

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

CARTA DESCRIPTIVA I

FECHA DE ELABORACIÓN: Enero del 2002

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DEL DOCENTE: Dra. Ma. De Lourdes Morales Caballero

NOMBRE DE LA MATERIA: Nutrición y Dietética Humana

CLAVE: NUA-463

CRÉDITOS: 6

CARRERA(S): Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

GRUPOS:

FECHA DE INICIO:

FECHA DE TÉRMINO:

SEMANAS: 15 HORAS A CUBRIR: 45

DESCRIPCIÓN.

NOMBRE DEL TEMA.

I. INTRODUCCION

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
4. Panorámica fisiológica general del ser Humano en las diferentes etapas de la vida

GRADO DE AVANCE EN EL PROGRAMA ANALÍTICO.

Tiempo: 3 hrs

Avance: 6.6%

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Al finalizar el tema el alumno es competente para:

Información Técnico-Científica:

1. Reflexionar sobre la importancia que tienen los alimentos, considerados como sustento de la vida.
2. Comprender la manera en que los nutrientes llegan a ser partes integrales del cuerpo humano y contribuyen a su función.
3. Dominar los procesos de digestión, absorción, transportación y excreción, ya que estas funciones determinan el destino de los alimentos después de que son ingeridos.

Desarrollo de Habilidades y Destrezas:

1. Elaborar un esquema del aparato digestivo en donde señale en cada órgano las enzimas que secretan.
2. Organizar en una base de datos todas las características y funciones de todas las secreciones gastro-intestinales.

Desarrollo de actitudes:

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

1. Lectura de los temas pertinentes
2. Video de fisiología de Aparato Digestivo

ACTIVIDADES EN CLASE.

1. Exposición de clase maestro-alumnos

ACTIVIDADES EXTRACLASE.

1. Estudio del tema.
2. Búsqueda electrónica de información pertinente
3. Elaboración del esquema del Aparato Digestivo
4. Elaboración de la base de datos

ACTIVIDADES PRÁCTICAS.

EVALUACIÓN.

1. Esquema y Base de datos
2. Examen escrito donde demuestre haber logrado los objetivos arriba mencionados

BIBLIOGRAFÍA.

Consultar cualquiera de los textos sugeridos en Bibliografía Básica

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

CARTA DESCRIPTIVA II

FECHA DE ELABORACIÓN: Enero del 2002

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DEL DOCENTE: Dra. Ma. De Lourdes Morales Caballero

NOMBRE DE LA MATERIA: Nutrición y Dietética Humana

CLAVE: NUA-463

CRÉDITOS: 6

CARRERA(S): Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

GRUPOS:

FECHA DE INICIO:

FECHA DE TÉRMINO:

SEMANAS: 15 **HORAS A CUBRIR:** 45

DESCRIPCIÓN.

NOMBRE DEL TEMA.

II. ALIMENTACIÓN, NUTRICION Y DIETETICA

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

GRADO DE AVANCE EN EL PROGRAMA ANALÍTICO.

Tiempo: 2 hrs. (acumuladas: 5 hrs)

Avance: 11.1 %

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Al finalizar el tema el alumno es competente para:

Información Técnico-Científica:

1. Definir con precisión y con la terminología actual el significado de alimentación, nutrición, dietética y salud.
2. Analizar la importancia que tiene una adecuada y balanceada nutrición para conservar con salud al Cuerpo Humano y evitar enfermedades.

3. Explicar la problemática de la malnutrición y sus efectos en cuanto a la Salud Pública de los países se refiere.

Desarrollo de Habilidades y Destrezas:

Desarrollo de actitudes:

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

1. Lectura de los temas pertinentes

ACTIVIDADES EN CLASE.

1. Exposición de clase maestro-alumnos

ACTIVIDADES EXTRACLASE.

1. Estudio del tema.
2. Búsqueda electrónica de información pertinente

ACTIVIDADES PRÁCTICAS.

EVALUACIÓN.

1. Examen escrito.

BIBLIOGRAFÍA.

Consultar cualquiera de los textos sugeridos en Bibliografía Básica

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

CARTA DESCRIPTIVA III

FECHA DE ELABORACIÓN: Enero del 2002

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DEL DOCENTE: Dra. Ma. De Lourdes Morales Caballero

NOMBRE DE LA MATERIA: Nutrición y Dietética Humana

CLAVE: NUA-463

CRÉDITOS: 6

CARRERA(S): Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

GRUPOS:

FECHA DE INICIO:

FECHA DE TÉRMINO:

SEMANAS: 15 HORAS A CUBRIR: 45

DESCRIPCIÓN.

NOMBRE DEL TEMA.

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

GRADO DE AVANCE EN EL PROGRAMA ANALÍTICO.

