

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

**FACULTAD DE:**NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
**PROGRAMA DE:**NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**PLANEACIÓN DEL CONTENIDO DE CURSO****1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO**

**NOMBRE** : **ORIGEN Y DESARROLLO DE SISTEMAS VIVOS: INDIVIDUO Y ESPECIE**

**CÓDIGO** : **20175**

**SEMESTRE** : **I**

**NUMERO DE CRÉDITOS** : **13**

**PRERREQUISITOS** :

**HORAS PRESENCIALES DE ACOMPAÑAMIENTO DIRECTO** : **1**

**ÁREA DE FORMACIÓN** : **NUTRICIÓN BÁSICA**

**TIPO DE CURSO** : **COMPONENTE NUTRICIÓN**

**FECHA DE ACTUALIZACIÓN** : **Marzo 2 de 2012**

**2. DESCRIPCIÓN:**

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.

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

**3. JUSTIFICACIÓN**

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. PROPÓSITO 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.

**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.

**6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN**

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

**UNIDAD 1.EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA – HISTORIA DE LA NUTRICIÓN**

**TIEMPO: 1 Horas**

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
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	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

**UNIDAD 2.CONCEPTOS BASICOS EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**TIEMPO:2 Horas**

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
Identifica los alimentos según su origen y función acorde con los parámetros oficiales establecidos y maneja la	Conceptos de: Nutrición, Alimento , alimentación, alimento básico, nutraceutico, funcional, probiotico, prebiótico, transgénico,	Socialización de la investigación realizada sobre conceptos básicos	en un modelo de menú el estudiante identifica los componentes de las leyes de la alimentación saludable e identificay diferencia	Desarrollo de una guía de trabajo y presentación por grupos utilizando material elaborado por los mismos estudiantes

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

<p>terminología básica referente al campo de la nutrición y la dietética</p> <p>Debate 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</p>	<p>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>conceptos básicos en el campo de saberes de la nutrición y dietética</p>	
---	--	--	---	--

**UNIDAD 4.GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA**

**TIEMPO:3 Horas**

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
<p>Debate recomendaciones nutricionales apropiadas para una alimentación saludable en toda la</p>	<p>Guías alimentarias para la población colombiana para</p>	<p>Taller con lectura dirigida sobre las guías alimentarias y posterior</p>	<p>orienta a la población colombiana en cuanto a recomendaciones nutricionales de</p>	<p>Desarrollo de una guía de trabajo y presentación por grupos utilizando material elaborado por los mismos</p>

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

población colombiana y los aplica en todos los campos de saberes del quehacer profesional	mayores de 2 años, menores de 2 años y madres gestantes y lactantes	socialización en clases con la elaboración de un esquema	acuerdo a los lineamientos de las guías alimentarias	estudiantes
---	---	--	--	-------------

**UNIDAD 3.FUNCIONES DE LOS NUTRIENTES**

**TIEMPO: 5 Horas**

<b>COMPETENCIA</b>	<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIAS DIDACTICAS</b>	<b>INDICADORES DE LOGROS</b>	<b>ESTRATEGIAS EVALUATIVAS</b>
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	Funciones de los macronutrientes en el organismo: clasificación de fuentes alimentarias Funciones de los oligoelementos en el organismo y fuentes alimentarias Vitaminas: clasificación, fuentes alimentarias y función biológica Agua y sales minerales; función biológica y fuentes alimentarias	Revisión de conceptos mediante clase interactiva  Plenaria y refuerzo conceptual estableciendo relación aprendizaje-enseñanza	Utilizando las figuras representativas de los alimentos identifica los micronutrientes, oligoelementos y vitaminas  Relaciona con un ejemplo 2 funciones que cumplen los micronutrientes y oligoelementos en el organismo  En un menú compuesto por alimentos de los 7	Demostración de comprensión e identificación de la relación entre las sustancias nutritivas y alimentos mediante ejemplos  Selección de alimentos ricos en sustancias nutritivas para proporcionar un menú saludable  Se tendrá en cuenta la participación en clases

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

biológica de las fuentes alimentarias			grupos identificará el tipo y funciones de vitaminas que contiene	
---------------------------------------	--	--	---	--

**UNIDAD 5. ENERGÍA Y SU MEDICIÓN EN EL ORGANISMO**

**TIEMPO: 1 Horas**

COMPETENCIA	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDACTICAS	INDICADORES DE LOGROS	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS
Identifica la diferencia entre catabolismo y anabolismo en el análisis de las 5 etapas de la descomposición y proceso de metabolismo	Energía: tipos de energía, funciones Metabolismo: anabolismo, catabolismo, metabolismo basal Etapas en la descomposición y proceso de metabolismo Concepto de TMB (Tasa metabólica basal)	Revisión de conceptos mediante clase interactiva  Plenaria y refuerzo conceptual estableciendo relación aprendizaje-enseñanza	Reconocerá las diferencias entre catabolismo y anabolismo con el propósito de identificar componentes energéticos requeridos por el individuo en la descomposición del proceso metabólico humano por etapas	Demostración de comprensión de los conceptos básicos de energía y su medición a través de los alimentos y el proceso de metabolismo

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

**7. BIBLIOGRAFÍA**

**7.1. BÁSICA**

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

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No

**FORMATO DE CONTENIDO DE CURSO**

VICERRECTORIA DE DOCENCIA

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

**7.2. COMPLEMENTARIA**

[www.icbf.gov.vo](http://www.icbf.gov.vo)

[www.minprteccionsocial.gov.co](http://www.minprteccionsocial.gov.co)

[www.incap.org.com](http://www.incap.org.com)

[www.ucm.es/info/nutri1/carbajal/manual](http://www.ucm.es/info/nutri1/carbajal/manual)

Vo. Bo. Comité Curricular Si  No