



**Centro Universitario de Ciencias de la Salud**

**Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas**

**1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO**

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE SALUD PUBLICA

Academia:

NUTRICIÓN

Nombre de la unidad de aprendizaje:

NUTRICION Y SOCIEDAD

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8562	18	16	34	3

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = curso - taller	Licenciatura	(MCPE) MEDICO CIRUJANO Y PARTERO / 4o.	CISA I8549

Área de formación:

BASICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Perfil docente:

El docente debe cumplir con formación preferente de nivel posgrado (o en proceso de realización) en el campo de la salud pública, con práctica profesional en el área de alimentación poblacional, así como, formación en competencias pedagógico-didácticas (diplomado, especialidad o posgrado).

Elaborado por:

Dr. Oscar Loreto Garibay  
Mtra. Graciela Saldaña Martínez  
Mtro. Alejandro Sandoval Delgadillo  
MCP Alfonso Nicolás Trinidad Robles  
Dr. Miguel Roberto Kumazawa Ichikawa

Evaluated and updated by:

Dr. Oscar Loreto Garibay  
Dr. Eduardo González Romero  
Mtra. Graciela Saldaña Martínez  
Dra. Maria Elena Aguilar Aldrete

Fecha de elaboración:

01/10/2015

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

19/08/2022

## 2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

<b>MEDICO CIRUJANO Y PARTERO</b>
<b>Profesionales</b>
Integra los conocimientos sobre la estructura y función del ser humano y su entorno en situaciones de salud-enfermedad en sus aspectos biológico, psicológico, histórico, sociales y culturales.

## 3. PRESENTACIÓN

El curso de Nutrición y Sociedad busca proporcionar las herramientas esenciales de nutrición para abordar a individuos, familias, y comunidades desde una perspectiva integradora que incluya elementos clínicos, contextuales, socioeconómicos, culturales, económicos, y educacionales entre otros. Lo anterior, tomando siempre como punto de partida nuestra situación de salud nacional, y nuestras políticas y programas en salud pública que buscan afectar positivamente la alimentación y nutrición de la población.

## 4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Evaluar 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 la carrera de médico, cirujano y partero contarán con conocimientos, habilidades y valores respecto a diagnóstico y detección de problemas de salud. Factores que lo determinan, así como elementos y acciones de promoción a la salud en la búsqueda de estilo de vida saludable con perspectivas inter y transdisciplinarias e integral del ser humano, elementos claramente importantes en su formación y competencias profesionales integrales a desarrollar durante su formación.

## 5. SABERES

<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Evaluar a escala individual, familiar y poblacional los elementos básicos que intervienen en el proceso alimentario nutricional del ser humano en su entorno.</li><li>• Deriva de manera oportuna al usuario con trastornos nutricionales, que ameriten la atención concomitante de otros profesionales del campo de la salud.</li><li>• Implementa acciones de promoción, prevención y preservación de la salud de la población en base al diagnóstico.</li></ul>
<b>Teóricos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoce los factores del proceso alimentario nutricional para la promoción, prevención y preservación de la salud.</li><li>• Identifica las recomendaciones nutricionales para las diferentes etapas de la vida.</li><li>• Distingue las principales patologías relacionadas al proceso alimentario nutricional.</li></ul>
<b>Formativos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cooperar activamente en equipos interdisciplinarios.</li><li>• Actúa con ética y respeto a la diversidad cultural en contextos complejos</li><li>• Actúa a favor del cuidado sustentable del entorno ambiental.</li><li>• Promueve la reflexión de los problemas alimentarios actuales con una visión sensible al contexto y argumentos basados en criterios, y propone estrategias de solución innovadoras y creativas provenientes de su proceso de pensamiento crítico.</li></ul>

## 6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

I. Introducción y cultura alimentaria: a) Introducción del curso. b) Alimentos, planeta y salud. c) La alimentación en México. d) Características y factores determinantes de la cultura alimentaria. e) Conceptos básicos: nutrición, alimento, nutriente, dieta, kilocaloría.
--

- f) Los nutrientes: carbohidratos, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales, la fibra y el agua.
- g) Grupos de alimentos.
- h) Etiquetado nutrimental.

