



Nombre: **Alimentación y Nutrición aplicada a poblaciones**

1. Datos de identificación

Academia		Departamento			
Salud Pública		Departamento de Ciencias de la Salud			
Carrera		Área de formación			Tipo
Licenciatura en Nutrición		Básica particular obligatoria			Curso – Taller
Modalidad		Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
Presencial		2021-A	5	18862	Educación y comunicación social en alimentación y nutrición
Horas		Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [10] Práctica [110] Total [120]		Comunicación y tecnologías de la información.		Gestión de programas de alimentación y nutrición.	
		Epidemiología del proceso alimentario Nutricio		Economía y política alimentaria	
Saberes previos					
Evaluación del estado nutricional, Diagnóstico de comunidades, Elaboración de programas en nutrición.					
Elaboró		Fecha de elaboración	Actualizó		Fecha de actualización
Dr. René Crocker Sagastume Dra. Miriam Reyes Pérez Mtra. Josefina Fausto		10-octubre-2016	Cynthia Gisel de la Torre Aguirre		25- mayo-2021

2. Competencia de la Unidad de Aprendizaje

La unidad tiene el propósito de ser un espacio de aplicación de las competencias profesionales adquiridas en los programas previos del eje curricular mencionado, por lo que la mayor parte de su implementación deben ser espacios sociales de práctica profesional institucionales y no institucionales relacionados con problemas alimentario-nutrientales de comunidades. (Escolares, laborales, centros de salud, comunidad, familias, etc.)

Aporte de la unidad de aprendizaje al Perfil de egreso

-El alumno dominará los conocimientos, habilidades, destrezas y valores del campo de la nutrición poblacional aplicados al diagnóstico, planificación, gestión social, ejecución y evaluación de programas de promoción, educación, atención, suplementación, complementación y vigilancia epidemiológica alimentario-nutrientales institucionales y no institucionales de la comunidad de prácticas utilizando el método clínico-epidemiológico-ecológico y sociocultural, actuando con juicio crítico-científico, ética profesional y respeto a las normas nacionales e internacionales de prácticas profesionales en humanos.



- Realizará diagnóstico, pronóstico, terapéutica, asesoría y orientación de los problemas alimentario-nutrimientales de los individuos y familias en los espacios de práctica, respetando la identidad de género y cultura de sus pacientes y familias.

3. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
<p>-Actuar con ética profesional y sentido de responsabilidad en el trabajo con las comunidades.</p> <p>-Comprender la importancia del trabajo alimentario-nutricional con las comunidades como forma de contribuir a la solución de los problemas de los grupos marginados.</p> <p>- Comprender la importancia de actuar con ética ecológica en la producción de alimentos en las comunidades.</p>	<p>-Identificar los conceptos de comunidad, población, salud colectiva y método clínico-epidemiológico, sociocultural y ecológico aplicados al trabajo en nutrición comunitaria.</p> <p>-Distinguir los conceptos de suplementación, complementación y fortificación alimentaria aplicados a programas de nutrición comunitaria.</p> <p>- Distinguir el concepto de producción alimentaria con desarrollo sustentable aplicado a programas de autosuficiencia alimentaria en la comunidad.</p> <p>- Identificar el enfoque de riesgo aplicado al trabajo de nutrición comunitaria</p>	<p>Realizar acciones de diagnóstico alimentario-nutricional de los miembros de las familias de la comunidad donde realiza sus prácticas.</p> <p>- Realizar acciones de orientación individual y educación alimentario nutricional a las familias y grupos de la comunidad.</p> <p>-Realizar acciones de suplementación y complementación alimentaria a las familias riesgo o con problemas alimentario-nutrimientales de la comunidad.</p> <p>-Establecer un programa de vigilancia epidemiológica alimentario-nutricional de la comunidad de prácticas con énfasis en las familias riesgo o con problemas.</p> <p>- Participar en la producción de alimentos de autoconsumo familiar y/o comunitario utilizando tecnología apropiada para el desarrollo sustentable.</p>

4. Contenido temático por unidad de competencia

Unidad de competencia 1:

El trabajo en alimentación y nutrición con las poblaciones:

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



- Utiliza el enfoque de riesgo y seguridad alimentaria aplicados al trabajo de nutrición comunitaria. - Aplica metodologías directivas y participativas para el trabajo comunitario para abordar el proceso alimentario-nutricional con enfoque de riesgo.
- Analiza de los 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: Administración de Programas de Nutrición.
- Realiza la gestión social del programa alimentario-nutricional con las organizaciones y miembros de la comunidad.
- Realiza acciones de promoción, educación, diagnóstico, planificación, ejecución y evaluación de programas alimentario-nutricionales en las comunidades donde realiza sus prácticas profesionales.
- Establece un programa de vigilancia epidemiológica alimentario-nutricional de la comunidad de prácticas con énfasis en los problemas y grupos vulnerables.

Unidad de competencia 2:

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

- Realiza acciones de diagnóstico, pronóstico, terapéutica, asesoría y orientación alimentario-nutricional a los individuos, familias y grupos de la comunidad.
- Realiza acciones pertinentes a un programa participativo de educación en nutrición.

Unidad de competencia 3:

Producción alimentaria para la autosuficiencia familiar con criterios sustentables.

- Comprende el concepto de producción alimentaria con desarrollo sustentable aplicado a programas de autosuficiencia alimentaria en la comunidad.
- Aplica 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.
- Participa en la producción de alimentos de autoconsumo familiar y/o comunitario utilizando tecnología apropiada para el desarrollo sustentable.

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
-Los alumnos y el profesor discutirán los contenidos teóricos en el aula y la comunidad de prácticas.	Diagnosticar los conocimientos previos de los alumnos en cuanto a nutrición comunitaria.	Comunicar al docente a través de lluvia de ideas y sesiones de preguntas y repuestas.
- Conformación de grupos de trabajo no mayores a 6 alumnos (ambiente laboral).	Organización y numeración de equipos.	Agruparse con compañeros con los cuales se tenga afinidad laboral.
-Los grupos de trabajo seleccionan una comunidad para implementar el programa diseñado en la asignatura de	-Verificar las gestiones y el programa correspondientes en las diferentes	Negociar la puerta de entrada a la comunidad exponiendo a las



<p>“Gestión de programas en alimentación y nutrición”. Los alumnos diseñan sus programas de nutrición y gestionan su implementación.</p>	<p>comunidades de los equipos.</p>	<p>autoridades correspondientes el proyecto a seguir.</p>
--	------------------------------------	---

6. Criterios generales de evaluación (desempeño).

Ponderación o calificación	Actividad	Producto
<p>-Reporte escrito y presentación oral de la Vigilancia epidemiológica de problemas alimentario nutrimentales de la comunidad.</p>	<p>Visita a comunidad de prácticas</p>	<p>Entrega de informe final de actividades que incluya el plan de vigilancia epidemiológica para las familias de la comunidad en donde se analicen: procedimientos de diagnóstico, planificación, evaluación y control de problemas y grado de satisfacción de los usuarios de la comunidad.</p>
<p>-Material didáctico para asesoría, orientación y educación alimentario nutricional.</p>	<p>Revisión de avances del proyecto en aula de clases.</p>	<p>Lista de cotejo, en donde se evalúa: Originalidad, Contenido, Diseño, Pertinencia con el Problema.</p>
<p>-Elaboración y aplicación de programa alimentación y nutrición a grupos de riesgo.</p>	<p>Revisión de avances del proyecto en aula de clases.</p>	<p>Lista de cotejo, en donde se evalúa: Componentes del programa (Objetivos, metas, planteamiento del problema, actividades, cronograma, evaluación, bibliografía), Identificación y jerarquización de problemas alimentario nutrimentales, ejecución y evaluación de impacto del programa, grado de satisfacción del usuario e implementador.</p>
<p>-Reporte de prácticas</p>	<p>Entrega de reportes de prácticas en comunidad.</p>	<p>Reporte semanal de prácticas que contenga: fecha, objetivo, actividades, evaluación, implementador, en conjunto con evidencias fotográficas, videos, material didáctico, etc. de dichas prácticas.</p>
<p>-Reporte de promoción a la</p>	<p>Entrega de reportes de prácticas</p>	<p>Lista de cotejo, en donde se evalúa: Material utilizado en promoción, material gráfico,</p>



agroecología	e huertos familiares y/o huertos comunitarios.	resultados de la actividad.
--------------	--	-----------------------------

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
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	<p>Manejar niveles de abstracción</p> <p>Utilizar información funcional</p> <p>Capacidad de explicación.</p> <p>Utilización de niveles de abstracción</p>	<p>Amabilidad</p> <p>Generosidad</p> <p>Respeto</p>	<p>Responsabilidad</p> <p>Compromiso</p> <p>Empatía</p>

9. Medios y recursos

Materiales didácticos	Recursos tecnológicos	Infraestructura
<p>Carteles</p> <p>Instrumentos de medición corporal</p> <p>Réplicas de alimentos</p>	<p>Lap top</p> <p>Cañon</p>	<p>Aula</p> <p>Espacio designado en comunidad</p>



10. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca
1.- Martínez, J. Alfredo.	Alimentación y salud pública	Mc Graw Hill	2002	Dr. Mario Rivas Souza
2.- Malagón-Londoño, Gustavo.	La salud pública: situación actual propuestas y recomendaciones	Médica Panamericana	2003	Dr. Mario Rivas Souza
3.- Higashida Hirose, Bertha Yoshiko	Educación para la salud	Mc Graw Hill	2008	Dr. Mario Rivas Souza

