



**Universidad Autónoma de
Zacatecas**
“Francisco García Salinas”

**Unidad Académica de
Enfermería**
Licenciatura en Nutrición



Identificación de la UDI

Programa Educativo:	Licenciatura en Nutrición	Unidad Didáctica Integradora:	BASES DE LA NUTRICIÓN
Créditos SATCA:		Semestre:	2º
Horas/Semana Teoría	4	Clasificación:	Formación Profesional Disciplinar/ Poblacional
Horas/Semana Práctica	2	UDI Prerrequisitos:	Antropología de la alimentación
Plan de Estudios	2017	Clave UDI:	
Ponderación teoría/práctica	70/30	Pertenencia	Ciencias de la Salud

Objetivo General de la UDI	Coadyuvar al fortalecimiento de la identidad profesional y familiarización con los términos y normatividad básica del Licenciado en Nutrición.
-----------------------------------	--

Contenidos	<p>1. Identidad profesional y campos de inserción del Licenciado en Nutrición</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición del Licenciado en Nutrición - Código de Ética del Licenciado en Nutrición - Misión y Visión - Campos profesionales AMMFEN - Otros profesionales de la nutrición - Historia de la nutrición y Bases Científicas <p>2.-Conceptos Básicos:</p> <p>2.1.-Terminología.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Nutrición, nutrimento o Alimentación, alimento, complemento y suplemento. o Dieta, habito o Apetito, hambre o Ayuno o Recomendación y requerimiento nutrimental (RN, IDR, IDS, LSC, VNR) o Antropometría o Masa magra, masa grasa - Términos relacionados con el peso: <ul style="list-style-type: none"> o Peso corporal, actual, ideal, habitual y relativo (6 d) <p>2.2.- Términos relacionados con la energía.</p>
-------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Kilocaloría, caloría, joule ○ Requerimiento Calórico Total, Gasto Energético Basal, Efecto Termogénico de los Alimentos, Actividad Física - Metabolismo - Factores que modifican el metabolismo - Equilibrio nutricio: gasto y consumo energético - Métodos para el cálculo de energía <ul style="list-style-type: none"> ○ Método Directo ○ Harris-Benedict ○ FAO-OMS - Calorimetría <p>3.-Clasificación de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grupos de alimentos - Clasificación de alimentos (Sistema Mexicano de Equivalentes, contenido energético, dispensabilidad, función, contenido, plato del bien comer) - NORMA 0043: PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA. CRIETRIO PARA BRINDAR ORIENTACIÓN - Guías alimentarias internacionales - Evaluación de hábitos alimentarios (solo conocer) <ul style="list-style-type: none"> ○ Recordatorio de 24hrs ○ Frecuencia de consumo de alimentos ○ Registro de alimentos - Historia dietética. <p>4.-Clasificación de los Nutrimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - MACRONUTRIMENTOS: Hidratos de Carbono, Proteínas y Lípidos <ul style="list-style-type: none"> ○ Función ○ Clasificación ○ Fuentes ○ Requerimientos ○ Factores que intervienen en su absorción y/o función - MICRONUTRIMENTOS. Vitaminas y Minerales <ul style="list-style-type: none"> ○ Función ○ Clasificación ○ Fuentes ○ Requerimientos ○ Factores que intervienen en su absorción y/o función <p>-AGUA</p>
<p>Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Trabajo en equipo ● Trabajo colaborativo ● Investigación documental ● Exposición

	<ul style="list-style-type: none"> • Construcción del conocimiento: mapas conceptuales, diagramas, cuadros comparativos. 								
Recursos y Materiales Empleados	<ul style="list-style-type: none"> • Programa de la UDI • Aula equipada: computadora, cañón, audio, pintarrón • Herramientas de evaluación • Portafolio del alumno. • Manual de prácticas 								
Procedimiento de Evaluación	<table> <tr> <td>Exámenes parciales</td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>Portafolio</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Exposición</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Tareas</td> <td>10%</td> </tr> </table>	Exámenes parciales	60%	Portafolio	20%	Exposición	10%	Tareas	10%
Exámenes parciales	60%								
Portafolio	20%								
Exposición	10%								
Tareas	10%								
Bibliografía	<p>BALDOR J.A. (1998). <i>Algebra</i>. 2^{da} ed. Publicaciones Cultura: México.</p> <p>BALDOR J.A. (2001). <i>Geometría Plana y del Espacio con Introducción a la Trigonometría</i>. Publicaciones Cultura: México.</p> <p>BERGAMINI, D. (1979). <i>Matemáticas</i>. 2^{da} ed. Time: México.</p> <p>BLUM, W., Fuentes Guerrero, J. A. (2005). <i>Matemáticas</i>. SEP/Altea: México.</p> <p>EARL W.S, A. Cole, J. (2006). <i>Algebra y Trigonometría con Geometría Analítica</i>. 11^a. ed. International Thompson: Argentina.</p> <p>GOBRAN, A. (1997). <i>Algebra Elemental</i>. Iberoamericana: México.</p> <p>IBAÑEZ Carrasco, P. (2008). <i>Matemáticas</i>. 3^{ra} ed. Cengage: México.</p>								