



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 CIENCIAS SOCIALES

Academia:

ADMINISTRACION DE SERVICIOS DE SALUD

Nombre de la unidad de aprendizaje:

GESTION DE PROGRAMAS EN ALIMENTACION Y NUTRICION

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8856	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 I8848

Área de formación:

Basica particular obligatoria

Perfil docente:

Profesional en el área de ciencias de la salud, con experiencia en la aplicación de la gestión en el diseño y evaluación de programas alimentario – nutrimentales; con actualización constante en el área de nutrición y salud pública. Preferentemente con Posgrado en Salud Publica y/o Desarrollo Humano.

Elaborado por:

Dr. en C. José Luis González Rico
MDH. Edgar Ernesto González Díaz
LN. Alicia Gisela Silva Rodríguez
MNC. Laura Gisela Moreno Mejía NC.

Evaluated and updated by:

2021
MCCAN Luis Ángel López Jiménez
MSA. César Michael Flores Rodríguez
ME. Gemma Reynaga Balvaneda
Dra. Rosa Elizabeth Sevilla Godínez
Mtro. Pablo Roberto Christian Desentis

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
09/ 07/ 2010	05 /08 /2024

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

Los programas de Nutrición forman parte de la nutrición aplicada a la comunidad y orienta sus recursos hacia el aprendizaje, adecuación y aceptación de hábitos alimentarios saludables, en consonancia con los conocimientos científicos en materia de nutrición y alimentación; mediante la creación de proyectos y estrategias de la comunicación social cuyo propósito final es la promoción de la salud del individuo, la familia y la comunidad.

A lo largo de la unidad de aprendizaje se trabajará bajo 4 ejes; convivencia (tolerancia y respeto); sustentabilidad de recursos aplicados a la comunidad y cultura de la paz; dos instrumentales: segundo idioma (inglés) y uso de las TIC.

Tiene como objeto de estudio proporcionar al estudiante las diferentes herramientas que logren incentivar a :

- Crear programas sostenibles para satisfacer las necesidades y/o problemas de una comunidad para ejercer un cambio en su cultura alimentaria.
- Desarrollar habilidades y actitudes individuales, gracias a las cuales es posible adoptar prácticas de alimentación sanas (FAO, 2015).
- Conocer y reflexionar las políticas públicas y promover el acceso a una variedad de alimentos nutritivos y sustentables en su producción.
- Ejercer influencia positiva en los comportamientos, actitudes y creencias de los individuos en el aspecto alimentario y nutricional.

Unidades de aprendizaje con las que guarda mayor relación: Economía y Política Alimentaria, Alimentación y Salud Pública, Comunicación y Tecnologías de la Información, Gestión de Servicios de Alimentos, Sociedad y Salud, Educación y Comunicación Social en Nutrición, Fundamentación de un Proyecto en Nutrición, Socio-Antropología de la Alimentación, Actualidades en Salud, Habilidades Gerenciales.

Las unidades de aprendizaje subsecuentes en las que repercutirá, son:, Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones, Práctica Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional, Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones, Gestión de Proyectos Productivos, Práctica Profesional En Alimentación y Nutrición Poblacional.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Identifica y aplica correctamente los conocimientos básicos de gestión dirigidos a los programas de alimentación y nutrición familiar y comunitaria en instituciones públicas y/o privadas;

desarrollando las capacidades indispensables para el control, seguimiento y evaluación de los programas.

5. SABERES

Prácticos	-Identifica las partes metodológicas que conforman un programa de alimentación y nutrición en la comunidad orientado a la sustentabilidad. -Analiza las bases teóricas de la gestión, vigilancia, control y evaluación de programas de alimentación sostenibles dentro de la comunidad. -Realiza metodológicamente un programa de alimentación y nutrición con máximo aprovechamiento de los recursos disponibles de la comunidad objetivo. -Aplica el instrumento de evaluación para diagnosticar la inseguridad alimentaria de una población.
Teóricos	-Identifica los programas internacionales, nacionales y regionales, así como gubernamentales y no gubernamentales de alimentación y nutrición dirigidos a la población general y a los grupos de riesgo. -Conoce las bases teóricas para la planificación de los programas de alimentación en las comunidades y servicios de alimentación. -Reconoce las normas oficiales mexicanas relacionadas a la orientación alimentaria y comunicación social como base estratégica en la planeación de programas nutricios. -Identifica los nuevos avances tecnológicos y científicos para lograr la seguridad alimentaria sostenible en poblaciones de riesgo, bajo el concepto de autogestión y sustentabilidad alimentaria para su aplicación en la comunidad
Formativos	-Actitud biocéntrica del entorno, contexto y recursos de la comunidad. -Analiza la pertinencia de elaborar un programa de alimentación y nutrición con elementos de sustentabilidad en la vida cotidiana. -Prioriza la colaboración en los programas de nutrición dentro de la gestión de los servicios de salud comunitarios y privados, actuando con responsabilidad social, ambiental y respetando la diversidad cultural.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