Tiempo: 2 hrs. (acumuladas: 7 hrs)

Avance: 15.5 %

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Al finalizar el tema el alumno es competente para:

Información Técnico-Científica:

1. Definir con precisión los objetivos que persigue la nutrición.
2. Interpretar adecuadamente lo que son los nutrimentos y los alimentos.
3. Explicar el cómo la energía es utilizada por el Cuerpo Humano para su supervivencia.
4. Discutir los procesos bioquímicos que ocurren dentro de la célula para que se lleve a cabo la síntesis y mantenimiento de los tejidos corporales, la conducción eléctrica de la actividad nerviosa, el trabajo mecánico del esfuerzo muscular y la producción de calor para mantener la temperatura corporal así como para mantener todas las funciones y actividades de todos los sistemas que constituyen al Cuerpo Humano.

Desarrollo de Habilidades y Destrezas:

Desarrollo de actitudes:

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

1. Lectura de los temas pertinentes
2. Cálculos de energía en base a diferentes parámetros

ACTIVIDADES EN CLASE.

1. Exposición de clase maestro-alumnos
2. Ejercicios de mediciones metabólicas y de energía

ACTIVIDADES EXTRACLASE.

1. Estudio del tema.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS.

EVALUACIÓN.

1. Participación activa de los alumnos en la solución de cálculos
2. Examen escrito donde demuestre haber logrado los objetivos arriba mencionados

BIBLIOGRAFÍA.

Consultar cualquiera de los textos sugeridos en Bibliografía Básica

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

CARTA DESCRIPTIVA IV

FECHA DE ELABORACIÓN: Enero del 2002

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DEL DOCENTE: Dra. Ma. De Lourdes Morales Caballero

NOMBRE DE LA MATERIA: Nutrición y Dietética Humana

CLAVE: NUA-463

CRÉDITOS: 6

CARRERA(S): Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

GRUPOS:

FECHA DE INICIO:

FECHA DE TÉRMINO:

SEMANAS: 15 **HORAS A CUBRIR:** 45

DESCRIPCIÓN.

NOMBRE DEL TEMA.

IV. LOS HIDRATOS DE CARBONO

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

GRADO DE AVANCE EN EL PROGRAMA ANALÍTICO.

Tiempo: 6 hrs. (acumuladas: 13 hrs)

Avance: 28.8 %

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Al finalizar el tema el alumno es competente para:

Información Técnico-Científica:

1. Identificar bioquímicamente y clasificar a los hidratos de carbono
2. Explicar las funciones nutrimentales mas importantes de los hidratos de carbono
3. Investigar las fuentes alimenticias de los hidratos de carbono

Desarrollo de Habilidades y Destrezas:

Desarrollo de actitudes:

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

1. Lectura de los temas pertinentes

ACTIVIDADES EN CLASE.

1. Exposición de clase maestro-alumnos
2. Exposición de datos de investigación de las fuentes alimenticias

ACTIVIDADES EXTRACLASE.

1. Estudio del tema.
2. Búsqueda electrónica de información pertinente

ACTIVIDADES PRÁCTICAS.

EVALUACIÓN.

1. Datos de investigación
2. Examen escrito donde demuestre haber logrado los objetivos arriba mencionados

BIBLIOGRAFÍA.

Consultar cualquiera de los textos sugeridos en Bibliografía Básica

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

CARTA DESCRIPTIVA V

FECHA DE ELABORACIÓN: Enero del 2002

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DEL DOCENTE: Dra. Ma. De Lourdes Morales Caballero

NOMBRE DE LA MATERIA: Nutrición y Dietética Humana

CLAVE: NUA-463

CRÉDITOS: 6

CARRERA(S): Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

GRUPOS:

FECHA DE INICIO:

FECHA DE TÉRMINO:

SEMANAS: 15 HORAS A CUBRIR: 45

DESCRIPCIÓN.

NOMBRE DEL TEMA.

V. GRASAS Y ACEITES

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

GRADO DE AVANCE EN EL PROGRAMA ANALÍTICO.

Tiempo: 5 hrs. (acumuladas: 18 hrs)

Avance: 40.0 %

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Al finalizar el tema el alumno es competente para:

Información Técnico-Científica:

1. Identificar bioquímicamente y clasificar a las grasas
2. Explicar las funciones nutrimentales mas importantes de las grasas
3. Investigar las fuentes alimenticias de las grasas

Desarrollo de Habilidades y Destrezas:

Desarrollo de actitudes:

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

1. Lectura de los temas pertinentes

ACTIVIDADES EN CLASE.

1. Exposición de clase maestro-alumnos
2. Exposición de datos de investigación de las fuentes alimenticias

ACTIVIDADES EXTRACLASE.

1. Estudio del tema.
2. Búsqueda electrónica de información pertinente

ACTIVIDADES PRÁCTICAS.

EVALUACIÓN.

1. Examen escrito donde demuestre haber logrado los objetivos arriba mencionados

BIBLIOGRAFÍA.

Consultar cualquiera de los textos sugeridos en Bibliografía Básica

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

CARTA DESCRIPTIVA VI

FECHA DE ELABORACIÓN: Enero del 2002

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DEL DOCENTE: Dra. Ma. De Lourdes Morales Caballero

NOMBRE DE LA MATERIA: Nutrición y Dietética Humana

CLAVE: NUA-463

CRÉDITOS: 6

CARRERA(S): Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

GRUPOS:

FECHA DE INICIO:

FECHA DE TÉRMINO:

SEMANAS: 15 **HORAS A CUBRIR:** 45

DESCRIPCIÓN.

NOMBRE DEL TEMA.

VI. PROTEINAS

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

GRADO DE AVANCE EN EL PROGRAMA ANALÍTICO.

Tiempo: 6 hrs. (acumuladas: 24 hrs)

Avance: 53.3 %

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Al finalizar el tema el alumno es competente para:

Información Técnico-Científica:

1. Identificar bioquímicamente y clasificar a las proteínas
2. Explicar las funciones nutrimentales mas importantes de las proteínas
3. Investigar las fuentes alimenticias de las proteínas

Desarrollo de Habilidades y Destrezas:

1. Analizar e interpretar las tablas de requerimientos de proteínas

Desarrollo de actitudes:

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

1. Lectura de los temas pertinentes
2. Análisis de casos

ACTIVIDADES EN CLASE.

1. Exposición de clase maestro-alumnos
2. Exposición de datos de investigación de las fuentes alimenticias

ACTIVIDADES EXTRACLASE.

1. Estudio del tema.
2. Búsqueda electrónica de información pertinente

ACTIVIDADES PRÁCTICAS.

EVALUACIÓN.

1. Datos de investigación
2. Manejo de tablas
3. Examen escrito donde demuestre haber logrado los objetivos arriba mencionados

BIBLIOGRAFÍA.

Consultar cualquiera de los textos sugeridos en Bibliografía Básica

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

CARTA DESCRIPTIVA VII

FECHA DE ELABORACIÓN: Enero del 2002

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DEL DOCENTE: Dra. Ma. De Lourdes Morales Caballero

NOMBRE DE LA MATERIA: Nutrición y Dietética Humana

CLAVE: NUA-463

CRÉDITOS: 6

CARRERA(S): Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

GRUPOS:

FECHA DE INICIO:

FECHA DE TÉRMINO:

SEMANAS: 15 **HORAS A CUBRIR:** 45

DESCRIPCIÓN.

NOMBRE DEL TEMA.

VII. AGUA, ELECTROLITOS Y SALES MINERALES

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

GRADO DE AVANCE EN EL PROGRAMA ANALÍTICO.

Tiempo: 4 hrs. (acumuladas: 28 hrs)

Avance: 62.2 %

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Al finalizar el tema el alumno es competente para:

Información Técnico-Científica:

1. Identificar bioquímicamente y clasificar al agua, electrolitos y minerales

2. Explicar las funciones nutrimentales mas importantes del agua, electrolitos y minerales
3. Investigar las fuentes alimenticias de los minerales

Desarrollo de Habilidades y Destrezas:

1. Analizar e interpretar las tablas de requerimientos de agua, electrolitos y minerales

Desarrollo de actitudes:

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

1. Lectura de los temas pertinentes
2. Análisis de casos

ACTIVIDADES EN CLASE.

1. Exposición de clase maestro-alumnos
2. Exposición de datos de investigación de las fuentes alimenticias

ACTIVIDADES EXTRACLASE.

1. Estudio del tema.
2. Búsqueda electrónica de información pertinente

ACTIVIDADES PRÁCTICAS.

EVALUACIÓN.

1. Datos de investigación
2. Manejo de tablas
3. Examen escrito donde demuestre haber logrado los objetivos arriba mencionados

BIBLIOGRAFÍA.

Consultar cualquiera de los textos sugeridos en Bibliografía Básica

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

CARTA DESCRIPTIVA VIII

FECHA DE ELABORACIÓN: Enero del 2002

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DEL DOCENTE: Dra. Ma. De Lourdes Morales Caballero

NOMBRE DE LA MATERIA: Nutrición y Dietética Humana

CLAVE: NUA-463

CRÉDITOS: 6

CARRERA(S): Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

GRUPOS:

FECHA DE INICIO:

FECHA DE TÉRMINO:

SEMANAS: 15 **HORAS A CUBRIR:** 45

DESCRIPCIÓN.

NOMBRE DEL TEMA.

VIII. VITAMINAS

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

GRADO DE AVANCE EN EL PROGRAMA ANALÍTICO.

