



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:

NUTRICION Y SOCIEDAD

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8562	18	16	34	3

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = curso - taller	Licenciatura	(MCPE) MEDICO CIRUJANO Y PARTERO / 4o.	CISA I8549

Área de formación:

BASICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Perfil docente:

Debe ser un maestro capacitado para la enseñanza por competencias profesionales integradas. Comprometido con la docencia y el aprendizaje colaborativo. Con posgrado en un área afín a las unidades de aprendizaje.

Elaborado por:

Evaluado y actualizado por:

Dr. Oscar Loreto Garibay
Mtra. Graciela Saldaña Martinez
Mtro. Alejandro Sandoval Delgadillo
MCP Alfonso Nicolás Trinidad Robles
Dr. Miguel Roberto Kumazawa Ichikawa

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

//

//

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

Integra los conocimientos sobre la estructura y función del ser humano y su entorno en situaciones de salud-enfermedad en sus aspectos biológico, psicológico, histórico, sociales y culturales

Aplica los principios, teorías, métodos y estrategias de la atención médica, de forma integral e interdisciplinaria, hacia las principales causas de morbilidad y mortalidad humana utilizando el método clínico, epidemiológico y social, actuando con respeto a la diversidad cultural, ambiental y de género, con eficacia y eficiencia en el manejo de recursos y trabajo colaborativo e interdisciplinario; en el contexto de la transición epidemiológica y con respeto a las políticas de salud locales, nacionales e internacionales.

Aplica los conocimientos básicos para la prevención, diagnóstico, tratamiento, pronóstico y rehabilitación de las enfermedades prevalentes, de acuerdo al perfil epidemiológico local, nacional e internacional

Desarrolla, interviene y aplica los principios, métodos y estrategias de la atención

primaria en salud desde una perspectiva multi, inter y transdisciplinaria, con una visión integral del ser humano en su medio ambiente

Establece una relación médico-paciente efectiva con un enfoque biopsicosocial durante su práctica profesional, para mejorar la calidad de atención;

Integra a su práctica médica conocimientos y habilidades para uso de la biotecnología disponible, con juicio crítico y ético;

Aplica su juicio crítico para la atención o referencia de pacientes a otros niveles de atención o profesionales de la salud, actuando con ética y en apego a la normatividad vigente

Promueve estilos de vida saludables con una actitud humanística, crítica y reflexiva en la práctica profesional;

Desarrolla una identidad profesional, social y universitaria con base en los diversos contextos y escenarios económico-políticos y sociales, con una postura propositiva, emprendedora, integradora y colaborativa;

Se compromete con los principios éticos y normativos aplicables al ejercicio profesional, con apego a los derechos humanos y a los principios de seguridad integral en la atención del paciente, respetando la diversidad cultural y medicinas alternativas y complementarias;

Participo en estrategias para prevenir y atender a la población en caso de emergencias y desastres, privilegiando el trabajo colaborativo con base en el conocimiento de las amenazas por el deterioro ambiental y el desarrollo tecnológico

Ejerce habilidades de comunicación oral y escrita en su propio idioma y en inglés, con sentido

crítico, reflexivo y con respeto a la diversidad cultural en los contextos profesionales y sociales;
Comprende y aplica tecnologías de la información y comunicación con sentido crítico y reflexivo, de manera autogestiva, en los contextos profesional y social;
Comprende conocimientos basados en evidencias y literatura científica actual; analiza, resume y elabora documentos científicos.

3. PRESENTACIÓN

El curso de Nutrición y Sociedad busca proporcionar las herramientas esenciales de nutrición para abordar a individuos, familias, y comunidades desde una perspectiva integradora que incluya elementos clínicos, contextuales, socioeconómicos, culturales, económicos, y educacionales entre otros. Lo anterior, tomando siempre como punto de partida nuestra situación de salud nacional, y nuestras políticas y programas en salud pública que buscan afectar positivamente la alimentación y nutrición de la población.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Evaluar los factores del proceso alimentario nutricio a nivel individual y colectivo para desarrollar estrategias de intervención en promoción, prevención y preservación de la salud de la población en su entorno social.

Los alumnos de la carrera de médico, cirujano y partero contarán con conocimientos, habilidades y valores respecto a diagnóstico y detección de problemas de salud. Factores que lo determinan, así como elementos y acciones de promoción a la salud en la búsqueda de estilo de vida saludable con perspectivas inter y transdisciplinarias e integral del ser humano, elementos claramente importante en su formación y competencias profesionales integrales a desarrollar durante su formación.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar a escala individual, familiar y poblacional los elementos básicos que intervienen en el proceso alimentario nutricio del ser humano en su entorno. • Deriva de manera oportuna al usuario con trastornos nutricios, que ameriten la atención concomitante de otros profesionales del campo de la salud. • Implementa acciones de promoción, prevención y preservación de la salud de la población en base al diagnóstico.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce los factores del proceso alimentario nutricio para la promoción, prevención y preservación de la salud. • Identifica las recomendaciones nutricionales para las diferentes etapas de la vida • Distingue las principales patologías relacionadas al proceso alimentario nutricio
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> • Coopera activamente en equipos interdisciplinarios. • Actúa con ética y respeto a la diversidad cultural en contextos complejos

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1.	Introducción al tema, Glosario de terminología
2.	Hábitos y costumbres de la alimentación
3.	Alimentación y Clasificación de alimentos
4.	Alimentación a la mujer embarazada y que lacta
5.	Alimentación del primer año de vida
a.	Lactancia Humana
b.	Ablactación
6.	Alimentación del preescolar y escolar
7.	Alimentación de la adolescencia y deportes
8.	Alimentación del anciano
9.	Evaluación del estado Nutricio
10.	Métodos indirectos de la evaluación del estado nutricio
a.	Encuesta por recordatorio de 24 horas
b.	Diseño de una dieta saludable
11.	Indicadores antropométricas P/E, P/T, T/E
12.	Desnutrición Proteico energética
13.	Obesidad y dietas de reducción
14.	Diabetes y nutrición
15.	Aterosclerosis y nutrición
16.	Trastornos alimentarios (Anorexia y Bulimia)
17.	Nutrición y caries
18.	Evaluación del curso y de los alumnos

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Del Docente.
<ul style="list-style-type: none"> • Expone e introduce a los temas específicos. • Propicia la discusión e intercambio de conceptos y reflexiones en el grupo. • Promueve el aprendizaje a través de ejercicios prácticos específicos. • Instrumenta talleres para el análisis de herramientas para la evaluación del estado nutricio
Del Alumno:
<ul style="list-style-type: none"> • Participa en las discusiones de conceptos y temas específicos. • Comparte sus reflexiones y propuestas a los temas y actividades académicas del curso. • Desarrolla las actividades prácticas contenidas en los ejercicios y talleres individuales y en equipo. • Revisa la bibliografía específica en forma previa a la presentación de los temas específicos en el aula. • Realiza investigación bibliográfica complementaria para los temas específicos. • Elabora presentaciones y las expone ante el grupo. • Diseña proyectos y programas de investigación.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
- Diseño por escrito de una propuesta personal de menú saludable.	- Capacidad de combinar los grupos alimentarios para construir una dieta personal recomendable.	AULA
- Examen escrito de conceptualización y análisis de	- Capacidad de conceptualización y análisis de problemas sobre el proceso	AULA

problemas alimentario– nutrimentales.	alimentario – nutricio.	
- Elaboración de materiales educativos para protección y promoción del proceso alimentario – nutricio en las diferentes etapas de la vida.	Materiales educativos: - Claridad, concreción y sencillez de los materiales.	AULA
- Presentación de ensayo sobre metodologías, técnicas e instrumentos para evaluar el proceso alimentario – nutricio.	- Coherencia interna de los elementos del ensayo. - Calidad de la propuesta de la evaluación.	AULA
- Reporte de dieta por Recordatorio de 24 horas y análisis en patrones de referencia.	- Análisis y conclusiones de la dieta por recordatorio de 24 horas en cuanto a requerimientos y distribución calórica.	AULA
- Observación de habilidades, y destrezas para evaluar el estado nutrimental a través de indicadores antropométricos, clínicos y dietéticas	- Lista de cotejo con habilidades y destrezas. - Actitudes y valores en el trabajo. - Presentación de instrumentos de trabajo. - Observación del uso y manejo para la evaluación del estado nutrimental. - Uso correcto de los patrones de referencia para realizar la evaluación. - Capacidad de descripción y análisis de la metodología utilizada.	AULA
Reporte de lectura sobre artículos discutidos sobre morbi-mortalidad de problemas de salud relacionados con la nutrición.	- Capacidad de síntesis - Estructura y congruencia.	AULA

9. CALIFICACIÓN

Evaluación del conocimiento teórico-práctico.....	
Evidencias de desempeño.....	
Desempeño, asistencia, y permanencia.....	25pts
65pts	
10pts	

10. ACREDITACIÓN

1. Cumplir con el 80% de evidencias de aprendizaje
2. Asistencia al 80% a las actividades de aprendizaje.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

et al. Nutriología Médica. Editorial Panamericana. Tercera edición. México; 2008. (Disponible en biblioteca CEDOSI código RM217; N88 2008).; 1; -;

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA