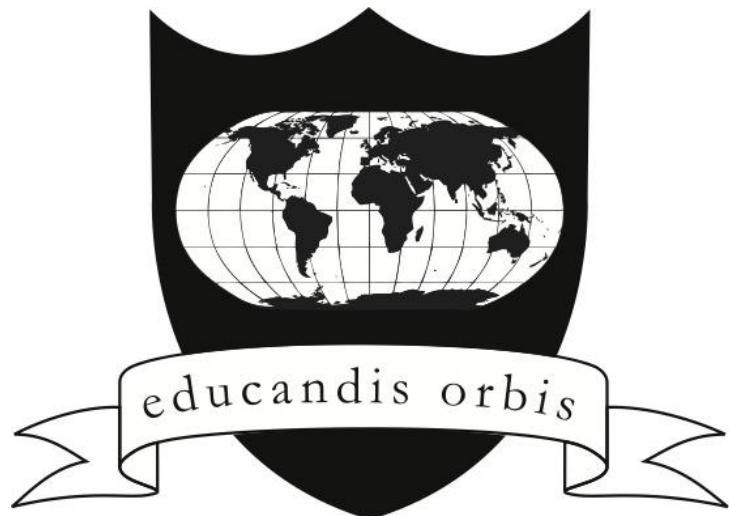


AAU

AMERICAN ANDRAGOGY UNIVERSITY

-Plan de Estudios-

Licenciatura en Nutrición





CONTENIDOS

- 1) Presentación
- 2) Requisitos
- 3) Plan de Estudios / Duración
- 4) Tabla de Créditos
- 5) Objetivos
- 6) Cursos Obligatorios
- 7) Cursos Sugeridos

1) Presentación

Su programa de Licenciatura a distancia en AAU, le va a permitir a nuestros estudiantes la capacidad del auto aprendizaje. AAU va a poner a disposición de nuestros estudiantes todas las herramientas necesarias para lograr el máximo nivel de aprendizaje. De esta manera su avance académico y conocimientos van hacer medidos en todo momento gracias a la evaluación continua de su consejero académico. El método a distancia de AAU va ayudar a nuestros estudiantes optimizar sus tiempos y esfuerzo para su propio desarrollo académico.

La capacidad intelectual alcanzada por nuestros estudiantes, les va a permitir utilizar la investigación para reconocerse y reconocer la actualidad de nuestro mundo actual. De esta manera nuestros estudiantes van a poder mejorar e innovar los procesos de comunicación y negociación adecuadas al campo de su entorno que desea desarrollarse.

2) Requisitos

Diploma o certificados de secundaria (High School) completa o su equivalente, más 1 año de experiencia en el área de estudio de su interés ya sea académica o laboralmente.

3) Plan de Estudios - Duración

El programa de estudios que AAU ofrece, consiste en la siguiente 4 fases:

Primera Fase: Es la fase donde el estudiante va a enviar sus documentos académicos a través de la plataforma electrónica ya sea para corroborar su nivel académico o para convalidar cursos de diferentes centros de estudios o laborales. A su vez el estudiante va a tener que desarrollar 5 cursos requeridos de estudio general. Esta Fase del programa debe ser completada por el estudiante dentro de 4 a 6 semanas. Como tiempo promedio. Si el trabajo presentado cumple con las bases académicas, el análisis y evaluación por parte de AAU debe tomar de tres a cuatro semanas.

Segunda Fase: Es la fase principal del programa, en esta fase el estudiante va a desarrollar su plan de estudios. El estudiante va a definir los cursos que está interesado en estudiar. Primero va a tener que diseñar una propuesta de plan de estudios y luego va desarrollar los cursos que han sido aprobados para su estudio por AAU. Para desarrollar esta fase, el estudiante mínimo debe de presentar un curso concluido por mes. Si el trabajo presentado cumple con las bases académicas, el análisis y evaluación por parte de AAU debe tomar de tres a cuatro semanas.



Tercera Fase: Es la fase donde se desarrolla la propuesta de Tesis y el desarrollo de la Tesis. El desarrollo y conclusión de esta fase puede tomar al estudiante un promedio de 8 semanas. Si el trabajo presentado cumple con las bases académicas, el análisis y evaluación por parte de AAU debe tomar de seis a ocho semanas.

Cuarta Fase: Es la fase administrativa, donde el Departamento Administrativo de AAU acuerda con el estudiante el envío de documentos oficiales, que el estudiante requiera. El trámite de titulación y graduación puede tomar entre 2 a 3 meses.

Notas Importantes

El máximo número de cursos tomados en la Segunda Fase a la misma vez, deben ser dos (2)

Cada curso a tomar será un trabajo analítico e investigativo en el área que el estudiante quiere desarrollarse.

Una vez concluida la evaluación de un curso, el estudiante debe continuar con el siguiente curso a estudiar.

El estudiante no podrá acceder a la siguiente fase de estudios, sin haber sido evaluado y autorizado por el asesor académico de AAU.

El tiempo de estudio para completar cada curso, depende del estudiante.

Si un trabajo académico no cumple con las bases académicas correspondientes durante la evolución, el estudiante tiene la opción de mejorar su trabajo académico hasta cumplir con las bases académicas requeridas por AAU.

4) Tabla de Créditos

El total de Créditos que se necesita tener para concluir los estudios de una Licenciatura es 120.

AAU otorgara un máximo de 24 créditos por convalidación de créditos de otras instituciones, experiencia laboral y de vida en el campo de la profesión de interés.

AAU en la Fase 1 del programa tiene 5 cursos de desarrollo obligatorio cada curso otorga 3 créditos, los cuales ya están establecidos.

AAU ofrece a sus estudiantes la elección de 15 a 25 cursos basados en el criterio del Consejero Académico.

A continuación una Tabla de Créditos promedio:

15 créditos obligatorios

24 créditos de convalidación como máximo

39 créditos otorgados

51 créditos por estudiar (promedio de 17 cursos)

30 créditos por tesis

120 créditos de total para la Licenciatura



5) Objetivo

El objetivo fundamental de la Licenciatura en Nutrición es formar profesionales interesados en Ciencias de la Salud con conocimientos en el área de la nutrición, en procesos metabólicos y el efecto que ejercen en él los nutrientes y la alimentación

6) Cursos Obligatorios

El contenido sugerido de cada una de estos cursos será proporcionado al estudiante a través de su Plataforma Estudiantil

- A) Filosofía de la Educación a Distancia
- B) Globalización y Educación
- C) Conducta Humana y los Servicios del Bienestar Social
- D) Sustentabilidad y la relación con su programa de estudio
- E) Influencia Biográfica

7) Cursos Sugeridos

A continuación usted va a poder encontrar cursos que son requeridos como una base de estudio general y también cursos que se adaptan a su plan de estudios deseado. Sin embargo esto no significa que es un plan estandarizado para su programa que desea estudiar. Los siguientes son cursos sugeridos que le pueden servir de guía para realizar su propio plan de estudios.

1. Biotecnología alimentaria

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Impacto de la ingeniería genética en la biotecnología alimentaria
- Biotecnología vegetal
- La tecnología enzimática
- Impacto de la biotecnología en la nutrición

Bibliografía recomendada: García M (2004) Biotecnología alimentaria. México: LIMUSA S.A



2. Transformación y producción de alimentos

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Productos lácteos
- Productos cárnicos
- Bebidas alcohólicas no destiladas
- Alimentos y bebidas fermentados tradicionales
- Producción de hongos comestibles
- Proteínas unicelulares

Bibliografía recomendada: García M (2004) Biotecnología alimentaria. México: LIMUSA S.A

3. Producción de materias primas y aditivos

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Aminoácidos
- Biopolímeros
- Aromas y sabores
- Colorantes
- Edulcorantes
- Ácidos orgánicos
- Producción de enzimas microbianas
- Producción de alcohol de *Zymomonas mobilis*

Bibliografía recomendada: García M (2004) Biotecnología alimentaria. México: LIMUSA S.A



4. Técnicas de investigación en nutrición Humana

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Nutrición y genética
- Bioquímica en nutrición: minerales y oligoelementos
- Bioquímica en nutrición: vitaminas
- Cultivos celulares en nutrición
- El cuerpo humano: técnicas de estudio de la composición corporal
- El cuerpo humano: técnicas de estudio del consumo energético
- El cuerpo humano : metabolismo proteico
- El cuerpo humano: estudio del tejido adiposo.
- El cuerpo humano: sistema óseo
- Evaluación de la función digestiva

Bibliografía recomendada: Miján A (2002) Técnicas y métodos de investigación en nutrición humana. Barcelona Editorial Glosa

5. Métodos de investigación en nutrición Humana

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Guías de los objetivos en nutrición clínica
- Conceptos Estadísticos
- Estadística aplicada en el diseño y la ejecución de estudios nutricionales
- Epidemiología nutricional: Estudios descriptivos
- Estudios observacionales: Estudios de cohortes y estudios de caso y controles
- Diseño, ejecución, evaluación y valoración de encuestas dietéticas

Bibliografía recomendada: Miján A (2002) Técnicas y métodos de investigación en nutrición humana. Barcelona Editorial Glosa



6. Nutrición y metabolismo

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Antropología de la alimentación y evolución secular de los hábitos alimentarios
- Antecedentes históricos y epidemiología nutricional de los trastornos alimentarios
- Clasificación de los trastornos de la alimentación
- Trastorno de la conducta alimentaria

Bibliografía recomendada: Miján A (2004) Nutrición y metabolismo en trastornos de la conducta alimentaria. Barcelona Editorial Glosa

7. Biología y metabolismo

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Neurobiología de los trastornos de la conducta alimentaria
- Consecuencias psicopatológicas de la malnutrición
- Medicación psicotrópica. Farmacología e interacciones en los trastornos de la conducta alimentaria
- Efectos y acciones de la malnutrición
- Nutrientes, genes y obesidad

Bibliografía recomendada: Miján A (2004) Nutrición y metabolismo en trastornos de la conducta alimentaria. Barcelona Editorial Glosa

8. Nutrición

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Metabolismo del ayuno: adaptación y supervivencia
- Estado nutricional y su valoración en pacientes con trastornos de la conducta alimentaria
- Evaluación, ingesta dietética y cálculo de nutrientes en los trastornos de la conducta alimentaria
- Tratamiento dietético en los trastornos de la conducta alimentaria
- Nutrición artificial en los trastornos de la conducta alimentaria

Bibliografía recomendada: Miján A (2004) Nutrición y metabolismo en trastornos de la conducta alimentaria. Barcelona Editorial Glosa



9. Alimentación y nutrición Historia

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- La alimentación de nuestros ancestros
- La alimentación en la cultura egipcia
- La alimentación en la Grecia clásica
- La alimentación en la antigua Roma
- Las alimentaciones cristianas en Occidente
- Flujo de alimentos entre continentes
- Historia de las hambrunas
- Trastornos del comportamiento alimentario a través de la historia
- La obesidad a través de la historia
- Historia de las vitaminas
- Historia de la alimentación Infantil
- Historia del metabolismo energético y proteico
- Historia de la conservación de los alimentos

Bibliografía recomendada: Salas-Salvadó J (2005) La Alimentación y la nutrición a través de la historia

10) Nutrigenómica

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Nutrigenómica y nutrigenética
- Nutrición y genética
- La Nutrición del siglo XXI
- La genómica nutricional
- Nutrición personalizada
- Perspectiva del futuro.



- Variación genética y nutrición
- Genética y nutrición: El epigenoma
- Metagenoma humano

Bibliografía recomendada: Lorenzo D (2011) Nutrigenómica y nutrigenética: hacia la nutrición personalizada. Barcelona Librooks.

11) Genética y nutrición

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Significado de genómica, epigenética, nutrigenética, nutrigenómica y metabolómica.
- Importancia de la nutrición y hábitos de vida en la prevención
- Avances de los conocimientos de las bases genéticas de la obesidad
- Componente genético de las enfermedades complejas: estudios de asociación
- Interacción dieta- genética en la prevención cardiovascular

Bibliografía recomendada: Vaquero P (2008) Genética, nutrición y enfermedad. Madrid EDIMSA

12) Nutrición Básica

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Necesidades o requerimientos nutricionales
- Ingestas diarias recomendadas
- Objetivos nutricionales
- Guías alimentarias

Bibliografía recomendada: Soriano J (2006) Nutrición básica humana. PUV



13) Nutrientes

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Lípidos
- Proteínas
- Hidratos de carbono
- Fibra
- Vitaminas
- Agua y electrolitos
- Minerales
- Oligolementos

Bibliografía recomendada: Soriano J (2006) Nutrición básica humana. PUV

14) Inflamación y nutrición

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Proceso Inflamatorio
- La nutrición de hoy
- Dieta- anti- inflamatoria
- Micronutrientes
- Condimentos anti- inflamatorios

Bibliografía recomendada: Bordenave J (2012) La Dieta Anti-Inflamatoria: El rol de la dieta y las enfermedades crónicas.



15) Fisiología de la nutrición

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Regulación de la ingesta de alimentos
- Dinámica del aparato digestivo
- Digestión química
- Inmunonutrición. Bases de las interacciones nutrición- inmunidad
- Estrés oxidativo y nutrientes antioxidantes
- Las sustancias nutritivas

Bibliografía recomendada: Hernández M (1999) Tratado de Nutrición. Madrid: Díaz Santos

16) Nutrición Clínica

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Requerimientos nutricionales
- Balance energético
- Valoración del estado de nutrición
- Evaluación de la composición corporal
- Metabolismo en el embarazo
- Nutrición y ejercicio físico
- Nutrición y envejecimiento

Bibliografía recomendada: Hernández M (1999) Tratado de Nutrición. Madrid: Díaz Santos



17) Nutrición en los niños y adolescentes

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Particularidades de la nutrición en la infancia
- Alimentación en la primera Infancia
- Alimentación del niño durante la edad escolar
- Alimentación y problemas nutricionales en la adolescencia
- Concepto de terapia Nutricional
- Alimentación Infantil y patología del adulto.

Bibliografía recomendada: Hernández M (1999) Tratado de Nutrición. Madrid: Díaz Santos

18) Alimentos transgénicos

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Ingeniería genética: origen y desarrollo
- Plantas transgénica: potencial, uso actual y controversias
- Cultivos transgenéticos
- Análisis de riesgos y percepción pública de los alimentos transgénicos
- Transgénicos, riesgo y participación pública.

Bibliografía recomendada: Muñoz J (2004) Alimentos Transgénicos. México Siglo XXI

19) Alimentos Funcionales

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Alimentos funcionales
- Legislación
- Eficacia y seguridad de los alimentos funcionales (embarazo- infancia)
- Alimentos funcionales y la salud
- Papel de los alimentos funcionales en la alimentación infantil y juvenil



- Guía de alimentos funcionales en la edad pediátrica

Bibliografía recomendada: Aranceta J (2010) Alimentos Funcionales y Salud en la Etapa Infantil y Juvenil. Madrid: Panamericana

20) Nutrición comunitaria

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Problemas nutricionales en las sociedades desarrolladas
- Alimentación infantil versus salud del adulto
- Alimentación, salud y consumo
- Comedores escolares y de centros docentes
- Técnicas de evaluación de programas de educación alimentaria y nutricional
- Guía alimentaria del consumidor

Bibliografía recomendada: Aranceta J (2002) Nutrición Comunitaria. UC

21) Manejo higiénico de los alimentos

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Vehículos de transmisión de enfermedades
- Higiene Personal
- Alimentos potencialmente peligrosos
- Normas de las buenas compras
- Temperaturas de cocción internas mínimas seguras
- Tipos de contaminación
- Métodos de limpieza, lavado y sanitación

Bibliografía recomendada: Bravo F (2004) El manejo higiénico de los alimentos. México: LIMUSA



22) Salud Pública y nutrición

Temas importantes a desarrollar en este curso:

- Concepto de salud
- Tendencia de la salud poblacional
- La salud pública. Practicas sociales en salud
- Prevención de la salud

Bibliografía recomendada: Acevedo G (2007) Manual de Salud Pública, Volumen 7. Argentina: Editorial Encuentro