CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS

DIVISIÓN DE ESTUDIOS EN FORMACIONES SOCIALES DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES Y DE LA CULTURA

LICENCIATURA: <u>LICENCIATURA EN NUTRICIÓN</u>



PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO

LIC. JOSÉ AARON RODRÍGUEZ CADENA Presidente de la Academia de Humanidades

MTRA. MARÍA TERESA GÓMEZ GONZALEZ Jefa del Departamento de Ciençias Sociales y de la Cultura

M EN C BLANCA ZUAMÍ VILLAGRÁN DE LA MORA

Profesor de la Asignatura



Centro Universitario de los Altos

UNIDAD DE APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS Formato Base

Área de formación	: Basico	particular o	bligatoria			
1.1 DEPARTAME	NTO:					
Ciencias Sociales	y de la (Cultura				
1.2 ACADEMIA: Humanidades						
Humanidades						
1.3 NOMBRE DE	LA UNII	DAD DE AP	RENDIZAJE:			
Proceso Alimenta	rio Nutrio	cio				
				_		
Clave de la materia	Horas	de teoría	Horas de práctica	То	tal de horas	Valor de créditos
FO 159		40	0		40	5
Ti d		Missol	en que se ubica		Prerrequis	itos
Tipo de curso:	v			1	Frenequis	1105
C= curso	X	100	Técnico Técnico superior			
CL= clinica			ciatura X	-		
N= práctica		2,000	12001000000	+		
T= taller			ialidad	-		
CT= curso-taller Maestría Doctorado		112.5577	-			
		Docto	rado	_		
1.4 ELABORADO	POR					
L. N. Claudia Hun		nder				
Dra. Ma. Elena Ed						
1.5 FECHA DE E	LABOR	ACIÓN:				
2002						
nana na alamana alam						
1.6 ACTUALIZA	CIONES	:	ACT	141.17	ADO POR	
FECHA				ACTUALIZADO POR L.N. Paola Karina Tostado Rubio		
Octubre 2011			MPS. Karla Elizabeth Estrada Contreras			
Agosto 2012				M en C Blanca Zuamí Villagrán de la Mora		
Junio 2013				M en C Blanca Zuamí Villagrán de la Mora		

28 de junio de 2013

PRESENTACIÓN

Se trata de una asignatura del área básico particular, donde se pretende que el alumno adquiera los conocimientos básicos de la disciplina de la nutrición como base para la formación que obtendrá como licenciado en nutrición a lo largo de la carrera.

2. UNIDAD DE COMPETENCIA

El alumno será capaz de analizar la historia de la profesión del nutriólogo a través del conocimiento de la disciplina, las tendencias curriculares actuales y los aspectos ético normativos de la profesión, para la formación de su identidad profesional, así como la integración a la práctica profesional en conjunto con un equipo multidisciplinario de trabajo en el área de la salud.

3. ATRIBUTOS O SABERES

Saberes	Contenidos		
Teóricos	 Reflexiona con fundamentos teóricos sobre la ciencia de la nutrición. Conoce sobre la historia de la profesión, la caracterización de las prácticas profesionales y el contexto ético normativo del nutriólogo. Comprende los conceptos básicos de nutrición y alimentación. 		
Técnicos	 Utiliza fuentes de información confiable Presenta la información obtenida en formatos impresos y digitales 		
Metodológicos	Lleva a cabo investigaciones documentales		
Formativos	 Trabaja con ética profesional y honestidad. Se integra a equipos de trabajo Tiene disciplina en sus hábitos de estudio 		

4. CONTENIDO TEORICO PRACTICO

Temas	Subtemas		
	Historia de la práctica profesional del nutriólogo		
	1.2 Historia de la nutrición como disciplina (America Latina, Asia, Europa, Estados Unidos, Africa)		
	 1.3 Historia de los procesos educativos en nutrición. 		
Historia de la profesión del nutriólogo	1.3.1 Europa.		
Hadiologo	1.3.2 Estados Unidos.		
	1.3.3 América Latina.		
	1.3.4 Nacional.		
	1.3.5 Estatal.		
	1.3.6 Local		
 Caracterización de las práctica profesionales dominantes, 	s 2.1 Los profesionales dedicados a la alimentació		

