

Centro Universitario de Ciencias de la Salud

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

^ .		
(`ontro	Inna	CITATIA
Centro	UUUV⊟I	SHALIO

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE SALUD PUBLICA

Academia:

NUTRICIÓN

Nombre de la unidad de aprendizaje:

APLICACION PROFESIONAL EN ALIMENTACION Y NUTRICION POBLACIONAL

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
18875	17	153	170	12

Tipo de curso:	Nivel en que se	Programa educativo	Prerrequisitos:
	ubica:		
P = pr�ctica	Licenciatura	(LNTO) LICENCIATURA EN NUTRICION / 8o.	NINGUNO

Área de formación:

AREA ESPECIALIZANTE SELECTIVA

Perfil docente:

El docente debe cumplir con formación de preferencia de nivel posgrado o en proceso de realización en el campo de las ciencias de la salud humana, con práctica profesional y científica en el área de alimentación y nutrición poblacional, particularmente en la investigación de programas a nivel comunitario; así como, formación en competencias docentes (diplomado, especialidad o posgrado). Se considera fundamental el liderazgo en la dirección de grupos de trabajo y experiencia en la asesoría en campo.

Si es profesor de tiempo completo, debe tener o aspirar a tener, el perfil del Programa para el Desarrollo del Profesional Docente (PRODEP) y que pertenezca o aspire al Sistema Nacional de Investigadores (SNI).

Elaborado por:	Evaluado y actualizado po	r:

Dr. René Crocker Sagastume	Dr. René Crocker Sagastume
Dra. Vylil Georgina García Serrano	Dra. Vylili Georgina García Serrano
Mtra. Lizzette Morelos Leal	

08/10/2017 19/08/2022

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICION

Profesionales

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;

Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional;

Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo- con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria-, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respecto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político, nacional e internacional;

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

Socioculturales

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;

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.

Técnico-Instrumentales

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;

Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

3. PRESENTACIÓN

Aplicación Profesional en Alimentación y Nutrición Poblacional, es la unidad de aprendizaje del área de Formación Especializante Selectiva de la Licenciatura en Nutrición, que le permite al nutriólogo desarrollar conocimientos y habilidades para realizar acciones de prevención, promoción, detección y atención temprana en el proceso alimentario-nutricio en poblaciones y unidades de atención primaria en salud.

Forma parte del eje integrador de Prácticas de la Licenciatura en Nutrición y se vincula con las siguientes unidades de aprendizaje: Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones, Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición, Educación y Comunicación Social en Alimentación y Nutrición, Producción y Disponibilidad de Alimentos, Epidemiología del Proceso Alimentario Nutricio, Socio-Antropología de la Alimentación, y con Alimentación y Salud Pública.

Se implementa simultáneamente con Práctica Profesional Supervisada en Alimentación y Nutrición Poblacional.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Realiza la vigilancia epidemiológica de los principales problemas alimentario-nutrimentales a escala individual, familiar y colectiva con base en evidencias crítico-científicas en los diferentes programas que se aplican en las áreas de práctica profesional con enfoque sustentable.

Aplica las metodologías científicas cuanti-cualitativas en el campo de la Alimentación y Nutrición Comunitaria a través de evaluar, analizar, sistematizar y comunicar sus resultados de investigación, con ética profesional, respeto a la identidad cultural y de género de los pacientes, familias, comunidades y entornos socioambientales, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos.

Asesora y apoya la formación de los alumnos de semestres inferiores, ejecutando estas acciones con ética profesional, respeto a la identidad cultural y de género de los pacientes, familias y comunidades, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos.

