

Asignatura:

Nutrición y Planificación del Menú



Programa: **OtroSabor** | Carrera Original: **Gastronomía y Cocina Profesional**

Identificación de la Asignatura

Desde la Matriz Estratégica OtroMundo		Carrera(s)		Denominación de la Asignatura		
Plataforma: OtroSabor		Gastronomía y Cocina Profesional		Nutrición y Planificación del Menú		
Escuela:						
No. de créditos académicos	Horas de trabajo presencial (Intensidad horaria a la semana)	Horas de trabajo independiente (Intensidad horaria a la semana)	Horas totales del semestre (HTP + HTI)	Código de la asignatura		
2	2	4	6			
Componente			Pilar de formación de Carrera (3 es disciplinar)			
De exámen (Disciplina, Pensamiento Creativo, Ser Humano Ser Origen)	Trayectoria de Autoformación (Nombre de la Autorformación)	Nombre de la Trayectoria	1.	2.	3.	
Disciplinar	NA	NA	Cultura	Ciencia	Gestión	
Semestre o Nivel	Pre-requisitos	NA	Co-requisitos	NA		

Intencionalidad Formativa

El profesional en Gastronomía y Cocina Profesional de la escuela de Gastronomía, se debe volver un elemento fundamental al momento de planear programas de alimentación individuales y grupales, pues estos profesionales tienen como valor agregado en su profesionalización, el curso de Nutrición y planeación de menús, lo que les da las bases para poder participar de manera crítica y argumentativa en la formulación de planes de alimentación para personas o grupos saludables o con patologías, al poder comprender los principios fundamentales sobre el proceso metabólico de los nutrientes y sus efectos fisiológicos en la salud.

Lo anterior hace de este profesional un elemento básico en el área de la salud, debido a que se conoce que el 95% de las enfermedades o incluso un porcentaje mayor, pueden ser prevenidas e incluso tratadas con una buena alimentación, sin embargo al momento de plantearse los planes alimentarios, esto no solo deben tener todo el concepto sobre balance nutricional, si

no, que además no deben caer de un factor fundamental para el éxito en la implementación del plan alimentario y es la parte organo-psíquica, punto en el cual el gran apoyo es el profesional de gastronomía con conocimiento en nutrición.

El hecho de que la asignatura este en el tercer semestre, le da al estudiante mayores bases para comprender la teorización del contenido del curso, si no, su importancia dentro de su formación y como poderlo aplicar en su trayectoria profesional, ya que el ha visto asignaturas como química de alimentos, fisiología de los alimentos, análisis sensorial y los conceptos de cocina básica. Por lo tanto, este profesional debe hacerse conocer en la industria alimentaria (entendiéndose esta como, todo establecimiento con fines objetivo es suministrar alimentos o preparaciones con fines nutricionales) como un elemento clave al momento de programar y ejecutar los planes de alimentación saludables y terapéuticos.

Potencias a expandir por el estudiante

- Entiende y utiliza conceptos básicos de la Nutrición.
- Planifica menús gastronómicos en atención a requerimientos nutricionales específicos del comensal.
- Planifica menús para propuestas comerciales, aplicando conceptos nutricionales.
- Reconoce la importancia de los aportes nutricionales y de favorecer el equilibrio de los grupos alimenticios en el desarrollo de propuestas gastronómicas.

Entender y utilizar los conceptos del ámbito de la nutrición usados en el análisis de productos y la planeación de menús según los requerimientos del comensal y del mercado; reconociendo la importancia de los aportes nutricionales y de favorecer el equilibrio de los grupos alimenticios en el desarrollo de propuestas gastronómicas.

Maneras COLEGIATURA de Creación/Comunicación

Ruta Creativa para la ReEvolución.

La Ruta Creativa para la ReEvolución, procura la expansión del potencial creativo al interrogar críticamente cada etapa de un proceso de formación o de investigación. Esto es, reconociendo los objetos de estudio, revalorando sus posibles sentidos, recreando sus formas y apropiaciones y finalmente resignificando el problema abordado, interviniendo al individuo y a sus contextos de manera creativa. La Ruta Creativa para la ReEvolución. Dinamiza cada una de las etapas y acciones realizadas en el desarrollo de un proyecto desde sus dinámicas e interconectados procesos:

ReConocer: Acción de memoria de volver a conocer o conocer de nuevo. Recurrir a la memoria y a la consciencia. En términos más específicos, un reconocimiento conlleva una asimilación de criterios, características e implicaciones de aquello que se percibe conscientemente, incluyendo el abandono de prejuicios acerca de lo que se observa, para recuperar la fascinación por lo conocido.

ReValorar: Consideración que concede otros o nuevos valores al objeto. Efecto de la percepción consciente del Ser Humano que evidencia o genera significados y sentidos agregados, conexos, esenciales u ocultos.

ReCrear: Acción de volver a crear en la que el Ser Humano, a partir de su percepción de lo originalmente concebido, propicia una elaboración en la que se produce, reproduce y hace posible transformar del objeto. Toda re-creación es una reorganización de elementos, significados o instancias previamente creadas que deriva en una producción nueva y original.

ReSignificar: Transcurrir, acción de Ser Humano que propicia otros o nuevos sentidos transformando el objeto. Apropiación de la que se derivan significados que cambian creativamente el objeto de partida, mediante la percepción sensorial/racional. Establece significados modificados para contextos determinados. Implica el despliegue, con intencionalidad, de un Ser presente, consciente, crítico y consecuente, que se comunica y crea en relación con su experiencia.

Estructura para el desarrollo de proyectos:

Es un ordenamiento cíclico en el que se organizan las etapas por las que transita un proyecto creativo y comunicacional en COLEGIATURA. Cada una de las etapas de la estructura contiene una serie de posibles formas de apropiación en términos de herramientas y modos de apropiación metodológica con el fin de que el creativo (comunicador, diseñador, cocinero, estratega, artista...) escoja las más pertinentes, trazando una ruta creativa/comunicacional que le permita dinamizar su proceso de construcción de conocimiento material o inmaterial. Las etapas de esta estructura son:

LA OBJETIVACIÓN se define desde la elección de un objeto de estudio, su pertinencia, factibilidad. El propósito de la objetivación es establecer el punto de partida, ubicarlo contextualmente, vincularlo con los intereses individuales, explorarlo exhaustivamente para entenderlo y desde esa comprensión orientar el proyecto.

LA INDAGACIÓN implica la observación, referenciación, exploración y experimentación. Al acercarse al objeto de estudio con una mirada crítica es posible descubrir diferentes posibilidades de abordaje, vislumbrar la cotidiana y extraordinaria desde el surgimiento de preguntas alternativas.

LA ASIMILACIÓN permite replantear las consideraciones iniciales que surgen al acercarse al tema y ampliar el horizonte comprensivo. Conlleva el análisis, la interpretación, la reflexión, el diálogo, la discusión, la negociación y la **Significación**. Ejercicios discursivos consigo y con el otro que derivan en una apropiación conceptual original y única del objeto de estudio.

LA POTENCIACIÓN exploración de múltiples alternativas de solución y/o proyección, es el momento de la especulación discursiva y práctica, en la que se busca la posibilidad de expansiones de las ideas. Momento para la búsqueda de soluciones racionales, factibles y sensibles, creativas, innovadoras.

CREACIÓN Y COMUNICACIÓN se materializa la propuesta: tesis, estrategia, prototipo. Los resultados están siempre acompañados por un soporte argumentativo y una proyección de impacto.

Resultado(s) de aprendizaje al cual le contribuye la asignatura

ReConocer y/o ReValorar y/o ReCrear y/o ReSignificar

CULTURA en el presente, la gastronomía y la cocina, y en el futuro el alimento, como un proceso cultural, social, político y económico; como memoria viva de los diferentes grupos humanos que está en permanente evolución, patrimonio cultural – material e inmaterial – para atender las necesidades de las prácticas de comensales actuales, oportunidades para una **Alimentación Consiente**.

Las maneras de transformar el alimento, los sistemas de alimentación y las necesidades de comensales actuales, desde la **CIENCIA** que aporta los conocimientos y herramientas en procesos de investigación y desarrollo, que permiten múltiples posibilidades de innovación en la gastronomía. **GESTIÓN** desde la comprensión de la diferente comprensión de contextos y dinámicas de producción, administración, servicio y mercado para la generación creativa y consciente de procesos orientados a la satisfacción de necesidades de los sistemas de alimentación y las prácticas de comensales contemporáneas.

<<Unidades Temáticas>>

DURANTE LA PRIMERA SESIÓN DE CLASE	Descripción de la primera sesión
<p>Tema</p> <p>Socializar el contenido del programa de la asignatura, las fechas, porcentajes y criterios de los diferentes momentos evaluativos.</p>	<p>Presentación del curso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Propósito de formación y contenidos de la asignatura. Distribución del exámenes parciales y examen final. Distribución de la nota de seguimiento: número, valor, tipo y fecha de los eventos evaluativos. Cronograma de prácticas de laboratorio, salidas de campo, otros. Aspectos centrales del reglamento discente: cancelación voluntaria de asignaturas, cancelación de asignaturas por inasistencia, examen supletorio, asistencia, repetición de exámenes, devolución de exámenes, entre otros. Socialización del Clase a Clase. Inicio del desarrollo de las temáticas de la clase.

Unidad temática 1 << Funciones de los Macronutrientes y de los Micronutrientes actualmente más importantes en la salud pública >>

UNIDAD TEMÁTICA, en relación con la Ruta Creativa para la ReEvolución:	Descriptor de la Unidad	Horas de Trabajo		
		HTP	HTI	HT
<p>FUNCIONES DE LOS MACRONUTRIENTES Y DE LOS MICRONUTRIENTES ACTUALMENTE MÁS IMPORTANTES EN LA SALUD PÚBLICA.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Conocer la composición de los alimentos y reacciones que ocurren el proceso de producción, almacenamiento y distribución entendiendo los procesos fisiológicos que conlleva a la estabilidad de un alimento. Adquirir conocimientos sobre los conceptos fundamentales en el momento de describir la composición de un alimento, desde el punto de vista fisiológico y nutricional. Predicir los cambios que ocurren durante la manipulación y almacenamiento de los alimentos, así como en los procesos de tratamientos de cocción. Conocer la importancia de la actividad acuosa y su relación con la estabilidad. 	8	18	27

Temas de la Unidad	Apropiación, evidenciando las Epatas para el Desarrollo de Proyectos propuestas desde Las Maneras Colegiatura de Creación/Comunicación: Objetivación, Indagación, Asimilación, Potenciación, Creación/Comunicación	Medios Educativos Requeridos
<ul style="list-style-type: none"> Funciones de los macronutrientes y fisiología gastrointestinal. Metabolismo de macronutrientes: proteínas, grasas y carbohidratos. Metabolismo de algunos micronutrientes de importancia en salud pública. Situación nutricional y alimentaria de la población colombiana y la importancia de la alimentación y nutrición en la salud de las personas (epidemiología de enfermedades crónicas no transmisibles con intervención desde lo alimentario y nutricional). 	<p>Exposición: explicación de un tema mediante una técnica motivante que logre interesar al auditorio, generalmente se acompaña de apoyos visuales para ilustrar la temática.</p> <p>Presentación de un tema lógicamente estructurado, en donde el recurso principal es el lenguaje oral, aunque también puede ser el texto escrito.</p> <p>Construcción de una comunidad de indagación y sentido desde:</p> <p>Reflexión: espacio interdisciplinario para la sensibilización, el reconocimiento y la revaloración de los conceptos de referencia.</p> <p>Participación: dinámica en la que se recoge la diversidad del saber de los participantes y su experiencia cotidiana frente a los temas abordados</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lectura y escritura sobre los textos referentes. Charlas catequéticas. Conversatorios. Salidas de campo. Ejercicios prácticos con los sentidos. Talleres reflexivos / autobobservación. Debates. Mesas redondas.

Unidad temática 2 << Planeación de Menús balanceados y gustosos para diferentes grupos poblacionales >>

UNIDAD TEMÁTICA, en relación con la Ruta Creativa para la ReEvolución:	Descriptor de la Unidad	Horas de Trabajo		
		HTP	HTI	HT
<p>PLANEACION DE MENUS BALANCEADOS Y GUSTOSOS PARA DIFERENTES GRUPOS POBLACIONALES</p>	<ul style="list-style-type: none"> Conocer la metodología para programar menús balanceados según los grupos poblacionales saludables. Comprender el uso y la aplicación de las ICA en el análisis nutricional de las recetas y por ende de los menús. Aplicar la lista de intercambio establecida para cada grupo de alimentos y su valor nutricional para poder hacer cálculos nutricionales de recetas y mantener un balance nutricional. Proporcionar menús balanceados y sensorialmente agradables según los grupos poblacionales. 	10	20	30

Temas de la Unidad	Apropiación, evidenciando las Epatas para el Desarrollo de Proyectos propuestas desde Las Maneras Colegiatura de Creación/Comunicación: Objetivación, Indagación, Asimilación, Potenciación, Creación/Comunicación	Medios Educativos Requeridos
<ul style="list-style-type: none"> Distribución balanceada de los nutrientes en un plan de alimentación. Análisis de recetas: uso de tablas de composición de alimentos. Análisis de recetas: análisis nutricional de un menú y lista de intercambio. Laboratorios: planeación de menús balanceados para poblaciones sanas. 	<p>Exposición: explicación de un tema mediante una técnica motivante que logre interesar al auditorio, generalmente se acompaña de apoyos visuales para ilustrar la temática.</p> <p>Presentación de un tema lógicamente estructurado, en donde el recurso principal es el lenguaje oral, aunque también puede ser el texto escrito.</p> <p>Construcción de una comunidad de indagación y sentido desde:</p> <p>Reflexión: espacio interdisciplinario para la sensibilización, el reconocimiento y la revaloración de los conceptos de referencia.</p> <p>Participación: dinámica en la que se recoge la diversidad del saber de los participantes y su experiencia cotidiana frente a los temas abordados</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lectura y escritura sobre los textos referentes. Charlas catequéticas. Conversatorios. Salidas de campo. Ejercicios prácticos con los sentidos. Talleres reflexivos / autobobservación. Debates. Mesas redondas. Aula de clases. Lecturas previas.

Unidad temática 3 << Planeación de Menús Saludables y Balanceados en Procesos Patológicos >>

UNIDAD TEMÁTICA, en relación con la Ruta Creativa para la ReEvolución:	Descriptor de la Unidad	Horas de Trabajo		
		HTP	HTI	HT
<p>PLANEACION DE MENUS SALUDABLES Y BALANCEADOS EN PROCESOS PATOLOGICOS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Conocer la metodología para programar menús balanceados según los grupos poblacionales saludables. Comprender el uso y la aplicación de las ICA en el análisis nutricional de las recetas y por ende de los menús. Aplicar la lista de intercambio establecida para cada grupo de alimentos y su valor nutricional para poder hacer cálculos nutricionales de recetas y mantener un balance nutricional. Proporcionar menús balanceados y sensorialmente agradables según los grupos poblacionales. 	5	10	15

Temas de la Unidad	Apropiación, evidenciando las Epatas para el Desarrollo de Proyectos propuestas desde Las Maneras Colegiatura de Creación/Comunicación: Objetivación, Indagación, Asimilación, Potenciación, Creación/Comunicación	Medios Educativos Requeridos
<ul style="list-style-type: none"> Enfermedades crónicas no transmisibles y patologías dietéticas. Enfermedades crónicas no transmisibles: obesidad, diabetes, hipertensión arterial, dislipidemias, anemia, osteoporosis, estreñimiento, cáncer. Otras situaciones patológicas o de importancia nutricional y alimentaria: alergias alimentarias, VIH, enfermedades gastrointestinales, deportistas, niños gestantes, vegetarianismo. Preparaciones de platos con fines nutricionales, dietéticos y sensoriales. 	<p>Exposición: explicación de un tema mediante una técnica motivante que logre interesar al auditorio, generalmente se acompaña de apoyos visuales para ilustrar la temática.</p> <p>Presentación de un tema lógicamente estructurado, en donde el recurso principal es el lenguaje oral, aunque también puede ser el texto escrito.</p> <p>Construcción de una comunidad de indagación y sentido desde:</p> <p>Reflexión: espacio interdisciplinario para la sensibilización, el reconocimiento y la revaloración de los conceptos de referencia.</p> <p>Participación: dinámica en la que se recoge la diversidad del saber de los participantes y su experiencia cotidiana frente a los temas abordados</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lectura y escritura sobre los textos referentes. Charlas catequéticas. Conversatorios. Salidas de campo. Ejercicios prácticos con los sentidos. Talleres reflexivos / autobobservación. Debates. Mesas redondas. Aula de clases. Lecturas previas.

Unidad temática 4 << Tendencias en Nutrición y Alimentos >>

UNIDAD TEMÁTICA, en relación con la Ruta Creativa para la ReEvolución:	Descriptor de la Unidad	Horas de Trabajo		
		HTP	HTI	HT
<p>TENDENCIAS EN NUTRICION Y ALIMENTOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> Diferenciar y analizar las tendencias nutricionales actuales. 	5	10	15

Temas de la Unidad	Apropiación, evidenciando las Epatas para el Desarrollo de Proyectos propuestas desde Las Maneras Colegiatura de Creación/Comunicación: Objetivación, Indagación, Asimilación, Potenciación, Creación/Comunicación	Medios Educativos Requeridos
<ul style="list-style-type: none"> Pro bióticos y prebióticos, Péptidos bioactivos Antioxidantes alimentarios Otros componentes activos de los alimentos con actividad biológica. 	<p>Exposición: explicación de un tema mediante una técnica motivante que logre interesar al auditorio, generalmente se acompaña de apoyos visuales para ilustrar la temática.</p> <p>Presentación de un tema lógicamente estructurado, en donde el recurso principal es el lenguaje oral, aunque también puede ser el texto escrito.</p> <p>Construcción de una comunidad de indagación y sentido desde:</p> <p>Reflexión: espacio interdisciplinario para la sensibilización, el reconocimiento y la revaloración de los conceptos de referencia.</p> <p>Participación: dinámica en la que se recoge la diversidad del saber de los participantes y su experiencia cotidiana frente a los temas abordados</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lectura y escritura sobre los textos referentes. Charlas catequéticas. Conversatorios. Salidas de campo. Ejercicios prácticos con los sentidos. Talleres reflexivos / autobobservación. Debates. Mesas redondas. Aula de clases. Lecturas previas.

Unidad temática 2 << Conflictos geopolíticos y resolución de conflictos >>

UNIDAD TEMÁTICA : Conflictos geopolíticos y resolución de conflictos	Descriptor de la Unidad	Horas de Trabajo		
		HTP	HTI	HT
	<p>Esta unidad se enfoca en el estudio de los conflictos geopolíticos históricos y contemporáneos, así como en las estrategias para su resolución y gestión. Los estudiantes analizarán las causas, consecuencias y dinámicas de los conflictos internacionales, examinando también el papel de la diplomacia, la mediación y las organizaciones internacionales en la promoción de la paz y la seguridad global.</p> <p>Objetivo General:</p> <p>Explorar los conflictos geopolíticos históricos y contemporáneos y estrategias para la resolución pacífica de conflictos internacionales.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Analizar los principales conflictos geopolíticos históricos y contemporáneos, identificando sus causas, actores involucrados y consecuencias. Estudiar diferentes enfoques y estrategias para la resolución de conflictos en la geopolítica, incluida la diplomacia, la mediación internacional y los acuerdos de paz. Explorar el papel de las organizaciones internacionales en la prevención y resolución de conflictos geopolíticos, así como los desafíos y limitaciones que enfrentan. 	8	8	16

Temas de la Unidad	Apropiación, evidenciando las Epatas para el Desarrollo de Proyectos propuestas desde Las Maneras COLEGIATURA de Creación/Comunicación: Objetivación, Indagación, Asimilación, Potenciación, Creación/Comunicación	Medios Educativos requeridos
<p>Conflictos Geopolíticos Históricos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estudio de conflictos históricos significativos, como la Guerra Fría, la Segunda Guerra Mundial y otros. Análisis de las causas, consecuencias y lecciones aprendidas de estos conflictos. 	<p>Indagación - Asimilación</p>	

Temas de la Unidad	Apropiación, evidenciando las Epatas para el Desarrollo de Proyectos propuestas desde Las Maneras COLEGIATURA de Creación/Comunicación: Objetivación, Indagación, Asimilación, Potenciación, Creación/Comunicación	Medios Educativos requeridos
<p>Conflictos Geopolíticos Contemporáneos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Examinación de conflictos actuales en diferentes regiones del mundo, como el Medio Oriente, África y Asia. Identificación de actores, intereses en juego y posibles soluciones. Análisis de la intervención internacional y las implicaciones geopolíticas. 	<p>Indagación - Asimilación</p>	

Temas de la Unidad	Apropiación, evidenciando las Epatas para el Desarrollo de Proyectos propuestas desde Las Maneras COLEGIATURA de Creación/Comunicación: Objetivación, Indagación, Asimilación, Potenciación, Creación/Comunicación	Medios Educativos requeridos
<p>Resolución de Conflictos y Diplomacia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Estudio de estrategias diplomáticas y de resolución de conflictos en la geopolítica. Análisis de tratados, acuerdos de paz y negociaciones exitosas. Papel de las organizaciones internacionales en la mediación de conflictos. 	<p>Indagación - Asimilación</p>	

Valoración			
Tipo de Evaluación	Valor porcentual	Descriptor, en relación con la Ruta Creativa para la ReEvolución	
Examen parcial 8ª semana del Calendario Académico Institucional	[25%]	Prueba escrita de pregunta abierta: tipo de cuestionarios que están formados por una serie de preguntas abiertas, donde se solicita a los participantes que escriban sus respuestas de forma narrativa. Se deben especificar bajo qué criterios se calificará este tipo de pregunta.	
Seguimiento 1	[25%]	Ejercicios estructurados: examen que se elabora para identificar los logros en el aprendizaje de los estudiantes. Tienen como característica principal un enunciado y varias alternativas de respuesta. Práctica supervisada: forma de sesión en la que el estudiante realiza una serie de actividades propias de un ambiente de trabajo real, bajo la supervisión del Profesor.	
Seguimiento 2	[25%]	Ejercicio con los sentidos: "Experiencia y conocimiento" Trabajo en grupo.	
Examen final 17ª semana del Calendario Académico Institucional	[25%]	Prueba escrita de pregunta abierta: tipo de cuestionarios que están formados por una serie de preguntas abiertas, donde se solicita a los participantes que escriban sus respuestas de forma narrativa. Se deben especificar bajo qué criterios se calificará este tipo de pregunta.	
		Pruebas estructuradas: examen que se elabora para identificar los logros en el aprendizaje de los estudiantes. Tienen como característica principal un enunciado y varias alternativas de respuesta. Práctica supervisada: forma de sesión en la que el estudiante realiza una serie de actividades propias de un ambiente de trabajo real, bajo la supervisión del Profesor.	

Nota: El tipo de evaluación, a pesar de tener un valor total dado por el porcentaje determinado, puede estar dividido en varias actividades que agrupen el total del porcentaje asignado.

Referencias requeridas para el desarrollo de la asignatura en las actividades presenciales

STPRAWUK, M. Biochemical and physiological aspects of human nutrition. 2ª ed. Elsevier, 2006
 Gil, A. Tratado de nutrición. Tomo II. Composición y calidad Nutritiva de los alimentos. 2ª edición. Editorial médica panamericana. 2010.
 ICBF, editor. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2010 ENSIN. Bogotá, D.C. 2010
 MURRAY RK, BENDER DA, KEMNELLY PJ, RODWELL VW, WEIL PA. Bioquímica de Harper. 28a. Edición. Mc. Graw Hill. 2010
 Composición y calidad Nutritiva de los alimentos. 2ª edición. Editorial médica panamericana. 2010.
 Quintero, S.D. et al. Tabla de composición de alimentos. Segunda edición. Centro de atención nutricional. Medellín, 2001.
 Marjansé, L.M. et al. Lista de intercambios. Reimpreso Universidad de Antioquia. Medellín, 2011.
 http://www.seh-lelia.org/indb/aseach/fit
 http://www.seh-lelia.org/busallimento.aspx
 http://alimentoscolombianos.icbf.gov.co/alimentos_colombianos/consulta_alimento.asp
 http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-y-bases-de-datos/americas-latina/es
 Mahan, L., Escott-Stump, S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. McGraw-Hill Interamericana. México. 2002.
 Shiba, M. Nutrición en salud y enfermedad. Vol 1 y II. Novena edición. McGraw-Hill Interamericana. 2002.
 Lozano JA, Galindo JD, García-Borrón JC, Martínez-Larte JH, Peñaflor F, Solano F. Bioquímica para las ciencias de la salud. Madrid: Editorial McGraw-Hill Interamericana; 1998.
 OPS, ILS. Conocimientos actuales sobre nutrición. 8ª ed. Washington, 2003.

Referencias complementarias para las actividades formativas de forma independiente

STPRAWUK, M. Biochemical and physiological aspects of human nutrition. 2ª ed. Elsevier, 2006
 Gil, A. Tratado de nutrición. Tomo II. Composición y calidad Nutritiva de los alimentos. 2ª edición. Editorial médica panamericana. 2010.
 ICBF, editor. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2010 ENSIN. Bogotá, D.C. 2010
 MURRAY RK, BENDER DA, KEMNELLY PJ, RODWELL VW, WEIL PA. Bioquímica de Harper. 28a. Edición. Mc. Graw Hill. 2010
 Composición y calidad Nutritiva de los alimentos. 2ª edición. Editorial médica panamericana. 2010.
 Quintero, S.D. et al. Tabla de composición de alimentos. Segunda edición. Centro de atención nutricional. Medellín, 2001.
 Marjansé, L.M. et al. Lista de intercambios. Reimpreso Universidad de Antioquia. Medellín, 2011.
 http://www.seh-lelia.org/indb/aseach/fit
 http://www.seh-lelia.org/busallimento.aspx
 http://alimentoscolombianos.icbf.gov.co/alimentos_colombianos/consulta_alimento.asp
 http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-y-bases-de-datos/americas-latina/es
 Mahan, L., Escott-Stump, S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. McGraw-Hill Interamericana. México. 2002.
 Shiba, M. Nutrición en salud y enfermedad. Vol 1 y II. Novena edición. McGraw-Hill Interamericana. 2002.
 Lozano JA, Galindo JD, García-Borrón JC, Martínez-Larte JH, Peñaflor F, Solano F. Bioquímica para las ciencias de la salud. Madrid: Editorial McGraw-Hill Interamericana; 1998.
 OPS, ILS. Conocimientos actuales sobre nutrición. 8ª ed. Washington, 2003.

Referencias complementarias para las actividades formativas de forma independiente

STPRAWUK, M. Biochemical and physiological aspects of human nutrition. 2ª ed. Elsevier, 2006
 Gil, A. Tratado de nutrición. Tomo II. Composición y calidad Nutritiva de los alimentos. 2ª edición. Editorial médica panamericana. 2010.
 ICBF, editor. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2010 ENSIN. Bogotá, D.C. 2010
 MURRAY RK, BENDER DA, KEMNELLY PJ, RODWELL VW, WEIL PA. Bioquímica de Harper. 28a. Edición. Mc. Graw Hill. 2010
 Composición y calidad Nutritiva de los alimentos. 2ª edición. Editorial médica panamericana. 2010.
 Quintero, S.D. et al. Tabla de composición de alimentos. Segunda edición. Centro de atención nutricional. Medellín, 2001.
 Marjansé, L.M. et al. Lista de intercambios. Reimpreso Universidad de Antioquia. Medellín, 2011.
 http://www.seh-lelia.org/indb/aseach/fit
 http://www.seh-lelia.org/busallimento.aspx
 http://alimentoscolombianos.icbf.gov.co/alimentos_colombianos/consulta_alimento.asp
 http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-y-bases-de-datos/americas-latina/es
 Mahan, L., Escott-Stump, S. Nutrición y Dietoterapia de Krause. McGraw-Hill Interamericana. México. 2002.
 Shiba, M. Nutrición en salud y enfermedad. Vol 1 y II. Novena edición. McGraw-Hill Interamericana. 2002.
 Lozano JA, Galindo JD, García-Borrón JC, Martínez-Larte JH, Peñaflor F, Solano F. Bioquímica para las ciencias de la salud. Madrid: Editorial McGraw-Hill Interamericana; 1998.
 OPS, ILS. Conocimientos actuales sobre nutrición. 8ª ed. Washington, 2003.

Nota: Hara parte integral del formato del Micro Currículo el documento Clase a Clase, en el cual se evidencia el desarrollo propio de la asignatura.

Valoración				
Nombre Docente que realiza o actualiza el micro currículo	Jefe de Carrera/ Director de Escuela	Fecha de recepción		
		Día	Mes	Año
Paula Andrea Arango Rendón	Miliani Cristina Berrio	19	04	2024

CONTROL DE CAMBIOS

Usabilidad del formato: aplica para Pre y Progrado
 Identificación de la Asignatura.
 Formulación de la Intencionalidad Formativa.
 Se anexa campo para Potencias.
 Descriptor mico curricular asociado a la Ruta Creativa para la ReEvolución.
 Atribución con resultados de aprendizaje.
 Se anexan campos a la estructura de las unidades que componen la asignatura
 Atribución de la Valoración con la Ruta Creativa para la ReEvolución.
 Se anexan componentes de las referencias de la asignatura, diferenciando presencia, independiente y en segundo idioma

Versión	Elaboró	Revisó	Aprobó
00	<p>Nombre: Gladimir Valencia</p> <p>Cargo: Subdirección de la Autoevaluación y la Administración Académica</p> <p>Fecha: 24/01/2024</p>	<p>Nombre: Juan José Cádiz Ochoa</p> <p>Cargo: Dirección Escuela de Pensamiento Creativo</p> <p>Fecha: 24/01/2024</p>	<p>Nombre: Comité de Autoevaluación y Currículo</p> <p>Cargo: Comité de Autoevaluación y Currículo</p>