



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Nombre de la licenciatura: **Nutrición**

1.- Identificación de la Unidad de Aprendizaje

Nombre de la Unidad de Aprendizaje

Economía y Política Alimentaria

Nombre de la academia

Nutrición

Clave de la UA	Modalidad de la UA	Tipo de UA		Valor de créditos	Área de formación
I8832	Presencial	Curso, Taller		8	Particular Obligatoria
	Hora semana	Horas teoría/semestre	Horas práctica/semestre	Total de horas:	Seriación
	4 horas	51	17	68	N/A

Presentación

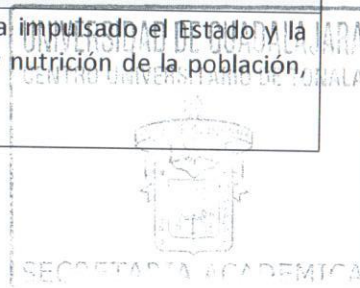
Esta unidad de aprendizaje pertenece al bloque formativo de Alimentación y Nutrición Poblacional, aborda la forma en que los recursos alimentarios de una sociedad son administrados para su adecuada utilización a nivel macro y micro, y cómo las políticas públicas a nivel internacional, nacional y local influyen para lograr la seguridad y soberanía alimentaria de la población.

La Economía y Política Alimentaria permite sentar las bases para unidades de aprendizaje posteriores como producción y disponibilidad de alimentos, diseño y administración de programas de alimentación y nutrición, educación y comunicación en nutrición, y alimentación aplicada a poblaciones.

El hecho incorporar el estudio de la economía en el plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, constituye una herramienta para la toma de decisiones en cuestión de políticas públicas a nivel regional, nacional e internacional y que esto contribuya a garantizar una seguridad y soberanía alimentaria familiar y colectiva.

Unidad de competencia

Analiza la relación del proceso-alimentario nutricio con las políticas y programas alimentario - nutrimentales que ha impulsado el Estado y la sociedad, con la finalidad de ver el impacto que han generado en la resolución de las necesidades de alimentación y nutrición de la población, desarrollando una conciencia social sobre los problemas de la sociedad mexicana





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Tipos de saberes		
PRÁCTICOS	TEÓRICOS	FORMATIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Relaciona los aspectos históricos-conceptuales de la economía política con los problemas de alimentación y nutrición de la región y/o país. • Analiza las relaciones entre producción y disponibilidad alimentaria, ocupación, salario, costo de canasta básica, consumo alimentario y estado alimentario nutrimental a partir de los modelos de seguridad alimentaria y soberanía alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende la historia del capitalismo mundial con énfasis en México, su relación con el proceso productivo, el mercado, las políticas y programas alimentario-nutrimientales que impulsa el Estado y la sociedad. • Comprende los modelos de la seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria, así como su aplicación en la práctica profesional del nutriólogo. • Comprende la Globalización Neoliberal y su impacto en el desarrollo social, la seguridad alimentaria, la soberanía alimentaria, las políticas y programas alimentario nutrimentales y en la microeconomía familiar. • Comprende la relación economía - política con el mercado, incluido el mercado de servicios profesionales del nutriólogo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Actúa con valores sociales, cívicos y ético profesionales ante la nueva realidad de la Globalización Neoliberal.





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Competencia genérica	Competencia profesional
<ul style="list-style-type: none">• Dominio de saberes prácticos, teóricos y formativos.• Alcance de la excelencia educativa en salud.• Proactivo en la generación de nuevos conocimientos• Asertivo en la toma de decisiones	<ul style="list-style-type: none">• Comprensión de lecturas científicas en salud• Redacción de ensayos para educación superior• Conocimiento en la traducción de documentos en lengua extranjera "ingles"• Critico en el análisis de textos• Responsable en la atención y presentación de trabajos• Integrar el conocimiento teórico y práctico• Actuar con responsabilidad, respeto, disciplina y ética.
Competencias previas del alumno	
Lecto-comprensión y ortografía	
Competencia del perfil de egreso	
<p><i>Competencias socioculturales</i> Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-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.</p> <p><i>Competencias técnico instrumentales</i> 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.</p> <p><i>Competencias profesionales</i> 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.</p> <p>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.</p> <p>Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo, a través de la gestión de proyectos, construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales.</p>	





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Perfil deseable del docente

El profesor de la unidad de aprendizaje de Economía y Política Alimentaria debe ser un profesional del área ciencias de la salud con experiencia en el área de Alimentación y Nutrición Poblacional, capaz de formar recursos humanos en nutrición competentes en la toma de decisiones, a partir del análisis económico y social de los fenómenos alimentarios

Idealmente, será un licenciado en nutrición con posgrado concluido o en proceso en el área en cuestión, y/o que tenga perfil o aspire a tenerlo del Programa de Mejoramiento del Profesorado (PROMEP*), y/o que pertenezca o aspire al Sistema Nacional de Investigadores (SNI).

