

Licenciatura: **NUTRICION**  
 Modalidad: Escolarizada

 Materia: **TRASTORNOS DE LA CULTURA ALIMENTARIA**  
 Cuatrimestre: **9º**.

 Clave: P-LNU901  
 Horas: 4

**OBJETIVO:**

Establecer unos objetivos a alcanzar para los diferentes grupos de edad, a fin de orientar la intervención educativa continuada y su evaluación.  
 Facilitar mediante propuestas prácticas el desarrollo de intervenciones en la alimentación saludable.  
 Desarrollar con recursos metodológicos y materiales adecuados, intervenciones-tipo en primaria y secundaria para cada uno de los temas que se han considerado esenciales.

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
1	<b>ENCUADRE</b>	<b>UNIDAD I HABITOS ALIMENTARIOS: ORIGEN, EVOLUCION, POSIBILIDADES EDUCATIVAS</b>	I.1. Hábitos alimentarios. Origen	I.2. El alimento y sus dimensiones
2	I.3. Nuevas tendencias en los hábitos alimentarios	I.4. Factores socioculturales que afectan al consumo de alimentos	I.5. La alimentación y sus paradojas	I.6. Los «fast food» y las "chucherías"
3	I.7. Aspectos que pueden ayudar a reforzar hábitos adecuados o a eliminar los inadecuados	I.8. Tendencias futuras de los consumidores en materia de hábitos alimentarios	I.9. Los programas de educación nutricional como formas de intervención en la modificación de los hábitos alimentarios de la población.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
4	<b>EXAMEN 1a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD II ALIMENTACION SALUDABLE: NUTRICION Y SALUD PERSONAL</b>	2.1. Nutrición y crecimiento 2.1.1. Periodos de crecimiento en la infancia 2.1.2. Tablas de crecimiento	2.2. Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas 2.2.1. Enfermedades cardiovasculares 2.2.2. Neoplasias
5	2.2.3. Diabetes tipo 2 2.2.4. Obesidad 2.2.5. Trastornos del comportamiento alimentario	2.2.5.1. Anorexia nerviosa 2.2.5.2. Bulimia 2.2.6. Enfermedades esqueléticas	2.2.7. Enfermedad oral (caries) 2.2.8. Alergias alimentarias 2.2.9. Estudios de intervención en malformaciones congénitas	2.3. La dieta equilibrada. Recomendaciones nutricionales 2.3.1. Ingestas recomendadas 2.3.2. Necesidades energéticas
6	2.3.3. Proteínas 2.3.4. Carbohidratos 2.3.5. Lípidos	2.3.6. Concepto de dieta equilibrada 2.4. Los siete grupos de alimentos 2.5. La pirámide de la alimentación	2.6. La dieta mediterránea 2.7. El problema de la ingesta en exceso 2.8. Guías alimentarias	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
7	<b>EXAMEN 2a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD III DISEÑO Y PLANIFICACION DE DIETAS SALUDABLES</b>	3.1. La dieta saludable	3.2. Criterios para establecer un plan de dietas
8	3.2. Criterios para establecer un plan de dietas	3.3. Los tamaños de las raciones	3.3. Los tamaños de las raciones	3.4. El plan de dietas y su expresión gastronómica
9	3.4. El plan de dietas y su expresión gastronómica	3.5. Los consumos de alimentos en las diferentes horas del día	3.5. Los consumos de alimentos en las diferentes horas del día	3.6. Dietas mágicas o exóticas
10	3.6. Dietas mágicas o exóticas	3.7. Comparación de hábitos alimentarios de los españoles con lo que sería dieta equilibrada	3.7. Comparación de hábitos alimentarios de los españoles con lo que sería dieta equilibrada	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
11	<b>EXAMEN 3a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD IV CONSERVACION Y PREPARACION DE ALIMENTOS</b>	4.1. La cadena alimentaria: de la producción al consumo	4.2. Peligros que pueden afectar la seguridad del alimento
12	4.2. Peligros que pueden afectar la seguridad del alimento	4.3. Origen más frecuente de las enfermedades transmitidas por los alimentos	4.3. Origen más frecuente de las enfermedades transmitidas por los alimentos	4.4. Los alimentos y su presentación en el mercado
13	4.4. Los alimentos y su presentación en el mercado	4.5. La conservación de alimentos	4.6. Los aditivos alimentarios 4.7. La preparación de alimentos	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
14	<b>EXAMEN FINAL</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. 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.
---	--

<b>ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:</b>	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluación. 3. Improvisaciones.
-----------------------------------	--

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA.					
	TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL	AÑO.
1	Libro	ANOREXIA, BULIMIA Y OTROS TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA	AUYERO	ESPACIO EDITORIAL	2011
2	Libro	TRASTORNOS ALIMENTARIOS	MARIA CALADO OTERO	EDICIONES PIRAMIDE	2010
3	Libro	CULTURA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, ENFOQUES CONCEPTUALES	SANDOVAL GODDY SERGIO	PLZA Y VALDES	2009

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.	
Trabajos Escritos	10%
Actividades web escolar	20%
Actividades aulicas	20%
Examen	50%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Mínima aprobatoria	7

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>NOTA:</b>	En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la sub-dirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.
--------------	---