



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:

ALIMENTACION,NUTRICION 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:
CT = curso - taller	Licenciatura	(LCFD) LICENCIATURA EN CULTURA FISICA Y DEPORTES / (LENF) LICENCIATURA EN ENFERMERIA / 1o. (LICD) LICENCIATURA EN CIRUJANO DENTISTA / 2o.	NINGUNO

Área de formación:

BASICA COMUN

Perfil docente:

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

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 Gaspar Luz Elena
Rivera Íñiguez Ingrid

Evaluado y actualizado por:

Oscar Loreto Garibay
Eva Glenda Korzi Caballero
Alejandro Sandoval Delgadillo
Gabriela Luna Hernández
Cecilia Islas Elizalde
Dafne Alejandría Berumen Gracia
Ricardo Scherman Reus
Graciela Saldaña Martínez
Graciela Limón Jaramillo

Rodríguez Carlos Aída Araceli Sánchez Juan Antelmo Villanueva Morales Fanny Lizette	Miguel Ernesto Salcedo Barba Jennifer Alejandra Guzmán Rivera
---	--

Fecha de elaboración: 01/07/2014	Fecha de última actualización aprobada por la Academia 24/10/2023
-------------------------------------	--

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN CULTURA FISICA Y DEPORTES

Profesionales

Diseña, aplica, promueve y evalúa programas de actividad física y deporte orientados a la salud, en diferentes poblaciones y contextos, tanto desde el punto de vista de los estilos de vida activos y saludables, como desde la rehabilitación, en colaboración con el profesional de la medicina;

LICENCIATURA EN ENFERMERIA

Participa en la atención de los distintos problemas de salud del perfil epidemiológico actual y futuro, mediante intervenciones sustentadas en el proceso de enfermería y cuidados específicos a cada situación de salud enfermedad, de riesgo o de bienestar de las personas, con habilidad y dominio de procedimientos y técnicas que contribuyan a su cuidado y recuperación.

LICENCIATURA EN CIRUJANO DENTISTA

Desarrolla, interviene y aplica los principios, métodos y estrategias de la promoción de estilos de vida saludable y la atención primaria en salud, desde una perspectiva multi, inter y transdisciplinaria, con una visión integral del ser humano.

3. PRESENTACIÓN

El curso de Alimentación Nutrición y Sociedad busca proporciona las herramientas esenciales para abordar a individuos, familias, y comunidades desde una perspectiva integradora que incluya elementos 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 que buscan afectar la alimentación hacia una seguridad y soberanía alimentarias.

Forma parte del eje integrador de Prácticas de la Licenciatura en Nutrición y se vincula con las siguientes unidades de aprendizaje: Educación Básica para la Salud y Enfermería en Salud Pública Básica.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Evaluá los factores del proceso alimentario-nutricio del ser humano a nivel individual y colectivo para desarrollar estrategias de intervención en promoción y preservación de la salud de la población en su entorno, con base en las teorías y recomendaciones pertinentes a las diferentes etapas de la vida y en coherencia a los requerimientos nutrimentales para los diferentes estadios del proceso salud-enfermedad.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluá con pensamiento crítico los elementos básicos que intervienen en el proceso alimentario nutricio del ser humano en su entorno individuos, familias y poblaciones. - Diagnóstica de manera oportuna al usuario con trastornos nutricios, 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 con estrategias ecológicas y sustentables, con base en el diagnóstico de la persona y su entorno aplicando el pensamiento crítico.
-----------	--

Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> - Comprende los factores del proceso alimentario nutricio para la promoción, prevención y preservación de la salud con estrategias ecológicas y sustentables. - Analiza las recomendaciones nutricionales para las distintas etapas de vida. - Identifica las principales patologías relacionadas al proceso alimentario nutricio.
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> - Colabora utilizando el pensamiento crítico en equipos interdisciplinarios. - Actúa con ética y respeto a la diversidad cultural y ecológica en contextos complejos en favor de estilos de vida sustentables en contextos complejos.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO

1.1 Producción

1.1.1 Seguridad y Soberanía Alimentaria.

1.1.2 Alimentos por el sector agropecuario e industrial.

1.1.3 Alimentos en huertos comunitarios, huertos escolares, y familiares agroecológicos sustentables.

1.1.4 Alimentos orgánicos-sustentables, transgénicos, y convencionales.

1.2 Disponibilidad y Accesibilidad

1.2.1 Factores que determinan y condicionan el acceso y disponibilidad de alimentos:

- Política y economía alimentaria.
- Oferta y demanda de alimentos.
- Cultura alimentaria.
- Canasta básica.

1.3 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.

1.4 Aprovechamiento biológico

- Evaluación del Estado Nutricio en el ciclo de la vida.

o Antropométrica.

o Clínica.

o Bioquímica.

o Dietética.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO

Producción

ACTIVIDAD:

- Proyectar los videos a los alumnos (Opciones: Food Inc, The Food of the Future, Dulce agonía, What the health) y leer (Assesing the impact of the Green revolution, the controversy about agricultural tecnology y complementar con artículos: Sociedad, epistemología y metodología en Boaventura de Sousa Santos e Informe Comisión EAT-Lancet: Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles.
- Proporcionar artículos para leer sobre los huertos escolares y familiares sustentables.
- Taller de producción de alimentos en Laboratorio de Agroecología para la Salud en CUCS.
- Discusión grupal del material audiovisual y escrito.

