



Nombre de la Unidad de Aprendizaje: **Alimentación Nutrición y Sociedad**

1. Datos de identificación

Academia		Departamento		
Salud Pública		Ciencias de la Salud		
Carreras	Área de formación		Tipo	
Licenciatura en Cirujano Dentista	Básica particular obligatoria		Curso Taller	
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
Presencial		5	18673	Ninguno
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [32] Práctica [16] Total [48]	<i>En el ciclo que se imparte</i>		<i>En otros ciclos</i>	
	Bioquímica humana Salud pública		Autocuidado de Grupos de riesgo	
Saberes previos				
Conceptos básicos de nutrición y ciencias naturales, identifica los macronutrientes y el concepto de alimentación.				
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó		Fecha de actualización
MTA Karla Isabel Colín González	Febrero de 2017	MTA Karla Isabel Colín González		Septiembre 2018

2. Perfil deseable del docente

Saberes / Profesión	Habilidades	Actitudes	Valores
Lic. en Nutrición con posgrado y/o título de maestría o especialidad.	Conocer sobre nutrición y su impacto en la salud del ser humano dentro de un contexto holístico.	Activo, propositivo y que propicie una comunicación efectiva con los estudiantes	Respetuoso y con sentido de responsabilidad por su labor docente

3. Competencia de la Unidad de Aprendizaje

Aplica los conocimientos en materia de nutrición, para interactuar de manera activa y propositiva en un equipo multidisciplinario de profesionales de la salud para mejorar la calidad de vida de las personas a su cuidado.

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.

4. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
Planifica actividades de autocuidado físico y mental. Busca, procesa y analiza críticamente información procedente de fuentes diversas. Es autocrítico y defiende su postura con pensamiento crítico y propositivo.	Fomenta relaciones respetuosas, asertivas y de trabajo colaborativo entre el equipo multidisciplinario Habilidad para interactuar en equipos interdisciplinarios y multisectoriales, con capacidad resolutoria para satisfacer las necesidades de salud prioritarias, emergentes y especiales. Capacidad para aplicar los conocimientos en el cuidado holístico de la persona, familia y comunidad considerando las diversas fases del ciclo de vida en los procesos de salud - enfermedad.	Conocimiento y habilidad para utilizar los instrumentos inherentes a los procedimientos del cuidado humano. Capacidad para participar en equipos multidisciplinarios y transdisciplinarios en la formulación de proyectos de educación, prevención e intervención comunitaria.



5. Contenido temático por unidad de competencia

Unidad de competencia 1: Proceso alimentario nutricio individual y colectivo
<p>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 estudiantes de las carreras de Odontología y Enfermería, 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. Evaluación del estado de nutrición integral, de forma antropométrica, bioquímica, clínica y dietética.</p>
Unidad de competencia 2: Producción de alimentos entorno local y nacional
<p>Identifica en su entorno y contexto, la producción, disponibilidad y apropiación de alimentos, usos y costumbres en su consumo. Aplica el conocimiento para elegir los alimentos que se producen localmente y poder acceder a una mejor alimentación con una apropiación eficiente de alimentos regionales, así como frutas y verduras de la estación.</p>
Unidad de competencia 3: Orientación alimentaria
<p>Conoce y aplica los conceptos de orientación alimentaria para mejorar su calidad de vida y prevenir padecimientos crónico degenerativos que tienen en sus medidas de prevención recomendaciones en materia de nutrición. Evalúa las diferentes normas disponibles en materia de orientación alimentaria y sus herramientas para darlo a conocer al usuario.</p>
Unidad de competencia 4: Orientación alimentaria por grupo de edad y grupo vulnerable
<p>Identifica las recomendaciones nutricionales para las distintas etapas de vida. 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. Conoce las diversas normas oficiales que mencionan recomendaciones nutrimentales por grupo de edad.</p>
Unidad de competencia 5 Nutrición en el proceso salud y enfermedad
<p>Distingue las principales patologías relacionadas al proceso alimentario nutricio. 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.</p>
Unidad de competencia 6: Dietas terapéuticas indicadas en medio hospitalario e indicadas en diversos padecimientos para cuidado en casa
<p>Evalúa el contenido de la charola de alimentación en medio hospitalario e identifica que los alimentos sean los apropiados para la dieta indicada. Identifica que los alimentos integrados en la charola de alimentación para un paciente en medio hospitalario, sea congruente con la indicación de la dieta terapéutica propuesta, y contenga los alimentos permitidos en la dieta indicada y no contenga los alimentos no permitidos, ejemplo: Dieta blanda química Capacidad para administrar en forma segura las dietas terapéuticas indicadas por otros profesionales de la</p>



salud con el fin de proporcionar cuidado de enfermería de calidad
 Identifica los grupos de alimentos del sistema mexicano de alimentos equivalentes SMAE y la manera en que se integra en las dietas calculadas por estos equivalentes y el menú apropiado para determinado cálculo dietético.

6. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
Método de incidente: Evalúa la ingesta de alimentos y gasto per cápita	Presentación Peter Menzel "Food planet" contexto, gasto semanal, gasto per cápita e identificar los alimentos consumidos también en México Solicita reporte semanal de compra e ingesta de alimentos ingeridos.	Reporta los alimentos y bebidas comprados e ingeridos durante la semana y el costo de los mismos.
Enseñanza por centro de interés: Conocer el concepto de orientación alimentaria, dieta correcta, alimentación e identificar los grupos de alimentos que integran al plato del bien comer, identificar si un menú propuesto cumple con las leyes de alimentación, cuáles factores pueden propiciar a una menor ingesta de alimentos y el contexto ideal para llevar a cabo una alimentación saludable. Correspondiente a la norma oficial mexicana 043	Presentación de tres tipos de menús para tres tiempos de comida y dos refrigerios, los presenta con imágenes y los estudiantes de cada equipo identifican durante la presentación del docente, si cumple con las leyes de alimentación y a que grupo de alimentos corresponde.	Identifican los conceptos y recomendaciones, define si el menú propuesto es adecuado respecto a las recomendaciones de dieta correcta e identifica los alimentos que lo integran y si las cantidades son adecuadas. El estudiante reflexiona ¿Cuál es el contexto del individuo para elegir ese menú y no otro más o menos saludable? ¿Qué edad es la de la persona que lo consume?
Método de incidente: Interpretar el contenido nutrimental, de ingredientes, y otros datos en la etiqueta nutrimental acorde al codex alimentario de la OMS y Norma oficial 051	Solicita a los estudiantes revisar en la etiqueta de un alimento industrializado el contenido nutrimental e ingredientes, además de la caducidad entre otros datos y lo relaciona con el codex alimentario y norma oficial mexicana 051.	Identifica en las etiquetas nutrimentales los datos en los alimentos industrializados que suele ingerir y la proporción de nutrimentos, vitaminas y calorías respecto a su ingesta diaria recomendada
Enseñanza por centro de interés: Conocer los conceptos y ubicar en su entorno, causalidad y circunstancias en que el estado de nutrición del individuo en diferentes etapas de la vida puede alterar su calidad de vida.	Revisar las diferentes normas oficiales de acuerdo a la diferente etapa de la vida e identificar los conceptos y situaciones en que el estado de nutrición se puede alterar, ubicar el contexto y exponer los casos y circunstancias que intervienen en el proceso alimentario nutricio.	Interpreta las recomendaciones en materia de nutrición que establece la norma oficial mexicana en cada etapa de la vida e identifica cuáles son los factores y contexto en que se puede alterar el proceso alimentario nutricio y lo expone a sus compañeros.
Estudio de caso: Conoce la técnica para evaluación del estado de nutrición de forma antropométrica, bioquímica, clínica y dietética a partir de sus propios datos. Calcula su requerimiento energético proteico a partir de ecuaciones destinadas para tal fin.	Propone identificar y evaluar el estado de nutrición de los propios estudiantes a partir de su recordatorio de 24 horas, frecuencia de alimentos peso, talla, y si en su caso tienen manifestaciones de alguna deficiencia de vitaminas, o datos bioquímicos.	Interpreta a partir de sus propios datos y tablas de referencia su estado de nutrición y su ingesta dietética permite llevar una dieta saludable a partir de sus propios requerimientos y leyes de alimentación.



Método de incidente: Conoce e interpreta las diferentes dietas terapéuticas e identifica las características y alimentos que se deben permitir en cada una de ellas.	Presenta los diferentes tipos de dieta terapéutica que se utilizan en medio hospitalario y las características que las distinguen y propician el cuidado del paciente. Propone un caso por cada tipo de dieta para relacionarlo con un padecimiento en el cual está indicada.	Interpreta e identifica las diferencias en las dietas terapéuticas para mejorar la calidad de vida de los pacientes, al evitar alimentos que les produce daño y/o incomodidad y cuáles alimentos son los adecuados para su cuidado nutricional.
Método proyecto: Elaborar un objeto de aprendizaje en el que integren el material referente a un mismo tipo de dieta terapéutica y algunos casos de padecimientos en los cuáles se pueden indicar integrar un folleto o tríptico con las recomendaciones y alimentos permitidos y que se deben evitar	Presenta y comparte un formato en dónde se deben integrar el contenido del objeto de aprendizaje, el tipo de archivos que debe integrar, expone un producto final ya terminado y la rúbrica para evaluar el proyecto.	Elabora y presenta ante sus compañeros el objeto de aprendizaje sobre la dieta terapéutica que le fue asignado a su equipo, para hacer en trabajo colaborativo el proyecto en que se integra todos los elementos que serán evaluados.

