



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICION Y DIETETICA
ESTRUCTURA MICROCURRICULO

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	Ciencias de la Salud			
Programa	Nutrición y Dietética			
Área	Formación Básica			
Componente	Ciencias Biológicas			
Macrocompetencia	Articula los conceptos y metodologías de las ciencias básicas al estudio del ser humano en un contexto de interdisciplinariedad.			
Curso	Anatomía			
Semestre	Primero			
Periodo Académico				
No. de Créditos	4	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	64	HTI (Horas de Trabajo Independiente) 128
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>El curso de Anatomía permite profundizar en los diferentes componentes anatómicos necesarios para que el ser humano pueda realizar las actividades diarias básicas, correlacionando sus funciones e importancia en el funcionamiento del cuerpo humano. De igual manera, el estudio de las bases anatómicas de cada uno de los sistemas que conforman el cuerpo humano, se convierte en una necesidad transversal en el quehacer del nutricionista dietista y del profesional en formación ya que el alcance de las competencias a lo largo del transcurso por el plan curricular del programa de Nutrición y Dietética requiere de conocimientos previos básicos para avanzar en el alcance de los conocimientos específicos contribuyendo a la formación integral del estudiante.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Aplica los conocimientos teóricos-prácticos adquiridos en la definición y planteamiento de problemas y en la búsqueda de sus soluciones tanto en contextos académicos como profesionales.
------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?	
Conoce los conceptos más importantes de las distintas ramas de las ciencias biológicas, así como una perspectiva histórica de su desarrollo.	
Aplica de manera eficaz las diferentes metodologías instrumentales disponibles para las ciencias biológicas en el marco de las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos.	
Emplea los conocimientos teóricos y prácticos de las ciencias biológicas, a la solución de problemas en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos.	

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HT P	HTI			
TEMA I Generalidades ✓ Presentación del programa – generalidades de anatomía ✓ Generalidades de sistemas de sistema óseo y articular ✓ Generalidades de Artrología		4	8	Clase magistral Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula)	Trabajo en grupo Socialización y Debate	Quiz Mapa conceptual Taller de aprendizaje
TEMA II Sistema Óseo ✓ Sistema óseo – huesos cráneo y cara ✓ Sistema óseo- huesos cuello y tronco ✓ Sistema óseo- huesos miembros superiores e inferiores		16	32	Clase magistral Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula)	Trabajo en grupo Socialización y Debate	Quiz Mapa conceptual Taller de aprendizaje
TEMA III Sistema		6	12	Clase magistral	Trabajo en grupo	Quiz Mapa conceptual

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HT P	HTI			
Muscular ✓ Sistema muscular generalidades –músculos cabeza tronco ✓ Primer taller de refuerzo sistema muscular y óseo ✓ músculos miembros superiores ✓ Músculos miembros inferiores ✓ Practica área de simulación				Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula)	Socialización y Debate	Taller de aprendizaje
TEMA IV Sistema Digestivo ✓ generalidades y clasificación anatómica ✓ Importancia clínica nutricional ✓ Practica sistema		16	32	Clase magistral Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula)	Trabajo en grupo Socialización y Debate	Quiz Mapa conceptual Taller de aprendizaje

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HT P	HTI			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ digestivo ✓ Aparato digestivo vía digestivas glándulas anexas 						
TEMA V Sistema Respiratorio <ul style="list-style-type: none"> ✓ generalidades introducción ✓ Práctica sistema respiratorio ✓ Aparato respiratorio 		4	8	Clase magistral Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula)	Trabajo en grupo Socialización y Debate	Quiz Mapa conceptual Taller de aprendizaje
TEMA VI Sistema Cardiovascular <ul style="list-style-type: none"> ✓ generalidades introducción ✓ Práctica aparato respiratorio ✓ Sistema cardiovascular ✓ Práctica aparato sistema cardiovascular 		6	12	Clase magistral Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula)	Trabajo en grupo Socialización y Debate	Quiz Mapa conceptual Taller de aprendizaje

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HT P	HTI			
TEMA VII Sistema Neurológico ✓ Generalidades ✓ Sistema neurológico 1 ✓ Sistema neurológico 2 ✓ Taller de refuerzo		8	16	Clase magistral Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula)	Trabajo en grupo Socialización y Debate	Quiz Mapa conceptual Taller de aprendizaje
TEMA VIII Sistema Linfático ✓ Generalidades ✓ Sistema linfático		4	8	Clase magistral Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula)	Trabajo en grupo Socialización y Debate	Quiz Mapa conceptual Taller de aprendizaje
TOTAL		64	128			

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN			
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%)
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%)
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%)

7. BIBLIOGRAFIA

Tomo I Dr. RAFAEL RIVAS Y COAUTERES Edición 13 TORTORA – DERRICKSON EDITORIA MEDICA PANAMERICANA



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA PROGRAMA ANALÍTICO

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	CIENCIAS DE LA SALUD			
Programa	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
Área	Formación específica			
Componente	Ciencia de los alimentos			
Macrocompetencia	Da respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.			
Curso	Ciencia y tecnología de los alimentos			
Semestre	Primero			
Periodo Académico				
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente) 64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)

El siguiente curso se ofrece con el propósito de que el estudiante conozca a profundidad la composición química y los procesos aplicados a los alimentos y los cambios producidos en ellos al ser sometidos a distintas transformaciones, con todo este conocimiento se pretende promover en el estudiante la adquisición de habilidades que le permitan realizar preparaciones saludables con óptima calidad nutritiva e inocuidad con miras a su desarrollo profesional como nutricionista dietista en la industria alimenticia.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Desarrolla y analiza nutricionalmente productos alimentarios saludables orientados al consumo humano, aplicando la legislación nacional e internacional.
-------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?
Formula, estandariza y desarrolla productos alimentarios.
Diseña e implementa procesos y sistemas de calidad en la industria alimentaria.
Analiza nutricional, bromatológica, fisicoquímica y sensorialmente productos alimentos.
Gestiona iniciativas de emprendimiento en el área de alimentos desde los parámetros alimentarios y nutricionales en beneficio de la población.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I Conceptos Básicos De Alimentos ✓ Alimento ✓ Producto alimentario ✓ Alimentos protectores, energéticos y reguladores ✓ Alimento Nutracéutico ✓ Alimentos Fuente ✓ Alimentos Enriquecidos		4	8) Clase magistral) Discusión Guiada) Lluvia de ideas) Mapas conceptuales) Lectura guiada) Mapa conceptual) Trabajo en grupo) Socialización) Rúbrica mapa conceptual) Quiz

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alimentos Fortificados ✓ Alimentos Funcionales 						
TEMA II Composición, Propiedades Y Tecnología Alimentaria De Los Carbohidratos <ul style="list-style-type: none"> ✓ Introducción ✓ Estructura y composición química de los cereales ✓ Cereales y derivados (valor nutricional, fabricación, principales transformaciones en la industria) ✓ Azúcares y derivados (Composición, valor nutricional, historia, fabricación, principales transformaciones) ✓ Productos de confitería 		6	12	<ul style="list-style-type: none">) Clase magistral) Discusión Guiada) Lluvia de ideas) Mapas conceptuales 	<ul style="list-style-type: none">) Lectura guiada) Mapa conceptual) Trabajo en grupo 	<ul style="list-style-type: none">) Socialización) Rúbrica mapa conceptual) Quiz
Primera Valoración (Primer corte académico)						
TEMA III Composición, Propiedades Y Tecnología Alimentaria De Las Grasas <ul style="list-style-type: none"> ✓ Introducción ✓ Estructura y composición química de las grasas ✓ Grasas de origen animal (Composición, valor nutricional, fabricación, principales transformaciones) ✓ Grasas de origen vegetal (Composición, valor nutricional, fabricación, principales transformaciones) ✓ Procesos de modificación de las grasas 		6	12	<ul style="list-style-type: none">) Clase magistral) Discusión Guiada) Lluvia de ideas) Mapas conceptuales 	<ul style="list-style-type: none">) Lectura guiada) Mapa conceptual) Trabajo en grupo 	<ul style="list-style-type: none">) Socialización) Rúbrica trabajo grupal
TEMA IV		6	12	<ul style="list-style-type: none">) Clase magistral 	<ul style="list-style-type: none">) Lectura 	<ul style="list-style-type: none">) Socialización

<p>Composición, Propiedades Y Tecnología Alimentaria De Las Proteínas</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Introducción ✓ Estructura y composición química de las proteínas ✓ Proteínas de origen animal (Composición, valor nutricional, fabricación, principales transformaciones) ✓ Lácteos y derivados (Composición, valor nutricional, fabricación, principales transformaciones) ✓ Proteínas de origen vegetal (Composición, valor nutricional, fabricación, principales transformaciones) 			<ul style="list-style-type: none">) Discusión Guiada) Lluvia de ideas) Mapas conceptuales 	<p>guiada</p> <ul style="list-style-type: none">) Mapa Mental) Trabajo en grupo 	<ul style="list-style-type: none">) Rúbrica trabajo grupal) Quiz
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

				Segunda Valoración (segundo corte académico)		
TEMA V Influencia De Los Procesos Tecnológicos Sobre El Valor Nutricional De Los Alimentos ✓ Deshidratación ✓ Tratamientos térmicos ✓ Tratamientos tecnológicos		5	10) Clase magistral) Lectura guiada) Prueba escrita
TEMA VI Componentes De Aroma Y Sabor En Los Alimentos ✓ Sabor ✓ Aromas ✓ Aditivos (conservadores, leudantes, acidulantes, alcalinizantes, emulsionantes, antiespumantes, colorantes)		5	10) Clase magistral) Lectura guiada) Laboratorio de alimentos
		32	64	Valoración Final		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	Temas I, II y III		
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	Capítulos III y IV		
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%	Capítulos I, II, III, IV, V y VI		

6. BIBLIOGRAFIA		
	TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1.	TEMA II, III, IV	Bromatología. Composición y Propiedades de los alimentos. MENDOZA, Eduardo; CALVO. Mc Graw Hill, Concepción 2010
2.	TEMA V, VI	Ciencia de los alimentos: Bioquímica – Microbiología- Procesos – Productos Volumen 1, Estabilización biológica y fisicoquímica. Jeantel. Romain...[et al.].coordinadores 2013
3.	TEMA IV	La Carne y los productos cárnicos ciencia y tecnología. Madrid Vicente. Antonio. AMV Ediciones. 2014
4.	TEMA II, III, IV	Química de los alimentos. Belitz Hans- Dieter. Ed Acribia. 2009
5.	TEMA II	Los aceites y grasas refinación y otros procesos de transformación industrial
6.	TEMA I	Elaboración básica de productos de pastelería. Orac Andoni, IC Editorial
7.	TEMA II, III, IV	La Química y la Cocina. José Luis Cordova Frunz. Fondo de Cultura Económica, S.A DE CV México D. F
8.	TEMA I, II, III, IV, V, VI, VI	Tratado de nutrición, composición y calidad nutritiva de los alimentos. GIL, Ángel. Editorial Panamericana, 2ª Edición, 2010



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA PROGRAMA ANALÍTICO

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	CIENCIAS DE LA SALUD				
Programa	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA				
Área	Formación específica				
Componente	Nutrición comunitaria				
Macrocompetencia	Da respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.				
Curso	Cultura Alimentaria				
Semestre	Primero				
Periodo Académico					
No. de Créditos	1	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	16	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	32
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)

Partiendo del hecho que la alimentación juega un papel central en nuestras sociedades, economías y vidas personales, es imprescindible que el Nutricionista Dietista analice y comprenda cómo los factores sociales, económicos, religiosos, históricos, políticos, científicos y éticos, moldean los comportamientos y prácticas sociales aprendidos de generación en generación a través de la vida en sociedad. De esta manera, la intervención alimentaria y nutricional desde la perspectiva del profesional en Nutrición y Dietética deberá contemplar el componente cultural del individuo, la familia y la comunidad para la prescripción de planes alimentarios en las diferentes etapas del proceso vital y que a su vez, respondan a las características fisiológicas, requerimientos y/o recomendaciones nutricionales.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Participa en el diseño de estudios poblacionales, promoción, ejecución y seguimiento de políticas, planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición en diferentes niveles y sectores de desarrollo económico y social a nivel regional, nacional e internacional, en concordancia con las metas trazadas para el alcance de los objetivos de desarrollo sostenible.
-------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?
Construye, desarrolla y evalúa planes, programas y políticas de alimentación y nutrición del país.
Diagnostica el estado nutricional de grupos poblacionales con base en indicadores de acuerdo a directrices nacionales e internacionales.
Evalúa hábitos alimentarios y necesidades nutricionales específicas de grupos poblacionales.
Establece objetivos metas y prioridades de intervención poblacional, con base en necesidades alimentarias y nutricionales.
Promueve la educación alimentaria y nutrición teniendo en cuenta las diferencias étnico – cultural del contexto.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I Conceptos Generales ✓ Cultura ✓ Cultura Alimentaria ✓ Condicionamientos biológicos de la alimentación ✓ Antropología		2	4) Clase magistral) Discusión Guiada) Lluvia de ideas) Mapas conceptuales) Lectura guiada) Mapa conceptual) Socialización) Rúbrica mapa conceptual) Quiz

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Antropología de la alimentación ✓ Alimentación del hombre primitivo ✓ Transición alimentaria ✓ Alimento, comida y cocina 					<ul style="list-style-type: none">) Trabajo en grupo 	
TEMA II Condicionamientos Contextuales, Variabilidad Cultural De Los Comportamientos Alimentarios <ul style="list-style-type: none"> ✓ Factores ecológicos, tecnológicos y económico – políticos ✓ Factores ideológicos, creencias y tabúes ✓ Creencias y conocimientos dietéticos ✓ Sociabilidad, ritualidad y comunicación social 		3	6	<ul style="list-style-type: none">) Clase magistral) Discusión Guiada) Lluvia de ideas) Mapas conceptuales 	<ul style="list-style-type: none">) Lectura guiada) Mapa conceptual) Trabajo en grupo 	<ul style="list-style-type: none">) Socialización) Rúbrica mapa conceptual) Quiz
TEMA III Alimentación Y Diferenciación Social <ul style="list-style-type: none"> ✓ Alimentación, cocina e identidad cultural ✓ Alimentación y clase social ✓ Alimentación y género ✓ Alimentación y edad 		6	6	<ul style="list-style-type: none">) Clase magistral) Discusión Guiada) Lluvia de ideas) Mapas conceptuales 	<ul style="list-style-type: none">) Lectura guiada) Mapa conceptual) Trabajo en grupo 	<ul style="list-style-type: none">) Socialización) Rúbrica mapa conceptual) Quiz
Primera Valoración (Primer corte académico)						
TEMA IV Cuerpo, Dieta Y Cultura <ul style="list-style-type: none"> ✓ Del comer o no comer de los “problemas” asociados al comportamiento alimentario ✓ Vegetarianismo ✓ La obesidad: una perspectiva sociocultural ✓ Representaciones sociales del cuerpo: los cambios y sus razones ✓ La anorexia y bulimia nerviosa como 		6	6	<ul style="list-style-type: none">) Clase magistral) Discusión Guiada) Lluvia de ideas) Mapas conceptuales 	<ul style="list-style-type: none">) Lectura guiada) Cine – foro) Trabajo en grupo 	<ul style="list-style-type: none">) Socialización) Rúbrica cine - foro) Quiz

dolencias étnicas						
TEMA V Seguridad E Inseguridad Alimentaria ✓ Seguridad alimentaria: hambre y pobreza en las sociedades ✓ Recursos y distribución de alimentos ✓ Inseguridad alimentaria ✓ Alimentos genéticamente modificados		2	4) Clase magistral) Discusión Guiada)) Lectura guiada) Trabajo en grupo) Discusión de grupo) Socialización) Quiz

Segunda Valoración (segundo corte académico)						
TEMA VI Modernidad Alimentaria, Globalización						
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Culturas alimentarias: continuidades y cambios ✓ Globalización y homogeneización ✓ Marketing y consumo alimentario ✓ Nuevo orden alimentario 		3	6) Clase magistral) Creación de video) Rubrica video) Prueba escrita final
		16	32	Valoración Final		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%			
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%			
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%			

6. BIBLIOGRAFIA		
	TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	I	Bertram, M. Arroyo, P. 2006. Antropología y nutrición. Fundación Mexicana para la Salud. México.
2	II	Contreras, J. y García, M. Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona, 2005
3	III	Cruz, J. Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria. Eunsa, Pamplona. 1991.
4	IV	Díaz Méndez, C, Gómez Benito C. Alimentación, consumo y salud. Ed, Fundación La Caixa. Barcelona, 2008.
5	V	González Turmo, I. (1996): "Introducción: Modelos ideales y realidad en alimentación".
6	VI	Garine, I (1993): "La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios", en González Turno, I. y Romero de Solís, P.: Antropología de la alimentación.
7	VII	García, M. "La alimentación en el umbral del siglo XXI. Una agenda para la investigación sociocultural en España", 2004. Gracia Arnaiz, Mabel Universitat Rovira i Virgili Dept. d'Antropologia Social i Filosofia Placa Imperial Tàrraco, 1 43005 Tarragona BIBLID [1137-439X (2000), 20; 35-55]



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
MICROCURRÍCULO

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación genérica				
Componente	General				
Macrocompetencias	Analizar contextos desde la óptica del espíritu humano cristiano y los principios fundamentales de la disciplina.				
Curso	Curso de Desarrollo Humano				
Semestre	Primero				
Periodo Académico					
No. de Créditos	1	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	16	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	32
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)
<p>El curso de Desarrollo Humano es un espacio alternativo a la formación humana y profesional de l@s estudiantes marianos, ofrecida desde la Vicerrectoría de Bienestar universitario, de carácter teórico – práctico, que propone una vivencia integral desde las diferentes dimensiones del ser humano, con el fin de potencializar, desarrollar y fortalecer talentos, aptitudes, actitudes y habilidades, que propendan por su crecimiento personal, relacional y profesional a través de su proyecto de vida.</p> <p>El curso se realiza a partir de dos componentes: la fundamentación teórico-experiencial del proyecto de vida en clave relacional; y la vivencia práctica en las diferentes disciplinas, donde los estudiantes tienen la posibilidad de seleccionar lo que más se ajuste a sus intereses o necesidades de una serie de ofertas:</p> <p>En lo referente al desarrollo artístico, se plantea propuestas relacionadas con las expresiones estéticas desde la danza, el teatro, la música y las artes plásticas las cuales contribuyen no solamente al desarrollo de las potencialidades psicomotoras si no también al fortalecimiento de valores institucionales como el respeto, convivencia, solidaridad, amor al arte y la belleza. Dentro de estas vivencias se encuentran: la danza como manifestación artística, actividades rítmicas, apreciación musical, taller de expresión corporal, arte carnaval y pintura en cerámica.</p>

Así mismo, en el desarrollo físico se crean espacios relacionados con el deporte, recreación y actividad física, a partir de los cuales se aportan herramientas integrales en la formación del educando desde la siguiente oferta: Ajedrez, Baloncesto, Caminatas ecológicas, Fútbol, Fútbol sala, Gimnasio, Squash, taekwondo, Tenis de Campo, Tenis de Mesa, Voleibol arena y Voleibol piso.

3. COMPETENCIA(S) DE SEGUNDO ORDEN (del curso)	Ejercer la disciplina con compromiso y responsabilidad ética y social en cumplimiento de las normas, principios y valores que regulan el ejercicio de la profesión; tanto en individuos como colectividades, en el marco del cuidado de la vida y la dignidad del ser humano, las características socio culturales y económicas y los derechos humanos.
-------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

Aplicar referentes conceptuales a contextos profesionales, éticos y legales, respondiendo a aspectos éticos o morales en su práctica diaria desde el modelo Franciscano y de María Inmaculada.

Actuar ética y responsablemente en el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética, asumiendo una actitud favorable hacia el trabajo, dirigido al individuo, familia y comunidad

Interpretar objetivamente la problemática relacionada con la Alimentación y Nutrición y contribuir a su solución, para mejorar la calidad de vida de las personas y comunidades.

5. APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TÉCNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
	HTP	HTI			

<p>TEMA I Fundamentación Teórico-Experiencial</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Formación Humana en clave relacional: <ul style="list-style-type: none"> ○ Consigo Mismo: Adaptación a la vida universitaria, autoestima. ○ Con el Totalmente Otro: espiritualidad y eticidad en la profesión a la luz del evangelio ○ Con el Otro: Habilidades Sociales, Comunicación Positiva. ○ Con lo otro: Medio Ambiente 	4	8	<p>Clase magistral.</p> <p>Socialización de ideas argumentativas.</p>	<p>Lluvia de ideas Taller de estudio y ejercicios individuales.</p>	<p>Rúbrica</p> <p>Socializaciones</p>
Primera valoración (Primer corte académico)					
<p>TEMA II Fundamentación Práctica</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Artística <ul style="list-style-type: none"> ○ Generalidades conceptuales (aérobicos, bailo terapia, rumba aeróbica): Qué es, el cómo y para qué sirven las actividades rítmicas. ○ Desarrollo y fortalecimiento de capacidades físicas rítmicas ✓ Lenguaje Musical ✓ Apreciación histórica. ✓ Práctica musical conjunta. ✓ Métodos de ensayo <ul style="list-style-type: none"> ○ Ensamble. ○ Del fraseo musical. ○ Interpretación musical. 	8	16	<p>Fundamentación técnica en aérobicos</p> <p>Fundamentación técnica en bailo terapia</p> <p>Fundamentación técnica en rumba aeróbica</p> <p>Lectura de la música</p> <p>Escritura de la música.</p> <p>Entrenamiento rítmico.</p> <p>Géneros musicales academia.</p>	<p>Técnicas para respirar en escena.</p> <p>Lecturas de contexto y adaptación.</p> <p>Improvisación.</p> <p>Escenificación.</p>	<p>Socializaciones.</p> <p>Manifestación estética</p> <p>Creaciones estéticas</p> <p>Apropiación conceptual</p> <p>Talleres prácticos</p> <p>Prácticas dirigidas</p> <p>Desempeño estético</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Autoevaluación del Proceso</p> <p>Presentación musical con jurado.</p>

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Especificar: Las temáticas relacionadas con el proyecto de manera puntuable. <ul style="list-style-type: none"> ○ Juegos pre- expresivos. 			El jazz Géneros musicales populares. Folclore musical Música nariñense.		
Segunda valoración (Primer corte académico)					
TEMA III Deportiva <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fundamentos axiológicos, técnicos, teóricos y de salud de cada disciplina deportiva ✓ Importancia del deporte y la recreación ✓ Salud, deporte y recreación ✓ Biológicos 	4	8	<i>Prácticas deportivas</i>	Desarrollo de actividades físicas y deportivas	Creaciones de esquemas de movimiento Situaciones reales de juego Simulacros.
Valoración Final					
Total	16	32			

7.	BIBLIOGRAFÍA	
No	TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

		<p>Tesis de Grado La Utilización De Estrategias Ludico Recreativas Para Mejorar El Desempeño En Los Estudiantes Que Cursan Las Recreativas De Voleibol Y Danza Popular</p> <p>Teoría de la recreación. Velez. Lucia. Fundación Universitaria católica de oriente. Rió Negro Antioquia 1985</p> <p>Danza contemporánea. Wirz de Beltrán, Margarita. Editorial Imusa. México D.F.1990.</p> <p>Voleibol entrenamiento de la técnica y la táctica. Wise, Mwry. Hispano Europea. Barcelona. 2003.</p>
2	<p>Fundamentación Práctica</p> <p>Artística</p>	<p>1 y 2 Diplomados sobre enseñanza y creación en danza INCOLBALLET Cali – Valle</p> <p>I congreso internacional del Folklor Cartagena – Colombia</p> <p>I Seminario taller de formación técnica para docentes y bailarines de danza y baile moderno Pasto – Nariño</p> <p>Seminario taller de bailo terapia y rumba inteligente Pasto – Nariño</p> <p>Certificación nacional de rumba latina Popayán – Cauca</p> <p>IV Y V seminario taller internacional en baile deportivo Manizales</p> <p>Taller de metodología para la enseñanza de las danzas folklóricas Pasto – Nariño</p> <p>Campamentos de Porrismo y Dancing en Pereira</p> <p>I seminario taller en danza folclórica ecuatoriana Pasto- Nariño</p> <p>II taller pedagógico de danza folclórica colombiana Bogotá</p> <p>Las relaciones interpersonales: Ejercicios prácticos y fundamentos teóricos. SIMON, Pierre. CIR 158.2/S596</p> <p>Danzas Colombianas. Londoño, Alberto. Editorial universidad de Antioquia. Medellín. 1986</p> <p>Actividad física y deporte en sociedades multiculturales. ¿Integración o segregación?, Lleixá, Teresa. Ed. Horsori. Barcelona. 2004</p> <p>Música y lenguaje en la estética contemporánea. Enrico Fubinni.</p> <p>Música tradicional nariñense; recopilación ensayos</p> <p>Módulos de pedagogía y metodología en educación Pedagogía y el movimiento</p> <p>Ministerio de Educación y Deportes (2005): Educación Inicial Bases Curriculares. http://www.edumedia.org.ve/inicial/pdf1.pdf. [Consulta: 2007, Febrero 21]</p> <p>Ministerio de Educación y Deportes (2005): Educación Inicial Bases Curriculares. http://www.edumedia.org.ve/inicial/pdf1.pdf. [Consulta: 2007, Febrero 21]</p> <p>Ministerio de Educación y Deportes (2005): Educación Inicial Bases Curriculares. http://www.edumedia.org.ve/inicial/pdf1.pdf. [Consulta: 2007, Febrero 21]</p>
3	<p>Deportiva</p>	<p>Confederación de Fútbol de Norte, Centroamérica y el Caribe (en inglés ... 40 asociaciones nacionales de fútbol competencias subordinadas</p> <p>Confederación de Fútbol Sala de Norte, Centroamérica y el Caribe (en inglés ... 40 asociaciones nacionales de Fútbol Sala competencias subordinadas</p> <p>Confederación de Tenis de Mesa, Centroamérica y el Caribe (en inglés ... 40 asociaciones nacionales de Tenis de Mesa competencias subordinadas</p> <p>Desarrollo humano y calidad: valores y actitudes. CONALEP. Cir 155.4/D441</p> <p>“La Escuela Activa”, Ferriere A. ediciones Stvdivm, Madrid 1975.</p> <p>“Pedagogía de la Autonomía”.Freire Paulo. Siglo XXI editores Argentina 1997.</p> <p>Fútbol - Wikipedia, la enciclopedia libre - es.wikipedia.org/wiki/Fútbol</p>

	<p>Fútbol Sala - Wikipedia, la enciclopedia libre - es.wikipedia.org/wiki/Fútbol Sala Gimnasio, Centroamérica y el Caribe (en inglés ... 40 asociaciones nacionales de Gimnasio competencias subordinadas</p> <p>“¿Qué significa la palabra teatro?”, Grotowski Jerzy, editorial Almagesto, Buenos Aires</p> <p>Hacia una interpretación musical.</p> <p>http://www.efdeportes.com/efd125/unidad-didactica-sobre-voleibol-para-educacion-secundaria.htm</p> <p>http://www.efdeportes.com/efd125/unidad-didactica-sobre-voleibol-para-educacion-secundaria.htm</p> <p>http://www.unesco.org/education/educprog/wche/declaration_spa.htm. Consulta</p> <p>Caminatas Ecológicas y Nacionales</p> <p>http://www.efdeportes.com/efd125/unidad-didactica-sobre-voleibol-para-educacion-secundaria.htm</p> <p>En Teatro” Entre Todos Hacemos Teatro, Holovatuck Jorge, Editorial A Construir, Buenos Aires 2005.</p> <p>Metodología Para Enseñanza Y Entrenamiento En Ajedrez, Huerta, Ramon.</p> <p>La Pasión Del Ajedrez. KASPAROV, GARRY. Editorial Salvat. 1998</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7. EVALUACIÓN DEL CURSO	
VALORACIONES	ACTIVIDADES CENTRALES DE EVALUACIÓN POR PERIODO
Primer corte (30%)	
Segundo periodo (30%)	
Tercer periodo (40%)	



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA de nutrición y dietética
MICROCURRÍCULO

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación genérica				
Componente	General				
Macrocompetencia	Aplicar las áreas transversales a la formación profesional que permitan un adecuado desempeño académico y laboral en los campos de la de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos.				
Curso	Lectura				
Semestre	Primero				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)
En la formación universitaria la línea de lectura es fundamental para el ejercicio de la profesión, considerada como el arte y la destreza en las competencias lingüística y comunicativa; habilidades que se deben formar como columnas vitales en el ser humano, que incentivan la inteligencia y la producción intelectual. Por lo tanto, este curso busca ante todo contribuir a la tarea de realizar una planeación pertinente en desempeños y procesos valorativos integrales tendientes a lograr la meta de formar profesionales con suficiencia en la tarea de pensar y leer críticamente.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Emplear herramientas las áreas transversales para desenvolverse en el ámbito académico y profesional.
------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?
Analizar diferentes tipos de textos comprendiendo de manera correcta como se articulan sus partes dando un sentido global al contenido
Argumentar apropiadamente juicios relacionados con la comprensión de métodos y resolución de problemas que involucren información cuantitativa y objetos matemáticos
Producir textos científicos coherentes que respondan a una intención comunicativa.
Conocer los principios de formación ciudadana que permitan la participación activa en el desarrollo de la sociedad.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I Fundamentos <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pensamiento Crítico ✓ Estructura y procesos de pensamiento ✓ Propósitos de lectura, de lector y de autor. 	Talleres prácticos	8	16	<ul style="list-style-type: none">) Clase magistral.) Socialización de ideas argumentativas. 	<ul style="list-style-type: none">) Lluvia de ideas) Taller de estudio y ejercicios individuales 	<ul style="list-style-type: none">) Participación activa en lecturas.) Ejercicios de test razonamiento lógico.
		8	16	Primera Valoración (Primer corte académico)		
TEMA II Características Generales De La Prueba Saber Pro <ul style="list-style-type: none"> ✓ Estructura de la prueba. ✓ Niveles de lectura ✓ Textos continuos ✓ Literarios: novela, cuento, poesía, canción y dramaturgia. ✓ Informativos: ensayo, columna de opinión, crónica. ✓ Textos discontinuos ✓ Literarios: ✓ Caricatura, comic ✓ Informativos: ✓ Etiqueta, diagrama, avisos, manuales y reglamentos. 	Talleres prácticos	16	32	<ul style="list-style-type: none">) Informe de lectura,) Socialización de Saberes 	<ul style="list-style-type: none">) Asesoría grupal e individual) Exposiciones grupales. 	<ul style="list-style-type: none">) Trabajo argumentativo.) socializaciones grupales.

		16	32	Segunda Valoración (segundo corte académico)		
TEMA III Instructivo en Prueba Saber Pro ✓ Tipología textual ✓ Estructura, componentes de la prueba ✓ Descripción de conocimientos y procesos implicados en el acto de leer		8	16) Selección, descripción y análisis de textos discursivos) Taller evaluación de lecturas, asesoría y determinación de correcciones) Prueba escrita simulando a Saber Pro.
		8	16	Valoración Final		
Total		32	64			

6. BIBLIOGRAFIA

TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
Tema I	Fundamentos para el pensamiento crítico. Paul, Richard. Costa Rica 2015 http://www.criticalthinking.org/
Tema II	Saber Pro. Guía de orientación modulos de-competencias-genericas-saber-pro-2017. Bogotá, Agosto 2017. Textos y Pedagogía: Caracterización y Metodología de la Lectura y la Escritura. Cerro, Leandro. Colombia: Editorial Universidad Externado de Colombia, 1995.
Tema III	Saber Pro. Guía de orientación modulos de-competencias-genericas-saber-pro-2017. Bogotá, Agosto 2017.



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
PROGRAMAS ANALÍTICOS**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Ciencias Básicas				
Componente	Ciencias Biológicas				
Macro competencia	Articular a la formación profesional los conceptos y metodologías de las ciencias básicas que aportan elementos esenciales para el estudio del ser humano en un contexto de interdisciplinariedad.				
Curso	QUIMICA ORGÁNICA				
Semestre	Primero				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP	32	HTI	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>Cuando expresamos que los humanos dependemos de los compuestos orgánicos para muchas de las actividades que hacemos, nos referimos de que los alimentos que ingerimos están constituidos por compuestos orgánicos por este motivo al estudiar sus fórmulas, sus reacciones, su obtención estaremos visualizando algunas de esta reacciones en nuestro cuerpo y de acuerdo a esto prevenir ciertos alimentos que puedan producir daños en nuestro organismo. Cada compuesto orgánico estudiado le da pautas para comprender las asignaturas relacionadas con el ejercicio de su profesión y estar en condiciones de emprender estudios posteriores en el ámbito de la investigación científica.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Aplicar los conocimientos teóricos-prácticos adquiridos en la definición y planteamiento de problemas y en la búsqueda de sus soluciones tanto en contextos académicos como profesionales
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

- Conocer los conceptos más importantes de las distintas ramas de las ciencias biológicas, así como una perspectiva histórica de su desarrollo.
-
- Aplicar de manera eficaz las diferentes metodologías instrumentales disponibles para las ciencias biológicas en el marco de las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos
Emplear los conocimientos teóricos y prácticos de las ciencias biológicas, a la solución de problemas en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I ESTRUCTURA Y ENLACE QUÍMICO - Estructura atómica del carbono -enlace químico -Enlaces covalentes - tipos de reacciones - Adición - Eliminación - Sustitución - Transposición - Hemolisis - Heterorolisis - Ácidos y bases - Oxido-reducción		6	12	<ul style="list-style-type: none">) Motivación e introducción al tema y las actividades.) Fomento del aprendizaje autónomo Clase magistral) Acompañamiento síncrono y asíncrono. Recursos: <ul style="list-style-type: none">) Contenido Dinámico (Metodologías o Modalidades de Formación)) Foro de Dudas e Inquietudes) Chat 	Prueba diagnostica grupales prueba escrita Laboratorio	Preguntas diagnosticas Taller dirigido Prueba de preguntas abiertas Rubrica
TEMA II COMPUESTOS ORGÁNICOS - Alcanos		6	12			

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
-Ciclo alcanos -Halogenuros de alquilo -Análisis conformacional de alcanos y cicloalcanos _Nomenclatura -Propiedades físicas y químicas de los alcanos -Ciclo alcanos -nomenclatura -isomería Propiedades físicas y químicas.) Motivación e introducción al tema y las actividades.) Fomento del aprendizaje autónomo Clase magistral) Acompañamiento síncrono y asíncrono. Recursos:) Contenido Dinámico (Metodologías o Modalidades de Formación)) Foro de Dudas e Inquietudes) Chat	grupales prueba escrita Laboratorio	Taller dirigido Prueba de preguntas abiertas Rubrica
Primera Valoración (segundo corte académico)						
TEMA III ALQUENOS Y ALQUINOS - Estructura, reactividad y síntesis de alquenos -Estructura, reactividad y síntesis de alquinos -Introducción a la síntesis orgánica -Reacciones físicas y químicas: Adición de halógenos, agua(hidratación) ácidos TEMA IV COMPUESTOS		5	10) Motivación e introducción al tema y las actividades.) Fomento del aprendizaje autónomo Clase magistral) Acompañamiento síncrono y asíncrono. Recursos:) Contenido Dinámico (Metodologías o Modalidades de Formación)) Foro de Dudas e Inquietudes) Chat) Motivación e introducción al	grupales prueba escrita Laboratorio	Taller dirigido Prueba de preguntas abiertas Rubrica

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<p>AROMATICOS -Nomenclatura -Mecanismos de la sustitución electrofilia aromática :Halogenación,nitracion, sulfatación.</p> <p>TEMA V ALCOHOLES FENOLES, ETERES,ALDEHIDOS Y CETONAS -Clasificación de los alcoholes -nomenclatura de los fenoles -Reacciones químicas: oxidación: alcoholes, aldehídos, cetonas -Alcoholes importantes</p>				<p>tema y las actividades.</p> <p>) Fomento del aprendizaje autónomo Clase magistral</p> <p>) Acompañamiento síncrono y asíncrono. Recursos:) Contenido Dinámico (Metodologías o Modalidades de Formación)) Foro de Dudas e Inquietudes) Chat</p>	<p>grupales</p> <p>prueba escrita Laboratorio</p>	<p>Taller dirigido</p> <p>Prueba de preguntas abiertas</p> <p>Rubrica</p>
Segunda Valoración (segundo corte académico)						
<p>TEMA VI ACIDOS CARBOXILICOS,ESTERES AMINAS Y AMIDAS</p> <p>-Nomenclatura -Reacciones físicas y química -Importancia de los compuestos: ibuprofeno,alcaloides,porfinas.</p>		4	8	Clase magistral		
		32	64	Valoración Final		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	I y II	grupales prueba escrita Laboratorio	3 semana 4 semana- 6 semana 5 semana
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	III,IV,V	grupales prueba escrita Laboratorio	9 semana 10,12 y 13 semana
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%	Toda la temática	Prueba escrita	Semana 17

6. BIBLIOGRAFIA	
No	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	.BROWN, Teodoro. Química la ciencia Central .Red. Pearson educación 2014
2	MORRISON, Robert Thomton. BOYD. Robert Neilson. Química orgánica. Addison-Wesley iberoamericana. México. 2010
3	KLEIN, David, Química orgánica, medica Panamericana, 2013
4	ATKINS, Peter William, Principios de química, 5 ed, medica Panamericana 2013
5	HART,Harold,Gronien, Química orgánica ,12 ed. Madrid España, McGraw-hill interamericano 2007
6.	Wolfe, D. H. (1996). <i>Química general, orgánica y biológica (2a. ed.)</i> . Retrieved from https://ebookcentral.proquest.com
7	Quiñoá, C. E., & Quiñoá, C. E. (2013). <i>Cuestiones y ejercicios de química orgánica</i> . Retrieved from https://ebookcentral.proquest.com



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
MICROCURRÍCULO

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	Ciencias de la salud			
Programa	Nutrición y Dietética			
Área	Formación Genérica			
Componente	General			
Macrocompetencia	Aplicar las áreas transversales a la formación profesional que permitan un adecuado desempeño académico y laboral en los campos de la de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos.			
Curso	Razonamiento Cuantitativo			
Semestre	Primero			
Periodo Académico				
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente) 64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)
En el marco de las pruebas Saber, el ICES ha adoptado como definición de razonamiento cuantitativo al conjunto de elementos de las matemáticas (sean estos conocimientos o competencias) que permiten a un ciudadano tomar parte activa e informada en el contexto social, cultural, político, administrativo, económico, educativo y laboral.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso) Emplear herramientas las áreas transversales para desenvolverse en el ámbito académico y profesional.

4. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

Analizar diferentes tipos de textos comprendiendo de manera correcta como se articulan sus partes dando un sentido global al contenido

Argumentar apropiadamente juicios relacionados con la comprensión de métodos y resolución de problemas que involucren información cuantitativa y objetos matemáticos

Producir textos científicos coherentes que respondan a una intención comunicativa.
 Conocer los principios de formación ciudadana que permitan la participación activa en el desarrollo de la sociedad.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HT P	HT I			
TEMA I Estadística Básica ✓ Tipos de representación de datos (tablas y gráficos). ✓ Intersección, unión y contención de conjuntos. ✓ Conteos que utilizan principios de suma y multiplicación. ✓ Azar y probabilidad. ✓ Promedio, rango estadístico. ✓ Población/muestra, nociones de inferencia muestral, error de estimación.		8	16) Organizador previo) Clase magistral) Preguntas intercaladas) Mapas conceptuales y redes semánticas) Ejercicios Prácticos) Observación: Participación activa.) Pruebas escritas) Examen individual-temático.) Quiz) Preguntas y respuestas.
		8	16	Primera Valoración (Primer corte académico)		
TEMA II Geometría Básica ✓ Triángulos, círculos, paralelogramos, esferas, paralelepípedos rectos,		8	16) Organizador previo) Mapas conceptuales y red semántica) Observación: Participación activa.) Pruebas escritas) Examen individual-temático.

<p>cilindros y sus medidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Relaciones de paralelismo y ortogonalidad entre rectas. ✓ Desigualdad triangular ✓ Sistema de coordenadas cartesianas. 				<ul style="list-style-type: none">) Mapas conceptuales 		
<p>TEMA III</p> <p>Algebra Y Calculo Básico</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fracciones, razones, números con decimales y porcentajes. ✓ Uso de las propiedades básicas de las operaciones aritméticas: suma, resta, multiplicación, división y potenciación (incluida notación científica). 		8	16	<ul style="list-style-type: none">) Clase magistral) Círculo de habilidades y contrastaciones) Conocimientos previos) Taller) Trabajo en grupo 	<ul style="list-style-type: none">) Ejercicios Prácticos) Observación: Participación activa.) Pruebas escritas 	<ul style="list-style-type: none">) Examen individual-temático.) Quiz) Preguntas y respuestas.
		16	32	Segunda Valoración (segundo corte académico)		
<p>TEMA IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Relaciones lineales y afines. ✓ Razones de cambio (p. ej., tasas de interés, tasas cambiarias, velocidad, aceleración). 		8	16	<ul style="list-style-type: none">) Clase magistral) Círculo de habilidades y contrastaciones 	<ul style="list-style-type: none">) Ejercicios Prácticos) Observación: Participación activa.) Pruebas escritas 	<ul style="list-style-type: none">) Examen individual-temático.) Quiz) Preguntas y respuestas.
		8	16	Valoración Final		
TOTAL		32	64			

6. BIBLIOGRAFIA	
TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
TEMA I	Teoría básica y ejercicios, Bouza, Herrera, Carlos N., and Vega, Vivian Sistachs. Estadística. Editorial Félix Varela, 2009. ProQuest Ebook Central.
TEMA II	Matemáticas 3: geometría analítica básica (2a. ed.), Ruiz, Basto, Joaquín. Grupo Editorial Patria, 2016. ProQuest
TEMA III	Estrategia de formación en cálculo infinitesimal para las carreras de ingeniería, Ríos, Obregón, Jorge Manuel. Editorial Universitaria, 2015. ProQuest Ebook Central.



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
MICROCURRÍCULO**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	CIENCIAS DE LA SALUD				
Programa	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA				
Área	Formación Básica				
Componente	Nuevas Tecnologías				
Macrocompetencia	Manejar la información mediante procesos sistemáticos que posibiliten la solución de problemas de información				
Curso	INFORMÁTICA BÁSICA				
Semestre	<i>Primero</i>				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Nombre del profesor					
Perfil del docente					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)
<p>Vivimos en una sociedad comandada por las nuevas tecnologías, donde la Informática juega un papel fundamental en todos los ámbitos.</p> <p>La Informática Básica o General en la salud se refiere a la organización de información y servicios de salud, utilizando el INTERNET y las tecnologías relacionadas. Esto implica no sólo el desarrollo tecnológico, sino una nueva manera de trabajar, una actitud y una tendencia al trabajo virtual y al pensamiento global, con el fin de mejorar la atención del paciente en las diferentes instituciones de salud. Actualmente, entre los cambios más importantes en la atención de la salud, se encuentra el manejo del computador con sus diferentes programas.</p> <p>Se hará énfasis en la comunicación escrita, ya que es la expresión de un trabajo por un individuo para demostrar su manejo del idioma y el tema; con ésta se intenta lograr que la persona desarrolle la imaginación y creatividad.</p> <p>Reforzar la lectura crítica en el estudiante para que haya una mejor capacidad de atención prioritaria en el contexto educativo actual, a fin de favorecer la formación de ciudadanos reflexivos, cuestionadores y con autonomía de pensamiento.</p> <p>Todos los contenidos son impartidos con apoyo de varios programas informáticos que se facilitan durante el presente periodo. Las dos horas semanales asignadas a este curso se imparten en el Aula de Informática y una como Trabajo Independiente, garantizando el uso individual de los medios informáticos (un computador por estudiante).</p> <p>INTERÉS POSTERIOR DEL CURSO</p> <p>El curso de Informática Básica <i>con los estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética</i>. explica contenidos tecnológicos e informáticos relacionados con la aplicación de las Tecnologías de la Información en el campo laboral, administrativo y personal, ofreciendo un amplio panorama de la utilidad y de la necesidad de las mismas como factor competitivo en la empresa o como medio de relación y comunicación interpersonal, por lo que puede resultar interesante para un amplio grupo de estudiantes, puesto que en buena parte de los estudios</p>

universitarios se incorporan la Informática en su plan de estudios.

METODOLOGÍA

En este curso, se desarrollará una gran cantidad de actividades o ejercicios prácticos sobre el empleo de las herramientas informáticas. Los estudiantes realizarán también, multitud de talleres prácticos, comentarios y valoración sobre temas de aplicación en diferentes campos, contribuyendo al desarrollo transversal de técnicas y actitudes que promueven su madurez. Se tendrá en cuenta la Lectura Comprensiva y Crítica. El uso del idioma Inglés Básico y las Competencias Ciudadanas. Para que las jornadas sean dinámicas se realizarán diversas pausas activas por medio de vídeos interactivos y momentos de reflexión.

La evaluación del curso se llevará a cabo mediante pruebas prácticas (desarrollo de guías, exposiciones, ejercicios o diseños) realizadas en el computador del aula de Informática.

Se emplean los siguientes instrumentos para el seguimiento de las clases:

-) Plataforma Interactiva, en Internet, con los contenidos de consulta, las actividades y las calificaciones o comentarios del profesor.
-) Programas informáticos suministrados (Hoja de Cálculo: Excel y el Paquete Estadístico para la salud: Epiinfo).
-) Internet para el desarrollo de programas online.
-) Aula de Informática con un computador por estudiante (si fuera preciso se completaría con ordenadores portátiles para garantizar este último aspecto).
-) Video proyector con sistema de audio.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Diseñar y desarrollar un servicio educativo innovador de aprendizaje abierto, implantando el dispositivo tecnológico adecuado para ampliar el marco de actuación de la universidad al ámbito nacional e internacional. Implementar el hábito de lectura crítica de forma comprensiva al realizar sus consultas de temas de salud. Proporcionar a los estudiantes el acceso a los servicios educativos del campus desde cualquier lugar, de forma que pueda desarrollar acciones de aprendizaje autónomamente, con ayuda de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación.
-------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

Capacidad para utilizar las herramientas de Informática para la toma de decisiones asertivas y la gestión de los recursos para el cuidado de la salud.

Participar activamente en exposiciones sobre los avances tecnológicos y científicos relacionados con el campo de la salud.

Asimilar los cambios tecnológicos y sociales de los siglos XX y XXI.

Comprender en Inglés frases y expresiones de uso frecuente relacionadas con los avances tecnológicos y científicos relacionados con el campo de la salud.

Escribir un texto sobre los avances tecnológicos y científicos dentro del campo de la salud, utilizando buena redacción y excelente ortografía

Utilizar Internet en forma responsable al realizar sus consultas sobre los avances tecnológicos y científicos.

Interpretar dentro de una Hoja de Cálculo, fórmulas, funciones y gráficos estadísticos, así como hacer inferencias a partir de estos.

Crear cuestionarios y encuestas dentro del programa Epiinfo.

Aplicar y analizar los datos estadísticos de las encuestas con el programa Epiinfo.

Incentivar sensibilidades éticas y las responsabilidades en el uso y manejo de la información de los datos de salud

Desarrollar espacios de interacción y encuentro disciplinario para fortalecer la amistad y el compañerismo.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS DE EVALUACIÓN	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
HOJA DE CÁLCULO: EXCEL Entrada al programa. Ingreso de datos. FÓRMULAS Y FUNCIONES EN EXCEL	Autollenado Elaboración de listados en Excel.	10	20	Guías para la aplicación de herramientas de Excel	Desarrollo de guías Talleres	Aplicación del autollenado Elaboración de listados. Aplicación de Fórmulas (Suma, Resta,

<p>Suma de filas y de columnas. Barra de fórmulas. Operadores. Introducción de una función. Copiar funciones.</p> <p>APLICACIÓN DE GRÁFICOS ESTADÍSTICOS EN EXCEL</p> <p>Insertar un gráfico estadístico. Seleccionar, Modificar o Editar un gráfico estadístico.</p>	<p>Uso de Fórmulas y Funciones en Excel</p> <p>Elaboración de Gráficos en Excel</p>				<p>prácticos</p>	<p>Multiplicación, División y Exponenciación: Índice de Masa Corporal. Funciones (Entero, Contar, Contar Blanco, Max, Min, Suma, Promedio, Sí, Dás360) en Excel</p> <p>Elaboración e interpretación de datos estadísticos en Gráficos de Excel</p> <p>30 de enero</p> <p>6, 13, 20 y 27 de febrero de 2018</p>
<p>AVANCES TECNOLÓGICOS Y CIENTÍFICOS EN EL CAMPO DE LA SALUD</p>	<p>Exposiciones sobre los Avances Científicos y Tecnológicos aplicados en el campo de la salud.</p>	12	24	<p>Consulta de los Avances Científicos y Tecnológicos dentro del campo de la salud.</p> <p>Creación de vídeos educativos para las socializaciones</p>	<p>Socializaciones</p> <p>Elaboración de Vídeos</p> <p>Presentaciones en Prezi u otro programa multimedial</p> <p>Infogramas cuyos textos estén en Inglés</p>	<p>Presentación del vídeo educativo</p> <p>Evaluación escrita utilizando las Pruebas Saber Pro</p> <p>6, 13 y 20 de marzo</p> <p>3, 10 y 17 de abril de 2018</p>
Programa estadístico para	Elaboración de	10	20	Desarrollo de guías y	Encuesta	Entrega de

<p>el campo de la salud: Epiinfo</p> <p>Elaboración de cuestionarios y encuestas para ser aplicados y analizados sus respectivos datos epidemiológicos.</p> <p>Analizar los datos: Read (Lectura de datos), List (Listados), Frequencies (Frecuencias), Tables (Tablas), y Graphs (Gráficos).</p> <p>Interpretación de datos estadísticos teniendo en cuenta porcentajes y acumulado porcentual.</p>	<p>cuestionarios y aplicación de Frecuencias, Tablas y Cuadros estadísticos.</p> <p>Cálculo de edades, IMC, Presión Arterial utilizando fórmulas matemáticas en Epiinfo.</p>			<p>talleres sobre el uso del paquete estadístico para la salud: Epiinfo</p>	<p>utilizando Epiinfo</p> <p>Interpretación de datos estadísticos</p>	<p>encuestas e interpretación de datos estadísticos con Epiinfo.</p> <p>24 de abril</p> <p>8, 15, 22 de mayo de 2018</p>
TOTAL		32	64			
5. Primera Valoración (Primer corte académico) (30%)						
Evaluación de Excel				Evaluación práctica de Excel		
Segunda Valoración (Segundo corte académico) (30%)						
Avances Tecnológicos y Científicos en el Campo de la Salud				Socializaciones de los vídeos educativos sobre Avances Tecnológicos Y Científicos en el Campo de la Salud Entrega de Infogramas		
Valoración Final (40%)						
Programa Estadístico para la salud Epiinfo				Evaluación Práctica en el computador		

6. BIBLIOGRAFIA

TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
Hoja de Cálculo Excel	<ul style="list-style-type: none">) Politécnico Grancolombiano, Institución Universitaria, Aprendamos Computación, Compuclub Intermedio Editores, Santafé de Bogotá.) RODRIGUEZ VEGA Jorge (2015), Microsoft Excel 2013, Editorial MC-GrawHill, Madrid España.) Serie Gestión Básica Internet (2015), Colección cursos auto asistidos de computación, Bogotá D.C.) TIZNADO S. Marco Antonio. Sc@pe 6, Editorial MC-GrawHill, Santafe de Bogotá.) Politécnico Grancolombiano, Institución Universitaria (2014), Aprendamos Computación, Compuclub Intermedio Editores, Santafé de Bogotá.) Paquete office 2016
Avances Tecnológicos y Científicos en salud	<ul style="list-style-type: none">) http://noticias.universia.com.ar/cultura/noticia/2017/03/08/1150301/10-avances-tecnologicos-revolucionaran-2017.html http://curiosidades.batanga.com/4131/los-avances-tecnologicos-del-2012) https://www.youtube.com/watch?v=YZdiApOe2B4. “Uso de las TIC y Educación Virtual”) https://www.youtube.com/watch?v=QIZImAPMjzE “Bomba de Infusión de Insulina”) http://elmeme.me/santiago_sarceda/23-avances-cientificos-y-tecnologicos-del-ultimo-mes_41864) http://www.euroresidentes.com/webmap_avances_cientificos_futuro.htm) http://noticias.tudiscovery.com/cinco-avances-tecnologicos-presentados-en-ces-2014/) http://www.euroresidentes.com/futuro/avances_cientificos_medicina.htm) http://www.edukanda.es/mediatecaweb/data/zip/1230/page_03.htm) http://herramientastutor.blogspot.com/2009/05/caracteristicas-de-la-comunicacion.html) http://es.slideshare.net/ovegas86/herramientas-asincronicas-y-sincronicas-unad
Encuestas Epiinfo	<ul style="list-style-type: none">) Epiinfo. Programa o paquete estadístico para estudiantes de salud.) PAREDES, Pantoja Guillermo A. “Guías de Aplicación sobre elaboración de Encuestas e interpretación de datos estadísticos con Epiinfo”.



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO



1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias De La Salud				
Programa	Nutrición Y Dietética				
Área	Formación Específica				
Componente	Nutrición humana				
Macrocompetencia	Articula los conceptos y metodologías de las ciencias básicas al estudio del ser humano en un contexto de interdisciplinariedad				
Curso	Bioquímica Nutricional				
Naturaleza del curso	Teórico				
Prerrequisito (s)	Ninguno				
Semestre	Segundo				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Perfil del educador					
Nombre del educador					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)

Habitualmente el estudio del metabolismo hace énfasis en el análisis de la célula de forma aislada, sus reacciones, enzimas y componentes estructurales. Estas condiciones comprenden las interrelaciones metabólicas y el equilibrio dinámico, procesos necesarios para entender los diferentes estados, tanto de ayuno como de alimentación, haciendo énfasis en identificar los principales participantes en el metabolismo.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Aplica los conocimientos teóricos-prácticos adquiridos en la definición y planteamiento de problemas y en la búsqueda de sus soluciones tanto en contextos académicos como profesionales.
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

Conocer los conceptos más importantes de las distintas ramas de las ciencias biológicas, así como una perspectiva histórica de su desarrollo

Aplica de manera eficaz las diferentes metodologías instrumentales disponibles para las ciencias biológicas en el marco de las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos

Emplea los conocimientos teóricos y prácticos de las ciencias biológicas, a la solución de problemas en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos.

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)		TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	TECNICAS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HT P	HT I			
TEMA I Metabolismo De Digestión Y Absorción ✓ Generalidades. ✓ Concepto. ✓ Clasificación. ✓ Energética.		10	20) Discusión guiada) Actividad generadora de información previa) Ilustraciones) Preguntas intercaladas) Ejercicios) Prácticos) Pruebas escritas) Rúbrica) De selección múltiple) Matriz CQA
TEMA II Vías Metabólicas ✓ Metabolismo de los carbohidratos. ✓ Metabolismo de los lípidos. ✓ Metabolismo de las proteínas ✓ Otras vías metabólicas.		18	36) Discusión guiada) Actividad generadora de información previa) Ilustraciones) Preguntas intercaladas) Ejercicios) Prácticos) Pruebas escritas) Rúbrica) De selección múltiple) Mapa mental
TEMA III Interacción De Los Micronutrientes En Las Diferentes Vías Metabólicas ✓ Vitaminas ✓ Minerales		4	8) Discusión guiada) Actividad generadora de información previa) Ilustraciones) Preguntas intercaladas) Ejercicios) Prácticos) Pruebas escritas) Rúbrica) De selección múltiple) Mapa mental
TOTAL		32	64			

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%))
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%))
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%))

7. BIBLIOGRAFIA	
TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
TEMA I) <i>Principios de Bioquímica</i> . Lehninger AL, Nelson DL. 5a Ed. New york: W.H. Freeman and Company; 2008.) <i>Bioquímica</i> . McKee T, McKee BJ. 4a Ed. España: McGrawHill Interamericana editores; 2009
TEMA II) <i>Principios de Bioquímica</i> . Lehninger AL, Nelson DL. 5a Ed. New york: W.H. Freeman and Company; 2008.) <i>Bioquímica</i> . 4a Ed. España: McGrawHill Interamericana editores; 2009.
TEMA III) Principios de medicina interna. 15a. ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana Editores; 2001.) Principios de medicina interna. Harrison. 15a. ed. Madrid: McGraw-Hill Interamericana Editores; 2001.



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
MICROCURRÍCULO**

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación Genérica				
Componente	General				
Macrocompetencia	Aplica las áreas transversales a la formación profesional que permitan un adecuado desempeño académico y laboral en los campos de la de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos.				
Curso	Escritura				
Semestre	Segundo				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)
<p>Evalúa la competencia para comunicar ideas por escrito referidas a un tema dado. Los temas sobre los que se pide escribir son de dominio público y no requieren conocimientos especializados, de modo que todos los estudiantes pueden producir un texto acerca de dicho tópico. En cualquiera de ellos, el modo como se desarrolla el tema propuesto permite detectar distintos niveles de la competencia para comunicarse por escrito.</p>

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Emplea herramientas las áreas transversales para desenvolverse en el ámbito académico y profesional.
-------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?
<p>Analiza diferentes tipos de textos comprendiendo de manera correcta como se articulan sus partes dando un sentido global al contenido</p> <p>Argumenta apropiadamente juicios relacionados con la comprensión de métodos y resolución de problemas que involucren información cuantitativa y objetos matemáticos</p>

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I Bases Para Elaboración De Textos <ul style="list-style-type: none"> ✓ Planeación: <ul style="list-style-type: none"> ○ selección del tema ○ propósito ○ tesis ✓ Estructura ✓ proceso de escritura: <ul style="list-style-type: none"> ○ planear ○ escribir ○ revisar ○ pulir ○ publicar 		10	20) Clase magistral) Desarrollar la base del escrito siguiendo el paso a paso.) Asesoría grupal individual e) Participación activa) Constante revisión
		10	20	Primera Valoración (Primer corte académico)		
TEMA II Proceso De Escritura De Textos <ul style="list-style-type: none"> ✓ cuestiones prácticas: <ul style="list-style-type: none"> - lenguaje ✓ características de forma ✓ escritura en diferentes disciplinas ✓ (ciencias políticas, arquitectura, periodismo, políticas públicas, salud) 		12	24) Clase magistral) Socialización y desarrollo de ejemplos) Continuar escrito planteado) Asesoría grupal individual e) Participación activa) Constante revisión
		12	24	Segunda Valoración (segundo corte académico)		

TEMA III Características E Instructivo SABER PRO ✓ Estructura ✓ Nivel de desempeño ✓ Descripción de conocimientos y procesos implicados para desarrollar el escrito.	Talleres Escritos	10	20) Informe de lectura) Socialización del documento) Realización e textos a partir de un tema propuesto) Realización de escritos asesorías y correcciones) Pruebas escritas simulando SABER PRO
		10	20	Valoración Final		
Total		32	64			

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%))
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%))
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%))

7. BIBLIOGRAFIA		
	TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1.	TEMA I	Guía Para La Elaboracion De Textos Argumentativos. Universidad De Los Andes. Bogota 2015 VELA, Janneth. Cómo Escribir Ensayos? Bogotá D.C: Editorial Sergio Arboleda, 2007. SÁNCHEZ, Jorge Y OSORIO, Jhon Jaime. Lectura Y Escritura En La Educación Superior: Diagnósticos, Propuestas E Investigaciones. Medellín – Colombia: Editorial Universidad De Medellín, 2005. GIRÓN, Castro, Et Al. ¿Cómo Hacer Lectura Crítica? Bogotá D.C: Editorial Universidad Sergio Arboleda, 2007.
2.	TEMA II	Universidad De Los Andes (En Línea), Textos De Las Disciplinas Bogotá 2017. [Citado En Febrero 2018], Disponible En: Http://Leo.Uniandes.Edu.Co/Index.Php/Menu-Escritura/Disciplina
3.	TEMA III	Instituto Colombiano Para La Evaluación De La Educación Superior ICFES. Saber Pro. Guía De Orientación Modulos De-Competencias-Genericas-Saber-Pro-2017. Citado En Marzo 2018.



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	Ciencias De La Salud			
Programa	Nutrición Y Dietética			
Área	Formación Básica			
Componente	Ciencias Biológicas			
Macro competencia	Articula los conceptos y metodologías de las ciencias básicas al estudio del ser humano en un contexto de interdisciplinariedad.			
Curso	Fisiología			
Semestre	Segundo			
Periodo Académico				
No. de Créditos	4	HTP	64	HTI 128
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>El curso de Fisiología permite conocer los factores físicos del origen, desarrollo y progresión de la vida enfocándose propiamente en el proceso de homeostasis del cuerpo humano y desde cada sistema integrado. A través de este curso el educando será capaz de comprender la connotación funcional del ser humano, en lo que respecta a las interacciones dentro de un organismo desde el medio interno y de forma estructural, reconociendo la existencia de membranas celulares, comportamientos y otras especializaciones morfológicas.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Aplica los conocimientos teóricos-prácticos adquiridos en la definición y planteamiento de problemas y en la búsqueda de sus soluciones tanto en contextos académicos como profesionales.
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?	
Conoce los conceptos más importantes de las distintas ramas de las ciencias biológicas, así como una perspectiva histórica de su desarrollo.	
Aplica de manera eficaz las diferentes metodologías instrumentales disponibles para las ciencias biológicas en el marco de las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos.	
Emplea los conocimientos teóricos y prácticos de las ciencias biológicas, a la solución de problemas en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos.	

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS					
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
	HTP	HTI			
TEMA I Fisiología General Y Celular ✓ Concepto y contenido de la fisiología ✓ Fisiología celular y transporte de sustancias a través de la membrana celular ✓ Potenciales de membrana y potenciales de acción. ✓ Principios generales y producción de energía y oxidación biológica ✓ Organización funcional del cuerpo humano y control del medio interno ✓ Inmunidad, infección e inflamación	9	18) Clase magistral) Pensamiento de diseño) Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula)) Trabajo en grupo) Socialización y Debate) Quiz) Mapa conceptual) Taller de aprendizaje No 1
TEMA II Fisiología De La Sangre ✓ Fisiología del eritrocito. ✓ Hematopoyesis. ✓ Fisiología de los granulocitos. ✓ Bases celulares y moleculares del sistema inmunitario. ✓ Desarrollo de la respuesta del sistema inmunitario.	9	18) Clase magistral) Pensamiento de diseño) Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula)) Trabajo en grupo) Socialización y Debate) Quiz) Mapa conceptual) Taller de aprendizaje No 1

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

<p>TEMA III Fisiología Cardiovascular</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Generalidades del aparato cardiovascular ✓ Mecánica cardiaca. Miocito. Contractilidad. ✓ Aspectos generales del sistema vascular. ✓ Fisiología de la pared vascular. ✓ Fisiología del sistema venoso. ✓ Circulación capilar. ✓ Regulación del flujo sanguíneo en los tejidos. ✓ Regulación de la presión arterial. ✓ Circulación coronaria. ✓ Circulaciones regionales. 	9	18	<ul style="list-style-type: none">) Clase magistral) Pensamiento de diseño) Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula) 	<ul style="list-style-type: none">) Trabajo en grupo) Socialización y Debate 	<ul style="list-style-type: none">) Quiz) Mapa conceptual) Taller de aprendizaje No 1

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS					
TEMA IV Fisiología Del Sistema Respiratorio. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Estructura y función del aparato respiratorio. ✓ Mecánica de la respiración. ✓ Fisiología de la pleura. ✓ La circulación pulmonar. ✓ Intercambio pulmonar de gases. ✓ Transporte sanguíneo e intercambio periférico de gases respiratorios. ✓ Regulación de la ventilación pulmonar. ✓ Equilibrio ácido-base. 	9	18	<ul style="list-style-type: none">) Clase magistral) Pensamiento de diseño) Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula) 	<ul style="list-style-type: none">) Trabajo en grupo) Socialización y Debate 	<ul style="list-style-type: none">) Quiz) Mapa conceptual) Taller de aprendizaje No 1
Primera valoración (Primer corte académico)					
TEMA V Fisiología Del Aparato Digestivo. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Introducción al aparato digestivo. Cavidad bucal. ✓ El esófago. ✓ El estómago. ✓ Páncreas exócrino. ✓ Fisiología de la bilis y de la vía biliar. ✓ Bases neurológicas de la motilidad. ✓ Motilidad intestinal. ✓ Secreción y absorción intestinales. ✓ Intestino grueso. ✓ Fisiología hepática. ✓ Nutrición. 	10	20	<ul style="list-style-type: none">) Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)) Exposición magistral) Preguntas intercaladas) Aula invertida 	<ul style="list-style-type: none">) Trabajo en grupo) Socialización y debate 	<ul style="list-style-type: none">) Taller de aprendizaje No 2) Exposiciones grupales) Quiz por exposición

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

<p>TEMA VII Fisiología Del Sistema Endocrino.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Introducción al sistema endocrino: concepto de hormona. ✓ Mecanismos de acción hormonal. ✓ Integración neuroendocrina. ✓ Neurohipófisis. ✓ Hormona de crecimiento. ✓ Fisiología de la prolactina. ✓ La glándula pineal. ✓ La glándula tiroides. ✓ Glándulas suprarrenales. ✓ El páncreas endocrino. ✓ Hormonas gastrointestinales. ✓ Control del metabolismo del calcio, fósforo y magnesio. ✓ Fisiología del hueso. ✓ Fisiología reproductiva 	10	20	<ul style="list-style-type: none">) Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)) Exposición magistral) Preguntas intercaladas) Aula invertida 	<ul style="list-style-type: none">) Trabajo en grupo) Socialización y debate 	<ul style="list-style-type: none">) Taller de aprendizaje No 2) Exposiciones grupales) Quiz por exposición
Segunda Valoración (segundo corte académico)					
<p>TEMA VII Fisiología Renal</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Composición y compartimientos líquidos del organismo. ✓ Aspectos anatómofuncionales del riñón. ✓ Hemodinámica renal y filtración glomerular. ✓ Manejo tubular del filtrado glomerular. 	8	16	<ul style="list-style-type: none">) Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)) Clase magistral) Aula invertida 	<ul style="list-style-type: none">) Ejercicios prácticos 	<ul style="list-style-type: none">) Ejercicios de cálculo dietético

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS					
✓ Regulación del volumen y la osmolaridad de los líquidos corporales.					
✓ Mecanismos de concentración y dilución de la orina.					
✓ Regulación humoral de la función renal.					
✓ Regulación renal del equilibrio ácido-base.					
TOTAL	64	128	Valoración Final (Tercer corte académico)		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%			
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%			
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%			

7.. BIBLIOGRAFIA	
No	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	Fisiología texto y atlas. Silbernagl D. Editorial panamericana 2007
2	Fisiología humana. Tresguerres J. McGraw-Hill (4ta edición). 2010
3	Fisiología médica. Barrett K. Barman S. Boitano S. Ganong – (23 edición) 2010
4	Tratado de fisiología médica. Guyton A. Hall John. (13 edición) 2016



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación específica				
Componente	Nutrición humana				
Macro competencia	Da respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.				
Curso	Introducción A La Nutrición Y Dietética				
Semestre	<i>Segundo</i>				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP	32	HTI	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>Este espacio académico forma parte del área básica profesional, con un enfoque teórico mediante el cual se busca que el educando adquiera los conocimientos científicos básicos en el área de nutrición, permitiendo desarrollar las habilidades técnicas para fundamentar su contribución en el funcionamiento de procesos bioquímicos y fisiológicos de la nutrición.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Realiza atención nutricional a individuos sanos y enfermos en las diferentes condiciones y ciclos de vida con base en indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.
-------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?	
Comprende las bases metabólicas de la enfermedad, asociando el papel bioquímico de la dieta según la edad, el nivel de actividad, el estado fisiológico y los factores socioculturales en la valoración del estado nutricional del individuo o de la comunidad.	

Diagnostica el estado nutricional de individuos sanos y enfermos
 Prescribe planes alimentarios y nutricionales teniendo en cuenta la estimación de requerimientos nutricionales, según su etapa fisiológica y estado patológico.
 Prescribe el soporte nutricional enteral o parenteral de acuerdo a los requerimientos nutricionales de la patología.
 Realiza orientación nutricional sobre el plan dietario a implementar.
 Realiza evaluación y seguimiento de la atención nutricional realizada.
 Actúa profesionalmente en coherencia con las necesidades y características de la población colombiana, a partir de los objetivos del sistema de salud y en cumplimiento de los principios que rigen el desempeño del profesional.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I Historia De La Nutrición ✓ Historia de la alimentación y la nutrición en el mundo ✓ Historia y panorama de la nutrición en Latinoamérica ✓ Historia de la nutrición en Colombia ✓ Perfil y competencias del nutricionista dietista y código de bioética		6	12) Clase magistral) Pensamiento de diseño) Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula)) Trabajo en grupo) Socialización y Debate) Quiz) Mapa conceptual) Taller de aprendizaje No 1
Primera valoración (Primer corte académico)						
TEMA II Conceptos Básicos En Nutrición Y Dietética ✓ Concepto de nutriente		18	36) Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)) Exposición magistral) Trabajo en grupo) Taller de aprendizaje No 2) Exposiciones grupales

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Digestión y absorción ✓ Metabolismo <ul style="list-style-type: none"> ○ Carbohidratos ○ Proteínas ○ Lípidos ○ Vitaminas y minerales. ○ Fibra dietaria 				<ul style="list-style-type: none">) Preguntas intercaladas) Aula invertida 	<ul style="list-style-type: none">) Socialización y debate 	<ul style="list-style-type: none">) Quiz por exposición
Primera Valoración (segundo corte académico)						
TEMA III Concepto De Equilibrio Nutricional <ul style="list-style-type: none"> ✓ Necesidades energéticas ✓ Incorporación de nutrientes a la dieta ✓ Regulación de la ingesta alimentaria 		8	16	<ul style="list-style-type: none">) Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)) Clase magistral) Aula invertida 	<ul style="list-style-type: none">) Ejercicios prácticos 	<ul style="list-style-type: none">) Quiz) Taller de aprendizaje No 3
		16	32	Valoración Final (Tercer corte académico)		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%			
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%			
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%			

6. BIBLIOGRAFIA		
No	TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	TEMA I	Tratado de nutrición (Tomo I y II). Gil Hernández A. Editorial panamericana 2010
2	TEMA II	“Nutrición: Texto y Atlas”. Biesalski, Grimm. Ed. Interamericana. Madrid, España. 2007 “Perspectivas en Nutrición”, Gordon M. W., Cout J. S. H., Disilvestro R.A. Editorial McGraw-Hill C. México 2005
3	TEMA III	“Nutrición y Dietoterapia de Krause”, Mahan K., Escott-Stump S., Editorial Mc Graw Hill.2013 Fundamentos de nutrición normal. Lopez L. Suarez M. Editorial el ateneo. Argentina 2008



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO



1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias De La Salud				
Programa	Nutrición Y Dietética				
Área	Formación Específica				
Componente	Ciencia y Tecnología de los Alimentos				
Macrocompetencia	Formación Específica				
Curso	Microbiología De Alimentos				
Naturaleza del curso	Teórico - Práctico				
Prerrequisito (s)	Ninguno				
Semestre	Segundo				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Perfil del educador	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del educador					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>EL educando será capaz de entender que son los microorganismos y cuáles son las relaciones existentes entre los microorganismos y los alimentos. Por tanto, el educando podrá identificar las características micro y macroscópicas de diferentes agentes microbianos tales como bacterias, hongos y virus, además, conocerá las características nutricionales y reproductivas de los agentes microbianos, también conocerá procesos de descomposición, conservación y transformación biológica de los alimentos. Por otro lado, maneja el protocolo de seguimiento de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y realizará el estudio de los microorganismos que causan las principales ETAs, obtendrá bases de Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP, con el objetivo principal de garantizar que los educandos logren realizar actividades prácticas (a lo largo de su formación y vida profesional) que garanticen la inocuidad del proceso y puedan encontrar pasos y agentes contaminantes en sus labores.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Desarrolla y analiza nutricionalmente productos alimentarios saludables orientados al consumo humano, aplicando la legislación nacional e internacional.
------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

Diseña e implementa procesos y sistemas de calidad en la industria alimentaria.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	TECNICAS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I Introducción A La Microbiología ✓ Bioseguridad ✓ Historia de la microbiología ✓ Los microorganismos, clasificación ✓ Formas de reproducción microbiana ✓ Fuentes de contaminación microbiana	4.1	9	20) Conferencia) Talleres) Ilustraciones) Resumen) Laboratorio) Pruebas escritas) Ejercicios teórico Prácticos) Exposiciones) Examen temática) Comentarios
TEMA II Técnicas De Laboratorio ✓ Bioseguridad en laboratorio ✓ Técnicas de identificación microbiana	4.1, 4.2 y 4,3	6	12) Conferencia) Talleres) Ilustraciones) Resumen) Laboratorio) Pruebas escritas) Ejercicios teórico Prácticos) Exposiciones) Examen objetivo) Marco conceptual
TEMA III Biotechnología y ETAs ✓ Uso de los microorganismos a nivel industrial ✓ Los microorganismos desde el enfoque de la salud pública ✓ Las ETAs	4.2 y 4,3	9	18) Conferencia) Talleres) Ilustraciones) Resumen) Laboratorio) Pruebas escritas) Ejercicios teórico Prácticos) Exposiciones) Examen objetivo) Socialización de protocolo
TEMA IV Garantía De Los Procesos Y Productos ✓ BPM ✓ HACCP ✓ Decreto 2674 DE 2013	4.4	8	14) Conferencia) Talleres) Ilustraciones) Resumen) Laboratorio) Pruebas escritas) Ejercicios teórico Prácticos) Exposiciones) Examen Final) Modelo de Auditoria
TOTAL		32	64			

7. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%)	
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%)	
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%)	

7. BIBLIOGRAFIA		
	TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1.	TEMA I	Microbiología de los alimentos. Frazier, W. C. Acribia. España. 6° edición. 2002. MANUAL DE MEDIOS DE CULTIVO "MERCK"
2.	TEMA II	Microbiología Moderna de los Alimentos. Jay, James M. Acribia. España. 2000. Microbiología Médica. Brooks, G.F., 17° edición. 2002
3.	TEMA III	Microbiología de los Alimentos. Mossel, D.A.A. Acribia. España. 2002
4.	TEMA IV	Microbiología. PRESCOTT HARLEY KLEIN. 5° Edición. Editorial Mc Graw-Hill. 2002.



