



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 SALUD PUBLICA

Academia:

Nombre de la unidad de aprendizaje:

PRACTICA PROFESIONAL EN ALIMENTACION Y NUTRICION POBLACIONAL

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8865	17	153	170	12

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
P = práctica	Licenciatura	(LNTO) LICENCIATURA EN NUTRICION / 7o.	NINGUNO

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 las ciencias de la salud humana, con práctica profesional dentro del área de alimentación poblacional, particularmente en la gestión de programas a nivel comunitario; así como, formación en competencias docentes (diplomado, especialidad o posgrado). Se considera fundamental el liderazgo en la dirección de grupos de trabajo y experiencia en la asesoría en campo.

Si es profesor de tiempo completo, debe tener o aspirar a tener, el perfil del Programa para el Desarrollo del Profesional Docente (PRODEP) y que pertenezca o aspire al Sistema Nacional de Investigadores (SNI).

Elaborado por:

♣ Dr. René Crocker Sagastume
♣ Mtra. Gabriela Luna Hernández
♣ Dr. Alejandro Sandoval Delgadillo
♣ Dra. María Elena Aguilar Aldrete
♣ L.N. Dafne Alejandría Berumen Gracia

Evaluado y actualizado por:

Academia de Nutrición del departamento de Salud Pública.
Jefe de Departamento de Salud Pública

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
08/03/2017	08/03/2017

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;	
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 respecto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político, nacional e internacional;	
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;	
Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones;	
Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.	

3. PRESENTACIÓN

Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional, es la unidad de aprendizaje del área de Formación Básica Particular Obligatoria de la Licenciatura en Nutrición, que le permite al nutriólogo desarrollar conocimientos y habilidades para realizar acciones de prevención, promoción, detección y atención temprana en el proceso alimentario-nutricio en poblaciones y unidades de atención primaria en salud.

Forma parte del eje integrador de Prácticas de la Licenciatura en Nutrición y se vincula con las siguientes unidades de aprendizaje: Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones, Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición, Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición, Producción y Disponibilidad de Alimentos, Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio, Socio-Antrópología de la Alimentación, y con Alimentación y Salud Pública.

Se considera prerequisito para la Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional, y para Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Se integra en campo de desempeño real y participa en la aplicación de los conocimientos, habilidades, destrezas y valores adquiridos en las unidades de aprendizaje del área de Alimentación y Nutrición Poblacional, que le permitan desarrollar y consolidar su práctica profesional relacionada con el diagnóstico, prevención, detección oportuna, asesoría, orientación nutrimental y referencia de casos a los diferentes niveles de atención del proceso alimentario-nutricional a escala individual, familiar y colectiva.

5. SABERES

Prácticos	<p>&#9827; Evalúa mediante indicadores de seguridad para la soberanía alimentaria el proceso alimentario-nutricional a escala individual, familiar y colectiva.</p> <p>&#9827; Implementa estrategias y acciones encaminadas al diagnóstico, prevención y detección oportuna de enfermedades relacionadas con el proceso alimentario-nutricional, que se consideren de atención prioritaria en la comunidad de práctica.</p> <p>&#9827; Desarrolla o colabora en sesiones de educación en salud y alimentación de acuerdo a las necesidades de la población.</p> <p>&#9827; Asesora y orienta a pacientes, familias o grupos con necesidades específicas en cada una de las etapas del proceso alimentario-nutricional.</p> <p>&#9827; Promueve estilos de vida saludables, modos de vida sustentables, agroecología y la aplicación de tecnología apropiada en salud y alimentación.</p>
Teóricos	<p>&#9827; Reflexiona con fundamentos teóricos los problemas de su trabajo profesional como nutriólogo de la comunidad con la asesoría del profesor en nutrición comunitaria.</p> <p>&#9827; Profundiza en temas especializados en alimentación y nutrición de poblaciones.</p> <p>&#9827; Domina enfoques teóricos en salud pública relacionados con la prevención en salud y detección oportuna de enfermedades en poblaciones.</p> <p>&#9827; Domina la metodología para el análisis de problemas complejos para su priorización, planeación y ejecución en el campo de la nutrición y la alimentación comunitaria.</p> <p>&#9827; Analiza la pertinencia de estrategias y técnicas educativas, de acuerdo al contexto histórico, social, económico y político de la población.</p> <p>&#9827; Analiza los modelos teóricos para realizar la asesoría y orientación de casos en comunidades o grupos.</p>
Formativos	<p>&#9827; Actúa con respeto, ética y responsabilidad dentro de los diferentes espacios en que se llevarán a cabo los procesos educativos de la unidad de aprendizaje y con los equipos interdisciplinarios de los cuales participe.</p> <p>&#9827; Utiliza evidencia científica para dar recomendaciones, asesoría y orientación nutrimental al individuo o grupo, de acuerdo a su situación de salud.</p> <p>&#9827; Aprende el valor del trabajo en equipo para el logro de metas comunes.</p> <p>&#9827; Actuar con ética profesional y respeto con sus compañeros al actuar como tutor de alumnos de grados inferiores de la Carrera de Nutrición.</p>

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1. Curso propedéutico (sesiones teóricas):

- Metodología del trabajo en equipo y desarrollo de liderazgo.
- Enfoques teóricos y metodológicos para: Prevención en salud y Promoción de la salud, desde la Salud Pública.
- Complejidad del abordaje poblacional y comunitario de problemas en salud y alimentación.
- Exposición e intercambio de experiencias en temas especializados del área de alimentación y nutrición poblacional.

2. Intervención (sesiones prácticas)

- Presentación del equipo ante la comunidad.
- Presentación del programa a la institución.
- Construcción de diagnóstico situacional.
- Elaboración de la propuesta de intervención.
- Adaptación a los modelos de intervención institucional.
- Evaluación cualitativa de la intervención y evaluación de satisfacción
- Construcción de propuesta de mejora.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

En el trabajo comunitario, las metodologías didácticas serán la Didáctica reflexiva y el Aprendizaje orientado a proyectos, con el propósito de lograr el desarrollo del autoaprendizaje y el pensamiento creativo, con juicio crítico. El profesor actúa como asesor, experto, tutor, recurso, y evaluador, mientras que el estudiante es el protagonista, diseñador y gestor de aprendizaje.

Las estrategias sugeridas son:

- Retroalimentación del asesor y discusión por pares.
- Revisión de casos.
- Observación sistemática del proceso de trabajo.
- Problematización mediante métodos de visualización (mapa conceptual, mapa mental, árbol social, etc.).
- Realización de diagnósticos comunitarios y generación de propuestas de solución.

*Se anexa el apartado de Planeación e Instrumentación Didáctica, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio autodirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, usos 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
Examen de casos problema	<ul style="list-style-type: none"> - Examen escrito, con preguntas abiertas, donde se plantean situaciones que pueden considerarse problemas frecuentes en la implementación de un programa comunitario en salud y alimentación; el cual se calificará de acuerdo a los siguientes criterios: <ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de análisis de la realidad. - Pensamiento creativo para resolver la problemática. - Competencias previas adquiridas a lo largo de su formación profesional. - Argumentación teórica clara. 	Aula
Informe de diagnóstico situacional**	<p>Documento redactado a manera de informe, donde se desglose:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introducción. - Metodología. - Resultados del diagnóstico situacional. - Propuesta de intervención a trabajar durante su permanencia en el sitio de práctica. 	Comunidad Aula
Plan de trabajo**	<p>Documento que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objetivos - Desglose de las actividades - Cronograma de actividades - Indicadores de evaluación de la intervención. 	Comunidad/ Aula
Proyecto de mejora**	Producto integrador que contemple:	Comunidad/ Aula

	<ul style="list-style-type: none"> - Título. - Planteamiento del problema. - Datos empíricos (que demuestren la problemática a resolver). - Resultados - Objetivo general y específicos. - Propuesta de solución (estrategias, actividades y recursos). - Recomendaciones. - Conclusiones. - Referencias bibliográficas. 	
Bitácoras de trabajo de campo**	<p>Llenado del formato de bitácora, por cada día de práctica, con los apartados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objetivo de la sesión. - Actividades realizadas. - Observaciones. 	Comunidad
Evidencias de implementación** **Entrega en el tiempo estipulado por el profesor y conforme a los criterios de calidad que se mencionan en la Planeación e Instrumentación Didáctica.	<p>Entrega de portafolio de evidencias donde se incluya el material didáctico utilizado en las sesiones educativas, fotografías de las actividades e intervenciones, grabaciones, y otro tipo de evidencias de acuerdo al programa.</p>	Comunidad

9. CALIFICACIÓN

♣ Examen de casos problema	10%
♣ Informe de diagnóstico situacional	20%
♣ Plan de trabajo	10%
♣ Proyecto de mejora	40%
♣ Bitácoras de trabajo de campo	10%
♣ Evidencias de implementación	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 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

- World Health Organization. (2010). Equity, social determinants, and public health programmes. Ginebra. CLAVE CEDOSI (000363912). ***
- Martínez, J. (2002). Alimentación y salud pública. Madrid, España: McGraw-Hill Interamericana. CLAVE CEDOSI (000188945). ***
- Instituto Nacional de Salud Pública. (2013). Salud pública: teoría y práctica. México: El Manual Moderno, S.A. de C.V. CLAVE CEDOSI (000384848).
- Werner, D. (1994). Aprendiendo a promover la salud: un libro de métodos, materiales e ideas para instructores que trabajan en la comunidad. México: Hesperian. CLAVE CEDOSI (000150829). ***
- Sánchez-Tejeda, J. (2013). Educación para la salud: una introducción. Córdoba, Argentina: Edere. CLAVE CEDOSI (000403953).
- López-Espinoza, A. (2016). La educación en alimentación y nutrición. México: McGraw-Hill Interamericana. CLAVE CEDOSI (000456437).
- Bernardo Hernández, M. (2006). Un acercamiento pedagógico a las formas de aprender y transmitir el conocimiento local campesino – agroecológico: Caso Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias de Jalisco (RASA). México. (CLAVE CEDOSI: 000288880). ***
- Grupo Parlamentario del PRD. (2007). Alimentación, nutrición, valores culturales y soberanía alimentaria. México. CLAVE CEDOSI (000329992). ***
- FAO. (2007). Working principles for risk analysis for food safety for application by governments. Roma. CLAVE CEDOSI (000373249). ***
- Aguirre, V. (2014). La cocina de la salud: asesoramiento en alimentación y nutrición. República Oriental de Uruguay Arquetipo Grupo Editorial: Arquetipo Grupo Editorial. CLAVE CEDOSI (000444105).
- Vaclavík, V. (2013). The art of nutritional cuisine. Boca Raton: CRC Press. CLAVE CEDOSI (000424697).

***Bibliografía clásica.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Garine, E. (2016). Sharing food. México: Universidad de Guadalajara. CLAVE CEDOSI (000454032).
- Ávila Palafox, R. (2015). Biodiversidad, sostenibilidad y patrimonios alimentarios. Guadalajara: Universidad de Guadalajara. CLAVE CEDOSI (000216698).
- López-Espinoza, A. (2014). Hábitos alimentarios psicología y socio-antropología de la alimentación. México: McGraw-Hill Interamericana. CLAVE CEDOSI (000416669).
- Aranceta-Bartina, J. (2012). Alimentación y trabajo. Madrid: Editorial Médica Panamericana. CLAVE CEDOSI (000381302).
- Ortega de la Torre, MA. (2014). Alimentación en las etapas de la vida. Málaga: IC Editorial. CLAVE CEDOSI (000451363).
- FAO. (2015). El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i4646s.pdf>
- SEDESOL. (2012). Guía de Ecotecnias para Centros de Desarrollo Comunitario. Disponible en: https://www.google.com.mx/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&ved=0ahUKEwjp6si96ZfQAhWjh1QKHTa6C3MQFghGMAU&url=http%3A%2F%2Fwww.lopezbarbosa.net%2Fapp%2Fdownload%2F6413646668%2FGuia_Ecotecnias.pdf%3Ft%3D1349361075&usg=AFQjCNFo6RNnwt08O9CEhIM2VCY4RDJ9HA&sig2=vUuBejVD-l5voNGbzK0ADw