada 3. capacidad de resolver problemas planteados en clase 4. Búsqueda bibliográfica acorde al tema a investigar 5. participación activa en clase 6. integración y participación activa en el equipo de trabajo <p>Exámenes Parciales:3</p>
---	---

CRONOGRAMA DEL AVANCE PROGRAMÁTICA

Objetos de Estudio	Semanas															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
OBJETO DE ESTUDIO 1 Nuevas corrientes alimentarias																
OBJETO DE ESTUDIO 2 Nutrición y sustentabilidad																
OBJETO DE ESTUDIO 3 probióticos, prebióticos y simbióticos																

OBJETO DE ESTUDIO 4: Complementos y suplementos y sustancias bioactivas.																							
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--