

<p style="text-align: center;"><b>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</b></p>  <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p style="text-align: center;"><b>UNIDAD ACADÉMICA:</b> FACULTAD DE ENFERMERÍA Y NUTRIOLOGÍA</p> <p style="text-align: center;"><b>PROGRAMA DEL CURSO:</b> INGLÉS TECNICO</p>	<p><b>DES:</b></p>	Salud
	<p><b>Programa(s) académico(s)</b></p>	Licenciatura en Nutrición
	<p><b>Tipo de Materia:</b> <i>Obligatoria / Optativa</i></p>	Optativa
	<p><b>Clave de la Materia:</b></p>	LNOP07
	<p><b>Semestre:</b></p>	Quinto
	<p><b>Área en plan de estudios (B,P,E,O):</b></p>	Optativa
	<p><b>Total de horas por semana:</b></p>	3
	<p>h./semana teoría presencial/virtual</p>	3
	<p>h./semana laboratorio/taller</p>	
	<p>h./semana practica</p>	
	<p>h./semana extra-clase</p>	
	<p><b>Total de horas por semestre:</b> <i>Total de horas semana por 16 semanas</i></p>	48
	<p><b>Créditos totales:</b></p>	3
	<p><b>Fecha de actualización:</b></p>	Noviembre 2024
	<p><b>Prerrequisito (s):</b></p>	Ingles IV
<p><b>Responsable(s) del diseño del programa del curso:</b></p>	Academia de Inglés : M.E Marlo Tomas Porras	
<p><b>DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/ CURSO:</b></p> <p>Guiar al estudiante en la comprensión de la nutrición como ciencia, con el propósito de sistematizar y clasificar este conocimiento y conocer la influencia en nuestra salud, bienestar y calidad de vida desde un punto de vista holístico de la ciencia de la nutrición</p>		
<p><b>COMPETENCIA PRINCIPAL QUE SE DESARROLLA:</b></p> <p><b>E7. NUTRICIÓN HUMANA BÁSICA</b></p> <p>Desarrolla conocimientos sobre los fundamentos de la alimentación y nutrición humana, para desarrollar el Proceso de Atención Nutricional (PAN), con el objetivo de mantener un estado nutricional óptimo cubriendo las necesidades alimentarias del individuo sano en las diferentes etapas de la vida.</p>		

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

**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.

**PS1.ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD CON SENTIDO HUMANO.**

Construye una cultura de atención integral a la salud con sentido humano desde la prevención de la enfermedad la promoción de estilos de vida saludable, mediante el análisis de problemas y su prevalencia, a través de la colaboración inter y transprofesional para establecer programas de salud con calidad y equidad, que impacten en la calidad de vida desde el enfoque del desarrollo sostenible

**PS2.INTEGRACIÓN DEL PROCESO SALUD-ENFERMEDAD.**

Integra las condiciones de enfermedad causados por desequilibrios homeostáticos en biomoléculas, vías metabólicas, células, tejidos, aparatos y sistemas de los seres vivos, a través de los mecanismos que intervienen en el desarrollo biopsicosocial y ambiental, que permitan establecer el estado de salud o la enfermedad en el individuo, al considerar la importancia de su rol como profesional de la salud.

**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.

<b>DOMINIOS</b>	<b>OBJETOS DE ESTUDIO</b> (Contenidos, temas y subtemas)	<b>RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>	<b>METODOLOGÍA</b> (Estrategias, secuencias, recursos didácticos)	<b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b>
<b>E1.Domina los conceptos básicos de la alimentación y nutrición humana.</b>  <b>PS2.1 Relaciona la composición, función y</b>	<b>1. Introduction to Human Nutrition: A Global Perspective on Food and Nutrition</b>	El estudiante describe los procesos celulares, orgánicos y sistémicos para el mantenimiento estructural y funcional del cuerpo.	El estudiante realiza una tabla descriptiva de estos procesos nutricionales.	-Tabla descriptiva de los procesos nutricionales

<p>estructura de biomoléculas, vías metabólicas, células, tejidos, aparatos y sistemas con diversas alteraciones que modifican el estado de salud, manifestándose en las principales enfermedades que prevalecen en la población.</p> <p><b>B1.1</b> Desarrolla el pensamiento crítico a partir de la libertad, el análisis, la reflexión y la argumentación.</p> <p>E1.2 Identifica los macro y micronutrientes en los alimentos, así como sus funciones en el cuerpo humano.</p> <p>E1.3 Conoce los cambios fisiológicos implicados en</p>	<p>2. Body Composition</p>	<p>El estudiante aprende los 5 niveles de composición del cuerpo y los métodos para determinar la composición del cuerpo.</p>	<p>El estudiante hace un cuestionario con la información relevante a los niveles y métodos de composición del cuerpo humano</p>	<p>-Un cuestionario en equipo para entregar al docente con rubrica</p>
<p>E1.3 Conoce los cambios fisiológicos implicados en</p>	<p>3. Energy Metabolism</p>	<p>El estudiante aprende términos relacionados</p>	<p>El estudiante realiza una investigación</p>	<p>-Investigación bibliográfica y</p>