Tiempo: 4 hrs. (acumuladas: 32 hrs)

Avance: 71.1 %

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Al finalizar el tema el alumno es competente para:

Información Técnico-Científica:

1. Identificar bioquímicamente y clasificar a las vitaminas
2. Explicar las funciones nutrimentales mas importantes de las vitaminas
3. Investigar las fuentes alimenticias de las vitaminas

Desarrollo de Habilidades y Destrezas:

1. Analizar e interpretar las tablas de requerimientos de vitaminas

Desarrollo de actitudes:

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

1. Lectura de los temas pertinentes
2. Análisis de casos

ACTIVIDADES EN CLASE.

1. Exposición de clase maestro-alumnos
2. Exposición de datos de investigación de las fuentes alimenticias

ACTIVIDADES EXTRACLASE.

1. Estudio del tema.
2. Búsqueda electrónica de información pertinente

ACTIVIDADES PRÁCTICAS.

EVALUACIÓN.

1. Datos de investigación
2. Manejo de tablas
3. Examen escrito donde demuestre haber logrado los objetivos arriba mencionados

BIBLIOGRAFÍA.

Consultar cualquiera de los textos sugeridos en Bibliografía Básica

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

CARTA DESCRIPTIVA IX

FECHA DE ELABORACIÓN: Enero del 2002

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DEL DOCENTE: Dra. Ma. De Lourdes Morales Caballero

NOMBRE DE LA MATERIA: Nutrición y Dietética Humana

CLAVE: NUA-463

CRÉDITOS: 6

CARRERA(S): Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

GRUPOS:

FECHA DE INICIO:

FECHA DE TÉRMINO:

SEMANAS: 15 HORAS A CUBRIR: 45

DESCRIPCIÓN.

NOMBRE DEL TEMA.

IX. DIETÉTICA HUMANA

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

GRADO DE AVANCE EN EL PROGRAMA ANALÍTICO.

Tiempo: 7 hrs. (acumuladas: 39 hrs)

Avance: 86.6 %

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Al finalizar el tema el alumno es competente para:

Información Técnico-Científica:

1. Analizar las necesidades calóricas en diferentes edades y circunstancias
2. Analizar las necesidades nutrimentales en las distintas edades y circunstancias fisiológicas

Desarrollo de Habilidades y Destrezas:

1. Calcular las necesidades calóricas en diferentes edades y circunstancias

Desarrollo de actitudes:

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

1. Lectura de los temas pertinentes
2. Análisis de necesidades calóricas y nutrimentales

ACTIVIDADES EN CLASE.

1. Exposición de clase maestro-alumnos
2. Cálculos de necesidades calóricas y nutrimentales

ACTIVIDADES EXTRACLASE.

1. Estudio del tema.
2. Solución a problemas definidos de cálculos calóricos y nutrimentales

ACTIVIDADES PRÁCTICAS.

EVALUACIÓN.

1. Resultados de cálculos

BIBLIOGRAFÍA.

Consultar cualquiera de los textos sugeridos en Bibliografía Básica

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

CARTA DESCRIPTIVA X

FECHA DE ELABORACIÓN: Enero del 2002

DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

NOMBRE DEL DOCENTE: Dra. Ma. De Lourdes Morales Caballero

NOMBRE DE LA MATERIA: Nutrición y Dietética Humana

CLAVE: NUA-463

CRÉDITOS: 6

CARRERA(S): Ingeniero en Ciencia y Tecnología de Alimentos

GRUPOS:

FECHA DE INICIO:

FECHA DE TÉRMINO:

SEMANAS: 15 HORAS A CUBRIR: 45

DESCRIPCIÓN.

NOMBRE DEL TEMA.

X. DIETA EQUILIBRADA

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

GRADO DE AVANCE EN EL PROGRAMA ANALÍTICO.

Tiempo: 6 hrs. (acumuladas: 45 hrs)

Avance: 100 %

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

Al finalizar el tema el alumno es competente para:

Información Técnico-Científica:

1. Definir lo que es una ración
2. Interpretar las equivalencias

Desarrollo de Habilidades y Destrezas:

1. Diseñar una dieta balanceada o equilibrada para diferentes edades y circunstancias fisiológicas

Desarrollo de actitudes:

PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

1. Lectura de los temas pertinentes
2. Análisis de casos

ACTIVIDADES EN CLASE.

1. Exposición de clase maestro-alumnos
2. Diseño de una dieta balanceada

ACTIVIDADES EXTRACLASE.

1. Estudio del tema.
2. Análisis de tablas pertinentes

ACTIVIDADES PRÁCTICAS.

EVALUACIÓN.

1. Manejo de tablas
2. Diseño de una dieta balanceada
3. Examen escrito donde demuestre haber logrado los objetivos arriba mencionados

BIBLIOGRAFÍA.

Consultar cualquiera de los textos sugeridos en Bibliografía Básica