



Nombre: Abordaje Psicológico del Proceso Alimentario Nutricio.

1. Datos de identificación

Academia		Departamento		
Psicología Básica		Departamento de Ciencias de la Salud		
Carreras	Área de formación		Tipo	
Licenciatura en Nutrición	Básica particular obligatoria		Curso-Taller	
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
Presencial	4	3	18847	Proceso alimentario nutricio en ciclo de la vida
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [17] Práctica [17] Total [34]	<i>En el ciclo que se imparte (relación vertical)</i>		<i>En otros ciclos (relación horizontal)</i>	
	Dietética		Sociedad y Salud Nutrición en el Ciclo de la vida Fisiopatología y Nutrición	
Saberes previos				
Orientación y educación alimentaria				
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó	Fecha de actualización	
Alejandra Mejía Pérez Yesica Sughey González Torres	Octubre de 2016	Magda Selen Escobedo Casillas	Agosto 2020, enero 2021, septiembre 2022	

2. Competencia de la Unidad de Aprendizaje

Utiliza conocimientos y habilidades relacionados al manejo de herramientas y estrategias psicológicas y psicosociales que faciliten entre el o la profesional de la nutrición y los usuarios, como pueden ser la persona, grupo, familia, comunidad o sector social que requiera de sus servicios.

Identifica rasgos comportamentales, hábitos y actitudes alimentarias que, propicien cambios hacia una alimentación más sana y sustentable e identifica aquellos que sitúen al usuario en riesgo de padecer trastornos psicológicos relacionados con el proceso alimentario-nutricio. Tanto a nivel clínico y psicosocial, como socio comunitario y poblacional, desde un abordaje ético y humanístico.

Aporte de la unidad de aprendizaje al 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.

Aplica metodologías pedagógicas-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de los individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respecto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

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 de las poblaciones.

Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático, ética y respeto a los marcos regulatorios.

3. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
Comprende las bases teóricas que permiten establecer estrategias para la intervención educativa, así como la aplicación de los diferentes instrumentos de tamizaje, entrevistas psicológicas y dinámicas sociales a nivel individual o colectivo.	<p>Diagnostica la relación nutriólogo-usuario y mejora el rapport (la relación emocional y racional del individuo) inter y transpersonal de forma individual, grupal o colectiva.</p> <p>Identifica rasgos comportamentales que afecten a la persona o grupo que requiera</p>	<p>Valora el papel de los otros profesionales de la salud en el abordaje psicológico del proceso alimentario nutricio.</p> <p>Realiza trabajo colaborativo y participativo multi, inter y transdisciplinario en el análisis</p>



<p>Conoce e identifica diferentes problemáticas psicosociales, emocionales y comportamentales que afectan al individuo y al grupo en el proceso alimentario nutricional. Comprende el papel y alcance del nutriólogo en la identificación y tratamiento de trastornos de conducta alimentaria y otros comportamientos relacionados al proceso alimentario nutricional, así como de alternativas para el cambio de hábitos y actitudes alimentarias más saludables y sustentables, desde un nivel bio-psicosocial</p>	<p>sus servicios tanto a nivel clínico y psicosocial como, sociocomunitario y poblacional.</p> <p>Utiliza estrategias para orientar hacia un proceso psicológico o educacional a individuos o colectividades que permita una mayor adherencia al tratamiento nutricional y al cambio de hábitos y actitudes alimentarias.</p> <p>Identifica los casos que necesitan ayuda psicológica formal para derivarlos a los servicios psicológicos o psiquiátricos pertinentes y su relación inter, trans y multidisciplinaria.</p> <p>Orienta a individuos, comunidades o colectividades, promoviendo cambios de hábitos y actitudes que propicien comportamientos alimentarios más sanos y sustentables.</p>	<p>y la solución de problemas psicológicos que se relacionan al proceso alimentario nutricional.</p> <p>Actúa con ética y respeto a la normatividad institucional, nacional e internacional así como respeto a la diversidad cultural y étnica de los individuos y poblaciones, considerando su entorno ecológico, con una actitud participativa y solidaria.</p>
--	---	---

4. Contenido temático por unidad de competencia

<p>Unidad de competencia 1: Encuadre del curso y de la Psicología como ciencia</p>
<p>1.1 Breve historia de la Psicología. 1.2 Áreas actuales de aplicación de la psicología. 1.3 Ubicación de la Psicología con respecto a las demás áreas de las ciencias de la salud.</p>
<p>Unidad de competencia 2: De la globalización al comportamiento alimentario</p>
<p>2.1 Globalización y hábitos alimentarios. 2.2 Globalización y transición nutricional.</p>
<p>Unidad de competencia 3: Elementos biopsicosociales para la comprensión de comportamientos alimentarios</p>
<p>3.1 Perspectivas Psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias. 3.2 Aspectos socioculturales de la nutrición. 3.2.1 Socialización. 3.2.2. Percepción social. 3.2.3 Influencia social. 3.2.4 Identidad social. 3.3 Aspectos emocionales implicados en la ingesta alimentaria.</p>
<p>Unidad de competencia 4: Hábitos alimenticios</p>
<p>4.1 Construcción de hábitos alimenticios. 4.2 Evaluación y modificación de hábitos alimenticios.</p>
<p>Unidad de competencia 5: Trastornos de la conducta alimentaria (TCA)</p>
<p>5.1 Principales trastornos (Anorexia, bulimia y trastorno por atracón). 5.2 El factor Psicológico implicado en los TCA. 5.3 Tratamiento integral de los TCA.</p>
<p>Unidad de competencia 6: Práctica profesional y cambio alimentario</p>
<p>6.1 La relación del profesional de la salud y el usuario. 6.2 Asesoría para el cambio alimentario. 6.3 La adherencia Terapéutica. 6.4 Alimentación prevención y promoción de la Salud.</p>