II. Nutrición en el ciclo de vida (necesidades y recomendaciones nutrimentales):

- a) Nutrición en la infancia (recién nacido, preescolar y escolar).
- b) Nutrición en la adolescencia.
- c) Nutrición en el embarazo, lactancia y ablactación.
- d) Nutrición del adulto y adulto mayor.

III. Evaluación del estado nutricional:

- a) Indicadores antropométricos:
  - perímetro cefálico para la edad.
  - peso para la edad.
  - peso para la talla.
  - talla para la edad.
  - Índice De Masa Corporal (IMC).
  - Circunferencia de cintura.
- b) Instrumentos para la evaluación del consumo alimentario:
  - recordatorio de 24 horas.
  - frecuencia de consumo de alimentos.
  - diario dietético.

IV. Epidemiología de la nutrición (factores de riesgo y protección):

- a) Desnutrición proteico energética.
- b) Anemias.
- c) Sobrepeso y obesidad.
- d) Diabetes mellitus.
- e) Nutrición y enfermedades cardiovasculares: hipertensión arterial, dislipidemias (colesterol y triglicéridos).
- f) Trastornos alimentarios.

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Del Docente:

- Expone e introduce a los temas específicos.
- Propicia la discusión e intercambio de conceptos y reflexiones en el grupo.
- Promueve el aprendizaje a través de ejercicios prácticos específicos.
- Instrumenta talleres para el análisis de herramientas para la evaluación del estado nutricional

Del Alumno:

- Participa en las discusiones de conceptos y temas específicos.
- Comparte sus reflexiones y propuestas a los temas y actividades académicas del curso, así como la bibliografía científica reciente.
- Desarrolla las actividades prácticas contenidas en los ejercicios y talleres.
- Revisa la bibliografía específica y complementaria en forma previa y posterior a la presentación de los temas específicos en el aula.
- Elabora presentaciones y las expone ante el grupo.

## 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Diseño por escrito de una propuesta personal de menú saludable.	Capacidad de combinar los grupos alimentarios para construir una dieta personal recomendable.	AULA

Examen escrito de conceptualización y análisis de problemas alimentario–nutrimentales.	Capacidad de conceptualización y análisis de problemas sobre el proceso alimentario – nutricio.	AULA
Elaboración de materiales educativos para protección y promoción del proceso alimentario – nutricio en las diferentes etapas de la vida.	Materiales educativos: - Claridad, concreción y sencillez de los materiales.	AULA
- Reporte de dieta por Recordatorio de 24 horas y análisis en patrones de referencia.	Análisis y conclusiones de la dieta por recordatorio de 24 horas en cuanto a requerimientos y distribución calórica.	AULA
Observación de habilidades, y destrezas para evaluar el estado nutrimental a través de indicadores antropométricos, clínicos y dietéticos	- Lista de cotejo con habilidades y destrezas. - Actitudes y valores en el trabajo. - Presentación de instrumentos de trabajo. - Observación del uso y manejo para la evaluación del estado nutrimental. - Uso correcto de los patrones de referencia para realizar la evaluación. - Capacidad de descripción y análisis de la metodología utilizada.	AULA
Reporte de lectura sobre artículos discutidos sobre morbi-mortalidad de problemas de salud relacionados con la nutrición.	- Capacidad de síntesis - Estructura y congruencia.	AULA
Presentación de ensayo sobre 'Los alimentos actuales' con el tema o temas que asigne el profesor.	Coherencia interna de los elementos del ensayo. Calidad de la propuesta de la evaluación.	AULA

## 9. CALIFICACIÓN

Evaluación del conocimiento teórico práctico (25%)  
Evidencias de desempeño (65%)  
Desempeño, asistencia y permanencia (10%)

