

Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

## Alimentación, Nutrición y Sociedad

### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

Ciencias de la Salud

Departamento

Ciencias Básicas para la Salud

Academia

Ciencias Básicas de los Alimentos

Programa(s) educativo(s)

Licenciatura en Enfermería, Licenciatura en Cultura Física y Deportes, Licenciatura en Cirujano Dentista

Denominación de la unidad de aprendizaje:

Alimentación, Nutrición y sociedad

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
I8673	32	16	48	5

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica:	Prerrequisitos:
C = curso		Técnico Medio	Ninguno
CL = curso laboratorio		Técnico Superior	
L = laboratorio		Universitario	
P = práctica		Licenciatura	
T = taller		Especialidad	
CT = curso - taller	C	Maestría	
N = clínica		Doctorado	
M = módulo			
S = seminario			

Área de formación:

Básico común

Perfil docente:

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

Elaborado por:

Actualizado por:

Dra. Mayra Karina Maciel García	Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes Mtra. María del Rocío Padilla Galindo Mtra. Mónica López Anaya Mtro. Adán Sepúlveda Montes Mtra. María Rosario Rodríguez Ramírez Dra. Mayra Karina Maciel García Mtro. Raúl Cavila León Dra. Jessica del Pilar Ramírez Anaya
---------------------------------	--

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización:	Fecha de última evaluación:	Fecha de aprobación por Colegio Departamental:
Julio 2014	15 de junio 2022	22 de junio 2023	

### 1. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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

### 2. OBJETIVO GENERAL/COMPETENCIA

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

### 3. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

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

### 4. SABERES:

<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Distingue los elementos básicos que intervienen en el proceso alimentario nutricional del ser humano en su entorno.</li><li>• Detecta y canaliza de manera oportuna al usuario con trastornos de nutrición, que amerite la atención concomitante de otros profesionales del campo de la salud.</li><li>• Integra los determinantes y condicionantes socio históricos, culturales, psicológicos y ecológicos de producción, disponibilidad, consumo y aprovechamiento de los alimentos que se expresan como fenómeno nutricional en el individuo y su entorno.</li><li>• Identifica el fenómeno nutricional de un individuo o población</li><li>• Analiza los determinantes y condicionantes sociales, históricos, culturales, ambientales, psicológicos y de salud.</li><li>• Interpreta las manifestaciones clínicas, dietéticas, antropométricas, físicas y metabólicas</li></ul>
------------------	---

<b>Teóricos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce los factores que intervienen en la producción, el almacenaje, el acceso, la distribución y el consumo de los alimentos.</li> <li>• Conoce las determinantes y condiciones socio históricos, culturales, psicológicos y ecológicos de producción, disponibilidad, consumo y aprovechamiento de los alimentos, que se expresan como fenómeno nutricional en el individuo y su entorno.</li> <li>• Estudia las manifestaciones clínicas, dietéticas, antropométricas, físicas y metabólicas.</li> </ul>
<b>Formativos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actúa con ética, humanismo, responsabilidad y respeto a la diversidad cultural en contextos complejos.</li> </ul>

## 5. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

### **Unidad 1. Factores involucrados en el proceso alimentario-nutricio.**

- 1.1 Definición de términos: Alimentación, Nutrición y Sociedad
- 1.2 Historia y objetivos de la nutrición

### **Unidad 2. Funciones y factores que influyen al Metabolismo**

- 2.1 Función y determinación requerimientos energéticos, macronutrientes y micronutrientes.
- 2.2 El “Plato del bien comer” y la “Jarra del buen beber”
- 2.3 Grupos de alimentos (SMAE)
- 2.4 Conservación de alimentos
- 2.5 Etiquetado de información nutricional

### **Unidad 3. Evaluación del estado nutricional**

- 3.1 Historia clínica nutricional
- 3.2 Evaluación, interpretación y diagnóstico del estado nutricional

### **Unidad 4. Recomendaciones nutricionales**

- 4.1 Dieta normal (general) en adultos sanos
- 4.2 Dietas hospitalarias
  - 4.2.1 Dieta de líquidos claros
  - 4.2.2 Dieta de líquidos completos
  - 4.2.3 Dieta a base de puré
  - 4.2.4 Dieta suave
  - 4.2.5 Dieta Blanda
  - 4.2.6 Dieta para diabéticos
  - 4.2.7 Dieta hiposódica