2.- Contenidos temáticos

Contenido

I. Historia de las doctrinas político económicas a nivel mundial con énfasis en México.

- a. Bases conceptuales de la economía política (Teoría del valor, teoría de la demanda y oferta, teoría de los costes, estructura económica y sectores de la economía, relaciones de producción, productos, mercado, plusvalía, superestructura, Estado, mundialización del capitalismo, políticas y programas alimentarios).
- b. Desarrollo del capitalismo mundial con énfasis en México y sus vínculos con las políticas y programas alimentarios; el desarrollo social, la seguridad alimentaria, la soberanía alimentaria y microeconomía familiar.
- c. Doctrinas político-económicas alternativas al capitalismo y neoliberalismo.

II. Globalización Neoliberal y su impacto en las políticas y programas alimentario nutrimentales.

- a. Relaciones de la Economía Neoliberal con el proceso productivo, el mercado, y las políticas programas alimentario-nutrimentales que impulsa el Estado y la sociedad actualmente.
- b. Relaciones del salario con la canasta básica familiar y el consumo alimentario de las familias.
- c. Cambios en el perfil epidemiológico alimentario-nutrimental a partir de la Globalización Neoliberal.
- d. La Seguridad y la Soberanía Alimentaria como modelos para entender y abordar el proceso alimentario nutricio

III. Relación de la economía política con el mercado de servicios profesionales del nutriólogo.

- a. Bases conceptuales para comprender el mercado profesional y las profesiones.
- b. Desarrollo y perspectiva de la profesión y los segmentos del mercado profesional del nutriólogo





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Estrategias docentes para impartir la unidad de aprendizaje

Para el desarrollo de la competencia profesional y los saberes se realizarán las siguientes acciones y tareas didácticas:

1. Conferencias magistrales en donde se desarrollen síntesis sobre los contenidos.
2. Seminarios de análisis de los documentos entregados en el curso.
3. Discusión semanal de noticias de periódicos relacionados con la economía política de la alimentación.
4. Elaboración de ensayo en donde el alumno muestre el dominio de los saberes teóricos que conforman la unidad de competencia.
5. Estudio de campo en el área de nutrición comunitaria en donde el alumno evalúe las relaciones entre la producción y disponibilidad de alimentos locales, con la economía familiar, el consumo alimentario y el estado alimentario-nutricional.
6. Diario de campo, el cual será llevado por el alumno y a través del cual elabora sus reflexiones relacionadas con los aspectos de aprendizaje significativos.
7. Sociodrama o representación de estrategias educativas, participativas en el análisis de ciertas temáticas de la unidad de aprendizaje.
8. Debate entre la soberanía alimentaria y el sistema alimentario neoliberal.

Bibliografía básica

Crocker, R., et al. (2008). Gestión académica del currículum por competencias. El proceso de construcción social con las Licenciaturas en Nutrición de la Red Universidad de Guadalajara. LB 1570 G47 2008
Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara
Tansini, R. (2003). Economía para no economistas. (2da Ed.). Montevideo, Uruguay: Universidad de la República de Uruguay
Orozco, R.P., Crocker, R.C., González, M.A. (2011). Alternativas para lograr los múltiples desarrollos. Postdesarrollo y soberanía alimentaria. Ixaya Revista universitaria de desarrollo social, 1(1), 107-128
[Http://www.fao.org/index_es.htm](http://www.fao.org/index_es.htm)
<http://www.nyeleni.org>

Bibliografía complementaria

Facultad Nacional de Salud Pública (2005). Globalización, estado y salud. Memorias del IV Congreso Internacional de Salud Pública. Universidad de Antioquia, Colombia.
Castañeda, José lecciones de teoría económica. Madrid: Aguilar 1968.
Cuervo-Arango M., Carlos y Trujillo del valle, José Antonio, introducción a la economía. Madrid: McGraw-Hill. 1985
Dornbusch, Rudiger y Fischer, Stanley. Macroeconomía (Schaum) Teoría y 475 problemas resueltos. Bogotá: McFraw-Hill, 1987
Méndez M., José Silvestre. Fundamentos de economía. México: McGraw Hill. 1983.
Fischer, Stanley y Dornbusch, Rudiger. Economía Madrid. McGraw-Hill. 1985





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

3.-Evaluación

Indicadores del nivel de logro

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
<ul style="list-style-type: none"> Evidencias de lectura de los materiales trabajados en el curso. 	<ul style="list-style-type: none"> Valoración de documento en el cual se evidencie el análisis y posterior síntesis del contenido de las lecturas trabajadas en el curso y su relación con los problemas de alimentación y nutrición, así como con la seguridad y soberanía alimentaria local, nacional e internacional. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula y fuentes de información.
<ul style="list-style-type: none"> Ensayo que vincule los aspectos históricos-conceptuales de la economía política con los problemas de alimentación y nutrición de la región y/o país. 	<ul style="list-style-type: none"> Valoración con lista de cotejo de: <ol style="list-style-type: none"> Planteamiento del problema Desarrollo del problema Elaboración de conclusiones Referencias bibliográficas. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula y fuentes de información
<ul style="list-style-type: none"> Estudio que valore las relaciones entre producción y disponibilidad alimentaria, ocupación, salario, costo de canasta básica, consumo alimentario y estado alimentario nutrimental a partir del paradigma de seguridad y soberanía alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Valoración de informe de investigación de campo que incluye: <ol style="list-style-type: none"> Planteamiento del problema Fundamentos teórico-metodológicos. Análisis y discusión de resultados. Conclusiones Recomendaciones. Referencias bibliográficas. 	<ul style="list-style-type: none"> Área de prácticas de Nutrición Comunitaria.
<ul style="list-style-type: none"> Audiovisual donde analice la situación actual del mercado laboral del Nutriólogo; haciendo énfasis en su campo laboral y en la importancia de reconocer y valorar la identidad profesional que tiene ante otras profesiones en el campo de las ciencias de la salud. 	<ul style="list-style-type: none"> Valoración con base a aspectos de forma como: tiempo, calidad audiovisual, efectos. Y en contenidos: entrevista a un nutriólogo por cada área profesional que no sea docente del CUCS, planteamiento de preguntas, diálogos, reseña, conclusiones y recomendaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula y diferentes espacios de mercado laboral del nutriólogo.





