



CENTRO UNIVERSITARIO DEL NORTE

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DEL NORTE

Departamento:

BIENESTAR Y DESARROLLO SUSTENTABLE

Academia:

SALUD INTEGRAL

Nombre de la unidad de aprendizaje:

ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SOCIEDAD

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8673	32	16	48	5

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
C = Curso CL = Curso Laboratorio L = Laboratorio P = Práctica T = Taller CT = Curso - Taller N = Clínica M = Módulo S = Seminario	Técnico Medio Técnico Superior Universitario Licenciatura Especialidad Maestría Doctorado	Licenciatura en Enfermería	Ninguno

Área de formación:

BÁSICO COMÚN

Perfil docente:

Preferentemente licenciados en nutrición o profesionales de la salud con formación y experiencia disciplinar en alimentación y nutrición.

Elaborado por:

LE. Lilia Gisela Anguiano Machado

Evaluado y actualizado por:

Fecha de elaboración:

Julio de 2014

Fecha de última revisión la Academia:

Febrero 2017

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

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

3. 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.

4. 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.

Las alumnas de la carrera de enfermería 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, entre otros, elementos claramente importantes en su formación y competencias profesionales integradas a desarrollar durante su formación.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">-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.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">-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.
Formativos	<ul style="list-style-type: none">-Coopera activamente en equipos interdisciplinarios.-Actúa con ética y respeto a la diversidad cultural en contextos complejos.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Objeto de Estudio I: Proceso Alimentario Nutricional.

- 1.1. Elementos transversales
 - 1.1.1. Escalas
 - 1.1.1.1. Individual
 - 1.1.1.2. Familiar
 - 1.1.1.3. Poblacional
 - 1.1.2. Cultura y diversidad cultural.
 - 1.1.3. Soberanía alimentaria.
 - 1.1.4. Seguridad alimentaria.

Objeto de Estudio II: Producción

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

Objeto de Estudio III: Disponibilidad y Accesibilidad

- 3.1 Factores que determinan y condicionan el acceso y disponibilidad de alimentos:
- 3.2 Política y economía alimentaria
- 3.3 Oferta y demanda de alimentos
- 3.4 Cultura alimentaria
- 3.5 Canasta básica

Objeto de Estudio IV: Selección y Consumo

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

Objeto de Estudio V: Aprovechamiento biológico

- 5.1 Evaluación del Estado Nutricio en el ciclo de la vida
- 5.2 Antropométrica
- 5.3 Clínica
- 5.4 Bioquímica
- 5.5 Dietético

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

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.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto 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".	-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 -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 -Monografía sobre el apoyo alimentario institucional a personas de bajos recursos.	La monografía deberá contar con: - Introducción - Desarrollo - Conclusiones - Bibliografía	Trabajo en casa.

-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	Casa
-Cuadro comparativo para guías alimentarias y pirámides alimenticias.	El cuadro comparativo deberá incluir: - Nombre del elemento a analizar - Grupos de alimentos que incluye	Casa
Aprovechamiento biológico -Registro de mediciones antropométricas.	Formato de checklist que registre la correcta toma de peso, estatura o longitud, perímetro cefálico, y cintura.	Aula
-Quiz de signos y síntomas de las diversas enfermedades mencionadas atrás.	-Responder correctamente el quiz en base a la información antes mencionada.	Aula

9. CALIFICACIÓN

Producción	
3 Reportes en base a preguntas generadoras	15%
Disponibilidad y Accesibilidad	
Reporte de análisis de los alimentos de la canasta básica	10%
Selección y Consumo	
Monografía sobre el apoyo alimentario institucional	10%
Reporte de los resultados de los instrumentos de evaluación	10%
Reporte de análisis de etiquetado nutrimental	10%
Cuadro comparativo para guías alimentarias y pirámides alimenticias.	15%
Aprovechamiento biológico	
Registro de mediciones antropométricas.	15%
Quiz de signos y síntomas	15%
Total=	100%

10. ACREDITACIÓN

-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. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Gibney, M., Margetts, B., Kearney, J., & Arab, L. (2006). Nutrición y Salud Pública. Zaragoza, España: Editorial Acribia.

Casanueva, Esther, et al. (2008). Nutriología Médica. Tercera edición. México: Editorial

Panamericana. (Disponible en biblioteca CEDOSI código RM217, N88 2008).

Conocimientos actuales sobre nutrición. OPS, OMS. Publicación científica No. 565. Séptima Edición Washington D.C. 2003.

Cervera P., Clapes J., Rigolfas R. (2004). Alimentación y dietoterapia. 3ª. Ed. España: McGrawHill Interamericana.

Bibliografía Complementaria

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