



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

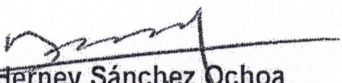
UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR

DIVISIÓN DE BIENESTAR Y DESARROLLO REGIONAL DEPARTAMENTO DE DESARROLLO REGIONAL LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

ALIMENTACIÓN Y SALUD PÚBLICA


Mtro. Herney Sánchez Ochoa

Presidente de la Academia de Salud Pública


Mtra. Elia Margarita Rodríguez Chávez
Jefe del Departamento de Desarrollo Regional


Mtro. Héctor Favián Esparza Osorio

Profesor(es) de la Unidad de Aprendizaje


L.N. Irene Odemariz Limones Gutiérrez



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:

Departamento de Desarrollo Regional

Academia:

Academia de Salud Pública

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Alimentación y Salud Pública

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8829	51	17	68	8

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
<u>CT = curso - taller</u>	<u>Licenciatura</u>	<u>Lic. Nutrición</u>	<u>Sin prerrequisitos</u>

Área de formación:

Básico Particular

Perfil docente:

Licenciados Nutrición, Maestros en Nutrición, Salud Pública y algunas ciencias a fines.

El docente debe contar con los conocimientos y dominios del marco conceptual y metodológico de la salud pública, ser capaz de desarrollar estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades, debe ser un profesional con compromiso social y convicción de brindar servicios de calidad, contar con capacidad creativa, crítica y de adaptación dinámica a los cambios educativos, debe ser capaz de diseñar estrategias de aprendizaje y evaluación, orientadas al desarrollo de competencias profesionales, debe de gestionar información para actualizar los recursos informativos de sus UA, para enriquecer el desarrollo de sus actividades, lo que le permitirá lograr que los aprendizajes de los alumnos sean significativos y actualizados, Propiciando así el trabajo colaborativo, con lo que desarrolla estrategias de comunicación, utiliza las Tics para diversificar y fortalecer el desarrollo de las competencias profesionales de sus estudiantes.

Elaborado por:

Evaluado y actualizado por:

M.N.C. HECTOR FAVIAN ESPARZA OSORIO	
-------------------------------------	--

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

Julio del 2014	Enero del 2015
----------------	----------------

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

- Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, así como 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 poblaciones
- Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y trans-disciplinarios con una actitud de liderazgo democrático
- Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional, con ética, responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social.
- 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 de investigación y participa en equipos multi, inter y trans-disciplinarios 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.
- 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 respeto 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.

3. PRESENTACIÓN

La alimentación en salud pública es una ciencia y arte de evitar enfermedades relacionadas con la nutrición, alargar la vida y fomentar la salud y eficiencia con los esfuerzos de la comunidad. Engloba todas las actividades relacionadas con la salud y la enfermedad, el estado sanitario y ecológico del ambiente de vida; la organización y el funcionamiento de los servicios de salud, planificación, gestión y educación para proporcionar un estado nutricional óptimo del individuo.

El contenido de la UA esta basado en los conocimientos y definiciones de la salud publica con un enfoque nutricional, los temas principales son aquellos problemas y enfermedades nutricionales y alimenticias que pongan en riesgo la salud del individuo y de las poblaciones.

Las competencias que se requieren por parte del alumno son: el bienestar individual, familiar y social, ampliar y aplicar conocimientos referentes a todas las áreas de la nutrición, con interés en la salud individual y de la población, la comunicación oral y escrita pertinente, las relaciones interpersonales y el trabajo en equipo, la organización y el manejo de tecnologías de la información y comunicación para obtener datos y expresar ideas.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Analiza y comprende la causalidad del proceso salud –enfermedad relacionada con la alimentación y nutrición de poblaciones, como una situación compleja, histórica, biopsicosocial, así como la respuesta social organizada, en un contexto de sustentabilidad ambiental.

