



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

**DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA SALUD
DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN, PRESERVACIÓN Y
DESARROLLO DE LA SALUD
CARRERA DE LIC. EN NUTRICIÓN**



PROGRAMA DE ESTUDIOS POR COMPETENCIAS INTEGRADAS

**APLICACIÓN PROFESIONAL EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
POBLACIONAL**

Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes
Presidenta de la Academia de Ciencias de
la Nutrición

Mtro. Alfonso Barajas Martínez
Jefe del Departamento de Promoción,
Preservación y Desarrollo de la Salud

Profesores de la Unidad de Aprendizaje



Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Centro Universitario del Sur

Departamento:

Promoción, Preservación y Desarrollo de la Salud

Academia:

Ciencias de la Nutrición

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Aplicación profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8875	17 hrs	153 hrs	170 hrs	12

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	Nutrición	Haber cursado y aprobado el 100% de los créditos de las Áreas de Formación Básica Común, Básica Particular Obligatoria y Optativa Abierta.

Área de formación:

Especializante Selectiva

Perfil docente:

Licenciado en Nutrición con maestría o doctorado en las áreas de la Salud Pública, Ciencias Sociales o Humanidades. Con experiencia en el área de alimentación y nutrición poblacional particularmente en la aplicación en programas de alimentación y nutrición, investigación en los campos disciplinares y con formación en el área pedagógico-didáctico.

Elaborado por:

Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes
Dra. Jessica del Pilar Ramírez Anaya
Mtra. María del Carmen Barragán Carmona
Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez
Mtra. Ana Cristina Espinoza Gallardo
Mtra. Berenice Sánchez Caballero
Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo
Mtra. Vanessa Limón Maciel

Evaluated and updated by:

Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes
Dra. Jessica del Pilar Ramírez Anaya
Mtra. María del Carmen Barragán Carmona
Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez
Mtra. Ana Cristina Espinoza Gallardo
Mtra. Berenice Sánchez Caballero
Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo
Mtra. Vanessa Limón Maciel

Mtra. Mónica López Anaya Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola Dra. Ma. de los Ángeles Villanueva Yerenas LAE. José Luis Zúñiga Vargas	Mtra. Mónica López Anaya Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola Dra. Ma. de los Ángeles Villanueva Yerenas LAE. José Luis Zúñiga Vargas
---	---

Fecha de elaboración: Febrero de 2017	Fecha de última actualización aprobada por la Academia Julio 2017
--	--

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

Competencias Socioculturales:

*Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales.

*Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones.

*Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.

Competencias Técnico-Instrumentales:

*Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social.

*Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

Competencias Profesionales:

*Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.

*Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional.

*Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo- con una visión ecológico y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria-, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político nacional e internacional.

*Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

3. PRESENTACIÓN

En la unidad de aprendizaje de Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional, el estudiante del programa educativo de Nutrición desarrolla la intervención o investigación propuesta en la Práctica Profesional en esta área. Considera los aspectos teóricos, instrumentales y metodológicos, que le servirán para elaborar un informe final de la intervención o proyecto ejecutado que puede derivarse en tesis de grado, ponencias o artículos científicos para la difusión de los resultados obtenidos.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

*Realiza la vigilancia epidemiológica de los principales problemas alimentario-nutrimientales a escala familiar y colectiva, además de estimular a las familias y población a la producción de alimentos de autoconsumo con criterios ecológicos y éticos.

*Aplica metodología científica en el campo de la Nutrición poblacional a través de analizar, sistematizar y difundir sus resultados de investigación previamente recopilados, con ética profesional, respeto a la identidad cultural y de género en familias y comunidades, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos.

