CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOMÉDICAS E INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE CLINICAS

LICENCIATURA: **NUTRICIÓN**

UNIDAD DE APRENDIZAJE
MODIFICACION DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

M. C. JENNIFER GUADALUPE RUIZ ANAYA, N.C.
Presidente de la Academia de Nutrición clínica

DR. MIGUEL ÁNGEL ARIAS OROZCO
Jefe de del Departamento de Clínicas

MPS. KARLA E. ESTRADA CONTRERAS; NC
Profesor

UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS
Formato Base

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Area de formación: Optativa

1.1 DEPARTAMENTO:

Clínicas

1.2 ACADEMIA:

Nutrición Clinica

1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

MODIFICACION DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

Clave de la materia	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
RC128	60	60	120	12

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica		Prerrequisitos
C= curso		Técnico		RC129
CL= clínica		Técnico superior		
N= práctica		Licenciatura	**x**	
T= taller		Especialidad		
CT= curso-taller	**x**	Maestría		
		Doctorado		

1.4 ELABORADO POR:

Jorge Gastón Gutiérrez Rosete Hdz
Marco Antonio García Gil

1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:

Revisión, actualización y aval de la academia: Enero, 2002

1.6 FECHA DE ACTUALIZACION:

Agosto, 2011
Revisión, actualización y aval de la academia: 3 de noviembre del 2011

1.7 ACTUALIZADO POR:

MPS. Karla E. Estrada Contreras; NC

2. PRESENTACIÓN

El presente curso pretende introducir al alumno en la comprensión del proceso de generación de patrones, hábitos y actitudes alimentarias, así como en el desarrollo de habilidades para la promoción de alternativas de alimentación más seguras, sanas y apropiadas al entorno social y ambiental. Para ello, se busca brindar elementos teóricos, prácticos y valorativos desde una perspectiva integral, considerando factores individuales, grupales, colectivos y estructurales.

Se recuperan aportes de la psicología y la psicología social para el análisis de temas aplicables a la práctica del profesional de la nutrición y a su relación con otros profesionales, en la promoción de cambios en el comportamiento alimentario, como: socialización y desarrollo de comportamientos, hábitos y actitudes alimentarias; calidad de la relación entre el profesional de la salud y los usuarios de servicios de salud; comportamiento de salud-enfermedad y grupo social; percepción e influencia social.

De igual forma, se incorporan elementos de campos problemáticos y temáticos de carácter interdisciplinario y de desarrollo reciente, como: la relación entre globalización, modelos de desarrollo y problemática alimentaria; seguridad alimentaria; historia ambiental y alimentación; y valores y consumo responsable. Mismos que pueden dar un marco contextual y de referencia más integral para el diseño y aplicación de alternativas de cambio alimentario.

3. UNIDAD DE COMPETENCIA

El alumno será capaz de comprender y aplicar los conocimientos, habilidades y valores adquiridos y generados durante el curso, para el análisis de patrones, hábitos y actitudes alimentarias, así como para el diseño y desarrollo de estrategias de alimentación alternativa a nivel individual, grupal, institucional y comunitario.

4. ATRIBUTOS O SABERES

Teóricos	Aprehende y comprende los elementos teórico conceptuales incorporados al curso, para fundamentar el análisis de patrones, hábitos y actitudes alimentarias y el diseño y aplicación de estrategias y técnicas de promoción de cambios alimentarios. Reflexiona con base en el marco de referencia contextual, en torno a la problemática alimentaria actual y su incidencia en el desarrollo de patrones alimentarios y sus alternativas.
Técnicos	Desarrolla capacidades y destrezas para la identificación y análisis de problemas y necesidades de individuos, grupos, instituciones o comunidades, en relación con sus pautas, comportamientos y actitudes alimentarias. Desarrolla capacidades y destrezas para la recuperación, diseño y aplicación de instrumentos y técnicas de educación, comunicación y promoción de cambios en pautas, comportamientos y actitudes alimentarias.

