



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



1. Datos de identificación

Nombre de la institución y de la dependencia:	Universidad Autónoma de Nuevo León Facultad de Ciencias Biológicas LICENCIADO EN CIENCIA DE ALIMENTOS
Nombre de la unidad de aprendizaje:	Nutrición
Horas aula-teoría y/o práctica, totales:	72
Horas extra aula, totales:	18
Modalidad:	Escolarizada
Tipo de periodo académico:	5° Semestre
Tipo de Unidad de aprendizaje:	Obligatoria
Área Curricular:	ACFBP
Créditos UANL:	3
Fecha de elaboración:	25/01/2013
Fecha de última actualización:	(dd/mm/aa)
Responsable(s) del diseño:	L.N. Fabián Gámez García M.A.

2. Propósito(s)

Dado que el Licenciado en Ciencia de alimentos es un profesional calificado para intervenir de manera responsable, ética, colaborativa y empática con las necesidades sociales, promoviendo el respeto a la naturaleza y el desarrollo sustentable, con el fin de mejorar la conservación y los procesos de producción de alimentos, atendiendo las necesidades nutricias y sanitarias de la población, la Unidad de aprendizaje de Nutrición es un curso teórico práctico en el que se abordan los aspectos básicos de la Nutrición, enfatizando en conceptos generales, terminología asociada a la misma, cálculos de necesidades y requerimiento de energía; una descripción de los principales nutrimentos y la función de los mismos en el organismo, así como la importancia de la nutrición en las diferentes etapas de la vida. El estudiante deberá reconocer los diferentes nutrientes y las funciones de los mismos, así como también sus principales fuentes alimenticias, las limitaciones para su absorción y utilización en el organismo; las recomendaciones dietéticas y los niveles adecuados en las diferentes etapas de la vida, lo que le permitirá al egresado intervenir frente a los retos de la sociedad contemporánea en lo local y global con actitud crítica y compromiso humano, académico y profesional para contribuir a consolidar el bienestar general. Se utilizarán diversas técnicas de

enseñanza aprendizaje como actividad dinámica de exposición de grupo con discusión e interacción, lectura dirigida y comentada así como trabajo en equipo. Se requieren las competencias adquiridas en la Unidad de aprendizaje de Bioquímica II y las de esta UA contribuirán a construir las que se van a adquirir en la UA de Desarrollo de nuevos productos.

3. Competencias del perfil de egreso

Competencias generales a las que contribuye esta unidad de aprendizaje

- 8.- Utilizar los métodos y técnicas de investigación tradicionales y de vanguardia para el desarrollo de su trabajo académico, el ejercicio de su profesión y la generación de conocimientos.
- 10.- Intervenir frente a los retos de la sociedad contemporánea en lo local y global con actitud crítica y compromiso humano, académico y profesional para contribuir a consolidar el bienestar general y el desarrollo sustentable.
- 12.- Construir propuestas innovadoras basadas en la comprensión holística de la realidad para contribuir a superar los retos del ambiente global interdependiente.

Competencias específicas del perfil de egreso a las que contribuye la unidad de aprendizaje

1.- Gestionar la conservación de los 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.

3.- Diseñar alimentos y suplementos nutritivos e inocuos aplicando el método científico y formulación en el marco del conocimiento integral de las materias primas, alimentos, sistemas de calidad y procesos, para la satisfacción de las necesidades nutricias y sanitarias de la población.

4. Factores a considerar para la evaluación de la unidad de aprendizaje

Asistencia

Reportes de Participación

Cuadros sinópticos

3 Exámenes

5. Producto integrador de aprendizaje

Reporte de un proyecto para la formulación de un producto alimenticio para una etapa fisiológica de la vida que le será asignada.

6. Fuentes de apoyo y consulta (bibliografía, hemerografía, fuentes electrónicas)

1. L Kathlenn Mahan, Utrit-Stump. 2001. Nutrición y Dietoterapia de Krause (10^a ed.). Pennsylvania: Mc Graw Hill Interamericana, Saunder Company Philadelphia.
 2. Escott-Stump, Silvia. 2005. Nutrición, diagnostico y tratamiento (5^a ed.). Editorial Interamericana/Mc Graw Hill. Médico.
 3. Tierney, Lawrence M. Jr, McPhee, Stephen J., Papadakis, Maxine A. 2009. Diagnostico clínico y tratamiento. México 41: Editorial Manual Moderno.
 4. The American Dietetic Association. Manual of Clinical Dietetics. The American Dietetic Association.
 5. Mataix Verdu, Jose. Nutrición y Alimentación Humana. España.
 6. R. Repullo Picaso. 2007. Dietética (2^a ed). Madrid España, Editorial Marban.
 7. Barrett Kim E. 2007. Fisiología gastrointestinal. McGraw-Hill Interamericana
 8. T. Laguna Rosalinda, S, Claudio Virginia. 2007. Diccionario de nutrición y dietoterapia. Quinta edición. McGraw-Hill Interamericana.
- Arenas Márquez Humberto, Anaya Prado Roberto. 2007. Nutrición enteral y parenteral. Primera edición. McGraw-Hill Interamericana.

FUENTES ELECTRÓNICAS BASES DE DATOS DE LA BIBLIOTECA DIGITAL UANL

American Chemical Society-Colección de revistas

Food Science Source

ProQuest Biology Journals

ProQuest Dissertations & Theses

Science Online

Springer

Web of Science: Science Citation Index Expanded

HEMEROGRAFÍA

Food Technology.