5. SABERES

Prácticos	• Analiza la importancia de la atención primaria como estrategia mundial de salud. • Identifica el proceso salud enfermedad. • Identifica las funciones esenciales de la salud pública. • Expresa adecuadamente las funciones esenciales de la salud pública en el ámbito de la alimentación.
Teóricos	Define las funciones esenciales de la salud pública en el ámbito de la alimentación. Define las teorías y conceptos fundamentales de alimentación en salud pública. Identifica los principales problemas de salud pública relacionados con la alimentación. Conoce el proceso salud-enfermedad de diferentes enfermedades relacionadas con una mala alimentación.
Formativos	Actúa reflexiva y participativamente con respeto a la diversidad cultural. Se conduce con responsabilidad y honestidad. • Fomenta el auto-aprendizaje a través de la búsqueda de información en fuentes bibliográficas. • Amplia su capacidad para trabajar de forma interdisciplinaria.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1. Introducción a la Salud pública 8hrs

- 1.0 Introducción de la materia 2
- 1.1 Evolución de la salud pública en México 2
- 1.2 Conceptos básicos de la salud pública 1
- 1.3 Relación de la Salud Pública con otras disciplinas 1
- 1.4 Examen de la unidad 2

2.- Historia Natural de la Enfermedad 12hrs

- 2.1 Conceptos básicos 1
- 2.2 Período Prepatogénico y Patogénico 3
- 2.3 Prevención primaria, secundaria y terciaria 2 ✓
- 2.4 Los Agentes causales de la enfermedad 2
- 2.5 Enfermedades transmisibles 3
- 2.6 Examen de la unidad 1

3. Nutrición y Salud Pública 18hrs

- 3.1 Plan nacional de desarrollo 2
- 3.2 principales instituciones de salud en México 1
- 3.3 Principales programas de alimentación, nutrición y salud en México 1
- 3.4 Evaluación del estado nutricional 3
- 3.5 Formas diagnósticas del estado nutricional 3
- 3.6 Examen temas anteriores 1
- 3.7 Embarazo y lactancia: un comienzo óptimo para prevenir la desnutrición y la obesidad 2
- 3.8 Cultura alimentaria y sus repercusiones en la salud 2
- 3.9 Documental sobre cultura alimentaria 2
- 3.10 Examen temas anteriores 1

4.- Enfermedades causadas por la alimentación y sus consecuencias en la salud pública 20hrs

- 4.1 Obesidad 2
- 4.2 Diabetes mellitus 2
- 4.3 Hipertensión 2
- 4.4 Dislipidemias 2
- 4.5 Desnutrición 2
- 4.6 Examen temas anteriores 1
- 4.7 Enfermedades cardiovasculares 2
- 4.8 Cáncer 2
- 4.9 Deficiencia de micronutrientes 2
- 4.10 Consecuencias de los aditivos y tóxicos de los alimentos 2
- 4.11 Examen temas anteriores 1

5.- Estilo de Vida Saludable en la Prevención de Enfermedades Crónicas 10hrs

- 5.1 Hábitos saludable de alimentación 2
- 5.2 Actividad física 2
- 5.3 Descanso Adecuado 1
- 5.4 Función del agua en el organismo y sus repercusiones con la baja ingesta 2
- 5.5 Toxicomanías y sus consecuencias en la salud 2
- 5.6 Examen de la unidad 1

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Se aplican, como estrategias de enseñanza-aprendizaje: plenarias grupales, desarrollo de cuadros comparativos y mapas mentales, estudio de caso y aprendizaje basado en problemas.

Se anexa el apartado de **Planeación e Instrumentación Didáctica**, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y de aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio auto dirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, uso de TIC's, y 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
1.- Síntesis de los contenidos de los temas, glosario de los términos no conocidos o comprendidos.	Elabora presentación utilizando alguna técnica didáctica, debe contar con bibliografía confiable, las láminas con no más de 8 renglones acompañadas con imágenes y video ilustrativo del tema, en equipos de 5 integrantes, se presenta ante el grupo en el tiempo establecido con una duración 20min	Explicación del tema y resolución de preguntas en el aula de clases.
2.- Síntesis de los contenidos de los temas, glosario de los términos no conocidos o comprendidos.	alguna técnica didáctica, debe contar con bibliografía confiable, las láminas con no más de 8 renglones acompañadas con imágenes y video ilustrativo del tema, en equipos de 5 integrantes, se presenta ante el grupo en el tiempo establecido con una duración 20min	Explicación de los temas y resolución de preguntas en el aula de clases.
3.- Mapa conceptual de cada uno de los temas, reporte de prácticas, glosario de los términos no conocidos o comprendidos, investigación de artículos.	alguna técnica didáctica, debe contar con bibliografía confiable, las láminas con no más de 8 renglones acompañadas con imágenes y video ilustrativo del tema, en equipos de 5 integrantes, se presenta ante el grupo en el tiempo establecido con una duración 20min Evaluación y diagnostico nutricional de 5 personas,	Explicación de los temas y resolución de preguntas en el aula de clases. La evaluación nutricional será fuera del aula