Metodológicos	Diseña y desarrolla proyectos o programas de intervención para la elaboración de diagnósticos, implementación de estrategias y evaluación de avances y resultados, de experiencias o procesos de alternativas de cambio alimentario.
Formativos	Fomenta valores y códigos de ética para un desarrollo académico, disciplinar y ciudadano, acordes con una visión de la alimentación y del papel del profesional de la nutrición, socialmente justa y ambientalmente sustentable.

5 DESGLOCE DE CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1. GLOBALIZACIÓN Y PROBLEMÁTICA ALIMENTARIA. DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL AL CONSUMO COTIDIANO.	1.1 Globalización, crisis del campo y situación alimentaria. 1.2 Agricultura y alimentación en México. 1.3 Cultura, consumo y hábitos alimentarios. 1.4 Consumo cotidiano y riesgo
2. ELEMENTOS PSICOSOCIALES PARA LA COMPRENSIÓN DE LOS PATRONES ALIMENTARIOS.	2.1 Proceso de socialización. 2.2 Percepción social. 2.3 Influencia social. 2.4 Identidad social. 2.5 Actitudes.
3. PRACTICA PROFESIONAL Y CAMBIO ALIMENTARIO.	3.1 Aportes psicosociales al campo de la salud. 3.2 La relación entre profesional de la salud y usuarios de servicios. 3.3 Grupo social y comportamiento en salud. 3.4 Persuasión, cambio de actitudes e influencia social para el cambio. 3.5 Asesoramiento para el cambio alimentario.
4. SUSTENTABILIDAD Y CONSUMO RESPONSABLE PARA EL CAMBIO ALIMENTARIO.	4.1 Perspectivas para el cambio: producción orgánica, comercio justo y consumo responsable. 4.2 Hacia la seguridad alimentaria. 4.3 Relación campo-ciudad y alimentación. 4.4 Algunas pautas del qué hacer.
5. EDUCACIÓN PARA LA SALUD	5.1 Educación para la salud 5.2 Modelo psicosocial Proceso de Adopción de Precauciones (PAP)

TAREAS O ACCIONES

- La materia se desarrollará en forma de curso-taller, utilizando diversas dinámicas de trabajo como el seminario, el conversatorio, el panel, la exposición temática, trabajo de equipos, plenario, etc.
- Se apoyarán con realización de videoanálisis, sondeos, entrevistas, exposición de experiencias, etc., por parte de los alumnos, sobre temas o casos afines a la temática de la materia.
- Antes de cada sesión, los alumnos revisarán el material correspondiente.
- Al término de cada unidad, se realizará, individualmente o por equipo, un trabajo por unidad, consistente en un escrito o una actividad (reflexión, investigación, servicio, etc), en que se reflejen aplicaciones (a través de análisis, aportes y propuestas de los alumnos) de los elementos abordados con un caso, tema o problema concreto.
- Al término del curso, se realizará de manera individual o por equipo, un trabajo de integración final, consistente en un breve estudio, investigación o actividad de promoción social, en torno a un caso o problema concreto, en el que se incorporen aportes teóricos, metodológicos y prácticos, a través de la elaboración de propuestas de programas o estrategias de cambio

alimentario, con base en los conocimientos y habilidades adquiridas, así como en los cambios generados en los alumnos.

6. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
Asistencia y participación	1. Asistencia a las sesiones y salidas o visitas de campo propias del curso taller. 2. Participación en las sesiones y salidas, en actividades de reflexión, análisis, síntesis y comprensión. 3. Participación en actividades propias del curso. Manejo de técnicas de exposición y dinámicas grupales.	En aula y en espacios definidos para salidas o visitas.
Trabajo por unidad	1. Abordaje, delimitación, análisis de casos o problemas concretos. 2. Aplicación de contenidos del curso a situaciones reales.	Espacios sociales y campos problemáticos concretos.
Trabajo de integración	1. Selección y delimitación de una problemática o caso concreto. 2. Diagnóstico de la problemática. 3. Elaboración de una propuesta de programa o estrategia de acción. 4. Evaluación y retroalimentación.	Investigación y profesional

