

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO
1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO

Facultad	Nutrición y Dietética			Fecha de Actualización	1 de febrero de 2017	
Programa	Nutrición y Dietética			Semestre	I	
Nombre	Origen y Desarrollo de sistemas vivos: Individuo y Especie			Código	20175	
Prerrequisitos				Créditos	13	
Nivel de Formación	Técnico		Profesional	X	Maestría	
	Tecnológico		Especialización		Doctorado	
Área de Formación	Básica		Profesional o Disciplinar	X	Electiva	
Tipo de Curso	Teórico	X	Práctico		Teórico-práctico	
Modalidad	Presencial	X	Virtual		Mixta	
Horas de Acompañamiento Directo	Presencial	2	Virtual		Horas de Trabajo Independiente	

2. DESCRIPCIÓN DEL CURSO

El curso comprende el desarrollo de los conceptos básicos de la ciencia de la nutrición y la alimentación y su interrelación con los procesos metabólicos del individuo al igual la identificación de instrumentos técnicos que permitirán posteriormente la elaboración de planes alimentarios para la población colombiana.

3. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO

Este componente del curso brinda a los estudiantes los conocimientos sobre la historia y evolución de los procesos de la alimentación y nutrición, suministrando conceptos teóricos y prácticos sobre alimentos, funcionalidad y necesidades de los nutrientes en el ser humano, proyectando la aplicación práctica de la teoría a través del manejo de las guías alimentarias para la población colombiana y las tablas de composición de los alimentos, habilidades estas que son indispensables para que en un futuro los estudiantes desarrollen la planificación y elaboración de menús de alto valor nutritivo y dirigido a cualquier tipo de población sana.

4. PRÓPOSITO GENERAL DEL CURSO

Reconocer el origen y evolución de la nutrición y alimentación humana por parte de los estudiantes identificando su interrelación originaria con alimentos, nutrientes y el proceso metabólico e introduciendo fundamentos relacionados con el manejo de guías alimentarias y tablas de alimentos utilizadas por los profesionales

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

nutricionistas dietistas en el cálculo de una alimentación nutricionalmente balanceada.

5. COMPETENCIA GENERAL DEL CURSO

Los contenidos del curso tienen aplicabilidad en el campo de la nutrición básica, clínica, nutrición pública y en la administración de los servicios de alimentación.

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN

UNIDAD 1.	EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA – HISTORIA DE LA NUTRICIÓN		COMPETENCIA	Analiza la evolución histórica de la ciencia de la nutrición para tomar consciencia de la posibilidad de crear nuevas formas alimenticias en una sociedad con bajos niveles de salud y nutrición	
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
Origen del hombre y el consumo en las diferentes etapas Origen de la alimentación Historia de la Nutrición - Pedro Escudero	Clase dirigida con el fortalecimiento de la relación enseñanza y aprendizaje	Realiza un recorrido por la evolución del hombre y su alimentación durante el relato participativo Enuncia el origen y desarrollo científico y tecnológico de la nutrición humana durante la exposición en clase	Se evaluará cualitativamente al estudiante teniendo en cuenta su participación y aportes a la clase	1-2	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

UNIDAD 2.	CONCEPTOS BASICOS EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA		COMPETENCIA		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
<p>Conceptos de: Nutrición, Alimento, alimentación, alimento básico, nutraceutico, funcional, probiotico, prebiótico, transgénico, apetito, hambre, saciedad, menú, minuta, ración, porción, peso bruto, peso neto, complemento y suplemento</p> <p>Clasificación de los alimentos; según origen y función y ubicación en la tabla de composición de alimentos</p> <p>Clasificación de la alimentación</p> <p>Leyes de la alimentación</p>	<p>Socialización de la investigación realizada sobre conceptos básicos</p>	<p>en un modelo de menú el estudiante identifica los componentes de las leyes de la alimentación saludable e identifica y diferencia conceptos básicos en el campo de saberes de la nutrición y dietética</p>	<p>Desarrollo de una guía de trabajo y presentación por grupos utilizando material elaborado por los mismos estudiantes</p>	<p>3-6</p>	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

UNIDAD 3.	FUNCIONES DE LOS NUTRIENTES		COMPETENCIA	Describe e identifica las funciones de los elementos esenciales de los macronutrientes en la categorización de la importancia nutricional de los nutrientes en el organismo	
				Identificación de los oligoelementos esenciales y vitaminas requeridas por el cuerpo humano en el estudio de la función biológica de las fuentes alimentarias	
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
<p>Funciones de los macronutrientes en el organismo: clasificación de fuentes alimentarias</p> <p>Funciones de los oligoelementos en el organismo y fuentes alimentarias</p> <p>Vitaminas: clasificación, fuentes alimentarias y función biológica</p> <p>Agua y sales minerales; función biológica y fuentes alimentarias</p>	<p>Revisión de conceptos mediante clase interactiva</p> <p>Plenaria y refuerzo conceptual estableciendo relación aprendizaje-enseñanza</p>	<p>Utilizando las figuras representativas de los alimentos identifica los micronutrientes, oligoelementos y vitaminas</p> <p>Relaciona con un ejemplo 2 funciones que cumplen los micronutrientes y oligoelementos en el organismo</p> <p>En un menú compuesto por alimentos de los 7 grupos identificará el tipo y funciones de vitaminas que contiene</p>	<p>Demostración de comprensión e identificación de la relación entre las sustancias nutritivas y alimentos mediante ejemplos</p> <p>Selección de alimentos ricos en sustancias nutritivas para proporcionar un menú saludable</p> <p>Se tendrá en cuenta la participación en clases</p>	6-14	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

UNIDAD 4.	GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA	COMPETENCIA	Debate recomendaciones nutricionales apropiadas para una alimentación saludable en toda la población colombiana y los aplica en todos los campos de saberes del quehacer profesional		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
Guías alimentarias para la población colombiana para mayores de 2 años, menores de 2 años y madres gestantes y lactantes	Taller con lectura dirigida sobre las guías alimentarias y posterior socialización en clases con la elaboración de un esquema	orienta a la población colombiana en cuanto a recomendaciones nutricionales de acuerdo a los lineamientos de las guías alimentarias	Desarrollo de una guía de trabajo y presentación por grupos utilizando material elaborado por los mismos estudiantes	1416	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL CURSO**

ICBF. Fundación Nutrir (2000) guías alimentarias para niños y niñas menores de 2 años, Santa Fe de Bogotá D.C. Colombia

ICBF. Fundación Nutrir (2000) guías alimentarias para niños y niñas mayores de 2 años, Santa Fe de Bogotá D.C. Colombia

ICBF. Fundación Nutrir (2000) guías alimentarias para madres gestantes y lactantes, Santa Fe de Bogotá D.C. Colombia

ICBF (reimpresión 2000) Recomendaciones de calorías y nutrientes para la población colombiana

ICBF tabla de composición de alimentos colombianos 2005- ISBN958-623-086-4

Lowember M. Los alimentos y el hombre. Editorial LIMUSA, México

NESTLE NUTRITION. Principios de nutrición básica 2000

MATAIX VERDU J. Nutrición y alimentación humana. Tomo 1 (alimentos y nutrientes), editorial Oceano/ergon

ENGELS F. El papel del trabajo en la transformación del mono en hombre. Editorial El pensador

KRAUSSE. Nutrición y Dietoterapia de Krausse. Editorial Mc. Graw Hill.

8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA DEL CURSO

www.icbf.gov.co

www.minproteccionsocial.gov.co

<http://www.minsalud.gov.co/Paginas/Plan%20A.aspx>

www.incap.org.com

www.ucm.es/info/nutri1/carbajal/manual

<http://www.who.int/es/>

<http://www.ndap.org.ph/basic-concepts>

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2236981/?page=1>

the journal of the royal college of general practitioners

<http://ajcn.nutrition.org/content/82/4/721.long>

the american journal of Clinical nutrition

<http://nutrinet.org/>