



Centro Universitario del Norte

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE CIENCIAS SOCIALES

Academia:

Gestión en servicios de Salud

Nombre de la unidad de aprendizaje:

GESTION DE PROGRAMAS EN ALIMENTACION Y NUTRICION

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8856	34	34	68	7

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = curso - taller	Licenciatura	(LNTO) LICENCIATURA EN NUTRICION / 5o.	CISA I8848

Área de formación:

BASICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Perfil docente:

Profesional en el área de ciencias de la salud, con experiencia en la aplicación de la gestión en el diseño y evaluación de programas alimentario – nutrimentales; con actualización constante en el área de nutrición y salud pública. Preferentemente con Posgrado en Salud Pública y/o Desarrollo Humano.

Elaborado por:

Dr., en C. José Luis González Rico
MDH. Edgar Ernesto González Díaz
LN. Alicia Gisela Silva Rodríguez
MNC. Laura Gisela Moreno Mejía NC.

Evaluado y actualizado por:

Erika Elizabeth Mejía Marín

Fecha de elaboración:

05/01/2016

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

[FECH_ACTU]

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICION
Profesionales
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.
Socioculturales
Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos étnicos 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.
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.

3. PRESENTACIÓN

Los programas de Nutrición forman parte de la nutrición aplicada que orienta sus recursos hacia el aprendizaje, adecuación y aceptación de hábitos alimentarios saludables, en consonancia con los conocimientos científicos en materia de nutrición; mediante la creación de proyectos y estrategias de la comunicación social cuyo propósito final es la promoción de la salud del individuo, la familia y la comunidad.

Tiene como objeto de estudio proporcionar al estudiante las diferentes herramientas que logren incentivar a :

- Gestionar programas para satisfacer las necesidades de una comunidad para ejercer un cambio en su cultura alimentaria.
- Desarrollar habilidades y actitudes individuales, gracias a las cuales es posible adoptar prácticas de alimentación sanas (FAO, 2015).
- Influenciar las políticas públicas y promover el acceso a una variedad de alimentos nutritivos.
- Ejercer influencia en los comportamientos, actitudes y creencias de los individuos.

Unidades de aprendizaje con las que guarda mayor relación: Economía y Política Alimentaria, Alimentación y Salud Pública, Comunicación y Tecnologías de la Información, Gestión de Servicios de Alimentos, Sociedad y Salud, Educación y Comunicación Social en Nutrición, Fundamentación de un Proyecto en Nutrición, Socio-Antropología de la Alimentación, Actualidades en Salud, Habilidades Gerenciales.

Las unidades de aprendizaje subsecuentes en las que repercutirá, son: Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones, Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional, Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones, Gestión de Proyectos Productivos, Práctica Profesional En Alimentación y Nutrición Poblacional.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Identifica y aplica correctamente los conocimientos básicos de gestión dirigidos a los programas de alimentación y nutrición familiar y comunitaria en instituciones públicas y/o privadas; desarrollando las capacidades indispensables para el control, seguimiento y evaluación de los programas.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none"> Identifica las partes metodológicas que conforman un programa de alimentación y nutrición en la comunidad. Realiza un programa de alimentación y nutrición para una comunidad objetivo. Analiza las bases teóricas de la gestión, vigilancia, control y evaluación de programas de alimentación en la comunidad. Aplica el instrumento de evaluación para diagnosticar la inseguridad alimentaria de una población. Diseña metodológicamente un programa de alimentación en la comunidad.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> Identifica los programas internacionales, nacionales y regionales de alimentación y nutrición dirigidos a la población general y a los grupos de riesgo. Identifica los programas de nutrición y alimentación de organismos gubernamentales y no gubernamentales que se ejercen en la comunidad. Aplica las bases teóricas para la planificación de los programas de alimentación en las comunidades y servicios de alimentación. Reconoce las normas oficiales mexicanas relacionadas a la orientación alimentaria y comunicación social como base estratégica en la planeación de programas nutricios. Distingue los nuevos avances tecnológicos y científicos para lograr la seguridad alimentaria y nutricional en poblaciones de riesgo. Identifica el concepto de autogestión alimentaria para su aplicación en la comunidad
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> Analiza la importancia de elaborar un programa de alimentación y nutrición para comunidad y servicio de alimentación. Reconoce la importancia de administración de programas de nutrición tanto para el desarrollo profesional como para el bien social y comunitario. Prioriza la importancia de los programas de nutrición dentro de la gestión de los servicios de salud comunitarios y privados. Distingue la importancia de los avances científicos tecnológicos para la seguridad alimentaria.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

UNIDAD 1

LOS PROGRAMAS DE NUTRICIÓN EN EL MUNDO

1. Nutrición Comunitaria y Determinantes Sociales en Salud.
2. Pobreza e Inseguridad Alimentaria.
3. Encuadre histórico y organigrama de los principales organismos internacionales relacionados directa o indirectamente con la alimentación y nutrición en el mundo (OMS, ONU, FAO, UNICEF, FMI, Banco Mundial, OCDE).
4. Antecedentes históricos de las principales deficiencias nutrimentales.

UNIDAD 2

LEGISLACIÓN DE LAS ACCIONES DE NUTRICIÓN

5. El Derecho a la Salud y Derecho Universal y Constitucional a la alimentación.
6. Síndrome de la Mala Nutrición (desnutrición, obesidad y trastornos alimentarios) y programas para combatir la epidemia de obesidad.
7. Normas oficiales mexicanas relacionadas con el manejo de nutrición.
8. Leyes internacionales acerca de la suplementación nutrimental a la infancia y grupos de riesgo.
9. Inocuidad de los alimentos y reglamentos normativos.

UNIDAD 3**ASPECTOS PRACTICOS Y APLICACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE NUTRICIÓN**

10. Nutrigenética, nutrigenómica y nutriología trasnacional aplicado en poblaciones.
11. Revolución verde y Alimentos transgénicos, pros y contras para la inseguridad alimentaria.
12. Ejemplos de programas de nutrición de éxito, nacionales y mundiales utilizados es desastres ambientales, políticos y sociales que han provocado crisis alimentarias en el mundo (Corralito en Argentina, hambruna en el cuerno de África, tsunami en Japón e Indonesia, conflictos políticos en África y Medio oriente).

UNIDAD 4**LOS PROGRAMAS DE NUTRICIÓN EN MÉXICO.**

13. Historia de los programas de nutrición en México, Del asistencialismo a la autogestión alimentaria.
14. Epidemiología del estado nutricio en México (ENN 1988, 1999, ENSANUT 2006, 2012). Y Plan nacional de desarrollo por sexenio (1976-1982 en adelante).
15. Programas alimentarios en organismos gubernamentales y no gubernamentales (Prospera, DIF, Banco Diocesano de Alimentos, ONI, Un Kilo de Ayuda, etc.).
16. Restauración colectiva en la población infantil, centros geriátricos y personas con necesidades especiales.
17. Estrategias futuras para combatir el hambre en el mundo: Torres agrícolas o agricultura vertical e innovación en los sistemas de riego.

UNIDAD 5**FUNDAMENTOS DE LA TEORÍA Y PRÁCTICA DE LA ADMINISTRACIÓN.**

18. Planificación y diseño de programas de nutrición comunitaria.
19. Evaluación de programas de nutrición comunitaria.
20. Guía para la elaboración de un programa.

UNIDAD 6**LA MULTIDISCIPLINARIEDAD INTERDISCIPLINARIEDAD Y TRANSDISCIPLINARIEDAD EN LA ELABORACIÓN Y EJECUCIÓN DE UN PROGRAMA DE NUTRICIÓN.**

21. Perfil del equipo profesional ideal de Nutrición Comunitaria: ¿Son todos los que están y están todos los que son?

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Aprendizaje basado en problemas y proyectos.

Estudio autodirigido.

Talleres de discusión.

Lluvia de ideas.

Trabajo individual y en equipo.

Lecturas comentadas.

Cuadros comparativos.

Medios Audiovisuales.

