



Fecha Aprobación:
14/09/2015

UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

ESCUELA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS

Sílabo

1. Datos generales

Materia: NUTRICIÓN III

Código: CTE0414

Créditos: 4

Nivel: 7

Paralelo: AL2 A7

Eje de formación: PROFESIONAL

Periodo lectivo: PERIODO SEP/2015 - FEB/2016

Total de horas: 64

Profesor: AZUERO PARRA MAYRA LORENA

Correo electrónico: lazuero@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

CTE0408 NUTRICIÓN II

2. Descripción y objetivos de la materia

El profesional de la Ingeniería en Alimentos, aparte de conocer las técnicas de procesamiento de los productos que ofertará al mercado, debe conocer más que nada, la composición nutricional de los mismos y recomendar su uso para los diferentes grupos poblacionales, actuando siempre con manifiesta honestidad y ética.

En la asignatura se abordarán temas relacionados principalmente con la nutrición requerida por personas que padecen de determinadas enfermedades, grupos en estado de riesgo, tercera edad, deportistas, mujeres en estado de embarazo y lactancia, etc.

Para el correcto desarrollo de la asignatura, los estudiantes deberán conocer los principios de la nutrición y la composición de los alimentos. Por ello, la materia está íntimamente relacionada con la Nutrición II, la Biología General, con la Higiene y Toxicología, y servirá de base para el estudio de la Nutrición Industrial.

3. Contenidos

01. Introducción: Introducción a la Nutrición Clínica

- 01.01. Conceptos Fundamentales (2 horas)
- 01.02. Importancia de la Nutrición Clínica (1 horas)
- 01.03. Objetivos de la Nutrición Clínica (1 horas)

02. Patología Digestiva

- 02.01. Esófago (2 horas)
- 02.02. Estómago y duodeno (2 horas)
- 02.03. Intestino delgado y colon (2 horas)
- 02.04. Trastornos de motilidad intestinal (2 horas)
- 02.05. Síndrome diarreico (2 horas)
- 02.06. Síndromes de mala absorción (2 horas)
- 02.07. Síndrome del intestino corto (2 horas)
- 02.08. Diarrea Aguda (2 horas)
- 02.09. Enfermedad inflamatoria intestinal (2 horas)
- 02.10. Páncreas (2 horas)
- 02.11. Hígado y vías biliares (2 horas)
- 02.13. Alergia a proteínas alimentarias (2 horas)

03. Nutrición Hospitalaria

- 03.01. Malnutrición Hospitalaria (2 horas)
- 03.02. Valoración del estado nutricional (2 horas)
- 03.03. Cálculo de las necesidades nutricionales (2 horas)
- 03.04. Nutrición Enteral (2 horas)
- 03.05. Nutrición Parenteral (2 horas)

04. Dietética Hospitalaria

- 04.01. Dieta basal (2 horas)
- 04.02. Dieta terapéutica (2 horas)
- 04.03. Dietas progresivas (2 horas)

05. Nutrición y dietas en situaciones especiales

- 05.01. Nutrición en enfermedades (8 horas)
- 05.02. Nutrición en el embarazo y la lactancia (4 horas)
- 05.03. Nutrición en la vejez (2 horas)
- 05.04. Nutrición en el deporte (6 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

| <i>Resultado de aprendizaje de la materia</i> | <i>Evidencias</i> |
|---|---|
| ah. Identificar segmentos poblacionales con desnutrición y malos hábitos alimenticios. | |
| - - Interpretar estadísticas relacionadas con la población y sus hábitos alimenticios. | - Foros, debates, chats y otros |
| ai. Indagar las propiedades nutricionales de alimentos ancestrales y de los disponibles en la región para solucionar problemas de orden alimenticio. | |
| - - Estudiar las características nutricionales de los alimentos que se producen en la región austral del país. | - Resolución de ejercicios, casos y otros - Evaluación escrita |
| - - Proponer formas de optimizar y aprovechar los alimentos naturales de la región. | - Resolución de ejercicios, casos y otros |
| aj. Aportar con criterios técnicos para la identificación y solución de problemas alimentarios basado en conocimientos especializados adquiridos durante la carrera. | |
| - - Proponer soluciones para mitigar los problemas nutricionales que se observan en diferentes grupos poblacionales. | - Resolución de ejercicios, casos y otros - Evaluación escrita |
| ak. Formular y procesar alimentos con diferentes requerimientos nutricionales, acorde a las necesidades de los grupos poblacionales. | |
| - - Ensayar procesos y productos con alta calidad nutricional. | - Resolución de ejercicios, casos y otros |
| - - Sugerir nuevas formulaciones alimentarias de índole clínica. | - Reactivos - Investigaciones |

