CENTRO UNIVERSITARIO DE LOS ALTOS
DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOMÉDICAS E INGENIERÍAS
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

LICENCIATURA EN ENFERMERÍA

UNIDAD DE APRENDIZAJE:

ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SOCIEDAD

LIC. MARICELA SÁNCHEZ GONZÁLEZ
Presidente de la Academia de Salud Pública

DRA. PATRICIA NOEMI VARGAS BECERRA
Jefe del Departamento de Ciencias de la Salud

Centro Universitario de los Altos

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Centro Universitario de los Altos

Departamento:

Departamento de Ciencias de la Salud

Academia:

Academia de Salud Pública

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Alimentación, Nutrición y Sociedad

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8673	32	16	48	5

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
C = curso CL = curso – laboratorio L = laboratorio P = práctica T = taller CT = curso – taller N = clínica M = módulo S = seminario	Técnico Medio Técnico Superior Universitario Licenciatura Especialidad Maestría Doctorado	• Licenciatura en Odontología • Licenciatura en cultura física • Licenciatura en enfermería a distancia • Licenciatura en enfermería	Ninguno

Área de formación:

Área de formación Básica Particular Obligatoria

Perfil docente:

Preferente licenciados en nutrición o profesionales de la salud con formación y experiencia disciplinar en alimentación y nutrición.

Elaborado por:		Evaluado y actualizado por:
Aguilar Aldrete María Elena García Serrano Vylil Georgina Fausto Guerra Josefina Morelos Leal Lizette Fabiola Rivera Íñiguez Ingrid Sánchez Juan Antelmo	Cordero Muñoz Aída Yanet González Romero Eduardo Loreto Garibay Oscar Moreno Gaspar Luz Elena Rodríguez Carlos Aída Araceli Villanueva Morales Fanny Lizette	

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
Julio de 2014	---

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

Integra los conocimientos del proceso alimentario nutricio del ser humano desde una perspectiva que involucre la dimensión histórica, biológica, social, psicológica, cultural.

3. PRESENTACIÓN

Ante la gravedad de las altas prevalencias de sobrepeso y obesidad reportadas en nuestro país en el año 2006, se inició con la atención del problema a través de un modelo socio-ecológico que logró en el año 2010 la publicación del "Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria (ANSA): estrategia contra el sobrepeso y la obesidad". En época más reciente, en octubre de 2013, durante el primer año de gestión presidencial del Lic. Enrique Peña Nieto, se arrancó la Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes (ENPCSOD) (12), la cual cuenta con tres pilares: la salud pública, la atención médica oportuna, la regulación sanitaria a favor de la salud. En la contraparte, también se ha iniciado con la Cruzada Nacional contra el Hambre, que busca apoyar a las familias para mejorar su estado nutricional, y por ende, su salud y su productividad.

El curso de Alimentación Nutrición y Sociedad busca proporcionar las herramientas esenciales para abordar a individuos, familias, y comunidades desde una perspectiva integradora que incluya elementos contextuales, socioeconómicos, culturales, económicos, y educacionales entre otros. Lo anterior, tomando siempre como punto de partida nuestra situación de salud nacional, y nuestras políticas y programas que buscan afectar la alimentación hacia una seguridad y soberanía alimentarias.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Evalúa los factores del proceso alimentario nutricio a nivel individual y colectivo para desarrollar estrategias de intervención en promoción, prevención y preservación de la salud de la población en su entorno social.
Los alumnos de las carreras de Odontología, Cultura Física, Enfermería, y Enfermería a distancia contarán con conocimiento, habilidades, y valores respecto a diagnóstico y detección de problemas de salud, factores que lo determinan, así como elementos y acciones de promoción de la salud en la búsqueda de estilos de vida saludables con perspectivas inter y transdisciplinar e integral del ser humano, elementos claramente importantes en su formación y competencias profesionales integradas a desarrollar durante su formación.

5. SABERES

Prácticos	▪ Evalúa a escala individual, familiar y poblacional los elementos básicos que intervienen en el proceso alimentario nutricio del ser humano en su entorno. ▪ Deriva de manera oportuna al usuario con trastornos nutricios, que amerite la atención concomitante de otros profesionales del campo de la salud. ▪ Implementa acciones de promoción, prevención y preservación de la salud de la población en base al diagnóstico.
Teóricos	▪ Conoce los factores del proceso alimentario nutricio para la promoción, prevención y preservación de la salud. ▪ Identifica las recomendaciones nutricionales para las distintas etapas de vida. ▪ Distingue las principales patologías relacionadas al proceso alimentario nutricio.
Formativos	▪ Coopera activamente en equipos interdisciplinarios ▪ Actúa con ética y respeto a la diversidad cultural en contextos complejos.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO

Elementos transversales

- Escalas
  - Individual
  - Familiar
  - Poblacional
- Cultura y diversidad cultural.
- Soberanía alimentaria.
- Seguridad alimentaria

Producción

Alimentos por el sector agropecuario e industrial.
Alimentos en huertos comunitarios, huertos escolares, y familiares.
Alimentos orgánicos, transgénicos, y convencionales.

