LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PROGRAMAS DE ESTUDIO

MODELO EDUCATIVO PARA LA FORMACIÓN INTEGRAL

PRIMER SEMESTRE

SEPTIEMBRE-FEBRERO
MARZO-JULIO

DIRECTIVA 2018-2021

M.C. CARLOS CASTRO SANSORES
Director
castros@correo.uady.mx

M.C. EDDGAR JESÚS GARCÍA SANTAMARÍA, E.N.C.
Secretario Académico
egarcia@correo.uady.mx

M. EN C. EMILIO FELIPE PAVIA CARRILLO
Jefe de la Unidad de Posgrado e Investigación
pacarri@correo.uady.mx

M.C. MANUEL MEDINA MORENO
Secretario Administrativo
mmoreno@correo.uady.mx

DRA. ALINA DIONÉ MARIN CÁRDENAS
Coordinadora de la Licenciatura en Nutrición
marcarde@correo.uady.mx

ÍNDICE

PRIMER SEMESTRE	
ASIGNATURAS	**PÁGINA**
Biología Celular	1
Anatomía y Fisiología Humanas	7
Microbiología y Parasitología	12
Química de los Alimentos	19
Taller de Comunicación	24
Bases de Salud Pública	30
Responsabilidad Social Universitaria	35

MISIÓN DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN

"La Universidad Autónoma de Yucatán es una institución pública que tiene como misión la formación integral y humanista de personas, con carácter profesional y científico, en un marco de apertura a todos los campos del conocimiento y a todos los sectores de la sociedad. Como tal, proporciona un espacio de análisis y reflexión crítica sobre los problemas mundiales, nacionales y regionales, conduciendo al desarrollo sustentable de la sociedad, apoyándose en la generación y aplicación del conocimiento, en los valores universales y en el rescate y preservación de la cultura nacional y local, dando respuesta de esta manera a la nueva era del conocimiento en su papel como transformadora de su comunidad. Como institución, incorpora cuatro principios básicos de la educación: aprender a conocer, aprender a hacer, aprender a ser y aprender a vivir y a convivir." (Plan de Desarrollo Institucional 2014-2022)

VISIÓN DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN

"En el año 2022 la Universidad Autónoma de Yucatán es reconocida como la institución de educación superior en México con el más alto nivel de relevancia y trascendencia social". (Plan de Desarrollo Institucional 2014-2022).

FACULTAD DE MEDICINA

Creada en 1833, la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Yucatán cuenta actualmente con 3 licenciaturas: Médico Cirujano, Nutrición y Rehabilitación; consciente de las necesidades de salud en la región, plasma en su Misión las siguientes acciones que le permitirán ser líder a nivel local, nacional e internacional.

MISIÓN DE LA FACULTAD DE MEDICINA

"La Facultad de Medicina, en su tarea de formar nuevas generaciones de profesionales del área de la salud, sensible e ineludiblemente solidaria al compromiso institucional de la UADY, en favor de la sociedad que la sustenta, pretende:

- Formar recursos humanos capacitados para el manejo científico y humanista de los problemas de salud y comprometidos en la promoción de mejores niveles de vida.
- Contribuir al conocimiento científico de los problemas de salud mediante la investigación y promover alternativas de solución.
- Consolidar su influencia académica y cultural a fin de contribuir al mejoramiento de la calidad de vida y al desarrollo de las profesiones de medicina, nutriología y rehabilitación.

VISIÓN DE LA FACULTAD DE MEDICINA

"Ser una Facultad participativa en el área de la salud, con prestigio a nivel nacional e internacional, que ofrezca Programas Educativos de calidad y acreditados, producto del trabajo de sus cuerpos colegiados apoyados en Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento, para formar profesionales con un perfil científico y humanista, que contribuyan a un desarrollo sustentable, que propongan modelos alternativos de servicio y educación en salud, así como en la explicación y solución de problemas locales nacionales y mundiales y promuevan la calidad de vida".

POLÍTICA DE CALIDAD-UADY

"Satisfacer las necesidades y expectativas de sus usuarios con eficacia, competitividad y mejora continua de sus procesos internos, permitiendo un mayor acercamiento con la sociedad para ser una Universidad con trascendencia social, con presencia y reconocimiento local, regional y nacional."

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

OBJETIVO

Formar profesionales capaces de evaluar el estado nutricio de la población a nivel individual y colectivo, administrar programas de alimentación, nutrición y educación para la salud, evaluar la calidad de los alimentos e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria y nutricia mediante acciones de promoción de la salud prevención y tratamiento de enfermedades.

VALORES

Ética, en el desempeño de sus actividades, actuar conforme a los valores morales universales, buscando proteger los derechos de cada persona con la que interactúan.