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

• Examen por problemas.	• Solución adecuada de los reactivos y casos problemas planteados en el examen.	• Aula y fuentes de información
• Debate entre la soberanía alimentaria y el sistema alimentario neoliberal.	• Argumenta y debate cuál de los modelos es el más adecuado para solucionar las problemáticas alimentarias a nivel local, nacional y global.	• Aula y fuentes de información.

Criterios de Evaluación (% por criterio)

- Evidencias de lectura 20 pts.
- Ensayo..... 20 pts.
- Estudio..... 10 pts.
- Audiovisual..... 15 pts.
- Examen por problema..... 20 pts.
- Debate 15 pts.

4.-Acreditación

PARA ORDINARIO

Acreditar 80% de asistencia

Entrega del 80% evidencias de desempeño profesional.

Obtener mínimo 60 puntos de calificación en el examen parcial

PARA EXTRAORDINARIO

Acreditar 65% de asistencia

Obtener 60 puntos mínimo de calificación en examen extraordinario

5.- Participantes en la elaboración

Mtra. Lizette Fabiola Morelos Leal
 Mtra. Gemma Leticia Reynaga Balvaneda
 Mtra. Luz Elena Moreno Gaspar
 Mtro. Roberto Paulo Orozco Hernández

Modificado por:

Código	Nombre
	Mtro. Roberto Paulo Orozco Hernández





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Nombre de la licenciatura: **Nutrición**

1.- Identificación de la Unidad de Aprendizaje

Nombre de la Unidad de Aprendizaje

Historia y Epistemología de la Nutrición

Nombre de la academia

Nutrición

Clave de la UA	Modalidad de la UA	Tipo de UA		Valor de créditos	Área de formación
18831	Presencial	Seminario		2	Particular Obligatoria
	Hora semana	Horas teoría/semestre	Horas práctica/semestre	Total de horas:	Seriación
	1 hora	8	8	16	N/A

Presentación

La Nutriología es una ciencia que hasta hace poco es considerada como tal y que tiene como propósito el estudio del consumo, digestión, absorción, metabolismo y utilización de los nutrimentos por el organismo, así como el impacto de los mismos a nivel psico-social y en el proceso salud-enfermedad de manera individual y/o poblacional. Por otra parte, la Nutriología ha contribuido al progreso científico en materia de salud y bienestar, debido a que ha contribuido a formar recursos humanos de alto nivel con los conocimientos necesarios para atender las necesidades nutrimentales de individuos y/o poblaciones.

Este curso se basa en el análisis y la reflexión de lo que concebimos como ciencia para lograr comprender las distintas facetas por las que ha atravesado la Nutriología en nuestro país y a nivel Internacional.

Las competencias previas requeridas para el logro de la competencia de esta unidad de aprendizaje son:

Selecciona de manera crítica información bibliográfica, a partir de fuentes confiables para su aplicación en el ámbito académico.

Estructura claramente sus ideas a partir de la lectura de documentos académicos para su aplicación en contextos determinados.

Las competencias de las unidades de aprendizaje subsecuentes en las que repercutirá, son:

Organiza ideas y se plantea preguntas de investigación en relación a las demandas nutrimentales y el panorama actual de salud de la población.

Reconoce su identidad como nutriólogo con ética y responsabilidad.





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Unidad de competencia

Analiza el desarrollo histórico del campo disciplinar de la nutrición y sus fundamentos epistemológicos enfocándolos en la identidad y desempeño profesional del nutriólogo.

Tipos de saberes

PRÁCTICOS	TEÓRICOS	FORMATIVOS
<ul style="list-style-type: none">• Reflexión teórica de los problemas de la profesión del nutriólogo.• Realizar reflexión de problemas dentro de la profesión del nutriólogo a través de investigación documental y trabajo de campo de investigación.• Elaborar un ensayo sobre la profesión del nutriólogo y sobre la dieta correcta• Reconstruye el desarrollo histórico del campo disciplinar de la nutrición y sus fundamentos epistemológicos enfocándolos en la identidad y desempeño profesional del nutriólogo.	<ul style="list-style-type: none">• Reflexionar con fundamentos teóricos sobre la ciencia de la nutrición• Reflexionar con fundamentos teóricos sobre la historia de la profesión, la caracterización de las prácticas profesionales y el contexto ético normativo del nutriólogo.• Reflexionar con fundamentos teóricos sobre los conceptos básicos de nutrición y alimentación• Analiza los fundamentos epistemológicos que soportan la disciplina de la Nutrición y desarrollo del proceso alimentario-nutricio.• Analiza con base en la teoría de las profesiones y las metodologías de la historia y las etapas de desarrollo histórico de la Nutrición como ciencia y profesión.	<ul style="list-style-type: none">• Actúa con valores sociales, cívicos y ético profesionales ante la nueva realidad de la Globalización Neoliberal.• Reconoce y valora la historia de su profesión en la construcción de la identidad del nutriólogo.• Valora la importancia de las bases epistemológicas para la formación integral como nutriólogo.