emergentes, decadentes, y	y la nutrición		
paralelas.	2.1.1 Licenciado en nutrición		
	2.1.2 Dietista		
	2.1.3 Nutricionista		
	2.1.4 Dietoterapeuta		
	2.1.5 Dietólogo		
	2.2 Prácticas profesionales del nutriólogo.		
	2.3 El empleo y el mercado de trabajo de licenciado en nutrición.		
	2.4 Identidad profesional del nutriólogo.		
	Conceptos básicos		
	3.1.1 Alimento		
	3.1.2 Alimentación		
	3.1.3 Dieta		
	3.1.4 Nutrición		
	3.1.5 Nutrimento		
	3.2 Nutrimentos		
Principios básicos de nutrición y	3.2.1 Clasificación de acuerdo al consumo		
alimentación	3.2.2 Clasificación de acuerdo a su origen		
	3.2.3 Clasificación de acuerdo a su funció		
	3.3 Grupos de alimentos		
	3.3.1 Sistema Mexicano de Equivalentes		
	3.4 Dieta correcta		
	3.4.1 Guías alimentarias		
	3.4.1.1 Plato del bien comer		
	3.5 Jarra del buen beber		
	4.1 Contexto normativo.		
	4.2 Profesionalización y colegiación.		
4. Contexto ético - normativo del	4.3 Dimensión internacional.		
ejercicio de la profesión del nutriólogo.	4.4 Dimensión nacional.		
	4.5 Dimensión local.		
	4.6 Contexto ético.		

5. TAREAS O ACCIONES

1. Hacer sociodramas que representen la historia de la nutrición como disciplina

- 2. Investigar y exponer la historia de los procesos educativos en nutrición
- Realizar investigación de campo sobre el empleo e identidad del Licenciado en Nutrición
- 4. Elaborar juguete didáctico de dieta correcta
- Hacer video profesiográfico de la Licenciatura en nutrición

6. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación	
Debate sobre la nutrición como disciplina y ciencia	Participación y grado de conocimientos para defender su punto de vista.	Todos los campos profesionales del nutriólogo como base de su formación	
Elaborar una linea del tiempo con imágenes en el salon	Revisión de la linea del tiempo. Manejo de la información.		
Exposición de la historia de los procesos educativos en nutrición	Investigación documental, manejo de la información		
Investigación de campo sobre el empleo e identidad del Licenciado en Nutrición	Metodología, presentación de resultados		
Juguete didáctico de dieta correcta	Población a la que va dirigido. Utilidad, originalidad		
Visita a un espacio Mesa redonda donde se laborari del nutriólogo compartan experiencias			

7. CALIFICACIÓN

Examenes parciales (2)	30 %
Exposicion (2)	15 %
Investigación	20 %
Visita	15 %
Juguete didáctico	10 %
Tareas	10 %

8. ACREDITACIÓN

Asistencias a la clase teórica: 80% mínimo para tener derecho a calificación ordinaria. La calificación aprobatoria del curso será de 60 como mínimo, los alumnos que no logren una calificación aprobatoria tendrán derecho a un examen extraordinario. La calificación que obtuvo en la evaluación ordinaria tendrá un valor del 40% para la calificación obtenida en el examen extraordinario.

La calificación obtenida en el examen extraordinario representará el 80% de la calificación total, que resultará al agregarle el 40% de lo obtenido en forma ordinaria.

9. BIBLIOGRAFÍA

9.1 BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Bourges, R. (2008). Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana : bases fisiológicas. México. Editorial Médica Panamericana

 Casanueva, E. (2008). Nutriología médica. México. Editorial Médica Panamericana: Fundación Mexicana para la Salud.

- Escott-Stump, S. (2010) Nutrición, diagnóstico y tratamiento. México. Wolters Kluwer: Lippincott Williams & Wilkins.

Mahan, L. (2009). Krause dietoterapia. Barcelona. Elsevier / Masson.

Mataix - Verdú, J. (2009). Tratado de nutrición y alimentación. Barcelona. Oceano : Ergon.

9.2 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

- NOM-043-SSA2-2 Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.

Anexos:

LOS OBJETIVOS EDUCATIVOS GENERALES

El objetivo principal de la Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario de los Altos será:

"Formar Licenciados en Nutrición, capaces de incidir en el proceso alimentario nutricio, a través de su evaluación en la población, tanto a nivel comunitario como individual, mediante 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 y desarrollo de actitudes y valores para transformar su realidad con sentido científico, crítico y humanista, que le permitan insertarse en los mercados de trabajo profesional a escala local, nacional e internacional"

MISION

"Somos un programa educativo que forma Nutriólogos profesionales de la Salud con reconocimiento Local, Regional, Nacional e Internacional; orientados con un sólido compromiso social, ético y humanista, que les permita ejercer su profesión con calidad y honestidad, en las áreas de administración de servicios de alimentos, nutrición clínica, nutrición comunitaria, ciencias de los alimentos, docencia e investigación, con capacidad de integrarse a equipos multidisciplinarios; respondiendo a las demandas de la comunidad y procurando preservar sus valores culturales".

VISION

- Se distingue por su alto nivel de producción científica. Cumple con estándares internacionales de calidad y contribuye a la solución de problemas de las disciplinas de la salud y la nutrición; y con ello, al desarrollo social de la región de los Altos de Jalisco.
- Es un programa docente acreditado, en la región de los Altos de Jalisco.
- Desempeña la docencia conforme a un modelo de enseñanza innovador, flexible y multimodal, centrado en el estudiante.
- Aprovecha las nuevas tecnologías de información, comunicación y aprendizaje.
- Desarrolla curricula de calidad nacional e internacional y fomenta la movilidad de sus alumnos y profesores mediante intercambios.
- Incorpora tempranamente a los estudiantes a tareas de análisis y solución de problemas teóricos y prácticos.
- Promociona a los docentes para que realicen estudios de posgrado.
- Cuenta con docentes que son profesionistas reconocidos en su campo profesional.
- Mantiene vínculos cercanos con la mayoría de sus egresados y promueve su actualización periódica.
- Se caracteriza por tener vínculos estrechos con el entorno de la región de los Altos de Jalisco.

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 empresaria, e investigación y educación.
- Será capaz de desarrollar 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 epístemológicos, 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 comunicar sus ensayos e investigaciones en distintos espacios científicos entre otros aspectos.

- Deberá saber manejar 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 bio-psico-social con juicio crítico y respeto a la diversidad ideológica.

CURRÍCULUM VITAE

DATOS GENERALES

NOMBRE: PROFESIÓN: Blanca Zuami Villagrán de la Mora

Licenciatura en Nutrición

CÉDULA PROFESIONAL: TELÉFONO CELULAR:

04433-11-55-56-56 zuami@hotmail.com

E-MAIL:

ANTECEDENTES ACADÉMICOS

1999 - 20042006 - 2007

Licenciatura en Nutrición en la Estudios profesionales realizados en la Universidad de Guadalajara, obteniendo el Título de Licenciado en Nutrición Estudios de posgrado en el programa educativo: Maestria en Ciencias de los Alimentos de la Universidad de Guadalajara, obteniendo el Título de Maestro en

Ciencias de los Alimentos.

Diciembre 2009 Junio 2012

Nutriólogo Certificado, avalado por el Colegio Mexicano de Nutriólogos Reconocimiento al perfil PROMEP (Programa de Mejoramiento del Profesorado)

EXPERIENCIA LABORAL

2002 a la fecha - Asesoria nutrimental particular en Farmacia Homeopática Nuestro Señor de la Salud.

Enero 2006 - Noviembre 2006 - profesor de asignatura en la Licenciatura en Nutrición del Centro Universitario de los

Noviembre 2006 - a Septiembre 2009 - Técnico Académico del Centro Universitario de los Altos de la Universidad de

Septiembre 2009 - a la fecha - Profesor de Tiempo Completo del Centro Universitario de los Altos de la Universidad de Guadalajara.

INVESTIGACIÓNES, PUBLICACIONES Y PONENCIAS

- Julio 2009 responsable de la investigación "Trastomos de la Conducta Alimentaria (frecuencia y riesgo) y su asociación con la imagen corporal en alumnos del Centro Universitario de los Altos"
- Febrero 2009 Responsable del Proyecto, Identificación de Conductas de Riesgo en las Practicas de Selección, Almacenamiento, Manipulación y Consumo de Alimentos en una Comunidad de Profesores Universitarios en Jalisco,
- 2010 2012 Re sponsable del proyecto, Detección mediante PCR de Genes Productores de Enterotoxinas en Staphylococcus aureus aislados de Leche Cruda

Noviembre 2009 - Segundo Lugar de Investigación en el IV Congreso Internacional de Salud Mental.

- Noviembre 2011 Segundo lugar en el concurso de cartel en el II congreso internacional de trastornos alimenticios.
- 2009 Coautor del Capítulo, Relación del estado Depresivo con la Selección de Alimentos y el estado Nutricio de Estudiantes Universitarios en los Altos de Jalisco. En el libro el padecimiento mental entre la salud y la enfermedad. Editorial Conexiones, ISBN 978-987-23478-1-9

2009 - Autor del trabajo Identificación de conductas de riesgo en las prácticas de selcción, almacenamiento, manipulación y consumo de alimentos en al comunidad de profesores universitarios en Jalisco, México. Revista Chilena de Nutrición, Vol. 36, Suplemento 1.

2009 - Autor del trabajo percepción de la imagen corporal su asociación con el índice de masa corporal en estudiantes universitarios en Tepatitlan de Morelos, Jalisco, México. Revista Chilena de Nutrición, Vol. 36, Suplemento 1.

- 2009 Autor del trabajo Características fisicoquímicas y calidad microbiológica del requesón comercializado a granel en mercados de Guadalajara, Jalisco, México. Revista Chilena de Nutrición, Vol. 36, Suplemento 1.
- Junio 2010 Autor de los capítulos: "Toxinas naturales en los alimentos", "Micotoxinas", "Aflatoxinas" publicados en el libro de texto NUTRICIÓN Y SALUD, ISBN: 978-607-00-0534-3
- 2010 Coautor del Capítulo, Critica del Inventarios Sisco de estrés académico como herramienta para la detección de estrés académico, a través de un estudio cuantitativo en estudiantes de licenciatura de la los Altos Jalisco. Trauma, Historia y Subjetividad, editorial Conexiones ISBN 978-987-23478-3-3
- 2011 Autor del Manual de Prácticas Microbiología de los Alimentos.
- 2011 Autor del trabajo Evaluación de la calidad microbiológica, presencia de patógenos, antibióticos y adulteración en quesos frescos en Tepatitlán de Morelos Jalisco. Memorias en extenso del XIII Congreso Internacional en inocuidad de alimentos.
- Octubre 2009 Ponente del tema (factores de riesgo para padecer trastornos de la conducta alimentaria y su relación con el índice de masa corporal, percepción y preocupación de la imagen corporal en estudiantes de la licenciatura de nutrición del CuAltos. En el IIº Foro de Salud Mental, Avances y Retos.
- Noviembre 2009 Pon ente del tema, "Diagnostico del Estado Depresivo en Estudiantes Universitarios del área Económico Administrativa en el IV Congreso Internacional de Salud Mental.
- Abril 2010 Ponente con el tema, "Vigorexía en la Semana de la Salud del Sistema de Educación Media Superior
- UdeG". Febrero 2010 - Ponente con el tema, "Imagen Corporal y su Asociación a los TCA en Estudiantes Universitarios. 1er Congreso Internacional sobre los modelos de tratamiento multidisciplinarios de los trastornos de la conducta alimentaria. Guadalajara, Jalisco, México.
- Mayo 2010 Ponente con el tema, "El Cuidado Nutricio dela Mujer Mexicana". En el Simposium Internacional, "Genero, Feminidad y Alimentación".
- Junio 2010 Ponente del tema "Critica de Inventario SISCO de estrés académico como herramienta para la detección de estrés académico a través de un estudio cuantitativo en estudiantes de la licenciatura de nutrición del CuAltos". En el IIº Encuentro Regional de Tutoria de la Región Centro-Occidente de la ANUIES.
- Mayo 2012 Ponente. Trabajos libres. Estado nutricio de los pacientes con VIH tratados con antirretrovirales de la unidad de infectología Dr. Juan I. Menchaca, extensión del Hospital Regional General 45 (HRG 45) del IMSS, presentado en el 27 congreso Nacional AMMFEN.
- Julio 2012 Ponenete en el cuarto diplomado internacional "la terapia nutricional aplicada a la clinica" (180 h)

Congresos asistidos

- Octubre 2009 4ta Asamblea Jalisciense de Nutrición, Guadalajara, Jalisco, México.
- Noviembre 2009 11 Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos. XXVI Reunión Nacional de Microbiología Higiene y Toxicología de los alimentos. Puerto Vallarta, Jalisco, México.
- Noviembre 2009 XV Congreso Latino Americano de Nutrición. XVI Jornadas de la Sociedad Chilena de la Nutrición. Santiago de Chile.
- Noviembre 2009 Seminario, principios de limpieza y saneamiento en la industria de alimentos y bebidas. Puerto Vallarta, Jalisco, México.
- Febrero 2010 1er Congreso Internacional sobre los modelos de tratamiento multidisciplinarios de los trastornos de la conducta alimentaria. Guadalajara, Jalisco, México.
- Febrero 2010 Curso, Diseño y Elaboración de Materiales Educativos Digitales. Tepatitlán de Morelos, Jalisco.
- Junio 2010 Taller tutoria y redes sociales. Universidad de Guadalajara. Zapopan, Jalisco, México.
- Junio 2010 1er Coloquio para el fortalecimiento para los programas educativos del CuAltos.
- Julio 2011 XIII Congreso de Cirugia para la Obesidad y Enfermedades Metabólicas.
- Febrero 2012 XIV Congreso internacional avances en medicina Hospital Civil 2012