

DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Nombre de la asignatura		Nutrición	
Campus		Hermosillo	
Facultad Interdisciplinaria		Ciencias Biológicas y de Salud	
Departamento		Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos	
Programa		Doctorado en Ciencias de los Alimentos	
Carácter		Obligatorio () Optativa (X)	
Horas teoría	4	Horas práctica	0
Valor en créditos		8	
OBJETIVO GENERAL			
Adquirir los conceptos básicos de nutrición y propiedades de los diferentes grupos alimenticios y sus aplicaciones en la salud e impacto socioeconómico y ambiental así como comprender los procesos de digestión, absorción, transporte y utilización en el que intervienen las biomoléculas y aplicarlos en investigación de alimentos.			
OBJETIVOS ESPECÍFICOS			
• Conocer los principios básicos en nutrición con especial atención a los nutrientes, sus funciones y utilización en el organismo, así como las fuentes alimentarias más importantes. • Saber utilizar e interpretar las tablas de ingestas recomendadas, los objetivos nutricionales y las guías de la alimentación como base para la valoración de dietas. • Adquirir conocimientos generales sobre las nuevas tendencias en nutrición.			
CONTENIDO SINTÉTICO			
Orden	Tema		
1	Alimentación y Nutrición. • Conceptos básicos de alimentación y nutrición • La alimentación como parte de la evolución de las sociedades humanas.		
2	Estructura, clasificación y función de los componentes alimentarios. • Macronutrientes - Carbohidratos - Lípidos - Proteínas • Micronutrientes - Vitaminas - Minerales • Otros componentes - Agua en la nutrición - Fibra alimentaria		
3	Procesos de digestión y absorción . • Aspectos generales de los procesos de digestión y absorción • Regulación en los procesos de digestión y absorción		
4	Requerimientos energéticos del organismo humano. • Balance energético y su regulación • Gasto y requerimiento energético		
5	Grupos de alimentos y su clasificación. Principios de la clasificación de alimentos. • Cereales y Leguminosas • Leche y derivados lácteos • Frutas, verduras y hortalizas • Alimentos grasos: Oleaginosas, Grasas de origen animal • Alimentos proteicos: Origen animal, Origen Vegetal		

6	Nuevas tendencias en nutrición. • Tecnología alimentaria y valor nutritivo de los alimentos • Alimentos funcionales • Nutrigenómica			
MODALIDADES O FORMAS DE CONDUCCIÓN DE LOS PROCESOS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE				
• 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				
Aspecto			Ponderación	
Exámenes parciales			50%	
Presentación escrita de trabajos de investigación			30%	
Revisiones críticas de artículos			20%	
BIBLIOGRAFÍA, DOCUMENTACIÓN Y MATERIALES DE APOYO				
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				
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.				
NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN DISEÑÓ CARTA DESCRIPTIVA				
Dra. Rosario Maribel Robles Sánchez				