Desglose de Evaluación

| Evidencia | Descripción Evidencia | Contenidos Sílabo Evaluar | Aporte | Calificación | Fch.Aproximada |
|---|---|----------------------------------|---------------|---------------------|-----------------------|
| Foros, debates, chats y otros | Foro Importancia de la Nutrición clínica | Capítulo 1 | APORTE I | 3,00 | septiembre |
| Resolución de ejercicios, casos y otros | Resolución de casos Patología Digestiva | Capítulo 2 | APORTE I | 3,00 | octubre |
| Evaluación escrita | Evaluación de conocimientos | Capítulo 1 y 2 | APORTE I | 4,00 | octubre |
| Resolución de ejercicios, casos y otros | Resolución de ejercicios Cálculo de necesidades nutricionales | Capítulo 3 | APORTE II | 3,00 | noviembre |
| Resolución de ejercicios, casos y otros | Tipos de Dietas | Capítulo 4 | APORTE II | 3,00 | noviembre |
| Evaluación escrita | Evaluación de conocimientos | Capítulo 3 y 4 | APORTE II | 4,00 | noviembre |
| Resolución de ejercicios, casos y otros | Resolución de ejercicios Proponer soluciones nutricionales | Capítulo 5 | APORTE III | 3,00 | diciembre |
| Investigaciones | Relación de enfermedad nutrición desarrollo de producto | capítulo 5 | APORTE III | 3,00 | diciembre |
| Reactivos | Evaluación de conocimientos | Capitulo 5 | APORTE III | 4,00 | enero |
| Reactivos | Evaluación de conocimientos | Todos los contenidos | EXAMEN FINAL | 20,00 | enero |

Metodología

El método que se utilizará para el desarrollo de esta asignatura será el expositivo orientado a la generación de conocimiento y se promoverá el trabajo colaborativo y la participación activa de los estudiantes a fin de mantener aulas creativas donde prevalezca la actividad y el protagonismo de los estudiantes, favoreciendo su aprendizaje. Se utilizará la técnica del redescubrimiento para lograr un aprendizaje significativo en algunos temas donde se posee poca información.

Criterios de Evaluación

En la presentación de investigaciones se evaluará el contenido científico, redacción, coherencia, ortografía y la ausencia de plagio.

Durante la exposición oral y presentaciones de Power Point se tomará en cuenta la preparación del estudiante, la fluidez y el manejo adecuado de los recursos tecnológicos.

En las pruebas escritas y el examen final se evaluará el conocimiento teórico y razonamiento del estudiante en la argumentación a las preguntas de razonamiento.

En el desarrollo de las tareas dentro del aula se utilizará técnicas grupales y se calificará la presentación y la entrega oportuna al finalizar la hora clase, se tomará en cuenta la participación de cada miembro del grupo y los resultados obtenidos.

Cabe destacar que en cada evidencia se tomará en cuenta la ortografía, en cuanto a la asistencia no será considerada como parte del aporte y queda descartado la exoneración del examen final puesto que no se contempla en el Reglamento de la Universidad del Azuay.

Recordar que la asistencia no puede considerarse como un aporte y que el Reglamento de la Universidad del Azuay no contempla exoneración del examen final.

5. Textos y otras referencias

Libros

BIBLIOGRAFÍA BASE

- David Kats; Rachel Friedman.(2010). Nutrición en la práctica clínica. USA: Philadelphia: Wolters Kluwer. Biblioteca UDA. UDA-BG 69054.

BIBLIOGRAFÍA APOYO

- L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott-Stump, Janice L. Raymond.(2013). Dietoterapia. España: Elsevier.
- Mataix José.(2009). Nutrición Humana. Madrid: Ergon.

Web

BIBLIOGRAFÍA APOYO

- Carrillo Durán, María Verónica. López Lita, Rafaél. Colorado Castellary, Arturo. Obtenido de ebrary:
<http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/docDetail.action?docID=10086604&p00=nutricion+humana>.

Software

BIBLIOGRAFÍA

Docente

Director Junta

Fecha Aprobación: **14/09/2015**

APROBADO