



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:

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	(LNT0) 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, además contar con práctica profesional dentro del área de alimentación poblacional, particularmente en la gestión de programas a nivel comunitario. Se considera fundamental el liderazgo en la dirección de grupos de trabajo y experiencia en la asesoría de trabajo de 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

Evaluado y actualizado por:

Mtra. Gabriela Luna Hernández
Dra. María Elena Aguilar Aldrete
Mtra. Dafne Alejandría Berumen Gracia
Mtro. Alejandro Sandoval Delgadillo

L.N. Dafne Alejandría Berumen Gracia	
--------------------------------------	--

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
08/03/2017	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;
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.
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;
Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

3. PRESENTACIÓN

<p>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.</p> <p>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-antropología de la alimentación y con alimentación y salud pública.</p> <p>Se considera prerrequisito para la unidad de aprendizaje Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional y para Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional.</p>

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Se integra en el campo de desempeño en comunidades 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	<ul style="list-style-type: none"> - Evalúa mediante indicadores de seguridad para la soberanía alimentaria el proceso alimentario-nutricional a escala individual, familiar y colectiva. - 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. - Desarrolla o colabora en sesiones de educación en salud y alimentación de acuerdo con las necesidades de la población. - Asesora y orienta a pacientes, familias o grupos con necesidades específicas en cada una de las etapas del proceso alimentario-nutricional. - Promueve estilos de vida saludables, modos de vida sustentables, agroecología y la aplicación de tecnología apropiada en salud y alimentación.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexiona con fundamentos teóricos los problemas de su trabajo profesional como nutriólogo en comunidad con la asesoría del profesor y grupo de asesores. - Explora temas especializados en alimentación y nutrición de poblaciones bajo un enfoque de salud pública, interculturalidad y sustentabilidad. - Domina diferentes técnicas para el análisis de problemas complejos para su priorización, planeación y ejecución en el campo de la nutrición y la alimentación poblacional. - Analiza la pertinencia de estrategias y técnicas educativas, de acuerdo con el contexto histórico, social, económico y político de la población. - Discute los modelos teóricos para realizar la asesoría y orientación de casos en comunidades o grupos.
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> - Actúa con respeto, ética y responsabilidad dentro de los diferentes espacios de práctica y con los equipos interdisciplinarios de los cuales participe. - Utiliza evidencia científica para dar recomendaciones, asesoría y orientación nutrimental al individuo o grupo de acuerdo con su situación de salud. - Aprende el valor del trabajo en equipo para el cumplimiento de metas comunes. - Aplica el juicio crítico-científico para valorar la aplicación estrategias que promuevan la sustentabilidad y la autogestión de alimentos en las comunidades. - Promueve la reflexión sobre las problemáticas en salud y alimentación de las comunidades, 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.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1. Curso propedéutico (sesiones teóricas):
 - Metodología del trabajo en equipo y desarrollo de liderazgo para el trabajo comunitario.
 - Alimentación en el contexto de 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 de práctica.
 - Realización de un diagnóstico situacional del sitio de práctica de acuerdo con los indicadores que se consideren pertinentes con el contexto de la comunidad o institución..
 - Planeación de la propuesta de intervención y/o adaptación a los modelos de intervención institucional.

- Evaluación de la intervención.
- Construcción de una propuesta de mejora al sitio de práctica.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

En el trabajo comunitario, las metodologías didácticas serán la Didáctica reflexiva y el Aprendizaje basado en proyectos, con el propósito de lograr el desarrollo de conexión con el mundo real, colaboración y aprendizaje autodirigido, así como, la práctica del pensamiento crítico, pensamiento cuidadoso y pensamiento creativo. 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.
- Problematicación mediante métodos de visualización (mapa conceptual, mapa mental, árbol social, etc.).
- Realización de diagnósticos comunitarios y generación de propuestas de solución.
- Participación en elaboración y ejecución de proyectos en sitios de práctica reales.

*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 con los siguientes criterios: <ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de análisis de la realidad. - Desarrollo de pensamiento crítico para resolver la problemática. - Competencias previas adquiridas a lo largo de su formación profesional. - Argumentación teórica clara. 	Aula
Informe de diagnóstico situacional y plan de trabajo	Documento redactado a manera de informe, donde se desglose: <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 (objetivos, actividades 	Comunidad Aula

	<p>y cronograma).</p> <p>La asistencia y participación durante las sesiones en los sitios de práctica para la realización de este producto entregable serán parte de la calificación.</p> <p>Se recomienda buscar programas o intervenciones similares para realizar propuestas de trabajo basadas en evidencia. Pueden realizarse búsquedas en español y en otros idiomas.</p>	
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. <p>En el espacio de observaciones se pueden incluir las reflexiones personales respecto a su proceso de aprendizaje en el trabajo de campo, así como, puntos confusos, preguntas provenientes de la reflexión en campo, etc.</p> <p>La asistencia y participación durante las sesiones en los sitios de práctica para la realización de este producto entregable serán parte de la calificación. Las faltas (justificadas o no) pueden disminuir la calificación en este rubro.</p>	Comunidad
Evidencias de implementación	<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 con el programa.</p> <p>La asistencia y participación durante las sesiones en los sitios de práctica para la realización de este producto entregable serán parte de la calificación. Se recomienda guardar evidencias individuales respecto a la participación en la elaboración de los productos y materiales didácticos.</p>	Comunidad
Informe de resultados	Producto integrador que	Comunidad

	incluye: - Actividades realizadas respaldadas con evidencias. - Resultados de la evaluación de la implementación de las actividades con indicadores cuantitativos o cualitativos. - Recomendaciones. - Conclusiones.	Aula
--	--	------

9. CALIFICACIÓN

Examen de casos problema (10%)
 Informe de diagnóstico situacional y plan de trabajo (30%)
 Informe final (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

- 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).
- 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). ***
- FAO. (2007). Working principles for risk analysis for food safety for application by governments. Roma. CLAVE CEDOSI (000373249). ***
- Grupo Parlamentario del PRD. (2007). Alimentación, nutrición, valores culturales y soberanía alimentaria. México. CLAVE CEDOSI (000329992). ***
- Instituto Nacional de Salud Pública. (2013). Salud pública: teoría y práctica. México: El Manual Moderno, S.A. de C.V. CLAVE CEDOSI (000384848).
- López-Espinoza, A. (2016). La educación en alimentación y nutrición. México: McGraw-Hill Interamericana. CLAVE CEDOSI (000456437).
- Martínez, J. (2002). Alimentación y salud pública. Madrid, España: McGraw-Hill Interamericana. CLAVE CEDOSI (000188945).***
- Sánchez-Tejeda, J. (2013). Educación para la salud: una introducción. Córdoba, Argentina: Edere. CLAVE CEDOSI (000403953).

- Vaclavik, V. (2013). The art of nutritional cuisine. Boca Raton: CRC Press. CLAVE CEDOSI (000424697).
 - 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). ***
 - World Health Organization. (2010). Equity, social determinants, and public health programmes. Ginebra. CLAVE CEDOSI (000363912).***
- ***Bibliografía clásica.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Aranceta-Bartina, J. (2012). Alimentación y trabajo. Madrid: Editorial Médica Panamericana. CLAVE CEDOSI (000381302).
- Ávila Palafox, R. (2015). Biodiversidad, sostenibilidad y patrimonios alimentarios. Guadalajara: Universidad de Guadalajara. CLAVE CEDOSI (000216698).
- FAO. (2015). El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i4646s.pdf>
- Garine, E. (2016). Sharing food. México: Universidad de Guadalajara. CLAVE CEDOSI (000454032).
- López-Espinoza, A. (2014). Hábitos alimentarios psicología y socio-antropología de la alimentación. México: McGraw-Hill Interamericana. CLAVE CEDOSI (000416669).
- Ortega de la Torre, MA. (2014). Alimentación en las etapas de la vida. Málaga: IC Editorial. CLAVE CEDOSI (000451363).
- Scavone, G. M. (2008). Sustentabilidad del Sistema de Salud desde una perspectiva social y ambiental. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.
- 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
- Tetreault, D. (2004). Una taxonomía de modelos de desarrollo sustentable. Espiral Estudios sobre Estado y sociedad (ISSN: 2594-021X), 10(29).