5. SABERES

Prácticos	 Identifica problemas de la realidad en el área comunitaria con un enfoque de sustentabilidad intercultural para resolverlos con base en evidencias críticocientíficas sustentadas en las metodologías cuanti-cualitativas y la gestión en la sociedad del conocimiento. Interpreta y reflexiona con pensamiento crítico los datos cualitativos y cuantitativos recopilados en el trabajo de campo de una investigación evaluativa de un programa o política de salud con el apoyo de su tutor. Elabora el informe de su investigación en nutrición comunitaria y lo comunica a sus pares y a espacios sociales de sus áreas de práctica que estén sustentadas en evidencias crítico-científicas con el apoyo de su tutor. Elabora su tesis de grado, artículo, ensayo, cartel y/o ponencia en nutrición
Teóricos	comunitaria con el apoyo de su tutor, sustentadas en evidencias crítico-científicas. - Comprende los fundamentos epistemológicos, metodológicos y las técnicas para realizar un diagnóstico comunitario cuanti-cualitativo sustentado en evidencias crítico-científicas. - Reflexiona con pensamiento crítico los fundamentos teóricos de los datos empíricos de su trabajo de investigación comunitaria con apoyo y asesoría del tutor en nutrición comunitaria de acuerdo con sus datos recopilados previamente. - Maneja con pensamiento crítico las metodologías para la interpretación de datos cuantitativos y cualitativos como evidencia empírico científicas para argumentar la problemática de la realidad alimentaria en poblaciones. - Domina la metodología para elaborar un informe final de investigación un trabajo de tesis o en un ensayo de caso problema formulado con base en evidencias crítico-científicas.
Formativos	 - Actúa con ética profesional, respeto a la identidad étnico-cultural y de género de los pacientes, familias y comunidades, con un enfoque de sustentabilidad y de acuerdo NOM relacionadas con su práctica profesional. - Se desempeña con respeto, pensamiento crítico-reflexivo y capacidad de trabajar en el equipo interdisciplinario de salud. - Actúa con pensamiento ecológico en la búsqueda de soluciones a la problemática alimentaria y nutrimental individual, familiar y comunitaria que permita el desarrollo sustentable. - Cumple con las leyes, normas, reglamentos nacionales e internacionales relacionadas con la investigación científica en humanos. - Actuar con ética profesional y respeto con sus compañeros al actuar como tutor de alumnos de grados inferiores de la Carrera de Nutrición.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Módulo 1: Sistema de vigilancia de la situación de soberanía y seguridad alimentaria y Nutricional en colectividades (SISVISSANC) con un enfoque de sustentabilidad intercultural y pensamiento crítico.

- Elementos conceptuales y metodológicos del SISVISSANC.
- Aspectos instrumentales y operativos del SISVISSANC en el Programa de Educación en Salud, Alimentación y Nutrición Comunitaria (PROESANC)
- Seguimiento, análisis y aplicación del SISVISSANC de cada subprograma del PROESANC.
- Reflexión crítica de las evidencias científicas recopiladas y análisis con estudios similares en el campo de la vigilancia epidemiológica de la alimentación poblacional.
- Asesoría y tutoría de alumnos para la realización del tamizaje epidemiológico a través de la técnica RAP (Procedimientos de Análisis Rápido) para la elaboración del programa operativo del subprograma a su cargo.
- Comunicación a los grupos de alumnos a su cargo los resultados semestrales del SISVISSANC para su seguimiento semestral.

Módulo 2. Investigación evaluativa de políticas, programas y acciones alimentario-nutrimentales en comunidades.

- Conceptos y utilidad de la investigación evaluativa de políticas, programas y acciones alimentarionutrimentales en colectividades humanas.
- Diseño y aplicación de un proyecto de investigación evaluativa de un problema del subprograma a su cargo sustentado en evidencias empíricas cuanti-cualitativas y gestión del conocimiento en línea.
- Comunicación social de los resultados de investigación evaluativa a pares y alumnos que rotan en el programa de prácticas profesionales supervisadas en Alimentación Poblacional que propicien el debate y el intercambio crítico sustentado en evidencias crítico-científicas.

Módulo 3: Diseño de anteproyecto de tesis o ensayo científico de un caso problema de la realidad en las áreas de práctica de alimentación poblacional.

- Análisis de las prioridades en investigación en alimentación poblacional a escala local, regional, nacional e internacional
- Análisis de la normatividad para elaborar tesis en la Licenciatura en Nutrición
- Identificar a los alumnos que desean titularse por esta opción terminal (trabajos previos o trabajos nuevos)
- Elaboración de anteproyecto de investigación para tesis de licenciatura o ensayo científico de un caso problema del área de alimentación poblacional.
- Selección de los tutores de tesis en los cuerpos académicos que implementan líneas de investigación en el campo disciplinar en el CUCS.
- Seguimiento metodológico tutorial por el equipo de profesores de la unidad de aprendizaje de las tesis o estudio de casos problema.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

En el trabajo científico aplicado en la unidad de aprendizaje comunitario, las metodologías didácticas serán la Gestión Social del Conocimiento, que incluye la gestión y transferencia social del conocimiento, el análisis de los problemas con la Didáctica Critico-reflexiva y el Aprendizaje Orientado a Proyectos, con el propósito de lograr el desarrollo del autoaprendizaje y el pensamiento creativo y crítico-reflexivo. El profesor actúa como asesor, experto, tutor, recurso, y evaluador, mientras que el estudiante es el protagonista, diseñador y gestor crítico de aprendizaje. Las estrategias sugeridas son:

- Retroalimentación del asesor y discusión por pares.
- Aprendizaje tutorial basado en la reflexión crítica de problemas.
- Observación sistemática del proceso de trabajo científico aplicado en comunidades
- Planteamiento de un problema mediante métodos de visualización (mapa conceptual, mapa mental, árbol social, etc.).
- Realización de protocolos de investigación comunitarios y generación de propuestas de solución con base en evidencias crítico-científicas.

