



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la Salud y Ecología Humana

3.- ACADEMIA.

Academia de Nutrición Aplicada

4.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional

4.1.- AREA DE FORMACIÓN

Área Especializante Selectiva



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

5.- ELABORADO POR:

Dr. René Crocker Sagastume
Dra. Vylil Georgina García Serrano Mtra. Lissette Morelos Leal
Mtro. Alejandro Sandoval Delgadillo
Revisado por Mtra. Cristina F. González Moya en junio 2018
Revisado por Mtra. Marcela Barragán Gómez en junio 2023.

6.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN:

Junio, 2023.

7.-NOMBRE DEL PROFESOR:

MNC Marcela Barragán Gómez

8.- FORMACIÓN ACADÉMICA:

- Licenciatura en Nutrición
- Maestría en Nutrición Clínica
- Diplomado Educador en Diabetes
- Profesor docente de Asignatura A, en la Lic. en Nutrición, CUCSUR

9.- EXPERIENCIA PROFESIONAL:

- Profesora en la Universidad de Guadalaiaara. CUCSUR.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

10.- PERFIL DOCENTE:

El docente debe cumplir con formación, de preferencia de nivel posgrado, en el campo de las ciencias de la salud humana, con experiencia profesional en el área de alimentación y nutrición poblacional, particularmente a nivel comunitario; así como capacitación en competencias docentes. De preferencia con experiencia en la dirección de grupos de trabajo y/o en la asesoría en 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).

11.- PRESENTACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN:

Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional, es la unidad de aprendizaje del área de Formación Especializante Selectiva 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.

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.

Se implementa simultáneamente con Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

12.- UNIDAD DE COMPETENCIA:

Realiza la vigilancia epidemiológica de los principales problemas alimentario-nutrimientales a escala individual, familiar y colectiva con base en evidencias científicas en los diferentes programas que se aplican en las áreas de práctica profesional.

Aplica las metodologías científicas cuanti-cualitativas en el campo de la Alimentación y Nutrición Comunitaria a través de analizar, sistematizar y difundir sus resultados de investigación, con ética profesional, respeto a la identidad cultural y de género de los pacientes, familias y comunidades, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humano.

Asesora y apoya la formación de los alumnos de semestres inferiores, ejecutando estas acciones con ética profesional, respeto a la identidad cultural y de género de los pacientes, familias y comunidades, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo con las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos.

13.- COMPETENCIAS DEL PERFIL DEL EGRESO:

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 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.

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.

14.- ATRIBUTOS O SABERES:

SABERES	
Prácticos	<ul style="list-style-type: none"> - Interpreta los datos cualitativos y cuantitativos recopilados en el trabajo de campo de su investigación con el apoyo de su tutor. - Elabora el informe de su investigación en nutrición comunitaria y lo comunica a sus pares y a espacios sociales de sus áreas de práctica con el apoyo de su tutor. - Genera avances útiles para integrar a su tesis de grado, artículo, cartel y/o ponencia en nutrición comunitaria con el apoyo de su tutor.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> - Reflexiona con fundamentos teóricos los aspectos de su trabajo de investigación comunitaria con apoyo y asesoría del tutor en nutrición comunitaria de acuerdo con los datos recopilados previamente. - Maneja las metodologías para la interpretación de datos cuantitativos y cualitativos. - Domina la metodología para elaborar un informe final de investigación y un trabajo de tesis.
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> - Actúa con ética profesional, respeto a la identidad étnico-cultural y de género de los individuos, familias y comunidades y de acuerdo con las Normas Oficiales Mexicanas relacionadas con su práctica profesional. - Se desempeña con respeto, juicio crítico y capacidad de trabajar en el equipo

	<p>interdisciplinario de salud.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actúa con pensamiento ecológico en la búsqueda de soluciones a la problemática alimentaria y nutrimental individual, familiar y comunitaria que favorezca el desarrollo sustentable. - Cumple con las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos. - Actuar con ética profesional y respeto hacia sus compañeros, al convertirse en referente de alumnos de grados inferiores de la Carrera de Nutrición.
--	---

15.- CONTENIDO TEÓRICO-PRÁCTICO:

<p>Módulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Análisis de programas alimentario-nutrimientales actuales. - Investigación evaluativa de políticas, programas y acciones alimentario-nutrimientales en comunidades de estudio.
--

<p>Módulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diseño y aplicación de un proyecto de investigación evaluativa de un problema del subprograma a su cargo. - Comunicación social de los resultados de investigación evaluativa a padres y otros estudiantes
--

<p>Módulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisión de Normas mexicanas relacionadas con nutrición: NOM-0043-SSA2-2012, NOM0051-SCFI/SSA1-2010, NOM-043-SSA2-2005.
--

16.- TAREAS O ACCIONES:

<p>En el trabajo científico aplicado en esta unidad de aprendizaje, las metodologías didácticas serán la Gestión Social del Conocimiento, que incluye la gestión y transferencia social del conocimiento, el análisis de los problemas con la Didáctica Reflexiva y el Aprendizaje Orientado a Proyectos, con el propósito de lograr el desarrollo del autoaprendizaje y el pensamiento creativo, con juicio crítico.</p> <p>El profesor actúa como asesor, experto, tutor, recurso y evaluador, mientras que el estudiante es el protagonista, diseñador y gestor de aprendizaje.</p> <p>Las estrategias sugeridas son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retroalimentación del asesor y discusión por pares. - Aprendizaje tutorial basado en problemas. - Observación sistemática del proceso de trabajo científico aplicado en comunidades.