	trabajar en equipo entrega de resultados en formatos que se ven en clase	
4.- Síntesis y organización de la información de cada tema, glosario de los términos no conocidos o comprendidos	de forma individual integra la información para formación de manual de consulta, con bibliografía confiable, en formato Word reporte de lectura de 4 artículos (2 en español y 2 en inglés de alguna de las enfermedades)	Explicación y defensa ante el grupo, en el aula.
5.- Mapa conceptual con los pasos de un estilo de vida saludable, glosario de los términos no conocidos o comprendidos.	alguna técnica didáctica, debe contar con bibliografía confiable, las láminas con no más de 8 renglones acompañadas con imágenes y video ilustrativo del tema, en equipos de 5 integrantes, se presenta ante el grupo en el tiempo establecido con una duración 20min	Explicación y defensa ante el equipo, en el aula.
6.- Exámenes escritos	Presentarse el día y hora acordados de los exámenes con material adecuado	Aula de clases

9. CALIFICACIÓN

30% Síntesis de los contenidos
10% Práctica de evaluación nutricional
20% Manual de enfermedades
10% Ensayos
30% Exámenes escritos
100%

10. ACREDITACIÓN

Acreditación con un mínimo de 60%. Derecho a calificación en ordinario con un mínimo de 80% de asistencia y, en extraordinario, con un mínimo de 65% de asistencia.

1. CURRICULUM VITAE DEL PROFESOR



Universidad de Guadalajara



DATOS GENERALES:

Nombre: Irene Odemariz Limones Gutiérrez

Correo electrónico: irene.limones@cusur.udg.mx

FORMACIÓN PROFESIONAL BASICA:

Licenciado en Nutrición. Centro Universitario del Sur (U. de G.). 1ª generación. Año 2001– 2005. Cedula 5147134

ESTUDIOS DE POSTGRADO:

Diplomados y asistencia a Jornadas de Actualización en Nutrición

10º Seminario de Nutrición. Octubre, 2007.

Maestría en Ciencias de la Salud Pública, Agosto 2013 a Mayo 2015.

CERTIFICACIONES:

NOMBRAMIENTOS ACADEMICOS ACTUAL:

Profesor de asignatura "A" adscrita al Departamento de Salud y Bienestar

CENTRO LABORAL ACTUAL:

Centro Universitario del Sur. Universidad de Guadalajara.

CARGOS ADMINISTRATIVOS DESEMPEÑADOS:

- Publicación de artículo "La dieta, los genes y las enfermedades" en la Gaceta Universitaria, Año V, N° 403, 29 de agosto de 2005. Pág. 14
- Curso-Taller "Administración de Servicios de Alimentos", CUSUR, Julio de 2006.
- Participación como Miembro del grupo Técnico de Evaluación diagnóstica para la Lic. en Nutrición, por parte de CIEES, DE 2005 A 2006.
- Participación en el Programa de Tutorías Institucional del CUSUR, como Miembro del Comité y Tutor de alumnos de la Lic. En Nutrición, desde el año 2007 a la actualidad.
- Secretaria de la Academia de Ciencias de la Nutrición en el periodo de Octubre 2008 a Octubre 2012
- Miembro de comité de titulación de la Licenciatura en Nutrición desde Enero de 2009 hasta la actualidad.
- Miembro sinodal del jurado evaluador de diferentes modalidades de titulación de pasantes de nutrición.
- Participación como "Secretaria Propietaria" durante la elección de consejeros académicos para integrar los Órganos de Gobierno, en CUSUR. Septiembre de 2011 y 2012.