

DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre de la asignatura		NUTRICIÓN	
Unidad Regional		Centro	
División		Ciencias Biológicas y de la Salud	
Departamento		Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos	
Programa		Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	
Carácter		Obligatorio (X)	Especializante ()
Horas teoría	4	Horas práctica	0
Valor en créditos		8	
OBJETIVO GENERAL			
El estudiante será capaz de evaluar la epidemiología de enfermedades de la nutrición y su relación con los alimentos			
OBJETIVOS ESPECÍFICOS			
<ul style="list-style-type: none"> • El estudiante será capaz de explicar a profundidad la epidemiología de brotes de enfermedades de la nutrición. • El estudiante será capaz de explicar a profundidad los fundamentos de la nutrición y patología de paciente de enfermedades y padecimientos importantes de México originados por alimentación. • El estudiante podrá explicar a profundidad las características principales de la malnutrición. • El estudiante podrá analizar los problemas nutricionales de los tiempos actuales. 			
CONTENIDO SINTÉTICO			
<i>Listar los temas generales que se deben abordar guardando congruencia con la materia y tomando en cuenta los objetivos general y específicos</i>			
Orden	Tema		
1	Epidemiología de los brotes de enfermedades de la nutrición.		
2	Nutrición y patología de paciente.		
3	Patología de la malnutrición.		
4	Problemas nutricionales de los tiempos actuales.		
MODALIDADES O FORMAS DE CONDUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE			
<ul style="list-style-type: none"> • Explicación y discusión de los temas del curso por maestros y estudiantes. • Elaboración de escritos, por el alumno, sobre la investigación bibliográfica del tema asignados. • Investigación documental sobre los temas del curso. • Discusión de artículos científicos relacionados con los temas del curso. 			
MODALIDADES DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN			
<i>Describir las formas utilizadas por el profesor para conocer el proceso y el resultado del</i>			

<i>aprendizaje del alumno</i>				
Aspecto		Ponderación		
Exámenes parciales		50%		
Presentación escrita de trabajos de investigación		30%		
Revisiones críticas de artículos		20%		
BIBLIOGRAFÍA, DOCUMENTACIÓN Y MATERIALES DE APOYO				
<i>Señalar los textos y documentos básicos que serán empleados durante el curso.</i>				
Autor	Título	Editorial	Edición	Año
Revistas científicas recomendadas:				
Journal of Nutrition				
Archivos Latinoamericanos de Nutrición.				
Nutrition Reports International Journal of Food Science.				
PERFIL ACADÉMICO DESEABLE DEL RESPONSABLE DE LA ASIGNATURA				
<i>Describir las características deseables del profesor que darán el servicio docente en términos de formación y experiencia académica y/o práctica en el área relacionada con la materia</i>				
<p>Deberá cumplir con lo establecido en los artículos 17, 18 y 19 del Reglamento de Estudios de Posgrado vigente. Con el fin de cubrir los requerimientos externos de evaluación, es deseable que el profesor del posgrado, tenga el grado de doctor en área afín dentro del campo de las Ciencias de los Alimentos, posea experiencia docente en los temas de la asignatura y además que demuestre capacidad en el manejo de información con un enfoque interdisciplinario.</p>				
NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN DISEÑÓ CARTA DESCRIPTIVA				
Dra. Rosario Maribel Robles Sánchez				