7. CALIFICACIÓN

Concepto	Porcentaje
Reportes de investigación	20%
Trabajo comunitario (implementación del modelo PAP, 7 sesiones)	50%
ABP (Caso clínico, 5 sesiones)	30%
Total	**100%**

8. ACREDITACIÓN

Asistir al 80% de las clases
La calificación mínima aprobatoria del curso será de 60, los alumnos que no logren una calificación aprobatoria tendrán derecho a examen extraordinario, siempre y cuando cumpla con los requisitos de asistencia.
La calificación obtenida en la evaluación ordinaria tendrá un valor del 40% para la calificación obtenida en el extraordinario; mientras que la calificación obtenida en este, tendrá un valor del 80%, la cual sumara 120%.
El examen extraordinario será teórico.

9. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BASICA

Arrivillaga Quintero, Marcela Psicología de la salud abordaje integral de la enfermedad crónica Bogotá, D.C. Manual Moderno c2007.

Morrison, Val Psicología de la salud Madrid Pearson Prentice Hall 2008.

Psicología de la salud teoría, investigación y práctica México, D.F. Editorial El Manual Moderno

Saforcada, Enrique Psicología y salud pública nuevos aportes desde la perspectiva del factor humano Buenos Aíres Editorial Paidós SAICF 2010.

Taylor, Shelley E. Psicología de la salud Shelley E. Taylor ; traducción Ma. del Carmen E. Hano Roa, Gabriela Sánchez Pérez. México McGraw-Hill/Interamericana Editores c2007.
2008.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

GLOBALIZACIÓN Y PROBLEMÁTICA ALIMENTARIA. DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL AL CONSUMO COTIDIANO.

Bessiéres, Michel; Kunnemann, Rolf; y Ghimire, Krisna. Quinientos millones de campesinos frente a la mundialización. En *El Correo de la UNESCO*. Enero 2001. Pag. 20-23.

Shiva, Vandana. Por la fertilidad y la vida, contra las multinacionales. En *The Ecologist*. Enero-Marzo 2001. Pag. 34-37.

Marielle, Catherine y otros. *Hacia sistemas alimentarios sustentables*. Grupo de Estudios Ambientales, A.C. México, 1997. Cap. 1 Aspectos de la agricultura y la alimentación en México. Cinco años después de Río. Pag. 7-23.

Peiron, Montse. Consumo: ¿uso o abuso?. En Revista *Integral*. No. 252. Diciembre 2000. Pag. 32-35.

Castro, Elba. *Cultura urbana, consumo de alimentos y biodiversidad en el entorno de la Zona Metropolitana de Guadalajara*. Inédito.

Encuesta sobre hábitos, creencias, conocimientos y valores en la alimentación. Julio 2000. Grupo 10º "C" Generación 1995-2000 B de Licenciados en Psicología. Curso de Psicología Social de los Grupos e Instituciones. Departamento de Psicología Aplicada. CUCS de la U de G. Colectivo Ecologista Jalisco.

Hinojosa, Silvia. Alimentos y emociones. En Revista *Cuerpomente*. No. 101. Septiembre 2000. 24-29.

D'Amano, Peter, J. Y Whitney, Catherine. Grupo sanguíneo: La verdadera evolución-revolución. En D'Amano, Peter, J. Y Whitney, Catherine. *Los grupos sanguíneos y la alimentación*. Javier Vergara Editor. Buenos Aires, 1998. Cap. 1. Pag. 23-33.

Martín, Santos. Alergias y Alimentos. En Revista *Integral*. No. 233. Mayo 1999. Pag 36-39.

Nuñez, M. Y Navarro, C. Invasión de plaguicidas. Invitados no deseados en la mesa. En Revista *Integral*. No. 235. Julio 1999. Pag. 32-37.

Núñez, M. y Navarro, C. Aditivos dañinos. En Revista *Integral*. No. 252. Diciembre 2000. Pag. 36-41.

Bravo Elizabeth. *El ABC de los transgénicos*. Acción Ecológica, Instituto de Estudios Ecologistas del Tercer Mundo y Sociedad Sueca de Conservación de la Naturaleza HIVOS. Quito, 1999.

