



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE BIENESTAR Y DESARROLLO REGIONAL*
DEPARTAMENTO DE SALUD Y BIENESTAR**



**CARRERA DE LICENCIATURA EN
NUTRICIÓN**

**PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS
GESTIÓN DE PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**

Mtra. Eva Alicia Pérez Carabeo
Presidente de la Academia de Ciencias de la Nutrición

Mtra. Alfonso Barajas Martínez
Jefe del Departamento de Salud y

Profesores de la unidad de aprendizaje

MANEJO DE PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR

Departamento:

DEPARTAMENTO DE SALUD Y BIENESTAR

Academia:

Ciencias Administrativas Aplicadas

Nombre de la unidad de aprendizaje:

GESTIÓN DE PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
	34	34	68	7

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 Nutrición	Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida

Área de formación:

Básica Particular Obligatoria

Perfil docente:

Licenciados en Nutrición y Ciencias a fines, El Docente deberá tener conocimientos en administración con un enfoque Práctico experimental, social y profesional. Así como contar con los conocimientos y dominios del marco conceptual y metodológico de Nutrición, Educación y comunicación, como evaluación del estado nutrición donde debe ser capaz de planificar, organizar y conducir planes, programas y proyectos de nutrición desde una perspectiva crítica, debe ser innovador y creativo en el desempeño profesional, debe ser capaz de ser un factor de cambio y mejora de la calidad de vida de todos los sectores de la sociedad, a través de la estilos de vida y alimentación saludable, enfocada al desarrollo de programas colectivos e individuales y modalidades del sistema escolar, debe ser capaz de planificar, organizar y conducir proyectos en planeación alimentaria nutricio, debe ser capaz de Diseñar estrategias de aprendizaje y evaluación, orientadas al desarrollo de competencias profesionales integradas con enfoque constructivista-cognoscitivista, debe de gestionar información para actualizar los recursos informativos de sus UA, para enriquecer el desarrollo de sus actividades, lo que le permitirá lograr que los aprendizajes de los alumnos sean significativos y actualizados, Propiciando así el trabajo colaborativo, con lo que desarrolla estrategias de comunicación, utiliza las Tics para diversificar y fortalecer el desarrollo de las competencias profesionales de sus estudiantes.

Elaborado por: Evaluado y actualizado por:

CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Salud Pública	M.A.N. OSCAR MORÁN ARROYO
--	---------------------------

13 DE MARZO DE 2013

17 DE JUNIO DE 2016

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

1. Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, así como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales.
2. Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.
3. Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional, con ética, responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social.
4. Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.
5. 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.
6. 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.
7. Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo, con una visión ecológica 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.

3. PRESENTACIÓN

El curso-taller de Gestión de Programas de Alimentación y Nutrición Administración corresponde al bloque de materias básicas obligatorias de la licenciatura en Nutrición. La finalidad del mismo es que el alumno adquiere las habilidades necesarias para la elaborar, ejecutar y evaluar programas en el rubro de la nutrición. De tal forma, que le permita hacer un análisis crítico de los programas actuales para reducir la problemática alimentaria nutricional tanto a nivel nacional como internacional. Así como plantear modificaciones y estrategias de intervención con el propósito de mejorarlos.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Aplica los fundamentos teórico-metodológicos de la gestión administrativa dirigidos a los programas de nutrición en cualquier ámbito laboral (público o privado) desarrollando las capacidades indispensables para el control, seguimiento y evaluación de dichos programas con liderazgo y calidad en el servicio, actuando con respeto a la diversidad cultural y de género de la población.

5. SABERES

Prácticos	<ol style="list-style-type: none">1. Identifica los elementos que conforman un programa de alimentación y nutrición en la población.2. Define y adopta las estrategias adecuadas para la solución participativa de los problemas específicos del campo profesional acorde al contexto social, económico, político y cultural del individuo, familia y sociedad.3. Gestiona la realización de proyectos y programas en beneficio de la población a la que atiende.4. Aplica las bases teórico-metodológicas del proceso administrativo durante la planeación, organización, implementación y evaluación de programas de alimentación y nutrición en la población en base a las necesidades y recursos existentes.5. Aplica las técnicas cuanti-cualitativas para la evaluación del impacto de los programas de alimentación y nutrición.6. Aplica estrategias para conocer el grado de satisfacción de los usuarios e implementadores de los programas.
Teóricos	<ol style="list-style-type: none">1. Conoce las características de los programas internacionales, nacionales y locales de alimentación y nutrición dirigidos a la población general y a los grupos de riesgo.2. Conoce los programas de nutrición y alimentación de organismos gubernamentales y no gubernamentales que se ejercen en la comunidad.3. Conoce las bases teórico- metodológicas de la gestión administrativa aplicadas en la elaboración de un programa de alimentación y nutrición.

Formativos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ejerce con liderazgo y calidad el servicio ofrecido a la población mediante la gestión de programas de nutrición. 2. Tiene sensibilidad social para identificar con claridad las demandas de atención de la población en los diferentes estratos socioeconómicos. 3. Actúa con respeto a la diversidad cultural y de género de las poblaciones. 4. Tiene una actitud tolerante y de compromiso en el trabajo colaborativo.
-------------------	--

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

<p>1. FUNDAMENTOS DE LA TEORIA Y PRÁCTICA DE LA ADMINISTRACIÓN 12 hrs.</p> <p>1.1 Introducción de la materia y evaluación y diagnóstico grupal (1.5 hrs.)</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Antecedentes Históricos de la Administración (1.5 hrs.) b) Fases y Utilidad de la Administración. (1.5 hr.) c) Naturaleza, propósito de la planeación y la importancia de la Vigilancia (1.5 hr.) d) Elaboración de un programa derivado de un Dx., grupal (6 hr.) <p>2. LOS PROGRAMAS DE NUTRICIÓN EN EL MUNDO 6 hrs</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Panorama actual del estado de nutrición en países desarrollados y en vías de desarrollo; implicaciones políticas, económicas y geográficas. (1.5 hrs.) b) Encuadre histórico y organigrama de los principales organismos internacionales relacionados directamente con la alimentación y nutrición en el mundo (ONU, FAO, UNICEF) (1.5) c) Organismos internacionales relacionados de manera indirecta con la alimentación y nutrición en el mundo (FMI, Banco mundial. OCDE). (1 hr.) d) Programas de alimentación y nutrición en el ámbito internacional. (1 hr.) e) Antecedentes históricos de las principales deficiencias nutrimentales (1 hr.) <p>3. LEGISLACIÓN DE LAS ACCIONES DE NUTRICIÓN 9 hrs.</p> <ol style="list-style-type: none"> a) El Derecho Universal a la Salud. (1.5 hrs.) b) Ley General de Salud, México. (1.5 hrs.) c) Normas oficiales mexicanas relacionadas con el manejo de nutrición y alimentación. (3 hrs.) d) Leyes nacionales acerca de la suplementación nutrimental a la infancia y grupos de riesgo y/o vulnerables. (3 hrs.) <p>4. LOS PROGRAMAS DE NUTRICIÓN EN MÉXICO. 11 hrs.</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Historia de los programas de nutrición en México (1.5 hrs.)
--

- b) Epidemiología del estado nutricional en México. (1.5 hrs.)
- c) Encuesta Nacional de Nutrición (ENSANUT) desde 1999 en la actualidad. (2 hrs)
- d) Programa de alimentación familiar en México: Plan nacional de desarrollo por sexenio (1976-1982; 1982-1988; 1988-1994; 1994- 2000; 2000- 2006; 2006-2012; 2012-2018). (3 hrs.)
- e) Programa de asistencia alimentaria en organismos no gubernamentales. (1.5 hrs)
- f) Análisis del impacto de las crisis económico- políticas en la nutrición de grupos vulnerables. (1.5 hrs.)

5. LA MULTIDISCIPLINARIEDAD Y TRANSDISCIPLINARIEDAD EN LA ELABORACIÓN, EJECUCIÓN Y GESTIÓN DE UN PROGRAMA DE NUTRICIÓN. 26 hrs.

- a) Perfil del equipo ideal para la elaboración, ejecución y gestión de un programa de nutrición. (2 hrs.)
- b) Elaboración de programa que se apegue al perfil de egreso del nutriólogo (4 hrs.)
- c) Gestión, Aplicación y ejecución del programa o proyecto en un entorno real consiguiendo su contratación para evaluar el desempeño grupal práctico. (20 hrs.)

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

A través del curso taller se buscará implementar estrategias didácticas que permitan al alumno ser protagonista de su propio aprendizaje, estudio de casos, mapas mentales, aprendizaje basado en problemas reales.

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 auto dirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, uso de TIC's, y otros contextos de desempeño.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
1. Recensiones y opiniones personales. 2. Participación en clase. 3. Mesa redondas 4. Exposición en equipos. 5. Reporte de trabajo de campo. 6. Planificar un programa de alimentación y nutrición en una población diana. 7. Planificar un sistema de vigilancia, control y evaluación de un programa de alimentación	1. Formular indicadores que permitan mantener un sistema de vigilancia, control y evaluación de los programas de alimentación y nutrición. 2. Reporte de lecturas con fichas de análisis	1. Aula, instituciones que apliquen los programas de alimentación y nutrición en el estado de Jalisco. 2. Bibliotecas de instituciones gubernamentales 3. Instituciones de gobierno y no gubernamentales.

9. CALIFICACIÓN

1. Derecho a examen con el 80% de asistencia.	
Evaluación teórico conceptual.....	30 puntos.
Participación (mesas redondas, investigación documentada, etc.).....	10 puntos
Acciones practicas.....	20 puntos
Actividades integradoras (sociodrama).....	5 puntos
Visitas	5 puntos
Elaboración de programa.....	30 puntos

10. ACREDITACIÓN

Acreditar con un mínimo de calificación de 60. Derecho a Calificación en Ordinario con un mínimo del 80% de asistencia y, en extraordinario, con un mínimo de 65% de Asistencia.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Freire W B. Nutrition and Active Life. From Knowledge to action. OMS- OPS. Publicación científica 612. Washington, 2005.
2. Harold Koontz y Hein Weihrich. Administración, una perspectiva global. 10 ed. Mc Graw Hill. México, 1994.
3. Aranceta Bartrina J. Planificación y diseño de programas de nutrición comunitaria. En: Nutrición Comunitaria. 2da Edición 2001 MASSON Barcelona, España.
4. Santos Estado mundial de la infancia UNICEF, nutrición 1988
5. Plan nacional de desarrollo, Diario Oficial de la Federación.
6. Normas oficiales mexicanas para el manejo de acciones en nutrición.
7. Freire W B. Nutrition and Active Life. From Knowledge to action. OMS- OPS. Publicación científica 612. Washington, 2005.
8. Harold Koontz y Hein Weihrich. Administración, una perspectiva global. 10 ed. Mc Graw Hill. México, 1994.
9. Evaluación de los programas de Salud. Organización Mundial de la Salud. Ginebra 1981.
10. Barquni M. Dirección de Hospitales. 3 ed. Interamericana, México 1972.
11. Gestión de programas de alimentación de grupos. Organizaciones de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. Documento 23. Roma 1984.
12. Myers. R. Los doce que sobreviven. Fortalecimiento de los programas de desarrollo para la primera infancia en el tercer mundo. Publicación científica #545. OMS-OPS. Washington 1993.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Mason J. Vigilancia Nutricional. Organización Mundial de la Salud, Ginebra 1984.
2. Guías alimentarias en Latinoamérica. Comité Técnico para la supervisión del crecimiento, desarrollo y nutrición de Latinoamérica. OMS-OPS. 1999.
3. Andrien M, Beghin I. Nutrición y comunicación. Universidad Ibero Americana, México, DF.2001
4. Aranceta Bartrina, Javier. Alimentación y derecho. Aspectos legales y nutricionales de la alimentación; Madrid Médica Panamericana c2011.
5. Aranceta Bartrina J. Planificación y diseño de programas de nutrición comunitaria. En: Nutrición Comunitaria. 2da Edición 2001 MASSON Barcelona, España.
6. Aranceta Bartrina, Javier. Alimentación y trabajo; Madrid Editorial Médica Panamericana 2012