Disponibilidad y Accesibilidad

ACTIVIDAD

- Realizar una investigación de mercado que incluya:
 - Justificación
 - Marco teórico conceptual (cultura alimentaria; canasta básica; noticias sobre la política y economía alimentaria en nuestro país; así como información de las políticas públicas en alimentación vigentes en el país.
 - Levantamiento de datos sobre los costos (\$) de los alimentos que forman parte de la canasta básica alimentaria (listado de alimentos producidos en forma sostenible y otra de alimentos industrializados y /o transgénicos)
 - Comparación de los costos de la canasta familiar 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, (distinguiendo los sustentables, industrializados y transgénicos).
- Elaboración de cuadros comparativos para guías alimentarias y pirámides alimenticias.
- Análisis de consumo de alimentos en base a guías alimentarias (guías alimentarias mexicanas).

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.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIÓN 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	El reporte deberá contar con una estructura de: justificación, marco teórico conceptual, metodología, resultados,	Trabajo de campo.

respecto a datos empíricos colectados directamente por los alumnos.	conclusiones, bibliografía.	
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 - Conclusiones que incluyan las ventajas y desventajas de cada elemento del cuadro comparativo.	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

Evidencias video y fotografía de acciones de alimentación sustentable en casa Colectar evidencias de 3 acciones para llevar una dieta sustentable o mejorar el medio ambiente en forma individual o familiar.	En presentación de Power point, se ponen las evidencias de las 3 acciones que el alumno se compromete a llevar a cabo durante todo curso para cumplir con las acciones para un estilo de vida sustentable, con énfasis en la dieta. Debe llevar una breve explicación y una conclusión personal sobre las actividades a realizar en casa.	Trabajo en casa
--	--	-----------------

9. CALIFICACIÓN

Producción:

3 Reportes en base a preguntas generadoras (15 puntos).

Disponibilidad y Accesibilidad:

Reporte de análisis de los alimentos de la canasta básica (5 puntos).

Evidencia video o fotografía de acciones en alimentación sustentable en casa (5 puntos).

Selección y Consumo:

Monografía sobre el apoyo alimentario institucional (10 puntos).

Reporte de los resultados de los instrumentos de evaluación (10 puntos).

Reporte de análisis de etiquetado nutrimental (10 puntos).

Cuadro comparativo para guías alimentarias y pirámides alimenticias (15 puntos)

Aprovechamiento biológico:

Registro de mediciones antropométricas (15 puntos).

Quiz de signos y síntomas (10 puntos).

Participación en clase (5 puntos).

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 del 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. REFERENCIAS

REFERENCIA BÁSICA

1. Casanueva, Esther, et al. Nutriología Médica. Editorial Panamericana. Cuarta edición. México, 2015. (Disponible en biblioteca CEDOSI).
2. Observatorio Mexicano de Enfermedades Transmisibles. 2016. "Cifras de sobrepeso y obesidad en México-ENSANUT 2016."
3. Esquivel Hernández, Rosa Isabel y Cols. (2018) Nutrición y Salud. Ed. El Manual Moderno. 4ta Edición. México.
4. Kenner, R. Food Inc. United States; 2009. Available at: <http://www.imdb.com/title/tt1286537/>.
5. 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.
6. 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).
7. Jiménez, A. J. G., Hernández, V. V. M., & Rodríguez, M. D. M. L. (2015). Educación y salud en una sociedad globalizada (Vol. 45). Universidad Almería.
8. Cuevas-Nasu, L., Shamah-Levy, T., Hernández-Cordero, S. L., González-Castell, L., Gómez-Humarán, I. M., Ávila-Arcos, M. A., & Rivera-Dommarco, J. A. (2018). Tendencias de la mala nutrición en menores de cinco años en México, 1988-2016: análisis de cinco encuestas nacionales. salud pública de méxico, 60, 283-290.
9. Helder, Binimelis-Espinoza; Roldán, Tonioni Andrés. Sociedad, epistemología y metodología en Boaventura de Sousa Santos. UAE, núm 75, septiembre-diciembre 2017, pp. 215-235. Disponible en:
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1405-14352017000300215&lng=es&nrm=iso
10. Informe Comisión EAT-Lancet: Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles. Enero 2020. Disponible en: <https://www.insp.mx/avisos/4874-reporte-comision-eatlancet.html>

REFERENCIA COMPLEMENTARIA

1. ONU. 2018. El estado de los mercados básicos agrícolas 2018: el comercio agrícola, el cambio climático y la seguridad alimentaria. Editorial Smashwords.
2. 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)
3. Secretaría de Salud. Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobre peso, la Obesidad y la Diabetes. México, D. F.; 2013. Available at:
http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/estrategia/Estrategia_con_portada.pdf.
4. 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.
5. World Health Organization. The WHO Multicentre Growth Reference Study (MGRS). 2006;(26/10/2011). Available at: <http://www.who.int/childgrowth/mgrs/en/>.
6. López Espinoza. Magaña González. 2014. Hábitos Alimentarios: Psicobiología y Socioantropología de la Alimentación. Editorial McGraw Hill Education.
7. Sarria Santamera, A. Villar Alvaréz, F. (2014). Promoción de la Salud en la Comunidad. Editorial UNED.
8. Bojorquez, I., Saucedo-Molina, T. D. J., Juárez-García, F., & Unikel-Santoncini, C. 2013. Medio ambiente social y conductas alimentarias de riesgo: una exploración en mujeres adolescentes en México. Cadernos de Saúde Pública, 29(1), 29-39. Available en: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2013000100005&script=sci_arttext
9. Ecológica de la Fundación Vida Sostenible, para el cálculo de la "Huella Ecológica". Disponible en:
<https://www.vidasostenible.org/huella-ecologica/>

REFERENCIA CLÁSICA