Salgado, Gema. Alimentos bajo sospecha. Todo lo que hay que saber sobre los productos transgénicos. En Revista *Cuerpomente*. No. 95. Marzo 2000. Pag. 24-29.

ELEMENTOS PSICOSOCIALES PARA LA COMPRENSIÓN DE LOS PATRONES ALIMENTARIOS.

Martín-Baró, Ignacio. Los procesos de socialización. En Martín-Baró, I. *Acción e Ideología*. UCA Editores. San Salvador, 1988. Pag. 113-182.

Santoro, Eduardo. Percepción social. En Salazar, J.M. *Psicología Social*. Trillas. México, 1982. Pag. 77-109.

Fischer, N. La influencia social. En Fischer, N. *Psicología Social. Conceptos Fundamentales*. Narcea. Madrid, 1990. Pag. 59-93.

Fischer, N. La identidad social. En Fischer, N. *Psicología Social. Conceptos Fundamentales*. Narcea. Madrid, 1990. Pag. 157-180.

Martín-Baró, Ignacio. Las actitudes: su concepto y su valor. En Martín-Baró, I. *Acción e Ideología*. UCA Editores. San Salvador, 1988.

PRACTICA PROFESIONAL Y CAMBIO ALIMENTARIO.

Rodríguez, Jesús y García, José. Psicología Social de la salud. En Alvaro, J.L. y otros. *Psicología Social Aplicada*. McGraw-Hill. Madrid, 1996. Pag. 351-379.

Morales, J. Francisco. La relación profesional de la salud-enfermo. En Morales, J.F. y otros. *Psicología Social Aplicada*. Desclée de Brouwer. Bilbao, 1985. Pag. 83-108.

Huici Casal, Carmen. Grupo social y comportamiento de salud enfermedad. En Morales, J.F. y otros. *Psicología Social Aplicada*. Desclée de Brouwer. Bilbao, 1985. Pag. 111-130.

Baron, R y Byrne, D. La persuasión: el proceso de cambio actitudinal. En Baron, R. y Byrne, D. *Psicología social*. Prentice Hall. Madrid, 1998. Octava edición. Pag. 150-170.

Gondra, José Ma. Aplicaciones de la psicología social a la psicoterapia: el modelo de la influencia social. En Morales, J.F. y otros. *Psicología Social Aplicada*. Desclée de Brouwer. Bilbao, 1985. Pag. 131-152.

Earl, Robert y Borra, Susan. Aspectos culturales de la planificación alimentaria. En Mahan, Kathleen y Escott-Stump, Sylvia. *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. McGrawHill. México, 2001. 10ª Edición. Pag. 380-384.

Snetselaar, Linda G. Asesoramiento para el cambio. En Mahan, Kathleen y Escott-Stump, Sylvia. *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. McGrawHill. México, 2001. 10ª Edición. Pag. 491-502.

SUSTENTABILIDAD Y CONSUMO RESPONSABLE PARA EL CAMBIO ALIMENTARIO.

Martínez-Orozco, Santiago y otros. *Comercio justo, consumo responsable*. Intermón. Barcelona 2001. Capítulos 1. Relaciones desiguales (Pag. 11-23), 2. ¿Qué es el Comercio Justo? (Pag. 25-34) y 8. El consumo consciente y responsable (Pag. 91-107).

Trímboli, Juan (edit.) *Educación del Consumidor, Democracia y Ciudadanía*. Consumers International. Santiago de Chile, 1997.

Ekins, Paul. Una noción subversiva. En *El Correo de la UNESCO*. Enero 1998. Pag. 6-9.

Marielle, Catherine y otros. *Hacia sistemas alimentarios sustentables*. Grupo de Estudios Ambientales, A.C. México, 1997. Cap. 2 Hacia sistemas alimentarios sustentables. Pag. 25-49.

Doncaster, Michele; Cortés, Maite y Esquivel, Juan José. *Campo y ciudad. La misma cosa*. Video. Instituto Mexicano para el Desarrollo Comunitario y Colectivo Ecologista Jalisco. Guadalajara, 1999.