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
MICROCURRÍCULO



1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación Institucional				
Componente	Humanidades				
Macro-competencia	Analiza contextos desde la óptica del espíritu humano cristiano y los principios fundamentales de la disciplina.				
Curso	Pensamiento Filosófico				
Semestre	Segundo				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>Acorde a la misión de la Universidad Mariana, en cuanto a formar profesionales íntegros y comprometidos con el cambio del desarrollo social, es fundamental ofrecer cursos de formación humana, que permitan la reflexión y toma de conciencia en torno a la crisis de sentido. De esta manera el curso de Pensamiento Filosófico permitirá al estudiante mariano asumir una posición crítica, dialógica, creativa y propositiva frente a problemáticas inherentes al sentido de la vida, la universidad y el contexto, fortaleciendo la identidad personal, institucional y sociocultural.</p>	

3. COMPETENCIA(S) DE SEGUNDO ORDEN (del curso)	Ejerce la disciplina con compromiso y responsabilidad ética y social en cumplimiento de las normas, principios y valores que regulan el ejercicio de la profesión; tanto en individuos como colectividades, en el marco del cuidado de la vida y la dignidad del ser humano, las características socio culturales y económicas y los derechos humanos.
-------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN (que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden)

Aplica referentes conceptuales a contextos profesionales, éticos y legales, respondiendo a aspectos éticos o morales en su práctica diaria desde el modelo Franciscano y de María Inmaculada.

Actúa ética y responsablemente en el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética, asumiendo una actitud favorable hacia el trabajo, dirigido al individuo, familia y comunidad

Interpreta objetivamente la problemática relacionada con la Alimentación y Nutrición y contribuir a su solución, para mejorar la calidad de vida de las personas y comunidades.

5. CONTENIDOS, MÉTODOS Y ESTRATEGIAS

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TÉCNICAS	ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN
	HTP	HTI			
TEMA I ✓ Proyecto de vida personal y profesional ✓ La cuestión del sentido de la vida ✓ Construcción del Proyecto Personal de vida	10	20) Lectura analítica y crítica) Cineforo) Clase magistral) Análisis del texto) Elaboración proyecto personal de vida (libro)) Subrayado) Distinción de ideas claves para generar argumentos críticos.) Rúbrica: redacción de un texto conclusivo acerca del sentido de la vida Rúbrica de lectura analítica de texto)
TEMA II Pensar La Universidad Mariana. ✓ Filosofía(Teleológica), Identidad (misión y visión) y Axiología (Valores)	4	8) Lectura analítica) Mapa mental) Cineforo) Video clip) Rúbrica de criterios para la presentación del mapa mental y el video

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Institucionales) ✓ Espiritualidad Franciscana ✓ Formación Humana (lo humano competente) ✓ Funciones sustantivas (Docencia, investigación, proyección) ✓ Normatividad y Proyecto Educativo 					
Primera valoración:					
<p>TEMA III</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Problemas filosóficos inherentes a la universidad y el contexto. ✓ La universidad y la ciudadanía. (pensamiento político, multicultural, responsabilidad social) 	5	10) Cineforo) Lectura de texto, entrevista y observación) Rúbrica: puesta en común de la infografía.
<p>TEMA IV</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La universidad y el desarrollo con justicia social 	5	10) Análisis de película) Conversatorio Lectura crítica comentada.) Informe conclusivo del conversatorio.
Segunda valoración:					
<p>TEMA V</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La universidad y el respeto por el ambiente (Laudato Si) 	4	8) Reseña del texto) Practica ambiental) Debate) Criterios de valoración de un Glosario del texto.
Segunda valoración:					
<p>TEMA VI</p> <p>La universidad los problemas humanos de la sociedad actual (Dios, hombre, mundo)</p>	4	8) Proyección humana) Expohumanidades:) Lectura Analítica De Texto) Exposiciones grupales) Rubrica de evaluación de exposición

			Valoración Final noviembre 20 a diciembre 1
	32	64	
Total horas	96		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN						
VALORACIONES			PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)			30%		J	
Segunda Valoración (Segundo corte académico)			30%		J	
Valoración Final (Tercer corte académico)			40%		J	

7. BIBLIOGRAFIA		
Orden	TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	TEMA I II Y III	<p>La ética y la moral: paradojas del ser humano CES Psicología, Betancur Jiménez, Gloria Elena, vol. 9, núm. 1, enero-junio, 2016.</p> <p>La sociedad de la transparencia. Byung - Chul, Han (2013). Editorial Herder. Barcelona.</p> <p>La salvación de lo bello. Byung - Chul, Han (2015). Editorial Herder. Barcelona</p> <p>El enjambre. Byung - Chul, Han (2013). Editorial Herder. Barcelona</p> <p>Antropología. González Álvarez, Luis José (1996). Editorial USTA. Bogotá.</p> <p>Ética. Perspectiva latinoamericana. González Álvarez, Luis José (2003). Editorial USTA. Bogotá.</p> <p>Hablar del sentido de la vida. En Utopía y Praxis Latinoamericana. Grondin, Jean. (2012). pág 17.</p> <p>Los bienes invisibles. Lorda, Juan (2011) Humanismo. Ediciones RIALP, Madrid</p> <p>Lorda, Juan (2011) Humanismo. Las tareas del espíritu. Ediciones RIALP, Madrid</p> <p>Platón menos prozac, Marinoff, Lou (2001). Más. Ediciones b grupos. Ciudad: Barcelona.</p> <p>Metafísica en Perspectiva Latinoamericana. Marquínez, German; González Álvarez, Luis José; Rodríguez Albarracín, Eudoro (1982). Editorial el Búho. California</p> <p>Ética y Valores. Marroquín Yerovi, Margarita. f.m.i (2000). UNIMAR. Pasto.</p>

		<p>Filosofía 1 Y 2. Aprender a Filosofar con competencias. Morales Ballesteros, Hugo Fernando. (2003) Ediciones Paulinas. Bogotá.</p> <p>Humanidades y Universidad en el siglo XXI. González Díaz, Rafael (2014). Martha Nussbaum, Estudios 110, vol. xii.</p> <p>Pensamiento Filosófico. Pinchao, L. y otros. (2011). Ediciones Unimar.</p> <p>Movimiento BioPunk y la ética DIY. Ramírez, Felipe (2015). XXI Seminario Internacional de Bioética.</p> <p>Posthumanismo y Transhumanismo. Bogotá. Universidad El Bosque.</p> <p>La globalización. Circulación de personas, mercancías e informaciones. Ribeiro, Gustavo (2011). Cuad. urbano vol.10 no.10 Resistencia ene./jun. 2011.</p> <p>Ética, política y ciudadanía. Savater, Fernando (2004). Editorial Ariel. Barcelona.</p> <p>Fragmentos para Entender la Postmodernidad (1993). Vasquez Rodríguez, Fernando. Las Premisas de Frankenstein. Revista Signo y Pensamiento N° 23. Pontificia Universidad Javeriana</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
MICROCURRÍCULO**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	CIENCIAS DE LA SALUD				
Programa	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA				
Área	Formación Básica				
Componente	Nuevas Tecnologías				
Macrocompetencia	Manejar la información mediante procesos sistemáticos que posibiliten la solución de problemas de información				
Curso	INFORMÁTICA APLICADA				
Semestre	Segundo				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Nombre del profesor	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Perfil del docente					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)
<p>Vivimos en una sociedad comandada por las nuevas tecnologías, donde la Informática juega un papel fundamental en todos los ámbitos.</p> <p>La Informática aplicada en la salud se refiere a la organización de información y servicios de salud, utilizando el INTERNET y las tecnologías relacionadas. Esto implica no sólo el desarrollo tecnológico, sino una nueva manera de trabajar, una actitud y una tendencia al trabajo virtual y al pensamiento global, con el fin de mejorar la atención del paciente en las diferentes instituciones de salud. Actualmente, entre los cambios más importantes en la atención de la salud, se encuentra el manejo del computador con sus diferentes programas.</p> <p>Se hará énfasis en la comunicación escrita, ya que es la expresión de un trabajo por un individuo para demostrar su manejo del idioma y el tema; con ésta se intenta lograr que la persona desarrolle la imaginación y creatividad.</p> <p>Reforzar la lectura crítica en el estudiante para que haya una mejor capacidad de atención prioritaria en el contexto educativo actual, a fin de favorecer la formación de ciudadanos reflexivos, cuestionadores y con autonomía de pensamiento.</p> <p>Todos los contenidos son impartidos con apoyo de varios programas informáticos que se facilitan durante el presente periodo. Las dos horas semanales asignadas a este curso se imparten en el Aula de Informática y una como Trabajo Independiente, garantizando el uso individual de los medios informáticos (un ordenador por alumno).</p> <p>INTERÉS POSTERIOR DEL CURSO</p>

El curso de Informática Aplicada *con los estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética*. explica contenidos tecnológicos e informáticos relacionados con la aplicación de las Tecnologías de la Información en el campo laboral, administrativo y personal, ofreciendo un amplio panorama de la utilidad y de la necesidad de las mismas como factor competitivo en la empresa o como medio de relación y comunicación interpersonal, por lo que puede resultar interesante para un amplio grupo de estudiantes, puesto que en buena parte de los estudios universitarios se incorporan la Informática en su plan de estudios.

METODOLOGÍA

En este curso, se desarrollará una gran cantidad de actividades o ejercicios prácticos sobre el empleo de las herramientas informáticas. Los estudiantes realizarán también, multitud de talleres prácticos, comentarios y valoración sobre temas de aplicación en diferentes campos, contribuyendo al desarrollo transversal de técnicas y actitudes que promueven su madurez. Se tendrá en cuenta la Lectura Comprensiva y Crítica. El uso del idioma Inglés Básico y las Competencias Ciudadanas. Para que las jornadas sean dinámicas se realizarán diversas pausas activas por medio de vídeos interactivos y momentos de reflexión.

La evaluación del curso se llevará a cabo mediante pruebas prácticas (desarrollo de guías, ejercicios o diseños) realizadas en el computador del aula de Informática.

Se emplean los siguientes instrumentos para el seguimiento de las clases:

-) Plataforma Interactiva, en Internet, con los contenidos de consulta, las actividades y las calificaciones o comentarios del profesor.
-) Programas informáticos suministrados (Base de Datos: Access y Paquete Estadístico para la salud: SPSS).
-) Internet para el desarrollo de programas online.
-) Aula de Informática con un computador por estudiante (si fuera preciso se completaría con ordenadores portátiles para garantizar este último aspecto).
-) Video proyector con sistema de audio.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)

Diseñar y desarrollar un servicio educativo innovador de aprendizaje abierto, implantando el dispositivo tecnológico adecuado para ampliar el marco de actuación de la universidad al ámbito nacional e internacional.

Implementar el hábito de lectura crítica de forma comprensiva al realizar sus consultas de temas de salud.

Proporcionar a los estudiantes el acceso a los servicios educativos del campus desde cualquier lugar, de forma que pueda desarrollar acciones de aprendizaje autónomamente,

	con ayuda de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación.
--	--------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?
Capacidad para utilizar las herramientas de Informática para la toma de decisiones asertivas y la gestión de los recursos para el cuidado de la salud.
Diseñar aplicaciones gráficas utilizando programas online en el campo de la salud.
Proporcionar una formación práctica en Bases de Datos para el ingreso y almacenamiento de información de personas.
Comprender en Inglés frases y expresiones de uso frecuente relacionadas con la Informática en el campo de la salud.
Crear cuestionarios y encuestas dentro del programa SPSS.
Aplicar y analizar los datos estadísticos de las encuestas con el programa SPSS.
Incentivar sensibilidades éticas y las responsabilidades en el uso y manejo de la información de los datos de salud
Desarrollar espacios de interacción y encuentro disciplinario para fortalecer la amistad y el compañerismo.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS DE EVALUACIÓN	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
E-portafolio – Infogramas. (Textos en Inglés, Imágenes, Animaciones) Folletos Informativos y	Elaboración de Infogramas Folletos Informativos y Educativos Formularios en Google Drive	10	20	Talleres Prácticos	Infogramas Folletos Tarjetas de Presentación	Presentación de Infograma: sobre los 10 beneficios del uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación en salud cuyos textos

<p>Folletos Educativos.</p> <p>Tarjetas de Presentación.</p> <p>Formularios Online</p>					<p>Formularios online</p>	<p>estarán en Inglés</p> <p>Entrega de Folletos Informativos y Educativos</p> <p>Presentación de un formulario en Google Drive sobre Nutrición</p> <p>30 de enero</p> <p>6, 13, 20 y 27 de febrero de 2018</p>
<p>Base de Datos: Access</p>	<p>Elaboración de Tablas. Consultas Formularios e Informes Activar la Base de Datos. Personalizar la Base de Datos. Ingresar datos. Elaborar una Base de datos de una Entidad de Salud.</p>	<p>10</p>	<p>20</p>	<p>Diseño de una Base de Datos de una entidad de salud a través de Tablas, Formularios, Informes Consultas y</p>	<p>Taller Práctico para el diseño y elaboración de una Base de Datos</p>	<p>Entrega y socialización de la Base de datos de una entidad de salud</p> <p>6, 13, 20 de marzo</p> <p>3 y 10 de abril de 2018</p>
<p>PAQUETE ESTADÍSTICO SPSS</p>	<p>Elaboración de encuestas o cuestionarios.</p>	<p>12</p>	<p>24</p>	<p>Desarrollo de Encuestas en SPSS</p>	<p>Talleres prácticos en el aula de TIC</p>	<p>Entrega y socialización del Informe escrito y</p>

<p>Elaboración de encuestas o cuestionarios. Crear Vista de Variables: Definir propiedades de variables, Ordenar variables Activar Vista de Datos. Introducir y Grabar los datos Analizar Datos Estadísticos Descriptivos: Frecuencias, Tablas Cruzadas o de Contingencia Gráficos: Generador de Gráficos Estadísticos Interpretar datos estadísticos en forma escrita y gráfica.</p>	<p>Ingresar y Grabar los datos</p> <p>Calcular la edad y el Índice de Masa Corporal de los encuestados con SPSS</p> <p>Trabajar con Tablas de Frecuencias, Tablas Cruzadas o de Contingencia y Gráficos Estadísticos</p> <p>Analizar e interpretar datos estadísticos</p>			<p>Creación de Gráficos estadísticos.</p> <p>Interpretación de Datos Estadísticos</p>	<p>Encuestas</p> <p>Gráficos Estadísticos</p>	<p>gráfico de la interpretación de datos y análisis estadístico de la encuesta aplicada a un grupo de personas de una comunidad determinada.</p> <p>17 y 24 de abril</p> <p>8, 15 y 22 de mayo de 2018</p>
TOTAL		32	64			
5. Primera Valoración (Primer corte académico) (30%)						

E-portafolio – Infogramas. (Textos en Inglés, Imágenes, Animaciones) Folletos Informativos y Folletos Educativos. Tarjetas de Presentación. Formularios Online	<p style="text-align: center;">Presentación de <u>Infograma</u>: sobre los 10 beneficios del uso de las TIC en salud cuyos textos estarán en Inglés</p> <p style="text-align: center;">Folletos Informativos y Educativos</p> <p style="text-align: center;">Presentación de formularios en Google Drive sobre Nutrición</p> <p style="text-align: right;">27 de febrero de 2018</p>
Segunda Valoración (Segundo corte académico) (30%)	
Base de Datos: Access	Presentación de la Base de datos de una entidad de salud <p style="text-align: right;">10 de abril de 2018</p>
Valoración Final (40%)	
Encuestas y análisis estadístico en SPSS	Elaboración de encuestas y presentación del informe en forma escrita y gráfica del análisis estadístico utilizando el programa SPSS <p style="text-align: right;">29 de mayo de 2018</p>
HABILITACIONES	
<p style="text-align: right;">13 de junio de 2018</p>	

Nota: No olvidar que en cada jornada de trabajo se realizará evaluaciones ya que esta es continua y permanente.

6. BIBLIOGRAFÍA	
TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
Diseño Gráfico) www.google.com.co) https://www.youtube.com/watch?v=UNkhoeIV_Rs) https://www.youtube.com/watch?v=kTeL17WKQGs
Base de Datos) Politécnico Grancolombiano, Institución Universitaria, Aprendamos Computación, Compuclub Intermedio

	<p>Editores, Santafé de Bogotá.</p> <p>) RODRIGUEZ VEGA Jorge (2015), Microsoft Access 2013. Editorial MC-GrawHill, Madrid España.</p> <p>) Serie Gestión Básica Internet (2015), Colección cursos auto asistidos de computación, Bogotá D.C.</p> <p>) TIZNADO S. Marco Antonio. Sc@pe 6, Editorial MC-GrawHill, Santafe de Bogotá.</p> <p>) Politécnico Grancolombiano, Institución Universitaria (2014), Aprendamos Computación, Compuclub Intermedio Editores, Santafé de Bogotá.</p> <p>) Paquete Office 2016</p>
SPSS	<p>) https://www.youtube.com/watch?v=q-KLq-USjll</p> <p>) https://www.youtube.com/watch?v=Z2S4jd2ppFo “Tutorial SPSS. Avi”</p> <p>) https://www.youtube.com/watch?v=JasBdqBG7eU “Principales gráficas para variables categoricas en SPSS”</p> <p>) http://queaprendemoshoy.com/%C2%BFque-es-el-paquete-estadistico-spss/</p> <p>) https://www.youtube.com/watch?v=m4kimPxXzvE “SPSS Análisis Estadístico Frecuencias y Descriptivos”</p>



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	CIENCIAS DE LA SALUD			
Programa	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
Área	Formación Especifica			
Componente	Ciencia y Tecnología de los alimentos			
Macro competencia	Promover la actitud crítica y analítica con compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.			
Curso	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS			
Semestre	Tercero			
Periodo Académico				
No. de Créditos	2	HTP	32	HTI 64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>La bioquímica de los alimentos es una asignatura encargada de estudiar la parte química, funcionalidad y sensibilidad de los componentes alimenticios, así como sus mecanismos de deterioro. Este conocimiento le permitirá al nutricionista dietista, conocer su composición, reacciones y algunos procesos tecnológicos involucrados en su desarrollo y procesamiento, conocimientos que podrán ser utilizados para realizar estudios en laboratorio de nutrientes específicos para la comprensión de tratamientos nutricionales según patología. Por consiguiente, es deber en este campo, estudiar y analizar muy bien los alimentos y su relación con la calidad de vida y por ende con la salud de las personas, adquiriendo bases y competencias que les permitan tener la capacidad para tener el perfil de tecnología en alimentos.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Desarrollar y analizar nutricionalmente productos alimentarios saludables orientados al consumo humano, aplicando la legislación nacional e internacional.
-------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

- Formular, estandarizar y desarrollar productos alimentarios.
- Analizar fisicoquímica y sensorialmente productos alimentos.
4.1 Comprende las reacciones químicas que limitan la vida útil de un producto, teniendo en cuenta la actividad acuosa de los alimentos.
4.2 Reconoce la composición, estructura y principales reacciones químicas de los carbohidratos, proteínas, enzimas, lípidos, vitaminas y pigmentos presentes en los alimentos
4.3 Reconoce la funcionalidad de algunos ingredientes utilizados en la industria alimentaria.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<p>TEMA I INTRODUCCION A LA BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS</p> <p>-relación de la bioquímica de los alimentos con otras ciencias.</p> <p>-Técnicas analíticas en bioquímica de los alimentos</p> <p>-Agua en los alimentos.</p> <p>Actividad acuosa</p>		8	16	<ul style="list-style-type: none">)] Motivación e introducción al tema y las actividades.)] Fomento del aprendizaje autónomo)] Clase magistral)] Promoción de actividades de organización)] Acompañamiento síncrono y asíncrono. <p>Recursos:] Contenido Dinámico (Metodologías o Modalidades de Formación)</p> <ul style="list-style-type: none">)] Foro de Dudas e Inquietudes)] Chat 	Trabajo en grupo laboratorio	Rubrica
<p>TEMA II MONO, OLIGOSACÁRIDOS Y POLISACÁRIDOS DE LOS ALIMENTOS</p> <p>-Definición y clases de hidratos de carbono.</p> <p>Estructuras</p> <p>-Función de los CHO en los alimentos</p> <p>-enzimas de las transformación de monosacáridos, disacáridos</p>		4	8	<ul style="list-style-type: none">)] Motivación e introducción al tema y las actividades.)] Fomento del aprendizaje autónomo)] Clase magistral)] Promoción de actividades de organización 	Mapa conceptual	rubrica

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
y oligosacáridos. Glucósidos -Tipos de almidón -Glucógeno -Celulosa .Análisis de polisacáridos				<ul style="list-style-type: none">) Acompañamiento síncrono y asíncrono. Recursos: <ul style="list-style-type: none">) Contenido Dinámico (Metodologías o Modalidades de Formación)) Foro de Dudas e Inquietudes) Chat 		
Primera Valoración (segundo corte académico)						
TEMA III LIPIDOS DE LOS ALIMENTOS. -Clasificación de los lípidos (monoacilgliceroles, triacilgliceroles, fosfolípidos) -Enzimas de la transformación de lípidos -control de la biodisponibilidad de los lípidos -Grasas de la dieta y aterosclerosis TEMA IV ESTRUCTURA DE LAS PROTEÍNAS DE LOS ALIMENTOS -proteínas de la carne, de la leche, del huevo -Proteínas de reserva de las semillas. Proteínas priónicas. -Hidrólisis enzimática de las proteínas de los alimentos		4	8	<ul style="list-style-type: none">) Motivación e introducción al tema y las actividades.) Fomento del aprendizaje autónomo) Clase magistral) Promoción de actividades de organización) Acompañamiento síncrono y asíncrono. Recursos: <ul style="list-style-type: none">) Contenido Dinámico (Metodologías o Modalidades de Formación)) Foro de Dudas e Inquietudes) Chat 	Mapa conceptual Prueba escrita Exposición oral	Rubrica Prueba de la temática
		4	8			

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<p>TEMA V ENZIMAS EN LA ELABORACIÓN, PROCESADO Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> -Modificación de proteínas alimentarias -Modificación de lípidos -Enzimas en el control de calidad de alimentos <p>TEMA VI BIOQUÍMICA DE LAS VITAMINAS Y MINERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> -Contenido de las vitaminas en los alimentos - vitaminas liposoluble e hidrosolubles - nutrientes inorgánicos 		4	8	<ul style="list-style-type: none">] Motivación e introducción al tema y las actividades.] Fomento del aprendizaje autónomo] Clase magistral] Promoción de actividades de organización] Acompañamiento síncrono y asíncrono. Recursos:] Contenido Dinámico (Metodologías o Modalidades de Formación)] Foro de Dudas e Inquietudes] Chat 	<p>Mapa conceptual</p> <p>Prueba escrita</p> <p>Exposición oral</p>	<p>Rubrica</p> <p>Prueba de la temática</p>
Segunda Valoración (segundo corte académico)						
TEMA VII MECANISMO BIOQUÍMICO DE LOS TÓXICOS Y METABOLISMO DE LOS TÓXICOS NATURALES DE LOS ALIMENTOS		4	8	Clase magistral		

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TOTAL		32	64	Valoración Final		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN					
VALORACIONES		PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)		30%	I y II	Laboratorio y mapa conceptual	3 semana 5 semana
Segunda Valoración (Segundo corte académico)		30%	III,IV,V y VI	Mapa conceptual Prueba escrita Exposición oral	7, semana 11,12 y 13 semana
Valoración Final (Tercer corte académico)		40%	todo	Artículo científico del análisis del agua	1 junio

6. BIBLIOGRAFIA	
No	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	1. BADUI, S. Química de los Alimentos. Ed. Alambra (México). 2006.
2	. BELITZ, H. Química de los alimentos segunda edición. Editorial Acribia. España 1997
3	. FOX, B. CAMERON, A. Ciencia de los alimentos nutrición y salud. Editorial Limusa. México. 2004. Pág. 231 – 239
4	. BERDANIER, C. Nutrición y Alimentos. 2da Ed. Editorial McGraw Hill. 2010
5	Meléndez-Martínez A, Vicario I, Heredia F. Importancia nutricional de los pigmentos carotenoides. ALAN. 2004;54(2): 149-155
6	Garzón G. Las antocianinas como colorantes naturales y compuestos bioactivos: revisión. Acta biol.Colomb. 13(3): 27-36, ND. 2008.
7	Barthèlemy, G. C., Cornago, R. P., & Esteban, S. S. (2013). <i>La química en la vida cotidiana</i> . Retrieved from https://ebookcentral.proquest.com
8	Zumbado, F. H. (2008). <i>Análisis químico de los alimentos: métodos clásicos</i> . Retrieved from https://ebookcentral.proquest.com



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO



1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación específica				
Componente	Nutrición Humana				
Macrocompetencia	Da respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.				
Curso	Evaluación del Estado Nutricional				
Naturaleza del curso	Teórico				
Prerrequisito (s)	Ninguno				
Semestre	Tercero				
Periodo Académico					
No. de Créditos	3	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	48	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	96
Perfil del educador	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del educador					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)
De acuerdo con la O.M.S. puede definirse a la Valoración del Estado Nutricional (V.E.N.) como la interpretación de la información obtenida de estudios bioquímicos, antropométricos, clínicos o de ingesta, que se utilizan para determinar la situación nutricional de individuos o poblaciones. En el ámbito clínico permite seleccionar aquellos individuos que necesitan de una intervención dietoterapéutica. El terreno epidemiológico permite el diseño, implementación, monitoreo y evaluación del impacto de programas nutricionales basado en el diagnóstico nutricional realizado con anterioridad.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Realiza atención nutricional a individuos sanos y enfermos en las diferentes condiciones y ciclos de vida con base en indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.
------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

Diagnostica el estado nutricional de individuos sanos y enfermos

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	TECNICAS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HT P	HT I			
<p>TEMA I Generalidades. ✓ Puntos anatómicos corporales.</p>		16	3	<ul style="list-style-type: none">) Discusión guiada) Actividad generadora de información previa) Trabajo en grupo) Preguntas intercaladas) Organizadores gráficos) Pruebas escritas	<ul style="list-style-type: none">) Rubrica) Quiz) De Selección múltiple
<p>TEMA II Métodos Directos Del Estado Nutricional. ✓ Parámetros Antropométricos. ✓ Peso, Talla, Pliegues Cutáneos, Perímetros. Diámetros. ✓ Parámetros Bioquímicos ✓ Biomarcadores Del Estado Nutricional ✓ Biomarcadores Del Estado De Salud En El Ámbito Nutricional. ✓ Parámetros Clínicos.</p>		50	25	<ul style="list-style-type: none">) Discusión guiada) Actividad generadora de información previa) Ilustraciones) Preguntas intercaladas 	<ul style="list-style-type: none">) Ejercicios) Prácticos) Pruebas escritas 	<ul style="list-style-type: none">) Rubrica) Quiz) De selección múltiple) Matriz CQA
<p>TEMA III Métodos Indirectos Del Estado Nutricional ✓ Encuestas dietéticas ✓ Recordatorio 24 horas (R-24)</p>		50	25	<ul style="list-style-type: none">) Discusión guiada) Actividad generadora de información previa 	<ul style="list-style-type: none">) Ejercicios) Prácticos) Pruebas escritas 	<ul style="list-style-type: none">) Rubrica) Quiz) De selección múltiple) Mapa mental

✓ Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos.)) Ilustraciones Preguntas intercaladas		
✓ Registro o diario dietético.					
✓ Método de pesas y medidas.					
TOTAL		48	96		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%))
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%))
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%))

7. BIBLIOGRAFIA	
TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
TEMA I, II Y III	Norma Resolución 2121 de 9 de Junio – 2010, Nuevas curvas OMS 2006 -2007
TEMA I Y III	"Perspectivas en Nutrición". Gordon M. W., Cout J. S. H., Disilvestro R. A. Editorial Mcgraw -Hill. C. México. 2005. ISAK. Estándares de medidas antropométricas internacionales, 2001.
TEMA I Y II	Nutrición Humana y Dietética: La Alimentación en la Salud y la Enfermedad. Repullo Picasso. Ed. Marban. Madrid. 2001
TEMA I, II Y III	Manual de cineantropometría. Pamplona, Esparza Ros F. ESPAÑA: FEMEDE, 1993



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
MICROCURRÍCULO**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación Institucional				
Componente	Humanidades				
Macrocompetencias	Analizar contextos desde la óptica del espíritu humano cristiano y los principios fundamentales de la disciplina.				
Curso	Humanismo Cristiano				
Semestre	Tercero				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>El humanismo que propone el cristianismo es un humanismo integral: penetra en todas las dimensiones de la persona y la compromete en la búsqueda de una sociedad fraterna, justa, solidaria, sin clasismos; una sociedad cohabitada por seres humanos cada vez más generosos, serviciales, amorosos, compasivos y misericordiosos en consonancia con el proyecto humano de Jesucristo. En este sentido, el humanismo de inspiración cristiana ayuda al ser humano de hoy a comprender, valorar y promover la dignidad de la persona en todas sus dimensiones.</p>	

3. COMPETENCIA(S) SEGUNDO ORDEN DE (del curso)	Ejerce la disciplina con compromiso y responsabilidad ética y social en cumplimiento de las normas, principios y valores que regulan el ejercicio de la profesión; tanto en individuos como colectividades, en el marco del cuidado de la vida y la dignidad del ser humano, las características socio culturales y económicas y los derechos humanos.
-------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?
<p>Aplica referentes conceptuales a contextos profesionales, éticos y legales, respondiendo a aspectos éticos o morales en su práctica diaria desde el modelo Franciscano y de María Inmaculada.</p>

Actúa ética y responsablemente en el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética, asumiendo una actitud favorable hacia el trabajo, dirigido al individuo, familia y comunidad

Interpreta objetivamente la problemática relacionada con la Alimentación y Nutrición y contribuir a su solución, para mejorar la calidad de vida de las personas y comunidades.

5. APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TÉCNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
	HTP	HTI			
TEMA I El Humanismo Cristiano. ✓ Definición, origen y desarrollo. ✓ El humanismo cristiano en contraste con las propuestas humanistas del Marxismo, existencialismo, personalismo y nihilismo.	6	12) Lectura previa) Discusión guiada) Lectura crítica) Trabajo colaborativo) Subrayado de ideas centrales) Participación argumentada) Lectura crítica mediada) Valoración cualitativa y cuantitativa apoyada en rúbricas
TEMA II Dios Al Encuentro Del Hombre. ✓ La revelación divina como acontecimiento histórico. ✓ Jesús como la manifestación más plena de la revelación en la Sagrada Escritura.	2	4) Lectura previa) Conversatorio guiado por el docente) Mapa mental) Participación argumentada a partir del texto guía.) Percepciones personales argumentadas.
Primera valoración (Primer corte académico)					

<p>TEMA III Jesucristo Ayer, Hoy Y Siempre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Judío de Galilea, su experiencia de Dios. ✓ Profeta del Reino de Dios, sus virtudes y cualidades humanas. ✓ Defensor de los últimos. Creador de un movimiento renovador. ✓ Sus lecciones de vida. Conflictivo y peligroso. Hombre de fe. ✓ Resucitado por Dios. 	14	28	<ul style="list-style-type: none">) Trabajo colaborativo) Cine foro) Trabajo de campo 	<ul style="list-style-type: none">) Grupos de estudio) Proyecto formativo) (Título y principios de vida, presentados en inglés y español)) Expohumanidades 	<ul style="list-style-type: none">) Portafolio de evidencias) Exposición por de equipos trabajo.
Segunda valoración (Primer corte académico)					
<p>TEMA IV El Proyecto Humano De Jesús.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La compasión como principio de actuación. ✓ La dignidad de los últimos como meta. ✓ La actuación terapéutica como programa. ✓ El perdón como horizonte. ✓ Los valores humanos de la Madre de Jesús y su contribución al Reino de Dios. 	4	8	<ul style="list-style-type: none">) Grupos de discusión) Conversatorio 	<ul style="list-style-type: none">) Ensayo argumentativo 	<ul style="list-style-type: none">) Rejilla de valoración cualitativa y cuantitativa.
<p>TEMA V La Praxis Cristiana Y El Compromiso Social.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Franciscano de Asís ✓ María Caridad Brader Zahner ✓ Compromiso social ✓ Competencias ciudadanas 	6	12	<ul style="list-style-type: none">) Grupos de discusión 	<ul style="list-style-type: none">) Sinopsis 	<ul style="list-style-type: none">) Exposición por equipos de trabajo
Valoración Final					
TOTAL	32	64			

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%		J	J
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%		J	J
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%		J	J

7. BIBLIOGRAFÍA		
No	TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
1	TEMA I	Catecismo de la Iglesia Católica. Alemany Briz, José Joaquín. (1993). Roma: Ciudad Nueva. Introducción a la Antropología. Beals, Ralph; Hader, Harry. (1969). España: Ediciones Aguilar. Antropología Cristiana. Comblin, José. (1985). Ediciones Paulinas. Madrid: Verbo divino. Introducción a la Antropología General. Harris, Marvin. (1981). Madrid: Alianza Editorial.
2	TEMA II	Antropología Cultural, espejo para la humanidad. Kottak, Conrad Phillip. (1996). Madrid: McGraw Hill. Estudio del Hombre. Linton, Ralph. N. (1976) Bogotá: Fondo de Cultura Económica. Introducción a la Antropología Social. Mair, Lucy. (1993). Madrid: Alianza Editorial. Antropología - Curso Básico. Rodríguez, A. (1995). Santafé de Bogotá: Editorial El Búho.
3	TEMA III	Encuentro con Dios en la Historia. Andrade, Bárbara. (1985). Salamanca: Sígueme. Dios en la Escritura. Briend, Jacques. (1995). Bilbao: Desclée. Historia de Israel y de Judá. Castel, François. (1984). Estella: Verbo Divino. Experiencia humana de Dios. Denis, Edwards. (1995). São Paulo: Loyola. La búsqueda de Dios en el Antiguo Testamento. García De La Fuente, Olegario. (1971). Madrid: Guadarrama. El Dios del Antiguo Testamento. García Murga, José Ramón. (1985). Madrid: Fundación Santa María. La historia de los judíos. Johnson, Paul. (2006). Barcelona: Zeta. Teología de la revelación. Latourelle, Rene. (1969). Salamanca: Sígueme. Biblia de Jerusalén. Scheiffleramézaga, José Ramón. (1975). Bilbao: Desclée de Brouwer, S. A. La Novedad de Dios en la historia Humana. Valle, Toro Miguel. (1997). Pasto: ediciones unimar. El Dios de la Promesa y el Dios de la Alianza. Vermeylen, Jacques. (1990). Santander: Sal Terrae.
4	TEMA IV	Jesucristo Dios y Hombre. Marín L. Iván. (1994). Bogotá: SPEC. Jesús, aproximación histórica. Pagola, José Antonio. (2007). Madrid: Planeta. Jesús de Nazaret. Ratzinger, Joseph. (2006). Bogotá: Planeta. ¿Quién es Jesús? Rausch, Thomas. (2006). Minnesota: Ediciones Mensajero.
5	TEMA V.	Experiencia humana de Dios. Denis, Edwards. (1995). São Paulo: Loyola. El desafío Cristiano. Kung, Hans. (1982). Madrid: Cristiandad. Padre: El Mensaje del Padre en el Nuevo Testamento. Marchel, Witold. (1967). Abba Barcelona: Herder. La experiencia de Dios. Panikkar, Raimon. (1994). Madrid: sígueme. Artículo en ingles: Toward a christian understanding of man. BY JAMES A. FOWLER. ALL RIGHTS RESERVED. ©2002

7. EVALUACIÓN DEL CURSO	
VALORACIONES	ACTIVIDADES CENTRALES DE EVALUACIÓN POR PERIODO
Primer corte (30%)	Evaluación escrita de argumentación
Segundo periodo (30%)	Socialización de proyecto (avance), evaluación escrita de argumentación
Tercer periodo (40%)	Sustentación final de proyecto- Prueba escrita saber PRO



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA DE NUTRICION Y DIETETICA
ESTRUCTURA MICROCURRICULO

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	Ciencias de la Salud			
Programa	Nutrición y Dietética			
Área	Formación Específica			
Componente	Nutrición Comunitaria			
Macrocompetencia	Da respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.			
Curso	Promoción de la salud y prevención de la enfermedad			
Semestre	Tercero			
Periodo Académico				
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente) 64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>En la Carta de Ottawa, se definió a la promoción de la salud como: "El proceso de proporcionar a los pueblos los medios necesarios para que puedan mejorar su salud y ejercer un mayor control sobre la misma". Partiendo de ello, todos los profesionales de la salud están llamados a la apropiación de aptitudes y conocimientos que les permita no solo elegir opciones saludables sino la mejor manera de emprender acciones que a largo plazo puedan asegurar la igualdad de oportunidades y proporcionar los medios que permitan a toda la población desarrollar al máximo su potencial.</p> <p>El conocimiento de las políticas públicas saludables y la normativa que favorece la creación de entornos saludables permitirá al estudiante contar con herramientas para conocer e interpretar la realidad sanitaria del medio y las posibles alternativas que contribuyen en la resolución de problemas en diferentes niveles de atención de salud, con énfasis en la estrategia de Atención Primaria de la Salud, permitiéndole integrar y participar activamente en equipos de salud multidisciplinarios e intersectoriales.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Participa en el diseño de estudios poblacionales, promoción, ejecución y seguimiento de políticas, planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición en diferentes niveles y sectores de desarrollo económico y social a nivel regional, nacional e internacional, en concordancia con las metas trazadas para el alcance de los objetivos de desarrollo sostenible.
------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

Construye, desarrolla y evalúa planes, programas y políticas de alimentación y nutrición del país.