Diseño de un programa Nutricional dirigido a una comunidad.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Reporte de trabajo de campo de prácticas.	1. Reporte de Práctica: Evidencias de la encuesta contestada y fotos de la aplicación, así como el análisis	4. Aula, instituciones que apliquen los programas de alimentación y nutrición en el estado de Jalisco.

	de los resultados.	Instituciones de gobierno y no gubernamentales. Población, aplicación del instrumento de inseguridad alimentaria
Antología teórico-práctica sobre el contenido de las unidades abordadas.	2. Evidencia de la antología de los temas vistos en clase. 4. Aula, instituciones que apliquen los programas de alimentación y nutrición en el estado de Jalisco. Instituciones de gobierno y no gubernamentales. Población, aplicación del instrumento de inseguridad alimentaria	
Programa de Gestión de Programas de Alimentación y Nutrición.	3. Evidencia de programa realizado en base a la guía para realizar un programa alimentario nutrimental 4. Aula, instituciones que apliquen los programas de alimentación y nutrición en el estado de Jalisco. Instituciones de gobierno y no gubernamentales. Población, aplicación del instrumento de inseguridad alimentaria	

9. CALIFICACIÓN

Exposición de temas.....	20 puntos.
Participación (mesas redondas, investigación documentada, etc.).....	10 puntos
Examen	20 puntos
Acciones prácticas.....	10 puntos
Elaboración de programas.....	40 puntos

10. ACREDITACIÓN

Derecho a examen con el 80% de asistencia.
Mínimo para la acreditación del curso: 60 puntos.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Instituto Nacional de Salud Pública.
2. Aranceta Bartrina, J. Nutrición Comunitaria. 3^a edición. Barcelona, España. ELSEVIER-MASSON. 2013.
3. Castillo Hernández, J.L. Nutrición Comunitaria, Métodos y Estrategias. ELSEVIER. 2015.
4. Cordera R, Murayama C. Los Determinantes Sociales de la Salud en México. UNAM-FCE. 2012.
5. Estado mundial de la infancia UNICEF.
6. Plan Nacional de Desarrollo, Diario Oficial de la Federación.
7. Normas oficiales mexicanas para el manejo de acciones en nutrición.
8. Freire W B. Nutrition and Active Life. From Knowledge to action. OMS- OPS. Publicación científica 612. Washington, 2005.
9. Harold Koontz y Hein Weihrich. Administración, una perspectiva global. 10 ed. Mc Graw Hill. México, 1994.

10. Evaluación de los programas de Salud. Organización Mundial de la Salud. Ginebra 1981.
11. Gestión de programas de alimentación de grupos. Organizaciones de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. Documento 23. Roma 1984.
12. Hernández Ávila M, Lazcano Ponce E. Salud Pública, teoría y práctica.. Instituto Nacional de Salud Pública, Ed. Manual Moderno, 2013.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Crocker, R.C. Del Asistencialismo a la Autogestión Alimentaria. Universidad de Guadalajara, Guadalajara Jalisco, 2010.
2. El Mono Obeso. Campillo Álvarez J.E. Ediciones Culturales Paidós. 2015.
3. La Nutrición Pediátrica en América Latina. Nestlé Nutrition Institute, Workshop LATAM, 2008.
4. Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud, A.C.
5. Guías alimentarias en Latinoamérica. Comité Técnico para la supervisión del crecimiento, desarrollo y nutrición de Latinoamérica. OMS-OPS. 1999.
6. Andrien M, Beghin I. Nutrición y comunicación. Universidad Ibero Americana, México, DF.2001
7. Astiasarán Anchía I., Lasheras Aldaz B., Ariño Plana A., Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria. Diaz de Santos. Madrid España 2003.

Miriam Berger. (2015). Neuromarketing. Scientific American, 19, 1-44.

REFERENCIAS DE INTERNET:

Biblio UDG <http://wdg.biblio.udg.mx/>
 Pubmed (Medline) <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/PubMed/>

Editorial DOYMA (Libros) <http://db.doyma.es/>
 Organización Mundial de la Salud (OMS) <http://www.who.int/en/>
 Organización Panamericana de la Salud http://www.paho.org/default_spa.htm

Biblioteca UNAM Medicina <http://www.facmed.unam.mx>

Instituto Nacional de Salud Pública (México) <http://www.insp.mx>