


<p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p> <p style="text-align: center;">UNIDAD ACADÉMICA: FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS</p> <p style="text-align: center;">PROGRAMA DEL CURSO: NUTRICIÓN</p>	DES:	INGENIERÍA
	Programa(s) académico(s)	QBP, IQ
	Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Optativa
	Clave de la Materia:	CQ716
	Semestre:	5° Semestre
	Área en plan de estudios (B,P,E, O):	Específicas
	Total de horas por semana:	3
	Laboratorio o Taller:	0
	h./semana trabajo presencial/virtual	3
	h./semana laboratorio/taller	0
	h. trabajo extra-clase:	0
	Total de horas por semestre: <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	48
	Créditos totales:	3
	Fecha de actualización:	
Prerrequisito (s):	CQ411 Bioquímica General	

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/ CURSO:

Comprende los principales problemas nutricionales a nivel estatal y en el país, Identifica los componentes de los alimentos, sus funciones en el organismo y establecerá la relación entre proceso industrial de conservación de alimentos y el valor nutritivo del mismo.

COMPETENCIA PRINCIPAL QUE SE DESARROLLA:

Competencias básicas

B.2.Solución de problemas (SP)

Contribuye a la solución de problemas del contexto en un marco de trabajo grupal, empleando el pensamiento crítico desde una perspectiva ética.

Competencias específicas

Propiedades de Alimentos (PLA)

Determina los cambios físicos, químicos microbiológicos y sensoriales producidos en los alimentos durante su manipulación, manufactura y almacenamiento, identificando los mecanismos de reacción de deterioro de los mismos.

Bioprocesos en alimentos (BA).

Aplica procesos unitarios y biológicos para evaluar la transformación de alimentos y subproductos de la industria alimentaria, en la obtención de metabolitos o componentes de interés en el área de alimentos y su biodisponibilidad.

Procesamiento de Alimentos (PA)

Adapta, evalúa y desarrolla los procesos orientados a la transformación de alimentos y sus materias primas

DOMINIOS (Se toman de las competencias)	OBJETOS DE ESTUDIO (Contenidos, temas y subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA (Estrategias, secuencias, recursos didácticos)	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
Identifica problemas del contexto que afectan el desarrollo humano y la calidad de vida (SP)	Objeto 1 Introducción al estudio de la nutrición 1.1 Definiciones 1.2 Importancia de la nutrición 1.3 Problemas nutricionales en el país y en el estado 1.4 Problemas socioeconómicos de nutrición.	° Reconoce los antecedentes históricos de la nutrición. ° Explica la importancia de la nutrición y su relación con otras ciencias. ° Identifica los principales problemas relacionados con la nutrición a nivel estatal y nacional. ° Expone problemas socioeconómicos relacionados con la nutrición.	Encuesta nacional de salud y nutrición (2006 y 2012) Investigación documental	Línea del tiempo
Interpreta los mecanismos de transformación de procesos biológicos (BA)	Objeto 2 El cuerpo humano y los alimentos 2.1 El sistema digestivo y los alimentos 2.2 Digestión, absorción y excreción de nutrientes	Identifica los órganos del sistema digestivo y ° Relaciona los órganos del sistema humano y la adsorción de nutrientes	Investigación documental	Carta a la abuela explicando el papel de los diferentes órganos del sistema digestivo y la adsorción de nutrientes
Evalúa las propiedades de composición de los alimentos y sus especificaciones	Objeto 3 Alimentos y nutrientes 3.1 Las leyes de la alimentación	° Expone la clasificación de los alimentos. ° Identifica los nutrientes y los	Exposición en power point por parte del maestro	Resolución de problemas identificando tamaños de

nutrimentales (PLA)	3.2 Clasificación de alimentos 3.3 Clasificación de nutrientes	relaciona con los alimentos.	Proyector Marcadores pizarrón	porciones de los alimentos
Evalúa las propiedades de composición de los alimentos y sus especificaciones nutrimentales (PLA)	Objeto 4 Macronutrientes y micronutrientes 4.1 Agua 4.2 Carbohidratos 4.3 Lípidos 4.4 Proteínas 4.5 Minerales 4.6 Vitaminas	° Identifica las funciones, fuentes y recomendaciones de consumo de los macro y micronutrientes y los relaciona con los alimentos.	Exposiciones por equipo de cada uno de los macro y micronutrientes	Rúbrica de los puntos que se deben tratar en la exposición.
Identifica problemas del contexto que afectan el desarrollo humano y la calidad de vida(SP)	Objeto 5 Metabolismo energético 5.1 Metabolismo basal 5.2 Necesidades energéticas estimadas 5.3 Cálculo de la energía de los alimentos	°Calcula las necesidades energéticas y resuelve problemas relacionados con el tema.	Resolución de problemas y ejercicios Proyector, marcadores, pizarrón	Resolución de problemas y ejercicios por equipo
Evalúa la calidad de los alimentos en función del procesamiento y almacenamiento a que se someten (PA)	Objeto 6 Procesado de alimentos 6.1 Introducción 6.2 Clasificación del procesado 6.3 Influencia del procesado sobre los distintos nutrientes.	Identifica la influencia del procesamiento en el valor nutritivo del alimento	Presentación power point Cuestionario	Rúbrica (presentación oral) Cuestionario
Evalúa las propiedades de composición de los alimentos y sus especificaciones nutrimentales	Objeto 7 Aportación de alimentos y nutrientes: 7.1 Planificación de una dieta idónea	°Diseña dietas balanceadas y saludables tomando en cuenta el estado nutricional de la persona.	Diseña dietas balanceadas mediante recordatorios de 24 horas y modelos de	Exposición a un grupo de jueces de la dieta idónea con alimentos naturales

(PLA)	7.2 Estado nutricional 7.3 Etiquetado de alimentos 7.4 Alimentos chatarra 7.5 Alimentos light		alimentos en tamaño real	o de plástico en tamaño real
-------	--	--	--------------------------	------------------------------

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)
<p>Página del instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán, México WWW.INNSZ.MX Casanueva E. Nutriología Médica 2008. Tercera edición. Editorial Panamericana. Wardlaw G. Perspectives in nutrition 2004. 6ta. edición Mc. Graw Hill. L. Kathleen Mahan. Krause dietoterapia 2009. 12ª edición Elsevier Masson L. Kathleen Mahan. Krause dietoterapia 2013. 13ª edición Elsevier Masson Moreno R. Nutrición y dietética para tecnólogos de alimentos. http://ingenieriaytecnologiadealimentos.blogspot.com</p>	<p>Línea del tiempo: 10% Carta a la abuela:10% Rúbrica: 10% Cuestionarios:20% Problemas: 20% Evidencia Integradora:30 %</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 1																
Objeto 2																
Objeto 3																
Objeto 4																
Objeto 5																
Objeto 6																
Objeto 7																