Diagnostica el estado nutricional de grupos poblacionales con base en indicadores de acuerdo a directrices nacionales e internacionales

Evalúa hábitos alimentarios y necesidades nutricionales específicas de grupos poblacionales.

Establece objetivos metas y prioridades de intervención poblacional, con base en necesidades alimentarias y nutricionales

Promueve la educación alimentaria y nutrición teniendo en cuenta las diferencias étnico – cultural del contexto

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<p>TEMA I</p> <p>Conceptos Generales Y Contextualización.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Promoción de la salud ✓ Prevención de la enfermedad ✓ Factores protectores y de riesgo. ✓ Antecedentes históricos: Carta de Ottawa – informe Lalonde ✓ Determinantes sociales de la salud. ✓ Historia Natural de la Enfermedad ✓ Educación para la salud ✓ Contexto normativo nacional para la promoción de la salud y prevención de la enfermedad. <p>- Plan decenal de Salud Pública 2012-2021</p>		12	24	<ul style="list-style-type: none">) Actividad generadora de conocimientos previos) Discusión guiada) Organizadores gráficos) Clase Magistral 	<ul style="list-style-type: none">) Lectura de artículos y documentos) Trabajo individual) Mapa conceptual 	<ul style="list-style-type: none">) Prueba escrita) Rubrica para trabajo individual y grupal.

<p>TEMA II Estrategias Nacionales Para La Promoción De La Salud Y Prevención De La Enfermedad Materno Infantil ✓ Lactancia materna ✓ Estrategia IAMI integral ✓ Estrategia AIEPI comunitario ✓ Programa ampliado de inmunizaciones</p>		10	20) Actividad generadora de conocimientos previos) Discusión guiada) Organizadores gráficos) Clase Magistral) Lectura de artículos y documentos) Trabajo grupal) Exposiciones de temáticas.) Prueba escrita) Rubrica para trabajo individual y grupal.
Primera Valoración (Primer corte académico)						
<p>TEMA III Estrategias Nacionales Para La Promocion De La Salud Y Prevencion De La Enfermedades Cronicas ✓ Estrategia para la reducción de la deficiencia de micronutrientes ✓ Estrategia para la Prevención de la enfermedad cardiovascular ✓ Estrategias para la reducción del exceso de peso. ✓ Estrategia para la reducción del consumo de sal ✓ Estrategia para la promoción de la actividad física ✓ Estrategia para la promoción del consumo de frutas y verduras</p>		6	12) Discusión guiada) Actividad generadora de conocimientos previos) Clase magistral) Trabajo grupal o individual.) Lectura de artículos y documentos) Desarrollo de sesión educativa.) Prueba escrita) Rubrica para trabajo individual y grupal.
Segunda Valoración (segundo corte académico)						

<p>TEMA IV Estrategias Para La Promoción De Estilos De Vida Saludables. ✓ Guías alimentarias para población colombiana como instrumentos para la promoción de la salud. ✓ Abordaje comunitario de la promoción de la salud.</p>		4	8) Actividad generadora de conocimientos previos) Organizadores gráficos) Clase magistral) Trabajo grupal o individual.) Práctica academica) Salida de campo.) Revisión documental) Construcción de propuesta.) Estrategia de promoción en comunidad.) Prueba escrita
				Valoración Final		
TOTAL		32	64			

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%			
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%			
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%			

6. BIBLIOGRAFIA		
No	TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	I	Promoción de la salud y prevención de la enfermedad: enfoque en salud, Jauregui, C. Suarez, P. 2004. familiar. Editorial Panamericana. Colombia. Estrategia nacional para la prevención y control de las deficiencias de micronutrientes en Colombia 2014 – 2021 Ministerio de Salud y Protección Social. Estrategia mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño. Organización Mundial de la Salud La alimentación del lactante y del niño pequeño. Organización mundial de la Salud, Organización Panamericana de la Salud. (2010). Capítulo Modelo para libros de texto dirigidos a estudiantes de medicina y otras ciencias de la salud.
2	II	Promoción de la salud: como construir vida saludable. Restrepo, H. Málaga, H. 2002. Editorial medica internacional Ltda. Colombia Lineamiento técnico nacional para la promoción de frutas y verduras Estrategias para el aprovisionamiento, manejo, expendio y promoción del consumo de frutas y verduras Ministerio de Salud y Protección Social. Prevención de las enfermedades cardiovasculares Directrices para la evaluación y el manejo del riesgo cardiovascular. Organización Mundial de la Salud. 2007.
3	III	Promoción de la salud: una antología. Organización Panamericana de la Salud. 1996. Estados Unidos Política de Atención Integral en Salud. Ministerio de Salud y Protección Social. Bogotá D.C. Enero de 2016 Programa nacional para la prevención y la reducción de la anemia nutricional– Ruta Integral Atenciones RIA. Modulo informativo conceptual. CONVENIO N° 547 ministerio de Salud y Protección Social - O I M. (2016).
4	IV	La sal en la alimentación Guía para el consumo sano de sal, Ministerio de Salud y Protección Social. Norma Técnica para la Vacunación Según el Programa Ampliado de Inmunizaciones – PAI, Ministerio de la Protección Social. Departamento Nacional de Planeación. Plan Nacional de Desarrollo. Todos por un Nuevo País. 2014 – 2018.



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO



1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	CIENCIAS DE LA SALUD			
Programa	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
Área	Formación Básica			
Componente	Formación investigativa			
Macro competencia	Articular a la formación profesional los conceptos y metodologías de las ciencias básicas que aportan elementos esenciales para el estudio del ser humano en un contexto de interdisciplinariedad			
Curso	BIOESTADISTICA			
Naturaleza del curso	Teórico			
Semestre	Primero			
Periodo Académico				
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente) 64
Perfil del educador	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del educador				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>El educando de Nutrición y Dietética debe estar en la capacidad de realizar análisis de indicadores y variables con el uso de instrumentos y herramientas estadísticas para aplicar en su vida profesional y poder tomar decisiones en su trabajo con pacientes y comunidades. Para lograr lo anterior se debe introducir al educando en los primeros pasos sobre el uso y manejos de datos numéricos: distinguir y clasificar las características en estudio, enseñarle a organizar y tabular las medidas obtenidas mediante la construcción de tablas de frecuencia y por último los métodos para elaborar una imagen que sea capaz de mostrar gráficamente unos resultados.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Manejar las herramientas fundamentales de análisis, cálculo, medición y estimación del mundo natural y social que facilitan una comprensión más precisa de los problemas alimentarios y nutricionales
------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?
Efectuar correctamente la recolección de información, así como la codificación, manipulación, almacenamiento y tratamiento de esta información
Dominar la terminología propia de algún ámbito en el que sea necesaria la aplicación de modelos y métodos estadísticos o de investigación operativa para resolver problemas reales
Formular y resolver problemas reales de toma de decisiones con base en la información recolectada y analizada

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	TECNICAS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
Capítulo 1. Definición de bioestadística y conceptos básicos.) Definición de Estadística y Bioestadística) Estadística descriptiva e inferencial.) Definición de Población y muestra.) Recolección de la muestra.	Teórico	2	4	Clases Magistrales Talleres Grupales Exposición	Prueba corta Taller	Guía Cuestionario.
Capítulo 2. Descripción de la muestra.) Variables estadísticas.) Dependiente, Independiente.) Cualitativa: nominal y ordinal) Cuantitativa: discreta y continua.) Cuantitativa: Razón y de intervalo.) Error, precisión y aproximaciones.	Teórico	4	8	Clases Magistrales Talleres Grupales Exposición	Taller	Guía Cuestionario.
Capítulo 3. El resumen de los datos.) Tablas de frecuencia y representación gráfica.) Distribución de frecuencias (relativa, absoluta, acumulada)) Diagramas.(barras, pastel, histograma)	Teórico	4	8	Clases Magistrales Talleres Grupales Exposición	Taller	Guía Cuestionario.

Capítulo 4. Medidas de tendencia central y dispersión.) Promedios: para datos agrupados y no agrupados.) Moda, Mediana, Media aritmética.) Comparación entre promedio y mediana) Medidas de dispersión: Rango, Varianza y desviación estándar	Teórico	4	8	Clases Magistrales Talleres Grupales Exposición	Taller	Guía Cuestionario.
Capítulo 5. La forma de la distribución.) Distribuciones sesgadas.) Introducción a la distribución normal.) Proporciones bajo la curva normal.) Comparación de valores.	Teórico	4	8	Clases Magistrales Talleres Grupales Exposición	Prueba corta Taller	Guía Cuestionario.
Capítulo 6. De la muestra a la población.) Estimaciones e inferencias.) La lógica del muestreo.) Distribución de medias muestrales.) Estimación de la media de la población.) Estimación de otros parámetros.	Teórico	4	8	Clases Magistrales Talleres Grupales Exposición	Taller	Guía Cuestionario.
Capítulo 7. La comparación de muestras.) Métodos no paramétricos.) La prueba de significación.) El significado de la significación.) Comparación de dispersiones.	Teórico	2	4	Clases Magistrales Talleres Grupales Exposición	Prueba corta Taller	Guía Cuestionario.
Capítulo 8. Probabilidad y distribuciones de probabilidad.) Probabilidad clásica, probabilidad condicional.) Distribuciones empíricas de probabilidad) Distribuciones teóricas de probabilidad: Distribución normal estándar.) Aplicaciones de la distribución normal.	Teórico	4	8	Clases Magistrales Talleres Grupales Exposición	Taller	Guía Cuestionario.
Capítulo 9. Análisis de relaciones.) Valores pareados.) Tres clases de correlación.) Fuerza de una correlación.) Pruebas de hipótesis para promedios y Proporciones.	Teórico	4	8	Clases Magistrales Talleres Grupales Exposición	Prueba corta Taller	Guía Cuestionario.

TOTAL		32	64	
6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	CAPITULO 1 CAPITULO 2 CAPITULO 3	PRUEBA ESCRITA 40% EXPOSICION PARTICIPACION 25% TALLERES QUIZES 20% ASISTENCIA 15%	12 Septiembre
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	ACUMULADO MAS CAPITULO 4 CAPITULO 5 CAPITULO 6	PRUEBA ESCRITA 40% EXPOSICION PARTICIPACION 25% TALLERES QUIZES 20% ASISTENCIA 15%	31 Octubre
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%	CAPITULOS 1 AL 9 ACUMULADO	PRUEBA ESCRITA 100 %	29 Noviembre

7. BIBLIOGRAFIA	
TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
BIOESTADISTICA BASICA	➤ Wayne W. Daniel, Bioestadística. Base para el análisis de las ciencias de la salud, Limusa, 4ta edición, 2005.
BIOESTADISTICA BASICA	➤ Germán E. Jiménez D. , Bioestadística, Usta, 1985
BIOMETRIA	➤ Argemiro Carvajal Ortiz, Carlos Arturo Cruz Valderrama, Martha Lucía Vasquéz , Biometría, XYZ Impresores. 1993.
BIOMETRIA	➤ Robert R. Sokal, F. James Rohlf, Biometría. Principios y métodos estadísticos en la investigación biológica, H.Blume Ediciones, 1979.
ESTADISTICA DESCRIPTIVA	➤ Roberto Behar G., Mario Yopez A., Estadística. Un enfoque descriptivo, Feriva S.A. , 1996
METODOLOGIA ESTADISTICA	➤ Microsoft Corporation, Microsoft Office Excel Professional Plus 2010, Ayuda de Excel, 2010

PERIODO 01-2018

ASIGNATURA: BIOESTADISTICA PRIMER SEMESTRE NUTRICIÓN

DOCENTE: Iván Hernández Ramírez, BSc.Biólogo-Genético (Universidad del Valle), Esp.Especialista Epidemiología (Universidad CES), MSc. Maestrante Epidemiología (Universidad CES)

MES/SEM	01					02					03					04					05				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
ENE						10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28	29	30	31		
FEB				1	2	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28		
MAR				1	2	5	6 E1	7	8	9	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30
ABR	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24 E2	25	26	27	30	31			
MAY		1	2	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22 F	23	24	25	28	29	30	31	
JUN				1	4	5	6 H	7	8	11	12	13	14	15											

OBSERVACIONES: Horario de clase; martes de 6:00 a 8:00 horas, Bloque JN salón 206 Miércoles Bloque JN salón 407 (6-8pm)

7. Plan de actividades por periodo académico						
Aprendizajes y saberes	ESTRATEGIAS ENSEÑANZA	ESTRATEGIAS APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN	FECHA	BIBLIOGRAFIA
Definición de Población y muestra. Definición de Bioestadística Estadística descriptiva e inferencial.	Clase magistral	Taller	TIC-TAC: NCBI	Quiz y taller diario Capítulo 1. Daniels	30-31/01 6-7/02	Daniel W. 2004. Bioestadística: base para el análisis de las ciencias de la salud. 4ª edición. Editorial Limusa Wiley; México.
Clasificación e identificación de variables (Discreta y continua)	Clase magistral	Taller		Quiz y taller diario Capítulo 1. Daniels	13-14/02	Daniel W. 2004. Bioestadística: base para el análisis de las ciencias de la salud. 4ª edición. Editorial Limusa Wiley; México.
Distribución de frecuencias (relativa, absoluta, acumulada) histograma	Clase magistral	Taller	Calculadora	Quiz y taller diario Capítulo 2. Daniels	20-21/02	Daniel W. 2004. Bioestadística: base para el análisis de las ciencias de la salud. 4ª edición. Editorial Limusa Wiley; México.
Medidas de tendencia central y dispersión	Clase magistral	Taller		Quiz y taller diario Capítulo 2. Daniels	27-28/02	Daniel W. 2004. Bioestadística: base para el análisis de las ciencias de la salud. 4ª edición. Editorial Limusa Wiley; México.
Distribución normal. (estadística paramétrica)	Clase magistral	Taller		Quiz y taller diario Capítulo 3 y 4. Daniels	6-7/03	Daniel W. 2004. Bioestadística: base para el análisis de las ciencias de la salud. 4ª edición. Editorial Limusa Wiley; México.
De la muestra a la población estimación de otros parámetros (estadística no paramétrica)	Clase magistral	Taller		Examen escrito Capítulo 3 y 4. Daniels	13/03 14/03 20/03	Daniel W. 2004. Bioestadística: base para el análisis de las ciencias de la salud. 4ª edición. Editorial Limusa Wiley; México.
Probabilidad	Clase magistral	Taller		Quiz y taller diario Capítulo 3 y 4. Daniels	3-4/04 10-11/04	Daniel W. 2004. Bioestadística: base para el análisis de las ciencias de la salud. 4ª edición. Editorial Limusa Wiley; México.
Prueba de hipótesis	Clase magistral	Taller		Quiz y taller diario Capítulo 6 y 7. Daniels	16-17/04 17-18/04 01/05 02/05	Daniel W. 2004. Bioestadística: base para el análisis de las ciencias de la salud. 4ª edición. Editorial Limusa Wiley; México.
Chi cuadrado	Clase magistral	Taller		Examen escrito Capítulo 6 y 7 Daniels	8/05 9/05 15/05 22-23/05	Daniel W. 2004. Bioestadística: base para el análisis de las ciencias de la salud. 4ª edición. Editorial Limusa Wiley; México.
Uso de software de bioestadística Excel y Stata	Clase magistral	Taller	software	Examen escrito Capítulo 6 y 7 Daniels	29/05 30/05	Daniel W. 2004. Bioestadística: base para el análisis de las ciencias de la salud. 4ª edición. Editorial Limusa Wiley; México.



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO**

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación Específica				
Componente	Nutrición Humana				
Macrocompetencia	Realizar atención nutricional a individuos sanos y enfermos en las diferentes condiciones y ciclos de vida con base en indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.				
Curso	NUTRICIÓN NORMAL Y TERAPÉUTICA MATERNO INFANTIL				
Semestre	Quinto				
Periodo Académico					
No. de Créditos	4	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	64	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	128
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)

El curso de nutrición normal y terapéutica materno infantil está diseñado para que el estudiante adquiera conocimientos y habilidades en la nutrición de la mujer en etapa reproductiva en sus diferentes periodos preconcepcional, gestacional y también del recién nacido y del niño, adolescente y joven hasta los 18 años, identificando cada momento para prestar atención nutricional tanto en la salud como en la enfermedad.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Realizar atención nutricional a individuos sanos y enfermos en las diferentes condiciones y ciclos de vida con base en indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.
-------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

- Comprender las bases metabólicas de la enfermedad, asociando el papel bioquímico de la dieta según la edad, el nivel de actividad, el estado fisiológico y los factores socioculturales en la valoración del estado nutricional del individuo o de la comunidad.

- Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos y enfermos
- nutricionales teniendo en cuenta la estimación de requerimientos nutricionales, según su etapa fisiológica y estado patológico. - Prescribir el soporte nutricional enteral o parenteral de acuerdo a los requerimientos nutricionales de la patología. - Realizar orientación nutricional sobre el plan dietario a implementar.
- Realizar evaluación y seguimiento de la atención nutricional realizada.
-Actuar profesionalmente en coherencia con las necesidades y características de la población colombiana, a partir de los objetivos del sistema de salud y en cumplimiento de los principios que rigen el desempeño del profesional.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
1. NUTRICIÓN EN EL EMBARAZO -Cambios fisiológicos -Composición corporal - Ganancia ponderal (ganancia de peso, obesidad, desnutrición) - Valoración nutricional - Recomendaciones nutricionales (requerimiento calórico, demandas de nutrientes) - Complicaciones durante el embarazo (diabetes gestacional, enfermedad hipertensiva, anemia)		10,5	21	Socialización Revisión documental Organizador previo Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí) Clase Magistral	Lectura de Consulta	Preguntas y respuestas en clase
2. NUTRICIÓN EN LA MUJER LACTANTE -Requerimientos calóricos y nutrientes. -Técnica de lactancia		10,5	21	Preguntas exploratorias Matriz CQA (que conozco,	Lectura de Consulta y taller grupal	Ejercicio en clase sobre el tema

-Contraindicaciones de la lactancia -Extracción y almacenamiento de la leche materna				que quiero aprender, que aprendí)		
3. RETRASO DEL CRECIMIENTO INTRAUTERINO - Retraso del crecimiento intrauterino (definiciones, tipos, uso e interpretación de gráficas).		5,5	11	Clase Magistral		Uso de instrumentos del tema
4. EVALUACIÓN NUTRICIONAL EN PEDIATRÍA (1 A 18 AÑOS) -Niños sanos y enfermos: evaluación del estado nutricional. Tablas de crecimiento Crecimiento y Desarrollo 5. EVALUACIÓN NUTRICIONAL: NIÑO EN CONDICIONES ESPECIALES -Prematuro, Bajo peso al nacer, Baja talla -Síndrome Down, Parálisis cerebral Anomalías congénitas Errores del metabolismo		15,5	31	Trabajo en grupo previa lectura Dinámicas de grupo	Práctica Académica	Evaluación de técnicas de antropometría en niños
6. ALIMENTACION EN PATOLOGIAS PEDIÁTRICAS PREVALENTES -Desnutrición -Síndrome diarreico agudo y crónico -Sobrepeso y obesidad -Riesgo cardiovascular		10,5	21	Resúmenes Mapas conceptuales Ilustraciones descriptivas	Práctica Académica	Talleres
7 ALIMENTACIÓN EN PATOLOGÍAS DE NIÑO ESCOLAR Y ADOLESCENTE -Sobrepeso/obesidad -Autismo -Enfermedad celíaca -Diabetes tipo 1 -Cáncer Infantil -Fibrosis Quística -Anorexia		11,5	23	Resúmenes Mapas conceptuales Ilustraciones descriptivas	Lecturas previas	

-Discapacidad					
-Traumatismos					
				Primera Valoración (Primer corte académico)	
TOTAL				64	128

6. BIBLIOGRAFIA	
TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1, 2, 3 y 4	EVALUACIÓN DEL ESTADO DE NUTRICIÓN EN EL CICLO VITAL HUMANO. Bezares Sarmiento Vidalma, Cruz Bojórquez Reyna, Burgos de Santiago Magaly, Barrera Bustillos Martha E. Ed Mc Graw Hill 2012 ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN Manual Teórico Práctico. Vázquez Clotilde, de Cos Ana I., López Nomdedeu ATENCION NUTRICIONAL DE LACTANTES PREMATUROS. Base científica Consuelo. 2da Edición Ed. Díaz de Santos 2005.
1, 2, 3	SALUD MATERNA Y NEONATAL AIEPI. Atención Preconcepcional, prenatal EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL MATERNO INFANTIL Y PATRONES DE CONSUMO MATERNOS. Bertarini Julieta. Universidad de Fasta. Facultad de Ciencias Médicas 2011
5	NUTRICIÓN DEL RECIEN NACIDO. Valdés Armenteros Reina. Ed ECIMED
1,2,3,4,5,6 y 7	NUTRICIÓN EN PEDIATRÍA. Bases para la técnica clínica en niños sanos y enfermos. Setton Débora, Fernández Adriana. Ed Panamericana 2014



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación Específica				
Componente	Nutrición Humana				
Macro competencia	Dar respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.				
Curso	PLANIFICACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL				
Semestre	Cuarto				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP	32	HTI	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>Este espacio académico brinda las bases conceptuales y metodológicas para el diseño y programación de dietas, en respuesta a una situación alimentaria y nutricional previamente identificada y analizada, impactando positivamente la salud a través de los alimentos. Con este curso se pretende que el educando comprenda la importancia del manejo Nutricional en el individuo, y como a través impactar positivamente en el estado de salud a través de los conocimientos impartidos.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Realizar atención nutricional a individuos sanos y enfermos en las diferentes condiciones y ciclos de vida con base en indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.
-------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?	
-	Comprender las bases metabólicas de la enfermedad, asociando el papel bioquímico de la dieta según la edad, el nivel de actividad, el estado fisiológico y los factores socioculturales en la valoración del estado nutricional del individuo o de la comunidad.

- Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos y enfermos
- Prescribir planes alimentarios y nutricionales teniendo en cuenta la estimación de requerimientos nutricionales, según su etapa fisiológica y estado patológico.
- Prescribir el soporte nutricional enteral o parenteral de acuerdo a los requerimientos nutricionales de la patología.
- Realizar orientación nutricional sobre el plan dietario a implementar.
- Realizar evaluación y seguimiento de la atención nutricional realizada.
- Actuar profesionalmente en coherencia con las necesidades y características de la población colombiana, a partir de los objetivos del sistema de salud y en cumplimiento de los principios que rigen el desempeño del profesional.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I ENERGIA - Concepto de energía - Unidades de energía - Aporte energético de los nutrientes - Sistemas de medición del cociente respiratorio - Interpretación de las medidas de calorimetría indirecta		7	14	Clase magistral Pensamiento de diseño Aula invertida (estudio de material educativo en casa y trabajo en aula)	Trabajo en grupo Socialización y Debate	Quiz Mapa conceptual Taller de aprendizaje No 1
Primera valoración (Primer corte académico)						
TEMA II DETERMINACIÓN DE NECESIDADES ENERGÉTICAS - Metabolismo basal - Termogénesis dietaria - Factor de actividad - Calcular requerimiento energético diario (gasto energético)		8	18	Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí) Exposición magistral Preguntas intercaladas Aula invertida	Trabajo en grupo Socialización y debate	Taller de aprendizaje No 2 Exposiciones grupales Quiz por exposición

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
Primera Valoración (segundo corte académico)						
TEMA III CALCULO DIETARIO - Formula sintética - Formula desarrollada - Minuta patrón y menú ejemplo - Dietoterapia aplicada		18	32	Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí) Clase magistral Aula invertida	Ejercicios prácticos	Ejercicios de cálculo dietético
		32	64	Valoración Final (Tercer corte académico)		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN					
VALORACIONES		PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)		30%	Temática 1	Prueba escrita	8 de marzo
Segunda Valoración (Segundo corte académico)		30%	Temática 2	Prueba escrita	26 de abril
Valoración Final (Tercer corte académico)		40%	Temática 1	Prueba escrita	27 de mayo

6. BIBLIOGRAFIA	
No	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	Lopez L. Suarez M. Fundamentos de nutrición normal. Editorial el ateneo. Argentina 2008
2	Claudia Ascencio Peralta. Elementos fundamentales en el cálculo de dietas. Editorial manual moderno (2da edición). 2016
3	Cervera P. Clapes J. Rigolfas R. Alimentación y dietoterapia. McGraw-Hill C 2008
4	Salas S.J., Bonada A. "Nutrición y Dietética Clínica". Editorial Masson. España 2014
5	Cuervo M. Ruiz de las eras A. Alimentación hospitalaria. Dietas hospitalarias. Editorial Diaz de Santos 2004



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA PROGRAMA ANALÍTICO

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	Ciencias de la Salud			
Programa	Nutrición y Dietética			
Área	Formación específica			
Componente	Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Macrocompetencia	Dar respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.			
Curso	Tecnología de productos de origen animal			
Semestre	Cuarto			
Periodo Académico				
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente) 64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)
El curso Tecnología de productos de origen animal busca que los educandos adquieran conocimientos relacionados con la fisiología de la carne y sus derivados requeridos para comprender las operaciones unitarios que intervienen en la transformación de las materias primas, las actividades básicas que forman parte de un proceso industrial y en las que interviene un cambio físico, químico o biológico y el análisis, comprensión y aplicación de los conceptos de los procesos, operaciones unitarias y los tratamientos térmicos que se aplican en la Industria de cárnicos.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Desarrollar y analizar nutricionalmente productos alimentarios saludables orientados al consumo humano, aplicando la legislación nacional e internacional.
------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?
Formular, estandarizar y desarrollar productos alimentarios.
Describir los métodos de industrialización de productos de origen animal
Analizar nutricional, bromatológica, fisicoquímica y sensorialmente productos alimentos.
Gestionar iniciativas de emprendimiento en el área de alimentos desde los parámetros alimentarios y nutricionales en beneficio de la población.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<p>CAPÍTULO I GENERALIDADES</p> <p>1.1. Estructura de la carne 1.2. Tejido muscular de la carne 1.3. Composición química de la carne 1.4. Características organolépticas 1.5. Métodos de conservación y almacenamiento de la carne</p>		3	4	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Exposición magistral - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Preguntas orientadoras - Taller 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Rúbrica
<p>CAPÍTULO II BENEFICIO DE ANIMALES DE ABASTO</p> <p>2.1. Beneficio de ganado bovino 2.2. Beneficio de ganado porcino 2.3. Beneficio de aves 2.4. Beneficio de especies menores</p>		4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de organización y elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Resumen - Ejercicio práctico 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Rúbrica

				Recursos: - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo - Visita académica		
CAPÍTULO III CORTES Y USOS DE CARNE DE ANIMALES DE ABASTO 3.1. Ganado bovino 3.2. Ganado porcino 3.3. Aves 3.4. Especies menores		5	10	- Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de ensayo, organización, abstracción de modelos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono Recursos: - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo - Visita académica - Guías de laboratorio	- Taller Escrito argumentativo - Laboratorio	- Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica
Primera Valoración (Primer corte académico)						
CAPÍTULO IV MATERIAS PRIMAS NO CÁRNICAS Y SUS FUNCIONES 4.1. Ingredientes y aditivos 4.2. Empaque para embutidos cárnicos.		4	8	- Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono Recursos:	- Taller Escrito argumentativo - Laboratorio	- Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica

				<ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de Guías de trabajo - Guías de laboratorio 		
<p>CAPÍTULO V PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS Y/O AHUMADOS</p> <p>5.1. Curado 5.2. Ahumado 5.3. Productos cárnicos crudos 5.4. Productos cárnicos curados y/o ahumados. 5.5. Productos cárnicos crudos curados madurados.</p>		5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de ensayo, organización, abstracción de modelos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo - Guías de laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Escrito argumentativo - Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica
<p>CAPÍTULO VI PROCESAMIENTO DE EMULSIONES CÁRNICAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS ESCALDADOS</p> <p>6.1. Emulsiones 6.2. .productos cárnicos escaldados</p>		6	12	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de organización, abstracción de modelos, elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Escrito argumentativo - Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica

				<ul style="list-style-type: none"> - Lecturas complementaria - Guías de trabajo - Guías de laboratorio 		
Segunda Valoración (Segundo corte académico)						
<p>CAPÍTULO VII PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS COCIDOS Y ESPECIALIDADES CÁRNICAS</p> <p>7.1. Productos cárnicos cocidos 7.2. Especialidades cárnicas</p>		5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de organización, abstracción de modelos, elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementaria - Guías de trabajo - Guías de laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Escrito argumentativo - Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica
TOTAL		32	64	Valoración Final		

6. BIBLIOGRAFIA

CARBALLO, Bertha, LOPEZ L., Guillermo y otro. Tecnología de la carne y de los productos cárnicos, Mundi-prensa, Madrid-España, 2001.
CHARLEY, Helen. Tecnología de alimentos, procesos físicos y químicos en la preparación de alimentos, Limusa, México, 2000.
DURAND, Paule. Tecnología de los productos de charcutería y salazones, Acribia, Zaragoza-España, 2002.
H. J. SWATLAND. Evaluación de la carne en la cadena de producción, Acribia, Zaragoza-España, 2003.
ICONTEC. Norma técnica 4271. Sistema de clasificación de la carne bovina en canal.
ICONTEC. Norma técnica 1322. Productos de la pesca, análisis fisicoquímicos.
MOUNTHEY, George y PARKHURST, Carmen R. Tecnología de productos avícolas, Acribia, Zaragoza-España, 2001.
RODRÍGUEZ B., María Mercedes. Manuales Técnicos de Derivados Cárnicos, UNAD, Bogotá-Colombia, 2002.



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y dietética				
Área	Formación específica				
Componente	Nutrición comunitaria				
Macrocompetencia	Dar respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.				
Curso	Educación alimentaria y nutricional				
Semestre	Cuarto				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)

La educación alimentaria y nutricional, permite el conocimiento de las diferentes estrategias de información, educación y comunicación como herramienta fundamental para mejorar conocimientos, actitudes y comportamientos de las personas integrantes de la comunidad, que conducen y tienen implicación en formas de vida más saludables que permiten mantener y cuidar la salud, buscando principalmente el cambio en estilos de vida y la adquisición de conocimientos para la toma de decisiones adecuadas frente al consumo responsable de alimentos.

Dentro de la nutrición y dietética el dominio de estrategias edu-comunicativas es fundamental en el desarrollo de actividades colectivas como individuales, que propician la adherencia a las recomendaciones nutricionales o a un plan alimentario, en el marco de las estrategias propuestas por la normatividad vigente que regula el sistema general de seguridad social en salud, con enfoque en atención primaria en salud y de los determinantes sociales, buscando el fortalecimiento en las competencias comunitarias que el profesional debe poseer.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Participar en el diseño de estudios poblacionales, promoción, ejecución y seguimiento de políticas, planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición en diferentes niveles y sectores de desarrollo económico y social a nivel regional, nacional e internacional, en concordancia con las metas trazadas para el alcance de los objetivos de desarrollo sostenible.
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?
Construir, desarrollar y evaluar planes, programas y políticas de alimentación y nutrición del país
Diagnosticar el estado nutricional de grupos poblacionales con base en indicadores de acuerdo a directrices nacionales e internacionales.
Evaluar hábitos alimentarios y necesidades nutricionales específicas de grupos poblacionales
Establecer objetivos metas y prioridades de intervención poblacional, con base en necesidades alimentarias y nutricionales
Promover la educación alimentaria y nutrición teniendo en cuenta las diferencias étnico – cultural del contexto

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I: CONCEPTUALIZACIÓN DE LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL. - Educación en salud - Información en salud		9	18	- Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades	Lectura y discusión Estudio de caso Prueba escrita	Examen temático presentación Rubrica

<ul style="list-style-type: none"> - Comunicación en salud - Objetivos de la educación para la salud, - Competencias del personal de salud frente a los procesos de educación comunitaria. - Educación comunitaria con enfoque intercultural. 				<ul style="list-style-type: none"> - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas guiadas - Lecturas complementarias 	<p>Trabajo grupal</p> <p>Trabajo individual</p>	
<p>TEMA II: DESARROLLO DE MATERIAL EDUCATIVO EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características generales de material educativo. - Tipos de material educativo impreso (rotafolio, plegable, afiche) - Tipos de material educativo digital (video, blog, redes sociales) - Proceso de realización y validación de material educativo 		10	20	<ul style="list-style-type: none"> - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono - Elaboración de material <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas guiadas - Lecturas complementarias 	<p>Lectura y discusión</p> <p>Estudio de caso Prueba escrita</p> <p>Trabajo grupal</p> <p>Trabajo individual</p>	<p>Examen temático presentación</p> <p>Rubrica</p>
<p>TEMA III DISEÑO DE ESTRATEGIAS DE EDUCACION NUTRCIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagnóstico de necesidades educativas, 		9	18	<ul style="list-style-type: none"> - Promoción de actividades 	<p>Lectura y discusión</p>	<p>Examen temático presentación</p>

<p>con enfoque participativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planeación de acciones educativas - Elaboración de estrategia. - Ejecución de acciones educativas - Evaluación de impacto y resultado de acciones educativas. 			<p>de indagación sobre conocimientos previos y comprensión</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono - Diseño e implementación de estrategia- práctica académica <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas guiadas - Lecturas complementarias 	<p>Estudio de caso Prueba escrita</p> <p>Diseño e implementación de estrategia</p>	<p>Rubrica</p> <p>Informe resultados estrategia</p>
<p>TEMA IV ESTADO ACTUAL Y RETOS DE LA EDUCACION NUTRICIONAL.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrategias actuales a nivel nacional que abarquen la educación nutricional. - Reconocimiento de experiencias exitosas. - Retos actuales d la educación en salud. 		<p>4</p> <p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono - Elaboración de material <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas guiadas - Lecturas complementarias 	<p>Lectura y discusión</p> <p>Estudio de caso Prueba escrita</p> <p>Trabajo grupal</p> <p>Trabajo individual</p>	<p>Examen temático presentación</p> <p>Rubrica</p>

TOTAL	32	64	
--------------	-----------	-----------	--

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN					
VALORACIONES			PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN
Primera Valoración académica)	(Primer corte		30%	Valoración de los temas I y II	Prueba escrita
Segunda Valoración académica)	(Segundo corte		30%	Valoración de los temas III y IV	Prueba escrita Informe estrategia
Valoración académica)	Final (Tercer corte		40%	Valoración de los temas I, II, III, IV	Prueba escrita Informe final Estrategia.

6.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.

