

PROGRAMA ANALÍTICO

1. DATOS INFORMATIVOS

DEPARTAMENTO: CIENCIAS ECON. ADMIN. Y COMERC		ÁREA DE CONOCIMIENTO: HOTELERIA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: DIETETICA Y NUTRICION (2.0)		PERIODO ACADÉMICO: PREGRADO S-II OCT18-FEB19	
CÓDIGO: 21073		No. CREDITOS: 2	NIVEL: PREGRADO
FECHA ELABORACIÓN: 14/05/2018	EJE DE FORMACIÓN	HORAS / SEMANA	
		TEÓRICAS: 2	PRÁCTICAS/LABORATORIO 0
DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA: La asignatura de Dietética y Nutrición, pertenece al eje de formación profesional en el área de conocimiento gastronómico, es una materia a través de la cual el estudiante adquiere conocimientos específicos acerca de tipos de alimentación y su influencia en el proceso de nutrición, aplica técnicas y fórmulas matemáticas en la elaboración de dietas. Tomando en cuenta las necesidades nutricionales y las diferentes etapas de la vida, analiza e investiga el origen de las enfermedades más frecuentes causadas por los malos hábitos alimentarios y ayuda a prevenir mediante la dieta terapia los diferentes problemas en la salud.			
CONTRIBUCIÓN DE LA ASIGNATURA A LA FORMACIÓN PROFESIONAL: - Aplica un conjunto de conocimientos científicos que responden a la amplia gama del conocimiento de de nutrición y dietética, siendo una materia necesaria para establecer planificación cíclica de la alimentación del cliente interno y externo. - Explicar cómo se provee el organismo de los nutrientes esenciales para su normal funcionamiento: Señalar cualitativa y cuantitativamente los nutrientes necesarios para el hombre en sus diferentes edades y estados fisiológicos.			
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA CARRERA (UNIDAD DE COMPETENCIA): 1. Administra empresas turísticas utilizando técnicas modernas para preservar la salud de los clientes 2. La asignatura pertenece al área curricular de formación profesional, es de naturaleza científica, cuyo propósito es: - Desarrollar en los alumnos un conjunto de conocimientos, técnicas y criterios para planificar una alimentación que brinde calidad de vida. y operatividad de los recursos. - Guía y explica a los clientes sobre la gama de productos alimenticios y géneros a utilizar en un servicio de alimentación, contribuyendo en la planificación y organización de negocios ligados al restaurante aplicando técnicas novedosas para conservar la salud y prevenir la enfermedad. 3. Programa y diseña negocios de servicio de comidas saludables promoviendo paquetes turísticos sobre la base de conocimientos técnicos y la aplicación de servicios de calidad en un ambiente saludable. - Aprovecha los diferentes productos en las empresas de alimentos y bebidas complementándose unas con otras			
OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: Proporcionar una formación adecuada en el estudiante en relación al conocimiento de las propiedades de los alimentos, desarrollando capacidades necesarias para el desarrollo de actividades orientadas a la nutrición, considerando necesario comprender las implicaciones de la alimentación en la salud, generando de esta manera bienestar y salud.			
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA: (ELEMENTO DE COMPETENCIA): - El resultado final de aprendizaje de la presente asignatura se evidenciará en la organización y realización de un evento de manera práctica, en el cual, los estudiantes puedan aplicar los conocimientos adquiridos durante el semestre.			

2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

UNIDADES DE CONTENIDOS	
Unidad 1 DIETETICA Y NUTRICIÓN	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1 Determina una base teórica para conocer los principios de nutrición y dietética.
1.1 alimentación 1.1.1 el alimento y clasificación de los alimentos 1.1.2 Los nutrientes. 1.1.3 Pirámide nutricional 1.1.4 grupos de alimentos 2.2 nutrición 2.2.1 proceso metabólico de los nutrientes 3.3 dietética	

PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDADES DE CONTENIDOS

- 3.3.1 concepto de dieta
- 3.3.2 dieta macrobiótica
- 3.3.3 vegetarianismo
- 3.3.4 dieta mediterránea

Unidad 2

PRINCIPIOS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2

Elabora cálculos para elaboración de menús saludables bajo principios de valoración nutricional.

