



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias Salud y Ecología Humana

3.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

Prácticas e investigación en Ciencias de los Alimentos

3.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Nutrición

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
FO171		0	600	600	40	

4.- ELABORADO POR:

M. N. C Zoila Gómez Cruz. M.C. Leila Yadira Cedillo Cruz

5.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

Noviembre 2017

Por Gabriela Vargas Cárdenas

6.- NOMBRE DEL PROFESOR:

Gabriela Vargas Cárdenas

7.- FORMACIÓN ACADÉMICA

- Licenciatura: en nutrición
- Cursando: Maestría en Nutrición y dietética

8.- EXPERIENCIA PROFESIONAL

Profesor de asignatura "B" U.d.G
Asesora de nutrición clínica
Y servicio de alimentos 2006-2010.
En consultorio particular.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

9.- PERFIL DOCENTE

El aspirante a cursar la Licenciatura en ciencia de los alimentos debe contar preferentemente con:

- Intereses. Por la gastronomía y por la conservación e industrialización de los alimentos.
- Aptitudes. Capacidad de análisis de información, capacidad de síntesis y abstracción.
- Actitudes. Positiva, emprendedora que le permita conocer y entender la problemática relacionada con el uso y manejo de alimentos en forma adecuada.

10.- PRESENTACION Y FUNDAMENTACION

Esta materia forma parte del octavo ciclo de la licenciatura en nutrición pertenece a las disciplinas de formación especializante, tiene relación horizontal con Bioquímica de alimentos, Microbiología de alimentos, Bromatología, Sistemas de producción, Biotecnología de los Alimentos. Mercadotecnia, Toxicología, Seminario y Prácticas e investigación en ciencias de los alimentos.

La materia integra y aplica al estudiante en el campo laboral de las ciencias de los alimentos los saberes que ha adquirido a lo largo de su formación profesional, desarrollando técnicas innovadoras y creativas para el procesamiento de alimentos con la finalidad de mejorar su calidad nutritiva en conjunto con grupos multi e interdisciplinarios; se apoya en los trabajos de investigación que se realicen en esta área y lleva a cabo el trabajo de campo del protocolo elaborado en Seminario de Investigación.

11.- UNIDAD DE COMPETENCIA

Llevar a la práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de su formación profesional en el área de Ciencias de los Alimentos

12.- COMPETENCIA(S) DEL PERFIL DE EGRESO

Identificar y resolver problemas de calidad e inocuidad en toda la cadena productiva:

- Conocer e interpretar la legislación y normatividad en materia de alimentos.
- Conocer y aplicar metodologías de sistemas, aseguramiento de calidad e inocuidad en establecimientos y cadenas productivas.

Identificar en alimentos:

- Componentes, su función en el organismo, propiedades, métodos de análisis y cambios que sufren durante manejo, procesamiento y preparación.
- Contaminantes químicos, sus fuentes, niveles de riesgo, efectos, control y prevención.
- Contaminantes biológicos, fuentes y mecanismos, dinámica, efectos, control y prevención.

Participar en el diseño, instrumentación y evaluación de programas de control y vigilancia oficial en materia de alimentos.

Diseñar y realizar investigación básica y aplicada orientada al desarrollo de la industria alimenticia y a la protección del consumidor.

Aplicar los principios de la tecnología de alimentos entendiendo los procesos de transformación y el impacto de las variables en el producto, y aplicar métodos para la conservación de productos y subproductos, así como el manejo y aprovechamiento de desechos.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Elaborar y supervisar programas nutricionales individuales y grupales, adecuando las dietas y formas de preparación al estado de salud de los consumidores.

Desarrollar programas de asesoría encaminados a rescatar la cultura gastronómica regional.

Establecer una empresa propia de alimentos o bebidas.

Organizar actividades educativas y de difusión en el área de alimentos orientadas a diferentes sectores sociales y grupos específicos.

13.-ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	DESCRIPCIÓN
TEORICO	• Conocer los sistemas de producción, almacenaje y distribución de los alimentos • Analizar los políticas de seguridad alimentaria local, estatal, nacional e internacional. • Conocer la composición química de los alimentos • Conocer los diferentes procesos tecnológicos y biotecnológicos que se apliquen a la producción de alimentos. • Conocer el método HACCP en el control sanitario de la producción de los alimentos
PRACTICO	• Aplicar el control de calidad a la producción, distribución, almacenamiento, preparación y consumo de alimentos. • Realizar análisis físico- químicos y sensorial de los alimentos • Aplicar conocimientos sobre nutrición a los procesos de producción, conservación y transformación de los alimentos. • Identificar las toxinas presentes de manera natural adquiridas que generen alteraciones en el proceso de salud enfermedad. • Elaborar y diseñar programas de trabajo en áreas de interés.
FORMATIVO	• Desarrollo de valores y habilidades, competitividad, espíritu de colaboración, comunicación, efectividad dirección y asesoría de grupo • Desarrollo ,actitud innovadora y creativa • Promover el ejerció profesional, vinculado a equipo multi e interdisciplinarios

14.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO

1. Revisión bibliográfica de artículos de investigación para crítica y análisis.
2. Elaboración de un anteproyecto y/o programa de aplicación en el área de Ciencias de Los Alimentos
3. Desarrollo del trabajo de investigación e implementación del programa de intervención.
4. Informes de los resultados obtenidos de la investigación y/o programa en criterios de calidad, análisis físico-químicos y sensoriales de los alimentos en distribución producción , almacenamiento, preparación y consumo de alimentos
5. Presentación del trabajo terminado.

15.- TAREAS O ACCIONES



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

1. Trabajo en equipo para analizar artículos y problemáticas en el área de ciencias de los alimentos
2. Búsqueda de información bibliográfica en relación a los conocimientos actuales en el área de ciencias de los alimentos
3. Desarrollo de presentaciones de acceso a nivel comunitario e industrial
4. Realización de prácticas y servicios internos en el área de Ciencias de los Alimentos.

16.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

--

17.- ACREDITACIÓN

- Obtener una calificación mínima de 60
- Tener el 80% de asistencia

18.- EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	CONTEXTO DE APLICACIÓN

19.- PRÁCTICAS, VIAJES DE ESTUDIO Y SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRACTICA	TIPO	FECHA

20.- CALIFICACIÓN

CRITERIO	PORCENTAJE
Bitácora y hoja de checado	10
Diagnostico alimentario nutrimental	20
Programa Alimentario Nutrimental	25
Organización y Presentación de avances de investigación de coloquios	10
Informe final investigación	10
Evaluación institucional	5
Constancia de finalización de prácticas profesionales	5
Artículos	5
Asistencia	5



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Visita a institución

5

21.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACION
1		Biología Alimentaria.	García Garibay M. Quintero Ramírez. López Munguía A.	México, 2004	Editorial Limusa	
2		Conservación de alimentos.	Desrosier N. W.	México, 1997	Editorial CECSA	

22.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACION
1		Alimentos y Nutrición en práctica sanitaria	Iciar Astiasaran Anchia... (et al)	Madrid, 2003	Díaz de Santos	
2		Manual de conservación de los alimentos	M. Shafiur Rahman	Zaragoza Acribia, 2002		
3		Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria guía para ISO 9001/2	Andrew Bolton	Zaragoza, España Acribia, 2001		
4		Ciencia bromatológica principios generales de los alimentos	José Bello Gutiérrez	Madrid, 2000	Díaz de Santos	
5		Química de los alimentos manual de laboratorio.	Dennis D. Miller. María Cristina Sanginés Franchin	México, 2001, 2006		
6		Química de los alimentos	Owen B. Fennema. Bernabe Sanz Pérez. Et al	Buenos Aires, 2003	Ediciones turistas	
7		Análisis sensorial de alimentos métodos y aplicaciones.	Francisco C. Ibañez Moya. Yolanda Barcina.	Barcelona New York Springer, 2001		

23. LIBROS, ARTÍCULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

No.	ISBN	TÍTULO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE	EDITORIAL
-----	------	--------	-------	----------------	-----------

Avenida Independencia Nacional # 151, Kilómetro 200 carretera Guadalajara – Barra de Navidad
C.P. 48900. Tels: (338) 2-1017 y 10385. Autlán de Navarro, Jalisco.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

	COMPLETO	EDICION

24. PAGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PÁGINA / DIRECCIÓN	TEMA
1	http://www.eduteka.org	
2	http://www.ciberhabitat.gob.mx	
3	http://esp.brainpop.com	
4	http://redalyc.uaemex.mx	
5	http://www.scielo.Norg.mx	
6	http://oaoster.worldcat.org	
7	http://udg.biblio.udg.mx	

Vo. Bo. _____
Mtra. Esther Alejandra Salazar Quiñonez
Presidente de Academia

Vo. Bo. _____
Mtro. Eduardo Cisneros Joya
Secretario de Academia

Vo. Bo. _____
Dr. Carlos Palomera García
Jefe del Departamento
De Ciencias de la Salud y Ecología Humana

Firma de recibido el programa (Representante de grupo), fecha