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Competencia genérica	Competencia profesional
<ul style="list-style-type: none">• Dominio de saberes prácticos, teóricos y formativos.• Alcance de la excelencia educativa en salud.• Proactivo en la generación de nuevos conocimientos• Asertivo en la toma de decisiones	<ul style="list-style-type: none">• Comprensión de lecturas científicas en salud• Redacción de ensayos para educación superior• Conocimiento en la traducción de documentos en lengua extranjera “ingles”• Critico en el análisis de textos• Responsable en la atención y presentación de trabajos• Integrar el conocimiento teórico y práctico• Actuar con responsabilidad, respeto, disciplina y ética.
Competencias previas del alumno	
Lecto-comprensión y ortografía	
Competencias del perfil de egreso	
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
Perfil deseable del docente	
<p>El profesor de la unidad de aprendizaje de Historia y Epistemología de la Nutrición debe ser un Licenciado en Nutrición, capaz de formar recursos humanos en nutrición competentes en la toma de decisiones, a partir del análisis histórico y epistemológico de la profesión del nutriólogo.</p> <p>Idealmente, contará con posgrado concluido o en proceso en el área en cuestión, y/o que tenga perfil o aspire a tenerlo del Programa de Mejoramiento del Profesorado (PROMEP*), y/o que pertenezca o aspire al Sistema Nacional de Investigadores (SNI).</p>	





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

2.- Contenidos temáticos

Contenido
<ol style="list-style-type: none">1. Historia de la profesión del nutriólogo<ol style="list-style-type: none">a. Historia de la práctica profesional del nutriólogob. Historia de la nutrición como disciplina.c. Historia de los procesos educativos en nutrición: Europa, Estados Unidos, América Latina, Nacional, Estatal, Local.2. Caracterización de las prácticas profesionales dominantes, emergentes, decadentes, y paralelas.<ol style="list-style-type: none">a. Prácticas profesionales del nutriólogo.b. El empleo y el mercado de trabajo del licenciado en nutrición.c. Identidad profesional del nutriólogo3. Contexto ético – normativo del ejercicio de la profesión del nutriólogo.<ol style="list-style-type: none">a. Contexto normativo.b. Profesionalización y colegiación.c. Dimensión internacional.d. Dimensión nacional.e. Dimensión local.f. Contexto ético.4. Principios básicos de nutrición y alimentación.<ol style="list-style-type: none">a. Definiciones.b. Nutrientes.c. Grupos de alimentos.d. Dieta correcta.
Estrategias docentes para impartir la unidad de aprendizaje
Se aplican, como estrategias de enseñanza-aprendizaje: lecciones magistrales, debates grupales, desarrollo de cuadros comparativos y mapas mentales, estudio de caso y aprendizaje basado en problemas.
Bibliografía básica
Mahan, L. Kathleen, Sylvia Escott-Stump . Nutrición y Dietoterapia, de Krause. Mc Graw Hill.. México D.F.. 2001 pp. . Rene Crocker Sagastume, Claudia Hunot alenxender 1a. Edición.. Gestión Académica del Curriculum por competencias. Universidad de





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Guadalajara. Guadalajara, Jalisco.. 2008 pp. 1-409

Coronel-Núñez S, Díaz-García R, Ramírez-Badia V, Berrúm de Tamez N, Gutiérrez-Tolentino R, Romero-Zepeda M, Méndez-Ramírez I, Reynaga-Ornelas G, Cruz-Bojórquez R.M., Zúñiga- Barba A.C., Rodríguez-Pérez, L.A.(2006). Los Nutriólogos en México, un estudio de mercado laboral. México: Trillas

Bibliografía complementaria

Rene Crocker Sagastume, Leobardo Curvas Alvarez. Desarrollo Curricular por Competencias Profesionales Integradas, 1a. Edición. Universidad de Guadalajara. Guadalajara, Jalisco. 2005 pp. 1-263.

<http://www.cutonala.udg.mx/oferta-academica/nutricion>

Colegio Mexicano de Nutriólogos. (2009). Disponible en: <http://www.colegiodenutriologos.org.mx/>

Nutrición AMdMdFyEd. (2009). Disponible en: www.ammfen.org.

3.-Evaluación

Indicadores del nivel de logro

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Cuadro comparativo de las diferentes opciones educativas a nivel local, estatal y nacional.	Se elabora en equipos de 4 personas a partir de, al menos, y se describen los diferentes categorizaciones del contexto educativo.	Explicación y defensa ante el grupo, en el aula.
Debate sobre las bases epistemológicas de la nutrición	Se genera una discusión participativa sobre las bases del conocimiento de la nutrición como ciencia a como disciplina.	Explicación y defensa a manera de debate entre dos equipos asignados en el grupo, en el aula.
Entrevista y análisis de los diferentes campos profesionales del nutriólogo.	Se realiza una búsqueda de profesionistas en cada uno de los campos profesionales con la intención de entrevistarlos para así obtener información sobre su accionar.	Presenta, analiza y discute los puntos más importantes dentro del aula
Examen escrito	Evalúa la comprensión de las Historia de la disciplina así como de su contexto ético, normativo y social.	Desarrollo en el aula





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

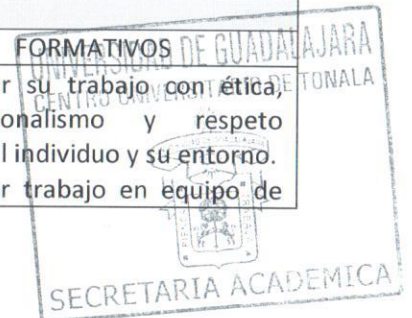
Criterios de Evaluación (% por criterio)	
• Presentación de evidencias de lectura	20 pts.
• Ensayo.....	20 pts.
• Entrevista.....	10 pts.
• Examen por problemas.....	20 pts.
• Debate	15 pts.
4.-Acreditación	
PARA ORDINARIO	
Acreditar 80% de asistencia	
Entrega del 80% evidencias de desempeño profesional.	
Obtener mínimo 60 puntos de calificación en el examen parcial	
PARA EXTRAORDINARIO	
Acreditar 65% de asistencia	
Obtener 60 puntos mínimo de calificación en examen extraordinario	
5.- Participantes en la elaboración	
Mtra. Claudia Madelei Hunot Alexander	
Mtro. César Octavio Ramos García	
Mtra. Elba Rubí Fajardo López	
Mtra. Elva Carmina Rodríguez Contreras	
Modificado por:	
Código	Nombre
2713551	Mtro. César Octavio Ramos García





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD					
Nombre de la licenciatura: Nutrición					
1.- Identificación de la Unidad de Aprendizaje					
Nombre de la Unidad de Aprendizaje					
Proceso Alimentario Nutricio en el ciclo de la vida					
Nombre de la academia					
Nutrición					
Clave de la UA	Modalidad de la UA	Tipo de UA		Valor de créditos	Área de formación
	Presencial	Curso, Taller		7	Particular Obligatoria
Hora semana	Horas teoría/semestre	Horas práctica/semestre	Total de horas:	Seriación	
4 horas	34	34	68	N/A	
Presentación					
El curso ofrece las habilidades para evaluar, interpretar, diagnosticar y emitir una recomendación nutrimental durante el crecimiento y desarrollo de un individuo, en las diferentes etapas del ciclo de la vida. Este curso tiene como prerrequisitos la asignatura de dietética, sin embargo se requiere de conocimientos de otras asignaturas tales como: evaluación del estado nutricional. Posteriormente servirá de apoyo para las asignaturas de nutrición clínica pediátrica y del adulto y del anciano, así como las prácticas e investigación en nutrición.					
Unidad de competencia					
Aplicar el Proceso de Cuidado Nutricional (PCN), a través de la evaluación y diagnóstico de individuos en las diferentes etapas del ciclo de la vida para elaborar planes de intervención nutrimental y monitoreo, con base en sus necesidades de crecimiento y desarrollo tomando en cuenta el entorno social, económico, educacional, cultural y político en el que se desenvuelve, con ética y responsabilidad. Tener la capacidad de integrarse a grupos multi e inter disciplinarios de atención a la salud, en todas las etapas del ciclo de la vida.					
Tipos de saberes					
PRÁCTICOS		TEÓRICOS		FORMATIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar el Proceso de Cuidado Nutricional con todos sus componentes en las diferentes etapas de la vida. • Realizar la evaluación del estado nutricional en las 		<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las características de crecimiento y desarrollo de las diferentes etapas del ciclo de la vida. • Conocer los requerimientos nutrimentales específicos para cada etapa de la vida 		<ul style="list-style-type: none"> • Realizar su trabajo con ética, profesionalismo y respeto hacia el individuo y su entorno. • Realizar trabajo en equipo de 	