Disponibilidad y Accesibilidad

Factores que determinan y condicionan el acceso y disponibilidad de alimentos:

- Política y economía alimentaria
- Oferta y demanda de alimentos
- Cultura alimentaria
- Canasta básica

Selección y Consumo

- Instrumentos para la evaluación del consumo alimentario
- Etiquetado nutricional de alimentos y bebidas pre envasados y no alcohólicos.
- Recomendaciones y Guías alimentarias en el ciclo de la vida: Dietary Gudelines for Americans 2010 (USDHHS, USDA), Guía de alimentación saludable (SENC).
- Pirámides alimenticias o sus equivalentes: Choose my plate, Harvard's plate, plato del bien comer, jarra del buen beber.

Aprovechamiento biológico

- Evaluación del Estado Nutricio en el ciclo de la vida
  - Antropométrica
  - Clínica
  - Bioquímica
  - Dietético

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO

Producción

ACTIVIDAD:

- Proyectar los videos a los alumnos (Food Inc, The Food of the Future) y leer (Assesing the impact of the Green revolution, the controversy about agricultural tecnology).

- Proporcionar artículos para leer sobre los huertos escolares y familiares
- Discusión grupal del material audiovisual y escrito.

Disponibilidad y Accesibilidad

ACTIVIDAD

Realizar una investigación de mercado que incluya:

- Justificación
- un marco teórico conceptual (cultura alimentaria; canasta básica; noticias sobre la política y economía alimentaria en nuestro país; políticas y medida fiscales derivadas de la cruzada nacional contra el hambre, la estratégica nacional para la prevención y control del sobrepeso, obesidad y diabetes)
- Levantamiento de datos sobre los costos ($) de los alimentos que forman parte de la canasta básica.
- Comparación de los costos de la canasta básica mencionada por SEDESOL con los datos empíricos.
- Conclusiones por parte del alumno.

Selección y Consumo

ACTIVIDAD

- Investigación documental para identificar instituciones que apoyen a personas en su consumo y selección de alimentos así como los requisitos con que deben contar (ONI, Banco de Alimentos, DIF, etc.)
- Aplicación de los instrumentos de consumo alimentario (cuestionario de Seguridad alimentaria, cuestionario breve para identificar conductas alimentarias de riesgo, y cuestionario de estilo de vida saludable)
- Análisis de etiquetas nutrimentales de productos comúnmente consumidos por los mismos alumnos en base a los criterios expuestos en la normatividad mexicana correspondiente.
- Elaboración de cuadros comparativos para guías alimentarias y pirámides alimenticias.

Aprovechamiento biológico

ACTIVIDAD

- Proyección de un video de capacitación en antropometría
- Llevar a cabo un taller de antropometría para las mediciones de
- Peso, estatura o longitud, perímetro cefálico, y cintura.
- Exposición por parte el profesor para signos clínicos y bioquímicos para: desnutrición, obesidad, diabetes, anemia.

Se anexa el apartado de Planeación e Instrumentación Didáctica, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y de aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio autodirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, uso de TIC´s, u otros contextos de desempeño.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
PROCESO ALIMENTARIO NUTRICIO ***Producción*** 3 Reportes en base a preguntas	Respuesta a la totalidad de preguntas proporcionadas	En medios virtuales, electrónicos, o en versión impresa.

generadoras en base al material leído y visto, y en base a los tres temas de la parte de "Producción".	Respuestas abiertas y correctas respecto al material de referencia.	
Disponibilidad y Accesibilidad Reporte de análisis de los alimentos de la canasta básica documentada por SEDESOL con respecto a datos empíricos colectados directamente por los alumnos.	El reporte deberá contar con una estructura de: justificación, marco teórico conceptual, metodología, resultados, conclusiones, bibliografía.	Trabajo de campo.
Selección y Consumo Monografía sobre el apoyo alimentario institucional a personas de bajos recursos.	La monografía deberá contar con: - Introducción - Desarrollo - Conclusiones - Bibliografía	Trabajo en casa.
Reporte de los resultados de los instrumentos de evaluación: 1) cuestionario breve para medir conductas alimentarias de riesgo de Claudia Unikel y cols. 2) Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria utilizada en la ENSANUT 2012. 3) Estilos y calidad de vida saludables de la Dra. Josefina.	Los reportes deberán contener una primer sección con: - Datos generales de la familia o sujetos encuestados. Una segunda sección con: - Resultados de las encuestas. - Diagnóstico en base a los instrumentos aplicados Y una tercer sección con: - Fundamentación para la canalización o recomendaciones de promoción y prevención en base a las guías alimentarias y materiales similares.	Trabajo de campo y en casa.
Reporte de análisis de etiquetado nutrimental de alimentos y bebidas	El reporte deberá incluir: - La etiqueta del producto a analizar - Check list sobre la presencia de los elementos obligatorios - Cálculo de los totales de los elementos obligatorios cuando el consumidor ingiere la totalidad del producto en un día. - Conclusiones	Casa
Cuadro comparativo para guías alimentarias y pirámides alimenticias.	El cuadro comparativo deberá incluir: - Nombre del elemento a	Casa

	analizar - Grupos de alimentos que incluye - Conclusiones que incluyan las ventajas y desventajas de cada elemento del cuadro comparativo.	
Aprovechamiento biológico Registro de mediciones antropométricas.	Formato de checklist que registre la correcta toma de peso, estatura o longitud, perímetro cefálico, y cintura.	Aula
Quiz de signos y síntomas de las diversas enfermedades mencionadas atrás.	Responder correctamente el quiz en base a la información antes mencionada.	Aula

9. CALIFICACIÓN

Producción 3 Reportes en base a preguntas generadoras	15pts
Disponibilidad y Accesibilidad Reporte de análisis de los alimentos de la canasta básica	10pts
Selección y Consumo Monografía sobre el apoyo alimentario institucional Reporte de los resultados de los instrumentos de evaluación Reporte de análisis de etiquetado nutrimental Cuadro comparativo para guías alimentarias y pirámides alimenticias.	10pts 10pts 10pts 15pts
Aprovechamiento biológico Registro de mediciones antropométricas. Quiz de signos y síntomas	15pts 15pts
	TOTAL 100pts

10. ACREDITACIÓN

Asistencia al menos al 80% de las sesiones en aula.
Cumplir con al menos el 80% de las evidencias de aprendizaje.
Cumplir con el mínimo de calificación aprobatoria para ordinario o extraordinario según nuestra normatividad vigente.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Gobierno de la República M. Cruzada Nacional contra el Hambre. 2013. Available at: http://sinhambre.gob.mx/ [Accessed July 28, 2014].
2. Gutiérrez JP, Rivera-Dommarco, Juan Shamah-Levy, Teresa Villalpando-Hernández S, Franco A, Cuevas-Nasu L, Romero-Martínez, M Hernández-Ávila M. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados nacionales. 2nd ed. Cuernavaca: Instituto Nacional de Salud Pública; 2013.

3. Instituto Nacional de Salud Pública. Encuesta Nacional de Salud y Nutricion 2012. Resultados por entidad federativa, Jalisco. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública; 2013. Available at: encuestas.insp.mx.
4. Kenner R. Food Inc. United States; 2009. Available at: http://www.imdb.com/title/tt1286537/.
5. Koons Garcia D. The food of the future. Lily Films; 2004. Available at: http://www.thefutureoffood.com/About.html.
6. Secretaría de Economía, Salud S de. NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. 2010. (Disponible en la Web)
7. Secretaria de Salud. NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. 2013;32. Available at: http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013.
8. Secretaría de Salud. Estrategia Nacional para la Prevención y el Control del Sobrepeso, la Obesidad y la Diabetes. México, D. F.; 2013. Available at: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/estrategia/Estrategia_con_portada.pdf.
9. U. S. Department of Agriculture, U. S. Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans, 2010. 7th ed. Washington, DC: U. S. Goverment Printing Office; 2010.
10. Unikel-Santoncini C, Bojórquez-Chapela L, Carreño-García S. Validación de un cuestionario breve para medir conductas alimentarias de riesgo. Salud Publica Mex. 2004;46:509–515. Available at: http://bvs.insp.mx/rsp/_files/File/2004/V46 N6 validacion de un cuestionario.pdf.
11. World Health Organization. The WHO Multicentre Growth Reference Study (MGRS). 2006;(26/10/2011). Available at: http://www.who.int/childgrowth/mgrs/en/.
12. Gibney, M., Margetts, B., Kearney, J., & Arab, L. (2006). Nutrición y Salud Pública. Zaragoza, España: Editorial Acribia. (Disponible en biblioteca CEDOSI código RA784, N8818 2006)
13. 1.Casanueva, Esther, et al. Nutriología Médica. Editorial Panamericana. Tercera edición. México, 2008. (Disponible en biblioteca CEDOSI código RM217, N88 2008)