



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:

SISTEMAS DE VIGILANCIA DEL PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8885	34	34	68	7

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = curso - taller	Licenciatura	(LNT0) LICENCIATURA EN NUTRICION / 5o.	CISA I8851

Área de formación:

OPTATIVA ABIERTA

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. Fany Lizehte Villanueva Morales

Evaluado y actualizado por:

Dra. Vylil Georgina García Serrano

Fecha de elaboración:

18/10/2016

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

19/08/2022

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 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 unidad de aprendizaje de Sistemas de vigilancia del proceso alimentario nutricio aporta a desarrollar en el alumno las habilidades para recabar datos, analizar la información relacionada al proceso salud-enfermedad en el área de la alimentación y nutrición y monitorear el perfil epidemiológico en poblaciones con base a indicadores de la seguridad alimentaria sustentable. Esta unidad de aprendizaje aporta al área especializante de la nutrición y alimentación poblacional. La unidad de aprendizaje de Sistemas de vigilancia del proceso alimentario nutricio aporta a desarrollar en el alumno las habilidades y conocimientos para comprender la importancia de recabar datos, analizarlos para generar un diagnóstico, planificación, evaluación y control de las enfermedades relacionadas al proceso alimentario nutricio. Los sistemas de vigilancia epidemiológica generan información pertinente para la implementación de estrategias preventivas en sus diferentes niveles en el área de la alimentación y nutrición, así como, monitorear el perfil epidemiológico en poblaciones con base en indicadores de la seguridad alimentaria sustentable. Esta unidad de aprendizaje aporta al área especializante de la nutrición y alimentación poblacional.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Comprende los sistemas de información y la Norma Oficial Mexicana para la vigilancia epidemiológica con indicadores alimentario-nutricionales para generar acciones y estrategias que lleven a mejorar la calidad de vida del individuo, la familia y la sociedad, actuando con ética, compromiso social y pensamiento crítico.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">- Identifica factores de riesgo nutricional, a través de los elementos e indicadores del proceso alimentario nutricio.- Realiza análisis integrales de los indicadores de producción, disponibilidad, consumo y aprovechamiento de alimentos con enfoque sustentable.- Diseña una aproximación de sistemas de información con indicadores de evaluación y control del proceso alimentario nutricio en la población.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">- Comprende el concepto de vigilancia epidemiológica, sistemas de vigilancia y sus funciones en la nutrición poblacional.- Conoce la NOM para la Vigilancia epidemiológica del proceso alimentario nutricio.- Comprende las metodologías e indicadores epidemiológicos aplicados a la evaluación y vigilancia del proceso alimentario nutricio.- Identifica los elementos que componen un sistema de información para la vigilancia epidemiológica en el área de la alimentación y nutrición.

Formativos	<ul style="list-style-type: none"> - Actúa con ética profesional y de acuerdo con las NOM de su ejercicio profesional. - Actúa con respeto, tolerancia y trabajo colaborativo grupal promoviendo la cultura de la paz.
-------------------	--

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

<p>1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DE EPIDEMIOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Conceptos y funciones. b) Diseños epidemiológicos. c) Medidas de frecuencia. <p>2. GENERALIDADES DEL SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Definición de vigilancia epidemiológica. b) Funciones de la vigilancia epidemiológica. c) Elementos y estructura de un sistema de vigilancia epidemiológica. <p>3. SISTEMA DE INFORMACIÓN EN LA VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Características de la información. b) Fuentes de información. c) Recolección y notificación de la información. d) Análisis e interpretación de la información. <p>4. PARTE OPERATIVA Y ESTRATÉGICA DE LA VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Requisitos para establecer un sistema de vigilancia. b) Tipos de vigilancia epidemiológica. c) Responsabilidad de cada nivel de atención y prevención en la vigilancia epidemiológica. <p>5. SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA EN MEXICO</p> <ul style="list-style-type: none"> a) NOM para la vigilancia epidemiológica en México. b) Vigilancia de Enfermedades Crónicas. c) Vigilancia de Enfermedades del proceso alimentario nutricio e indicadores. <p>6. CANAL ENDÉMICO Y CURVA EPIDÉMICA</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Estructura y función.
--

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

<ul style="list-style-type: none"> a) 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. b) 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. c) Investiga los temas de interés en artículos científicos en inglés para desarrollar habilidades de un segundo idioma.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Realizar un resumen por cada una de las sesiones de clase, con reflexiones finales a partir del pensamiento crítico y sus conclusiones.	<p>El resumen se entregará redactado a mano y en el cuaderno.</p> <p>Como criterios mínimos todas las evidencias deben entregarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Entrega en tiempo y forma. b) Ser claras en redacción. 	Aula y virtual.

	c) Ortografía adecuada. d) Escritura legible. e) Referencias bibliográficas.	
--	--	--

9. CALIFICACIÓN

Tareas y trabajos en clase (50%)
Evaluación teórica y practica (20%)
Trabajo final (30%)

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

- Chávez, Adolfo. "La Vigilancia nutricional en América Latina y el Caribe. Progresos en los últimos 30 años". En: Vigilancia Alimentaria y nutricional. FAO/OMS/UNICEF. Washington, D.C. 1992.
- Barceló, Ramón. "Vigilancia de la seguridad alimentaria". En: Vigilancia alimentaria y nutricional. FAO/OMS/UNICEF. Washington, D. C. 1992.
- Martínez, F y Cols. "Vigilancia epidemiológica". Edit. MacGraw Hill. España, 2004
- Grupo multidisciplinario (Sector Salud, alimentario y nutricional en México). "La Vigilancia Alimentaria y nutricional en México". En: Vigilancia Alimentaria y nutricional. FAO/OMS/UNICEF. Washington, 1992.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Colimon, K. Fundamentos de epidemiología. corporación para investigaciones biológicas. 2010.
- R Reintjes - Journal of Health Politics, Policy and Law, 2012 - read.dukeupress.edu