Macías, Ezequiel y McCulligh, Cindy. *La Cosecha de la Esperanza*. Colectivo Ecologista Jalisco. Red de Alternativas Sustentables Agropecuarias de Jalisco, Círculo de Producción y Consumo Responsable, Red de Permacultura México, Nocon. Inédito.

Red de Permacultura México. Guía de alternativas a los cultivos transgénicos y plaguicidas en los alimentos. En Koniecki, Angélika y otros. *Transgénicos y Plaguicidas. Guía de Información y Participación Ciudadana en el Sistema Alimentario*. 2do Seminario Taller "Hacia una Estrategia Ciudadana para la Seguridad Alimentaria". Colectivo Ecologista Jalisco, ITESO, Red de Comunicación Morelos, Red de Permacultura México, Huicholes y Plaguicidas, Pesticide Action Network. Guadalajara. Octubre 2001.

Bryne, Abra. Cómo convertirte en un detective de tu sistema alimentario. En Koniecki, Angélika y otros. *Transgénicos y Plaguicidas. Guía de Información y Participación Ciudadana en el Sistema Alimentario*. 2do Seminario Taller "Hacia una Estrategia Ciudadana para la Seguridad Alimentaria". Colectivo Ecologista Jalisco, ITESO, Red de Comunicación Morelos, Red de Permacultura México, Huicholes y Plaguicidas, Pesticide Action Network. Guadalajara. Octubre 2001.

Fresneda, Carlos. Apúntate al slow food. La alternativa a la comida rápida. En Revista *Integral*. No. 233. Mayo 1999. Pag. 30-35.

Nuñez, Manolo y Navarro, Claudina. Adios a las alergias. En Revista *Cuerpomente*. No. 96. Abril 2000. Pag. 52-57.

Casanueva E. Kawfer-Horwitz M, Perez-Lizaur AB, Arroyo P. Nutriología Médica; Editores. Editorial Médica Panamericana 2001

Mahan, Kathleen y Escott-Stump, Sylvia. *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. McGrawHill. México, 2001. 10ª Edición

Pérez-Lizaur AB, Marván-Laborde L. 2005. Manual de dietas normales y terapéuticas. Los alimentos en la salud y la enfermedad. 5ª Ed. Editorial La Prensa Médica Mexicana SA de CV.

Welp, Yanina. De la huerta a tu casa. En Revista *Integral*. No. 257. Mayo 2001. Pag. 36-39.

Otxoa, Ovidio. Ganadería ecológica. En Revista *Integral*. No. 257. Mayo 2001. Pag. 32-35.

Martín, Santos. Sustancias esenciales. En Revista *Integral*. No. 235. Julio 1999. Pag. 46-49.

Anexos:

El **objetivo** principal de la Licenciatura en Nutrición en Centro Universitario de los Altos es:

Formar Licenciados en Nutrición, capaces de incidir en el proceso alimentario nutricio individual o poblacional a partir de su evaluación con un enfoque multi e interdisciplinario en las áreas de ciencias de los alimentos, nutrición clínica y comunitaria, administración de servicios de alimentos comercialización de los alimentos y educación e investigación en nutrición; a través de la construcción de conocimientos, el desarrollo de actitudes y valores en sus egresados, que les permitan insertarse en los mercados de trabajo profesional a escala local, nacional e internacional.

Misión y Visión de la Licenciatura en Nutrición

MISION

Somos un programa educativo que forma Nutriólogos profesionales de la Salud, con reconocimiento Local, Regional y Nacional. Con un compromiso ético y social, para desarrollarse en las áreas de Servicios de Alimentos, Nutrición Clínica, Nutrición Poblacional, Tecnología de Alimentos, Docencia e Investigación, en un marco de trabajo multidisciplinario.

VISION

Es un programa educativo acreditado y prestigioso a nivel nacional e internacional que contribuye a la solución de problemas de salud pública y nutrición mediante su planta constituida por docentes e investigadores con un alto nivel de producción y divulgación científica, que forman egresados destacados en su campo profesional.

