UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA Clave: 08MSU0017H **FACULTAD DE** **Clave:** **PROGRAMA DEL CURSO:** Nutrición y Alimentación en el Ciclo de Vida Humana L.N. Ana Teresa Salinas Obregón L.N. Marcia Mendoza López	**DES:**	Salud
	Programa(s) Educativo(s):	Licenciatura Nutrición
	Tipo de materia:	Especifica
	Clave de la materia:	
	Semestre:	4° Semestre
	Área en plan de estudios:	
	Créditos	34 créditos
	Total de horas por semana:	7 horas
	Teoría:	64 horas
	Práctica	
	Taller:	
	Laboratorio:	48 horas
	Prácticas complementarias:	
	Trabajo extra clase:	
	Total de horas semestre:	112 horas
	Fecha de actualización:	Febrero 2010.
	Clave y Materia requisito: Fundamentos De la Alimentación Humana.	

Descripción del curso: (1)
Es un curso que brinda al estudiante los conocimientos necesarios de la nutrición humana para cada ciclo de la vida, desarrollando los métodos y técnicas para su atención nutricional, cubriendo los requerimientos para cada etapa.

Propósitos del Curso:
Proporcionar al alumno los elementos necesarios que le permitan establecer la relación
Entre nutrición, crecimiento, y desarrollo, las recomendaciones de nutrimentos y de alimentos en diferentes etapas de la vida, estado fisiológico, actividad física y laboral.

COMPETENCIAS (Tipo y Nombre de las Competencias que nutren a la materia y a las que contribuye)	**CONTENIDOS** (Unidades, Temas y Subtemas)	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE** (Por Objeto de estudio)
Básica: <u>Comunicación</u> • Desarrolla habilidades de lectura e interpretación de textos.	**Objeto de estudio 1.-Describe las necesidades nutricias en los ciclos de la vida.** 1.1: Crecimiento , Desarrollo y Maduracion. • Definiciones • Factores Socioeconomicos, ambientales, nutricionalesque intervienen el crecimiento.	• Explica los cambios fisiológicos y metabólicos en cada una de las etapas del ciclo de vida. • interactúa en diferentes grupos sociales promoviendo la calidad de

• Desarrolla su capacidad de comunicación verbal en forma efectiva. • Desarrolla habilidades de lectura e interpretación de datos. • Demuestra dominio básico en el manejo de recursos documentales y electrónicos que apoyan a la comunicación y búsqueda de información. • Desarrolla capacidades de comunicación interpersonal. • Localiza fuentes de información de calidad, aplica principios para la organización de dicha información. **Profesionales:** Elementos Conceptuales básicos. • Explica conceptualmente a la persona como su centro de atención desde las perspectivas biológica,	1. 2 Crecimiento y Nutricion humana en las diferentes etapas de vida. 1.2.1:Embarazo y Lactancia • Cambios fisiologicos • Crecimiento Intaruterino • Requerimientos y Necesidades Nutricionales de la embarazada • Necesidades nutricionales en la lactancia. • Fondo uterino 1.2.2: Primer año de vida • Cambios Fisiológicos • Crecimiento • Requerimientos y Necesidades nutricionales del primer año de vida. • Lactancia artificial y ablactación. • Evaluación del estado nutricio. 1. 2.3:Preescolar y Escolar: • Cambios Fisiológicos • Crecimiento, desarrollo y maduración • Requerimientos y Necesidades Nutricionales. • Conducta alimentaria • Evaluación del estado nutricio. 1.2.4:Adolescencia • Cambios Fisiologicos • Crecimiento . • Requerimientos y Necesidaes Nutricionales • Evaluación del estado nutricio. • Conducta alimentaria 1.2.5 :Adulto • Cambios Fisiologicos • Requerimientos y Necesidades Nutricionales • Climaterio	vida Determina, practica y promueve estilos de vida saludable. Promueve el mejoramiento de la calidad de vida humana atendiendo a indicadores de bienestar establecidos. Aplica los métodos y técnicas para la conservación de la salud en los diferentes grupos sociales Refuerza las actitudes positivas en el consumo de la alimentación. Explica el proceso de utilización de los sustratos que el hombre necesita para conservar la vida. Describe las necesidades nutricias en el ciclo de vida. Conoce los métodos técnicas y procedimientos para elaborar el diseño de los planes de la alimentación normal en las diferentes etapas de la vida. .

psicológica y social. **Específica:** **Nutrición y salud** • Explica el proceso de la utilización de los sustratos que el hombre necesita para conservar la vida.	1.2.6 :Adulto mayor • Requerimientos y Necesidades Nutricionales • Andropausia y menopausia • Evaluacion del estado nutricio. **Objeto de estudio 2. Procedimientos para el cálculo y elaboración de menús** 2.1: Cálculo dietético • Cálculo y diseño de menús familiares de bajo costo • Sistema de equivalentes aplicado a las dietas en diferentes etapas de la vida. • Aplicación de software para cálculo de menús familiares. • Raciones de alimentos para elaboración de menús en diferentes etapas de vida.	• Aplica los procedimientos para el cálculo de la alimentación normal. • Elabora planes alimentarios acordes a las necesidades de cada etapa de la vida • Realiza la atención nutriológica en individuos sanos acorde a sus características socioculturales. • Refuerza las actitudes positivas en el consumo de la alimentación.

