



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

DIVISION DE CIENCIA ANIMAL PROGRAMA ANALÍTICO

Departamento de
Nutrición y Alimentos

FECHA DE ELABORACIÓN: Junio del 2000

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: Enero del 2002

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DE LA MATERIA: Nutrición y Dietética Humana.

CLAVE: NUA- 463.

DEPARTAMENTO QUE LA IMPARTE: Nutrición y Alimentos.

NÚMERO DE HORAS DE TEORÍA: 3

NÚMERO DE HORAS DE PRÁCTICA: 0

NÚMERO DE CRÉDITOS: 6

CARRERA(S) EN LA(S) QUE SE IMPARTE(N): Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICTA) Obligatoria

PRERREQUISITO: Principios de Fisiología Humana NUA-438.

OBJETIVO GENERAL.

La materia de Nutrición y Dietética Humana que se imparte en la carrera de ICTA, tiene por objetivo general proporcionar a los alumnos una visión general de la Nutrición, que consiste en la ingesta de los mejores alimentos posibles para permitir que el cuerpo humano se conserve lo mas sano posible y pueda realizar sus funciones; así mismo es necesario conocer también de manera muy general los diferentes tipos de metabolismo humano.

Esta materia, se encuentra fuertemente interrelacionada con las materias de Principios de Fisiología Humana, y sobre todo con aquellas relacionadas con el análisis y procesamiento de alimentos que inciden fuertemente en el aspecto nutrimental del ser humano y que los alumnos han tenido la oportunidad de cursar, cumpliendo así en parte con el objetivo general de la carrera.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Al finalizar el curso, el alumno es competente para:

1. Comprender la importancia del conocimiento y manejo adecuado de la fisiología humana, enfatizando la fisiología del Aparato Digestivo, ya que es ésta la que incide fuertemente en el estado nutricional del individuo y por ende en su salud.
2. Integrar la conceptualización de alimentación, nutrición, dietética y salud.
3. Reconocer, clasificar y detallar la función de los nutrientes: Hidratos de carbono, grasas, proteínas, agua, electrolitos, vitaminas y minerales.
4. Elaborar una dieta equilibrada.

TEMARIO:

I. INTRODUCCIÓN:

1. Presentación de la clase.
2. Motivación para el qué y el por qué de este curso.
3. Repaso general de la fisiología del Aparato Digestivo enfatizando el proceso de digestión y absorción de nutrientes.
4. Panorámica fisiológica general del ser humano en las diferentes etapas de la vida.

II. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA:

1. Conceptos de Alimentación, nutrición, dietética y salud.
2. Papel de la nutrición en la consecución de la salud.
3. La malnutrición como responsable de la enfermedad.

III. ENERGIA, NUTRIENTES Y ALIMENTOS:

1. Objetivos de la nutrición.
2. Nutrientes y alimentos.
3. Concepto de energía.
4. El peso como indicador de salud.

IV. LOS HIDRATOS DE CARBONO:

1. Clasificación de los hidratos de carbono.
2. Funciones.
3. Necesidades.
4. Fuentes alimenticias.
5. Problemas relacionados con su consumo.

V. GRASAS Y ACEITES:

1. Clasificación de las grasas y aceites.
2. Funciones.
3. Necesidades.
4. Fuentes alimenticias.
5. Problemas relacionados con su consumo.

VI. PROTEINAS:

1. Clasificación de las proteínas.
2. Funciones.
3. Necesidades.
4. Fuentes alimenticias.
5. Problemas relacionados con su consumo.

VII. AGUA, ELECTROLITOS Y SALES MINERALES:

1. Clasificación nominal.
2. Funciones.
3. Necesidades.
4. Fuentes alimenticias.
5. Problemas relacionados con su consumo.

VIII. VITAMINAS:

1. Clasificación nominal.
2. Funciones.
3. Necesidades.
4. Fuentes alimenticias.
5. Problemas relacionados con su consumo.

IX. DIETÉTICA HUMANA:

1. Necesidades calóricas en las distintas edades y circunstancias
2. Diferencia entre requerimientos y necesidades.
3. Necesidades nutricionales en las distintas edades y circunstancias fisiológicas.

X. DIETA EQUILIBRADA:

1. Concepto de ración.
2. Equivalencias.
3. Recomendaciones generales.

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE.

Para cumplir con los objetivos antes señalados, en el tiempo estipulado solamente es posible aplicar en clase procedimientos didácticos que apoyen el proceso de enseñanza y aprendizaje de esta materia, a nivel de familiaridad y comprensión no así de aplicación.

Presentación oral por parte del maestro.

Presentación oral por parte de alumnos.

Material didáctico que se requiere:

Proyector de acetatos.

Consulta de material en computadora.

EVALUACIÓN.

Se evaluarán aquellos aspectos que demuestren la potencialidad del alumno únicamente para el reconocimiento, la descripción y la comprensión de la temática, no así a la interpretación, al análisis, la proposición y el discernimiento en lo correlativo a la nutrición y dietética humana, par lo cual se planea:

1. Evaluaciones parciales después de cada tema:	70%
2. Exposiciones orales de tareas o trabajos por parte del alumno:	10%
3. Documentación bibliográfica y electrónica:	10%
4. Asistencia:	5%
5. Comportamiento individual.	5%
TOTAL:	100%

Exenta evaluación final el que obtenga 85% del 100% anterior.

El alumno que presente evaluación final y extraordinaria, cada uno tendrá un valor de 70%, el 30% restante será proporcional a lo adquirido a través del curso con los parámetros antes señalados (1-5).

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Holford, Patrick. "La Nutrición Optima". México, D.F. Editorial Océano, S.A. de C.V. 1ª. Ed. 2000.

Mahan, L. Kathleen, Sylvia Escott-Stumpl. "Nutrición y Dietoterapia de Krause". México, D.F. Ed. McGraw-Hill Interamericana. 9ª. Ed. 1999.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Sherman, Irwin W. Vilia G. Sherman. "Biología". México, D.F. McGraw-Hill. 3ª. Ed. 1987.

Cecil-Loeb. "Tratado de Medicina Interna". México, D.F. Interamericana. 16ª. Ed. 1998.

Robbins, Stanley L. "Tratado de Patología". México, D.F. Interamericana. 5ª. Ed. 1998.


Consultas a sitios de red.

PROGRAMA ELABORADO POR:

Dra. Ma. de Lourdes Morales Caballero.

PROGRAMA ACTUALIZADO POR :

Dra. Ma. de Lourdes Morales Caballero.

PROGRAMA AUTORIZADO POR LA ACADEMIA INTERDISCIPLINARIA ICTA
M.C.  XÓCHITL RUELAS CHACÓN