<p>cada etapa de ciclo de la vida, así como las necesidades nutrimentales en cada una de ellas</p> <p><b>E2.1 Identifica y analiza las distintas clasificaciones de alimentos desde su origen, características fisicoquímicas, organolépticas y nutricionales.</b></p> <p>-</p> <p><b>E1.3 Conoce los cambios fisiológicos implicados en cada etapa de ciclo de la vida, así como las necesidades nutrimentales en cada una de ellas.</b></p>	<p>4. Nutrition and Metabolism of Proteins, Amino Acids , Carbohydrates and Lipids</p>	<p>con el equilibrio energético.</p> <p>El estudiante aprende a diferenciar entre los términos proteínas, aminoácidos, carbohidratos y lípidos y su metabolismo</p>	<p>bibliográfica en equipos y realizará presentación oral al grupo</p> <p>El estudiante dibuja una gráfica donde representa las diferencias en estructura de los aminoácidos, las proteínas, carbohidratos y lípidos</p>	<p>presentación oral por equipos</p> <p>Una gráfica para presentar en clase</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

<p><b>E1.2. Identifica los macro y micronutrientes en los alimentos, así como sus funciones en el cuerpo humano.</b></p> <p><b>E2.1 Identifica y analiza las distintas clasificaciones de alimentos desde su origen, características fisicoquímicas, organolépticas y nutricionales.</b></p> <p><b>E1.4 Clasifica los alimentos por grupos, según su contenido nutrimental, así como las porciones de los mismos con base en el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.</b></p>	<p>5. The Vitamins ,Minerals and Trace Elements</p>	<p>-El estudiante aprende las definiciones correctas de los diferentes grupos de vitaminas, minerales y elementos traza.</p>	<p>El estudiante realiza un glosario con las definiciones correspondientes a los términos relacionados con el equilibrio energético.</p>	<p>-Un glosario para entregar al docente y presentar al grupo</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

<p><b>E1.1 Domina los conceptos básicos de la alimentación y nutrición humana.</b></p> <p><b>E1.2 Identifica los macro y micronutrientes en los alimentos, así como sus funciones en el cuerpo humano.</b></p> <p><b>E2.1 Identifica y analiza las distintas clasificaciones de alimentos desde su origen, características fisicoquímicas, organolépticas y nutricionales.</b></p> <p><b>E1.4 Clasifica los alimentos por grupos, según su contenido nutrimental, así como las porciones de</b></p>	<p>6.Food Composition and related diseases</p>	<p>-El estudiante aprende que la composición de los alimentos ayuda a prevenir ciertas enfermedades.</p>	<p>El estudiante crea diagnósticos situacionales y estudios de casos del proceso salud-enfermedad en equipos y lo presentaran en clase</p>	<p>El estudiante realiza reportes de diagnósticos situacionales y casos de salud</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

<p>los mismos con base en el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.</p> <p>PS1.1 Atiende los problemas de salud actuales y futuros, a partir del diagnóstico de salud de la comunidad.</p> <p>PS2.1 Relaciona la composición, función y estructura de biomoléculas, vías metabólicas, células, tejidos, aparatos y sistemas con diversas alteraciones que modifican el estado de salud, manifestándose en las principales enfermedades que prevalecen en la población.</p> <p>E1.1 Domina los conceptos</p>				
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p><b>básicos de la alimentación y nutrición humana.</b></p> <p><b>E1.2 Identifica los macro y micronutrientos en los alimentos, así como sus funciones en el cuerpo humano.</b></p> <p><b>E1.4 Clasifica los alimentos por grupos, según su contenido nutrimental, así como las porciones de los mismos con base en el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes</b></p> <p><b>E2.1 Identifica y analiza las distintas clasificaciones de alimentos desde su origen, características fisicoquímicas, organolépticas y nutricionales.</b></p> <p><b>E2.3 Distingue</b></p>				
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>alimentos orgánicos, funcionales (nutraceúticos), transgénicos, alimentos sustitutivos, nutricosmética y los Smartfood</p> <p><b>B1.2 Propone la solución de problemas con una base interdisciplinaria (científica, humanística y tecnológica).</b></p>				
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<b>FUENTES DE INFORMACIÓN</b> <b>(Bibliografía, direcciones electrónicas)</b>	<b>EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES</b> <b>(Criterios, ponderación e instrumentos)</b>
<p>Gibney, Michael J and Lanham-New, Susan A and Cassidy, Aedin and Vorster, Hester H (2009) <i>Introduction to Human Nutrition Second Edition</i>.</p>	<p>Clase será:  Teoría 50%  Práctica 50%  Total 100%  *Práctica = Presentaciones, proyectos, participación y tareas</p> <p><i>Evaluación de la unidad de aprendizaje</i>  Primer Parcial 30%  Segundo Parcial 30%  Tercer Parcial 40%  <b>TOTAL 100%</b></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																
OBJETO DE ESTUDIO 2																
OBJETO DE ESTUDIO 3																
OBJETO DE ESTUDIO 4:																
OBJETO DE ESTUDIO 5:																
OBJETO DE ESTUDIO 6:																