- Josep M. Comelles, Enrique Perdiguero-Gil – 2017 educación y comunicación en salud. Perspectiva desde las ciencias sociales. Ed panamericanaEducación,
- Perea Quesada Rogelia. Promoción y educación para la salud. 2009 ed. Días de santos.
- Frías Osuna. Salud pública y educación para la salud. 2000. Ed. Masson**
- Ministerio de Salud y protección social. Orientaciones para el desarrollo de la Educación y Comunicación para la salud en el marco del Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas – PIC. 2016.
- Jauregui, C. Suarez, P. 2004. Promoción de la salud y prevención de la enfermedad: enfoque en salud familiar. Editorial Panamericana. Colombia.
- Restrepo, H. Málaga, H. 2002.Promoción de la salud: como construir vida saludable. Editorial medica internacional Ltda. Colombia
- Organización Panamericana de la Salud. 1996. Promoción de la salud: una antología. Estados Unidos
- Ministerio de Salud y Protección Social. La sal en la alimentación Guía para el consumo sano de sal
- Ministerio de la Protección Social. Norma Técnica para la Vacunación Según el Programa Ampliado de Inmunizaciones – PAI
- Ministerio de Salud y Protección Social. Política de Atención Integral en Salud. Bogotá D.C. Enero de 2016
- Ministerio de Salud y Protección Social. Lineamiento técnico nacional para la promoción de frutas y verduras Estrategias para el aprovisionamiento, manejo, expendio y promoción del consumo de frutas y verduras
- Ministerio de Salud y Protección Social. Estrategia nacional para la prevención y control de las deficiencias de micronutrientes en Colombia 2014 – 2021
- Organización Mundial de la Salud: Estrategia mundial para la alimentación del lactante y del niño pequeño.
- Organización Mundial de la Salud. 2007. Prevención de las enfermedades cardiovasculares Directrices para la evaluación y el manejo del riesgo cardiovascular
- CONVENIO N° 547 ministerio de Salud y Protección Social - O I M. (2016). Programa nacional para la prevención y la reducción de la anemia nutricional– Ruta Integral Atenciones RIA. Modulo informativo conceptual.
- Organización mundial de la Salud, Organización Panamericana de la Salud. (2010). La alimentación del lactante y del niño pequeño. Capítulo Modelo para libros de texto dirigidos a estudiantes de medicina y otras ciencias de la salud.
- Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Plan Decenal de Salud Pública. 2012- 2021.
- Departamento Nacional de Planeación. Plan Nacional de Desarrollo. Todos por un Nuevo País. 2014 – 2018.
- Ministerio de Salud y protección Social. Resolución 518 del 2015. Plan de intervenciones colectivas
- Revistas nacionales e internacionales
- Bases de datos de la Universidad



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICION Y DIETETICA
ESTRUCTURA MICROCURRICULO

1. DATOS GENERALES DEL CURSO

Facultad	CIENCIAS DE LA SALUD				
Programa	NUTRICION Y DIETETICA				
Área	Formación Básica				
Componente	Formación investigativa				
Macrocompetencia	Integrar los diferentes conceptos básicos epidemiológicos con la temática inherente a los métodos diagnósticos y evaluación estadística de los individuos aplicados a la comunidad.				
Curso	EPIDEMIOLOGIA				
Semestre	Cuarto				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)

El curso de epidemiología debe permitir al estudiante de nutrición y dietética conocer el cuerpo humano desde el punto de vista epidemiológico, constituyéndose en un factor de vital importancia porque permite asumir actitudes preventivas que les pueden significar una conservación adecuada de sus cuerpos manifestándose en salud, o en otro caso, manejar con mayor propiedad cualquier incidente que implique la afección de una parte del cuerpo y el efecto que produce en una población a estudio y el impacto social. Un aspecto fundamental para el profesional de la tecnología en nutrición y dietética es conocer la Epidemiología aplicada a la población, con la correspondiente correlación clínica y funcional, estructuras, órganos y sistemas que lo conforman, para poder interpretar la forma de los trastornos nutricionales presentes en el individuo y la comunidad en que un paciente es observado tanto externa (examen físico), como internamente (procedimientos diagnósticos y terapéuticos) De igual forma al introducir la terminología epidemiológica y médica tempranamente en el proceso de aprendizaje, brindar una significativa contribución al "lenguaje técnico" que permitirá al profesional interactuar con sus pares en términos claros precisos.

3. COMPETENCIA(S) DE SEGUNDO ORDEN (DEL CURSO)

-) Plantea soluciones a las necesidades identificadas en su entorno laboral y social.
-) Aplica las ciencias básicas para la detección, seguimiento, control y prevención y de los problemas poblacionales y de salud pública.
-) Conoce los conceptos básicos de la epidemiología humana, aplicada a la población, con la correspondiente correlación clínica y funcional que implica el conocimiento de cómo se distribuyen los eventos de salud en la población, para aplicar los conocimientos que requieren en su acción profesional.
-) Reconoce las principales estructuras epidemiológicas en una población a estudio dentro de un marco de referencia que le permita interactuar durante sus estudios y luego a lo largo de su vida profesional.

4. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

Demostrar una combinación de conocimientos, habilidades y actitudes que le permitan una eficiente función como miembro de un grupo (Bien sea con todo el curso o en pequeños equipos).

Demostrar un compromiso para personalizar sus ideales profesionales y crear un plan de crecimiento personal y profesional, consistentes con la misión, la visión y el proyecto educativo de la universidad.

Examinar el papel de sus creencias y su escala de valores en su proceso educativo y en la práctica de la epidemiología en nutrición y dietética.

Establecer una relación de trabajo y estudio que le permita trabajar armónicamente como grupo, colaborando con un buen desempeño suyo y de sus compañeros.

Identificar la responsabilidad que tiene ante su propio proceso de formación.

Colaborar con el proceso de formación de sus compañeros, reflexionando sobre su futuro profesional.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<p>Capítulo 1 CONCEPTOS BASICOS DE EPIDEMIOLOGIA (1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Generalidades de Epidemiología 2. Definición de Triada Ecológica de la Enfermedad. 3. Historia Natural de la Enfermedad. 4. Aplicaciones y usos de la Epidemiología. 5. Medición en Epidemiología. 6. Razón. Proporción. Tasa. 		3	6	Clase magistral CONTROL DE LECTURA) Clase dirigida) Organizador gráfico: Cuadro sinóptico) Ilustraciones	Exposición :ESTUDIANTES) Lecturas) Reconocimiento de huesos Socialización mesa redonda) Elaboración de Taller individual) Trabajo colaborativo) Socialización) Desarrollo del taller Desempeño de la socialización.

7. Utilidad y Ejemplos de las Medidas en Epidemiología.						
Capítulo 2 CONCEPTOS BASICOS DE EPIDEMIOLOGIA (2) 1. Patrones de Ocurrencia de la Enfermedad. 2. Incidencia, Prevalencia, Endemia, Epidemia. 3. Tasa de incidencia. 4. Tasa de Ataque. 5. Tasa de Ataque Secundario. 6. Enfermedades Emergentes. 7. Cadena Epidemiológica. 8. Vigilancia Epidemiológica.		4	8	Clase dirigida) Cuadro sinóptico) Ilustraciones Clase magistral Control de lectura	Exposición :ESTUDIANTES Lecturas Reconocimiento Socialización mesa redonda Elaboración de Taller individual) Trabajo colaborativa)A través de una lectura, relacionada con la unidad de estudio, se planteará unas preguntas similares a las propuestas en el módulo de lectura crítica.
Capítulo 3 ESTUDIOS EPIDEMIOLOGICOS 1. Clasificación según el tiempo y el diseño. 2. Estudios observacionales. 3. Estudios de observación. 4. Estudios de intervención. 5. Medición en clínica 6. Niveles de Medición.		3	6	Clase dirigida) Lectura) Video) Ilustraciones Clase magistral CONTROL DE LECTURA	Exposición :ESTUDIANTES) Lecturas) Reconocimiento o Socialización mesa redonda Elaboración de Taller individual) Trabajo colaborativo) Socialización)A través de una lectura, relacionada con la unidad de estudio, se planteará unas preguntas similares a las propuestas en el módulo de lectura crítica.
Primera Valoración (Primer corte académico)						
Capítulo 4 TABLA DE 2 X 2 O CUADRO DE 4 CASILLAS 1. Definición.		4	8) Clase dirigida) Lectura) Video) Ilustraciones	Exposición 7:ESTUDIANTES) Lecturas)A través de una lectura, concerniente a un estudio de caso de patología relacionada con la unidad

<p>2. Estructura.</p> <p>3. Definición y cálculo de Sensibilidad.</p> <p>4. Verdadero Positivo.</p> <p>5. Falso Positivo.</p> <p>6. Definición y cálculo de Especificidad.</p> <p>7. Verdadero Negativo.</p> <p>8. Verdadero Negativo.</p> <p>Cálculo de RiesgoS</p>					<p>) Reconocimiento de huesos</p> <p>Socialización mesa redonda</p> <p>) Elaboración de Taller individual</p> <p>) Trabajo colaborativo</p> <p>) Socialización</p>	<p>de estudio, se planteará unas preguntas similares a las propuestas en el módulo de lectura crítica.</p>
<p>Capítulo 5</p> <p>ESTUDIOS DE COHORTE</p> <p>1. Definición.</p> <p>2. Pasos del diseño del Estudio.</p> <p>3. Tipos de Cohorte.</p> <p>4. Características generales de la Cohorte.</p> <p>5. Tamaño de la muestra.</p> <p>6. Selección de la Cohorte</p> <p>Expuesta y no Expuesta.</p> <p>7. Clasificación de la Exposición.</p> <p>8: Definición de la Enfermedad en estudio.</p> <p>9. Seguimiento.</p> <p>10. Ventajas y Limitaciones del Estudio.</p>	4	8	<p>) Clase dirigida</p> <p>) Lectura</p> <p>) Video</p> <p>) Ilustraciones</p> <p>Clase magistral</p> <p>Control de lectura</p>	<p>Exposición</p> <p>:ESTUDIANTES</p> <p>) Lecturas</p> <p>) Reconocimiento de huesos</p> <p>Socialización mesa redonda</p> <p>) Elaboración de Taller individual</p> <p>) Trabajo colaborativo</p> <p>) Socialización</p>	<p>) A través de una lectura, concerniente a un estudio de caso de patología relacionada con la unidad de estudio, se planteará unas preguntas similares a las propuestas en el módulo de lectura crítica.</p>	
<p>Capítulo 6</p> <p>ESTUDIOS DE CASOS Y CONTROLES</p> <p>1. Definición y objetivo del Estudio</p> <p>2. Características generales</p>	3	6	<p>Elaboración de Taller individual</p> <p>) Trabajo colaborativo</p> <p>) Socialización</p>	<p>Exposición</p> <p>:ESTUDIANTES</p> <p>) Lecturas</p> <p>) Reconocimiento</p>	<p>A través de una lectura, relacionada con la unidad de estudio, se planteará unas preguntas similares a las propuestas en el módulo de lectura crítica.</p>	

3. del Estudio. Selección de Casos.				Clase magistral	o de huesos	
4. Selección de Controles.				Control de lectura	Socialización mesa redonda	
5. Información de la Exposición.) Elaboración de Taller individual	
6. Definición de la Enfermedad.) Trabajo colaborativo	
7. Sesgos en Casos y Controles.) Socialización	
8. Ventajas del Estudio.						
9. Limitaciones del Estudio.						
Segunda Valoración (Segundo corte académico)						
Capítulo 7						
ESTUDIO EXPERIMENTALES						
1. Definición y objetivo del Estudio.				Elaboración de Taller individual	Exposición :ESTUDIANTES Lecturas	
2. Características generales del Estudio.) Trabajo colaborativo) Reconocimiento de huesos	
3. Aplicaciones del Estudio.	4	8) Socialización	Socialización mesa redonda	
4. Ensayo Clínico Aleatorio.				Clase magistral) Elaboración de Taller individual	
5. Selección de la Población.				Control de lectura) Trabajo colaborativo	
6. Técnicas de enmascaramiento.					Socialización	
7. Seguimiento o del Estudio.						
8. Aspectos Éticos.						
Capítulo 8						
INVESTIGACIÓN DE BROTE						
Definición y Características del Estudio.				Elaboración de Taller individual) Exposición :ESTUDIANTES	
Pasos en un Estudio de brote.	3	6) Trabajo colaborativo) Lecturas	
Identificación del Estudio.) Socialización) Reconocimiento de huesos	
				Clase magistral		

5. 6. 7. 8.	Diagnóstico del Caso. Descripción del Brote. Características de las fuentes. Formulación y evaluación de la Hipótesis. Medidas de Prevención. Análisis de la Información. Informe Final.				Control de lectura) Socialización) mesa redonda) Elaboración de Taller individual) Trabajo colaborativo) Socialización	
Capítulo 9 5. 6. 9.	Vigilancia Epidemiológica NUTRICIONAL. Tipos de Vigilancia Epidemiológica. actividades básicas en Vigilancia Epidemiológica. Responsabilidad de la Vigilancia Epidemiológica. Operatividad de la Vigilancia Epidemiológica.		4	8	Elaboración de Taller individual) Trabajo colaborativo) Socialización Clase magistral Control de lectura	Exposición :ESTUDIANTES • Lecturas • • Reconocimiento de huesos Socialización mesa redonda Elaboración de Taller individual • Trabajo colaborativo • Socialización
TOTAL			32	64	Valoración Final 40%	

7. BIBLIOGRAFIA	
TEMA	REFERENCIAS 8/BLIOGRAFICAS
EPIDEMIOLOGIA BASICA	Blanco Restrepo J.H.-Maya Mejía J.M. Fundamentos de Salud. Pública- Epidemiología Básica- CIB- 2° Edición. Medellín. Colombia.2006
EPIDEMIOLOGIA BASICA	Fletcher R.- Fletcher S.- Epidemiología clínica- Lippincott Williams- 4° Edición. Barcelona.2008.
EPIDEMIOLOGIA BASICA	Ruiz Alvaro- Morillo Luis- Epidemiología Clínica- Editorial Médica Panamericana. 30 reimpresión Bogotá.2008

<i>EPIDEMIOLOGIA BASICA</i>	Rothman Kenneth, Epidemiología Moderna- Ediciones Díaz Santos, S.A. Madrid. 1987.
<i>EPIDEMIOLOGIA BASICA</i>	Kahl- Martín Coliman, Fundamentos de Epidemiología- Ediciones Díaz Santos, S: A- Madrid 1990.
<i>EPIDEMIOLOGIA BASICA</i>	Álvarez, Francisco- Álvarez, Aurelia Investigación y Epidemiología- Ecoe Ediciones, Bogotá 1998.



**DISEÑO MICROCURRICULAR
PROGRAMA DE NUTRICION Y DIETETICA
PERIODO ENERO - JUNIO 2018 A
BIOETICA**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO

<i>Facultad</i>	Humanidades y Ciencias Sociales		
<i>Programa</i>	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA		
<i>Área</i>	Institucional		
<i>Componente</i>	Humanidades		
<i>Macrocompetencia</i>	Desarrollar el espíritu crítico, el sentido ético y el compromiso social, desde los fundamentos humanitarios, la Espiritualidad Mariana y Franciscana.		
<i>Nombre del curso</i>	BIOÉTICA		
<i>Semestre</i>	Cuarto		
<i>Periodo</i>			
<i>Número de créditos</i>	2	<i>No. H. T. presencial</i> 32	<i>No. H. T. independiente</i> 64
<i>Perfil del Docente</i>	Profesional con dominio teórico práctico del componente		
<i>Nombre del Docente</i>			

2. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO (Por qué y para qué ofrecer este curso)

El progreso tecnológico y científico se ha acelerado de una manera drástica y sorprendente en los últimos tiempos, planteando nuevos retos a la humanidad que deben ser analizados y examinados críticamente, a fin de que la relación del hombre con el entorno y con el mismo hombre, no representen una amenaza, sino más bien un pretexto para ser cada vez más humano. El profesor Jaime Escobar Triana, director del Departamento de Bioética de la Universidad de Bosque, sostiene que

El desarrollo tecnocientífico ha permitido el entrecruzamiento entre tecnología y sociedad, caracterizando nuestro mundo como una cultura en vía de planetarización. La tecnociencia se relaciona con la ética, la política, el sistema jurídico, la religión, el arte, el sistema educativo y todos los subsistemas derivados de ellos. Estas relaciones y, especialmente las intervenciones que tienen que ver con la bioética y la biotecnología, plantean problemas que involucran la vida en general y la humana en particular, e interpelan la bioética dados los conflictos morales que surgen por la acción humana en ambos aspectos (Castro, y otros, 2004, pág. 9).

El curso de Bioética responde a la necesidad de humanizar la ciencia y la técnica, o por lo menos establecer un diálogo entre los avances

científicos y la ética, que nos ubique en un punto intermedio para que el ser humano se constituya en el centro de interés a nivel académico, científico, cultural y social, en un mundo lo más humano posible, es decir, un mundo donde la ciencia y la cultura sean “Lo que el hombre añade al hombre”, un lugar donde “lo humano de justifique y se despliegue”. Un contexto donde la persona sea el centro de interés no solo de estudio, sino de desarrollo y potencialización de su realidad humana y trascendental. Finalmente, teniendo en cuenta el perfil de los estudiantes a quienes va dirigido el presente curso, se termina dando a conocer lo que el mismo profesor Jaime Escobar, anteriormente citado, expone respecto del problema de la bioética aplicado estrictamente al campo de la salud: “En relación con los principios de la bioética, el mayor escollo de Colombia y Latinoamérica indudablemente está relacionado con el derecho a la atención de la salud, es decir, de Justicia Sanitaria. Se enfrentan aquí, de una parte, el derecho básico a la asistencia en salud y, de otra, los costos de la tecnología médica y la limitación de los recursos” (Escobar, y otros, 2001, pág. 9), lo que invita a los estudiantes a adquirir elementos de reflexión que ayuden a tomar conciencia y, a futuro, crear un sistema de salud con justicia distributiva para nuestras poblaciones, como un deber moral y como contribución a fomentar el espíritu ético en la que ayude a las diferentes comunidades.

3. COMPETENCIA(s) DE SEGUNDO ORDEN DEL CURSO

Apropiar y manejar los principales componentes morales, éticos y deontológicos de la Bioética, los cuales orientaran su quehacer personal y profesional en la toma de decisiones con compromiso y responsabilidad social.

4. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

-) Reflexionar sobre el compromiso que el estudiante de Nutrición y Dietética debe asumir en su actuar con la sociedad desde una postura argumentada.
-) Comprender, desde el multiperspectivismo, el sentido humano de la profesión a la que aspira el estudiante, con el fin de clarificar ideas, sentimientos e intereses del sentido humano, ético, bioético en Nutrición y Dietética.
-) Interactuar con los conocimientos fundamentales de la Bioética para poder argumentar con claridad la relación entre la legislación colombiana y los problemas sobre la vida, con el fin de generar, desde un enfoque sistémico, compromisos reales y vitales en la solución de los mismos.
-) Valorar críticamente sobre la vigencia y pertinencia de la legislación establecida en cuestiones de Bioética en Colombia.
-) Ejercitar la adopción de posturas éticas argumentada y multiperspectiva, con base a la presentación de casos en los que se falta a la Bioética en el ejercicio la Nutrición y la Dietética.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

Aprendizajes Y Saberes (Temas Y Subtemas)	Practicadas	Tiempo En Horas Por Tema		Estrategias De Enseñanza Y Aprendizaje	Técnicas	Estrategia De Evaluación
		HTP	HTI			
Primera Valoración (Primer corte académico)						
5.1 Introducción:		5	10	Participación activa de los estudiantes en los talleres de	Didáctica para la enseñanza	Trabajo individual y/o de grupo, realización de

Que es la ética; estructura ética del ser humano; que son los actos humanos; para qué sirve la ética.			personalidad. Realización de organizadores gráficos Redacción de un diagnóstico de vida en clave relacional desde una postura argumentada, multiperspectiva y sistemática.	competencias desde la neurociencias, video motivacional. Presentación de diapositivas. Conversatorio.	organizadores gráficos y entrega del diagnóstico de vida en clave relacional.	
5.2: Nacimiento y desarrollo de la Bioética; naturaleza y áreas del conocimiento de la bioética; principios de la bioética; Métodos de la bioética		6	12	Lectura analítica y crítica del texto "Bioética: origen y concepto", plasmado en esquemas conceptuales y sustentación argumentada	Didáctica para la enseñanza de competencias desde la neurociencias: socialización de saberes, elaboración de esquemas conceptuales.	Trabajo individual y/o grupal de lectura crítica (esquemas y/o mapa mentales), haciendo uso de rejillas de valoración cualitativa y cuantitativa.
5.3 Fundamento Antropológico de la Bioética: El hombre como totalidad unificada; El hombre es persona por su alma creada por Dios; EL momento de la animación; Dominio Ministerial del Hombre; Sacralidad de la vida Humana; El Fin del Hombre		7	14	Elaboración de un mapa mental que recoja las principales. Exposición por grupos de las actividades realizadas, desarrollando habilidades de argumentación y multiperspectivismo.	Didáctica para la enseñanza de competencias desde la neurociencias: trabajo en equipo, organizadores previos, cine foro y exposición.	Trabajo individual y/o grupal de lectura crítica y sustentación (esquemas, mapa mental, ficha de lectura crítica), haciendo uso de rejillas de valoración cualitativa y cuantitativa.
Segunda Valoración (Segundo corte académico)						
5.4 Bioética y dignidad humana. Concepto de Dignidad Humana; Derechos Humanos y genética; Objeción de conciencia; Manipulación genética.		7	14	Participación activa de los estudiantes en conversatorios. Desde una postura argumentada. Lectura crítica del texto, mediada por la ficha de lectura crítica y desarrollando el multiperspectivismo. Síntesis analítica del video foros relacionados con el tema en cuestión desde una postura argumentada y desarrollando	Didáctica para la enseñanza de competencias desde la neurociencias: Ficha de lectura crítica, exposición, conversatorio y cine foro.	Trabajo grupal de exposiciones (lectura crítica, organizadores gráficos, análisis de la realidad). Prueba de desempeño por competencias al finalizar el corte.

				el multiperspectivismo.		
5.5 Temas bioéticos específicos: Bioética y Nutrición; Bioética y alimentos transgénicos. hAlimentos; Bioética de la muerte.		7	14	Lectura analítica de textos relacionados con los temas específicos. Constructos ensayísticos relacionados con las discusiones suscitadas en los vídeos foros y la biliografía ofrecida. Participación en el seminario alemán donde se evidenciará argumentación, multiperspectivismo y enfoque sistémico.	Seminario alemán.	Trabajo grupal de sustentación oral y escrita (lectura crítica, organizadores gráficos, análisis de la realidad), y portafolio de evidencias. Prueba de desempeño por competencias al finalizar el corte.
Valoración Final						
5.6 Bioética e Investigación.		7	14	Presentación en plenaria del trabajo de investigación de bioética, demostrando manejo de conocimientos y conceptos claves, argumentación, multiperspectivismo y enfoque sistémico.	Acompañamiento en la investigación y socialización de la misma, con miras a fortalecer la conciencia crítica de los problemas bioéticos.	Trabajo individual y grupal, entrega de plegables, presentación de investigación.
TOTAL		32	64			
6.	BIBLIOGRAFÍA					
5.1	Introducción: Que es la ética; estructura ética del ser humano; que son los actos humanos;	Baron, Renee (1996). El eneagrama. Ediciones Martínez Roca. Barcelona. Hamburger, Álvaro (2008). Los valores corporativos en la empresa. Ediciones Paulinas. Bogotá. Hottois, G. (2013). Dignidad y Diversidad Humanas. Bogotá: Colección Bíos y Oikos. CIBERGRAFÍA: Cely, Gilberto. (Enero – Febrero de 2011). Educación bioética para vivir, convivir y habitar correctamente. Un plus a la capacitación profesionalizante. Obtenido de				

	para qué sirve la ética.	<p>http://revistas.javeriana.edu.co/index.php/cuacont/article/viewFile/3126/2320</p> <p>Vega, A. (1990). www.inif.ucr.ac.cr. Obtenido de http://www.inif.ucr.ac.cr/recursos/docs/Revista%20de%20Filosof%C3%ADa%20UCR/Vol.%20XVIII/No.%2067-68/El%20personalismo%20cristiano%20de%20Enmanuel%20Mounier%20un%20camino%20de%20filosofia%20contemporanea.pdf</p>
5.2	Nacimiento y desarrollo de la Bioética; naturaleza y áreas del conocimiento de la bioética; principios de la bioética; Métodos de la bioética	<p>Cely, Gilberto (2001). Gen – ética. Donde la vida y la ética se articulan. El mundo de los transgénicos. Colección bioética. 3R. editores. PUJ. 2001.</p> <p>De Lora, P., & Gascón, Marina. (2008). Bioética. Principios, desafíos, debates. Madrid: Alianza.</p> <p>Garrido, Gloria María (2006). Manual de Bioética. Ediciones Ariel. Barcelona.</p> <p>Gil Espinosa, María Isabel (2001). Bioética. Una propuesta de humanización y actitud frente a la vida. Colección fe y universidad. PUJ. 2001.</p> <p>Hottois, G. (2013). Dignidad y Diversidad Humanas. Bogotá: Colección Bíos y Oikos.</p> <p>Langon, Mauricio (2009). Problemas bioéticos. Elementos para la discusión. Un Libro Ediciones. Montevideo, Uruguay.</p> <p>León, Francisco Javier (2011), Bioética. La promoción de la dignidad de la persona en el ámbito biomédico, Madrid: Palabra.</p> <p>Llano Escobar, Alfonso (2000). Qué es Bioética. Colección bioética. 3R. editores. Bogotá.</p> <p>Merlo, P. (2009). Fondamenti & temi di bioética. Roma: LAS.</p> <p>Osorio García (2008), Sergio Néstor. (Coordinador). Bioética y pensamiento complejo. Universidad Militar Nueva Granada. Bogotá. D.C.</p> <p>Pardo, Antonio (2010). Cuestiones básicas de Bioética, Madrid: Rialp.</p> <p>Pelluchon, Corine. (2013). La Autonomía Quebrada. Bogotá: Colección Bíos y Oikos.</p> <p>ARTÍCULO EN INGLÉS:</p> <p>Baigorri, L. (3 de Junio de 2014). <i>Academia</i>. Obtenido de www.academia.edu: http://www.academia.edu/9914745/Sense_and_Responsibility_A_Bioethical_Perspective_on_Experimental_Creation_Mutation_and_Hybridization_in_the_Interdisciplinary_Field_of_Technoscience_and_Art</p> <p>Duncan, Wilson. (4 de Noviembre de 2013). Bioethics. Obtenido de http://www.ncbi.nlm.nih.gov: http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3654172/</p> <p>Lusting, A. (4 de Enero de 2012). Christian Bioethics, Obtenido de www.amazon.com: http://www.amazon.com/At-Roots-Christian-Bioethics-Engelhardt/dp/0976404184</p>

		<p>CIBERGRAFÍA</p> <p>Cely, Gilberto. (Enero – Febrero de 2011). Educación bioética para vivir, convivir y habitar correctamente. Un plus a la capacitación profesionalizante. Obtenido de http://revistas.javeriana.edu.co/index.php/cuacont/article/viewFile/3126/2320</p> <p>López, Andrés. (17 de Febrero de 2014). La bioética y los problemas de la constitución del sentido de lo humano. Obtenido de http://www.scielo.org.co/pdf/rlsi/v11n1/v11n1a10.pdf</p> <p>UNAB. (28 de enero de 2015). Bioética: origen y concepto. Recuperado de www.unab.edu.co:8080/intranet.unab.edu.co/AdministracionNoticias/Archivos/concepto-bioetica_55965464.pdf</p>
5.3	<p>Fundamento Antropológico de la Bioética: El hombre como totalidad unificada; El hombre es persona por su alma creada por Dios; EL momento de la animación; Dominio Ministerial del Hombre; Sacralidad de la vida Humana; El Fin del Hombre</p>	<p>Castro, M. F., Bernal, Y., Escobar, J., Hottois, G., Maldonado, C., Mendoza, J, Gilberto, C. (2004). Bioética y Biotecnología en la perspectiva CTS. Bogotá: Colección Bios y Ethos - Ediciones el Bosque.</p> <p>Escobar, J., Da Costa, M., Jácome, S., Málaga, H., Maldonado, C., Montt, J., Rodríguez, C. (2001). Bioética y Justicia Sanitaria. Bogotá: Colección Bíos y Éthos - Ediciones El Bosque.</p> <p>Hottois, G. (2013). Dignidad y Diversidad Humanas. Bogotá: Colección Bíos y Oikos.</p> <p>Langon, Mauricio (2009). Problemas bioéticos. Elementos para la discusión. Un Libro Ediciones. Montevideo, Uruguay.</p> <p>León, Francisco Javier (2011), Bioética. La promoción de la dignidad de la persona en el ámbito biomédico, Madrid: Palabra.</p> <p>Novoa, E., Lesport, I., De Zubiría, S., Ovalle, C., & Zambrano, C. (2007). Bioética, Desarrollo Humano y Educación. Bogotá: Colección Bíos y Ethos - Ediciones el Bosque.</p> <p>Pelluchon, Corine. (2013). La Autonomía Quebrada. Bogotá: Colección Bíos y Oikos.</p> <p>ARTÍCULO EN INGLES:</p> <p>Duncan, Wilson. (4 de Noviembre de 2013). Bioethics. Obtenido de http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3654172/</p> <p>Lusting, A. (4 de Enero de 2012). Christian Bioethics,. Obtenido de www.amazon.com:8080/At-Roots-Christian-Bioethics-Engelhardt/dp/0976404184</p> <p>CIBERGRAFÍA:</p>

		<p>Florino, Víctor. (2008). <i>Dilemas de la bioética en el siglo XXI</i>. Recuperado el 03 de Junio de 2014, de: http://www.scielo.org.co/pdf/rlsi/v11n1/v11n1a07.pdf</p> <p>López, Andrés. (17 de Febrero de 2014). La bioética y los problemas de la constitución del sentido de lo humano. Obtenido de http://www.scielo.org.co/pdf/rlsi/v11n1/v11n1a10.pdf</p>
5.4	<p>Bioética y dignidad humana. Concepto de Dignidad Humana; Derechos Humanos y genética; Objeción de conciencia; Manipulación genética.</p>	<p>Castro, M. F., Bernal, Y., Escobar, J., Hottois, G., Maldonado, C., Mendoza, J, Gilberto, C. (2004). <i>Bioética y Biotecnología en la perspectiva CTS</i>. Bogotá: Colección Bios y Ethos - Ediciones el Bosque.</p> <p>Escobar, J, Da Costa, M., Jácome, S., Málaga, H., Maldonado, C., Montt, J., Rodríguez, C. (2001). <i>Bioética y Justicia Sanitaria</i>. Bogotá: Colección Bíos y Éthos - Ediciones El Bosque.</p> <p>Hottois, G. (2013). <i>Dignidad y Diversidad Humanas</i>. Bogotá: Colección Bíos y Oikos.</p> <p>Langon, Mauricio (2009). <i>Problemas bioéticos. Elementos para la discusión</i>. Un Libro Ediciones. Montevideo, Uruguay.</p> <p>León, Francisco Javier (2011), <i>Bioética. La promoción de la dignidad de la persona en el ámbito biomédico</i>, Madrid: Palabra.</p> <p>Novoa, E., Lesport, I., De Zubiría, S., Ovalle, C., & Zambrano, C. (2007). <i>Bioética, Desarrollo Humano y Educación</i>. Bogotá: Colección Bíos y Ethos - Ediciones el Bosque.</p> <p>Pelluchon, Corine. (2013). <i>La Autonomía Quebrada</i>. Bogotá: Colección Bíos y Oikos.</p> <p>ARTÍCULO EN INGLES:</p> <p>Duncan, Wilson. (4 de Noviembre de 2013). <i>Bioethics</i>. Obtenido de http://www.ncbi.nlm.nih.gov: http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3654172/</p> <p>Lusting, A. (4 de Enero de 2012). <i>Christian Bioethics</i>,. Obtenido de www.amazon.com: http://www.amazon.com/At-Roots-Christian-Bioethics-Engelhardt/dp/0976404184</p> <p>CIBERGRAFÍA:</p> <p>Araujo Yaselli, Marian (2001). <i>Bioética y nutrición en la salud pública</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://aebioetica.org/revistas/2001/3/46/385.pdf</p> <p>Araujo Yaselli, Marian (2001). <i>Bioética en nutrición clínica</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://www.redalyc.org/pdf/870/87011272003.pdf</p> <p>Alemaný Macario & Bernabeu – Mestre, Josep (2010). <i>Bioética y nutrición</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://www.slan.org.ve/libros/Bio%C3%A9tica%20y%20Nutrici%C3%B3n.pdf</p>

		<p>Moreno Villares; J; Álvarez Hernández, C; Wanden – Bergen Lozano, M; Lozano Fuster & Grupo de Ética de la SEMPE (2010). <i>Glosario de términos y expresiones frecuentes de Bioética en la práctica de la nutrición clínica</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v25n4/especial2.pdf</p> <p>Iceta Gavicagogeascoa, M & Jiménez Torres, N V (2000). <i>Aproximación de la bioética al soporte nutritivo</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://www.sefh.es/bibliotecavirtual/mivyna/miv20.pdf</p> <p>Romero – Zepeda, H; Preciado – Cortés, R; Elton – Puente, J; Salazar – Piñón, M; García – Gazca, T & Hall, R (2008). <i>Reflexiones desde la bioética sobre la nutriología en México</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://www.respyn.uanl.mx/ix/1/ensayos/nutricion_y_bioetica.htm</p>
5.5	Temas bioéticos específicos: Bioética y Nutrición; Bioética y alimentos transgénicos. Alimentos; Bioética de la muerte.	<p>Alemanya, M., & Bernabeu-Mestre, J. (2010). <i>Bioética y Nutrición</i>. Salamanca: Kadmas.</p> <p>Castro, M. F., Bernal, Y., Escobar, J., Hottois, G., Maldonado, C., Mendoza, J., Gilberto, C. (2004). <i>Bioética y Biotecnología en la perspectiva CTS</i>. Bogotá: Colección Bios y Ethos - Ediciones el Bosque.</p> <p>Escobar, J., Da Costa, M., Jácome, S., Málaga, H., Maldonado, C., Montt, J., Rodríguez, C. (2001). <i>Bioética y Justicia Sanitaria</i>. Bogotá: Colección Bíos y Éthos - Ediciones El Bosque.</p> <p>Hottois, G. (2013). <i>Dignidad y Diversidad Humanas</i>. Bogotá: Colección Bíos y Oikos.</p> <p>Langon, Mauricio (2009). <i>Problemas bioéticos. Elementos para la discusión</i>. Un Libro Ediciones. Montevideo, Uruguay.</p> <p>León, Francisco Javier (2011), <i>Bioética. La promoción de la dignidad de la persona en el ámbito biomédico</i>, Madrid: Palabra.</p> <p>Novoa, E., Lesport, I., De Zubiría, S., Ovalle, C., & Zambrano, C. (2007). <i>Bioética, Desarrollo Humano y Educación</i>. Bogotá: Colección Bíos y Ethos - Ediciones el Bosque.</p> <p>Pelluchon, Corine. (2013). <i>La Autonomía Quebrada</i>. Bogotá: Colección Bíos y Oikos.</p> <p>ARTÍCULO EN INGLÉS: Duncan, Wilson. (4 de Noviembre de 2013). <i>Bioethics</i>. Obtenido de http://www.ncbi.nlm.nih.gov: http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3654172/</p> <p>Lusting, A. (4 de Enero de 2012). <i>Christian Bioethics</i>. Obtenido de www.amazon.com: http://www.amazon.com/At-Roots-Christian-Bioethics-Engelhardt/dp/0976404184</p> <p>CIBERGRAFÍA: Araujo Yaselli, Marian (2001). <i>Bioética y nutrición en la salud pública</i>. Recuperado el 28 de</p>

		<p>enero del 2015 de: http://aebioetica.org/revistas/2001/3/46/385.pdf</p> <p>Araujo Yaselli, Marian (2001). <i>Bioética en nutrición clínica</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://www.redalyc.org/pdf/870/87011272003.pdf</p> <p>Alemaný Macario & Bernabeu – Mestre, Josep (2010). <i>Bioética y nutrición</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://www.slan.org.ve/libros/Bio%C3%A9tica%20y%20Nutrici%C3%B3n.pdf</p> <p>Moreno Villares; J; Álvarez Hernández, C; Wanden – Bergen Lozano, M; Lozano Fuster & Grupo de Ética de la SEMPE (2010). <i>Glosario de términos y expresiones frecuentes de Bioética en la práctica de la nutrición clínica</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v25n4/especial2.pdf</p> <p>Iceta Gavicagogeascoa, M & Jiménez Torres, N V (2000). <i>Aproximación de la bioética al soporte nutritivo</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://www.sefh.es/bibliotecavirtual/mivyna/miv20.pdf</p> <p>Romero – Zepeda, H; Preciado – Cortés, R; Elton – Puente, J; Salazar – Piñón, M; García – Gazca, T & Hall, R (2008). <i>Reflexiones desde la bioética sobre la nutriología en México</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://www.respyn.uanl.mx/ix/1/ensayos/nutricion_y_bioetica.htm</p>
5.6	Investigación en Bioética.	<p>Alemaný, M., & Bernabeu-Mestre, J. (2010). <i>Bioética y Nutrición</i>. Salamanca: Kadmas.</p> <p>Castro, M. F., Bernal, Y., Escobar, J., Hottois, G., Maldonado, C., Mendoza, J., Gilberto, C. (2004). <i>Bioética y Biotecnología en la perspectiva CTS</i>. Bogotá: Colección Bios y Ethos - Ediciones el Bosque.</p> <p>Cely, Gilberto (2001). <i>Gen – ética. Donde la vida y la ética se articulan. El mundo de los transgénicos</i>. Colección bioética. 3R. editores. PUJ. 2001.</p> <p>De Lora, P., & Gascón, Marina. (2008). <i>Bioética. Principios, desafíos, debates</i>. Madrid: Alianza.</p> <p>Escobar, J., Da Costa, M., Jácome, S., Málaga, H., Maldonado, C., Montt, J., Rodríguez, C. (2001). <i>Bioética y Justicia Sanitaria</i>. Bogotá: Colección Bios y Éthos - Ediciones El Bosque.</p> <p>Garrido, Gloria María (2006). <i>Manual de Bioética</i>. Ediciones Ariel. Barcelona.</p> <p>Gil Espinosa, María Isabel (2001). <i>Bioética. Una propuesta de humanización y actitud frente a la vida</i>. Colección fe y universidad. PUJ. 2001.</p> <p>Hottois, G. (2013). <i>Dignidad y Diversidad Humanas</i>. Bogotá: Colección Bios y Oikos.</p> <p>Langon, Mauricio (2009). <i>Problemas bioéticos. Elementos para la discusión</i>. Un Libro Ediciones. Montevideo, Uruguay.</p> <p>León, Francisco Javier (2011), <i>Bioética. La promoción de la dignidad de la persona en el ámbito biomédico</i>, Madrid: Palabra.</p>

Llano Escobar, Alfonso (2000). Qué es Bioética. Colección bioética. 3R. editores. Bogotá.
Merlo, P. (2009). Fondamenti & temi di bioética. Roma: LAS.
Novoa, E., Lesport, I., De Zubiría, S., Ovalle, C., & Zambrano, C. (2007). Bioética, Desarrollo Humano y Educación. Bogotá: Colección Bíos y Ethos - Eiciones el Bosque.
Osorio García (2008), Sergio Néstor. (Coordinador). Bioética y pensamiento complejo. Universidad Militar Nueva Granada. Bogotá. D.C.
Pardo, Antonio (2010). Cuestiones básicas de Bioética, Madrid: Rialp.
Pelluchon, Corine. (2013). La Autonomía Quebrada. Bogotá: Colección Bíos y Oikos.

ARTÍCULO EN INGLÉS:

Baigorri, L. (3 de Junio de 2014). *Academia*. Obtenido de www.academia.edu:
http://www.academia.edu/9914745/Sense_and_Responsibility_A_Bioethical_Perspective_on_Experimental_Creation_Mutation_and_Hybridization_in_the_Interdisciplinary_Field_of_Technoscience_and_Art
Duncan, Wilson. (4 de Noviembre de 2013). *Bioethics*. Obtenido de <http://www.ncbi.nlm.nih.gov>:
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3654172/>
Lusting, A. (4 de Enero de 2012). *Christian Bioethics*. Obtenido de www.amazon.com:
<http://www.amazon.com/At-Roots-Christian-Bioethics-Engelhardt/dp/0976404184>

CIBERGRAFÍA:

Broquen, Ximena González (2014). Ciencia, ética y política: la bioética como camino para la transformación de la praxis científica. Recuperado el 28 de enero del 2015 de:
http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/38236/3/art_3.pdf
Florino, Víctor. (2008). Dilemas de la bioética en el siglo XXI. Recuperado el 03 de Junio de 2014, de: <http://www.scielo.org.co/pdf/rlsi/v11n1/v11n1a07.pdf>
Vega, A. (1990). *www.inif.ucr.ac.cr*. Obtenido de <http://inif.ucr.ac.cr/recursos/docs/Revista%20de%20Filosof%C3%ADa%20UCR/Vol.%20XXVIII/No.%2067-68/El%20personalismo%20cristiano%20de%20Enmanuel%20Mounier%20un%20camino%20de%20filosofia%20contemporanea.pdf>
Araujo Yaselli, Marian (2001). *Bioética y nutrición en la salud pública*. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: <http://aebioetica.org/revistas/2001/3/46/385.pdf>

	<p>Araujo Yaselli, Marian (2001). <i>Bioética en nutrición clínica</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://www.redalyc.org/pdf/870/87011272003.pdf</p> <p>Alemaný Macario & Bernabeu – Mestre, Josep (2010). <i>Bioética y nutrición</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://www.slan.org.ve/libros/Bio%C3%A9tica%20y%20Nutrici%C3%B3n.pdf</p> <p>Moreno Villares; J; Álvarez Hernández, C; Wanden – Bergen Lozano, M; Lozano Fuster & Grupo de Ética de la SEMPE (2010). <i>Glosario de términos y expresiones frecuentes de Bioética en la práctica de la nutrición clínica</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v25n4/especial2.pdf</p> <p>Iceta Gavicagogeascoa, M & Jiménez Torres, N V (2000). <i>Aproximación de la bioética al soporte nutritivo</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://www.sefh.es/bibliotecavirtual/mivyna/miv20.pdf</p> <p>Romero – Zepeda, H; Preciado – Cortés, R; Elton – Puente, J; Salazar – Piñón, M; García – Gazca, T & Hall, R (2008). <i>Reflexiones desde la bioética sobre la nutriología en México</i>. Recuperado el 28 de enero del 2015 de: http://www.respyn.uanl.mx/ix/1/ensayos/nutricion_y_bioetica.htm</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO



1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación específica				
Componente	Nutrición Comunitaria				
Macro competencia	Promueve la actitud crítica y analítica con compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.				
Curso	Seguridad alimentaria y nutricional				
Naturaleza del curso	Teórico				
Prerrequisito (s)					
Semestre	Quinto				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Perfil del educador	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del educador					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>La seguridad alimentaria se define como el acceso físico y económico de toda persona a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias, con el fin de llevar una vida sana y activa. Cada país adopta una estrategia en consonancia con sus recursos y capacidades con el fin de alcanzar sus objetivos y cooperar en dar soluciones colectivas a los problemas mundiales de seguridad alimentaria. El profesional en nutrición y dietética es el responsable de liderar procesos relacionados con la alimentación y la nutrición considerados como aspecto claves en las políticas de seguridad alimentaria y nutricional.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Participar en el diseño de estudios poblacionales, promoción, ejecución y seguimiento de políticas, planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición en diferentes niveles y sectores de desarrollo económico y social a nivel regional, nacional e internacional, en concordancia con las metas trazadas para el alcance de los objetivos de desarrollo sostenible.
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

- Construir, desarrollar y evaluar planes, programas y políticas de alimentación y nutrición del país.
- Diagnosticar el estado nutricional de grupos poblacionales con base en indicadores de acuerdo a directrices nacionales e internacionales.
- Evaluar hábitos alimentarios y necesidades nutricionales específicas de grupos poblacionales
- Establecer objetivos metas y prioridades de intervención poblacional, con base en necesidades alimentarias y nutricionales.
- Promover la educación alimentaria y nutrición teniendo en cuenta las diferencias étnico – cultural del contexto.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRAC TICA S	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	TECNICA S DE EVALUA CIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<p>TEMA I Conceptos, bases fundamentales de la seguridad alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto y evolución histórica de la Seguridad Alimentaria. - Soberanía alimentaria - Hambre - Desnutrición - Pobreza - Necesidades Insatisfechas. - Inseguridad alimentaria. <p style="text-align: right;">Básicas</p>		7	14	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento sincrónico y asíncrónico - Clase magistral <p>Recursos:</p>	<p>Trabajo individual</p> <p>Trabajo Grupal</p> <p>Prueba escrita</p>	<p>Rubrica.</p> <p>Pruebas de lápiz y papel</p> <p>Prueba objetiva Prueba de desarrollo.</p>

				<ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas guiadas - Lecturas complementarias 		
<p>TEMA II Política en Nutrición Comunitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Políticas públicas - Proceso de las políticas públicas. - Tipos de políticas publicas - Componentes de las políticas publicas 		7	14	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono - Clase magistral <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas guiadas - Lecturas complementarias 	<p>Trabajo individual</p> <p>Trabajo Grupal</p> <p>Pruebas escritas</p>	<p>Rubrica.</p> <p>Pruebas de lápiz y papel</p> <p>Prueba objetiva Prueba de desarrollo.</p>
<p>TEMA III Marco normativo en seguridad alimentaria y nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> - Constitución política de Colombia, -Cumbres mundiales de alimentación -Conpes social 113 del 2008 Plan Nacional de Seguridad alimentaria y nutricional. - Plan territorial de seguridad y soberanía alimentaria) 		8	16	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono - Clase magistral <p>Recursos:</p>	<p>Trabajo individual</p> <p>Trabajo Grupal</p> <p>Prueba escrita</p>	<p>Rubrica.</p> <p>Pruebas de lápiz y papel</p> <p>Prueba objetiva Prueba de desarrollo.</p>

				<ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas guiadas - Lecturas complementarias 		
<p>TEMA IV</p> <p>Mediciones de la seguridad alimentaria y nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> - Índices de la seguridad alimentaria - Indicadores de la seguridad alimentaria - Medición en SAN – sistemas de informacion 		5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono - Clase magistral <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas guiadas - Lecturas complementarias 	<p>Estudio de caso</p> <p>Pruebas escritas</p>	<p>Rubrica.</p> <p>Pruebas de lápiz y papel</p> <p>Prueba objetiva Prueba de desarrollo.</p>
<p>TEMA V.</p> <p>Situación de la seguridad alimentaria y nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contexto agroalimentario en Colombia - Hambre, desnutrición y pobreza. Inseguridad alimentaria - Análisis de la situación de la seguridad alimentaria mundial, nacional, regional y local 		5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono - Clase magistral - Practica académica <p>Recursos:</p>	<p>Prueba escrita</p> <p>Trabajo final</p>	<p>. Rubrica.</p> <p>Pruebas de lápiz y papel</p> <p>Prueba objetiva Prueba de desarrollo</p>

				- Contenido dinámico - Lecturas guiadas - Lecturas complementarias		
TOTAL		16	32			

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	I, II	Trabajos escritos, ordenadores gráficos, socializaciones, prueba de lápiz y papel	
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	III, IV	Trabajos escritos, ordenadores gráficos, socializaciones, prueba de lápiz y papel	
Valoración Final (Tercer corte académico) Parcial final 100%	40%	V	Trabajo final, prueba de lápiz y papel.	

7. BIBLIOGRAFIA
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
<ul style="list-style-type: none"> • FAO: Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. • Matamoros, S. d. (2010). <i>OBSAN 5 años de trayectoria 2005-2010</i>. Bogotá: Universidad Nacional De Colombia • Roth Deubel A.-N., (Ed.), <i>El Análisis y la evaluación de las políticas públicas en la era de la participación</i>, Facultad de Derecho, Ciencias Políticas y Sociales, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 2013, 430 p., ISBN: 978-958-761-513-5 • FAO. <i>Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe. Hambre en América Latina y el Caribe: acercándose a los Objetivos del Milenio</i>. 2014. • Roth Deubel A.-N., (Ed.), <i>Enfoques para el análisis de políticas públicas</i>, Doctorado EPRI-APPGP, Facultad de Derecho, Ciencias Políticas y Sociales, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 2010, ISBN: 978-958-719-616-0

- Roth Deubel A.-N. (dir.) Análisis y Evaluación de políticas públicas: debates y experiencias en Colombia, APPGP, Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Derecho, Ciencias Políticas y Sociales, Bogotá, 2009, ISBN 978-958-719-163-9
- Vargas, A., Quiñones, J. R., Roth, A.-N., López, J. E., Lozano, A., Fundamentos de Políticas Públicas, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 2007, 142 p. ISBN 958-701-844-8
- “Introducción para el análisis de las políticas públicas” en Cuadernos de Administración, N°30, Universidad del Valle, Cali, diciembre 2003, pp. 113-128
- FAO – RLC: Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación: oficina regional para américa latina y el caribe.
- FODEPAL: Proyecto fodepal: proyecto regional de cooperación técnica para la formación en economía y políticas agrarias y de desarrollo rural en américa latina y el caribe.
- ALVAREZ M. Nodo de Seguridad Alimentaria. Universidad de Antioquia
- Consejo Nacional de Política Económica Social República de Colombia Departamento Nacional de Planeación. Política de seguridad alimentaria y nutricional. Conpes social 113. 2008.
- Plan decenal de seguridad y soberanía alimentaria y nutricional de Nariño. 201- 2019
- Constitución política de Colombia. 1991



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	Ciencias de la salud			
Programa	Nutrición y dietética			
Área	Específica			
Componente	Servicios de alimentación			
Macrocompetencia	Dar respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.			
Curso	Servicios de alimentación I			
Semestre	Quinto			
Periodo Académico				
No. de Créditos	3	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	64	HTI (Horas de Trabajo Independiente) 32
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)

La preparación para el desempeño profesional en los servicios de alimentación forma parte del rol del nutricionista dietista a nivel mundial, en la actualidad los servicios han presentado modificaciones ajustados a los cambios sociales y los sistemas de gestión de los servicios de salud, el profesional nutricionista debe realizar acciones de promoción y preservación de la salud de los usuarios del servicio y al mismo tiempo se involucra en actividades de gestión de la organización.

La gestión de servicios de alimentos I, permite al profesional desarrollar competencias relativas al liderazgo, el dominio de los procesos regulatorios y gubernamentales del área.

Bajo esta consideración, este curso es fundamental para apoyar el fortalecimiento de las competencias emprendedoras en los estudiantes, por cuanto ofrece la base conceptual necesaria para comprender el fenómeno emprendedor y las herramientas necesarias para apropiarse del emprendimiento como una opción válida de desarrollo personal y profesional, en un contexto de región que plantea la necesidad real, de formar personas con una mentalidad emprendedora; propendan por alcanzar una sociedad más justa, más equitativa y solidaria; y contribuyan a proporcionar la satisfacción de las necesidades básicas y de orden superior de los propios emprendedores.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Administrar servicios de alimentación para colectividades sanas o enfermas, en instituciones públicas o privadas, aplicando herramientas de la ciencia de la alimentación y nutrición, en la gestión de procesos que incidan positivamente en el estado nutricional de la población, en la promoción de la salud y prevención de la enfermedad de acuerdo a las políticas de seguridad alimentaria y nutricional.
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?	
)	Generar escenarios de trabajo interdisciplinario, con el fin de armonizar los conocimientos científicos técnicos y administrativos para el cumplimiento de los objetivos propuestos en un servicio de alimentación.
)	Conocer la normatividad técnica vigente que se debe aplicar en un servicio de alimentación
)	Determinar las necesidades de planta física y equipos necesarios para una operación eficiente
)	Establecer los procedimientos en el programa de estandarización de recetas, equipo y utensilios

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	TECNICAS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
UNIDAD 1: EVOLUCIÓN ALIMENTARIA						
<ul style="list-style-type: none">) Historia de los servicios de alimentación) Extensión y estado actual de los servicios de alimentación 		6	12	<ul style="list-style-type: none">) Lecturas previas) Discusión guiada) Preguntas intercaladas) Organizadores previos) Resumen didáctico 	Pruebas escritas	Examen Rubrica quiz

<ul style="list-style-type: none">) La servucción) Dietética y restauración hospitalaria. 						
UNIDAD 2: CONCEPTOS BASICOS <ul style="list-style-type: none">) Cocina) Instalación) Maquina) Mobiliario) Utensilios) Resolución 2674 de 2013 	7	14	<ul style="list-style-type: none">) Actividades generadoras de información previa) Ilustraciones) Videos) Resumen didáctico 	Pruebas escritas	Examen rubrica quiz Videos	
UNIDAD 3: DISEÑO HIGIENICO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION <ul style="list-style-type: none">) Definición de circuitos y zonas) Interrelación de zonas) Delimitación de zonas) Calculo de las dimensiones de los servicios de alimentación 	7	14	<ul style="list-style-type: none">) Actividades generadoras de información previa) Ilustraciones) Videos) Resumen didáctico) Maqueta 	Pruebas escritas	Examen Rubrica Quiz Videos	
UNIDAD 4: DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS DE LA COCINA Y NUMERACIÓN DE SUS DOTACIONES BÁSICAS <ul style="list-style-type: none">) Zona recepción materia prima) Zona almacenamiento) Zona descongelación) Zona cocción) Zona de camareros) Zona de lavado y almacenamiento de vajilla) Zona de residuos) Zona de almacenamiento de productos de limpieza) Zona de vestuarios 	7	14	<ul style="list-style-type: none">) Actividades generadoras de información previa) Ilustraciones) Videos) Resumen didáctico) Maqueta 	Pruebas escritas Juego de roles	Examen Rubrica Quiz Videos	
UNIDAD 5: DISEÑO HIGIENICO DE LA COCINA <ul style="list-style-type: none">) Mobiliario) Máquinas y utensilios 	7	14	<ul style="list-style-type: none">) Actividades generadoras de información previa) Ilustraciones 	Preubas escritas Juego de roles	Examen Rubrica Quiz Videos	

) Capacidades de las instalaciones) Videos) Resumen didáctico) Maqueta		
UNIDAD 6: PECULIARIDADES EN EL DISEÑO HIGIÉNICO DE LAS COCINAS DE DETERMINADOS ESTABLECIMIENTOS) Hospitalarias) Central) Especializada en servicios de banquetes) Comidas rápidas) Satelitales) De ensamblaje) Restaurantes dotados de nuevas tecnologías.		7	14) Actividades generadoras de información previa) Ilustraciones) Videos) Resumen didáctico) Maqueta	Preuebas escritas Juego de roles	Examen Rubrica Quiz Videos
UNIDAD 7: PLANEACIÓN DEL MENÚ) Conceptos) Objetivos y políticas para su planeación) Factores que afectan la planeación) Tipos de menús) Reglas básicas de la planeación de menús) Procedimiento para planear el programa de menús) Controles del programa de menús) Evaluación del programa de menús		7	14) Actividades de información previa) Discusión guiada) Preguntas intercaladas) Ilustraciones) Videos) Video resumen didáctico) prueba escrita) elaboración de un programas de menús	Rubrica Pruebas escritas
TOTAL	48	96				

6.	MOMENTOS DE EVALUACIÓN			
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	Unidad 1, 2 y 3	Prueba escrita Entrega y socialización de trabajos Quiz	
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	Unidad 4 y 5	Prueba escrita Entrega y socialización de trabajos Quiz	
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%	Unidad 1 a la 6	Juego de rol	

6. BIBLIOGRAFIA	
TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
	Montes, Eduardo, et al. Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración (2a. ed.), Ediciones Díaz de Santos, 2010.
	Araluce, Letamendía, María del Mar. Empresas de restauración alimentaria: un sistema de gestión global, Ediciones Díaz de Santos, 2001.
	Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. 2ª Edición. Blanca Dolly Tejada. Editorial Universidad de Antioquia. 2006
	Servicios especiales en restauración: servicios de restaurante, Antonio caro sanchez Lafuente, IC editorial.



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	Ciencias de la salud			
Programa	Nutrición y dietética			
Área	Específica			
Componente	Servicio de alimentación			
Macrocompetencia	Dar respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.			
Curso	Técnica dietética			
Semestre	Quinto			
Periodo Académico				
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente) 64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)

Este espacio académico forma parte del área específica profesional, en donde la técnica dietética se ocupa de las operaciones y procesos necesarios, para que los alimentos puedan ser transformados de modo adecuado en porciones de alimentos aptas para el consumo. El estudio de esta ciencia, permite a los futuros Nutricionistas aplicar un conjunto de técnicas específicas necesarias para la obtención de diferentes productos alimentarios de uso habitual, en la dieta de individuos sanos o enfermos, en diferentes etapas del ciclo vital.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)

Administrar servicios de alimentación para colectividades sanas o enfermas, en instituciones públicas o privadas, aplicando herramientas de la ciencia de la alimentación y nutrición, en la gestión de procesos que incidan positivamente en el estado nutricional de la población, en la promoción de la salud y prevención de la enfermedad de acuerdo a las políticas de seguridad alimentaria y nutricional.

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

- Determinar conductas de trabajo y de manipulación de alimentos, que garanticen la adecuada calidad nutritiva, sanitaria y sensorial de los productos culinarios.

- Comprender los procesos físicos y químicos que ocurren en la manipulación de alimentos y sus repercusiones en el valor nutritivo y características organolépticas de los mismos
- Estandarizar preparaciones realizadas dentro de un servicio de alimentación.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I CONCEPTOS GENERALES <ul style="list-style-type: none"> - Técnica dietética - Porción - Intercambio - Valor nutritivo - Pesos y Medidas - Receta estándar OPERACIONES FUNDAMENTALES <ul style="list-style-type: none"> - Mecánicas (clasificación, tipos de cortes) - Físicas (aplicación de calor, formas de transferencia de calor, métodos de cocción, sustracción de calor: (refrigeración y congelación) - químicas y biológicas (prebióticos y pro bióticos). 	2	2	8	Organizador previo Clase magistral Preguntas intercaladas Mapas conceptuales y redes semánticas	Ejercicios Prácticos Observación: Participación activa. Pruebas escritas	Examen individual-temático. Quiz Preguntas y respuestas.
Primera Valoración (Primer corte académico)						
TEMA II. PARTICIPACION DE NUTRIENTES Y ALIMENTOS EN DIFERENTES TIEMPOS DE COMIDA <ul style="list-style-type: none"> - Desayuno (tipos, grupos de 	2	6	16	Clase magistral Actividad generadora de	Ejercicios Prácticos Pruebas escritas	Examen individual-temático. Laboratorio de

alimentos, valor nutritivo, técnicas y métodos de cocción, receta estándar)				información previa		alimentos
- almuerzo (grupos de alimentos, valor nutritivo, técnicas y métodos de cocción, receta estándar)	2	4	12	Analogías Proposición Conocimientos previos Taller Trabajo en grupo	Observación: Participación activa.	
Segunda Valoración (segundo corte académico)						
- Refrigerios (tipos, grupos de alimentos, valor nutritivo, técnicas y métodos de cocción, receta estándar)	2	4	12	Clase magistral Analogías Proposición Círculo de habilidades y contrastaciones Conocimientos previos Taller Trabajo en grupo	Observación: Participación activa. Pruebas escritas	Examen individual-temático. Laboratorio de alimentos
TEMA III INFUSIONES Y BEBIDAS ESTIMULANTES - Té, café, chocolate, cocoa, mucilagos - ENDULZANTES (edulcorante natural: azúcar, miel, panela y dulces) - EDULCORANTES (artificiales: aspartame, Acesulfame k, sorbitol, estevia, sacarina, Sucralosa)	2	6	16	Organizador previo Mapas conceptuales y red semántica Mapas conceptuales	Observación: Participación activa. Pruebas escritas	Examen individual-temático.
TOTAL	32	64	Valoración Final			

6. BIBLIOGRAFIA	
TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	Bichara, P. Tesis tema: Estandarización de Pesos y Medidas de Alimentos. UNSTA. Tucumán, 2005.
1	CHARLEY, H. Tecnología de Alimentos. Procesos físicos y químicos en la preparación de alimentos. Editorial Limusa. México, 2.005
1	Alimentos y bebidas: su gerenciamiento en hoteles y restaurantes, Ugerman Editor, 2009. ProQuest Ebook Central, https://ebookcentral.proquest.com/lib/umarianasp/detail.action?docID=3205338 .
1	GARDA, M. <u>Técnicas del manejo de los alimentos</u> . Eudeba. 1° Edición. Bs. As., 2000.
1- 2 - 3	Castro, Ríos, Katherin. Tecnología de alimentos, Ediciones de la U, 2011. ProQuest Ebook Central, https://ebookcentral.proquest.com/lib/umarianasp/detail.action?docID=3198516 .
2 -3	Barthèlemy, González, Concepción, et al. La química en la vida cotidiana, UNED - Universidad Nacional de Educación a Distancia, 2013. ProQuest Ebook Central, https://ebookcentral.proquest.com/lib/umarianasp/detail.action?docID=3217809 .
2 – 3	Brown, J., Isaacs, J. and Krinke, U. (2014). Nutrición en las diferentes etapas de la vida (5a. ed.). 5th ed. McGraw-Hill Interamericana.



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA PROGRAMA ANALÍTICO

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	Ciencias de la Salud			
Programa	Nutrición y Dietética			
Área	Formación específica			
Componente	Ciencia de los Alimentos			
Macrocompetencia	Dar respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.			
Curso	Tecnología de productos de origen vegetal			
Semestre	Quinto			
Periodo Académico				
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente) 64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)
El curso Tecnología de productos de origen vegetal busca que los educandos adquieran conocimientos relacionados con la fisiología de frutas y hortalizas requeridos para comprender las operaciones unitarios que intervienen en la transformación de las materias primas, las actividades básicas que forman parte de un proceso industrial y en las que interviene un cambio físico, químico o biológico y el análisis, comprensión y aplicación de los conceptos de los procesos y operaciones unitarias, operaciones de transporte, separaciones físicas y los tratamientos térmicos que se aplican en la Industria de frutas y hortalizas.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Desarrollar y analizar nutricionalmente productos alimentarios saludables orientados al consumo humano, aplicando la legislación nacional e internacional.
-------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

Formular, estandarizar y desarrollar productos alimentarios.
Describir los métodos de industrialización de productos de origen vegetal
Analizar nutricional, bromatológica, fisicoquímica y sensorialmente productos alimentos.
Gestionar iniciativas de emprendimiento en el área de alimentos desde los parámetros alimentarios y nutricionales en beneficio de la población.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<p>CAPÍTULO I GENERALIDADES</p> <p>1.1. Composición química y nutricional 1.2. Clasificación</p>		4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Exposición magistral - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias <p>Guías de trabajo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Preguntas orientadoras - Taller 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Rúbrica
<p>CAPÍTULO II MANEJO POSCOSECHA</p> <p>2.1. Manejo del producto 2.2. Transporte</p>		4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de organización y elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Resumen - Ejercicio práctico 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Rúbrica

				<ul style="list-style-type: none"> - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias <p>Guías de trabajo</p>		
<p>CAPÍTULO III OPERACIONES PRE PROCESO DE MATERIAS PRIMAS AGRÍCOLAS</p> <p>3.1. Recepción 3.2. Limpieza 3.3. Desinfección 3.4. Selección 3.5. Clasificación 3.6. Pelado 3.7. Acondicionamiento</p>		4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de ensayo, organización, abstracción de modelos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo - Guías de laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Escrito argumentativo - Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica
Primera Valoración (Primer corte académico)						
<p>CAPÍTULO IV TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS DE I GAMA</p> <p>4.1. Encurtido fermentado 4.2. Encurtido no fermentado 4.3. Encurtido en vinagre caliente y envasado en aceite 4.4. Deshidratación</p>		4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Escrito argumentativo - Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica

				<ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de Guías de trabajo - Guías de laboratorio 		
<p>CAPÍTULO V TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS DE II GAMA</p> <p>5.1. Conserva 5.2. Semiconserva</p>		4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de ensayo, organización, abstracción de modelos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo - Guías de laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Escrito argumentativo - Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica
<p>CAPÍTULO VI TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS DE III GAMA</p> <p>6.1. Precongelado 6.2. Congelado</p>		4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de organización, abstracción de modelos, elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Escrito argumentativo - Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica

				<ul style="list-style-type: none"> - Lecturas complementaria - Guías de trabajo - Guías de laboratorio 		
Segunda Valoración (Segundo corte académico)						
<p>CAPÍTULO VII TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS DE IV GAMA</p> <p>7.1. Mínimamente procesados 7.2. Empaque especial</p>		4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de ensayo, organización, abstracción de modelos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo - Guías de laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Escrito argumentativo - Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica
<p>CAPÍTULO VIII TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS DE V GAMA</p> <p>8.1. Precocidos 8.2. Higienizados</p>		4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de organización, abstracción de modelos, elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementaria 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Escrito argumentativo - Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica

				- Guías de trabajo - Guías de laboratorio		
		32	64		Valoración Final	

6. BIBLIOGRAFIA
León, C. 2013. Procesos Fruver. Bogotá: Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD.
Astiasaran. J.m. Hernandez. 2003. Alimentos, Composición y Propiedades. McGrawHill.
Belitz, H. y Grosch, W. Química de los Alimentos. Acribia.
Carter, K. y Risky. 1992. The roles of sensory research and marketing research in bringing a product to market. Food Technology.
Charley, H. 1987. Técnica de Alimentos. Limusa.



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
PROGRAMA ANALÍTICO

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación específica				
Componente	Investigación				
Macrocompetencia	Articula a la formación profesional los conceptos y metodologías de las ciencias básicas que aportan elementos esenciales para el estudio del ser humano en un contexto de interdisciplinariedad				
Curso	Metodología de la investigación				
Naturaleza del curso	Teórico				
Prerrequisito (s)	Ninguno				
Semestre	Quinto				
Periodo Académico					
No. de Créditos	1	HTP	16	HTI	32
Perfil del educador	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del educador					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO
El objetivo del espacio académico es orientar y proporcionar a los educandos los conocimientos básicos para la realización de protocolos, reportes y trabajos de investigación científica conducente a la elaboración del proyecto de grado. Siendo el educando al final de curso capaz de proponer investigaciones en el área disciplinar, poseer criterio para la búsqueda de la información científica y técnica, conocer las bases de una comunicación científica escrita y oral.

3. COMPETENCIA(S) DE SEGUNDO ORDEN
Propone procesos investigativos con rigor científico relacionados con la salud, alimentación y nutrición humana.

4. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN
- Reconoce los principios y normas que rigen la actividad investigativa a partir de los preceptos científicos y éticos.
- Analiza problemas de investigación de manera clara y precisa a partir de elementos teóricos y contextuales
- Diseña propuestas de investigación relacionados con la nutrición y alimentación humana y ciencia de los alimentos, de manera sistemática, ordenada y sujeta a principios y normas aceptadas por la comunidades científicas
- Argumenta su propuesta investigativa a través de los fundamentos y conceptos ligados al tema de investigación

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	TECNICAS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			

<p>CAPÍTULO I GENERALIDADES DEL PROCESO DE INVESTIGACIÓN</p> <p>1.1. Revisión ideas de investigación 1.2. Investigación institucional 1.3. Líneas de investigación del programa Nutrición y Dietética</p>	1	2	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas guiadas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Preguntas orientadas - Mesa redonda - Síntesis - Ensayo 	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de chequeo - Rúbrica
<p>CAPÍTULO II GENERALIDADES DEL DOCUMENTO DE INVESTIGACIÓN</p> <p>2.1. Componentes de un anteproyecto de investigación 2.2. Normas para la presentación de documentos 2.2.1. Norma ICONTEC 2.2.2. Norma APA 2.3. Fuentes de información 2.3.1. Fuentes primarias 2.3.2. Fuentes secundarias</p>	3	6	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Exposición magistral - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Preguntas orientadas - Taller 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Rúbrica

<p>CAPÍTULO III CONSTRUCCIÓN DE PRELIMINARES</p> <p>3.1. Resumen 3.2. Palabras clave 3.3. Introducción</p>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de organización y elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Ejercicio práctico 	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de chequeo - Rúbrica
<p>CAPÍTULO IV PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</p> <p>4.1. Contexto 4.1.1. Análisis de contexto 4.1.2. Priorización de problemas</p> <p>4.2. Problemática 4.2.1. Pregunta de investigación 4.2.2. Árbol de problemas 4.2.3. Formulación del problema</p> <p>4.3. Objetivos 4.3.1. Árbol de objetivos 4.3.2. Objetivo general de la investigación 4.3.3. Objetivos específicos de la investigación 4.3.4. Actividades de la investigación 4.3.5. Indicadores de la investigación 4.3.6. Matriz marco lógico</p> <p>4.4. Título 4.4.1. Estructura del título 4.4.2. Título descriptivo del proyecto</p>	9	18	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de ensayo, organización, abstracción de modelos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Escrito reflexivo - Taller - Escrito argumentativo - Diagrama de árbol - Matriz - Mentefacto - Avance anteproyecto 	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de chequeo - Rúbrica

<p>4.5. Justificación</p> <p>4.5.1. Componentes de la justificación</p> <p>4.5.2. Formulación de la justificación</p>						
<p>CAPÍTULO V MARCOS DE REFERENCIA</p> <p>5.1. Marco de antecedentes</p> <p>5.2. Marco teórico</p> <p>5.3. Marco conceptual</p> <p>5.4. Marco contextual</p> <p>5.5. Marco legal</p> <p>5.6. Marco ético</p>	3	6		<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Fichas de lectura - Escrito argumentativo - Mentefacto - Avance anteproyecto 	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de chequeo - Rúbrica
<p>CAPÍTULO VI ASPECTOS METODOLÓGICOS</p> <p>6.1. Clasificación de la investigación</p> <p>6.1.1. Identificación del paradigma de investigación</p> <p>6.1.2. Identificación del enfoque de investigación</p> <p>6.1.3. Identificación del tipo de investigación</p> <p>6.2. Hipótesis</p> <p>6.2.1. Cuando formular hipótesis</p> <p>6.2.2. Tipos de hipótesis</p> <p>6.2.3. Verificación de hipótesis</p> <p>6.3. Variables</p> <p>6.3.1. Definición</p> <p>6.3.2. Identificación de variables</p> <p>6.3.3. Tipos de variables</p> <p>6.3.4. Medición de variables</p> <p>6.3.5. Operacionalización de variables</p>	12	24		<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de ensayo, organización, abstracción de modelos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Escrito argumentativo - Taller - Escrito reflexivo - Avance anteproyecto 	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de chequeo - Rúbrica

<p>6.4. Diseño</p> <p>6.4.1. Experimental</p> <p>6.4.2. No experimental</p> <p>6.5. Identificación del sujeto y objeto de estudio</p> <p>6.5.1. Población</p> <p>6.5.2. Muestra</p> <p>6.5.3. Tipo de muestra</p> <p>6.5.4. Cálculo de la muestra</p> <p>6.5.5. Selección de la muestra</p> <p>6.5.6. Criterios de inclusión y exclusión</p> <p>6.6. Métodos</p> <p>6.6.1. Descripción de técnicas</p> <p>6.6.2. Equipos y nivel de precisión</p> <p>6.7. Medición</p> <p>6.7.1. Instrumentos versus herramienta</p> <p>6.7.2. Tipos de instrumentos</p> <p>6.7.3. Construcción de instrumentos</p> <p>6.7.4. Validación de instrumentos</p> <p>6.8. Consideraciones éticas</p> <p>6.8.1. Nivel de riesgo de la investigación</p> <p>6.8.2. Consentimiento informados</p>					
<p>CAPÍTULO VII</p> <p>ASPECTOS ADMINISTRATIVOS</p> <p>7.1. Cronograma</p> <p>7.2. Presupuesto</p>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de organización, abstracción de modelos, elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Avance anteproyecto 	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de chequeo - Rúbrica

				- Lecturas complementaria - Guías de trabajo		
TOTAL			32	64		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	I, IV	Avance anteproyecto, diagrama de árbol, ejercicio práctico, ensayo, escrito argumentativo, escrito reflexivo, matriz, mesa redonda, preguntas orientadoras, síntesis, taller	
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	V – VI	Avance anteproyecto, escrito argumentativo, escrito reflexivo, fichas de lectura, taller	
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%	VII	Socialización de anteproyecto Proyecto escrito	

7. BIBLIOGRAFIA
<p>H.Sampieri, F.Collado y P.B. Lucio. Metodología de la investigación. México, McGraw-Hill, 2008.</p> <p>E.B.Pineda, E.L. de Alvarado y F.H. de Canales. Metodología de la investigación. Washington, O.M.S., 2014.</p> <p>Sabino, Carlos. El proceso de investigación. Bs.As., Lumen, 1996.</p> <p>S.J.Taylor y R. Bodgan. Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Barcelona, Paidós, 2008 (4ª edición).</p> <p>Ackermann, R. Inferencias no deductivas e investigación experimental. Madrid, Taurus, 2016.</p> <p>Calonghi, E.A. Metodologías experimentales y cuasi experimentales de investigación. Salamanca, Sígueme, 2002.</p> <p>Erlich y Flament, H. Investigación fundamental y aplicada. Madrid, Taurus, 2016.</p> <p>Ballester, M. Instrumentos básicos de investigación cualitativa o no experimental. Alcances y limitaciones. Bs.As., Eudeba, 2002.</p> <p>Zurita, G.L. Lógica del método y técnicas de la investigación: procedimientos cuantitativos y cualitativos. Bs. As., Siglo XXI, 2006.</p> <p>González Bramán, E.R. Los proyectos de investigación y la redacción de informes. Cuestiones técnicas y presentación formal. Madrid, Univ.Complutense, 2005.</p> <p>Rossi, I. Teorías y métodos del proceso investigativo. Bs.As., Anagrama, 2009.</p>



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO



1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	CIENCIAS DE LA SALUD				
Programa	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA				
Área	Formación específica				
Componente	Nutrición humana				
Macrocompetencia	Promover la actitud crítica y analítica con compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.				
Curso	NUTRICIÓN NORMAL Y TERAPÉUTICA DEL ADULTO Y ADULTO MAYOR				
Naturaleza del curso	Teórico				
Semestre	Quinto				
Periodo Académico					
No. de Créditos	4	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	64	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	128
Perfil del educador	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del educador					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>Este espacio académico forma parte del área profesional, con un enfoque teórico mediante el cual se busca que el educando adquiera los conocimientos científicos en el área de la nutricional normal y la terapéutica nutricional de modo que le permitan desarrollar las habilidades para fundamentar su quehacer profesional, teniendo en cuenta el comportamiento bioquímico y fisiológico de la nutrición para el diagnóstico del estado nutricional individual y los factores fisiopatológicos que intervienen en los diferentes estado fisiológicos.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Realizar atención nutricional de individuos sanos y enfermos en los diferentes ciclos de vida y condiciones con base en indicadores clínicos, bioquímicos, físicos, antropométricos y alimentarios
------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?	
Comprender las bases metabólicas de la enfermedad, asociando el papel bioquímico de la dieta según la edad, el nivel de actividad, el estado fisiológico y los factores socioculturales en la valoración del estado nutricional del individuo o de la comunidad.	
Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos y enfermos	

Prescribir planes alimentarios y nutricionales teniendo en cuenta la estimación de requerimientos nutricionales, según su etapa fisiológica y estado patológico.