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

<p>diferentes etapas de la vida con base a su crecimiento y desarrollo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obtener e integrar un diagnóstico nutricional en las diferentes etapas de la vida con base a su crecimiento y desarrollo. • Elaborar y diseñar una intervención y monitoreo nutrimental en las diferentes etapas de la vida con base a su crecimiento y desarrollo. • Diseñar y elaborar material educativo para cada etapa de la vida sobre recomendaciones generales y en el que puedan incluir el sistema de equivalentes para que esté adaptado a las necesidades del paciente. • Interpretar los datos obtenidos de la evaluación nutricional para la elaboración de un diagnóstico de acuerdo al problema nutricional presentado, la etiología y los signos y síntomas, para elaborar un plan de intervención nutricional y monitoreo, de acuerdo al Proceso de Cuidado Nutricional, de la Asociación Americana de Dietética (ahora Academia de Nutrición y Dietética) 2008. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los elementos que integran la evaluación del estado nutricional en cada etapa del ciclo de la vida. • Conocer los pasos del proceso de cuidado nutricional. • Conocer estrategias y teorías de modificación de la conducta alimentaria, aplicables según la etapa de la vida y características personales de cada paciente. 	<p>forma armónica, colaborando al logro de metas grupales.</p>
<p>Competencia genérica</p>	<p>Competencia profesional</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Dominio de saberes prácticos, teóricos y formativos. • Alcance de la excelencia educativa en salud. • Proactivo en la generación de nuevos conocimientos • Asertivo en la toma de decisiones 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensión de lecturas científicas en salud • Redacción de ensayos para educación superior • Conocimiento en la traducción de documentos en lengua extranjera "inglés" • Crítico en el análisis de textos • Responsable en la atención y presentación de trabajos • Integrar el conocimiento teórico y práctico • Actuar con responsabilidad, respeto, disciplina y ética. 	
<p>Competencias previas del alumno</p>		
<p>Lecto-comprensión y ortografía</p>		





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Competencia del perfil de egreso

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.

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.

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

Perfil deseable del docente

Licenciado en Nutrición con posgrado y experiencia laboral en el campo o referente.

2.- Contenidos temáticos

Contenido

1. Proceso de cuidado nutricio

- a) Introducción
- b) Evaluación
- c) Diagnóstico
- d) Intervención
 - i. Modelo transteórico
 - ii. Teoría social – cognitiva
 - iii. Modelo de creencias en salud
 - iv. Teoría cognitivo – conductual
 - v. Estrategias
- e) Monitoreo

2. Manejo nutrimental de la mujer

- a) Evaluación nutrimental antes, durante y después del embarazo y la lactancia
- b) Control de peso durante el embarazo
- c) Requerimientos nutrimentales antes, durante y después del embarazo y la lactancia
- d) Indicaciones dietéticas en problemas durante el embarazo y la lactancia
- e) Promoción de la lactancia materna
- f) Menopausia





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

3. Manejo nutrimental en el primero y segundo año de vida
 - a) Crecimiento y desarrollo del recién nacido y lactante
 - b) Herramientas de evaluación antropométrica y motora para el lactante. Tablas OMS 2007
 - c) Adecuación de la lactancia materna en el primer año de vida
 - d) Fórmulas infantiles
 - e) Introducción de alimentos
 - f) Diseño de la alimentación del lactante (consistencia, alimentos alergénicos, elaboración de menús, preparación de papillas, combinación de alimentos)

4. Manejo nutrimental del preescolar
 - a) Crecimiento y desarrollo del preescolar, tablas OMS 2007
 - b) Requerimientos nutrimentales del preescolar
 - c) Diseño de la alimentación del preescolar (elaboración de menús, preparación de platillos)
 - d) Manejo del niño que no quiere comer

5. Manejo nutrimental del escolar
 - a) Crecimiento y desarrollo del escolar. Tablas OMS 2007
 - b) Requerimientos nutrimentales del escolar
 - c) Diseño de la alimentación del escolar (elaboración de menús, refrigerios, preparación de platillos)
 - d) Establecimiento de hábitos de alimentación, fuera de su entorno familiar.

6. Manejo nutrimental del adolescente
 - a) Cambios físicos, psicológicos en la pubertad y adolescencia
 - b) Valoración del crecimiento, maduración (estadios de Tanner), y desarrollo del adolescente. Tablas OMS 2007
 - c) Requerimientos nutrimentales del adolescente
 - d) Diseño de la alimentación del adolescente (elaboración de menús, preparación de platillos)
 - e) Atención Nutricional en situaciones de riesgo comunes en la adolescencia (deportes, anemia, trastornos de la conducta alimentaria, embarazo, adicciones)

7. Manejo nutrimental del adulto sano
 - a) Descripción de las características del adulto sano
 - b) Requerimientos nutrimentales del adulto sano
 - c) Diseño de la alimentación del adulto sano (elaboración de menús, preparación de platillos)





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

- d) Efecto de los alimentos sobre la salud emocional
- e) Alternativas para la prevención de enfermedades crónico degenerativas (obesidad, osteoporosis, HTA, DM2)

8. Manejo nutrimental del adulto mayor

- a) Descripción de las características del adulto mayor
- b) Problemas del adulto mayor que afectan su estado de nutrición.
- c) Evaluación antropométrica del adulto mayor
- d) Evaluación de independencia del adulto mayor: Índice de Katz y mini-nutritional assesment
- e) Requerimientos nutrimentales para el adulto mayor
- f) Diseño de la alimentación del adulto mayor (elaboración de menús, preparación de platillos)
- g) Actividad física en el adulto mayor