### **Unidad 5. Recomendaciones nutricionales en las diferentes etapas de la vida**

- 5.1 Embarazo
- 5.2 Lactancia
- 5.3 Lactante menor
- 5.4 Lactante mayor
- 5.5 Pre escolar
- 5.6 Escolar
- 5.7 Adolescente
- 5.8 Adulto mayor

## 6. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Método expositivo
- Aprendizaje Basado en Competencias

- Trabajo Colaborativo
- Lluvia de ideas
- Uso de las TIC´s

## 7. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño
1. Línea del tiempo	1. Por medio de una línea del tiempo registrar los eventos importantes referentes al desarrollo de la nutrición.
2. Tablas informativas	2. El alumno realizará una tabla informativa sobre los requerimientos, funciones, signos de deficiencia y fuentes alimentarias de los macro y micro nutrientes.
3. Actividad didáctica	3. El alumno deberá enviar la fotografía de un platillo físico organizado bajo los criterios del plato del bien comer.
4. Mapa conceptual	4. El alumno realizará un mapa conceptual en cual clasificará algunos alimentos de cada grupo del SMAE.
5. Lluvia de ideas	5. El alumno realizará una lluvia de ideas en el pizarrón que incluya método de conservación, en qué consiste y un ejemplo.
6. Taller de etiquetado de alimentos	6. Se realizará un taller de etiquetado de alimentos basado en la NOM-051 en la que el alumno deberá realizar un análisis del cumplimiento de dicha norma.
7. Llenado de un formato de historia clínica-nutricional	7. De acuerdo a las instrucciones, el alumno llenará los campos de un formato de historia clínica nutricional.
8. Infografía de valores antropométricos	8. Por medio de la realización de una infografía, el alumno enlistara las instrucciones para la medición de peso, talla, cintura y cadera.
9. Elaboración de plan de alimentación	9. En base a los datos recopilados con anterioridad, el alumno deberá realizar un plan de alimentación.
10. Actividad didáctica	10. El alumno clasificará los alimentos sugeridos para un paciente con diabetes de acuerdo a su índice glicémico (consumo diario, moderado y limitado).
11. Exposición por rotafolio	11. En equipo, los alumnos desarrollarán y presentarán un rotafolio de prevención y promoción a la salud en las diferentes etapas de la vida, incluyendo las características psicológicas, físicas, ambientales, culturales y sociales de cada etapa.
12. Tríptico	12. Elaborar un tríptico informativo sobre alguna enfermedad relacionada a la nutrición (ejemplo: anemia, obesidad, desnutrición, diabetes, hipertensión, etc.) En donde se incluye factores epidemiológicos, la incidencia, prevalencia, factores de riesgo, consecuencias y prevención, todo en un lenguaje adoc para un paciente.
13. Exámen	

	13. Contestar un examen de conocimientos teóricos de la asignatura y otro de requerimientos energéticos.
--	--

## 8. CALIFICACIÓN

Examen	20%
Trabajos escritos	30%
Trípticos	10%
Exposición en rotafolio	20%
Plan de alimentación (PAN)	15%
Formación integral y participación	5%

## 9. ACREDITACIÓN

<b>Periodo ordinario.</b> De conformidad con el artículo 20 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el Consejo General Universitario, se requiere: I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.	<b>Periodo extraordinario.</b> De conformidad con el artículo 27 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere: I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente. II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente. III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso. Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso (Art. 23 RGEYPA).
--	---

## 10. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. & Flores, I. (2014). *Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes*. Cuarta edición. México: Fomento de Nutrición y salud A.C. [641.33 PER 2008](#)

Kaufer-Horwitz, M Pérez-Lizaur, A. y Arroyo P. (2015). *Nutriología Médica*. Cuarta edición. México: Editorial Panamericana. [612.3 KAU 2015](#)

Pérez-Lizaur, A. & García-Campos, M. (2014). *Manual de Dietas Normales y Terapéuticas, los alimentos en la salud y la enfermedad*. Sexta edición. México: Mc Graw Hill Educación. [PER 2005](#)

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Gutiérrez, J., Rivera-Dommarco, J., Shamah-Levy, T., Villalpando-Hernández, S., Franco, A., Cuevas-Nasu, L., Romero-Martínez, M., Hernández-Ávila, M. (2012). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados Nacionales*. México: Instituto Nacional de Salud Pública de México.  
[http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/doctos\\_2016/ensanut\\_mc\\_2016-310oct.pdf](http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/doctos_2016/ensanut_mc_2016-310oct.pdf)

## 11. RECURSOS COMPLEMENTARIOS (páginas web, mooc's, plataformas, objetos de aprendizaje)

NOM, Classroom, Redalyc, Scielo