UNIDAD 1

LOS PROGRAMAS DE NUTRICIÓN EN EL MUNDO

- 1.Cultura de la paz en la comunidad.
- 2.Modalidades de Programas FAO.
- 3.Nutrición Comunitaria y Determinantes Sociales en Salud.
- 4.Pobreza e Inseguridad Alimentaria.
- 5.Encuadre histórico y organigrama de lo principales organismos internacionales relacionados directa o indirectamente con la alimentación y nutrición en el mundo (OMS, ONU, FAO, UNICEF, FMI, Banco Mundial, OCDE).

UNIDAD 2

LEGISLACIÓN DE LAS ACCIONES DE NUTRICIÓN

- 6.El Derecho a la Salud y Derecho Universal y Constitucional a la alimentación.
- 7.Normas oficiales mexicanas relacionadas con el manejo de nutrición.
- 8.Leyes internacionales acerca de la suplementación nutrimental a la infancia y grupos de riesgo.

- 9. ODM Y ODS en el contexto nacional.
- 10. Sistemas alimentarios sostenibles.

UNIDAD 3

LOS PROGRAMAS DE NUTRICIÓN EN MÉXICO Y EL MUNDO.

- 11. Historia y contexto de los programas de nutrición en México, del asistencialismo a la autogestión alimentaria.
- 12. Programas de ayuda alimentaria: El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua.
- 13. Transición epidemiológica en México (ENN 1988, 1999, ENSANUT 2006, 2012, 2016).
- 14. Programas alimentarios en organismos gubernamentales y no gubernamentales (Prospera, DIF, Banco Diocesano de Alimentos, ONI, Un Kilo de Ayuda, etc.).

UNIDAD 4

FUNDAMENTOS DE LA TEORÍA Y PRÁCTICA DE LA ADMINISTRACIÓN.

- 15. Planificación y diseño de programas de nutrición comunitaria.
- 16. Intervenciones en inseguridad alimentaria.
- 17. Evaluación de programas de nutrición comunitaria. Programación sustentable.
- 18. Guía para la elaboración de un programa.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Durante el curso el alumno y el profesor logran consolidar las competencias utilizando la búsqueda, revisión de literatura científica, revisión de casos, elaboración de reportes de lectura y otras actividades complementarias de síntesis, así como aplicación de conceptos que le permitan comprender los aspectos teóricos y posteriormente, llevarlos a la aplicación práctica programa alimentario y nutrimental para poblaciones específicas.

- Estudio autodirigido.
- Talleres de discusión.
- Lluvia de ideas.
- Trabajo individual y en equipo.
- Lecturas comentadas.
- Cuadros comparativos.
- Medios Audiovisuales.
- Líneas del tiempo
- Mapas mentales y conceptuales
- Cuadros sinópticos

- Creación de videos se utilizarán herramientas como Movie Maker o iMovie.
- Presentaciones en clase, realizadas con herramientas como "Pow Toon", Key Note, Prezzi, Pear Deck, Power point o Knorio.
- Audios realizados con wondershare o audacity.
- Creación de páginas web a través de sitios gratuitos como WIX, Jimdo o Weebly.
- Evaluaciones en cuestionarios de google classroom, plataforma de kahoot o surveymonkey.

Otras estrategias de enseñanza, que apoyan a la creación del programa alimentario son:

- Actividades en la plataforma virtual (MOODLE) o Google classroom.

-Búsqueda de información a través de la biblioteca virtual de la Universidad de Guadalajara, páginas gubernamentales y/o institucionales, así como páginas propias de empresas.

-Aprendizaje mixto (Blended learning).

-Aula invertido (Flipped classroom).

Enseñanza a través del inglés (Teaching through English: managing core concepts, atomising academic language, scaffolding, communicating feedback and 'feedforward').

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
1. Análisis de cultura de la paz y sustentabilidad.	1.1 Análisis de los videos revisados en clase, cubriendo los siguientes puntos: 1- definición propia de sustentabilidad y cultura de la paz, 2-que elementos identifican en los videos que ellos llevan a cabo y cuáles no, 3-análisis de qué podrían hacer como estudiantes para mejorar la sustentabilidad y la cultura de la paz dentro del salón de clases y el CUCS.	1. Aula física y aula virtual/Classroom.
2.Tareas y Reportes de lectura.	2.1Entrega de reportes de lectura que incluyan hoja de presentación, resumen de la lectura, aplicación en campo profesional y conclusión de la lectura. 2.2Las tareas tendrán hoja de presentación y desarrollo del tema. Deberán citar y referenciar siguiendo los lineamientos de APA6.	2. Aula física y aula virtual/ Classroom.
3.Presentación grupal e individual.	3.1 Se revisarán las presentaciones individuales antes de ejecutarse. 3.2 Se usarán programas especializados y nunca en formato PDF. 3.3 El alumno creará un argumento de presentación que se calificará como la base del tema. Deberán citar y referenciar siguiendo los lineamientos de APA6.	3. Aula física y aula virtual/ Classroom.
4. Participación/Coevaluación	4.1 Se calificará la activa participación durante los temas y aportación crítica. 4.2 Se consideran los puntos	4. Aula física y aula virtual/ Classroom.

	para coevaluación entre pares por trabajo de grupo.	
5. Examen	5.1 Aplicación de examen, en dos parciales.	5. Aula física y aula virtual/ Classroom.
6. Creación de un programa de alimentación en nutrición.	6.1 Rúbrica de evaluación 6.2 Evaluación de un profesional del área.	6. Aula física y aula virtual/ Classroom.
7. Presentación y defensa de programa.	7.1 Presentación ante evaluadores del programa terminado de manera sintética. 7.2. Resolución de dudas por evaluadores.	7. Aula física y aula virtual/ Classroom.

9. CALIFICACIÓN

Tareas, reportes.....	20
Análisis de cultura de la paz y sustentabilidad.....	10
Exposición de temas	15
Examen.....	15
Presentación final del programa	15
Participación (coevaluación).....	10
Planeación de programa.....	15
Calificación.....	100

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. REFERENCIAS

REFERENCIA BÁSICA

1. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012 y 2016. Instituto Nacional de Salud Pública.

2. Aranceta Bartrina, J. Nutrición Comunitaria. 3ª edición. Barcelona, España. ELSEVIER-MASSON. 2013.
3. Castillo Hernández, J.L. Nutrición Comunitaria, Métodos y Estrategias. ELSEVIER. 2015.
4. Cordera R, Murayama C. Los Determinantes Sociales de la Salud en México. UNAM-FCE. 2012.
5. Estado mundial de la infancia UNICEF.
6. Plan Nacional de Desarrollo, Diario Oficial de la Federación.
7. Normas oficiales mexicanas para el manejo de acciones en nutrición.
8. Freire W B. Nutrition and Active Life. From Knowledge to action. OMS- OPS. Publicación científica 612. Washington, 2005.
9. Harold Koontz y Hein Wehrich. Administración, una perspectiva global. 10 ed. Mc Graw Hill. México, 1994.
10. Evaluación de los programas de Salud. Organización Mundial de la Salud. Ginebra 1981.
11. Gestión de programas de alimentación de grupos. Organizaciones de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. Documento 23. Roma 1984.
12. Hernández Ávila M, Lazcano Ponce E. Salud Pública, teoría y práctica.. Instituto Nacional de Salud Pública, Ed. Manual Moderno, 2013.