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
<p>Reporte de lecturas. Lecturas, resumen, ensayo, línea del tiempo, presentaciones audiovisuales (diapositivas, videos, películas, imágenes)</p>	<p>Evalúa que los reportes sean congruentes con la temática a revisar y tengan bibliografía científica como sustento</p>	<p>Por cada tema se elaborará un reporte que evidencie la lectura previa y el aporte que el alumno considera hace el tema a su futura práctica profesional.</p>



Participación individual.	Realiza una exposición sobre el contenido temático e invita al alumno a compartir lo que conoce sobre el tema.	Los aportes individuales tendrán que ser congruentes con la temática que evidencie la lectura previa. Fundamenta un caso o problema concreto, que incorpore aportes teóricos, metodológicos y prácticos, además de estrategias de cambio alimentario.
Trabajo de integración en equipo.	Evalúa que el contenido del trabajo cumpla con los criterios establecidos.	

6. Criterios generales de evaluación (desempeño).

Ponderación o calificación	Actividad	Producto
20%	Realización de lectura previa.	Portafolio de evidencias
20%	Participación individual	Aportes individuales que sean congruentes con la temática que evidencie la lectura previa.
10%	Ensayo	Ensayo individual
50%	Trabajo de integración en equipo	Identifica problemáticas concretas planteadas en un contexto social y elabora una investigación documental que le permita fundamentar el caso e incorporar los elementos teóricos prácticos y metodológicos asimilados a su práctica profesional.

Se recomienda que en cada actividad se practique la autoevaluación y coevaluación con los estudiantes.

8. Perfil deseable del docente

Saberes / Profesión	Habilidades	Actitudes	Valores
Formación mínima en la licenciatura en Psicología con experiencia deseable en Psicología Social o Psicología de la Salud, así como disciplinas y campos afines al abordaje de la problemática alimentaria y el proceso alimentario nutricional.	<p>Planifica, organiza, ejecuta y evalúa las sesiones.</p> <p>Promueve el pensamiento crítico en los estudiantes.</p> <p>Utiliza diversas estrategias de búsqueda y recolección de la información.</p> <p>Maneja diversas técnicas para el análisis y procesamiento de la información.</p>	Muestra apertura y flexibilidad ante los diferentes estilos de aprendizaje de los estudiantes.	<p>Ética.</p> <p>Honestidad.</p> <p>Respeto.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Tolerancia en la diversidad de los saberes científicos y creencias.</p>

9. Medios y recursos

Materiales didácticos	Recursos tecnológicos	Infraestructura
Diapositivas Mapas y diagramas Libros Videos documentales y películas	Proyector Lap top Material web	Aula

10. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca
Jones, R.	Psicología médica y comunicación	Manual moderno	2020	CUALTOS Dr. Mario Rivas Catálogo en línea: http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

Herrero, M.	Psiconutrición: aprende a tener una relación saludable con la comida	Ediciones urano México	2020	Sauza CUALTOS Dr. Mario Rivas Sauza	Catálogo en línea: http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca
Coon, D; Mitterer, J.	Introducción a la psicología: el acceso a la mente y la conducta	Cengage learning	2019	CUALTOS Dr. Mario Rivas Sauza	Catálogo en línea: http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca
Escofet, S; Casimiro, F.	La obesidad más allá de los estilos de vida: gordos y flacos un siglo después de Marañon	Díaz de Santos	2019	CUALTOS Dr. Mario Rivas Sauza	Catálogo en línea: http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca	
López, Espinoza	Hábitos alimentrios y psicología y socioantropología de la alimentación.	McGraw-Hill	2014	Catálogo en línea: http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	
Aguaded Roldán, M.J. y Ezquerra Cabrera, M.	"La alimentación familiar. Influencia en el desarrollo y mantenimiento de los trastornos de la conducta alimentaria".	Trastornos de la Conducta Alimentaria, 19, 2051-2069.	2014	Catálogo en línea: http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	
López, Espinoza	Hábitos alimentrios y psicología y socioantropología de la alimentación.	McGraw-Hill.	2014	Catálogo en línea: http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	
Entrena, F.	Globalización, identidad social y hábitos alimentarios	Rev Ciencias Sociales 119: 27-38	2008	Catálogo en línea: http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca	
Mahan, L.K. y Escott- Stump,S.	Krause's Dietoterapia	Elsevier	2017	CUALTOS Dr. Mario Rivas Sauza	Catálogo en línea: http://www.cualtos.udg.mx/biblioteca

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 01 de septiembre de 2022.

Nombre y firma del Jefe de Departamento


Dra. Patricia Noemí Vargas Becerra

Nombre y firma del Presidente de Academia


Mtra. María Guadalupe Medina González



ANEXOS:

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Búsqueda de información actualizada sobre los diversos temas incluidos en el programa, en los distintos medios que tiene a su alcance ya sean impresos o digitales.

ESTUDIO AUTODIRIGIDO

El estudiante identificará sus necesidades de aprendizaje y realizará las siguientes actividades: estudio individual (lecturas), búsqueda y análisis de información relacionada con su perfil de egreso, elaboración de ensayos y tareas individuales, búsqueda y utilización de los recursos humanos y materiales.

ACREDITACIÓN DEL CURSO

Para tener derecho a la acreditación del curso taller con calificación en ordinario, el alumno deberá cumplir con el 80% de las asistencias. Cuando el estudiante cumpla con el 60- 79% de asistencias tendrá derecho a examen extraordinario.
En caso de tener 59% o menos de asistencias tendrá que repetir curso.
Calificación mínima aprobatoria: 60 puntos.

18.1 MISIÓN

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.

18.2 VISIÓN

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.