Conciencia Social, disposición y sensibilidad para atender con actitud de servicio las necesidades de la sociedad, con preferencia a los grupos más vulnerables y desprotegidos.

Responsabilidad, cumplir con las actividades encomendadas oportunamente y de acuerdo con las normas de lineamientos estipulados por la UADY.

Respeto, aceptar la pluralidad de las ideas con actitud de tolerancia y cortesía ante las opiniones y conceptos contrarios a sus propias percepciones o acciones.

Compromiso, asumir con dedicación, disposición y empeño las actividades encomendadas con el propósito de alcanzar las metas fijadas en el plazo determinado para ello, de acuerdo con la normatividad.

Tolerancia, aceptación con actitud respetuosa y considerada la libre expresión, de la diversidad cultural, ideológica, política, económica y disciplinar que existiera entre sus miembros o con otras personas o grupos.
Honestidad, congruencia entre el pensamiento, la palabra y el actuar dentro de los principios aceptados socialmente.

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Biología celular

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta

1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Biología celular				
b. Tipo	Obligatoria				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación sugerida	1° Semestre				
e. Duración total en horas	64	Horas presenciales	32	Horas no presenciales	32
f. Créditos	4				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

El estudio de la Biología Celular es fundamental para la formación de los estudiantes de la Licenciatura en Nutrición, ya que les permitirá obtener una visión global de la unidad básica de todo organismo vivo, la célula, y la integración de sus funciones dentro del cuerpo humano. El propósito de esta asignatura es el aprendizaje por parte del estudiante de los aspectos fundamentales de la estructura y función de la célula y su relación con la nutrición humana y metabolismo.

3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

La asignatura de Biología Celular se relaciona con asignaturas: Anatomía y fisiología humanas, Microbiología y parasitología, Metabolismo humano, Microbiología y toxicología de los alimentos, Bioquímica de la nutrición, Fisiopatología en nutrición; las cuales favorecerán la competencia de egreso Diagnóstico Nutriológico y con las asignaturas: Taller de dietoterapia en la infancia y adolescencia y Taller de dietoterapia en el adulto y adulto mayor, las cuales favorecerán la competencia de egreso Intervención Nutriológica..

4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Relaciona adecuadamente la estructura y función de la célula con el estado nutricio de un individuo.

5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas	Aplica los conocimientos en sus intervenciones profesionales y en su vida personal con pertinencia. Actualiza sus conocimientos y habilidades para su ejercicio profesional y su vida personal, de forma autónoma y permanente Desarrolla su pensamiento en intervenciones profesionales y personales, de manera crítica, reflexiva y creativa. Interviene con iniciativa y espíritu emprendedor en su ejercicio profesional y personal de forma autónoma y permanente. Responde a nuevas situaciones en su práctica profesional y en su vida personal, en contextos locales, nacionales e internacionales, con flexibilidad. Manifiesta comportamientos profesionales y personales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera transparente y ética.

Disciplinares	Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos. Brinda atención a sujetos sanos, en riesgo o enfermos, con base en una pertinente evaluación y diagnóstico anteponiendo los principios éticos y humanísticos
Específicas	Reconoce la estructura y el funcionamiento de las células para relacionarlos con la nutrición de los seres vivos. Relaciona los niveles de organización biológica de los sistemas vivos para comprender su comportamiento en su entorno. Explica el impacto de la ciencia y la tecnología en la nutrición humana, asumiendo consideraciones éticas.

6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- Introducción a las células
- Membranas y mecanismos de transporte
- Núcleo
- Mitocondrias
- Citoesqueleto
- Componentes intracelulares
- Reproducción celular
- Diferenciación celular y desarrollo
- Matriz extracelular

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Aprendizaje autónomo y reflexivo
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje mediado por las TIC
- Investigación documental

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso - 70%	Pruebas de desempeño Debates Ensayos Investigación documental
Evaluación de producto - 30%	Pruebas de desempeño Portafolio de evidencias

9. REFERENCIAS

1. Bruce Alberts, Dennis Bray, Karel Hopkin, Alexander Johnson, Julian Lewis, Martin Raff, Keith Roberts, Peter Walter. Introducción a la biología celular. 3ª edición. Madrid, España: Editorial Médica Panamericana, 2011. 900 p.
2. Bruce Alberts. Alexander Johnson, Julian Lewis, Martin Raff, Keith Roberts, Peter Walter. Biología molecular de la célula. 5ª edición. M. Druford (traductor). Barcelona, España: Editorial Omega, 2010. 1602 p.
3. Harvey Lodish, Arnold Berk, Paul Matsudaira, Chris A. Kaiser, Monty Krieger, Matthew P. Scott, Lawrence Zipursky, James Darnell. Biología Celular y Molecular. 5ª edición. Madrid, España: Editorial Médica Panamericana, 2005. 1054 p.
4. Wayne M. Becker, Lewis J. Kleinsmith y Jeff Hardin. El mundo de la célula. 6ª edición. Editorial Pearson, 2009. 970 p.