Estrategias docentes para impartir la unidad de aprendizaje

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

Bibliografía básica

- ADA. American Dietetic Association (ADA) Pediatric Nutrition Care Manual. 2011. Internet: www.nutritioncaremanual.org (accessed 31 Jan 2012).
- American Dietetic Association. International Dietetics & Nutrition Terminology (IDNT). Standardized Language for the Nutrition Care Process. Third Edition. Chicago, IL: American Dietetic Association; 2011.
- Bourges H, E. Casanueva y J. L. Rosado, Editores. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas Tomo I. Vitaminas y nutrimentos inorgánicos. México: Editorial Médica Panamericana; 2005.
- Bourges H, E. Casanueva y J. L. Rosado, Editores. Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas Tomo II. Energía, proteína, lípidos, hidratos de carbono y fibra. México: Editorial Médica Panamericana; 2008.
- Butte NF, Lopez-Alarcon MG, Garza C. Nutrient Adequacy of Exclusive Breastfeeding for the Term Infant During the First Six Months of Life. Geneva, Switzerland: World Health Organization; 2002
- Casanueva E, Kaufer-Horwitz M, Pérez-Lizaur AB, Arroyo P, Editores. Nutriología Médica. México: Editorial Médica Panamericana; 2008.
- CDC Table for Calculated Body Mass Index Values for Selected Heights and Weights for Ages 2 to 20 Years.
- Department of Health and Human Services. Centers for Disease Control and Prevention, Junio 2000. [Citado 2007 Dic-22]. Disponible en: <http://www.cdc.gov/growthcharts/>
- Charney P, Malone A, eds. ADA Pocket Guide to Nutrition Assessment. Chicago, IL: American Dietetic Association; 2004.
- Choose My Plate <http://www.choosemyplate.gov/>
- Cole TJ, Bellizzi MC, Flegal KM, Dietz WH. Establishing a standard definition for child overweight and obesity worldwide: International survey BMJ.





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

2000; 320:1240.

Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). US Institutes of Medicine, 2005 [Citado 2012 Ene 31]. Disponible en: <http://www.nap.edu/openbook.php?isbn=0309085373>

Dietary Reference Intakes for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate. US Institutes of Medicine, 2005 [Citado 2012 Ene 31]. Disponible en: <http://www.nap.edu/openbook.php?isbn=0309091691>

Glanz, K., Marcus Lewis, F. & Rimer, B.K. (2005). Theory at a Glance: A Guide for Health Promotion Practice. National Institute of Health.

Glosario de términos. Cuadernos de Nutrición. 2001; 24(1):6-44.

Guyton AC, Hall JE. Tratado de fisiología médica. 11a. edición. Madrid: Elsevier, 2006:1027-1041.

Hunot Alexander C, Vizmanos Lamotte B, Arellano Gómez L, López Uriarte P, Editores. Manual de Prácticas del Plan de Cuidado Nutricio en el Ciclo de la Vida. México: Universidad de Guadalajara; 2007.

Hunot Alexander Claudia y Martínez y Martínez Roberto Alimentación en el preescolar y escolar [Sección del libro] // Salud y Enfermedad del Niño y del Adolescente. / aut. libro Martínez y Martínez Roberto. - México D.F. : El Manual Moderno S.A. de C.V., 2009. - Sexta Edición. - ISBN: 978-607-448-004-7.

Hunot C, Vizmanos B, Pérez Lizaur AB, Editores. Postura del Colegio Mexicano de Nutriólogos sobre orientación en actividad física para la prevención y manejos de enfermedades crónicas en el ciclo de la vida asociadas con la nutrición. Recomendaciones de actividad física en las diferentes etapas del ciclo de la vida. México: Colegio Mexicano de Nutriólogos, AC; 2006. Disponible en: <http://www.cmn.com.mx>

James DC, Lessen R. Position of the American Dietetic Association: promoting and supporting breastfeeding. Journal of the American Dietetic Association. 2009;109(11):1926-42.

Kaiser L, Allen LH. Position of the American Dietetic Association: nutrition and lifestyle for a healthy pregnancy outcome. Journal of the American Dietetic Association. 2008;108(3):553-61.

Lacey K, Pritchett E. Nutrition care process and model: ADA adopts road map to quality care and outcomes. *J Am Diet Assoc.* 2003; 103:1061-1072.

Nutrition care process and model part I: the 2008 update. Journal of the American Dietetic Association. 2008;108(7):1113-1117.

Nutrition Care Process Part II: Using the International Dietetics and Nutrition Terminology to Document the Nutrition Care Process. Journal of the American Dietetic Association. 2008;108(8):1287-1293.

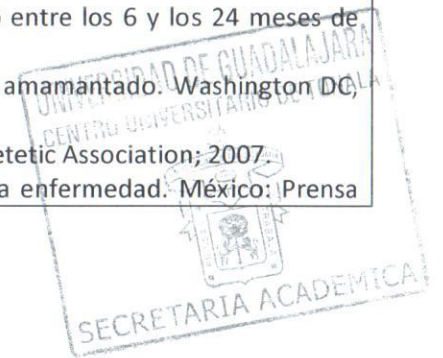
Olaiz-Fernández G, R.-D.J., Shamah-Levy T, Rojas R, Villalpando-Hernández S, Hernández-Avila M, Sepúlveda-Amor J., Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. 2006, Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública.

Organización Panamericana de la Salud. Principios de orientación para la alimentación del niño no amamantado entre los 6 y los 24 meses de edad. Washington, D.C.: OPS; 2007.