PERFIL DE EGRESO

- El licenciado en nutrición 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 investigaciones en estas áreas e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentario nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.
- El egresado tendrá perfiles idóneos para su ejercicio profesional, principalmente en las áreas de: ciencias de los alimentos, nutrición clínica, nutrición comunitaria, administración de servicios de alimentación comercial y empresarial, e investigación y educación.
- Dispondrá de capacidades científicas, críticas, innovadoras, creativas y reflexivas, sobre el proceso alimentario nutricional, para su aplicación en la satisfacción de necesidades y demandas, además de adquirir los elementos epistemológicos, metodológicos y técnicos para realizar la evaluación del proceso alimentario nutricio en el individuo, la familia y la comunidad; elaborar ensayos científicos en la nutrición humana; elaborar y aplicar protocolos de investigación utilizando metodologías cuantitativas y cualitativas con énfasis en sus áreas especializantes: clínica, comunitaria, administración de servicios alimentarios, tecnología de los alimentos y de comunicar sus ensayos e investigaciones en distintos espacios científicos entre otros aspectos.

- Manejará los métodos, técnicas y procedimientos propios del campo de la nutrición para contribuir a la solución de los problemas de salud enfermedad de la población, sin detrimento del entorno.
- Desarrollará un carácter humanista considerando al individuo como una entidad compleja biopsicosocial con juicio crítico y respeto a la diversidad ideológica.
- Con capacidad de integrarse a equipos multidisciplinarios; respondiendo a las demandas de la comunidad y procurando preservar sus valores culturales.

CURRICULUM DEL PROFESOR

Karla Elizabeth Estrada Contreras

keec08@hotmail.com

Estudio Maestría en Psicología con Orientación en la Salud, **Institución** Universidad de Guadalajara. **Fecha de Ingreso (agosto/2008) Fecha de Egreso (julio/2010)**

Licenciatura en Nutrición, **Institución** Universidad de Guadalajara. **Fecha de Ingreso (febrero/1999) Fecha de Egreso (febrero/2004) Fecha Examen Profesional (04/06/2004)**

Diplomados
Estudio Master Chef en Gastronomía Internacional, **Institución** Colegio Gastronómico Internacional, **Fecha de Ingreso (febrero/2006) Fecha de Egreso (febrero/2007)**

Estudio Educador en Diabetes Mellitus, **Institución** Universidad de Guadalajara. **Fecha de Ingreso (febrero /2003) Fecha de Egreso (septiembre /2004)**

CERTIFICACIONES

Certificaciones

Colegio Mexicano de Nutriólogos, A.C. Acredita como nutriólogo certificado para el periodo 2008-2013, bajo el numero de registro CMN 08/423

Sociedad Internacional para el Avance de la Kinantropometría; Acredita como Nivel 1 y Nivel 2 para el periodo 2010-2013

EXPERIENCIA LABORAL

Actividades Desempeñadas Elaboración de los planes académicos en educación continua (diplomados) y la plantilla docente, **Institución** NUTRE; A.C, **Puesto** Presidente, Docente y organizador. **Período** Desde Agosto, 2010 a la fecha

Actividades Desempeñadas Docente a nivel Licenciatura en el área de Ciencias de la Salud, Nutrición. **Institución** Universidad de Guadalajara (UdG), CUALTOS, UTEG, LAMAR, **Puesto** Docente. **Período** Desde 2004 a la fecha

Actividades Desempeñadas Elaboración, coordinación e implementación del programa de participación educativa comunitaria en centros del área Metropolitana y Municipios aledaños.
Actividades Desempeñadas Nutrición Pediátrica (Evaluación del Estado Nutricio e Intervención Nutricia) de población desde los 6 meses y 5 años, **Institución** Organismo de Nutrición Infantil; A.C
Puesto Líder del Programa de Participación Educativa Comunitaria. **Período** Octubre, 2004 a Septiembre del 2009

Actividades Desempeñadas Nutrición Pediátrica (Evaluación del Estado Nutricio e Intervención Nutricia) de población con capacidades diferentes. **Institución** Tras la Pesca de una Esperanza A.C, Jamay, Jalisco, **Puesto** Nutrióloga. **Período** Abril, 2006 a Febrero del 2008

EXPERIENCIA EN INVESTIGACIÓN o REALIZACIÓN DE PROYECTOS

Nombre del Proyecto de investigación: CASOENAC. Programa psicoeducativo: Estilos de vida y Envejecimiento Activo: Nutrición y Movimiento; CICA, Tecomán; Colima.
Institución Universidad de Guadalajara, CONACYT, FONCICYT, Universidad de Colima, Universidad Autónoma de Madrid. **Tipo de Participación** Coinvestigador-Elaborador

Nombre del Proyecto EDUCA ONI. ”Desarrollo de capacidades intelectuales en el ámbito sociocultural y de salud nutricional, para formar promotores en salud, con liderazgo y capacidad de multiplicación para la prevención y promoción en salud, de manera que se logre, fomentar la producción de cuamiles con etnobotánica y la seguridad alimentaría”. Fundación Merced, proyecto Nutrivida 2009. **Institución** Organismo de Nutrición Infantil. **Tipo de Participación** Elaborador

Nombre del Proyecto Impacto del complemento alimenticio Nutrioni instantáneo 2 en el estado nutricio de la población infantil de 1 a 6 años con parálisis cerebral (PCI) que acuden al centro de rehabilitación infantil Teletón (CRIT) de occidente. **Institución** Organismo de Nutrición Infantil, A.C. y CRIT (Teletón). **Tipo de Participación** Elaborador

Nombre del Proyecto PESCANDO UNA ESPERANZA CON ONI. ” Programa Integral de Educación y Evaluación Nutricional y Asistencia Comunitaria para Niños Con Capacidades Diferentes”. Premio Nacional para la Vinculación Filantrópica en Nutrición Infantil, 2008
Finalidad Beneficiar a las personas con capacidades diferentes y de escasos recursos del municipio de Jamay, Jalisco y regiones aledañas, así como, fomentar el desarrollo de actividades con un programa educativo integral que contribuyan a la recuperación y mejora del estado de salud”. **Institución** Tras la Pesca de una Esperanza, A.C. **Tipo de Participación** Elaborador

Nombre del Proyecto ONI TE NUTRE. ”Fomento para el autoconsumo y la producción de plantas alimentarías y medicinales para contribuir con la seguridad alimentaría y el desarrollo sostenible de las comunidades de la zona metropolitana y las comunidades indígenas del estado de Jalisco”. Fundación Merced, proyecto Nutrivida 2008. **Institución** Organismo de Nutrición Infantil. **Tipo de Participación** Elaborador

Realización de protocolo en:
Trastornos de Déficit de Atención e Hiperactividad, para conocer su estado nutricio, hábitos alimenticios, alergias, así como, los síntomas y signos que presentan. Departamento de Psicología Aplicada, en el LAPSIEE en la Universidad de Guadalajara.

RECONOCIMIENTOS Y PUBLICACIONES

Nombre del Evento Reconocimiento al Mejor promedio de la II generación del programa Maestría en Psicología, Orientación en Psicología de la Salud. **Lugar y Fecha** celebrado del 27 de agosto 2010, Guadalajara, Jalisco. **Institución** Universidad de Guadalajara

Nombre del Evento Reconocimiento al Mejor Docente; 2009. **Lugar y Fecha** celebrado del 12 de Diciembre, 2009, Guadalajara, Jalisco. **Institución** Universidad Tecnológica de Guadalajara (UTEG)

Título del Trabajo Manual Practicas de Dietética, **Lugar y Año** Tepatitlan, Jalisco, Febrero, de 2011

Título del Trabajo Manual PEFPS, Programa de Educación para la Formación de Promotores en Salud, **Lugar y Año** Guadalajara, Jalisco, Agosto, de 2009

Título del Trabajo Manual de Nutrición Pediátrica, **Lugar y Año** Guadalajara, Jalisco, Marzo, de 2007

Título del Trabajo Guía de Estudia Biología II, Bachillerato Semiescolarizado, **Lugar y Año** Guadalajara, Jalisco, Julio de 2005

Título del Trabajo Taller de Nutrición, **Lugar y Año** Guadalajara, Jalisco, Octubre de 2003