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca
1. Bengoa Lecanda, José María	Tras la ruta del hambre: nutrición y salud pública en el siglo XX Alicante.	Publicaciones de la Universidad de Alicante España	2006	Dr. Mario Rivas Souza
2. Ochoa Rivera, Teresa	Guía para elaborar material didáctico en educación en nutrición y alimentación,	Universidad Iberoamericana,	2001	Dr. Mario Rivas Souza
3. Jenkins, David.	Mejoremos la salud a todas las edades un manual para el cambio de comportamiento	Washington, D.C.	2005	Dr. Mario Rivas Souza
4. Andrien, Michel.	Nutrición y comunicación: de la educación en nutrición convencional a la comunicación social en nutrición	Universidad Iberoamericana, México.	2001	Dr. Mario Rivas Souza
5. Russell, Roberto M	Conocimientos actuales sobre nutrición	Organización Panamericana de la Salud;	2003	Dr. Mario Rivas Souza
6. Vega Franco, Leopoldo	La salud en el contexto de la nueva salud pública,	Manual Moderno	2000	Dr. Mario Rivas Souza



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

Complementaria

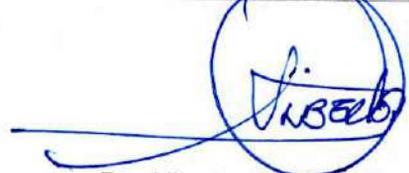
Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca
7. Aranceta-Batrina, J.	Nutrición comunitaria	Elsevier Masson	2013	Dr. Mario Rivas Souza

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 25 de mayo de 2021

Nombre y firma del Jefe de Departamento


Dra. Patricia Noemí Vargas Becerra

Nombre y firma del Presidente de Academia


Dr. Alberto Esparza González

Anexo 1. Calificación y acreditación del estudiante



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

CALIFICACIÓN

- Informe Final de Vigilancia Epidemiológica - 10 Pts.
- Análisis y presentación de casos problema - 10 Pts.
- Educación Nutricional individual, familiar y/o colectiva - 15 Pts.
- Evaluación del Proceso Alimentario Nutricio a nivel individual, familiar y/o colectivo - 12 Pts.
- Bitácora de trabajo - 10 Pts.
- Promoción a la agroecología - 10 Pts.
- Asistencia, puntualidad, trabajo en equipo, valores profesionales - 13 Pts.
- Examen - 20 Pts.

ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

Anexo 2.

Objetivo de la Carrera de Nutrición

"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 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 profesional 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 nutricional 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.

Anexo 3

Curriculum

Cynthia Gisel de la Torre Aguirre

Colón 17

Teléfono celular: 3781121169

Teléfono oficina: 7828033 al 37 ext.56821

Correo electrónico: cgisel86@gmail.com

Educación

- Licenciatura en Nutrición por la Universidad de Guadalajara sede CuAltos (Julio de 2008)
- Maestría en Administración de Negocios por la Universidad de Guadalajara (Enero 2015-Diciembre 2016)

Experiencia

Supervisora de Restaurant (Abril 2004 –Octubre 2008)

Restaurant "La Casita"

Dirección: Amado Nervo 897

Jefe inmediato: Roberto Martín del Campo

Técnico Académico Asistente "A"



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de los Altos

División de Ciencias Biomédicas

Adscrito al Departamento de Ciencias de la Salud.

(Octubre 2008-Hasta la fecha)

Universidad de Guadalajara CuAltos.

Dirección: Carretera a Yahualica 7.5 km

Jefa inmediata : LN Marcela Sánchez

Supervisora de la operación del Laboratorio de Servicios Alimenticios.

(Octubre 2008- Octubre 2014)

Universidad de Guadalajara

Dirección: Carretera a Yahualica 7.5 km

Jefa inmediata : LN Marcela Sánchez

Responsable del laboratorio de Dietética T/V

(Noviembre 2014-Hasta la fecha)

Universidad de Guadalajara, CuAltos.

Jefa inmediata: Dra. Patricia Noemí Vargas Becerra.

Tutora del grupo que actualmente cursa el 4to. Semestre de nutrición.

CUAltos

Cualificaciones

Manejo de Office

Ingles 50%

Cursos asistidos:

Actualización en investigación cualitativa (Julio 2015)

Título obtenido: Constancia

Marketing Electrónico (Julio 2015)

Título obtenido: Constancia

Sensibilización e interpretación de sistemas de producción
(Julio 2014)

Título obtenido: Constancia

Manejo Higiénico de alimentos (Julio 2013)

Título obtenido: Constancia

Manejo de Prezi (Julio 2012)

Título obtenido: Constancia

Lectura de comprensión en inglés (Julio 2012)

Título obtenido: Constancia

Calidad en el servicio (Julio 2009)

Título obtenido: Constancia

Redacción (Julio 2009)

Título obtenido: Constancia