*Se anexa el apartado de Planeación e Instrumentación Didáctica, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio autodirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, usos 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
Aplicación del SISVISSANC.	-Adecuación de instrumentos al	Aula y subprograma
	subprograma	
	-Realización del tamizaje	
	epidemiológico y de	
	sustentabilidad.	
	-Reflexión crítica del	
	conocimiento en bases	
	validadas	
	-Análisis crítico de las	
	evidencias y propuestas para el	
	plan operativo semestral	
	-Informe final de aplicación del SISVISSANC sustentado en	
	evidencias científicas.	
	-Acciones tutoriales realizadas	
	para implementar el	
	SISVISSANC con los alumnos	
	a su cargo.	
Diseño y aplicación de	Documento redactado a	Comunidad/ Aula
investigación evaluativa de una	manera de informe, donde se	
estrategia, acción o problema del	desglose:	
subprograma.	- Introducción/Gestión social	
	del problema	
	- Planteamiento del	
	problema/Sustento empírico-	
	teórico	
	- Justificación	
	- Antecedentes	
	- Mapa conceptual	
	- Metodología. - Resultados de la investigación	
	evaluativa.	
	- Análisis crítico de las	
	evidencias sustentadas en	
	teoría.	
	- Comunicación científica	
	basada en evidencias.	
Diseño de anteproyecto de tesis o	Documento redactado a	Aula
ensayo de caso problema.	manera de informe donde se	
	desglose:	
	- Prioridades de investigación	
	en alimentación poblacional.	
	- Requisitos normativos de	
	titulación de tesis de la Lic. En	
	Nutrición. - Planteamiento o	
	replanteamiento de un	
	replanteannento de un	

	1	
	problema de investigación en el campo de la alimentación y nutrición en poblaciones. - Revisión crítica del estado de conocimiento del problema a investigar. - Marco de referencia conceptual del objeto de estudio y su sustento teórico. - Aproximación metodológica para elaborar la tesis. - Recursos y cronograma para realizar la tesis.	
Bitácoras de trabajo de campo de	Llenado del formato de	Comunidad
acciones de vigilancia e	bitácora, por cada día trabajo	
investigación.	para implementar el	
	SISVISSANC, realización de	
	acciones de investigación	
	evaluativa y anteproyecto de	
	tesis o ensayo de caso	
	problema, con los apartados:	
	Objetivo de la sesión.Actividades realizadas.	
	- Actividades realizadas. - Reflexión crítica de las	
	actividades.	
	สบแทนสนธร.	

9. CALIFICACIÓN

- Aplicación del SISVISSANC y diseño de plan operativo semestral (30 puntos).
- Diseño y aplicación de investigación evaluativa de una estrategia, acción o problema del subprograma sustentada en el pensamiento crítico (30 puntos).
- Diseño de anteproyecto de tesis o caso problema (15 puntos).
- Bitácoras de trabajo de campo de acciones de vigilancia, investigación y reflexión crítica de su práctica (10 puntos).
- Examen CENEVAL (15 puntos).

10. 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.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Crocker-Sagastume, R. García-Serrano, V. (2016) PESA/FA0: Análisis de su implementación el Municipio de Mezquitic. Jalisco. Guadalajara. Biblioteca PROESANC, IRISP.
- Crocker-Sagastume, R. Granjas escuela agroecológicas interculturales. Modelo Teórico para el diálogo biocultural para la regeneración de la Vida Natural. Guadalajara. Biblioteca PROESANC, IRISP.
- Mataix, J. (2015) Valoración del Estado Nutricional. En: Mataix. Nutrición y Alimentación. Vol. 2. Barcelona. Biblioteca PROESANC, IRISP.
- Tamayo y Tamayo M. El proceso de la investigación científica. 4ª. ed. México: Limusa-Noriega Editores. 2006.
- Díaz-Navarro L. Metodología de la Investigación. México: Universidad de Guadalajara. 2006.
- Hernández-Sampieri R. Metodología de la Investigación. 4ª. ed. México. McGraw Hill. 2005.
- Domínguez-Gutiérrez S. Guía para elaborar y evaluar protocolos y trabajos de investigación. México: Universidad de Guadalajara. 2001.
- Torres-Mendoza BM. Software: Búsqueda de información científica arbitrada a través de tecnologías del aprendizaje. 2007
- Salking NJ. Métodos de Investigación. 3ª ed. México: Prentice Hall 1998.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- World Health Organization. (2010). Equity, social determinants, and public health programmes. Ginebra. CLAVE CEDOSI (000363912).***
- Martínez, J. (2002). Alimentación y salud pública. Madrid, España: McGraw-Hill Interamericana. CLAVE CEDOSI (000188945).***
- Instituto Nacional de Salud Pública. (2013). Salud pública: teoría y práctica. México: El Manual Moderno, S.A. de C.V. CLAVE CEDOSI (000384848).
- FAO. (2007). Working principles for risk analysis for food safety for application by governments. Roma. CLAVE CEDOSI (000373249). ***

^{***}Bibliografía clásica