



Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

Ciencias de la Salud

Departamento

Departamento de promoción, preservación y desarrollo de la salud

Academia

Ciencias de la Nutrición

Programa(s) educativo(s)

Licenciatura en Nutrición

Denominación de la unidad de aprendizaje:

Alimentación y nutrición aplicada a poblaciones

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
18862	17	51	68	5

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica:	Prerrequisitos:
C = curso		Licenciatura	CISA I8838
CL = curso laboratorio			
L = laboratorio			
P = práctica			
T = taller			
CT = curso - taller	X		
N = clínica			
M = módulo			
S = seminario			

Área de formación:

BÁSICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Perfil docente:

Nutriólogo y/o profesional en ciencias de la salud de preferencia con maestría o doctorado en las áreas de la salud pública, ciencias sociales o humanidades; con experiencia mínima de dos años en el área de alimentación y nutrición poblacional, sobre todo en la aplicación de programas de alimentación y nutrición, investigación en los campos de las disciplinas de alimentación y nutrición aplicada a comunidades y con formación básica en el área pedagógico – didáctica.

Elaborado por:

Actualizado por:

Dra. Mayra Karina Maciel García
Mtra. María del Carmen Barragán Carmona
Mtra. Marisol Isabel Sánchez Acosta

Mtra Jessica Elizabeth Pineda Lozano
Mtra. Madeline de Jesús López Iarios
Mtra. Ana Malitzin González Martín

Mtra. Vanessa Limón Maciel
Mtra. Irene Odemariz Limones Gutiérrez

Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola
Mtra. Mónica López Anaya

Fecha de elaboración: Fecha de última actualización: Fecha de última evaluación: Fecha de aprobación por Colegio Departamental:

Julio 2022

Julio 2022.

2. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La alimentación y nutrición aplicada a poblaciones es un área de ejercicio profesional del nutriólogo que orienta sus recursos hacia el aprendizaje, adecuación y aceptación de hábitos alimentarios saludables, en consonancia con los conocimientos científicos en materia de nutrición; mediante la aplicación de metodologías pedagógico didácticas y estrategias de la comunicación social cuyo propósito final es la promoción de la salud del individuo, la familia y la comunidad.

3. OBJETIVO GENERAL

Proporcionar al estudiante las diferentes herramientas que logren incentivar y promover el acceso a una variedad de alimentos nutritivos; aumentar el conocimiento del valor nutritivo de los alimentos; ejercer influencia en los comportamientos, actitudes y creencias de los individuos y a desarrollar habilidades y actitudes individuales hacia una alimentación más saludable.

4. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Profesionales:

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 étnicos 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.

5. SABERES:

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">- Implementa acciones de diagnóstico y terapéutica alimentario-nutricional de los miembros de las familias de la comunidad donde realiza sus prácticas.- Realiza acciones de asesoría y orientación alimentario-nutricional a las familias y grupos de la comunidad.- Establece un programa de vigilancia epidemiológica alimentario-nutricional de la comunidad de prácticas con énfasis en las familias con riesgo o con problemas.- Realiza la gestión social de programas alimentario-nutricionales en los espacios de práctica profesional comunitaria.- Participa en la producción de alimentos de autoconsumo familiar y/o comunitario utilizando tecnología apropiada para el desarrollo sustentable.- Implementa un programa educativo en nutrición con acción participativa.
------------------	---

Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica los conceptos de comunidad, población, salud colectiva y método clínico-epidemiológico, sociocultural y ecológico aplicados al trabajo en nutrición comunitaria. - Comprende los conceptos de suplementación, complementación y fortificación alimentaria aplicados a programas de nutrición comunitaria. - Comprende el concepto de seguridad alimentaria con desarrollo sustentable y gestión social aplicados a programas de autosuficiencia alimentaria en la comunidad. - Analiza el enfoque de riesgo aplicado al trabajo de nutrición comunitaria. - Domina las metodologías participativas para el trabajo comunitario. - Domina las metodologías, técnicas y procedimientos para realizar el cultivo de alimentos para el autoconsumo familiar con el concepto de desarrollo sustentable.
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> - Comprende la importancia del trabajo alimentario-nutricional con las comunidades como forma de contribuir a la solución de los problemas de los grupos marginados con énfasis en la salud pública. - Actúa con ética profesional y ecológica, además de un sentido de responsabilidad en el trabajo con las comunidades y en la producción de alimentos.

6. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

UNIDAD I. El trabajo en alimentación y nutrición con las poblaciones.

1.1. Conceptos de comunidad, población, salud colectiva y método clínico- epidemiológico, sociocultural y ecológico aplicados al trabajo en nutrición comunitaria.

1.2. Enfoque de riesgo y seguridad alimentaria aplicados al trabajo de nutrición comunitaria.

1.3. Metodologías directivas y participativas para el trabajo comunitario para abordar el proceso alimentario-nutricional con enfoque de riesgo.

1.4. Programas de nutrición en la comunidad de prácticas: El de la institución de salud y el elaborado por los alumnos en la unidad de aprendizaje: Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición.

1.5. La gestión social del programa alimentario-nutricional con las organizaciones y miembros de la comunidad.

1.6. Acciones de promoción, educación, diagnóstico, planificación, ejecución y evaluación de programas alimentario-nutricionales en las comunidades donde realiza sus prácticas profesionales.

1.7. Programas de vigilancia epidemiológica alimentario-nutricional de la comunidad con énfasis en los problemas y grupos vulnerables.

UNIDAD II. El trabajo en alimentación y nutrición con el individuo y la familia en su entorno social.

2.1. Acciones de diagnóstico, pronóstico, asesoría y orientación alimentaria.

2.2. Acciones pertinentes a un programa participativo de educación en nutrición.

UNIDAD III. Producción alimentaria para la autosuficiencia familiar con criterios sustentables.

3.1. El concepto de producción alimentaria con desarrollo sustentable aplicado a programas de autosuficiencia alimentaria en la comunidad.

3.2. Metodologías, técnicas y procedimientos para realizar el cultivo de alimentos y cuidado de animales domésticos para el autoconsumo familiar con el concepto de desarrollo sustentable.

3.3. Producción de alimentos de autoconsumo familiar y/o comunitario utilizando tecnología apropiada para el desarrollo sustentable.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Aprendizaje basado en problemas y/o Aprendizaje basado en proyectos.

- Estudio auto dirigido-
- Lluvia de ideas.
- Trabajo individual y en equipo.
- Lecturas comentadas.
- Cuadros comparativos y representaciones simuladas.
- Participación en diseño de materiales didácticos.
- Acompañamiento y asesoría en el desarrollo de su práctica.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño
<ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico, orientación, educación y complementación alimentaria con las familias de la comunidad. (Diagnostico con herramientas virtuales) • Identificación de problemas alimentario nutrimentales de las familias de la comunidad. (vigilancia con herramientas virtuales) • Huerto /Promoción Agroecológica. (huerto familiar individual/ en casa) • Análisis de casos con alguna problemática comunitaria. (salas de trabajo virtual) • Diseño y Ejecución de Proyecto de Educación Alimentario Nutricional (Proyecto con herramientas virtuales) • Exámenes (por confirmar) 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de informe del diagnóstico para las familias de la comunidad en donde se analicen: procedimientos de diagnóstico, planificación, evaluación y control de problemas de la comunidad. • Huerto/s familiar, comunitario, escolar, etc. • Bitácora de trabajo en donde el alumno anote sus observaciones sobre las fases de la producción de alimentos. • Talleres de promoción de agroecología. • Lista de cotejo, en donde se evalúa: pertinencia social del problema, argumentación teórica con base en conocimiento validado, conclusiones y propuestas de solución al problema. • Lista de cotejo, en donde se evalúa: priorización de problemas, estrategias de abordaje, planeación de actividades, cronograma. • Informe de evidencia y evaluación del programa ejecutado. • Conjunto de casos problema que aborden la seguridad alimentaria y la vigilancia epidemiológica de una población.

9. CALIFICACIÓN

<ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico del proceso alimentario y nutricio a nivel familiar y/o colectivo 15% • Diseño de un programa en Educación en alimentación y nutrición en grupos poblacionales..... 15% • Huerto/Promoción Agroecológica en un grupo poblacional.....15% • Análisis y presentación de casos de la comunidad 15% • Ejecución de Programa de Educación Alimentario Nutricional 15% • Examen..... 15% • Asistencia, puntualidad, trabajo en equipo, valores (ética profesional) 10%.

10. ACREDITACIÓN

<p>Periodo ordinario. 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Periodo extraordinario. 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso (Art. 23 RGEYPA).</p>
--	---

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Aranceta, J. (2013). *Nutrición Comunitaria*. 3ª edición. Barcelona, España: Editorial Elsevier Masson. 612.3 ARA 2013 (612.3 ARA 2013)

González R. (2011). *La salud pública y el trabajo en comunidad*. Mac Graw Hill inter americana editores.

López-Espinoza, A., Martínez Moreno, A. G., Aguilera Cervantes, V. G., Arandas Ramírez, M. P., López, L. Demaría-Pesce, B. V. & López-Uriarte, P. J. (2016). Educación en nutrición y alimentación ¿por qué y para qué? (Education in nutrition and food, why and for what?). *Food and Nutrition Education*, 1-8.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Andrien, M., & Beghin, I. (2001). *Nutrición y comunicación: De la educación en nutrición convencional a la comunicación social en nutrición*. Universidad Iberoamericana. Depto. de Salud. México, 1era. Edición, 2001. Clave CEDOSI TX 364 A5318

Martínez, J. Al, Astiasarán, I y Madrigal, H. (2002). *Alimentación y Salud Pública*. Editorial Mc Graw Hill/Interamericana. 2ª. Edición. España. Clave CEDOSI RA 784 S47

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (1995). *Manejo de proyectos de alimentación y nutrición en comunidades*, Guía didáctica. Santiago- Chile. Recuperado de <https://www.fao.org/3/v6465s/v6465s.pdf>

Ríos S, C.A. (2012) *Introducción al cultivo biointensivo: Huertos Familiares para Producir más en menos Espacio*. Consultar en: http://www.biocorima.org/Paginas/Documentos_files/Manual_Biointensivo.pdf

Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (2013). *El huerto familiar biointensivo Introducción al método de cultivo biointensivo, alternativa para cultivar más alimentos en poco espacio y mejorar el suelo*. Recuperado de <https://biblioteca.semarnat.gob.mx/janium/Documentos/Ciga/Libros2013/CD001599.pdf>

Vaughan, P., & Morrow, R. H. (Eds.). (1997). *Salud comunitaria: manual de epidemiología para la gestión de servicios locales de salud SILOS*. EDITORIAL Pax México.

12. RECURSOS COMPLEMENTARIOS (páginas web, MOOCs, plataformas, objetos de aprendizaje, etc.)

Firma:

Presidente de Academia

Vo. Bo.

Jefe de Departamento