*Asesora y apoya la formación de los alumnos de semestres inferiores, ejecutando estas acciones con ética profesional, respeto a la identidad cultural y de género en las familias y comunidades, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">• Interpreta los datos recopilados en el trabajo de campo de su investigación con el apoyo de su tutor.• Elabora el informe de su investigación en nutrición poblacional con el apoyo de su tutor.• Elabora su tesis de grado, artículo, cartel y/o ponencia en nutrición poblacional con el apoyo de su tutor.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">• Reflexiona con fundamentos teóricos los aspectos de su trabajo de investigación poblacional con apoyo y asesoría del tutor en nutrición poblacional de acuerdo a sus datos recopilados previamente.• Maneja las metodologías para la interpretación de datos cuantitativos y cualitativos.• Domina la metodología para elaborar un informe final de investigación y un trabajo de tesis.
Formativos	<ul style="list-style-type: none">• Actúa con ética profesional, respeto a la identidad étnico-cultural y de género en las familias y comunidades y de acuerdo Norma Oficial Mexicana relacionadas con su práctica profesional.• Se desempeña con respeto, juicio crítico y capacidad de trabajar en el equipo interdisciplinario de salud.• Actúa con pensamiento ecológico en la búsqueda de soluciones a la problemática alimentaria y nutricional familiar y comunitaria que permita el desarrollo sustentable.• Cumple con las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos.• Actúa con ética profesional y respeto con sus compañeros al actuar como tutor de alumnos de grados inferiores de la Carrera de Nutrición.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1. Priorización de problemas del FODA en Alimentación y Nutrición Poblacional.
 - 1.1. Diseño de la intervención en alimentación y nutrición poblacional.
 - 1.2. Diseño del plan de trabajo.
 - 1.3. Contenidos.
 - 1.4. Estrategias.
2. Ejecución de la propuesta de intervención y/o desarrollo de trabajo de investigación en alimentación y nutrición poblacional.
 - 2.1. Seguimiento y ajustes de la intervención.
 - 2.2. Levantamiento de datos.
 - 2.3. Evaluación.
3. Informe final de resultados orientado a proyecto de investigación (tesis, tesina, informe de prácticas o de servicio social, trabajo monográfico de actualización) o programa de intervención (guías comentadas o ilustradas, paquete didáctico, propuesta pedagógica).
 - 3.1. Integración y análisis de los resultados.
 - 3.2. Aplicación de la metodología para el desarrollo protocolo de investigación y/o programa de intervención en alimentación y nutrición poblacional.
 - 3.2.1. Título.
 - 3.2.2. Índice de contenido.
 - 3.2.3. Introducción (planteamiento del problema y justificación).
 - 3.2.4. Fundamento teórico (marco teórico).
 - 3.2.5. Objetivo general, específicos y/o metas.
 - 3.2.6. Metodología.
 - 3.2.7. Resultados.
 - 3.2.8. Conclusiones.
 - 3.2.9. Recomendaciones.
 - 3.2.10. Referencias bibliográficas.
 - 3.2.11. Anexos.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Aprendizaje Basado en Problemas:

- Desarrollará su propuesta de intervención en la comunidad (estrategias, seguimiento y evaluación) basadas en las principales problemáticas detectadas en el FODA.

Aprendizaje Orientado a Proyectos:

- Realizará un informe que cumpla con los requisitos teóricos, instrumentales y metodológicos que le servirá para su posterior desarrollo de un proyecto de investigación (tesis, tesina, informe de prácticas profesionales, trabajo monográfico de actualización) o programa de intervención (guías comentadas o ilustradas, paquete didáctico, propuesta pedagógica) en alimentación y nutrición poblacional. Con la orientación y apoyo del tutor podrá difundir los resultados obtenidos en la presentación de carteles, ponencias o artículos.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
<ol style="list-style-type: none">1. Diseño del documento con su propuesta de intervención basado en el FODA del semestre anterior.2. Portafolio de evidencia de su intervención:<ul style="list-style-type: none">- Diario de campo.- Elaboración de video.	<ol style="list-style-type: none">1. El documento deberá tener una estructura congruente con adecuada semántica, sintaxis, claridad y ortografía.2. El portafolio de evidencia deberá mostrar la secuencia y desarrollo de su intervención	Instituciones sociales gubernamentales y no gubernamentales de asistencia alimentaria como: <ul style="list-style-type: none">*Secretaría de Salud.*Instituto Mexicano del Seguro Social.*Escuelas de educación

<p>- Integración de fotografías del material y/o equipo utilizado durante su intervención.</p> <p>3. Informe final con los resultados que puede derivarse en anteproyecto de tesis de grado, ponencias o artículos científicos para la difusión de los resultados obtenidos.</p> <p>4. Desempeño de Examen General de Egreso.</p>	<p>en la comunidad, así como el uso de los materiales, equipos y estrategias que sean adecuados para los objetivos o metas propuestas.</p> <p>3. El informe final deberá cumplir con la estructura propuesta en el programa de la unidad de aprendizaje o con base a los criterios establecidos por el facilitador, mismo que deberá ser presentado con una adecuada semántica, sintaxis, claridad y ortografía</p> <p>4. Participará en foros de investigación, congresos en áreas afines o jornadas de actualización en nutrición para la difusión de los resultados por medio de carteles, ponencias o generación de artículos, apegándose a los criterios establecidos por el facilitador o en los lineamientos propios de cada uno de los eventos antes mencionados.</p> <p>5. Medición de competencias a través del Examen General de Egreso (EGEL).</p>	<p>preescolar, escolar y secundaria.</p> <p>*Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF).</p> <p>*Estancias infantiles.</p> <p>*Asilos de ancianos.</p> <p>*Programas municipales de Salud.</p> <p>*Proyectos de investigación en el área de salud pública o nutrición poblacional.</p>
---	--	---

