

UDS	PLANEACION LICENCIATURA ESCOLARIZADO	DAC-FOR-01
	DIRECCION ACADEMICA	

Licenciatura:	NUTRICIÓN	Materia:	TRASTORNOS DE LA CULTURA ALIMENTARIA	Clave:	P-LNU901
Modalidad:	ESCOLARIZADO	Cuatrimestre:	9º	Horas:	4

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

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4	ACTIVIDADES EN PLATAFORMA
1	PRESENTACIÓN	UNIDAD I HÁBITOS ALIMENTARIOS, ORIGEN, EVOLUCIÓN, POSIBILIDADES EDUCATIVAS.	1.1 Hábitos alimentarios. Origen.	1.2 El alimento y sus dimensiones.	
2	1.3 Nuevas tendencias en los hábitos alimentarios.	1.4 Factores socioculturales que afectan el consumo de alimentos.	1.5 La alimentación y sus paradojas.	1.6 Los fast food y las chucherías.	
3	1.7 Aspectos que pueden ayudar a reforzar hábitos adecuados o a eliminar los inadecuados.	1.8 Tendencias futuras de los consumidores en materia de hábitos alimentarios.	1.9 Educación nutricional como formas de intervención en la modificación de los hábitos alimentarios de la población.	1.9 Educación nutricional como formas de intervención en la modificación de los hábitos alimentarios de la población.	
4	EXAMEN 1er. Parcial	UNIDAD II ALIMENTACIÓN SALUDABLE; NUTRICIÓN Y SALUD PERSONAL.	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.	
5	2.2.1 Enfermedades cardiovasculares.	2.2.2 Neoplasias. 2.2.3 Diabetes Mellitus tipo II.	2.2.4 Obesidad.	2.2.5 Trastornos del comportamiento alimentario. 2.2.5.1 Anorexia nerviosa. 2.2.5.2 Bulimia. 2.2.5.3 Otras.	
6	2.2.6 Enfermedades esqueléticas.	2.2.7 Enfermedades orales (caries)	2.2.8 Alergias alimentarias.	2.2.9 Estudios de intervención en malformaciones congénitas	
7	EXAMEN 2do. Parcial	UNIDAD III DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE DIETAS SALUDABLES.	3.1 La dieta saludable.	3.1.1 Recomendaciones nutricionales. 3.1.2 Ingestas recomendadas.	
8	3.2.3 Necesidades energéticas. 3.2.4 Proteínas.	3.2.5 Carbohidratos 3.2.6 Lípidos.	2.4 El problema de la ingesta en exceso.	2.7 Guías alimentarias	
9	3.2 Criterios para establecer un plan de dietas.	3.2 Criterios para establecer un plan de dietas.	3.3 Los tamaños de raciones.	3.3 Los tamaños de raciones.	
10	3.4 El plan de dietas y su expresión gastronómica.	3.5 Los consumos de alimentos en las diferentes horas del día.	3.6 Dietas mágicas o exóticas. Productos milagro	3.6 Dietas mágicas o exóticas. Productos milagro	
11	EXAMEN 3er. Parcial	UNIDAD IV CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	4.1 La cadena alimentaria: de la producción al consumo.	4.1 La cadena alimentaria: de la producción al consumo.	

12	4.2 Peligros que pueden afectar la seguridad del alimento.	4.3 Origen más frecuente de las enfermedades transmitidas por los alimentos.	4.4 Los alimentos y su presentación en el mercado.	4.4 Los alimentos y su presentación en el mercado.	
13	4.5 La conservación de los alimentos.	4.6 Los aditivos alimentarios.	4.6 Los aditivos alimentarios.	4.7 La preparación de alimentos	
14	EXAMEN FINAL				

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarrón) 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.
---	--

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluación. 3. Improvisaciones.
-----------------------------------	--

SUGERENCIA BIBLIOGRAFICA				
No	TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL
1	Libro	ANOREXIA, BULIMIA Y OTROS TRANSTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA	AUYERO	ESPACIO EDITORIAL
2	Libro	TRANSTORNOS ALIMENTARIOS	MARIA CALADO OTERO	EDICIONES PIRAMIDE
3	Libro	CULTURA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, ENFOQUES CONCEPTUALES	SANDOVAL GODOY SERGIO	PLAZA Y VALDES

SUGERENCIAS DE VIDEOS ACADEMICOS				
No	TIPO	TITULO	LINK	AUTOR
1	Video	QUE ESCONDE LA COMIDA RAPIDA (DOCUMENTAL)	https://www.youtube.com/watch?v=nkRip75i2go	LSCHANNEL (RELOADED)
2	Video	CONSUMO DE ALIMENTOS	https://www.youtube.com/watch?v=VwbdrTWFPw	ESCUELA DE NUTRICIÓN
3	Video	ESO NO SE PREGUNTA: TRASTORNOS ALIMENTARIOS	https://www.youtube.com/watch?v=ae9LqG5W5Ug	TELEMADRID

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.	
Actividades aulicas	10%
Actividad en Plataforma Educativa	30%
Examen	60%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Mínima aprobatoria	7

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