Organización Panamericana de la Salud. Principios de orientación para la alimentación complementaria del niño amamantado. Washington DC, OPS; 2003

Pediatric Manual of Clinical Dietetics 2/e Update. Nutrition assessment of the adolescent. Chicago, IL: American Dietetic Association; 2007

Pérez de Gallo AB, Marvan Laborde L. Manual de dietas normales y terapéuticas. Los alimentos en la salud y la enfermedad. México: Prensa





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Médica Mexicana; 6°. Edición. 2011.

Picciano MF. Pregnancy and lactation: physiological adjustments, nutritional requirements and the role of dietary supplements. The Journal of nutrition. 2003;133(6):1997S-2002S.

Rivera-Dommarco J, Shamah-Levy T, Villalpando-Hernández S, González-de Cossío T, Hernández-Prado B, Sepúlveda J. Encuesta Nacional de Nutrición 1999. Estado nutricional de niños y mujeres en México. Cuernavaca, Morelos, México: Instituto Nacional de Salud Pública, 2001.

Siege-Riz AM, King JC. Position of the American Dietetic Association and American Society for Nutrition: obesity, reproduction, and pregnancy outcomes. Journal of the American Dietetic Association. 2009;109(5):918-27.

Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes. Pérez-Lizaur AB, Palacios-González B, Castro-Becerra AL. México, Fomento de Nutrición y Salud, A.C., México: Ogali; 2008.

USDA. Dietary Guidelines for Americans. Estados Unidos: United States Department of Agriculture. 2010 Vásquez Garibay Edgar, Romero Velarde Enrique, Larrosa Haro Alfredo, Editores. Nutrición Clínica Pediátrica. Un enfoque práctico. Intersistemas SA de CV y Nestlé Nutrition Institute. 2011. ISBN978-607-443-266-4.

WHO Child Growth Standards. <http://www.who.int/childgrowth/standards/en/>

World Health Organization. Nutrition in Adolescence: Issues and Challenges for the Health: Sector Issues in Adolescent Health and Development. Geneva, Switzerland: World Health Organization; 2005.

3.-Evaluación

Indicadores del nivel de logro

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Examen Final del Curso	Examen teórico por casos del total de los contenidos del programa de nutrición en el ciclo en la vida, con por lo menos 30 reactivos.	En el aula de clases
Diario de alimentos y emociones	Realizar en un cuaderno con hojas cocidas, a mano, un diario de alimentos durante un periodo de 1 semana, anotando los horarios de comida, los alimentos y bebidas, la actividad física realizada, escribir cómo me siento emocionalmente y físicamente. Análisis del diario y propuesta de metas. Monitorear las metas propuestas durante dos semanas y señalan las estrategias, barreras y facilitadores a las metas propuestas, proponiendo modificaciones de ser necesario; incluir conclusión de la actividad	Fuera y dentro del aula





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

Prácticas en la comunidad	Realizar evaluación, diagnóstico, intervención y monitoreo nutrimental según el PCN, en la comunidad, llevando una bitácora de trabajo semanal y cuidando los aspectos formativos, y éticos del trato de los pacientes	Fuera del aula
Elaboración de material didáctico para la orientación alimentaria	Considerando las características de las diferentes etapas del ciclo de la vida, elaborar material educativo por equipo con información redactada en lenguaje común, ilustrativo y atractivo, (cartel, juegos, multimedia, u otros)	Moodle® curso Nutrición en el ciclo de la vida.
Presentación del seguimiento de un caso del ciclo de la vida	De manera individual se presentará el seguimiento de un caso designado al inicio del ciclo. La presentación deberá de incluir la evaluación del paciente, la lista de problemas nutricios, el diagnóstico, la intervención (presentar menú y la dieta junto con las recomendaciones) y monitoreo, presentado en Power Point® o documento impreso. Se hará una presentación final del trabajo en un lapso máximo de 20 min, seguido de 10 min de retroalimentación.	En el aula presentación del caso.
Participación en actividades en el aula	Participación en actividades prácticas, asistencia a un congreso y/o conferencias	Aula de clases, laboratorio de dietética y auditorio
Valores profesionales	Asistencia, puntualidad, uniforme, material, actitud con el paciente, actitud con el practicante y con los compañeros y maestro en aula y fuera de ella.	En el aula y en espacios de práctica

Criterios de Evaluación (% por criterio)

- 10% Examen Final del Curso
- 15% Diario de alimentos y emociones
- 20% Prácticas en comunidad
- 20% Material didáctico para orientación alimentaria
- 20% Presentación del seguimiento en un caso de la vida
- 10% Participación en actividades en el aula
- 5% Valores profesionales





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

4.-Acreditación

PARA ORDINARIO

Acreditar 80% de asistencia

Obtener mínimo 60 puntos de calificación en el examen parcial

PARA EXTRAORDINARIO

Acreditar 65% de asistencia

Obtener 60 puntos mínimo de calificación en examen extraordinario

5.- Participantes en la elaboración

MNH Claudia Hunot Alexander NC
D. en C. Laura Patricia Arellano Gómez

Modificado por:

Nombre
D. en C. Clío Chávez Palencia NC
LN Angélica Sofía González Garibay
LN Aída Yanet Cordero Muñoz