Realizar evaluación y seguimiento de la atención nutricional realizada.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	TECNICAS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HT P	HTI			
TEMA I – Atención Nutricional – Evaluación nutricional objetiva y subjetiva. – Formatos de valoración nutricional – Valoración nutricional del adulto y adulto mayor. – Malnutrición	4	5	18	<ul style="list-style-type: none"> • Discusión guiada • Actividad generadora de información previa • Trabajo en grupo • Preguntas intercaladas • Organizadores gráficos 	<ul style="list-style-type: none"> • Pruebas escritas 	<ul style="list-style-type: none"> • Rubrica • De Selección múltiple
TEMA II Nutrición en Situaciones Patológicas Del Sistema Digestivo - Boca, esófago, estómago, malabsorción (intestino delgado), colon. - Hígado, vías biliares, páncreas.	2	6	16	<ul style="list-style-type: none"> • Discusión guiada • Actividad generadora de información previa • Ilustraciones • Preguntas intercaladas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios • Prácticos • Pruebas escritas 	<ul style="list-style-type: none"> • Rubrica • De selección múltiple • Matriz CQA
TEMA III Nutrición en Alteraciones Cardiovasculares - Infarto agudo del1 miocardio. - Insuficiencia cardiaca congestiva. - Otras alteraciones cardiacas. - Hipertensión arterial.	2	5	14	<ul style="list-style-type: none"> • Discusión guiada • Actividad generadora de información previa • Ilustraciones • Preguntas intercaladas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios • Prácticos • Pruebas escritas 	<ul style="list-style-type: none"> • Rubrica • De selección múltiple • Mapa mental
TEMA IV	2	6	16	<ul style="list-style-type: none"> • Discusión guiada 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios • Prácticos 	<ul style="list-style-type: none"> • Rubrica

Nutrición en Situaciones Patológicas Del Sistema Renal Síndrome nefrítico. Síndrome nefrótico. Falla renal aguda, falla renal crónica.				<ul style="list-style-type: none"> • Actividad generadora • de información previa • Ilustraciones • Preguntas intercaladas 	<ul style="list-style-type: none"> • Pruebas escritas 	<ul style="list-style-type: none"> • De selección múltiple • Mapa mental
TEMA V Nutrición en Alteraciones Respiratorias – EPOC. – Enfisema pulmonar – Otras alteraciones	2	6	16	<ul style="list-style-type: none"> • Discusión guiada • Actividad generadora de información previa • Ilustraciones • Preguntas intercaladas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios • Prácticos • Pruebas escritas 	<ul style="list-style-type: none"> • Rubrica • De selección múltiple
TEMA VI Nutrición En Alteraciones Metabólicas – Diabetes mellitus tipo 1 y 2 – Hipoglicemia y dislipidemias – Alteraciones tiroideas.	2	6	16	<ul style="list-style-type: none"> • Discusión guiada • Actividad generadora de información previa • Ilustraciones • Preguntas intercaladas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios • Prácticos • Pruebas escritas 	<ul style="list-style-type: none"> • Rubrica • De selección múltiple
TEMA VII Nutrición En Alteraciones Crónicas – Obesidad. – Cáncer. – Alteraciones articulares. – Alteraciones inmunológicas.	2	6	16	<ul style="list-style-type: none"> • Discusión guiada • Actividad generadora de información previa • Ilustraciones • Preguntas intercaladas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios • Prácticos • Pruebas escritas 	<ul style="list-style-type: none"> • Rubrica • De selección múltiple
TEMA VIII Nutrición En Paciente Con Alteraciones Mentales – Nutrición En Alteraciones Neurológicas – Alzheimer – Parkinson – Otras Alteraciones neurológicas – Nutrición En Alteraciones Psiquiátricas. – Trastornos Compulsivos – Otras alteraciones psiquiátricas	2	6	16	<ul style="list-style-type: none"> • Discusión guiada • Actividad generadora de información previa • Ilustraciones • Preguntas intercaladas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios • Prácticos • Pruebas escritas 	<ul style="list-style-type: none"> • Rubrica • De selección múltiple

TOTAL	64	12 8
--------------	----	---------

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	Capítulo 1,2	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba escrita 	•
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	Capítulo 3,4,5,6	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba escrita 	•
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%	Capítulo 1,2,3,4,5,6,7,8	<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicios prácticos 	•

7. BIBLIOGRAFIA	
TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1-3	Gordon M. W., Cout J. S. H., Disilvestro R. A. "Perspectivas en Nutrición". Editorial McGraw -Hill. C. México. 2005.
1-2-3-4-5-6-7-8	Mahan K., Escott-Stump S., "Nutrición y Dietoterapia de Krause", Editorial Mc Graw Hill. México. 2001.
3-6-8	Repullo Picasso. Nutrición Humana y Dietética: La Alimentación en la Salud y la Enfermedad. Ed. Marban. Madrid. 2001
4-7-2	Salas S. J., Bonada A. "Nutrición y Dietética Clínica". Editorial Masson. España. 2000.
1-6-5	Linnea Anderson. Nutrición y dieta de Cooper. Ed. Interamericana. México. 1985
3-4-5	Biesalski, Grimm. Nutrición: Texto y Atlas. Ed. Panamericana. Madrid, España. 2007



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
MICROCURRÍCULO

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación Genérica				
Componente	General				
Macrocompetencia	Aplica las áreas transversales a la formación profesional que permitan un adecuado desempeño académico y laboral en los campos de la de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos.				
Curso	Competencias Ciudadanas				
Semestre	Sexto				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>El ejercicio de la ciudadanía se entiende no solo como el ejercicio de derechos y deberes, sino también como la participación activa en la comunidad a la cual se pertenece. En esta medida, un ciudadano competente es aquel que conoce su entorno social y político; tiene presentes sus derechos y obligaciones; posee la capacidad de reflexionar sobre problemáticas sociales; se interesa por los asuntos propios de su colectividad; participa en la búsqueda de soluciones a problemas sociales; y busca el bienestar de su comunidad.</p> <p>Por lo cual se espera que se desempeñe profesional o académicamente, en el trabajo por cuenta propia o al servicio de una empresa, reconociendo y valorando el contexto, la diversidad cultural, los derechos individuales y colectivos, así como entendiendo los grandes problemas contemporáneos</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Emplea herramientas las áreas transversales para desenvolverse en el ámbito académico y profesional.
------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

Conocer los principios de formación ciudadana que permitan la participación activa en el desarrollo de la sociedad.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I Constitución Política De Colombia ✓ Características básicas ✓ Diversidad étnica y cultural ✓ Colombia estado social ✓ Derechos y deberes ✓ Organización del estado		8	16	Organizador previo Clase magistral	Ejercicios Prácticos	
TEMA II Derechos Y Deberes De Los Colombianos ✓ Deberes y derechos de los ciudadanos colombianos ✓ Deberes y derechos de la primera infancia ✓ Deberes y derechos de empleados ✓ Deberes y derechos de empleadores		8	16	Preguntas intercaladas Mapas conceptuales y redes semánticas	Observación: Participación activa. Pruebas escritas	
		16	32	Primera Valoración (Primer corte académico)		
		4	8	Organizador previo	Ejercicios Prácticos	Examen individual-

TEMA III Democracia En Colombia ✓ Cultura política ✓ El poder del voto ✓ Sufragio y elecciones		4	8	Clase magistral Actividad generadora de información previa Analogías Proposición Conocimientos previos Taller	Observación: Participación activa. Pruebas escritas	temático. Quiz Preguntas y respuestas
		8	16	Segunda Valoración (segundo corte académico)		
TEMA IV Rama Judicial Rama Ejecutiva Y La Rama Legislativa ✓ Composiciones y funciones ✓ Disposiciones generales		8	16	Organizador previo Clase magistral Preguntas intercaladas Mapas conceptuales y redes semánticas	Ejercicios Prácticos Observación: Participación activa. Pruebas escritas	Examen individual-temático.
		8	16	Valoración Final		
Total		32	64			

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%		J	J

Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%		J	J
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%		J	J

7. BIBLIOGRAFIA		
	TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1.	TEMA I	Módulos Competencias Genéricas y Competencias Específicas, Cortes, J. (2018). Examen de Estado de la Calidad de la Educación superior ICFES - SABER PRO 2013-2.
2.	TEMA II	Constitución política de Colombia comentada por la comisión de juristas. And sarmiento, I. (1997). 1st ed. Bogota: swissad.
3.	TEMA III	La nación soñada. Posada Carbó, E. (2006). Bogotá: Grupo Editorial Norma. La cultura política de la democracia en Colombia. Rodríguez-Raga, J. (2006). Bogotá: Vanderbilt University.
4.	TEMA IV	Pedagogía constitucional. Galeano Londoño, J. (2001). Colombia: Universidad de Antioquia, Asociación de Profesores.



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
PROGRAMA ANALÍTICO**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación específica				
Componente	Nutrición humana				
Macro competencia	Promover la actitud crítica y analítica con compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.				
Curso	Farmacología nutricional				
Semestre	Sexto				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP	32	HTI	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>Es un hecho que el Nutricionista – Dietista que atiende pacientes que se encuentran medicados para el control de su patología de base objeto del profesional (HTA, BM, hiperlipidemias, etc.) o para otras afecciones que pueden no ser el objeto del profesional en Nutrición y Dietética. Sin embargo, incluso en este último caso, el profesional debe estar al tanto del tratamiento que recibe su paciente, dado que se pueden presentar interacciones alimentos – medicamento. Otro aspecto sumamente relevante, es el uso de fármacos y/o complementos para la pérdida de peso o modificación del Estado Nutricional; y es indiscutible que el profesional en Nutrición y Dietética debe conocer a un nivel pormenorizado de estos productos, sus interacciones, mecanismo y efectos secundarios o reacciones adversas. Así, este espacio está diseñado para tratar las bases farmacológicas necesarias en la aplicación práctica de la farmacología en el ejercicio del profesional en Nutrición y Dietética.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	<p>Realizar atención nutricional de individuos sanos y enfermos en los diferentes ciclos de vida y condiciones con base en indicadores clínicos, bioquímicos, físicos, antropométricos y alimentarios. Impulsar en el estudiante la capacidad crítica y analítica de situaciones y realidades orientada a la propuesta de iniciativas y proyectos de mejoramiento de las condiciones de vida de la región en el marco de la seguridad alimentaria y nutricional.</p>
-------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

Actuar profesionalmente en coherencia con las necesidades y características de la población colombiana, a partir de los objetivos del sistema de salud y en cumplimiento de los principios que rigen el desempeño del profesional.

Comprender las bases metabólicas de la enfermedad, asociando el papel bioquímico de la dieta según la edad, el nivel de actividad, el estado fisiológico y los factores socioculturales en la valoración del estado nutricional del individuo o de la comunidad.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<p>TEMA I Generalidades.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceptos Básicos - Origen de los fármacos - Etapas de investigación y comercialización de fármacos - Nomenclatura de los fármacos 		8	16	<p>Lluvia de ideas</p> <p>Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)</p> <p>Clase Magistral</p>	<p>Trabajo en grupo</p> <p>Lecturas de artículos</p>	<p>Tabla de evaluación de lluvia de ideas</p> <p>Matriz CQA</p> <p>Debate Análisis crítico de lectura</p> <p>Prueba escrita</p>
<p>TEMA II Características farmacológicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Propiedades físico-químicas. - Mecanismo de acción. - Efecto farmacológico. 		8	16	<p>Lluvia de ideas</p>	<p>Trabajo en grupo</p> <p>Lecturas de artículos</p>	<p>Tabla de evaluación de lluvia de ideas</p> <p>Matriz CQA</p>

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<ul style="list-style-type: none"> - Indicaciones terapéuticas. - Efecto terapéutico. - Efectos adversos. - Contraindicaciones. 				Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí) Clase Magistral		Debate Análisis crítico de lectura Prueba escrita
Primera Valoración (Primer corte académico)						
TEMA III Metabolismo de los fármacos <ul style="list-style-type: none"> - Liberación farmacológica - Absorción farmacológica - Distribución farmacológica - Metabolismo farmacológico - Excreción farmacológica 		2	4	Lluvia de ideas Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí) Clase Magistral	Trabajo en grupo Lecturas de artículos	Tabla de evaluación de lluvia de ideas Matriz CQA Debate Análisis crítico de lectura Prueba escrita
TEMA IV Farmacología en los diferentes sistemas corporales <ul style="list-style-type: none"> - Farmacología del sistema gastrointestinal. - Farmacología del sistema cardiovascular. - Farmacología en las dislipidemias. - Farmacología del sistema renal. 		8	16	Clase magistral Lluvia de ideas Debate	Muestra gastronomía de la canasta básica	Rubrica

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
- Farmacología del sistema respiratorio y nervioso.						
Segunda Valoración (Primer corte académico)						
TEMA V Interacción fármaco nutriente		6	12	Discusión guiada Actividad generadora de información previa Ilustraciones Preguntas intercaladas	Ejercicios Prácticos Pruebas escritas	Rúbrica De selección múltiple Matriz CQA
TOTAL		32	64	Valoración Final		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN					
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN	
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	Tema I, II	Prueba escrita, ejercicios prácticos		•
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	Tema III,IV	Prueba escrita, ejercicios prácticos		•
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%	Tema I, II, III, IV,V	Prueba escrita, ejercicios prácticos		•

7. BIBLIOGRAFIA	
TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1-2-3-4	Mestres – Duran. Farmacología En Nutrición. Editorial Médica Panamericana. 2011.
1-3-4-5	Sánchez Gutiérrez. Farmacocinética. Universidad Autónoma De Hidalgo. 2013.
1,2,3,4,5	Mestres Miralles, Concepción. Farmacología En Nutrición. 2009 CIENCIAS DE LA SALUD Editorial Médica Panamericana



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	CIENCIAS DE LA SALUD			
Programa	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
Área	Formación específica			
Componente	Nutrición Comunitaria			
Macro competencia	Promover la actitud crítica y analítica con compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.			
Curso	Nutrición y salud Pública I			
Semestre	Sexto			
Periodo Académico				
No. de Créditos	2	HTP	32	HTI 64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>La nutrición en salud pública o la salud pública nutricional puede definirse como la ciencia que estudia la relación entre dieta y salud a nivel poblacional y el desarrollo de intervenciones nutricionales a nivel comunitario con el objeto de mejorar el estado de salud de las poblaciones.</p> <p>Utiliza herramientas de nutrición comunitaria, promoción de la salud y epidemiología para comprender el proceso de salud y enfermedad en las poblaciones así como su situación alimentaria y nutricional con el fin de tomar decisiones y gestionar recursos que favorezcan al mejoramiento de la calidad de vida de la colectividad.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Participa en el diseño de estudios poblacionales, promoción, ejecución y seguimiento de políticas, planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición en diferentes niveles y sectores de desarrollo económico y social a nivel regional, nacional e internacional, en concordancia con las metas trazadas para el alcance de los objetivos de desarrollo sostenible.
-------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

- Construye, desarrolla y evalúa planes, programas y políticas de alimentación y nutrición del país.
- Diagnosticar el estado nutricional de grupos poblacionales con base en indicadores de acuerdo a directrices nacionales e internacionales.
- Evalúa hábitos alimentarios y necesidades nutricionales específicas de grupos poblacionales
- Establece objetivos metas y prioridades de intervención poblacional, con base en necesidades alimentarias y nutricionales.
- Promueve la educación alimentaria y nutrición teniendo en cuenta las diferencias étnico – cultural del contexto.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I MARCO CONCEPTUAL DE LA SALUD PÚBLICA - Conceptos en salud y salud pública. - Atención Primaria en Salud. -Declaración de Alma Ata. -Salud Comunitaria. -Enfoques en la salud pública (enfoque de determinantes sociales y enfoque de riesgo). -Salud Pública internacional. Organización, financiamiento, actividades y objetivos de. OMS, OPS, FAO, UNICEF.		10	20	- Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono	Organizadores gráficos Producción textual Salida de campo.	Rubrica organizadores gráficos Rubrica producción textual Examen escrito

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA II CONTEXTO DE LA SALUD PÚBLICA. Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL - Generalidades. - Encuesta de salud pública - Encuesta nacional de situación nutricional en Colombia.		6	12	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Acompañamiento síncrono y asíncrono 	Organizadores gráficos Producción textual	Rubrica organizadores gráficos Rubrica producción textual Examen escrito
TEMA III ASPECTOS FUNDAMENTALES DE LA LEGISLACIÓN EN SALUD PÚBLICA - Ley 100 de 1993 - Resolución 412/2000 - Plan decenal de salud pública - Conpes Social 91/2005 - Ley 1122/2007 - Ley 1355/2009 - PIC (Resolución 425 de 2008) - Ley 1438 de 2011 - Ley 1098 de 2006 - - Ley 1751 2015		16	32	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono Recursos: <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas guiadas - Lecturas complementarias 	Trabajo de equipo Juego de roles Socializaciones Debate-	Examen temático Rubrica juego de roles Rubrica socialización Rubrica debate

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
- Política país y modelo de atención integral en salud.						
		32	64	Valoración Final		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN					
VALORACIONES		PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)		30%	Tema I Y II	Prueba escrita	
Segunda Valoración (Segundo corte académico)		30%	Tema III	Prueba escrita	
Valoración Final (Tercer corte académico)		40%	Tema I, II, III	Prueba escrita	

6. BIBLIOGRAFIA	
No	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	<p>Ministerio de Salud y Protección social. La Atención Primaria de Salud, contexto histórico, conceptos, enfoques y evidencias. 2011</p> <p>Hernández A. Bolumar. M. Manual de epidemiología y salud pública. 2005. Ed Panamericana.</p> <p>Barragan H, Fundamento de salud Pública. 2007.</p> <p>ABAD H. fundamento éticos de la salud pública.</p> <p>Lineamientos Técnicos Ministerio de salud y protección social</p> <p>Normatividad relacionada: ley 100/1993. Ley 1438 del 2015, Política PAIS,</p> <p>Organización Mundial de la Salud</p> <p>Revista de Salud Pública</p> <p>Declaración Alma-Ata</p> <p>Bases de datos.</p>



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICION Y DIETETICA
PROGRAMA ANALITICO

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	Ciencias de la salud			
Programa	Nutricion y dietetica			
Área	Especifica			
Componente	Nutrición humana			
Macrocompetencia	Realizar atención nutricional a individuos sanos y enfermos en las diferentes condiciones y ciclos de vida con base en indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.			
Curso	Practica formativa I			
Semestre	Sexto			
Periodo Académico				
No. de Créditos	5	HTP (Horas de Trabajo Presencial)		HTI (Horas de Trabajo Independiente)
Perfil del docente	Nutricionista Dietista con dominio teorico- practica del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)

La práctica formativa 1, comprende la integración de los conocimientos adquiridos en cuanto a valoración, diagnóstico y manejo nutricional de adulto joven, adulto mayor y materno infantil. Para el desarrollo de dichas actividades los estudiantes tendrán la posibilidad de asistir a diferentes instituciones de salud, donde pondrán encontrar pacientes ambulatorios y hospitalizados con las diferentes patologías que requieren la intervención nutricional. El estudiante siempre está acompañado del docente supervisor quien lo orienta en la práctica diaria.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Proponer un manejo nutricional optimo en individuos sanos y enfermos en los diferentes ciclos de la vida, para ello el estudiante debe tener en cuenta: antropometría, parámetros bioquímicos, condiciones socioeconómicas y hábitos alimentarios.
------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

- Comprender las bases metabólicas de la enfermedad, asociando el papel bioquímico de la dieta según la edad, el nivel de actividad, el estado fisiológico y los factores socioculturales en la valoración del estado nutricional del individuo o de la comunidad.
- Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos y enfermos
- Prescribir planes alimentarios y nutricionales teniendo en cuenta la estimación de requerimientos nutricionales, según su etapa fisiológica y estado patológico.
- Realizar orientación nutricional sobre el plan dietario a implementar.
- Realizar evaluación y seguimiento de la atención nutricional realizada.

Actuar profesionalmente en coherencia con las necesidades y características de la población colombiana, a partir de los objetivos del sistema de salud y en cumplimiento de los principios que rigen el desempeño del profesional.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I INDUCCIÓN A LA PRÁCTICA - Reconocimiento de los lugares de practica y caracterizacion de poblacion a evaluar. -Integracion de conocimientos adquiridos durante las clases teoricas. - PRE TEST (Escrito)		24	12	Socialización Revisión documental	Entrega de evidencias	Examen temático Selección multiple Rubrica
TEMA II TAMIZAJE NUTRICIONAL - Tamizaje nutricional (si aplica en la institucion de practica) - Identificacion de los pacientes en riesgo nutricional según los resultados obtendios durante el ejercicio.		26	13	Interaccion con pacientes		Revision de evidencias Rubrica

<p>TEMA III EVALUACION NUTRICIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diligenciamiento de historia clinica nutricional. - Toma de datos antropometricos especificos del paciente a evaluar. -Diagnóstico antropométrico -Análisis e interpretación de los datos (según normatividad vigente) - Examen fisico: identificacion de signos fisicos y clinicos. - Releccion de parametros bioquimicos con su respectiva interpretacion. - Recoleccion de datos alimentarios (R24 , frecuencia de consumo) con su respectivo analisis. -Diagnostico nutricional. 		30	15	Interaccion con pacientes	<p>Entrega de evidencias</p> <p>Lectura de artículos</p>	<p>Exposicion oral</p> <p>Revision de evidencias</p> <p>Rubrica</p>
<p>TEMA IV INTERVENCIÓN NUTRICIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> -Plan de manejo nutricional en base al diagnostico. - Recomendaciones nutricionales 		30	15			<p>Entrega de evidencias</p> <p>Rubrica</p>
<p>TEMA V CLUB DE REVISTA</p> <ul style="list-style-type: none"> -Revision de articulos cientificos basados en manejos nutricionales. 		28	14	Lectura de artículos científicos y presentación en grupo		<p>Exposicion oral</p> <p>Rubrica</p>
<p>TEMA VI CASO CLÍNICO:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Selección de un paciente de dificil manejo para poner en practica los conocimientos y habilidades adquiridas durante la practica formativa. 		22	11	Búsqueda de caso clínico y propuesta de tratamiento para presentar en grupo		<p>Exposicion oral</p> <p>Rubrica</p>
TOTAL		160	80			



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA PROGRAMA ANALÍTICO

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación específica				
Componente	Investigación				
Macrocompetencia	Articula a la formación profesional los conceptos y metodologías de las ciencias básicas que aportan elementos esenciales para el estudio del ser humano en un contexto de interdisciplinariedad				
Curso	Trabajo de investigación i				
Naturaleza del curso	Teórico				
Prerrequisito (s)	Ninguno				
Semestre	Sexto				
Periodo Académico					
No. de Créditos	1	HTP	16	HTI	32
Perfil del educador	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del educador					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO

El objetivo del espacio académico seminario de investigación es orientar y capacitar al estudiante en la selección; redacción e integración de datos que conformen investigaciones, desarrollando de ésta forma sus habilidades como investigador, con lo cual se logrará que el educando aplique sus conocimientos dando continuidad al problema de investigación que se planteó en anteriores asignaturas, por tanto el estudiante presentará avances de su proyecto de tesis, oral y escrito y participará en actividades académicas programadas para fortalecer su formación.

3. COMPETENCIA(S) DE SEGUNDO ORDEN

Desde un enfoque investigativo los estudiantes estarán en capacidad de identificar los requerimientos para el desarrollo de un proyecto de investigación, además conseguir que los estudiantes obtengan los conocimientos necesarios para poder planificar la estrategia del Análisis de Datos de una investigación, seleccionar la/s técnicas cuantitativa o cualitativa más adecuada, operar con ella e interpretar los resultados en función de sus necesidades teóricas. Para ello, es imprescindible realizar un proceso de recolección de datos en forma planificada y teniendo claros objetivos planteados, además ejercitar habilidades básicas y estrategias de análisis de los mismos.

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN

- Promover la búsqueda metódica de información de base
- Aplicar criterios de pertinencia a la recolección de información

- Ejercitar habilidades básicas y estrategias de análisis en la recolección de información y trabajo de campo
- Socializar y argumentar su avance de investigación a través de los fundamentos y conceptos ligados al tema de investigación

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	TECNICAS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HT P	H TI			
CAPÍTULO I. PRELIMINAR 1.1. Revisión propuesta de investigación 1.2. Ajuste contextualización 1.3. Ajuste metodológico		1	2	-Exposición magistral Recursos: Contenido dinámico: (Discusión guiada, Trabajo en grupo).	- Preguntas orientadoras	- Lista de chequeo
CAPÍTULO II. CATEGORIZACIÓN DE VARIABLES 2.1. Tipos de variable 2.2. Dimensiones 2.3. Indicadores		1	2	- Conocimientos previos - Lecturas dirigidas - Discusión guiada - Trabajo en grupo Recursos: Contenido dinámico: (Lecturas complementarias, Trabajo en grupo).	- Ejercicio práctico	- Cuestionario
CAPÍTULO III MÉTODOS DE MEDICIÓN 3.1. Unidades 3.2. Escala 3.3. Nivel de precisión 3.4. Nivel de detección		1	2	- Exposición magistral - Trabajo en grupo Recursos: Contenido dinámico: (Lecturas complementarias, Trabajo en grupo).	- Ejercicio práctico	- Guía de trabajo - Rúbrica
CAPÍTULO IV INSTRUMENTO RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN 4.1. Confiabilidad 4.2. Validez 4.3. Objetividad		1	2	- Exposición magistral Recursos: Contenido dinámico: (Lecturas complementarias, Trabajo en grupo).	- Escrito - Avance anteproyecto	- Guía de trabajo - Rúbrica
CAPÍTULO V TÉCNICAS PARA EL REGISTRO DE INFORMACIÓN		1	2	- Exposición magistral - Trabajo en grupo	- Ejercicio práctico	- Guía de trabajo - Rúbrica

5.1. Técnicas primarias 5.2. Técnicas secundarias			Recursos: Contenido dinámico: (Lecturas complementarias, Trabajo en grupo).		
CAPÍTULO VI DISEÑO DE INSTRUMENTOS 6.1. Instrumentos cualitativos 6.2. Instrumentos cualitativos	1	2	- Exposición magistral - Trabajo en grupo Recursos: Contenido dinámico: (Lecturas complementarias, Trabajo en grupo).	- Ejercicio práctico	- Guía de trabajo - Rúbrica
CAPÍTULO VII VALIDACIÓN INSTRUMENTOS 7.1. Pilotaje 7.2. Validación 7.3. Evaluación por pares externos	1	2	- Lluvia de ideas - Clase magistral Recursos: Contenido dinámico: (Lecturas complementarias, Trabajo en grupo).	- Taller Escrito - Avance anteproyecto	- Guía de trabajo - Rúbrica
CAPÍTULO VIII TRABAJO DE CAMPO 8.1. Aplicación instrumento 8.2. Creación bases de datos	7	14	Trabajo de campo Asesoría grupal Recursos: Contenido dinámico: (Lecturas complementarias, hoja de cálculo, Trabajo en grupo).	- Avance anteproyecto	- Guía de trabajo - Rúbrica
CAPÍTULO IX ANÁLISIS DE INFORMACIÓN 9.1. Resultados parciales 9.2. Informe preliminar	2	4	Asesoría grupal Recursos: Contenido dinámico: (Lecturas complementarias, hoja de cálculo, Trabajo en grupo).	- Avance anteproyecto	- Guía de trabajo - Rúbrica
TOTAL	16	32			

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENT AJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	I, VI	Avance anteproyecto, escrito argumentativo, escrito reflexivo, fichas de lectura, taller	31 julio – 16 septiembre
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	VII	Avance anteproyecto, escrito argumentativo, escrito reflexivo, fichas de lectura, taller	17 septiembre – 4 noviembre

Valoración académica	Final (Tercer corte)	40%	VIII	Socialización de anteproyecto	20 noviembre – 1 diciembre
----------------------	----------------------	-----	------	-------------------------------	----------------------------

7. BIBLIOGRAFIA

- H.Sampieri, F.Collado y P.B. Lucio. Metodología de la investigación. México, McGraw-Hill, 1998 (2ª edición).
- E.B.Pineda, E.L. de Alvarado y F.H. de Canales. Metodología de la investigación. Washington, O.M.S., 1994 (2ª edición).
- Sabino, Carlos. El proceso de investigación. Bs.As., Lumen, 1996.
- S.J.Taylor y R. Bodgan. Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Barcelona, Paidós, 1998 (4ª edición).
- Ackermann, R. Inferencias no deductivas e investigación experimental. Madrid, Taurus, 1997.
- Calonghi, E.A. Metodologías experimentales y cuasi experimentales de investigación. Salamanca, Sígueme, 1992.
- Erhlich y Flament, H. Investigación fundamental y aplicada. Madrid, Taurus, 1996.
- Ballester, M. Instrumentos básicos de investigación cualitativa o no experimental. Alcances y limitaciones. Bs.As., Eudeba, 1992.
- Zurita, G.L. Lógica del método y técnicas de la investigación : procedimientos cuantitativos y cualitativos. Bs. As., Siglo XXI, 1996.
- González Bramán, E.R. Los proyectos de investigación y la redacción de informes. Cuestiones técnicas y presentación formal. Madrid, Univ.Complutense, 1992.
- Rossi, I. Teorías y métodos del proceso investigativo. Bs.As., Anagrama, 1989.



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la salud				
Programa	Nutrición y dietética				
Área	Específica				
Componente	Servicios de Alimentos				
Macro competencia	Dar respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.				
Curso	Administración de servicios de alimentación				
Semestre	Sexto				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP	32	HTI	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)
<p>Ser emprendedor es una opción de vida por tanto forma parte del proyecto de vida del estudiante con importantes implicaciones en todos los aspectos del individuo. Es aquel individuo que en un ambiente de ambigüedad e incertidumbre, tiene una actitud de constante innovación para identificar oportunidades que transforma en proyectos, gestionar recursos y consolidar un equipo de trabajo, con lo cual genera valor para la sociedad en un proceso armónico de interacción con su entorno.</p> <p>Bajo esta consideración, este curso es fundamental para apoyar el fortalecimiento de las competencias emprendedoras en los estudiantes, por cuanto ofrece la base conceptual necesaria para comprender el fenómeno emprendedor y las herramientas necesarias para apropiarse del emprendimiento como una opción válida de desarrollo personal y profesional, en un contexto de región que plantea la necesidad real, de formar personas con una mentalidad emprendedora y con capacidad de proponer emprendimientos innovadores que contribuyan a formalizar cambios para superar los retos socioeconómicos actuales; propendan por alcanzar una sociedad más justa, más equitativa y solidaria; y contribuyan a proporcionar la satisfacción de las necesidades básicas y de orden superior de los propios emprendedores.</p>

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Administrar servicios de alimentación para colectividades sanas o enfermas, en instituciones públicas o privadas, aplicando herramientas de la ciencia de la alimentación y nutrición, en la gestión de procesos que incidan positivamente en el estado nutricional de la población, en la promoción de la salud y prevención de la enfermedad de acuerdo a las políticas de seguridad alimentaria y nutricional.
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?
- Realizar diagnóstico del funcionamiento del servicio de alimentación, teniendo en cuenta el talento humano, procesos, recurso físico, financiero y tecnológico acorde a la normatividad vigente de buenas prácticas de manufactura, para establecer sistemas de mejoramiento continuo.
- Evalúa la calidad nutricional o sensorial de los menús ofrecidos en los servicios de alimentación para los diferentes grupos de edad.
- Formula y desarrolla programas de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación saludable y técnicas dietéticas de acuerdo a la normatividad vigente.
- Planear, ejecutar, verificar y evaluar el componente técnico de los procesos de licitación de servicios de alimentación.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I ORGANIZACIÓN -introducción -organigramas y diagramas de flujo, clima organizacional, cultura organizacional, medición del clima organizacional, trabajo en equipo -descripción de puestos		3	6	Revisión documental Organizador previo Síntesis de textos Dilemas éticos y morales	Lectura y discusión Mapa conceptual Mesa redonda Debate Estudio de casos	Preguntas Guía Entrega de portafolio de evidencias Evaluación de conocimientos

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA II DIRECCIÓN -dirección estratégica -trabajo de equipo -Manejo gerencial del conflicto (dirección del talento humano) -toma de decisiones		4	8	Revisión documental Organizador previo Síntesis de textos Dilemas éticos y morales	Lectura y discusión Mapa conceptual Mesa redonda Debate Estudio de casos	Preguntas Guía Entrega de portafolio de evidencias Evaluación de conocimientos
TEMA III: INDICADORES) Espacios vitales) Dotación de personal) Cálculos de raciones) Dotación de equipo) Utensilios y menaje de cocina		3	6) Actividades de información previa) Discusión guiada) Preguntas intercaladas) Ilustraciones) Videos) resumen didáctico) prueba escrita	Rubrica Pruebas escritas
TEMA IV SISTEMAS DE CONTROL -control de los víveres -Controles operativos -Control del personal -Control de costos		4	8	Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí) Clase Magistral	Lecturas de artículos Lluvias de ideas Trabajo en grup	Entrega de portafolio de evidencias Aplicación de formatos
TEMA V CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTOS -planeación de un servicio de alimentos -licitaciones en un servicio de alimentos.		4	8	Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)	Lectura y discusión	Entrega de portafolio de evidencias Evaluación de conocimientos

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA VI CALIDAD TOTAL Y REINGENIERÍA DE PROCESOS -eficiencia -reconceptualización del valor humano - alianzas estratégicas -actitudes emprendedoras -sistemas de aseguramiento de la calidad (distintivo H e ISO 9000)		4	8	Síntesis de textos Clase magistral	Lectura y discusión Estudio de caso.	Entrega de portafolio de evidencias
TEMA VII SUBPROCESO DE COMPRAS) Concepto) Determinación de estándares) Política de compra) Determinación de las necesidades reales de compra		4	8) Actividades de información previa) Discusión guiada) Preguntas intercaladas) Ilustraciones) Videos) resumen didáctico) ficha de selección de proveedores) proceso de compras) listado de especificaciones del producto) solicitud de compra	Rubrica Pruebas escritas
TEMA VIII SUBPROCESO SUMINISTROS DE RECIBO, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO) proceso del subsistema) administración del subproceso		3	6) Actividades de información previa) Discusión guiada) Preguntas intercaladas) Ilustraciones) Videos) resumen didáctico) proceso de suministros) listado de especificaciones del producto) solicitud de productos a almacén) prueba escrita	Rubrica Pruebas escritas
TEMA IX SUBPROCESO DE PRODUCCION) Actividades de la gerencia		3	6) Actividades de información previa) Discusión guiada) Preguntas intercaladas) proceso de producción) formatos de supervisión	Rubrica Pruebas escritas

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<ul style="list-style-type: none">) Registros de los suministros) Supervisión en la producción) Evaluación de la calidad organoléptica y del proceso 				<ul style="list-style-type: none">) Ilustraciones) Videos) resumen didáctico 	<ul style="list-style-type: none">) prueba escrita 	
TOTAL		32	64			

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN					
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN	
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	Valoración de los temas I y II	Prueba escrita		
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	Valoración de los temas III y IV	Prueba escrita		
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%	Valoración de los temas V y VI	Prueba escrita		

6. BIBLIOGRAFIA	
No	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	Tejada, Blanca Dolly, ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN , 2a edición. Editorial Universidad de Antioquia.
2	Eshbach, Charles E. ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS . Ed Diana 1983. Edición 2ª.
3	Ramo, Guerrero. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS A COLECTIVIDADES DE SALUD . Mc Graw Hill Interamericana. 2001



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICION Y DIETETICA
PROGRAMA ANALITICO**

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO			
Facultad	Ciencias de la salud		
Programa	Nutricion y dietetica		
Área	Especifica		
Componente	Nutrición humana		
Macrocompetencia	Realizar atención nutricional a individuos sanos y enfermos en las diferentes condiciones y ciclos de vida con base en indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.		
Curso	Practica formativa II		
Semestre	Séptimo		
Periodo Académico			
No. de Créditos	7	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	HTI (Horas de Trabajo Independiente)
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente		
Nombre del profesor			