REFERENCIA COMPLEMENTARIA

1. Crocker, R.C. Del Asistencialismo a la Autogestión Alimentaria. Universidad de Guadalajara, Guadalajara Jalisco, 2010.
2. El Mono Obeso. Campillo Álvarez J.E. Ediciones Culturales Paidós. 2015.
3. La Nutrición Pediátrica en América Latina. Nestlé Nutrition Institute, Workshop LATAM, 2008.
4. Cuadernos de Nutrición. Fomento de Nutrición y Salud, A.C.
5. Guías alimentarias en Latinoamérica. Comité Técnico para la supervisión del crecimiento, desarrollo y nutrición de Latinoamérica. OMS-OPS. 1999.
6. Andrien M, Beghin I. Nutrición y comunicación. Universidad Ibero Americana, México, DF. 2001
7. Astiasarán Anchía I., Lasheras Aldaz B., Ariño Plana A., Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria. Diaz de Santos. Madrid España 2003.
- Miriam Berger. (2015). Neuromarketing. Scientific American, 19, 1-44.
- 8.- Lopez-Espinoza, A., y Martinez Moreno, A. (2016). La educación en Alimentación y nutrición. Ed. McGraw-Hill, Mexico.

REFERENCIAS DE INTERNET:

Biblio UDG <http://wdg.biblio.udg.mx/>

Pubmed (Medline) <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/PubMed/>

Editorial DOYMA (Libros) <http://db.doyma.es/>

Organización Mundial de la Salud (OMS) <http://www.who.int/en/>

Organización Panamericana de la Salud http://www.paho.org/default_spa.htm

Biblioteca UNAM Medicina <http://www.facmed.unam.mx>

Instituto Nacional de Salud Pública (México) <http://www.insp.mx>

RECURSOS VIRTUALES COMPLEMENTARIOS.

Jamison DT, Breman JG, Measham AR, et al., editors.

Washington (DC): The International Bank for Reconstruction and Development / The World Bank; New York: Oxford University Press; 2006. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK11726/#A8365>

OPS. (s.f.)Sistemas Alimentarios Sostenibles para una Alimentación Saludable.
https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=14270:sistemas-alimentarios-sostenibles-para-una-alimentacion-saludable&Itemid=72259&lang=fr

FAO. (2010) La sostenibilidad en los programas de nutrición.
http://www.fao.org/ag/agn/nutrition/national_sustainable_es.stm

ONU. (s.f.) Programa de Sistemas Alimentarios Sostenibles.
<https://www.oneplanetnetwork.org/sites/default/files/10yfp-sfs-brochure-es.pdf>

Universitat Oberta de Catalunya. Sostenibilidad de la alimentación.
<http://biblioteca.uoc.edu/es/recursos/sostenibilidad-de-la-alimentacion>

PROTLCUEM. (2011). Clasificación de los diferentes tipos de normas oficiales mexicanas.
http://www.protlcuem.gob.mx/swb/work/models/siam/posicionamiento/articulos_posicionamiento/Clasificaci%C3%B3n%20de%20los%20diferentes%20tipos%20de%20normas%20oficiales%20mexicanas.pdf

Almestar, Manuel. (2017) DE ODM A ODS. <https://youtu.be/4UB5nw2UIzE>

BIC Group Official. (2015) BIC : 2 minutos para entender el desarrollo sostenible – Spanish.
<https://youtu.be/l4wj61hScUQ>

UNESCO (2017)Los Objetivos de Desarrollo Sostenible - qué son y cómo alcanzarlos.
<https://youtu.be/MCKH5xk8X-g>

CapacitarSE (2015) ODS - Los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible. <https://youtu.be/345IxGgjF9s>

Consejo Nacional de Políticas Sociales (2019) Presentación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) – Subtitulado. <https://youtu.be/5SsJhGZffz0>

FAO (2013) Ley marco derecho a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria.
<http://www.fao.org/3/a-au351s.pdf>

Curso: La Agenda 2030 y las oportunidades para las sociedades rurales. <http://www.fao.org/in-action/capacitacion-politicas-publicas/cursos/ver/es/c/1254253/>

Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía. Explorador de Normas. <http://www.economia-noms.gob.mx/noms/inicio.do>

Consulta de catálogo de normas.
<https://www.sinec.gob.mx/SINEC/Vista/Normalizacion/BusquedaNormas.xhtml>

REFERENCIA CLÁSICA

--