



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN ENFERMERÍA

Perfil Profesiográfico

Es un profesionista con sólida formación en aspectos científicos, técnicos, sociales, humanistas, éticos y legales de su profesión, adquiriendo capacidades y habilidades para trabajar en equipo junto con otros profesionales en la atención integral de personas sanas y enfermas, con énfasis en la prevención de enfermedades y el auto cuidado de la salud, respuesta a emergencias sanitarias, comunicación con el público, capaz de desempeñarse en la docencia, investigación y administración de servicios de salud.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la Salud y Ecología Humana

3.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

Alimentación, Nutrición y Sociedad

3.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Área de formación Básica Particular Obligatoria

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
18673	CT	32	16	48	5	0

4.- ELABORADO POR:

Aguilar Aldrete María Elena García Serrano Vylil Georgina Fausto Guerra Josefina Morelos Leal Lizette Fabiola Rivera Iñiguez Ingrid Sánchez Juan Antelmo	Evaluado y actualizado por: Cordero Muñoz Aída Yanet González Romero Eduardo Loreto Garibay Oscar Moreno Gaspar Luz Elena Rodríguez Carlos Aída Araceli Villanueva Morales Fanny Lizette
---	---

5.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

Julio 2014

6.- NOMBRE DEL PROFESOR:

ALBA ROSSANA HERNÁNDEZ GARCÍA

7.- FORMACIÓN ACADÉMICA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN ENFERMERÍA

MAESTRIA EN NUTRICIÓN CLÍNICA

8.-EXPERIENCIA PROFESIONAL

Profesor de Asignatura A, en la Licenciatura en Nutrición desde el 2010 A hasta la fecha.

9.- PRESENTACION

Ante la gravedad de las altas prevalencias de sobrepeso y obesidad reportadas en nuestro país en el año 2006, se inició con la atención del problema a través de un modelo socio-ecológico que logró en el año 2010 la publicación del "Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria (ANSA): estrategia contra el sobrepeso y la obesidad". En época más reciente, en octubre de 2013, durante el primer año de gestión presidencial del Lic. Enrique Peña Nieto, se arrancó la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes (ENPCSD) (12), la cual cuenta con tres pilares: la salud pública, la atención médica oportuna, la regulación sanitaria a favor de la salud. En la contraparte, también se ha iniciado con la Cruzada Nacional contra el Hambre, que busca apoyar a las familias para mejorar su estado nutricional, y por ende, su salud y su productividad.

El curso de Alimentación Nutrición y Sociedad busca proporcionar las herramientas esenciales para abordar a individuos, familias, y comunidades desde una perspectiva integradora que incluya elementos contextuales, socioeconómicos, culturales, económicos, y educativos entre otros. Lo anterior, tomando siempre como punto de partida nuestra situación de salud nacional, y nuestras políticas y programas que buscan afectar la alimentación hacia una seguridad y soberanía alimentarias.

10.- UNIDAD DE COMPETENCIA

Evalúa los factores del proceso alimentario nutricio a nivel individual y colectivo para desarrollar estrategias de intervención en promoción, prevención y preservación de la salud de la población en su entorno social.

Los alumnos de las carreras de Odontología, Cultura Física, Enfermería, y Enfermería a distancia contarán con conocimiento, habilidades, y valores respecto a diagnóstico y detección de problemas de salud, factores que lo determinan, así como elementos y acciones de promoción de la salud en la búsqueda de estilos de vida saludables con perspectivas inter y transdisciplinar e integral del ser humano, elementos claramente importantes en su formación y competencias profesionales integradas a desarrollar durante su formación.

11.-ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	CONTENIDOS
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">• Conoce los factores del proceso alimentario nutricio para la promoción, prevención y preservación de la salud.• Identifica las recomendaciones nutricionales para las distintas etapas de vida.• Distingue las principales patologías relacionadas al proceso alimentario nutricio.
Prácticos	<ul style="list-style-type: none">• Evalúa a escala individual, familiar y poblacional los elementos básicos que intervienen en el proceso alimentario nutricio del ser humano en su entorno.• Deriva de manera oportuna al usuario con trastornos nutricios, que amerite la atención concomitante de otros profesionales del campo de la salud.• Implementa acciones de promoción, prevención y preservación de la



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN ENFERMERÍA

Formativos	salud de la población en base al diagnóstico. <ul style="list-style-type: none">• Coopera activamente en equipos interdisciplinarios• Actúa con ética y respeto a la diversidad cultural en contextos complejos.
-------------------	---

12.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO

PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO

Elementos transversales

Escalas

- Individual
- Familiar
- Poblacional

Cultura y diversidad cultural

- Soberanía alimentaria.
- Seguridad alimentaria

Producción

Alimentos por el sector agropecuario e industrial.
Alimentos en huertos comunitarios, huertos escolares, y familiares.
Alimentos orgánicos, transgénicos, y convencionales.

Disponibilidad y Accesibilidad

Factores que determinan y condicionan el acceso y disponibilidad de alimentos:

- Política y economía alimentaria
- Oferta y demanda de alimentos
- Cultura alimentaria
- Canasta básica

Selección y Consumo

- Instrumentos para la evaluación del consumo alimentario
- Etiquetado nutricional de alimentos y bebidas pre envasados y no alcohólicos.
- Recomendaciones y Guías alimentarias en el ciclo de la vida: Dietary Guidelines for Americans 2010 (USDHHS, USDA), Guía de alimentación saludable (SENC).
- Pirámides alimenticias o sus equivalentes: Choose my plate, Harvard's plate, plato del bien comer, jarra del buen beber.

Aprovechamiento biológico

- Evaluación del Estado Nutricio en el ciclo de la vida
 - o Antropométrica
 - o Clínica
 - o Bioquímica
 - o Dietético

13.- TAREAS O ACCIONES

PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO

Producción

ACTIVIDAD:

- Proyectar los videos a los alumnos (Food Inc, The Food of the Future) y leer (Assesing the impact of the Green revolution, the controversy about agricultural tecnology).

Proporcionar artículos para leer sobre los huertos escolares y familiares



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN ENFERMERÍA

- Discusión grupal del material audiovisual y escrito.

Disponibilidad y Accesibilidad

ACTIVIDAD

Realizar una investigación de mercado que incluya:

- Justificación

- un marco teórico conceptual (cultura alimentaria; canasta básica; noticias sobre la política y economía alimentaria en nuestro país; políticas y medida fiscales derivadas de la cruzada nacional contra el hambre, la estratégica nacional para la prevención y control del sobrepeso, obesidad y diabetes)

- Levantamiento de datos sobre los costos (\$) de los alimentos que forman parte de la canasta básica.

- Comparación de los costos de la canasta básica mencionada por SEDESOL con los datos empíricos.

- Conclusiones por parte del alumno.

Selección y Consumo

ACTIVIDAD

- Investigación documental para identificar instituciones que apoyen a personas en su consumo y selección de alimentos así como los requisitos con que deben contar (ONI, Banco de Alimentos, DIF, etc.)

- Aplicación de los instrumentos de consumo alimentario (cuestionario de Seguridad alimentaria, cuestionario breve para identificar conductas alimentarias de riesgo, y cuestionario de estilo de vida saludable)

- Análisis de etiquetas nutrimentales de productos comúnmente consumidos por los mismos alumnos en base a los criterios expuestos en la normatividad mexicana correspondiente.

- Elaboración de cuadros comparativos para guías alimentarias y pirámides alimenticias.

Aprovechamiento biológico

ACTIVIDAD

- Proyección de un video de capacitación en antropometría

- Llevar a cabo un taller de antropometría para las mediciones de

- Peso, estatura o longitud, perímetro cefálico, y cintura.

- Exposición por parte el profesor para signos clínicos y bioquímicos para: desnutrición, obesidad, diabetes, anemia.

Se anexa el apartado de Planeación e Instrumentación Didáctica, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y de aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio autodirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, uso de TIC's, u otros contextos de desempeño.

14.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

15.- ACREDITACIÓN

- De conformidad a lo que establece el Capítulo IV en los artículos 19 al 22 y Capítulo V en los artículos 23 al 29, del Reglamento General de Evaluación y Promoción de la Universidad de Guadalajara.

16.- EVALUACIÓN DE DE APRENDIZAJE



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN ENFERMERÍA

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL	CAMPO DE APLICACIÓN
PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO Producción Reporte de documental de acuerdo a las preguntas generadoras.	Respuesta a la totalidad de preguntas proporcionadas Respuestas abiertas y correctas respecto al material de referencia.	En medios virtuales, electrónicos, o en versión impresa.
Disponibilidad y Accesibilidad INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Reporte de análisis de los alimentos de la canasta básica documentada por SEDESOL con respecto a datos empíricos colectados directamente por los alumnos.	El reporte deberá contar con una estructura de: justificación, marco teórico conceptual, metodología, resultados, conclusiones, bibliografía.	Trabajo de campo.
Selección y Consumo Reporte de los resultados de los instrumentos de evaluación: 1) cuestionario breve para medir conductas alimentarias de riesgo de Claudia Unikel y cols. 2) Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria utilizada en la ENSANUT 2012. 3) Estilos y calidad de vida saludables de la Dra. Josefina.	Los reportes deberán contener una primer sección con: - Datos generales de la familia o sujetos encuestados. Una segunda sección con: - Resultados de las encuestas. - Diagnóstico en base a los instrumentos aplicados Y una tercer sección con: - Fundamentación para la canalización o recomendaciones de promoción y prevención en base a las guías alimentarias y materiales similares.	Trabajo de campo y en casa.
Reporte de análisis de etiquetado nutrimental de alimentos y bebidas	El reporte deberá incluir: - La etiqueta del producto a analizar - Check list sobre la presencia de los elementos obligatorios - Cálculo de los totales de los elementos obligatorios cuando el consumidor ingiere la totalidad del producto en un día. - Conclusiones	Trabajo de campo y Aula
Cuadro comparativo para guías alimentarias y pirámides alimenticias.	El cuadro comparativo deberá incluir: - Nombre del elemento a analizar - Grupos de alimentos que incluye	Casa



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN ENFERMERÍA

	- Conclusiones que incluyan las ventajas y desventajas de cada elemento del cuadro comparativo.	
Aprovechamiento biológico Registro de mediciones antropométricas.	Formato de checklist que registre la correcta toma de peso, estatura o longitud, perímetro cefálico, y cintura.	Aula
<i>Practica de evaluación nutricional integrada: Antropométrica básica, Clínica, Bioquímica y Dietética (ABCD)</i>	Reporte Integral de evaluación nutricional de un compañero aplicando ABCD básico.	Casa
Examen de Evaluación nutricional en base al ABCD integrado.	Responder correctamente el examen en base a la información antes mencionada.	Aula

17.- CALIFICACIÓN.

CRITERIO	PORCENTAJE
Reporte de documental	5
Reporte de lectura de artículos (3)	10
Participación en clase	5
Exposición	15
Investigación de Mercado (canasta básica)	15
Reporte de aplicación de Instrumento de evaluación alimentaria	15
Registro de toma de medidas antropométricas básicas	5
Practica de Evaluación Nutrimental Integrada (ABCD)	10
Examen de Evaluación del estado nutricio.	20
TOTAL	100%
Asistencia al menos al 80% de las sesiones en aula. Cumplir con al menos el 80% de las evidencias de aprendizaje. Cumplir con el mínimo de calificación aprobatoria para ordinario o extraordinario según nuestra normatividad vigente.	



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur


PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN ENFERMERÍA

18.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

1. Gobierno de la República M. Cruzada Nacional contra el Hambre. 2013. Available at: <http://sinhambre.gob.mx/> [Accessed July 28, 2014].
2. Gutiérrez JP, Rivera-Dommarco, Juan Shamah-Levy, Teresa Villalpando-Hernández S, Franco A, Cuevas-Nasu L, Romero-Martínez, M Hernández-Ávila M. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados nacionales. 2nd ed. Cuernavaca: Instituto Nacional de Salud Pública; 2013.
3. Instituto Nacional de Salud Pública. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados por entidad federativa, Jalisco. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública; 2013. Available at: encuestas.insp.mx.
4. Kenner R. Food Inc. United States; 2009. Available at: <http://www.imdb.com/title/tt1286537/>.
5. Koons Garcia D. The food of the future. Lily Films; 2004. Available at: <http://www.thefutureoffood.com/About.html>.
6. Secretaría de Economía, Salud S de. NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. 2010. (Disponible en la Web)
7. Secretaria de Salud. NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. 2013;32. Available at: http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013.
8. Secretaría de Salud. Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes. México, D. F.; 2013. Available at: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/estrategia/Estrategia_con_portada.pdf.
9. U. S. Department of Agriculture, U. S. Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans, 2010. 7th ed. Washington, DC: U. S. Government Printing Office; 2010.
10. Unikel-Santoncini C, Bojórquez-Chapela L, Carreño-García S. Validación de un cuestionario breve para medir conductas alimentarias de riesgo. Salud Publica Mex. 2004;46:509-515. Available at: http://bvs.insp.mx/rsp/_files/File/2004/V46 N6 validacion de un cuestionario.pdf.
11. World Health Organization. The WHO Multicentre Growth Reference Study (MGRS). 2006;(26/10/2011). Available at: <http://www.who.int/childgrowth/mgrs/en/>.
12. Gibney, M., Margetts, B., Kearney, J., & Arab, L. (2006). Nutrición y Salud Pública. Zaragoza, España: Editorial Acribia. (Disponible en biblioteca CEDOSI código RA784, N8818 2006)
13. Casanueva, Esther, et al. Nutriología Médica. Editorial Panamericana. Tercera edición. México, 2008. (Disponible en biblioteca CEDOSI código RM217, N88 2008).

Vo. Bo. 
Presidente de la Academia

Vo. Bo. 
Secretario de la Academia

Vo. Bo. 
Jefe del Departamento

Firma de recibido el programa (Representante de grupo), fecha



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA EN ENFERMERÍA