



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

1. Datos de identificación del curso

Nombre: Nutrición Humana	Tipo: Curso -Taller	Nivel: Licenciatura
Área de formación: Especializante Obligatoria	Modalidad: ☐ Mixta ☐ En línea ☒ Presencial X	
Horas de trabajo del alumno: T= 20, P= 60, TH= 80	Total de créditos: 7	Clave del curso: IC340
Nombre del profesor que elaboró: Dr. Agustín Ramírez Álvarez Modificado por: MNH. Zoila Gómez Cruz		Fecha de actualización: Septiembre 2017

2. Términos de referencia¹

Adquirir las competencias necesarias para evaluar la función y utilidad de los alimentos en el organismo de personas sanas.

3. DESCRIPCIÓN

Descripción del curso²

En la unidad se abordará la nutrición humana desde sus bases fisiológicas, preparando al participante en la valoración y conocimiento nutricional de los alimentos para personas sanas y evaluación del estado nutricional.

Temas generales³

1. Procesos fisiológicos de la nutrición.
2. Función de los nutrientes (Carbohidratos, Lípidos y Proteínas, Vitaminas y Minerales)
3. Grupos de alimentos (cereales y tubérculos, frutas, verduras, alimentos de origen animal, leche, grasas, leguminosas, azúcares)
4. Alimentos emergentes
5. Evaluación del estado nutricional.
6. Nutrición en condiciones fisiológicas.

Recursos de Evaluación

Instrumentos/productos	Ponderación
Participación y actividades grupales (discusión, artículos, foros)	20%
Evaluación parcial	30%
Presentaciones (videos, diaporamas)	20%
Tareas (Caso clínicos)	20%
Evaluación final	10%
Total	100%

¹ Los términos de referencia son la carta de navegación del curso. Respetando el principio de libertad de cátedra, se definen grandes orientaciones de cada curso que cualquier profesor debe tener en cuenta, independientemente de los métodos o didácticas de aprendizaje que elija. Teniendo en cuenta que la intención formativa fundamental es que el egresado se alfabetice desde su profesión para aprender permanentemente, en los términos de referencia se establecerá la aportación de este curso a esa gran finalidad. Cada curso posee un contexto particular que debe referirse, así como las habilidades y saberes que se espera que el alumno desarrolle durante el curso.

² Dirigido a motivar a los estudiantes a tomar el curso. Explicar lo que el estudiante debe esperar de este curso.

³ Contenidos orientadores; su propósito es situar a los profesores acerca de los alcances científicos o humanistas del curso.



4. Bibliografía y recursos de aprendizaje

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)
Mataix- Verdú, J.	Tratado de Nutrición y alimentación	Océano	2008.	Biblioteca CUCBA
Mataix- Verdú, J.	Nutrición para educadores	Iberoamericana	2005	Biblioteca CUCBA
Pérez-Lizaur, A., Palacios, B. y Castro, A.	Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes	Ogali	2008	Disponible en Internet
Casanueva, E., Kaufer-Horwitz M., Pérez-Lizaur A, Arroyo, P.	Nutriología Médica	Panamericana	2008	Disponible en Internet
Gil Hernández, A.	Tratado de Nutrición, Composición y calidad nutritiva de los alimentos	Panamericana.	2010	Biblioteca CUCBA