7. Medios y recursos

Materiales didácticos	Recursos tecnológicos	Infraestructura
Objeto de aprendizaje tipo SCORM con una actividad de aprendizaje, auto evaluación y materiales adicionales para lectura, en que se integren dentro de una colección de ocho objetos de aprendizaje afines a la Unidad de Aprendizaje, sobre evaluación del estado de nutrición, epigenética y epigenómica, orientación alimentaria, dietas terapéuticas, normas oficiales y recomendaciones nutrimentales según el grupo de edad. Masa flexible para realizar la maqueta.	Canal en youtube con lista de reproducción de videos desarrollados ex profeso para la unidad de aprendizaje y otros de licencia Creative commons con contenidos compatibles con los temas abordados durante el ciclo escolar. https://youtu.be/KOGD0GcS5Wo	Video con actividad de auto evaluación, ejemplo: <u>Evaluación del estado nutricional</u>

8. Criterios generales de evaluación (desempeño)

Actividad	Producto
Presentación sobre el tema que les fue asignado, evaluado por rúbrica de desempeño. Elaboración de plato del bien comer en maqueta con masa flexible Análisis del contexto nacional e internacional del consumo de alimentos y pago per cápita referente a los alimentos Elaboración de objeto de aprendizaje sobre el tema que van a abordar respecto al ciclo de la vida	Presentación ante sus compañeros, trabajo en equipo Puntaje 10 puntos Maqueta con figuras en miniatura de alimentos diversos. Puntaje 10 puntos Hoja de cálculo en Excel con análisis de los datos mostrados en la presentación de Peter Menzel. Puntaje 5 puntos
Examen parcial	Objeto de aprendizaje digital integrado a canal de YouTube con los elementos del grupo desarrollado para tal fin Puntaje 20 puntos Exámenes 30 puntos
Examen parcial y final Elaboración de objeto de aprendizaje sobre dieta terapéutica que incluye un folleto informativo y una plantilla de hoja de indicaciones. Análisis e interpretación de información multimedia sobre epigenómica y epigenética	Puntaje 20 puntos Formulario en electrónico dos objetos semestrales Puntaje 10 puntos Evaluar el aprovechamiento durante el semestre con un documento maestro. Rúbricas de desempeño con escala de Likert sobre trabajo de equipo, ensayo y proyecto.



9. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
Duyff	Complete food and nutrition guide, 4 th edition	American Dietetic Association	2012	https://www.amazon.com.mx/American-Dietetic-Association-Complete-Nutrition/dp/0470912073/ref=sr_1_1?ie=UTF8&qid=1536600851&sr=8-1&keywords=Complete+food+and+nutrition+guide%2C+American+Dietetic+Association
Suverza	El ABCD de la evaluación del estado de nutrición	McGraw-Hill	2010	http://www.gandhi.com.mx/el-abcd-de-la-evaluacion-del-estado-de-nutricion
Brown, J.	Nutrición en las diferentes etapas de la vida	McGraw-Hill	2010	http://www.gandhi.com.mx/nutricion-en-las-diferentes-etapas-de-la-vida
Ortega, R., Requejo, M.	Nutriguía, manual de nutrición clínica	Editorial Médica Panamericana	2015	http://www.gandhi.com.mx/nutricion-Nutriguía-manual-de-nutrición-clínica RM217.2
Perichart, O.	Manual de lineamientos para la práctica de la nutrición clínica	McGraw-Hill	2012	http://www.gandhi.com.mx/nutricion-Nutriguía-manual-de-nutrición-clínica RM217.2

Complementaria

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL
NOM-037-SSA2-2002,	NORMA Oficial Mexicana Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias .	Diario Oficial de la Federación	2002	http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/037ssa202.html
NOM-043-SSA2-2005	NORMA Oficial Mexicana Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.	Diario Oficial de la Federación	2006	http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/compi/043ssa205.pdf
NOM 008-SSA	Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad.	Diario Oficial de la Federación	2010	http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5154226&fecha=04/08/2010

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 10 de Septiembre de 2018

Nombre y firma del Jefe de Departamento

Nombre y firma del Presidente de Academia

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 10 de Septiembre de 2018.