

<b>OBJETIVO:</b>	Que el alumno conozca los conceptos básicos de la nutrición y ciencias de los alimentos, como también el papel que desempeña el profesional de la nutrición.		
<b>S</b>	<b>CLASE I</b>	<b>CLASE 2</b>	<b>CLASE 3</b>
<b>1</b>	<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>UNIDAD I CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN.</b>	1.1 Evolución histórica de la ciencia de alimentos.
<b>2</b>	1.2 Ciencia de los alimentos en el siglo XX.	1.3 La nutrición como ciencia.	1.4 La nutrición como ciencia.
<b>3</b>	1.5 Organizaciones encargadas de la alimentación y nutrición, internacionales y nacionales.	1.6 El papel del profesional de la nutrición.	1.7 Nutrición.
<b>4</b>	<b>EXAMEN 1a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD II ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.</b>	2.1 Introducción. 2.2 Conceptos básicos de nutrición
<b>5</b>	2.3 Sinergismo.	2.4 Clasificación de los alimentos.	2.5 Los alimentos y su composición.
<b>6</b>	2.5.2 Composición nutricional de los alimentos.	2.6 Utilización nutritiva de los alimentos.	<b>RETROALIMENTACIÓN DE CONTENIDO</b>

<b>7</b>	<b>EXAMEN 2a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD III DIETA.</b>	3.1 Dietoterapia 3.2 Introducción	3.3 Conceptos básicos
<b>8</b>	3.4 Características de una dieta	3.5 Leyes de la alimentación	3.6 Tipos de dietas	3.6 Tipos de dietas
<b>9</b>	3.6 Tipos de dietas	3.6 Tipos de dietas	3.7 Clasificación de los nutrientes	3.7.1 Macronutrientes
<b>10</b>	3.7.2 Micronutrientes	3.7.3 Distribución de nutrientes	3.7.4 Distribución de nutrientes	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>

11	<b>EXAMEN 3a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD IV GUIAS ALIMENTARIAS.</b>	4.1 Introducción.	4.2 Historia de las guías alimentarias.
12	4.3 Fases para el desarrollo de las guías alimentarias.	4.4 Características de las guías alimentarias.	4.5 Grupos de alimentos.	4.7 Guías alimentarias como una herramienta.
13	4.7 Guías alimentarias como una herramienta.	4.7.1 Introducción.	4.7.2 Reglas Prácticas para una buena alimentación.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
14	<b>EXAMEN FINAL</b>			

	<b>PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO</b>	<b>SAC-FOR-34</b>
<b>ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:</b>	1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interés dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente.	
<b>ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:</b>	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluación. 3. Exposiciones.	
<b>CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.</b>		
Trabajos Escritos	10%	
Actividades aulicas	20%	
Actividades en Plataforma Educativa	20%	
Examen	50%	
Total	100%	
Escala de calificación	7- 10	
Mínima aprobatoria	7	