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)
<p>La práctica formativa 2 comprende el abordaje nutricional en el paciente en estado crítico, con el ánimo de realizar una intervención nutricional no solo por la vía oral, si no optando por otras vías de alimentación, dando lugar a la aplicación de los conocimientos en nutrición enteral y parenteral. Para el desarrollo de dichas actividades los estudiantes tendrán la posibilidad de asistir a diferentes instituciones de salud, donde pondrán encontrar pacientes hospitalizados con las diferentes patologías que requieren intervención. El estudiante siempre estará acompañado del docente supervisor quien lo orientara en la práctica diaria.</p>

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	<ul style="list-style-type: none"> - Comprender las bases metabólicas de la enfermedad, asociando el papel bioquímico de la dieta según la edad, el nivel de actividad, el estado fisiológico y los factores socioculturales en la valoración del estado nutricional del individuo o de la comunidad. - Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos y enfermos - Prescribir planes alimentarios y nutricionales teniendo en cuenta la estimación de requerimientos nutricionales, según su etapa fisiológica y estado patológico. - Prescribir el soporte nutricional enteral o parenteral de acuerdo a los requerimientos nutricionales de la patología. - Realizar orientación nutricional sobre el plan dietario a implementar. - Realizar evaluación y seguimiento de la atención nutricional realizada. <p>Actuar profesionalmente en coherencia con las necesidades y características de la población colombiana, a</p>
-------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	partir de los
--	---------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

- Introducción a la nutrición y dietética
- Evaluación del estado nutricional
- Enfermedad y ciclo vital.
- Planeación alimentaria y nutricional
- Nutrición normal y terapéutica materno infantil
- Nutrición normal y terapéutica en el adulto y adulto mayor.
- Farmacología
- Soporte nutricional especial
- Nutrición y deporte
- Práctica formativa I.
- Electivas

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I INDUCCIÓN A LA PRÁCTICA - Reconocimiento de los lugares de practica y caracterizacion de poblacion a evaluar. -Integracion de conocimientos adquiridos durante las clases teoricas. - PRE TEST (Escrito)		24	12	Socialización Revisión documental Interaccion con pacientes	Entrega de evidencias	Examen temático Selección multiple Rubrica

TEMA II TAMIZAJE NUTRICIONAL - Tamizaje nutricional (si aplica en la institucion de practica) - Identificacion de los pacientes en riesgo nutricional según los resultados obtendios durante el ejercicio.		26	13			Revisión de evidencias Rubrica
TEMA III EVALUACION NUTRICIONAL - Diligenciamiento de historia clinica nutricional. - Toma de datos antropometricos especificos del paciente a evaluar. -Diagnóstico antropométrico -Análisis e interpretación de los datos (según normatividad vigente) - Examen fisico: identificacion de signos fisicos y clinicos. - Releccion de parametros bioquimicos con su respectiva interpretacion. - Recoleccion de datos alimentarios (R24 , frecuencia de consumo) con su respectivo analisis. -Diagnostico nutricional.		30	15	Interaccion con pacientes	Entrega de evidencias Lectura de artículos	Exposicion oral Revisión de evidencias Rubrica
TEMA IV INTERVENCIÓN NUTRICIONAL -Plan de manejo nutricional con base al diagnostico. (menu modelo) - Recomendaciones nutricionales		30	15X			Entrega de evidencias Rubrica
TEMA V CLUB DE REVISTA -Revisión de articulos científicos basados en manejos nutricionales en paciente critico.		28	14	Lectura de artículos científicos y presentación en grupo		Exposicion oral Rubrica
TEMA VI CASO CLÍNICO: -Selección de un paciente de dificil manejo para poner en practica los conocimientos y habilidades adquiridas durante la practica formativa.		22	11	Búsqueda de caso clínico y propuesta de tratamiento para presentar en grupo		Exposicion oral Rubrica
TOTAL		160	80			



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación específica				
Componente	Nutrición Humana				
Macrocompetencia	Dar respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.				
Curso	Soporte nutricional especial				
Semestre	Séptimo				
Periodo Académico					
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	32	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)
Que el estudiante esté en capacidad de interpretar y analizar los tipos de apoyo terapéutico: la alimentación enteral y parenteral en el paciente hospitalizado y en las situaciones en las que estas alternativas cumplen un papel importante en la recuperación o mantenimiento de la salud.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Realizar atención nutricional a individuos sanos y enfermos en las diferentes condiciones y ciclos de vida con base en indicadores antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos.
-------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

- . Comprender las bases metabólicas de la enfermedad, asociando el papel bioquímico de la dieta según la edad, el nivel de actividad, el estado fisiológico y los factores socioculturales en la valoración del estado nutricional del individuo o de la comunidad.
- Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos y enfermos.
- Prescribir planes alimentarios y nutricionales teniendo en cuenta la estimación de requerimientos nutricionales, según su etapa fisiológica y

estado patológico.
- Prescribir el soporte nutricional enteral o parenteral de acuerdo a los requerimientos nutricionales de la patología.
- Realizar orientación nutricional sobre el plan dietario a implementar.
- Realizar evaluación y seguimiento de la atención nutricional realizada.
Actuar profesionalmente en coherencia con las necesidades y características de la población colombiana, a partir de los objetivos del sistema de salud y en cumplimiento de los principios que rigen el desempeño del profesional.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
1. INTRODUCCIÓN. Historia de la nutrición enteral y parenteral -Desnutrición en el paciente hospitalizado -Avances en la valoración del estado nutricional - Screening nutricional -Evaluación nutricional del paciente hospitalizado -Requerimientos de calorías y nutrientes		5	10	Matriz SQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)	Lecturas de artículos	Taller de grupo sobre el tema de lectura
2. INDICACIONES GENERALES DE LA NUTRICION ARTIFICIAL -Generalidades - candidatos al soporte nutricional -tiempo que debe mantenerse el soporte nutricional		5	10	Matriz SQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)	Lecturas de artículos	Cuestionario de trabajo
3. NUTRICION ENTERAL -Concepto -Métodos de administración -Fórmulas de nutrición enteral -cálculo de la nutrición enteral -nutrición enteral y medicamentos		6	12	Mapas conceptuales Resúmenes Ilustraciones descriptivas	Estudios de caso	Elaboración de vademécum

4. NUTRICIÓN PARENTERAL -concepto -Vías de administración -dispositivos -indicaciones de la nutrición parenteral -cálculo de la nutrición parenteral -formulaciones parenterales		5	10	Mapas conceptuales Resúmenes Ilustraciones descriptivas	Estudios de caso	Taller de grupo sobre el tema de lectura
5. NUTRICION PARENTERAL Y MEDICAMENTOS -incompatibilidades		5	10	Mapas conceptuales Resúmenes Ilustraciones descriptivas	Estudios de caso	Taller de caso
6. EMPLEO DE FÓRMULAS ENTERALES COMO SUPLEMENTO DE LA DIETA ORAL -prescripción y fórmulas		3	6	Mapas conceptuales Resúmenes Ilustraciones descriptivas	Estudios de caso	Taller de grupo sobre el tema de lectura
7. NUTRICION ARTIFICIAL DOMICILIARIA		3	6	Mapas conceptuales Resúmenes Ilustraciones descriptivas	Estudios de caso	Taller de grupo sobre el tema de lectura
TOTAL		32	64			

6. BIBLIOGRAFIA	
TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	KRAUSE DIETOTERAPIA Kathleen L. y Escott Stum, S (2013) editorial Elsevier.
1,2	MANUAL DE NUTRICIÓN CLÍNICA Y DIETÉTICA. Oliveira Fuster, Gabriel. 2da Edición Ed. Díaz de Santos. 2007
2,3,4,5	SOPORTE NUTRICIONAL ESPECIAL. Mora, Rafael J. Ed Panamericana Tercera edición 2004
5,6,7	DIETOTERAPIA, NUTRICIÓN CLINICA Y METABOLISMO Luis Román, Daniel Antonio. Editorial Díaz de Santos.
	Artículos científicos actualizados sobre los diferentes temas



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA PROGRAMA ANALÍTICO

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Formación específica				
Componente	Investigación				
Macrocompetencia	Articula a la formación profesional los conceptos y metodologías de las ciencias básicas que aportan elementos esenciales para el estudio del ser humano en un contexto de interdisciplinariedad				
Curso	Trabajo de investigación II				
Naturaleza del curso	Teórico				
Prerrequisito (s)					
Semestre	Séptimo				
Periodo Académico					
No. de Créditos	1	HTP	16	HTI	32
Perfil del educador	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del educador					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO
El objetivo del espacio académico trabajo de investigación es orientar y capacitar al estudiante en la organización, análisis y presentación de los resultados de tipo científico de su proyecto de investigación que den como resultado producción intelectual.

3. COMPETENCIA(S) DE SEGUNDO ORDEN
Desde un enfoque investigativo los estudiantes estarán en capacidad de identificar los requerimientos para el desarrollo y finalización de un proyecto de investigación, planificando la estrategia para culminar el proceso de recolección de datos, el análisis e interpretación de los datos finales de la investigación y la escritura de textos conducentes a la divulgación de las propuestas planteadas.

- 4. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN**
- Promover la búsqueda metódica de información de base
 - Aplicar criterios de pertinencia a la recolección de información
 - Ejercitar habilidades básicas y estrategias de análisis de la información recolectada
 - Socializar y argumentar su investigación a través de los fundamentos y conceptos ligados al tema de investigación

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	TECNICAS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HT P	H TI			
CAPÍTULO I. PRELIMINAR 1.1. Revisión avances de investigación 1.2. Ajustes al informe de avances		2	4	Asesoría grupal Recursos: Contenido dinámico: (Trabajo en grupo).	- Avance anteproyecto	- Rúbrica
CAPÍTULO II. TRABAJO DE CAMPO 2.1. Aplicación instrumento 2.2. Creación bases de datos		5	10	Trabajo de campo Asesoría grupal Recursos: Contenido dinámico: (Hoja de cálculo, Trabajo en grupo).	- Avance anteproyecto	- Rúbrica
CAPÍTULO III. ANÁLISIS DE INFORMACIÓN 3.1. Presentación de resultados 3.2. Análisis estadístico		3	6	Trabajo de campo Asesoría grupal Recursos: Contenido dinámico: (Lecturas complementarias, hoja de cálculo, Trabajo en grupo).	- Avance anteproyecto	- Rúbrica
CAPÍTULO IV. INFORME FINAL 4.1. Discusión 4.2. Recomendaciones 4.3. Conclusiones		3	6	Trabajo de campo Asesoría grupal Recursos: Contenido dinámico: (Lecturas complementarias, Trabajo en grupo).	- Avance anteproyecto	- Rúbrica
CAPÍTULO V. CONSTRUCCIÓN DE ENTREGABLES 5.1. Resumen analítico de investigación 5.2. Artículo científico		3	6	Trabajo de campo Asesoría grupal Recursos: Contenido dinámico: (Lecturas complementarias, hoja de cálculo, Trabajo en grupo).	- Avance anteproyecto	- Rúbrica
TOTAL		16	32			

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	I, II	Avance anteproyecto, escrito argumentativo, escrito reflexivo, fichas de lectura, taller	
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	III, IV	Avance anteproyecto, escrito argumentativo, escrito reflexivo, fichas de lectura, taller	
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%	V	Socialización de anteproyecto	

7. BIBLIOGRAFIA
<p>H.Sampieri, F.Collado y P.B. Lucio. Metodología de la investigación. México, McGraw-Hill, 1998 (2ª edición).</p> <p>E.B.Pineda, E.L. de Alvarado y F.H. de Canales. Metodología de la investigación. Washington, O.M.S., 1994 (2ª edición).</p> <p>Sabino, Carlos. El proceso de investigación. Bs.As., Lumen, 1996.</p> <p>S.J.Taylor y R. Bodgan. Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Barcelona, Paidós, 1998 (4ª edición).</p> <p>Ackermann, R. Inferencias no deductivas e investigación experimental. Madrid, Taurus, 1997.</p> <p>Calonghi, E.A. Metodologías experimentales y cuasi experimentales de investigación. Salamanca, Sígueme, 1992.</p> <p>Erhlich y Flament, H. Investigación fundamental y aplicada. Madrid, Taurus, 1996.</p> <p>Ballester, M. Instrumentos básicos de investigación cualitativa o no experimental. Alcances y limitaciones. Bs.As., Eudeba, 1992.</p> <p>Zurita, G.L. Lógica del método y técnicas de la investigación : procedimientos cuantitativos y cualitativos. Bs. As., Siglo XXI, 1996.</p> <p>González Bramán, E.R. Los proyectos de investigación y la redacción de informes. Cuestiones técnicas y presentación formal. Madrid, Univ.Complutense, 1992.</p> <p>Rossi, I. Teorías y métodos del proceso investigativo. Bs.As., Anagrama, 1989.</p>



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA PROGRAMA ANALÍTICO**

Logo
programa o
Facultad

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	Ciencias de la Salud			
Programa	Nutrición y Dietética			
Área	Formación específica			
Componente	Ciencia Y Tecnología de los Alimentos			
Macrocompetencia	Dar respuesta a las necesidades del entorno con actitud crítica, analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.			
Curso	Desarrollo de productos alimentarios			
Semestre	Séptimo			
Periodo Académico				
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	16	HTI (Horas de Trabajo Independiente) 32
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)

El curso Desarrollo de productos alimentarios busca que los educandos adquieran conocimientos relacionados con la tipología de productos destinados a consumo, los aditivos alimentarios empleados en el procesamiento de los alimentos, el efecto de los empaques en el alimento, el análisis de vida útil de los productos y la normatividad para las declaraciones nutricionales y sobre la salud de los productos alimentarios.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Desarrollar y analizar nutricionalmente productos alimentarios saludables orientados al consumo humano, aplicando la legislación nacional e internacional.
-------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

- Formular, estandarizar y desarrollar productos alimentarios.
- Analizar nutricional, bromatológica, fisicoquímica y sensorialmente productos alimentos.
- Gestionar iniciativas de emprendimiento en el área de alimentos desde los parámetros alimentarios y nutricionales en beneficio de la población.
- Evaluar los aditivos alimentarios y su uso dependiendo del tipo de producto alimentario
- Conocer los diferentes métodos destinados al análisis de vida útil
- Establecer las declaraciones nutricionales propias para cada tipo de alimento

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<p>CAPÍTULO I DEFINICIONES GENERALES</p> <p>1.1. Alimento 1.2. Alimento modificado 1.2. Alimento funcional 1.3. Suplemento dietario 1.4. Complemento dietario 1.5. Nutracéutico</p>		1	2	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Exposición magistral - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Preguntas orientadoras - Taller 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Rúbrica
<p>CAPÍTULO II ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>2.1. Colorantes 2.2. Conservantes 2.3. Antioxidantes 2.4. Estabilizantes, emulgentes, espesantes, gelificantes y emulsionantes 2.5. Acidulantes, correctores de acidez, antiaglomerantes</p>		2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de organización y elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Resumen - Ejercicio práctico 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Rúbrica

<p>2.6. Potenciadores de sabor 2.7. Edulcorantes, varios</p>				<ul style="list-style-type: none"> - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo - Visita académica 		
<p>CAPÍTULO III EMPAQUE</p> <p>3.1. Materiales de empaque 3.2. Tipos de empaque 3.3. Usos de empaque</p>		3	4	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de ensayo, organización, abstracción de modelos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo - Visita académica - Guías de laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Escrito argumentativo - Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica
Primera Valoración (Primer corte académico)						
<p>CAPÍTULO IV ANÁLISIS DE ESTABILIDAD DE ALIMENTOS</p> <p>4.1. Definición 4.2. Utilidad 4.3. Causas del deterioro de los alimentos</p>		4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono 	<ul style="list-style-type: none"> - Taller - Escrito argumentativo - Laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica

				Recursos: - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de Guías de trabajo - Guías de laboratorio		
CAPÍTULO V MÉTODOS DE ESTIMACIÓN DE VIDA ÚTIL 5.1. Estudios acelerados 5.2. Método de supervivencia 5.3. Análisis Sensorial 5.4. Vida útil		4	8	- Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de ensayo, organización, abstracción de modelos, elaboración y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono Recursos: - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementarias - Guías de trabajo - Guías de laboratorio	- Taller Escrito argumentativo - Laboratorio	- Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica
Segunda Valoración (Segundo corte académico)						
CAPÍTULO VI NORMATIVA PARA ETIQUETADO NUTRICIONAL 6.1. Resolución 333 (10, febrero, 2011) 6.2. Etiquetado de los alimentos. Codex Alimentarius		1	2	- Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de organización, abstracción de modelos, elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono	- Taller Escrito argumentativo - Laboratorio	- Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica

				Recursos: - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementaria - Guías de trabajo - Guías de laboratorio		
CAPÍTULO VII DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES 7.1. Alegaciones para la salud 7.2. Normativa nacional 7.3. Normativa internacional		2	4	- Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de organización, abstracción de modelos, elaboración - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo colaborativo - Acompañamiento síncrono y asíncrono Recursos: - Contenido dinámico - Lecturas previas - Lecturas complementaria - Guías de trabajo - Guías de laboratorio	- Taller - Escrito argumentativo - Laboratorio	- Prueba de lápiz y papel - Lista de chequeo - Redacción - Informe - Rúbrica
TOTAL		16	32	Valoración Final		

6. BIBLIOGRAFIA

COLOMBIA. MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 333 (10, febrero, 2011). Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Bogotá D.C.: El Ministerio, 2011.

FAO y OMS. 2007. Codex Alimentarius. Etiquetado de los alimentos. 5ta ed. Roma: FAO y OMS

FAO y OMS. 1995. Codex Alimentarius. Norma general para los aditivos alimentarios. CODEX STAN 192.

Robertson, G. 2016. Food Packaging: Principles and Practice. 3 Edición. Boca Ratón. CRC Press

Robertson, G. 2009. Food Packaging and Shelf Life: A Practical Guide. New York. CRC Press



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO



1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	CIENCIAS DE LA SALUD			
Programa	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
Área	Formación específica			
Componente	Nutrición humana			
Macrocompetencia	Promover la actitud crítica y analítica con compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación,			
Curso	Nutrición y deporte			
Naturaleza del curso	Teórico			
Prerrequisito (s)	Ninguno			
Semestre	Séptimo			
Periodo Académico				
No. de Créditos	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	64	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	32
Perfil del educador	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del educador				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)

La nutrición aplicada a los deportistas ha sufrido grandes cambios en los últimos tiempos. De hecho es el campo en el que se han observado los mayores avances de las ciencias del deporte. Hoy tenemos argumentos claramente a favor de la importancia que tiene no solo el tipo de alimentos que debe tomar el deportista en función de su especialidad, sino incluso los momentos del día en que deben ser tomados dichos alimentos (dietas pre, per y post-entrenamiento). La aparición de alimentos llamados funcionales, los nuevos criterios sobre vitaminas y polifenoles con actividad antioxidante etc, han alcanzado también la importancia dentro de la nutrición deportiva. Por otra parte, obtener, mediante técnicas simples la composición corporal de un atleta o persona de práctica algún tipo de actividad física, es la piedra fundamental en la evaluación deportiva lo cual nos permite identificar de una forma más precisa las necesidades compartimentales del deportista o aficionado.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Evaluar la atención nutricional de individuos sanos y enfermos en los diferentes ciclos de vida y condiciones, con base en indicadores clínicos, bioquímicos, físicos, antropométricos y alimentarios.
-------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

-) Identificar los procesos fisiológicos y patológicos del individuo aficionado o deportista.
-) Determinar las necesidades y requerimientos nutricionales en los diferentes estados fisiológicos y patológicos del ser humano
-) Integrar las bases y los fundamentos de la práctica deportiva, junto con los conocimientos del metabolismo del individuo sano y el individuo enfermo con el fin de identificar las alteraciones del mismo.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS

APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA	TECNICAS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
		HT P	HT I			
1. ANATOMOFISIOLOGÍA DEL DEPORTE 1.1 Descripción, conceptos y análisis.	2	4	12) Discusión guiada) Actividad generadora de información previa) Trabajo en grupo) Preguntas intercaladas) Organizadores gráficos) Pruebas escritas) Rubrica) Quiz) De Selección múltiple
2. BIOQUIMICA DEL DEPORTE. 2.1 Sistemas energéticos utilizados en los diferentes procesos deportivos.	2	4	12) Discusión guiada) Actividad generadora de información previa) Ilustraciones) Preguntas intercaladas) Ejercicios) Prácticos) Pruebas escritas) Rubrica) Quiz) De selección múltiple) Matriz CQA
3. PATOLOGÍA DEPORTIVA 3.1 Alteraciones durante la práctica deportiva.	2	4	12) Discusión guiada) Actividad generadora) Ejercicios) Prácticos) Pruebas) Rubrica) Quiz) De selección

3.2 Patologías agudas y crónicas del deportista.) de información previa) Ilustraciones) Preguntas intercaladas) escritas) múltiple) Mapa mental
4. PLANIFICACIÓN DEPORTIVA 4.1 Deportes individuales. 4.2 Deportes grupales.	4	6	20) Discusión guiada) Actividad generadora de información previa) Ilustraciones) Preguntas intercaladas) Ejercicios) Prácticos) Pruebas escritas) Rubrica) Quiz) De selección múltiple
5. NUTRICIÓN EN EL DEPORTE 5.1 Requerimiento en deportes individuales. 5.1.1 macro y micronutrientes. 5.2 Requerimiento en deportes grupales. 5.2.1 macro y micronutrientes.	4	6	20) Discusión guiada) Actividad generadora de información previa) Ilustraciones) Preguntas intercaladas) Ejercicios) Prácticos) Pruebas escritas) Rubrica) Quiz) De selección múltiple
6. AYUDAS ERGOGÉNICAS 6.1 Ayudas ergogénicas nutricionales. 6.2 Ayudas ergogénicas farmacológicas, doping.	4	6	20) Discusión guiada) Actividad generadora de información previa) Ilustraciones) Preguntas intercaladas) Ejercicios) Prácticos) Pruebas escritas) Rubrica) Quiz) De selección múltiple
TOTAL		48	96			

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	Capítulo 1,2) Prueba escrita)
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	Capítulo 3,4) Prueba escrita)
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%	Capítulo 1,2,3,4,5,6) Ejercicios prácticos)

7. BIBLIOGRAFIA	
TEMA	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1-2-3-4	Nutrición para la salud, la condición física y el deporte / Melvin H. Williams ; Barcelona : Paidotribo, 2002
1-3-4-5	Rendimiento deportivo máximo: estrategias para el entrenamiento y la nutrición en el deporte / John Hawley, Louise Burke ; Barcelona :Paidotribo, 2000.
3-6	Nutrición y ayudas ergogénicas en el deporte / Javier González Gallego, José G. Villa Vicente ; Buenos Aires : Síntesis , 1998
4-2	Nutrición para deportistas de alto nivel: guía de alimentos, líquidos y suplementos para el entrenamiento y la competición. Planes adaptados a cada deporte / Dan Benardot ; Barcelona : Hispano Europea , 2001.



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	CIENCIAS DE LA SALUD			
Programa	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA			
Área	Formación específica			
Componente	Nutrición Comunitaria			
Macro competencia	Promover la actitud crítica y analítica con compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.			
Curso	Nutrición y salud Pública II			
Semestre	SÉPTIMO			
Periodo Académico				
No. de Créditos	2	HTP	32	HTI 64
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>La nutrición en salud pública o la salud pública nutricional puede definirse como la ciencia que estudia la relación entre dieta y salud a nivel poblacional y el desarrollo de intervenciones nutricionales a nivel comunitario con el objeto de mejorar el estado de salud de las poblaciones.</p> <p>Utiliza herramientas de nutrición comunitaria, promoción de la salud y epidemiología para comprender el proceso de salud y enfermedad en las poblaciones así como su situación alimentaria y nutricional con el fin de tomar decisiones y gestionar recursos que favorezcan al mejoramiento de la calidad de vida de la colectividad.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Participa en el diseño de estudios poblacionales, promoción, ejecución y seguimiento de políticas, planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición en diferentes niveles y sectores de desarrollo económico y social a nivel regional, nacional e internacional, en concordancia con las metas trazadas para el alcance de los objetivos de desarrollo sostenible.
-------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

- Construye, desarrolla y evalúa planes, programas y políticas de alimentación y nutrición del país.
- Diagnostica el estado nutricional de grupos poblacionales con base en indicadores de acuerdo a directrices nacionales e internacionales.
- Evalúa hábitos alimentarios y necesidades nutricionales específicas de grupos poblacionales.
- Establece objetivos metas y prioridades de intervención poblacional, con base en necesidades alimentarias y nutricionales.
- Promueve la educación alimentaria y nutrición teniendo en cuenta las diferencias étnico – cultural del contexto.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I: POLÍTICAS Y PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN COLOMBIA Y LATINOAMERICA. - Generalidades y contexto Latinoamericano. - Contexto internacional de políticas, planes y programas en salud pública en algunos países de Latinoamérica. - Planes, programas y proyectos de salud pública a nivel Nacional.		10	20	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación - Motivación inicial e introducción al tema y las actividades - Promoción de actividades de indagación sobre conocimientos previos y comprensión - Retroalimentación cualitativa y formativa - Trabajo en equipo - 	Mapa conceptual Producción textual	Examen temático Quiz Rubrica mapa conceptual Rubrica producción textual

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA II: METODOLOGÍA PARA FORMULACIÓN DE PROYECTOS EN SALUD PÚBLICA <ul style="list-style-type: none"> - Formulación de proyectos (Análisis de problemas e identificación de alternativas de solución Análisis de involucrados) - Construcción de diagnóstico (Diagnostico Participativo, marco lógico) - Metodologías para priorización de problemas. - Estructura y construcción de objetivos - Estructura y construcción de metas. - Estructura y ejecución de plan de ejecución 		12	24	- Aprendizaje Orientado a Proyectos (AOP)	Trabajo Autónomo Trabajo en Equipo Aprendizaje Colaborativo Propuesta de proyecto	Prueba escrita Rubrica evaluación propuesta de proyecto
TEMA III: EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS EN SALUD PUBLICA <ul style="list-style-type: none"> - Metodologías de evaluación - Construcción de indicadores para formulación, ejecución y evaluación de planes, políticas y proyectos, 		10	20	- Aprendizaje Orientado a Proyectos (AOP)	Trabajo Autónomo Trabajo en Equipo Aprendizaje Colaborativo	Prueba escrita Rubrica Evaluación propuesta de proyecto

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
- Medios de verificación.					Propuesta de proyecto socialización	Rubrica socialización
		32	64	Valoración Final		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN					
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN	
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	Tema I Y II	Prueba escrita		
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	Tema III	Prueba escrita		
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%	Tema I, II, III	Prueba escrita		

6. BIBLIOGRAFIA	
No	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
	<p>Ministerio de Salud y Protección social. La Atención Primaria de Salud, contexto histórico, conceptos, enfoques y evidencias. 2011</p> <p>Hernández A. Bolumar. M. Manual de epidemiología y salud pública. 2005. Ed Panamericana.</p> <p>Barragan H, Fundamento de salud Pública. 2007.</p> <p>Corlien M. Varkevisser. Diseño y realización de proyectos de investigación sobre Sistemas de Salud.2011</p> <p>Organización Panamericana para la Salud. Manual para el Diseño de Proyectos de Salud</p> <p>Lineamientos Técnicos Ministerio de salud y protección social</p> <p>Organización Mundial de la Salud</p> <p>Revista de Salud Pública</p> <p>Bases de datos.</p>



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA PROGRAMA ANALÍTICO**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO				
Facultad	Ciencias de la Salud			
Programa	Nutrición y Dietética			
Área	Formación específica			
Componente	Nutrición humana			
Macro competencia	Promover la actitud crítica y analítica con compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.			
Curso	Práctica integrada			
Semestre	Octavo			
Periodo Académico				
No. de Créditos	14	HTP	448	HTI 224
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente			
Nombre del profesor				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>La práctica de nutrición clínica es el curso donde los estudiantes asisten a las instituciones de salud asignadas. En estos sitios ponen a prueba los conocimientos adquiridos porque están en contacto con pacientes ambulatorios y hospitalizados y con las diferentes patologías que requieren la intervención nutricional. El estudiante siempre está acompañado del docente supervisor quien lo orienta en la práctica diaria. La práctica de nutrición clínica constituye parte de la formación integral del futuro profesional en nutrición y dietética.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Realizar atención nutricional de individuos sanos y enfermos en los diferentes ciclos de vida y condiciones con base en indicadores clínicos, bioquímicos, físicos, antropométricos y alimentarios.
-------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?	
-	Comprender las bases metabólicas de la enfermedad, asociando el papel bioquímico de la dieta según la edad, el nivel de actividad, el estado fisiológico y los factores socioculturales en la valoración del estado nutricional del individuo o de la comunidad.

- Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos y enfermos
- Prescribir planes alimentarios y nutricionales teniendo en cuenta la estimación de requerimientos nutricionales, según su etapa fisiológica y estado patológico.
- Realizar orientación nutricional sobre el plan dietario a implementar. - Realizar evaluación y seguimiento de la atención nutricional realizada. - Actuar profesionalmente en coherencia con las necesidades y características de la población colombiana, a partir de los objetivos del sistema de salud y en cumplimiento de los principios que rigen el desempeño del profesional

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I Inducción a la práctica ✓ introducción a la práctica en nutrición clínica en instituciones de salud ✓ revisión de temas acordes a la práctica en clínica PRE TEST (Escrito)		48	24	Socialización Revisión documental Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)		Examen temático presentación
TEMA II Tamizaje y evaluación nutricional ✓ uso de las herramientas de valoración nutricional y diagnóstico nutricional para paciente hospitalizado		50	25	Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)	Lectura de consulta Estudio de caso cturas de artículos	Examen temático Presentación Entrega de portafolio de evidencias

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Diagnóstico antropométrico (recolección y sistematización de datos) ✓ análisis e interpretación de los datos (según normatividad vigente) 						
Primera Valoración (segundo corte académico)						
TEMA III Revisión de historia clínica <ul style="list-style-type: none"> ✓ Valoración, diagnóstico nutricional e interpretación (Antropometría, Bioquímica, Clínica, Dietética) ✓ Análisis y manejo nutricional de las patologías 		50	25	Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)	Lecturas de artículos	Examen temático Reseña
TEMA IV Club de revista <ul style="list-style-type: none"> ✓ lectura de artículos 		50	25	Lecturas de artículos científicos sobre temas de la práctica y	Lectura de consulta	Examen temático

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
✓ TEMA V Ronda nutricional y control de ingesta ✓ Asistencia a la ronda ✓ Verificar en el área asignada el consumo alimentario de los pacientes y analizar la información		50	25	Presentación oral en grupo Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)	Lectura de consulta Estudio de caso Lecturas de artículos	Examen temático Presentación Entrega de portafolio de evidencias
Segunda Valoración (segundo corte académico)						
TEMA VI Caso clínico ✓ Estudio de caso real y manejo TEMA VII Diagnóstico nutricional ✓ interpretación de los datos obtenidos ✓ propuesta de tratamiento nutricional		50	25	Búsqueda de información y estudio de caso clínico presentando la información relevante del caso		Entrega de portafolio de evidencias
TEMA VIII Educación alimentaria y nutricional ✓ prescripción de planes alimentarios ✓ atención consulta externa (si la hay)		50	25	Planeación y presentación de un tema acorde a la situación o necesidades de la institución de salud por parte del grupo de estudiantes		

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
✓ consejería en lactancia materna y banco de leche (si hay en la institución)						
TEMA IX Elaboración de material y formatos e informe ✓ Promoción de buenos hábitos alimentarios en la salud/ enfermedad ✓ apoyo en programas de la institución relacionados con nutrición ✓ perfil epidemiológico ✓ informe final grupal POST TEST (Práctico)		50	25	Diseño y elaboración de materiales educativos o de enseñanza de acuerdo a la necesidad de la institución de salud.		Entrega de portafolio de evidencias
TOTAL		448	224	Valoración Final		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN				
VALORACIONES	PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)	30%	Valoración de los temas I y II	rúbrica	
Segunda Valoración (Segundo corte académico)	30%	Valoración de los temas III y IV	rúbrica	
Valoración Final (Tercer corte académico)	40%	Valoración de los temas V y VI	rúbrica	

6. BIBLIOGRAFIA	
No	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	<p>Por ser un área práctica la bibliografía está referida a artículos científicos relacionados con los temas de la práctica y de acuerdo a la población objetivo el docente asesor puede sugerir el material de estudio para las pruebas de pretest.</p> <p>Los estudiantes deben preparar club de revistas y traer información actualizada.</p>



**UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
ESTRUCTURA MICROCURRÍCULO**

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	CIENCIAS DE LA SALUD				
Programa	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA				
Área	Formación específica				
Componente	Nutrición Comunitaria				
Macro competencia	Promover la actitud crítica y analítica con compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.				
Curso	Practica integrada				
Semestre	Noveno				
Periodo Académico					
No. de Créditos	14	HTP	448	HTI	224
Perfil del docente	Profesional con dominio teórico práctico del componente				
Nombre del profesor					

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)	
<p>La práctica integrada de Salud Pública está diseñada para que el estudiante enlace la teoría con la práctica, asumiendo el rol de practicante en el área de nutrición, acompañado por el docente asesor. Debe aplicar sus conocimientos en la población asignada, realizando las diferentes actividades según la institución lo requiera y se programe. Estará en capacidad de realizar valoración nutricional objetiva, diseñar estrategias de intervención de tipo comunitario y debe conocer y aplicar temas de la seguridad alimentaria y nutricional en la población asignada.</p>	

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Participar en el diseño de estudios poblacionales, promoción, ejecución y seguimiento de políticas, planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición en diferentes niveles y sectores de desarrollo económico y social ya sea a nivel regional, nacional e internacional, en concordancia con las metas trazadas para el alcance de los objetivos del milenio.
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?

- Construir, desarrollar y evaluar planes, programas y políticas de alimentación y nutrición del país.
- Diagnosticar el estado nutricional de grupos poblacionales con base en indicadores de acuerdo a directrices nacionales e internacionales.
- Evaluar hábitos alimentarios y necesidades nutricionales específicas de grupos poblacionales.
- Establecer objetivos metas y prioridades de intervención poblacional, con base en necesidades alimentarias y nutricionales
- Promover la educación alimentaria y nutrición teniendo en cuenta las diferencias étnico – cultural del contexto.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
TEMA I INDUCCIÓN A LA PRÁCTICA -introducción a la práctica en nutrición pública -revisión de temas acordes a la práctica en nutrición pública PRE TEST (Escrito)		28	14	Socialización Revisión documental Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)	Aporte de lecturas relacionadas con la salud pública para presentación de pre test	Examen temático presentación
TEMA II DIAGNOSTICO NUTRICIONAL DE LA POBLACION DEL SITIO ASIGNADO -uso de las herramientas de valoración nutricional para el grupo poblacional utilizando indicadores nacionales e internacionales -evaluar situación nutricional de grupos poblacionales analizando perfil epidemiológico -análisis e interpretación de los datos (según normatividad vigente)		80	40	Contacto directo con la población asignada para realizar diagnóstico institucional y nutricional individual según sea el caso Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)	Lectura de consulta Estudio de caso Lecturas de artículos	Examen temático Presentación Entrega de portafolio de evidencias

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS						
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)	PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
		HTP	HTI			
Primera Valoración (segundo corte académico)						
TEMA III POLÍTICAS, PROGRAMAS Y PROYECTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL -establecer objetivos, metas y prioridades según el diagnóstico inicial o problemas detectados -diseñar planes y proyectos de atención		100	50	Conocimiento del área para aplicar temas del SAN Matriz CQA (que conozco, que quiero aprender, que aprendí)	Lecturas de artículos relacionados con los temas de SAN	Examen temático Reseña
TEMA IV ESTRATEGIAS Y ACCIONES ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES		60	30	Relación directa con la población para realizar actividades de intervención nutricional	Lectura de consulta	Examen temático
Segunda Valoración (segundo corte académico)						
TEMA V DISEÑO Y EJECUCIÓN DE PLANES Y PROGRAMAS ALIMENTARIOS -prescripción de planes alimentarios		100	50	Planeación y ejecución de actividades relacionadas con nutrición y salud pública		Entrega de portafolio de evidencias
TEMA VI EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL -educación o apoyo a las acciones de la institución asignada. POST TEST (Práctico)		80	40	Actividades de educación alimentaria y nutricional		
TOTAL		448	224	Valoración Final		

6. MOMENTOS DE EVALUACIÓN					
VALORACIONES		PORCENTAJE	TEMÁTICAS	TECNICAS DE EVALUACIÓN	FECHA DE EVALUACIÓN
Primera Valoración (Primer corte académico)		30%	Valoración de los temas I y II	Rúbrica del curso	
Segunda Valoración (Segundo corte académico)		30%	Valoración de los temas III y IV	Rúbrica del curso	
Valoración Final (Tercer corte académico)		40%	Valoración de los temas V y VI	Rúbrica del curso	

6. BIBLIOGRAFIA	
No	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
1	Por ser un área práctica la bibliografía está referida a artículos científicos relacionados con los temas de la práctica y de acuerdo a la población objetivo el docente asesor puede sugerir el material de estudio para las pruebas de pretest. Los estudiantes deben preparar club de revistas y traer información actualizada.