



**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)	Licenciatura Nutrición
Educativo(s):	Especifica
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
	<i>Teoría:</i> 64 horas
	<i>Práctica</i>
	<i>Taller:</i>
	<i>Laboratorio:</i> 48 horas
	<i>Prácticas complementarias:</i>
	<i>Trabajo extra clase:</i>
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> <ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> Definiciones Factores Socioeconomicos, ambientales, nutricionalesque intervienen el crecimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> 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

<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Profesionales: Elementos Conceptuales básicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explica conceptualmente a la persona como su centro de atención desde las perspectivas biológica, 	<p>1. 2 Crecimiento y Nutricion humana en las diferentes etapas de vida.</p> <p>1.2.1:Embarazo y Lactancia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambios fisiologicos • Crecimiento Intaruterino • Requerimientos y Necesidades Nutricionales de la embarazada • Necesidades nutricionales en la lactancia. • Fondo uterino <p>1.2.2: Primer año de vida</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambios Fisiológicos • Crecimiento • Requerimientos y Necesidades nutricionales del primer año de vida. • Lactancia artificial y ablactación. • Evaluación del estado nutricio. <p>1. 2.3:Preescolar y Escolar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambios Fisiológicos • Crecimiento, desarrollo y maduración • Requerimientos y Necesidades Nutricionales. • Conducta alimentaria • Evaluación del estado nutricio. <p>1.2.4:Adolescencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambios Fisiologicos • Crecimiento . • Requerimientos y Necesidaes Nutricionales • Evaluación del estado nutricio. • Conducta alimentaria <p>1.2.5 :Adulto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cambios Fisiologicos • Requerimientos y Necesidades Nutricionales • Climaterio 	<p>vida</p> <p>Determina, practica y promueve estilos de vida saludable.</p> <p>Promueve el mejoramiento de la calidad de vida humana atendiendo a indicadores de bienestar establecidos.</p> <p>Aplica los métodos y técnicas para la conservación de la salud en los diferentes grupos sociales</p> <p>Refuerza las actitudes positivas en el consumo de la alimentación.</p> <p>Explica el proceso de utilización de los sustratos que el hombre necesita para conservar la vida.</p> <p>Describe las necesidades nutricias en el ciclo de vida.</p> <p>Conoce los métodos técnicas y procedimientos para elaborar el diseño de los planes de la alimentación normal en las diferentes etapas de la vida.</p> <p>.</p>
--	---	---

<p>psicológica y social.</p> <p>Específica: Nutrición y salud</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explica el proceso de la utilización de los sustratos que el hombre necesita para conservar la vida. 	<p>1.2.6 :Adulto mayor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Requerimientos y Necesidades Nutricionales • Andropausia y menopausia • Evaluacion del estado nutricio. <p>Objeto de estudio 2. Procedimientos para el cálculo y elaboración de menús</p> <p>2.1: Cálculo dietético</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 nutricional 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Cuadro sinóptico</p> <p>Resumen o ensayo</p> <p>Trabajos por escrito.</p>	<p>Portada Redacción de forma clara y precisa Arial 12</p> <p>Resumen: Letra: aria 12 Interlineado 1.15 Mínimo una cuartilla Máximo 2 cuartillas Congruencia</p> <p>Portada Arial 12 , interlineado 1.5 Claridad, contenido, secuencia</p>
Objeto de estudio 2. Procedimientos para el cálculo y elaboración de menús	<p>Reporte de estudio de caso</p> <p>Manual de Dietas</p>	<p>Contenido de reporte de casos: Desarrollo del caso Desarrollo de Formula dietosintetica Menú Recomendaciones nutricionales y específicas.</p> <p>Incluirá las dietas corregidas que se desarrollaron en el semestre Entrega en fecha establecida en clase.</p>

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía/Lecturas por unidad)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios e instrumentos)
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 2º 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 	<p>Evaluación Continua: Asistencia Tarea Trabajos Exposición de temas Participación en clase</p> <p>Exámenes parciales Exámen final Manual de reportes de laboratorio</p>

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.