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en nutrición o médico cirujano con posgrado en el área de Ciencias de la Salud.

Experiencia profesional mínima de dos años.

Experiencia docente mínima de dos años.

Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir.

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Anatomía y fisiología humanas

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta

1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Anatomía y fisiología humanas				
b. Tipo	Obligatoria				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación sugerida	1° Semestre				
e. Duración total en horas	112	Horas presenciales	64	Horas no presenciales	48
f. Créditos	7				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

El estudio de la Anatomía y fisiología humanas es importante para la formación de los estudiantes ya que les permitirá realizar evaluaciones del estado de nutrición para la toma de decisiones con base en una información completa obtenida mediante el análisis integral. El propósito de esta asignatura es aportar los elementos básicos a partir de la estructura y funcionamiento del cuerpo humano, permitiéndoles establecer inferencias para una población en condiciones de salud, en riesgo o enfermedad.

3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

La asignatura de Anatomía y fisiología humanas se relaciona con las asignaturas como Biología celular, Metabolismo humano, Bioquímica de la nutrición, Evaluación del estado de nutrición en la infancia y adolescencia y Evaluación del estado de nutrición del adulto y adulto mayor, ya que contribuyen al logro del área de competencia de egreso “ Diagnóstico

Nutriológico", permitiéndoles de la forma más óptima y acertada la utilización de la información de las características de homeostasis de los aparatos y sistemas del cuerpo humano para la toma de decisiones en el diagnóstico del estado de nutrición.

4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Analiza correctamente la estructura y funcionamiento del cuerpo humano para evaluar integralmente del estado de nutrición de personas en condiciones de salud, en riesgo o enfermedad.

5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas	Usa las TIC en sus intervenciones profesionales y en su vida personal de manera pertinente y responsable Aplica los conocimientos en sus intervenciones profesionales y en su vida personal con pertinencia. Actualiza sus conocimientos y habilidades para su ejercicio profesional y su vida personal, de forma autónoma y permanente Trabaja con otros en ambientes multi, inter y transdisciplinarios de manera cooperativa Manifiesta comportamientos profesionales y personales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera transparente y ética
Disciplinares	Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora. Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos.
Específicas	Identifica correctamente los puntos anatómicos para la evaluación antropométrico de personas en condiciones de salud, riesgo o enfermedad Reconoce integralmente los procesos fisiológicos de los diferentes aparatos y sistemas del cuerpo humano.

6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- El sistema esquelético:
- El tejido muscular
- El sistema nervioso autónomo
- Órganos de los sentidos
- El sistema endócrino
- El aparato circulatorio
- El aparato respiratorio
- El aparato digestivo
- El aparato urinario

El sistema linfático y la inmunidad

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Aprendizaje mediado por las TIC
- Simulación
- Estudio de caso
- Prácticas de laboratorio

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso - 80%	Pruebas de desempeño Organizadores Figuras

	Resolución de casos Elaboración de reportes
Evaluación de producto - 20%	Elaboración de reportes

9. REFERENCIAS

1.- Tortora, G.J. Derrickson B.H., Principios de Anatomía y Fisiología, Ed. Médica Panamericana 11ª Edición, 2006

2.- Ganong, Fisiología Médica, 23ª edición Mc Graw Hill LANGE

3.- Guyton & Hall, Tratado de Fisiología Medica, 12ª edición 2011, ELSEVIER

4.- PhysioExtM 9.0 Peter 260, 2012, Ed. Pesrson.

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición o Médico Cirujano con posgrado en el área de la salud

Mínimo de dos años de experiencia profesional

Mínimo un año de experiencia docente

Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Microbiología y parasitología

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta

1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Microbiología y parasitología				
b. Tipo	Obligatoria				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación sugerida	1° Semestre				
e. Duración total en horas	64	Horas presenciales	32	Horas no presenciales	32
f. Créditos	4				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

La Microbiología y parasitología son ramas de la ciencia Biológica que trata de los seres vivos que no pueden ser vistos a simple vista. El propósito de esta asignatura es la de introducir al estudiante de la Licenciatura en Nutrición en los conceptos básicos de esta rama de las ciencias biológicas y de la salud para establecer las posteriores relaciones entre las poblaciones microbianas, alimentación y enfermedad, al igual que el aprovechamiento de especies benéficas al ser humano.

3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

Microbiología y parasitología se relaciona con las asignaturas Microbiología y toxicología de los alimentos, Laboratorio de técnicas culinarias, Bases de salud pública, Seguridad alimentaria y Métodos de conservación de alimentos, ya que contribuyen al logro de la competencia de egreso: “Evalúa las condiciones biopsicosociales de un individuo o grupo de personas para diseñar intervenciones, a partir de la integración de los indicadores pertinentes”

4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Identifica adecuadamente los diferentes microorganismos y parásitos de acuerdo a sus características morfológicas, fisiológicas, de patogenicidad y manifestaciones clínicas para relacionarlo con el estado de nutrición del individuo.

5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas	Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico. Aplica los conocimientos en sus intervenciones profesionales y en su vida personal con pertinencia. Actualiza sus conocimientos y habilidades para su ejercicio profesional y su vida personal, de forma autónoma y permanente. Desarrolla su pensamiento en intervenciones profesionales y personales, de manera crítica, reflexiva y creativa. Trabaja con otros en ambientes multi, inter y transdisciplinarios de manera cooperativa. Toma decisiones en su práctica profesional y personal, de manera responsable.
Disciplinares	Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos. Brinda atención a sujetos sanos, en riesgo o enfermos, con base en una pertinente evaluación y diagnóstico anteponiendo los principios éticos y humanísticos.
Específicas	Describe los eventos que promovieron el surgimiento y evolución de la microbiología, permitiendo el desarrollo de su pensamiento crítico, reflexivo y creativo. Distingue las diferencias que hay entre las características fenotípicas y genotípicas de los microorganismos y parásitos para la identificación adecuada de los

mismos.

Utiliza las técnicas de manipulación e identificación microbiológica para el reconocimiento de los diferentes microorganismos y parásitos.

Describe los procedimientos de conservación y esterilización para la preservación de los diferentes microorganismos y parásitos buscando su relación con el estado nutricio del individuo.

Reconoce la importancia que tiene la ecología, epidemiología y distribución de las bacterias en la prevención y control de las infecciones bacterianas estableciendo su relación con el estado nutricio del individuo.

Explica la importancia de la respuesta humana en el control de las poblaciones bacterianas indicando su relación con el estado nutricio del individuo.

6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

1. Introducción a la microbiología y parasitología
    a. Historia de la microbiología
    b. Taxonomía, clasificación e identificación de los microorganismos

2. Morfología y genética bacteriana
    a. Morfología y fisiología bacteriana
    b. Adaptación, mutación, conjugación, traducción y transformación bacteriana

3. Control de los microorganismos por agentes físicos y químicos
    a. Fundamentos del control de los microorganismos por agentes físicos y químicos

4. Toxinas bacterianas e intoxicaciones alimentarias
    a. Clasificación de las toxinas bacterianas
    b. Estructura de las toxinas bacterianas
    c. Bacterias productoras de intoxicaciones alimentarias

5. Epidemiología de las infecciones bacterianas
    a. Ecología y distribución de las bacterias
    b. Epidemiología, prevención y control de la transmisión bacteriana

6. Respuesta inmune en las infecciones bacterianas
    a. La flora bacteriana normal del cuerpo humano
    b. Defensas constitutivas e inductivas

7. Hongos
    a. Morfología, reproducción y clasificación de los hongos
    b. Hongos comestibles, benéficos, alucinógenos, contaminantes y ornamentales

8. Virología.
    a. Estructura y clasificación de los virus
    b. Replicación y genética viral
    c. Patogenicidad de los virus

9. Parasitología
    a. Conceptos generales
    b. Clasificación de los parásitos
    c. Características generales de los protozoarios: Entamoeba histolitica, Balantidium coli, Giardia lamblia y Toxoplasma gondii.
    d. Generalidades y epidemiología de los céstodos: Taenia solium y Taenia saginata
    e. Generalidades y epidemiología de los nematodos: Ascaris lumbricoides, Trichuris trichura, Enterobios vermicularis y Trichinella spiralis.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Seminarios
- Aprendizaje autónomo y reflexivo
- Investigación documental
- Uso de organizadores Figuras
- Aprendizaje cooperativo
- Prácticas en laboratorio

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 60%	Investigación documental Pruebas de desempeño Ensayos Organizadores Figuras
Evaluación de producto – 40%	Elaboración de reportes Portafolio de evidencias

9. REFERENCIAS

1. Black, Jacquelyn G. (2012). Microbiology : principles and explorations, 8th ed. Hoboken, N.J.: Wiley,
2. Bos T. J. y Somers K. D. (2008). USMLE Road map microbiología y enfermedades infecciosas. México: McGraw-Hill Interamericana.
3. Collier, L. H. y Oxford, J. (2008). Virología humana: texto para estudiantes de medicina, odontología y microbiología. México: McGraw-Hill Interamericana. (ver. Digital disponible)
4. Forbes B. A., Sahm D. F. y Weissfeld A. S. (2009). Bailey & Scott diagnóstico microbiológico, 12a ed. Buenos Aires; Madrid: Editorial Médica Panamericana. (ver. Digital disponible)
5. Tortora, G. J., Funke B. R. y Case C. L. (2010). Microbiology: an introduction, 10th ed. San Francisco, CA: Pearson Benjamin Cummings.
6. Willey, J. M., Sherwood L. M. y Woolverton C. J. (2009). Prescott's principles of microbiology. Boston: McGraw-Hill Higher Education. (ver. Digital disponible)

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Maestría en Ciencias en Microbiología o área afín

Mínimo tres años de experiencia profesional.

Mínimo dos años de experiencia docente.

Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir.

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Química de los alimentos

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta

1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Química de los alimentos				
b. Tipo	Obligatoria				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación sugerida	1° Semestre				
e. Duración total en horas	80	Horas presenciales	48	Horas no presenciales	32
f. Créditos	5				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

El estudio de la Química de los alimentos es importante para la formación del estudiante de la Licenciatura en Nutrición ya que es una herramienta básica para la adecuada orientación alimentaria a personas en condiciones de salud o enfermedad; así como para el desarrollo de nuevos productos alimenticios. Está directamente relacionada con todas las transformaciones que sufren los alimentos a lo largo de las manipulaciones a las que están sujetos. Es una ciencia que cada día va adquiriendo mayor importancia puesto que representa la estructura básica del conocimiento en el que se apoyan todas las tecnologías relacionadas con los alimentos.

3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

La asignatura de Química de los alimentos se relaciona con Microbiología y Toxicología de los alimentos, Análisis fisicoquímico y sensorial de los alimentos, Procesamiento de alimentos, Métodos de conservación de alimentos y Desarrollo de nuevos productos en nutrición y salud; que en conjunto contribuyen al logro de la competencia del área Administración en alimentación y nutrición.

4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Analiza las transformaciones físicas y químicas que se producen en los alimentos durante su almacenamiento, manipulación y procesamiento para aplicar las técnicas de conservación pertinentes.

5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas	Usa las TIC en sus intervenciones profesionales y en su vida personal de manera pertinente y responsable. Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico. Pone de manifiesto su compromiso con la calidad y la mejora continua en su práctica profesional y en su vida personal de manera responsable. Establece relaciones interpersonales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera positiva y respetuosa.
Disciplinares	Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora. Aplica la planeación, dirección, control y evaluación en sus intervenciones profesionales. Aplica estándares nacionales e internacionales en la promoción, evaluación y mejora de los productos alimenticios desde un enfoque nutricional, a fin de

	conservar y/o mejorar la salud de la población.
Específicas	Distingue la estructura, propiedades de los alimentos y sus componentes, en aquellos alimentos con los que el consumidor tiene contacto de manera frecuente, mediante una evaluación sustentada por los fundamentos de la química de los alimentos. Analiza los cambios que sufren los alimentos en toda la cadena de procesos a las que están sujetos, en problemas relacionados con la pérdida de nutrientes, vida de anaquel y calidad sensorial de los mismos.

6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- El agua
- Estados de dispersión coloidal
- Carbohidratos
- Lípidos
- Proteínas
- Aditivos
- Control de calidad en la industria alimentaria

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Aprendizaje orientado a proyectos
- Proyectos de investigación
- Seminarios
- Aprendizaje basado en evidencia
- Aprendizaje cooperativo

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 60%	- Mapa conceptual - Prueba de desempeño - Anecdotario - Reportes de investigación
Evaluación de producto – 40%	- Portafolio de evidencias - Prueba de desempeño

9. REFERENCIAS

1. Badui D. S. Química de los alimentos. 4ª ed. México: Pearson educación; 2006.
2. Belitz H. D., Grosch W. y Schieberle P. Química de los alimentos. 4ª ed. España: Editorial ACRIBIA S.A.; 2009.
3. Coultate T.P. Manual de química y bioquímica de los alimentos. 3ª ed. Zaragoza: Editorial ACRIBIA S.A.; 2007
4. Fox B. A. Ciencia de los Alimentos Nutrición y Salud. 5ª ed. México: Editorial Limusa S.A. de C.V.; 2009.
5. Werner B. Química de los alimentos. 5ª ed. Zaragoza: Editorial ACRIBIA S.A.; 2007.

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Químico de alimentos, Licenciado en Químico biólogo bromatólogo, Ingeniero en alimentos, Licenciado en Nutrición con posgrado en tecnología de alimentos;
Experiencia profesional mínimo de dos años en tecnología de alimentos
Experiencia docente mínimo de dos años
Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Taller de comunicación

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta

1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Taller de comunicación				
b. Tipo	Obligatoria				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación sugerida	1° Semestre				
e. Duración total en horas	64	Horas presenciales	32	Horas no presenciales	32
f. Créditos	4				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

La comunicación en la formación del Licenciado en nutrición juega un papel importante debido a que es un educador en salud y estará constantemente comunicándose con las personas. La asignatura permitirá de manera práctica, utilizar la comunicación oral y escrita para la transmisión de conocimientos, métodos o técnicas propias de la labor del Licenciado en nutrición, en beneficio de la población que necesite atender. Además, la comunicación en cualquiera de sus formas, sea verbal o no verbal, escrita u oral, Figura, intencional o no intencional, es un elemento indispensable a desarrollar en los profesionales de hoy. La naturaleza del ser humano es desarrollarse en sociedad y relacionarse con todos aquellos que le rodean, la mejor forma de hacer trascender estas relaciones humanas es a través de la comunicación efectiva.

3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

Taller de comunicación tiene relación con mayor énfasis en las siguientes asignaturas: Educación y las TIC, Taller de educación para la salud, Diseño de materiales educativos, Metodología de la investigación, Diseño de programas de intervención, Investigación en salud y nutrición, Ética y humanismo y Evaluación de programas de intervención. Cada una

de las asignaturas contribuye al logro de la competencia de egreso con las áreas de competencia, debido a que esta asignatura es una herramienta a lo largo de la carrera: Diagnóstico nutriológico, Intervención nutriológica, Educación para la salud y Administración en alimentación y nutrición

4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Comunica, efectiva y pertinentemente, información de nutrición, alimentación y salud, en forma oral y escrita, en sus intervenciones profesionales.

5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas	Se comunica en español en forma oral y escrita en sus intervenciones profesionales y en su vida personal, utilizando correctamente el idioma
	Usa las TIC en sus intervenciones profesionales y en su vida personal de manera pertinente y responsable
	Aplica los conocimientos en sus intervenciones profesionales y en su vida personal con pertinencia
	Interviene con iniciativa y espíritu emprendedor en su ejercicio profesional y personal de forma autónoma y permanente
	Establece relaciones interpersonales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera positiva y respetuosa
	Valora la diversidad y multiculturalidad en su quehacer cotidiano, bajo los criterios de la ética
Disciplinares	Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora
	Utiliza estrategias educativas pertinentes para promover estilos de vida saludables a nivel individual o grupal
Específicas	Reconoce el proceso y modelo de comunicación pertinente para el profesional de nutrición
	Redacta ensayos y documentos de divulgación científica de forma correcta dentro del campo profesional del nutriólogo

Utiliza adecuadamente las técnicas de comunicación oral individual y colectiva en el profesional de la nutrición

6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- El proceso de comunicación
- Barreras de comunicación
- Comunicación escrita y oral
- Técnicas de comunicación oral individual y colectiva
- Habilidades de comunicación para el nutriólogo
- Diseño de una estrategia para la comunidad

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Aprendizaje orientado a proyectos
- Investigación documental
- Práctica supervisada
- Aprendizaje autónomo y reflexivo
- Uso de organizadores Figuras
- Aprendizaje cooperativo

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso- 70%	Organizadores Figuras Investigación documental Simulación
Evaluación de producto- 30%	Desarrollo de proyectos Portafolio de evidencias

9. REFERENCIAS

1.- Berlo, D. El proceso de la comunicación, introducción a la teoría y la práctica. Argentina: Ateneo; 2000.

2.- Andrien M, Beghin I. Nutrición y comunicación. De la educación en nutrición convencional a la comunicación social en nutrición. México: Universidad Iberoamericana, AMMFEN, CREFAL, Colegio Mexicano de Nutriólogos. 2001.

3.- Colomer C, Álvarez-Dardet C. Promoción de la salud y cambio social. España: Masson. 2001.

4.- Cleries, X. La comunicación, una competencia esencial para los profesionales de la salud. Barcelona: Masson.2006.

5.- González, S. Manual de redacción e investigación documental. México: Trillas. 2005.

6.- Hernández, F. La comunicación humana en la relación médico paciente. México: Prado. 2005.

7.- Martínez, R. Cómo escribir y estructurar un texto en ciencias de la salud. México: Manual Moderno. 2006.

8.- Velázquez, L. Redacción del escrito médico. México: Prado. 2005.

9.- Zarzar, C. Habilidades básicas para la docencia. México: Patria. 2006.

10.- Cibanal L. Técnicas de comunicación y relación de ayuda en ciencias de la salud. España: Elsevier. 2003.

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en nutrición con postgrado en pedagogía o educación

Experiencia profesional en investigación, mínima de dos años

Experiencia docente mínima de dos años

Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Bases de salud pública

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta

1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Bases de salud pública				
b. Tipo	Obligatoria				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación sugerida	1° Semestre				
e. Duración total en horas	80	Horas presenciales	48	Horas no presenciales	32
f. Créditos	5				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

Favorece que el estudiante evalué las condiciones biopsicosociales de un individuo o grupo de personas para diseñar intervenciones, a partir de la integración de los indicadores pertinentes.

3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

La asignatura Bases de salud pública está relacionada con la asignatura Taller de educación para la salud, ya que la principal estrategia de la salud pública - la promoción a la salud - incluye a la Educación para la salud. Además de que identifica los factores culturales, sociales, económicos y alimentarios que influyen en las condiciones de salud o enfermedad de la población, lo que favorecerá el diseño de estrategias educativas con respeto a la multiculturalidad; contribuyendo al área de egreso: Educación para la salud.

4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Analiza de forma pertinente los factores determinantes del proceso salud-enfermedad que influyen en el estado de nutrición de la población.

5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas	Usa las TIC en sus intervenciones profesionales y en su vida personal de manera pertinente y responsable. Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico. Actualiza sus conocimientos y habilidades para su ejercicio profesional y su vida personal, de forma autónoma y permanente. Desarrolla su pensamiento en intervenciones profesionales y personales, de manera crítica, reflexiva y creativa. Trabaja con otros en ambientes multi, inter y transdisciplinarios de manera cooperativa. Responde a nuevas situaciones en su práctica profesional y en su vida personal, en contextos locales, nacionales e internacionales, con flexibilidad.
Disciplinares	Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, relativa e innovadora. Toma decisiones Profesionales con base en fundamentos científicos y éticos
Específicas	Identifica de manera adecuada los factores culturales, sociales, económicos y alimentarios que influyen en las condiciones de salud o enfermedad de la población. Reconoce eficientemente los indicadores de salud, económicos y sociales de acuerdo al contexto internacional, nacional o local

6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- Conceptos de salud y enfermedad
- La salud pública, usos y funciones
- Determinantes del proceso salud-enfermedad
- Inferencias sobre la salud colectiva
- La promoción de la salud en la salud pública

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Investigación documental
- Elaboración de resúmenes
- Discusión dirigida
- Resolución de ejercicios
- Integración y relación de la información
- investigación de campo

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso - 60%	Reportes de investigación documenta Resúmenes y ejercicios resueltos Elaboración de un video de integración de conceptos
Evaluación de producto - 40%	Diseño de un diagnostico parcial de la salud de una comunidad

9. REFERENCIAS

1. Hernández Ávila M. Epidemiología: diseño y análisis de estudios. México, D.F.: Médica Panamericana: Instituto Nacional de Salud Pública, 2009.
2. Hernández Ávila M., Lazcano Ponce E. Salud pública: teoría y práctica. México: Instituto Nacional de Salud Pública: Editorial El Manual Moderno, 2013.
3. Vega Franco L., García Manzanedo H. Bases esenciales de la salud pública. México: La Prensa Médica Mexicana, 2013.
4. Müller Manfred J., Trautwein Elke A. Nutrición y salud pública. Zaragoza (España): Acribia, 2008.
5. Sánchez Rosado M., Sánchez Martínez M. y Sánchez Martínez C. Elementos de salud pública. México: Méndez editores, 2007. 3a ed.
6. San Martín Hernán. Tratado general de la salud en las sociedades humanas. México: La Prensa Médica Mexicana, 2013

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición o Medicina con posgrado en Salud Pública

Experiencia profesional en investigación en el área de la salud, mínima de dos años

Experiencia docente mínima dos años

Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a compartir

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Responsabilidad social universitaria

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta

1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Responsabilidad social universitaria				
b. Tipo	Obligatoria				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación sugerida	1° Semestre				
e. Duración total en horas	96	Horas presenciales	48	Horas no presenciales	48
f. Créditos	6				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

Al termino del curso, el estudiante podrá explicar y practicar la responsabilidad social universitaria (RSU), en forma individual y colaborativa, siendo capaz de interrogar críticamente su propia educación y la manera cómo se construye la formación profesional y humanística en su universidad, a la luz de los desafíos económicos, sociales y medioambientales globales, a fin de querer ser una persona prosocial y creativa, agente de cambio para un desarrollo más justo y sostenible de su sociedad, desde su vida profesional, ciudadana y personal.

3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

Responsabilidad social universitaria, al ser una asignatura institucional obligatoria tiene una relación transversal con las seis competencias (dos transversales), de las áreas de egreso de la Licenciatura en Nutrición

4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Practica la responsabilidad social universitaria, en forma individual y colaborativa, como interrogación crítica de los impactos de la formación universitaria humanística y profesional mediante el uso de herramientas de investigación de RSU en la misma universidad, y evaluada a la luz del contexto sistémico económico, social y medioambiental global, a fin de querer ser una persona prosocial y creativa, agente de cambio para un desarrollo más justo y sostenible de su sociedad.

5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas	Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico. Desarrolla su pensamiento en intervenciones profesionales y personales, de manera crítica, reflexiva y creativa. Formula, gestiona y evalúa proyectos en su ejercicio profesional y personal, considerando los criterios del desarrollo sostenible. Trabaja con otros en ambientes multi, inter y transdisciplinarios de manera cooperativa. Promueve el desarrollo sostenible en la sociedad con su participación activa. Valora la diversidad y multiculturalidad en su quehacer cotidiano, bajo los criterios de la ética.
Disciplinares	Explica los desafíos globales y locales del desarrollo social justo y sostenible a la luz de informaciones actualizadas y científicamente sustentadas. Reconoce, describe y explica la relación entre los problemas sociales y ambientales localmente aparentes y las estructuras globales subyacentes que los provocan, en forma científicamente sustentada. Identifica los impactos sociales y medioambientales de sus acciones personales, profesionales y ciudadanas, de manera proactiva y responsable.

	Identifica y argumenta frente a sus colegas los impactos negativos (riesgos sociales y ambientales) y limitaciones actuales de su profesión, en forma creativa y prospectiva para la mejora continua técnica y deontológica de su profesión. Organiza actividades colectivas prosociales a la luz de los problemas económicos, sociales y medioambientales que diagnostica en su entorno, en forma argumentada, democrática y responsable. Busca y utiliza las soluciones técnicas, gerenciales y metodológicas que le permitan evitar los impactos sociales y ambientales negativos en su quehacer profesional. Incorpora las exigencias de la responsabilidad social y las metas del desarrollo social justo y sostenible en su actividad profesional y personal, en forma coherente y creativa. Valora la congruencia entre el hacer y el decir, la transparencia en el quehacer profesional y la participación democrática de todas las partes interesadas en dicho quehacer, en todas las organizaciones en la que participa y trabaja. Incorpora el hecho de reflexionar, antes de actuar, en los impactos y riesgos sociales y ambientales que puedan surgir de su actividad profesional, en cualquier situación laboral.

Específicas	Identifica y explica los desafíos globales (sociales y ambientales) del desarrollo mundial actual, a la luz de los impactos negativos de las rutinas sistémicas económicas y sociales. Reconoce las contradicciones de la educación universitaria y profesional actual a la luz de los desafíos globales (sociales y ambientales) del desarrollo mundial actual. Argumenta y diseña, en forma colaborativa, soluciones posibles a los desafíos globales (sociales y ambientales) del desarrollo mundial actual. Aplica y evalúa herramientas de investigación-diagnóstico RSU en su comunidad universitaria, en forma colaborativa. Toma conciencia de su responsabilidad compartida en cuanto a los problemas sociales y ambientales que diagnostica, así como de su potencial personal para participar en su solución. Valora y promueve la RSU en su Alma Mater, en forma personal y colaborativa

6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- El carácter insostenible (social y ambientalmente) de nuestro desarrollo actual.
- Desarrollo justo y sostenible.
- Ética en 3D, mirada crítica hacia la educación.
- ISO 26000, Pacto Global.
- Herramientas diagnóstico RSU del Manual de primeros pasos en RSU.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Aprendizaje informativo
- Aprendizaje colaborativo
- Investigación con supervisión
- Argumentación de ideas
- Uso de debates
- Aprendizaje autónomo y reflexivo

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 60%	Reporte de revisión de fuentes de información Ensayos escritos Redacción informes Participación en foros virtuales
Evaluación de producto – 40%	Presentación del informe final de los resultados del diagnóstico RSU

9. REFERENCIAS

1. ONU: Declaración del milenio. Resolución de las Naciones Unidas. 2000
2. La Carta de la Tierra. 2000. Recuperado de: http://www.earthcharterinaction.org/contenido/pages/La-Carta-de-la-Tierra.html
3. ONU: Pacto Global. 1999. Recuperado de: http://www.un.org/es/globalcompact/
4. ISO: Norma Internacional ISO 26000. Guía de responsabilidad social. Ginebra: ISO 2010.
5. WWF: Living Planet Report. WWF International, Gland. 2012.
6. Vallaeys, et al. Manual de primeros pasos en RS. 2009, México: McGraw Hill

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Formación específica en RSU

Competencias en el manejo de la enseñanza virtual (técnica y pedagógicamente)

Conocimiento de la temática del desarrollo social sostenible

Valore y quiera promover la RSU en la UADY, participando más allá del curso en un comité de autodiagnóstico y mejora continua de la RSU en la UADY.

Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir