



Licenciatura en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología (LINA)

Nutrición y sociedad

Datos Generales

| | | |
|--|--|---|
| 1. Nombre de la Asignatura Nutrición y sociedad | 2. Nivel de formación Licenciatura | 3. Clave de la Asignatura I3312 |
| 4. Prerrequisitos Bioquímica de alimentos | 5. Área de Formación Básica Particular Obligatoria | 6. Departamento Dept. de Farmacobiología |
| 7. Academia Alimentos y Biotecnología | 8. Modalidad Mixta | 9. Tipo de Asignatura Curso |
| 10. Carga Horaria Teoría 48 | Práctica 0 | Total 48 |
| | | 11. Créditos 6 |

Contenido del Programa

12. Presentación

En este curso el estudiante podrá identificar los conceptos básicos de Nutrición. Conocer la importancia de la elección de los alimentos así como la función en el organismo. También podrá identificar los elementos que determinan el gasto energético, así como calcular y conocer la distribución de los nutrientes de un individuo sano y finalmente distinguir las principales patologías relacionadas al proceso alimentario nutricional.

13.- Objetivos del programa

Objetivo General

El alumno interpretará conceptos básicos de nutrición para identificar la fuente y función de los nutrientes así como la relación entre su consumo y la aparición de problemas nutrimetales de mayor frecuencia considerando las necesidades energéticas de cada individuo y las diferencias sociales, políticas económicas y culturales de la población.

14.-Contenido

Contenido temático sintético

Elementos de nutrición

Requerimiento energético y nutrimental

Sistema mexicano de alimentos

Contenido nutrimental de los alimentos

Nutrición y enfermedad

Tendencias actuales en nutrición

15. Modalidades del proceso enseñanza-aprendizaje

Exposición docente a partir de conocimientos teóricos y casos de estudio que permitan el debate y reflexión académica de los estudiantes.

Realización de actividades para el desarrollo del pensamiento crítico y analítico.

Implementación de actividades de clase (trabajo en equipo, actividades colaborativas, debates, dinámicas).

Desarrollo de competencias transversales como la disciplina, el respeto, la tolerancia, la responsabilidad, el trabajo en equipo y multidisciplinario, la colaboración, la creatividad, la investigación, la ética profesional, el pensamiento crítico y analítico, la comunicación oral y escrita, el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.



16. Modalidades de evaluación

Realizarán investigaciones de conceptos básicos de nutrición y las leyes de alimentación. Elaborará encuestas del conocimiento de la población acerca de los conceptos de nutrición. El alumno evaluará a su compañero en base a un recordatorio de 24 horas, frecuencias de alimentos. Se Valorará la calidad de la alimentación.

Obtención del gasto energético de sus compañeros y cálculos de requerimiento energético total.

Se realizará un taller de exposición de diferentes tipos de alimentos así como sus diferentes equivalentes.

Elaboración de trípticos y carteles de información nutricional de las diferentes patologías.

Proyecto modular.

17.- Bibliografía

Alimentos: composición y propiedades. STIASARÁN, I.; MARTÍNEZ, J.A. McGraw-Hill, (2000).

Nutriología Médica. Canasueva E y Rosado JL. (2001)

La Nutrición un enfoque bioquímico. Álvarez Llera, Guillermo, Editorial Limusa, (2017)

Nutrilogía Médica. Kaufer-Horwitz, Martha, Editorial Médica Panamericana (2015)

Otros materiales

18. Campo de aplicación profesional

Industrias de alimentos

Laboratorios certificados en el análisis de alimentos.

19.- Lugar y fecha de su aprobación

Guadalajara, Jalisco. Agosto 2022.

20.- Instancias que aprobaron el programa

Este programa fue aprobado por los miembros de la Academia Alimentos y Biotecnología, en cumplimiento a lo establecido en la fracción IV del artículo 65 de la Ley Orgánica, fracción I y el artículo 8 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos.