



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE LA COSTA
DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS MÉDICAS

PROGRAMA DE ESTUDIOS POR COMPETENCIAS

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario:	Centro Universitario de la Costa
División:	Ciencias Biológicas y de la Salud
Departamento:	Ciencias Médicas
Academia:	Ciencias Sociales y Metodológicas
Unidad de aprendizaje:	Alimentación Nutrición y Sociedad

Clave de la Unidad:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	No. Créditos
18673	32	16	48	5

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Carrera	Prerrequisitos:
☐ C = Curso ☐ CL = Curso Laboratorio ☐ L = Laboratorio ☐ N = Clínica ☐ T = Taller ☐ CT = Curso Taller	☐ Técnico ☐ Técnico Superior ☐ Licenciatura ☐ Especialidad ☐ Maestría ☐ Doctorado	☐ Cultura Física y Deportes (LCFD) ☐ Enfermería (LENF) ☐ Medicina (MCPE) ☐ Nutrición (LNTD) ☐ Psicología (LPGI)	Sin prerrequisitos

Área de Formación:	Básico Particular Obligatoria
---------------------------	-------------------------------

Elaborado por:

AGUILAR ALDRETE MARÍA ELENA, CORDERO MUÑOZ AÍDA YANET, GARCÍA SERRANO VYLIL GEORGINA, GONZÁLEZ ROMERO EDUARDO, FAUSTO GUERRA JOSEFINA, LORETO GARIBAY OSCAR, MORELOS LEAL LIZETTE FABIOLA, MORENO GASPAS LUZ ELENA, RIVERA ÍÑIGUEZ INGRID, RODRÍGUEZ CARLOS AÍDA ARACELI, SÁNCHEZ JUAN ANTELMO, VILLANUEVA MORALES FANNY LIZETTE.

Evaluated and Actualized by:

PATINO GARCÍA, CAMILO
FRANCO CHOLICO, MIRIAM
BAÑUELOS HERNÁNDEZ, MARTHA CRISTINA
CORTES ALMANZAR, PAOLA
CURIEL BELTRÁN, JESUS AARÓN
GÓMEZ CHÁVEZ, LINO FRANCISCO JACOBO
GUZMAN ORNELAS, ELVIS GIOVANNI EZEQUIEL
JUAN PINEDA, MARÍA DE LOS ÁNGELES
RIOS CORTES, BLANCA NOEMI
TORRES VAZQUEZ, JUAN AGUSTÍN

Fecha de Elaboración:	Junio de 2014	Fecha de Revisión/Actualización:	Abril 2015
------------------------------	---------------	---	------------

Fecha última aprobación de la Academia:	Abril 2015
--	------------

Aporte al perfil de egreso del alumno

Integra los conocimientos del proceso alimentario nutricio del ser humano desde una perspectiva que involucre la dimensión histórica, biológica, social, psicológica, cultural.

2. PRESENTACIÓN

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 (ENPCSOD) (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.

3. UNIDAD DE COMPETENCIA

Evalúa los factores del proceso alimentario nutricional 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 transdisciplinaria e integral del ser humano, elementos claramente importantes en su formación y competencias profesionales integradas a desarrollar durante su formación.

4. ATRIBUTOS O SABERES

Saberes Mínimos a desarrollar		
Saberes prácticos (Saber hacer)	Saberes teóricos (Saber pensar)	Saberes formativos (Saber ser)
Evalúa a escala individual, familiar y poblacional los elementos básicos que intervienen en el proceso alimentario nutricional del ser humano en su entorno. - Deriva de manera oportuna al usuario con trastornos nutricionales, que amerite la atención concomitante de otros profesionales del campo de la salud. - Implementa acciones de promoción, prevención y preservación de la salud de la población en base al diagnóstico.	Conoce los factores del proceso alimentario nutricional 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 nutricional.	Coopera activamente en equipos interdisciplinarios Actúa con ética y respeto a la diversidad cultural en contextos complejos.

5. CONTENIDO TEÓRICO-PRÁCTICO (desglose de temas y subtemas)

PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIONAL

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

6. ACCIONES (ESTRATEGIAS, TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE CON ENFOQUE EN COMPETENCIAS)

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 technology).

- Proporcionar artículos para leer sobre los huertos escolares y familiares

- 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.

7. EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	8. CRITERIOS DE DESEMPEÑO	9. CAMPO DE APLICACIÓN
PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO Producción 3 Reportes en base a preguntas generadoras en base al material leído y visto, y en base a los tres temas de la parte de "Producción". Disponibilidad y Accesibilidad Reporte de análisis de los alimentos de la canasta básica documentada por SEDESOL con respecto a datos empíricos colectados directamente por los alumnos. Selección y Consumo Monografía sobre el apoyo alimentario institucional a personas de bajos recursos. 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. Reporte de análisis de etiquetado nutrimental de alimentos y bebidas Cuadro comparativo para guías alimentarias y pirámides alimenticias. Aprovechamiento biológico Registro de mediciones antropométricas. Quiz de signos y síntomas de las diversas enfermedades mencionadas atrás.	Respuesta a la totalidad de preguntas proporcionadas Respuestas abiertas y correctas respecto al material de referencia. El reporte deberá contar con una estructura de: justificación, marco teórico conceptual, metodología, resultados, conclusiones, bibliografía. La monografía deberá contar con: - Introducción - Desarrollo - Conclusiones - Bibliografía 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. 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 El cuadro comparativo deberá incluir: - Nombre del elemento a analizar - Grupos de alimentos que incluye - Conclusiones que incluyan las ventajas y desventajas de cada elemento del cuadro comparativo. Formato de checklist que registre la correcta toma de peso, estatura o longitud, perímetro cefálico, y cintura. Responder correctamente el quiz en base a la información antes mencionada.	En medios virtuales, electrónicos, o en versión impresa. Trabajo en casa. Trabajo de campo. Aula

10. ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

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.

11. ESTUDIO AUTODIRIGIDO

El alumno consultará previamente los temas a tratar durante las clases y el profesor resolverá las dudas que se hayan generado, para que el alumno logre una mayor comprensión de los temas que se revisarán. El profesor guiará al estudiante para que lo realice de manera adecuada.

12. EVALUACIÓN (CON ENFOQUE EN COMPETENCIAS)

Las estrategias que se utilizarán para la evaluación de los alumnos son las siguientes:

A. Cognoscitivo: Examen de casos problema, aplicando el aprendizaje basado en problemas de nutrición y salud pública.

B. Psicomotriz: Participación, destrezas y habilidades.

C. Afectivo: Puntualidad, presentación, permanencia en el hospital, disciplina, relación médico paciente, relaciones con compañeros y superiores y cumplimiento con la normatividad vigente.

D. Estudio auto dirigido: Elaboración de casos clínicos con su análisis bibliográfico y entrega de monografías.

E. Evidencias de aprendizaje: Entrega de bitácoras debidamente requisitadas.

13. ACREDITACIÓN

Para tener derecho a examen ordinario, el alumno deberá contar con el 80% de las asistencias y haber obtenido 60 puntos de calificación en la evaluación.

Para tener derecho a examen extraordinario el alumno deberá contar con 65% de las asistencias y un mínimo de 60 puntos de calificación en la evaluación.

Podrá obtener un máximo de 80 puntos en la evaluación en periodo extraordinario.

14. CALIFICACIÓN

EVIDENCIA A CALIFICAR	PORCENTAJE
Mapa conceptual de las funciones esenciales de la salud pública en el ámbito de la alimentación	10%
Mapa mental con los pasos del proceso de atención nutricional en su aplicación a la salud pública	10%
Diagnóstico, mediante el método de caso, del estado nutricional de una población, a partir de la interpretación de las categorías de la evaluación	30%
Propuesta, mediante el método de aprendizaje basado en problemas, de una intervención nutricional apropiada a un diagnóstico nutricional determinado en una población, así como las posibles estrategias de monitoreo correspondientes	30%
Examen escrito.	20%
Total	100%

15. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Gobierno de la República M. Cruzada Nacional contra el Hambre. 2013. Available at: <http://sinhambre.gob.mx/> [Accessed July 28, 2014].

1. 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.
2. 4. Kenner R. Food Inc. United States; 2009. Available at: <http://www.imdb.com/title/tt1286537/>.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

5. Koons García 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. Secretaría 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)
1. 13. 1. Casanueva, Esther, et al. Nutriología Médica. Editorial Panamericana. Tercera edición. México, 2008. (Disponible en biblioteca CEDOSI código RM217, N88 2008).

16. LABORATORIOS Y ÁREAS DE PRÁCTICA

Aulas del Edificio M. Otras áreas que el profesor sugiera (consultorio, comunidad, entre otras).

17. MATERIAL DIDÁCTICO Y EQUIPO UTILIZADO

Proyector, equipo de computo, pintarrón, diapositivas en power point, otras que el profesor considere necesarios.

18. PERFIL DEL DOCENTE

Lic. en Nutrición o contar con experiencia en nutrición poblacional, preferentemente con posgrado en Salud Pública o áreas afines, y publicaciones en el campo de la alimentación y la salud pública.

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Centro Universitario de la Costa
Campus: Puerto Vallarta



DEPARTAMENTO DE
CIENCIAS MÉDICAS

D. EN C. JESÚS AARÓN CURIÉL BELTRÁN
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS MÉDICAS

MTRO. CAMILO PATIÑO GARCÍA
PRESIDENTE DE LA ACADEMIA DE CIENCIAS
SOCIALES Y METODOLÓGICAS