



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 Y NUTRICION APLICADA A POBLACIONES

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8862	17	51	68	5

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = curso - taller	Licenciatura	(LNT0) LICENCIATURA EN NUTRICION / 6o.	CISA I8838

Área de formación:

BASICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Perfil docente:

El docente debe cumplir con formación de preferencia de nivel posgrado o en proceso de realización en el campo de la Salud Pública, con práctica profesional en el área de alimentación y nutrición poblacional, así como, formación en competencias pedagógico-didácticas (diplomado, especialidad o posgrado). Se considera fundamental el liderazgo en la dirección de grupos de trabajo y experiencia en la asesoría en campo.

Elaborado por:

Dr. René Cristóbal Crocker Sagástume.
Dra. Vylil Georgina García Serrano.
Mtra. Lizette Fabiola Morelos Leal.
Mtra. Fanny Lizette Villanueva Morales.

Evaluated and updated by:

Dra. Lizette Fabiola Morelos Leal.
Dra. Vylil Georgina García Serrano.
Mtra. Jennifer Alejandra Guzmán Rivera.

Fecha de elaboración:

10/10/2016

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

19/08/2022

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICION
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;
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.
Socioculturales
Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-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

La alimentación y nutrición aplicada a poblaciones es un área de ejercicio profesional del nutriólogo que requiere de un conjunto de aptitudes basadas en conocimientos y habilidades específicas para identificar problemas relacionados al proceso alimentario nutricio con enfoque intercultural y ambiental en comunidades. El propósito de la unidad de aprendizaje es proporcionar al alumno los saberes que le permitan realizar un diagnóstico situacional con el objetivo de promover la salud en la atención primaria con acciones de prevención en sus diferentes niveles, lo que implica el desarrollo y ejecución de programas educativos en salud, alimentación y ambiente.

Unidades de aprendizaje con las que guarda mayor relación: Economía y Política Alimentaria, Alimentación y Salud Pública, Comunicación y tecnologías de la información, Evaluación del Estado Nutricio, Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición, Gestión de Programas de Nutrición.

Las unidades de aprendizaje subsecuentes en las que repercutirá: Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional y Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Aplica las funciones de la salud pública para realizar un diagnóstico situacional con pensamiento crítico y desarrolla estrategias de promoción y prevención a los problemas alimentario-nutricionales de las comunidades basado en teorías y métodos epidemiológicos y de la atención primaria a la salud, actuando con ética profesional, respeto a la normatividad institucional y a los entornos ambientales y culturales de las comunidades.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none"> • Implementa acciones de diagnóstico del proceso alimentario-nutricio en la comunidad donde realiza sus prácticas. • Analiza las características del contexto y los resultados del diagnóstico para proponer soluciones pertinentes a los problemas de la comunidad donde realiza sus prácticas. • Establece un programa de vigilancia epidemiológica alimentario-nutricional de la comunidad de prácticas. • Participa en la producción de alimentos de autoconsumo comunitario utilizando tecnología apropiada para el desarrollo sustentable a través talleres educativos con acción participativa. • Desarrolla la capacidad de autoconocimiento y su vinculación con el entorno para fomentar y promover modos de vida sustentables en su contexto inmediato. • Realiza la gestión científica de la información, el análisis de su contexto y los saberes aprendidos y apreñados en su formación académica para contribuir en la solución de los problemas de salud presentes en su comunidad y tomar decisiones de manera holística e integral.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica los conceptos de desarrollo y salud comunitaria, métodos epidemiológicos con enfoque sociocultural y sustentable aplicados al trabajo en nutrición comunitaria. • Comprende el concepto de seguridad y soberanía alimentaria con desarrollo sustentable, aplicados a programas de autosuficiencia alimentaria en la comunidad. • Comprende las características de la educación participativa aplicada en grupos sociales.
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> • Actúa con respeto a la normatividad de las instituciones educativas y comunidades promoviendo una cultura de la paz. • Actúa con ética profesional, respeto a la identidad étnico-cultural y de género de los pacientes, familias y comunidades y de acuerdo con la normatividad nacional e internacional relacionadas con su práctica profesional. • Actúa con pensamiento ecológico en la búsqueda de soluciones a la problemática alimentaria de las comunidades e instituciones que permita el desarrollo sustentable.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1. Introducción a la cultura de la paz.
 - a. Video de la Cultura de la paz de CUCS
 - b. Valores y principios humanos universales.
 - c. Respeto y tolerancia a la diversidad ideológica, política, sexual y religiosa.
2. El trabajo en alimentación y nutrición con las poblaciones.
 - a. Conceptos de comunidad, población, salud colectiva y método epidemiológico, sociocultural y ecológico aplicados al trabajo en nutrición comunitaria.
 - b. Seguridad y soberanía alimentaria aplicados al trabajo de nutrición comunitaria.
 - c. Educación participativa para el trabajo comunitario
 - d. Promoción, educación, diagnóstico, planificación, ejecución y evaluación de programas alimentario-nutricionales
 - e. Establece un programa de vigilancia epidemiológica alimentario-nutricional de la comunidad de prácticas con énfasis en los problemas y grupos vulnerables.
3. El trabajo en alimentación y nutrición con diferentes grupos etarios en su entorno sociocultural.
 - a. Acciones de diagnóstico, prevención, promoción en los problemas alimentario-nutricionales de la comunidad.
 - b. Realiza acciones pertinentes a un programa participativo de educación en nutrición.
4. Producción alimentaria para la autosuficiencia con criterios sustentables.
 - a. Comprende el concepto de producción alimentaria con desarrollo sustentable aplicado a

programas de autosuficiencia alimentaria en la comunidad.

b. Aplica metodologías, técnicas y procedimientos para realizar el cultivo de alimentos para el autoconsumo familiar con el concepto de desarrollo sustentable.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

- a) Método de casos, que es un modo de enseñanza en el que los alumnos construyen su aprendizaje a partir del análisis y discusión de experiencias y situaciones de la vida real.
- b) Exposición del tema y posteriormente el análisis de documentos o textos para propiciar la discusión y debate de conclusiones con los alumnos y guiado por el profesor.
- c) Aprendizaje Basado en Investigación, que consiste en la aplicación de estrategias de enseñanza y aprendizaje que tienen como propósito conectar la investigación con la enseñanza, las cuales permiten la incorporación parcial o total del estudiante en una investigación basada en métodos científicos, bajo la supervisión del profesor.
- d) Investiga los temas de interés en artículos científicos en inglés para desarrollar habilidades de un segundo idioma.
- e) Aprendizaje situado a partir de la planeación e implementación de un proyecto práctico e integral que fomente el desarrollo del pensamiento crítico, incentivando la capacidad de cuestionar y razonar para la identificación, análisis y solución de los problemas que les plantea su campo profesional y su contexto, con el fin de fortalecer la metacognición y el desarrollo de competencias profesionales integradas, fomentando el diálogo y la comunicación como parte de las habilidades básicas para la vida.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Diagnóstico, orientación y educación en la comunidad.	Lista de cotejo, en donde se enumeran las acciones a realizar en cada uno de los aspectos.	Instituciones de salud, asistencia social, de la sociedad civil o de educación en donde se implementan los Programas de Alimentación y Nutrición de SSA, IMSS, DIF, SEP e instituciones privadas.
Vigilancia epidemiológica de problemas alimentario-nutrimientales de la comunidad.	Entrega de informe del plan de vigilancia epidemiológica de la comunidad en donde se analicen: procedimientos de diagnóstico, planificación, evaluación y control de problemas de la comunidad.	Instituciones de salud, asistencia social, de la sociedad civil o de educación en donde se implementan los Programas de Alimentación y Nutrición de SSA, IMSS, DIF, SEP e instituciones privadas.
Realiza una evaluación en la comunidad sobre situaciones o casos problema del proceso alimentario nutricio con pensamiento crítico.	Lista de cotejo, en donde se evalúa: Pertinencia social del problema, argumentación teórica con base en conocimiento validado, conclusiones y propuestas de solución al problema.	Aula virtual y/o espacio social de práctica.
Bitácora de trabajo.	Lista de cotejo, en donde se evalúa: orden cronológico de observaciones, análisis, críticas y sugerencias de su trabajo cotidiano.	Aula y/o espacio social de práctica.
Examen	Conjunto de casos problema que aborden la seguridad alimentaria y la vigilancia epidemiológica de una	Aula y/o espacio social de práctica.

	población.	
Presentación de trabajo final	Resultados de tamizaje y propuestas de solución acordes a los problemas detectados.	Aula o virtual

9. CALIFICACIÓN

- Informe final de Vigilancia Epidemiológica - 10 Pts.
- Análisis y presentación de casos problema - 10 Pts.
- Educación Nutricional individual, familiar y/o colectiva - 15 Pts.
- Evaluación del Proceso Alimentario Nutricio a nivel individual, familiar y/o colectivo - 12 Pts.
- Bitácora de trabajo - 10 Pts.
- Promoción a la agroecología - 10 Pts.
- Asistencia, puntualidad, trabajo en equipo, valores profesionales - 13 Pts.
- Examen - 20 Pts.

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. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Crocker, R.C. Del asistencialismo a la autogestión alimentaria. Universidad de Guadalajara, Guadalajara Jalisco, 2010.
- Martínez, J. Alfredo, Astiasarán, Iciar y Madrigal, Herlinda. Alimentación y Salud Pública. Editorial Mc Graw Hill/Interamericana. 2ª. Edición. España, 2002. Clave CEDOSI RA 784 S47
- Andrien, Michel y Beghin, Ivan. Nutrición y Comunicación. De la Educación en Nutrición Convencional a la Comunicación Social en Nutrición. Universidad Iberoamericana, Depto. de Salud. México, 1era. Edición, 2001. Clave CEDOSI TX 364 A5318
- Ziegler, Ekhard y L. J. Filer, Jr. (Editores). "Conocimientos actuales sobre Nutrición". Internacional Life Sciences Institute /OPS/OMS. Séptima edición, Washington, D. C. 2003.
- Werner, David y Bill Bower. "Aprendiendo a Promover la Salud". Fundación Hasperiam, Palo Alto, California, 1984. Clave CEDOSI RA 771 W47
- Pale LE, Buen LL. (2012). Educación en Alimentación y Nutrición. Editado por la AMMFEN, Primera Edición. Pp 81-106 y 143-165.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Barona de Infante, Nohemy y Alvarez, Lizardo. "Comunidad, Cultura, familia y salud". En: Sociedad y Salud. Editorial Formas Precisas, Cali, Colombia, 1991.
- Martínez, F y Cols. "Vigilancia epidemiológica". Edit. Mac Graw Hill. España, 2004

- Kroeger y Luna. "Atención Primaria en Salud. Estrategias y métodos". Edit. Pax, México, 1994.
- OPS/OMS. "Pautas para capacitar en nutrición a trabajadores comunitarios en nutrición", Publicación Científica No. 457, Washington, D. C. 1983.
- OPS. "Participación de la Comunidad en la Salud en las Américas". Publicación Científica No. 473. Washington, D. C. 1984.
- OPS/OMS. "Manual sobre el enfoque de riesgo en la atención maternoinfantil". Serie PALTEX para ejecutores de programas de salud, No. 7, Washington, D. C., 1987.
- FAO. "Manejo de proyectos de alimentación y nutrición en comunidades", Guía didáctica. Santiago- Chile, 2000 (versión electrónica).
- Colimon, K. "Fundamentos de epidemiología". Panamericana. Colombia. 2010.