

### 1. Datos de identificación:

Nombre de la unidad de aprendizaje:	<b>Nutrición</b>
Total, de tiempo guiado (teórico y práctico):	<b>80 horas</b>
Tiempo guiado por semana:	<b>4 horas</b>
Total, de tiempo autónomo:	<b>10 horas</b>
Tipo de modalidad:	<b>Escolarizada</b>
Número y tipo de periodo académico:	<b>4° semestre</b>
Tipo de unidad de aprendizaje:	<b>Obligatoria</b>
Ciclo:	<b>Segundo</b>
Área curricular:	<b>Formación profesional fundamental (ACFP-F)</b>
Créditos UANL:	<b>3</b>
Fecha de elaboración:	<b>16/03/2021</b>
Responsable(s) de elaboración:	<b>L.N. Fabián Gámez García M.A.</b>
Fecha de última actualización:	<b>No aplica</b>
Responsable(s) de actualización:	<b>No aplica</b>

### 2. Propósito:

El propósito de esta unidad de aprendizaje (UA) es que el estudiante distinga los diferentes nutrientes y las funciones de los mismos, así como también sus principales fuentes alimenticias, las recomendaciones dietéticas y los niveles adecuados en las diferentes etapas de la vida, con el fin de gestionar la conservación y optimizar los procesos de producción de alimentos, atendiendo las necesidades nutricias y sanitarias de la población. Es pertinente debido a que le permitirá al estudiante enfatizar conceptos generales, terminología asociada a la misma, cálculos de necesidades y requerimiento de energía; una descripción de los principales nutrimentos y la función de estos en el organismo, así como la importancia de la nutrición en las diferentes etapas de la vida.



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León  
Facultad de Ciencias Biológicas  
Licenciado en Ciencia de Alimentos



FCB

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

Se requieren las competencias adquiridas en Bioquímica estructural ya que se identifican los componentes moleculares de la célula y su función dinámica-estructural a través del estudio de sus características y propiedades fisicoquímicas. Asimismo, el estar cursando Bioquímica Metabólica le permite reconocer las bases químicas del metabolismo energético e intermediario para sentar las bases metabólicas nutricionales del ser humano. Así mismo, se relaciona de manera subsecuente con Biología celular al aportar información sobre los organismos en los procesos celulares y moleculares

Colabora al desarrollo de las competencias generales de la UANL, al utilizar el pensamiento lógico para la generación y enriquecimiento de propuestas para posibles soluciones a las necesidades alimentarias de la población (5-d2.1), manteniendo una actitud de respeto a las practicas sociales y culturales que permitan la realización de actividades de inclusión de grupos con diferencias socioculturales o en desventaja permitiendo su integración en el ámbito nutricional (9-3.1). Lo que les permitirá acceder a mejores condiciones de vida mediante el establecimiento de objetivos claros y pertinentes en los proyectos desarrollados (15-2.3). Además, promueve el desarrollo de las competencias específicas de la carrera al gestionar la conservación de los alimentos en base a su composición y modificaciones que presentan por efectos de las condiciones de manejo y almacenamiento (Esp1).

### 3. Competencias del perfil de egreso:

Competencias generales a las que contribuye esta unidad de aprendizaje:

*Competencias instrumentales:*

5. Emplear pensamiento lógico, crítico, creativo y propositivo para analizar fenómenos naturales y sociales que le permitan tomar decisiones pertinentes en su ámbito de influencia con responsabilidad social.

*Competencias personales y de interacción social:*



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

9. Mantener una actitud de compromiso y respeto hacia la diversidad de prácticas sociales y culturales que reafirman el principio de integración en el contexto local, nacional e internacional con la finalidad de promover ambientes de convivencia pacífica.

*Competencias integradoras:*

15. Lograr la adaptabilidad que requieren los ambientes sociales y profesionales de incertidumbre de nuestra época para crear mejores condiciones de vida.

Competencias específicas a las que contribuye la unidad de aprendizaje:

1. Gestionar la conservación de los alimentos de manera proactiva, mediante la utilización de técnicas fisicoquímicas y microbiológicas de análisis de alimentos con una visión integral de su composición y de las modificaciones que estos presentan por efecto de las condiciones de manejo y almacenamiento para garantizar su calidad e inocuidad

**4. Factores a considerar para la evaluación:**

- Pruebas objetivas
- Resumen
- Mapa conceptual
- Producto integrador de aprendizaje

**5. Producto integrador de aprendizaje:**

Reporte de un proyecto para la formulación de un producto alimenticio en una etapa fisiológica de la vida.

**6. Fuentes de consulta:**

Arenas Márquez Humberto, Anaya Prado Roberto. (2007). Nutrición enteral y parenteral. Primera edición. McGraw-Hill Interamericana.

Barrett Kim E. (2007). Fisiología gastrointestinal. McGraw-Hill Interamericana



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Universidad Autónoma de Nuevo León  
Facultad de Ciencias Biológicas  
Licenciado en Ciencia de Alimentos



FCB

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

Escott-Stump, Silvia. (2005). Nutrición, diagnóstico y tratamiento (5ª. ed.). Editorial Interamericana/Mc Graw Hill. Médico.

J. Lemale, et. Al (2019). Vegan diet in children and adolescents. Recommendations from the French-speaking Pediatric Hepatology, Gastroenterology and Nutrition Group (GFHGNP) (2019), Archives de Pédiatrie, Volume 26, Issue 7, Pages 442-450, ISSN 0929-693X, <https://doi.org/10.1016/j.arcped.2019.09.001>. Recuperado el 16/09/2020. Disponible en: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0929693X19301368>

Karen Freijer et.al, (2019) Medical Nutrition Terminology and Regulations in the United States and Europe—A Scoping Review: Report of the ISPOR Nutrition Economics Special Interest Group, Value in Health, Volume 22, Issue 1, Pages 1-12, ISSN 1098-3015, <https://doi.org/10.1016/j.jval.2018.07.879>. Recuperado el 16/09/2020. Disponible en: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1098301518332364>

L. Kathlenn Mahan, Utrit-Stump. (2001). Nutrición y Dietoterapia de Krause (10ª ed.). Pennsylvania: Mc Graw Hill Interamericana, Saunder Company Philadelphia.

Mataix Verdu, Jose. (2015). Nutrición y Alimentación Humana. 2ª edición. España.

R. Repullo Picaso. (2007). Dietética (2ª. ed). Madrid España, Editorial Marban.

Tierney, Lawrence M. Jr, et. al (2009). Diagnóstico clínico y tratamiento. México 41: Editorial Manual Moderno.

The American Dietetic Association. (2000). Manual of Clinical Dietetics. The American Dietetic Association.

T. Laguna Rosalinda, S, Claudio Virginia. (2007). Diccionario de nutrición y dietoterapia. Quinta edición. McGraw-Hill Interamericana