## 10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor

justificada) no excederá el 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Comisión EAT-Lancet. 2019. "Alimentos Planeta Salud: Dietas Saludables a Partir de Sistemas Alimentarios Sostenibles." [https://eatforum.org/content/uploads/2019/04/EAT-Lancet Commission Summary Report Spanish.pdf](https://eatforum.org/content/uploads/2019/04/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Spanish.pdf)
2. Salas Salvado Jordi et. al. Nutrición y dietética clínica. Elviesier Masson. 3ª edición. Barcelona, 2014.
3. Escott-Stump Sylvia. Nutrición diagnóstico y tratamiento. Wolters Kluwer. 8ª edición. Barcelona 2016.
4. Ross Catherine, Caballero Benjamine, Cousins Roberto, Tucker K. Thomas Ziegler. Nutrición en la salud y la enfermedad. Colters Kluwer. 11ª edición. Barcelona 2014.
5. Rivera Dommarco, Juan Ángel, M Arantxa Colchero, Mario Luis Fuentes, Teresita González de Cosío Martínez, Carlos A Aguilar Salinas, Gonzalo Hernández Licon, and Simón Barquera. 2018. Obesidad en México, Estado de la Política Pública y Recomendaciones y Control para su Prevención. Cuernavaca: Instituto Nacional de Salud Pública. <https://www.insp.mx/produccion-editorial/novedades-editoriales/4971-obesidad-mexico-politica-publica-prevencion-control.html>
7. Casanueva, Esther, et al. Nutriología Médica. Editorial Panamericana. Cuarta edición. México, 2015. (Disponible en biblioteca CEDOSI código RM217, N88 2008).
8. Mahan L. Kathleen, Escott-Stump Sylvia. Krause Dietoterapia. 14ª Edición, Ed. Masson. España 2017. (Disponible en biblioteca CEDOSI código RM216, M3418 2013).
9. Cervera P., Clapes J., Rigolfas R. Alimentación y Dietoterapia. 4ta. Edición, Ed. McGraw-Hill interamericana. España 2004. (Disponible en biblioteca CEDOSI código RM216, C47 2004).
10. Maurice E Shils, Olso, Shike, Ross: Modern nutrition in health and disease. Edit. Lippincott Williams & Wilkins 2006. (Disponible en biblioteca CEDOSI código QP141, M64 2006).
11. NORMA OFICIAL MEXICANA 043-SSA2-2005. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Diario Oficial de la Federación, Lunes 23 de enero de 2006. México. <http://bibliotecas.salud.gob.mx/gsd/collect/nomssa/index/assoc/HASH0138/713924cd.dir/doc.pdf>
12. Rivera JA, Muñoz-Hernández O, Rosas-Peralta M, Aguilar-Salinas CA, Popkin BM, Willett WC. Consumo de bebidas para una vida saludable: recomendaciones para la población mexicana. Salud Publica Mex 2008;50:172-194. [http://www.slan.org.mx/docs/bebidas\\_artic.pdf](http://www.slan.org.mx/docs/bebidas_artic.pdf)

13. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Diario oficial de la Federación, 04 de agosto de 2010. México. [http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5154226&fecha=04/08/2010](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5154226&fecha=04/08/2010)
14. Web site of Centers for Disease Control and Prevention (CDC): <http://www.cdc.gov/>
15. Página Web de Organización Mundial de la Salud (OMS): <http://www.who.int/es/>
16. Esquivel Hernandez, Rosa Isabel y cols. (2018) Nutricion y Salud .Ed. Manual Moderno 4ta Edicion. Mexico.

#### **BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

1. Pérez Lizaur, Ana Bertha. Marván Laborde, Leticia. Manual de dietas normales y terapéuticas, los alimentos en la salud y la enfermedad. Ediciones Científicas La Prensa Médica Mexicana. 5ta. Reimpresión. México, 2007
2. Olaiz-Fernández G, Rivera-Dommarco J, Shamah-Levy T, Rojas R, Villalpando-Hernández S, Hernández-Avila M,
3. 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.
4. Descarga software WHO ANTHRO: <http://www.who.int/childgrowth/software/en/>
5. Descarga software EPI INFO: <http://wwwn.cdc.gov/epiinfo/html/downloads.htm>
6. Descarga estándares de crecimiento OMS: <http://www.who.int/childgrowth/es/index.html>
7. Descarga referencias de crecimiento CDC: <http://www.cdc.gov/growthcharts/>
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](http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/estrategia/Estrategia_con_portada.pdf)
9. Gómez Delgado Jeniffer, Velázquez r. Elisa, Salud y Cultura Alimentaria en México [www.revista.unam.mx/2019v20n1/salud-y-cultura...](http://www.revista.unam.mx/2019v20n1/salud-y-cultura...) Vol. 20, Núm. 1 enero-febrero 2019