UNIDAD TEMÁTICA	METODOLOGÍA (estrategias, secuencias, recursos didácticos)	TIEMPO ESTIMADO
Objeto de estudio 1.-Describe las necesidades nutricias en los ciclos de la vida	• Revisión bibliográfica y revisión de artículos científicos actualizados ▪ Exposición por parte del estudiante ▪ Trabajo en equipo ▪ Uso de tecnologías de la información	**84 hrs**
Objeto de estudio 2. Procedimientos para el cálculo y elaboración de menús	• Exposición por parte del estudiante • Análisis y discusión de casos • Uso de tecnología de información	**28 hrs**

UNIDAD TEMÁTICA	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO
Objeto de estudio 1.- Describe las necesidades nutricias en los ciclos de la vida.	Cuadro sinóptico Resumen o ensayo Trabajos por escrito.	Portada Redacción de forma clara y precisa Arial 12 Resumen: Letra: aria 12 Interlineado 1.15 Mínimo una cuartilla Máximo 2 cuartillas Congruencia Portada Arial 12 , interlineado 1.5 Claridad, contenido, secuencia
Objeto de estudio 2. Procedimientos para el cálculo y elaboración de menús	Reporte de estudio de caso Manual de Dietas	Contenido de reporte de casos: Desarrollo del caso Desarrollo de Formula dietosintetica Menú Recomendaciones nutricionales y específicas. Incluirá las dietas corregidas que se desarrollaron en el semestre Entrega en fecha establecida en clase.

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	**EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES** (Criterios e instrumentos)
▪ Ramos Galván, R. Alimentación normal en niños y adolescente: teoría y práctica. Ed. Manual moderno. México, D.F. 1985. ▪ Córdova Frunz, J.L. La química y la cocina. Ed. Fondo de cultura económica, México D.F. 1990. ▪ Olivares, S. y col. Nutrición, prevención de riesgos y tratamiento dietético. CONFELANYD 2° edición; Santiago de Chile 1991. ▪ Casanueva, E. Y col. Nutriología médica. FUNSALUD y Panamericana; México 1995. ▪ Robinson, C. H., Weigeley E. S., Nutrición básica y dietoterapia. Prensa médica, México 1985. ▪ Anderson L. Y cols. Nutrición y dieta de Cooper, Ed.Interamericana, 17 ed. México 1985. ▪ Nelson, J. K., y cols. Dietética y nutrición, manual de la clínica mayo. Mosby/Doyma. Madrid España, 1996. ▪ Benyon S., Lo esencial en metabolismo y nutrición, Cursos Crash de Mosby. Madrid España 1998. ▪ Mahan K., y cols. Nutrición y dietoterapia de Krause, Ed.Mc Graw-Hill, interamericana. México, 1998. ▪ Tolonen M., Vitaminas y minerales en la salud y la nutrición, Ed. Acribia, Zaragoza, España 1995. ▪ Icasa, S., Behar, M., Nutrición, Ed, Interamericana. México 1981. ▪ Espejo, S. Manual de dietoterapia de las enfermedades del adulto. Ed. Ateneo. Buenos Aires, 1988. ▪ Muñoz de Chávez, M. Y cols.Tablas del valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en México. CONAL. INNSZ. México 1992. ▪ Muñoz de Chávez, M., Roldan Amaro, J. Y cols. Tablas de valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en Latinoamérica, INNSZ, PAX, México 1996. ▪ Beal, Virginia. Nutrición en el ciclo de vida. Ed. Limusa, México 1999	Evaluación Continua: Asistencia Tarea Trabajos Exposición de temas Participación en clase Exámenes parciales Exámen final Manual de reportes de laboratorio

Cronograma del Avance Programático

S e m a n a s

Unidades de aprendizaje	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Objeto de estudio 1.-Describe las necesidades nutricias en los ciclos de la vida.																
Objeto de estudio 2. Procedimientos para el cálculo y elaboración de menús																

PERFIL DE LOS PROFESORES:
L.N. Ana Teresa Salinas Obregón: Egresada de la Facultad de Enfermería y Nutriología en 2002 Licenciado en Nutrición, Ejercicio Profesional: Pensiones Civiles del Estado de Chihuahua, como Nutrióloga, en el área de Consulta Externa, Turno Vespertino desde 2004, como Docente en la Facultad de Enfermería y Nutriología desde 2005 Materias que ha impartido: Laboratorio de Nutrición Clínica I, Practicas Comunitarias , Nutrición Básica II, Fundamentos de la Alimentación Humana, Nutrición Clínica I (Teoría) Materias que imparte actualmente: Fundamentos de la Alimentación Humana, Nutrición y Alimentación en los Ciclos de la Vida.