2.1. alimentación saludable

- 2.1.1 principios de una alimentación saludable.
- 2.1.2 tecnología culinaria. Afectación de la aplicación de métodos de cocción y conservación de alimentos.

2.2 metabolismo energético

- 2.2.1 peso ideal respecto a la estatura
- 2.2.2 índice de masa corporal y medición del gasto energético

2.3 las dietas con respecto al peso y estatura

- 2.3.1 elaboración de dietas

2.4 el menu saludable

- 2.4.1 taller sobre meús saludables.

Unidad 3

DIOTOTERAPIA Y PATOLOGÍAS EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA

Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3

Proponer directrices nutricionales, vinculadas con los diferentes grupos humanos y patologías que se presentan durante las diferentes etapas de la vida.

3.1 DIOTOTERAPIA

Explicación teórica

3.2 Alimentación Y PATOLOGÍAS

3.3 Alimentación EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA

- 3.3.1 ALIMENTACIÓN EN EL EMBARAZO
- 3.3.2 ALIMENTACIÓN EN LA NIÑEZ
- 3.3.3 ALIMENTACIÓN EN LA JUVENTUD
- 3.3.5 ALIMENTACIÓN EN LA MADUREZ
- 3.3.5 ALIMENTACIÓN EN LA TERCERA EDAD

3.4 Enfermedades Alimentarias

Explicación teórica y estudio de casos

3. PROYECCIÓN METODOLÓGICA Y ORGANIZATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA ASIGNATURA

(PROYECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE QUE SE UTILIZARÁN)

- 1 Grupos de Discusión
- 2 Investigación Exploratoria
- 3 Clase Magistral

PROYECCIÓN DEL EMPLEO DE LA TIC EN LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE

- 1 Material Multimedia
- 2 Aula Virtual

PROGRAMA ANALÍTICO

4. TÉCNICAS Y PONDERACIÓN DE LA EVALUACIÓN

- En este espacio se expresarán las técnicas utilizadas en la evaluación del proceso de enseñanza aprendizaje o evaluación formativa y sumativa.
- Las técnicas que se recomienda usar son: Resolución de ejercicios, Investigación Bibliográfica, Lecciones oral/escrita, Pruebas orales/escrita, Laboratorios, Talleres, Solución de problemas, Prácticas, Exposición, Trabajo colaborativo, Examen parcial, Otras formas de evaluación.
- Recordar que mientras más técnicas utilicen, la evaluación será más objetiva y el desempeño del estudiante se reflejará en su rendimiento (4 o 5 técnicas).
- Para evaluar se deberá aplicar la rúbrica en cada una de las técnicas de evaluación empleadas. Se debe expresar en puntaje de la nota final sobre 20 puntos. No debe existir una diferencia mayor a dos puntos entre cada técnica de evaluación empleada.
- En la modalidad presencial existen tres parciales en la modalidad a distancia existen dos parciales, toda la planificación de periodo académico se la realiza en función del número de parciales de cada modalidad.
- La ponderación a utilizarse en la evaluación del aprendizaje del estudiante será la misma en las tres parciales.
- Para la aprobación de una asignatura se debe tener una nota final promedio de 14/20, en los tres o dos

5. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA

Titulo	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
Cocina ecuatoriana tradicional	[*SIN AUTOR*]	-		spa	Internacional Ediciones Técnicas
Alimentación, nutrición, hidratación y ejercicio físico	Gil-Antuñano, Nieves Palacios	-	2012	spa	Díaz de Santos,

6. FIRMAS DE LEGALIZACIÓN

DIEGO FABRICIO BRAZALES HERRERA
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

DIRECTOR DE CARRERA

JULIO TAPIA LEON
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO