



Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR

DIVISIÓN DE BIENESTAR Y DESARROLLO REGIONAL
SALUD Y BIENESTAR
CARRERA DE ENFERMERÍA

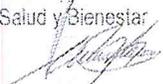


PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS
ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SOCIEDAD


Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes
Presidente de la Academia de Ciencias de la nutrición


Mtra. Maria del Carmen Barragan Carmona
Profesora de la unidad de aprendizaje


Mtro. Alfonso Barajas Martinez
Jefe del Departamento de
Salud y Bienestar


Mtra. Mayra Karina Maciel Garcia
Profesora de la unidad de aprendizaje



Centro Universitario de Ciencias de la Salud

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Centro Universitario del Sur

Departamento:

Salud y Bienestar

Academia:

Ciencias de la Nutrición

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Alimentación, nutrición y sociedad.

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
18673	32	16	48	5

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = curso - taller	Licenciatura	Licenciatura en enfermería	

Área de formación:

Básico común

Perfil docente:

Profesional de la salud con licenciatura y especializado en el área de Nutrición ya sea por licenciatura, maestría o doctorado, que domine el proceso alimentario nutricio y todos los factores que influyen en el entorno sobre el estado de nutrición de la población.

Elaborado por:

Mtra. Mayra Karina Maciel García

Evaluado y actualizado por:

Mtra. Mayra Karina Maciel García
Mtra. María del Carmen Barragán Carmona
Mtra. Marisol Isabel Sánchez Acosta
Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo
Mtra. Cristina Marín Arriola
L.N. Irene Odemaris Limones
L.N. Diana Laura Juárez Pimentel

Fecha de elaboración:

Julio del 2014

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

Julio 14 del 2016

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

Integra los conocimientos del proceso alimentario nutricio del ser humano desde una perspectiva que involucre la dimensión histórica, biológica, social y cultural.

3. PRESENTACIÓN

Proceso que integra los determinantes y condicionantes sociales, históricas, culturales, ambientales, psicológicas y de salud, mediante la producción, disponibilidad, consumo y metabolismo de los alimentos, expresados como fenómeno nutricio en el individuo a través de las manifestaciones clínicas, dietéticas, antropométricas, físicas y metabólicas, para la distribución y frecuencia del perfil epidemiológico de las poblaciones como objeto de estudio.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Utiliza los factores relacionados con el proceso alimentario nutricio del ser humano en su entorno para fomentar buenos hábitos alimenticios y preventivos de salud.

5. SABERES

Prácticos <i>Henry</i>	<ul style="list-style-type: none">- Distingue los elementos básicos que intervienen en el proceso alimentario nutricio del ser humano en su entorno.- Detecta y canaliza de manera oportuna al usuario con trastornos de nutrición, que amerite la atención concomitante de otros profesionales del campo de la salud.- Integra las determinantes y condicionantes socio históricos, culturales, psicológicos y ecológicos de producción, disponibilidad, consumo y aprovechamiento de los alimentos que se expresan como fenómeno nutricio en el individuo y su entorno.- Identifica el fenómeno nutricio de un individuo o población- Analiza los determinantes y condicionantes sociales, históricas, culturales, ambientales, psicológicas y de salud.- Interpreta las manifestaciones clínicas, dietéticas, antropométricas, físicas y metabólicas
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">- Conoce los factores que intervienen en la producción, el almacenaje, el acceso, la distribución y el consumo de los alimentos.- Conoce las determinantes y condiciones socio históricos, culturales, psicológicos y ecológicos de producción, disponibilidad, consumo y aprovechamiento de los alimentos, que se expresan como fenómeno nutricio en el individuo y su entorno.- Estudia las manifestaciones clínicas, dietéticas, antropométricas, físicas y metabólicas
Formativos	<ul style="list-style-type: none">- Actúa con ética, humanismo, responsabilidad y respeto a la diversidad cultural en contextos complejos

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1. Factores involucrados en la nutrición
 - 1.1 Definición de términos: Alimentación, nutrición y sociedad
 - 1.2 Historia y objetivos de la nutrición
 - 1.3 Seguridad alimentaria
2. Funciones y factores que influyen al Metabolismo
 - 2.1 Función y determinación requerimientos energéticos, macronutrientes y micronutrientes.
 - 2.2 El plato del bien comer y la jarra del bien beber
 - 2.3 Grupos de alimentos
 - 2.4 Tablas de composición de alimentos
 - 2.5 Conservación de alimentos y uso de etiquetas de información nutricional.
3. Evaluación del estado nutricional
 - 3.1 Historia clínica nutricional
 - 3.2 Evaluación e interpretación antropométrica básica
 - 3.3 Diagnóstico de estados de mal nutrición
4. Recomendaciones nutricionales
 - 4.1 Dieta normal o general en adultos sanos
 - 4.2 Dietas hospitalarias
5. Recomendaciones nutricionales en las diferentes etapas de la vida
 - 5.1 Embarazo
 - 5.2 Lactancia
 - 5.3 Lactante menor
 - 5.4 Lactante mayor
 - 5.5 Pre escolar
 - 5.6 Escolar
 - 5.7 Adolescente
 - 5.8 Adulto mayor

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Aprendizaje basado en evidencias

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
<ul style="list-style-type: none">- Mapa conceptual- Diagnóstico nutricional- Tríptico- Rotafolio- Exámen	<ul style="list-style-type: none">- Elaborar un mapa que determine los diferentes macronutrientes, sus funciones y fuentes alimentarias.- Realizar un diagnóstico nutricional de un paciente real, basado en la historia clínica y evaluación antropométrica.- Elaborar un tríptico informativo sobre alguna	<ul style="list-style-type: none">- Escuelas- Hospitales- Guarderías- Asilos- Centros Comunitarios- Consultorios privados- De manera personal y familiar.

	<p>enfermedad relacionada a la nutrición (ejemplo: anemia, obesidad, desnutrición, diabetes, hipertensión, etc. En donde se incluye factores epidemiológicos, la incidencia, prevalencia y factores de riesgo)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborar un rotafolio de prevención y promoción a la salud en las diferentes etapas de la vida, incluyendo las características psicológicas, físicas, ambientales, culturales sociales de cada etapa. Contestar un examen de conocimientos sobre las dietas normales y terapéuticas - Elaborar un examen de conocimientos teóricos de la asignatura 	
--	---	--

9. CALIFICACIÓN

Examen	30%
Trabajos escritos (mapas, tablas, diagnóstico)	30%
Tríptico	10%
Rotafolio	20%
Actitudes y participación	10%

10. ACREDITACIÓN

<p>Asistir puntualmente al 80% de las clases y 60% para derecho a extraordinario Entregar todos los trabajos escritos Participar en las exposiciones y rotafolio.</p>

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

<p>Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. & Flores, I. (2014). <i>Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes</i>. Cuarta edición. México: Fomento de Nutrición y salud A.C.</p>
<p>Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur, A. y Arrollo P. (2015). <i>Nutriología Médica</i>. Cuarta edición. México: Editorial Panamericana.</p>
<p>Pérez-Lizaur, A. & García-Campos, M. (2014). <i>Manual de Dietas Normales y Terapéuticas, los alimentos en la salud y la enfermedad</i>. Sexta edición. México: Mc Graw Hill Educación.</p>

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Gutiérrez, J., Rivera-Dommarco, J., Shamah-Levy, T., Villalpando-Hernández, S., Franco, A., Cuevas-Nasu, L., Romero-Martínez, M., Hernández-Ávila, M. (2012). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados Nacionales. México: Instituto Nacional de Salud Pública de México.

NORMA OFICIAL MEXICANA (2012). NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria Criterios para brindar orientación.

NORMA OFICIAL MEXICANA (2014). NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.