1. **INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Facultad** | Nutrición y Dietética | **Fecha de Actualización** | Agosto 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** |  |

1. **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. |

1. **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. |

1. **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 nutricionistas dietistas en el cálculo de una alimentación nutricionalmente balanceada. |

1. **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. |

**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 etapasOrigen de la alimentaciónHistoria 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 participativoEnuncia 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 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD 2.** | **CONCEPTOS BASICOS EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**  | **COMPETENCIA** | Identifica los alimentos según su origen y función acorde con los parámetros oficiales establecidos y maneja la terminología básica referente al campo de la nutrición y la dietéticaDebate los hábitos alimentarios locales concernientes a las leyes de la alimentación tomándolas como base de una alimentación saludable expuesta por Pedro Escudero, el padre de la Nutrición |
| **CONTENIDOS** | **ESTRATEGIA DIDÁCTICA** | **INDICADORES DE LOGROS** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | **SEMANA** |
| 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 suplementoClasificación de los alimentos; según origen y función y ubicación en la tabla de composición de alimentosClasificación de la alimentaciónLeyes de la alimentación | Socialización de la investigación realizada cobre conceptos básicos | 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 | Desarrollo de una guía de trabajo y presentación por grupos utilizando material elaborado por los mismos estudiantes | 3-6 |
| **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 organismoIdentificación 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** |
| Funciones de los macronutrientes en el organismo: clasificación de fuentes alimentariasFunciones de los oligoelementos en el organismo y fuentes alimentariasVitaminas: clasificación, fuentes alimentarias y función biológica Agua y sales minerales; función biológica y fuentes alimentarias | Revisión de conceptos mediante clase interactivaPlenaria y refuerzo conceptual estableciendo relación aprendizaje-enseñanza | Utilizando las figuras representativas de los alimentos identifica los micronutrientes, oligoelementos y vitaminasRelaciona con un ejemplo 2 funciones que cumplen los micronutrientes y oligoelementos en el organismoEn un menú compuesto por alimentos de los 7 grupos identificará el tipo y funciones de vitaminas que contiene | Demostración de comprensión e identificación de la relación entre las sustancias nutritivas y alimentos mediante ejemplosSelección de alimentos ricos en sustancias nutritivas para proporcionar un menú saludableSe tendrá en cuenta la participación en clases | 6-14 |
| **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 |

1. **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL CURSO**

|  |
| --- |
| ICBF. Fundación Nutrir (2000) guías alimentarias para niños y niñas menores de 2 años, Santa Fe de Bogotá D.C. ColombiaICBF. Fundación Nutrir (2000) guías alimentarias para niños y niñas mayores de 2 años, Santa Fe de Bogotá D.C. ColombiaICBF. Fundación Nutrir (2000) guías alimentarias para madres gestantes y lactantes, Santa Fe de Bogotá D.C. ColombiaICBF (reimpresión 2000) Recomendaciones de calorías y nutrientes para la población colombianaICBF tabla de composición de alimentos colombianos 2005- ISBN958-623-086-4Lowember M. Los alimentos y el hombre. Editorial LIMUSA, México NESTLE NUTRITION. Principios de nutrición básica 2000MATAIX VERDU J. Nutrición y alimentación humana. Tomo 1 (alimentos y nutrientes), editorial Oceano/ergonENGELS 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. |

1. **BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA DEL CURSO**

|  |
| --- |
| [www.icbf.gov.vo](http://www.icbf.gov.vo)[www.minproteccionsocial.gov.co](http://www.minproteccionsocial.gov.co)<http://www.minsalud.gov.co/Paginas/Plan%20A.aspx>[www.incap.org.com](http://www.incap.org.com)[www.ucm.es/info/nutri1/carbajal/manual](http://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 nutritionhttp://nutrinet.org/ |