9. CALIFICACIÓN

1. Diseño del documento de intervención	20%
2. Portafolio de evidencia de la intervención	15%
3. Informe final en alimentación y nutrición poblacional.....	30%
4. Difusión de los resultados.....	10%
Examen General de Egreso de la Licenciatura en nutrición.....	25%*

*(Equivalente a 1000 puntos en el área).

10. ACREDITACIÓN

El alumno deberá asistir al 80% de las prácticas; ésta UA no cuenta con derecho a evaluación extraordinaria por lo que, de no acreditarla en periodo ordinario, deberá recurrirla.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. AMMFEN (2012). Evaluación del Estado de Nutrición en el Ciclo Vital Humano. Editorial McGraw Hill. México
2. Aranceta, J. (2013). *Nutrición Comunitaria*. 3ª edición. Barcelona, España: Elsevier Masson.
3. Castillo-Hernández, J.L. (2015). *Nutrición Comunitaria. Método y Estrategias*. Barcelona, España: Elsevier Masson.

4. FAO. Manual de Escala Latinoamericana y del Caribe de Seguridad Alimentaria. 2012. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i3065s.pdf>
5. FAO. Nutrición Humana en el Mundo en Desarrollo. 2002. Disponible en: <http://www.fao.org/DOCREP/006W0073s00.htm-Contens>
6. Gofin Jaime y Rosa. (2012). Salud Comunitaria Global. Principios, métodos y programas en el mundo. Editorial Elsevier Masson.
7. Hernández, A.A., Serralde Z. A., Olguin C., G, Meléndez M. G. y Amarante, D. M. (2011). Medicina y Nutrición. Nutrición comunitaria y clínica. Editorial McGraw Hill. México
8. Martín Z. A., Jodar S. G. (2011). Atención Familiar y Salud Comunitaria. Conceptos y materiales para docentes y estudiantes. Editorial Elsevier. Cap. 10
9. Mazarrasa, A. y otros. (2013). Salud Pública y enfermería comunitaria. Tomo II. Editorial McGraw-Hill Interamericana.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

-
1. Tamayo y Tamayo M. El proceso de la investigación científica. 4ª. ed. México: Limusa-Noriega Editores. 2006.
 2. Díaz-Navarro L. Metodología de la Investigación. México: Universidad de Guadalajara. 2006.
 3. Hernández-Sampieri R. Metodología de la Investigación. 4ª. ed. México. McGraw Hill. 2005.
 4. Domínguez-Gutiérrez S. Guía para elaborar y evaluar protocolos y trabajos de investigación. México: Universidad de Guadalajara. 2001.
 5. Torres-Mendoza BM. Software: Búsqueda de información científica arbitrada a través de tecnologías del aprendizaje. 2007
 6. Salking NJ. Métodos de Investigación. 3ª ed. México: Prentice Hall 1998.



Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Nombre completo del Centro Universitario

Departamento

Nombre completo del Departamento

Academia:

Nombre completo de la Academia

Unidad de Aprendizaje

Nombre completo de la Unidad de Aprendizaje

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
Clave en SIIAU de la Unidad de Aprendizaje	Horas establecidas en dictamen	Horas establecidas en el dictamen	Horas establecidas en el dictamen	Establecidos en dictamen

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	<i>Nombre oficial de la carrera o Posgrado</i>	<i>Establecidos en el dictamen</i>

Área de formación:

Elegir una de las áreas de formación: Básico Común, Particular Obligatoria, Especializante Selectiva, Optativa Abierta, de acuerdo a lo establecido en el plan de estudios.

Perfil docente:

Especificar las características académicas que, preferentemente, se requieren de los docentes para impartir la unidad de aprendizaje: tipo de profesionistas, grado académico, experiencia docente.

Elaborado por:

Evaluado y actualizado por:

Nombres de los profesores participantes	Nombres de los profesores participantes
---	---

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

Día/Mes/Año	Día/Mes/Año
-------------	-------------

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

Mencionar la(s) principal(es) competencia(s) del Perfil de Egreso, que justifica(n) la Unidad de Aprendizaje.

Si son varios los programas educativos en los que incide la Unidad de Aprendizaje, se debe explicitar el nombre del programa y la(s) competencia(s) correspondiente(s) a cada perfil de egreso.

3. PRESENTACIÓN.

Se compone de tres partes:

- a) definición de la Unidad de Aprendizaje;
- b) delimita y menciona el objeto de estudio de la Unidad de Aprendizaje;
- c) refiere las UA y sus correspondientes objetos de estudio, con las que se guarda mayor relación.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Proceso integral para abordar o solucionar una situación profesional o social, al combinar saberes prácticos, teóricos y formativos, a través de actividades que tienen un significado global y que se perciben en sus resultados o productos. Se compone de tres partes: a) acción, b) objeto de estudio o conocimiento y, c) contexto social complejo de aplicación.

5. SABERES

Prácticos	Considera el desarrollo de habilidades o logro de capacidades para llevar a cabo procedimientos y aplicaciones para abordar situaciones sociales o profesionales. La pregunta que orienta este apartado es: ¿Qué tiene que saber hacer el alumno para adquirir la unidad de competencia?
Teóricos	Son conocimientos que se adquieren en torno a una profesión, disciplina o conjunto de disciplinas. La pregunta que orienta este apartado es: ¿cuáles son los conocimientos (científico disciplinares o profesionales) mínimos para desarrollar los saberes prácticos?
Formativos	Son cualidades (positivas) con las que se realizan las actividades de enseñanza y aprendizaje; se identifican a través del comportamiento de profesores y estudiantes. La pregunta que orienta este apartado es: ¿cuáles son los principales valores positivos que se relacionan con los saberes prácticos y teóricos?

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Especifican los conocimientos disciplinares y/o profesionales requeridos para desarrollar la Unidad de Competencia.

Denomina los temas y desglosa los subtemas considerados en los saberes prácticos y teóricos. Se señalarán en negrita aquellos contenidos que refieran a una práctica específica y su contexto particular de desempeño.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Especifican las actividades globales de enseñanza aprendizaje, que realizan profesores y estudiantes para adquirir los saberes prácticos, teóricos y formativos; son los procedimientos que articulan la Unidad de Competencia con la Evaluación del Aprendizaje.

Se requiere identificar una o varias estrategias, que permitan el aprendizaje de las Unidades de Competencia. Algunas de las estrategias pueden ser: aprendizaje basado en problemas; aprendizaje orientado a proyectos; aprendizaje basado en casos; aprendizaje basado en evidencias; aprendizaje situado.

En cada programa se deberá incluir la leyenda:

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.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

<i>8.1. Evidencias de aprendizaje</i>	<i>8.2. Criterios de desempeño</i>	<i>8.3. Contexto de aplicación</i>
Identifican los productos o resultados de aprendizaje (productos, reporte de prácticas, exámenes, etc.), que involucran los saberes prácticos, teóricos y formativos en función de contextos sociales, disciplinares y profesionales. Consideran una variedad de productos en función de la Unidad de Competencia.	Características y condiciones mínimas que deben cumplir las evidencias de aprendizaje. Se deben precisar los grados de calidad para valorar el nivel de construcción de las evidencias. Entre los instrumentos que se pueden construir para explicitar los criterios de desempeño están: las rúbricas y el portafolio.	Refiere lugares o circunstancias en los que se desarrolla la Unidad de Competencia. Permite reconocer el grado de vinculación de las situaciones de enseñanza aprendizaje con situaciones profesionales o sociales.

9. CALIFICACIÓN

Todas las evidencias de aprendizaje son los elementos para otorgar la calificación; por tanto, el 100% de la valoración numérica, se reparte entre cada una de las evidencias. No otorgar parte de la calificación a partir de elementos no considerados en las evidencias.

10. ACREDITACIÓN

Criterios académico administrativos establecidos por la institución para determinar si los estudiantes aprueban o no la Unidad de Aprendizaje. Por ejemplo: asistir al 80 % de las sesiones y obtener 60 de calificación.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

En formato APA, enumerar la bibliografía mínima indispensable para abordar los contenidos de enseñanza aprendizaje. Incluir el No. de clasificación de la Biblioteca del Congreso, LC por su siglas en inglés, del catálogo en línea del CUSur.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

En formato APA, enumerar la bibliografía que ayuda a profundizar la comprensión de los contenidos, pero que no es obligatoria. En su caso, incluir el No. de clasificación de la Biblioteca del Congreso, LC por su siglas en inglés, del catálogo en línea del CUSur.