

CARTA DESCRIPTIVA (FORMATO MODELO EDUCATIVO UACJ VISIÓN 2020)

I. Identificadores de la asignatura				
Instituto:	ICB	Modalidad:	Presencial	
Departamento:	Ciencias de la salud	Créditos:	6	
Materia:	Alimentos funcionales y nutraceuticos	Avanzada		
Programa:	Licenciatura en Nutrición	Carácter:	Optativa	
Clave:	BAS3403-05	Tipo:	Teórico	
Nivel:	Licenciatura			
Horas:	50	Teoría:	650	Práctica: 0

II. Ubicación	
Antecedentes:	Clave
Bromatología	(BAS1212-98)
Consecuente:	
Ninguna	

III. Antecedentes
Conocimientos: Contar con los conocimientos de química de alimentos, bromatología, nutrición y enfermedad I y II.
Habilidades: Capacidades de relaciones interpersonales, comunicación, creatividad e ingenio. Lectura analítica, pensamiento crítico; habilidades informativas; comprensión de lenguas extranjeras. Habilidades básicas para recuperar y analizar información de diferentes fuentes. Habilidad para trabajar de forma autónoma. Habilidad para el uso de tecnologías informativas
Actitudes y valores: Precisión, iniciativa, responsabilidad, disciplina y disposición para trabajar en equipo.

IV. Propósitos Generales

Una de las mayores tendencias en la industria alimentaria, programas de alimentación, nutrición y salud es el consumo y desarrollo de alimentos con propiedades nutraceuticas y funcionales. El objetivo de este curso es incursionar en el ámbito de estos alimentos e ingredientes desde el punto de vista de la identificación de los principios activos presentes en alimentos procesados o ingredientes naturales que puedan complementar el diseño de estrategias de intervención nutricional para prevenir enfermedades.

V. Compromisos formativos

Conocimientos: Específicamente se pretende que el alumno identifique los principales grupos de compuestos químicos nutraceuticos, y los alimentos funcionales que los contienen, con probado efecto positivo en la salud humana y que por consiguiente, incrementen la calidad y expectativas de vida del paciente tratado. El alumno conocerá la estructura química y mecanismos por los cuales estos compuestos pueden prevenir o tratar enfermedades metabólicas.

Habilidades: Identificara los compuestos químicos probados con efectos positivos para la salud humana.

Actitudes y valores: Aplicación de la ética profesional.

VI. Condiciones de operación

Espacio: Aula

Laboratorio: Centro de Computo

Población: 10 Max. 15

Material de uso frecuente:

Condiciones especiales: N/A

Mobiliario: Mesa banco, pizarrón, mesa con computadora

Proyector y computadora

VII. Contenidos y tiempos estimados

Temas	Contenidos	Actividades
1) Enfoque en el desarrollo de la metodología y el análisis de datos (15 h)	Generalidades sobre comunicación escrita, comunicación científica, investigación cuantitativa y cualitativa, ejercicios. Trazabilidad en componentes de tesis (titulo, contenido, hipótesis, objetivos, metodologías, resultados)	1. Exposición del tema por profesor. 2. Taller de ejercicios

2) Discusión de los conceptos teóricos del proyecto (15 h)	Análisis de la estructura metodológica y mejoras al diseño. Método científico a la luz de la investigación básica y aplicada a los temas de tesis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Exposición del tema por profesor. 2. Exposiciones PPT (dos)
3) Organización de la información (15 h) recomendada	Descriptor de los resultados. Tablas, figuras, el texto como acompañante de los resultados	<ol style="list-style-type: none"> 3. Exposición del tema por profesor. 1. Taller de ejercicios
5) Diseño de experimentos y análisis estadístico (15h)	Definiciones: Mercadotecnia tradicional, social y nutricional. Conducta alimentaria y publicidad, responsabilidad social en la mercadotecnia nutricional, pautas de efectividad de mensajes.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Exposición del tema por profesor. 2. Taller de ejercicios 3. Exposición en cartel de tema de tesis

VIII. Metodología y estrategias didácticas

Metodología Institucional:

Estrategias del Modelo UACJ Visión 2020 recomendadas para el curso:

- a) aproximación empírica a la realidad
- b) búsqueda, organización y recuperación de información
- c) comunicación horizontal
- d) descubrimiento
- e) ejecución-ejercitación
- f) elección, decisión
- g) evaluación
- h) experimentación
- i) extrapolación y transferencia
- j) internalización
- k) investigación
- l) meta cognitivas
- m) planeación, previsión y anticipación
- n) problematización
- o) proceso de pensamiento lógico y crítico
- p) procesos de pensamiento creativo divergente y lateral
- q) procesamiento, apropiación-construcción
- r) significación generalización

s) trabajo colaborativo

IX. Criterios de evaluación y acreditación

a) Institucionales de acreditación:

Acreditación mínima de 80% de clases programadas

Entrega oportuna de trabajos incluyendo inscripción de protocolo en coordinación de la licenciatura en nutrición y oficio de inscripción de protocolo en Investigación y Postgrado.

Pago de derechos y convenio de porcentajes sobre evolución de resultados

Calificación ordinaria mínima de 8.0

Permite examen de título: no

b) Evaluación del curso

Acreditación de los temas mediante los siguientes porcentajes (50% maestro y 50% asesor de tesis):

Maestro = Parcial 1: Resultados de Tesis al 25% (5%), tareas y documentos oficiales (2.5%); Parcial 2: Resultados de Tesis al 50% (5%), Primer presentación powerpoint (5%); Parcial 3: Resultados de Tesis al 75% (5%), segunda presentación powerpoint (5%); Final: Resultados de Tesis al 100% (15%), Primer presentación powerpoint (7.5%);

Asesor = 50% por ejercicio durante el semestre.

Nota: La calificación asignada por el asesor esta sujeta a calificación aprobatoria final por parte del maestro

X. Bibliografía

1. Textos Básicos

Torres MM (1992). La investigación científica. Como abordarla. UACH, Chih. México

Méndez RI et al. (1984). El protocolo de investigación. Lineamientos para su elaboración y análisis. Trillas, 2ª. Ed, México D.F>

Baena G (1986(. Manual para elaborar trabajos de investigación documental. 5ª. Ed,

Edit. Mexicanos Unidos, D.F. México

Frangiere JP (1996). Así se escribe una monografía. Fondo de cultura económica. Argentina

Mendieta AA (1992). Métodos de investigación y manual académico. 20 ed. Edit Porrúa. México D.F.

X. Perfil débale del docente

Doctorado o maestría con especialidad en Salud Pública, Nutrición o áreas a fines, con interés por la investigación, conocimientos y dominio de recursos informáticos, manejo de sistemas de información, conocimientos del proceso de investigación científica, métodos y técnicas de la investigación documental. Habilidad para el manejo de grupos, para la comunicación, para la disciplina en el trabajo, respeto, ética, tolerancia a las diferentes opiniones y conceptos de otros y respeto a la propiedad intelectual. Experiencia mínima de dos años en docencia biomédica.

XI. Institucionalización

Responsable del Departamento: Dr. Carlos E. Cano Vargas

Coordinador/a del Programa: M.D.B. Gabriel Medrano

Fecha de elaboración: 15/07/2008

Elaboró: M.C. Rene Urquidez Romero

Fecha de rediseño: septiembre de 2011.

Rediseño: Dr. Abraham Wall Medrano