- Planteamiento de un problema mediante métodos de visualización (mapa conceptual, mapamental, árbol social, etc.).
- Realización de protocolos de investigación comunitarios y generación de propuestas de solución.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

17.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS:

Preescolares
Escuelas primarias
Escuelas secundarias
Bachilleratos

18.- 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

19.- EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE:

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	CONTEXTO DE APLICACIÓN
---------------------------	------------------------	------------------------

Diseño y aplicación de investigación evaluativa de una estrategia, acción o problema del subprograma	Documento redactado a manera de informe, donde se desglose: <ul style="list-style-type: none"> - Introducción (Gestión del problema). - Planteamiento del problema. - Justificación. - Antecedentes. - Mapa conceptual. - Metodología. - Resultados de la investigación evaluativa. - Trasferencia de resultados a padres y comunidades. 	Aula y Comunidad
Bitácoras de trabajo de campo semanal.	Se redactan las actividades realizadas dentro de la institución o se indica si fue necesario salir de la institución en horarios de trabajo.	Comunidad
Examen EGEL-CENEVAL	Los alumnos deberán inscribirse al Examen y obtener una clasificación aprobatoria	Aula
Evaluación institucional	El receptor de institución hace una valoración de actitudes y aptitudes del practicante.	Comunidad

20.- PRÁCTICAS, VIAJES DE ESTUDIO Y SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRACTICA	TIPO	FECHA
Escuelas, instituciones deportivas, clínicas comunitarias.	Evaluación del estado nutricional	Semestral

21.- CALIFICACIÓN

CRITERIO	PORCENTAJE
Investigación bibliográfica programas alimentarios institucionales	20%
Diseño y aplicación de investigación evaluativa de una estrategia, acción o problemas del subprograma	25%
Bitácoras, Lista de Asistencia y Cronogramas	25%
Examen CENEVAL	10%
Evaluación Institucional	15%
Tutorías	5%
TOTAL	100%



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

22.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No .	ISBN	TITULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	9788445821374	Nutrición comunitaria	Aranceta Bartrina, Javier.	Barcelona, España, 2013.	Elsevier España, S.L. ©	612.04 ARA 2013
2	9788495199836	Tratado de nutrición y alimentación	Mataix Verdú, José	Barcelona, España, 2015.	Editorial Océano Ergon	612.3 MAT 2011
3	968-18-5872-7	El proceso de la investigación científica.	Tamayo y Tamayo M.	México, 2006	Limusa-Noriega Editores	001.42 TAM 2001
4	9789586993098	Metodología de la investigación: administración, economía,	César Augusto Bernal	Bogotá, Colombia, 2016.	Pearson Educación de	001.42 BER 2006

		humanidades y ciencias sociales	Torres.		Colombia	
5	9786073234 245	Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis	Muñoz Razo, Carlos, autor.	México, D.F., 2015.	Pearson Educación de México,	378.242 MUÑ 2015

23.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL	CLASIFICACION
1	9788498 353976	Fundamentos de nutrición y dietética: Bases metodológicas y aplicaciones /	Directores J. Alfredo Martínez Hernández, María del Puy Portillo Baquedano	Madrid, 2011.	Editorial Médica Panamericana	612.3 FUN 2011
2	9788490 520451	Manual de nutrición clínica dietética /	Gabriel Oliveira Fuster (editor); autores, José Abuín Fernández, [y otros treinta].	Madrid, 2017.	Ediciones Díaz de Santos	613.2 SAL 2014
3	9786071 719980	bioética General	García Romero, Horacio.	México, 2014	Trillas	174.957 GAR 2014
2		Alimentación y salud pública.	Martínez, J.	Madrid, España, 2002	McGraw-Hill Interamericana.	
3		Salud pública: teoría y práctica.	Instituto Nacional de Salud Pública.	México, 2013.	El Manual Moderno, S.A. de C.V.	

24. LIBROS, ARTÍCULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL
1		Working principles for risk analysis for food safety for application by governments.	FAO	Roma, 2007	https://books.google.com.mx/books?isbn=131552659X –

25. PAGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PÁGINA / DIRECCIÓN	TEMA
1	www.fao.org/home/es/	<i>Transformar los sistemas alimentarios. Cómo las alianzas son el camino a seguir para hacer frente a los desafíos globales</i>

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
18875	P = práctica	17	153	170	12	Simultánea a la práctica profesional supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional
CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
18875	P = práctica	17	153	170	12	Simultánea a la práctica profesional supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional

Vo. Bo. _____
Dra. Carmen Livier García
Presidenta de la Academia

Vo. Bo. _____
MC. Yerena Figueroa González
Secretaria de la Academia

Vo. Bo. _____
Mtro. Alfredo Tomás Ortega Ojeda
Jefe del Departamento de Ciencias de la Salud
Y Ecología Humana.

Firma de recibido el programa (Representante
de grupo), fecha