



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD					
Nombre de la licenciatura:					
Carrera de Médico Cirujano y Partero					
1.- Identificación de la Unidad de Aprendizaje					
Nombre de la Unidad de Aprendizaje					
Nutrición y Sociedad					
Nombre de la academia					
Nutrición					
Clave de la UA	Modalidad de la UA	Tipo de UA		Valor de créditos	Área de formación
I8562	Presencial	Curso-Taller		3	Básica particular obligatoria
Hora semana		Horas teoría/semestre	Horas práctica/ semestre	Total de horas:	Seriación
2		18	16	34	I8564
Presentación					
<p>El programa académico institucional de la unidad de aprendizaje “Nutrición” es una guía para orientar a los académicos y alumnos de la Licenciatura en Medicina en el proceso de enseñanza – aprendizaje del proceso alimentario – nutricio de los individuos y grupos humanos, con énfasis en las acciones de prevención, protección específica, promoción, detección precoz y limitación del daño a la salud relacionadas con la nutrición.</p> <p>Pretende que los alumnos adquieran las competencias básicas para trabajar transdisciplinariamente este campo disciplinar y profesional, conociendo su papel y sus limitantes de conocimiento al existir en el equipo de salud un nutriólogo que aborda a profundidad los problemas relacionados con el proceso alimentario – nutricio.</p>					
Unidad de competencia					
<p>Interpreta, analiza y evalúa el proceso alimentario–nutricio de manera integral, con ética profesional y con juicio científico con base en las Normas Oficiales Mexicanas y Políticas de Salud Pública Nacionales, para aplicar acciones individuales y/o colectivas de promoción, protección, manejo terapéutico y limitación del daño de los problemas alimentario–nutrimentales más frecuentes.</p>					



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS / DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Tipos de saberes		
Saber	Saber hacer	Saber ser
<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza y comprende los conceptos básicos de nutrición 2. Analiza las características de las culturas alimentarias locales y nacionales. 3. Conoce diferentes estrategias para incorporar hábitos y estilos de vida saludables en individuos y grupos humanos. 4. Distingue y comprende los diferentes grupos básicos de nutrimentos y sus fuentes alimentarias a través del análisis de las diferentes guías alimentarias como son el plato del bien comer y la jarra del bien beber. 5. Reconoce y discute sobre alimentos transgénicos, funcionales y orgánicos. 6. Analiza y discute la legislación y etiquetado de alimentos. 7. Identifica necesidades nutrimentales de acuerdo a las diferentes etapas del ciclo de la vida. 8. Analiza los factores de riesgo y protección epidemiológico (biológico, psicológico y social) de los problemas alimentario–nutricio más frecuentes (desnutrición proteico–calórica, anemias carenciales, obesidad, diabetes, hipertensión, arterioesclerosis). 9. Conoce acciones globales (producción, manejo y consumo de alimentos) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utiliza diferentes dimensiones, variables e indicadores directos e indirectos para evaluar el estado nutricio (socio – económicos y culturales, dietéticos, clínicos, bioquímicos y antropométricos). 2. Aplica diferentes metodologías para evaluar el proceso alimentario–nutricio en la práctica profesional. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Actúa con respeto a la diversidad étnico–cultural alimentaria de los individuos y los grupos humanos. 2. Comprende las necesidades alimentario–nutrimentales con una visión biopsicosocial. 3. Actúa con respeto, confidencialidad y juicio crítico–científico en la evaluación del estado nutricio. 4. Ejecuta acciones en el campo de la nutrición de acuerdo a la normatividad vigente, con iniciativa, creatividad, responsabilidad, ética y juicio crítico. 5. Actúa con respeto profesional en el trabajo transdisciplinar con otros profesionales de la salud.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS / DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

<p>y específicas (educación en nutrición, vigilancia y control del crecimiento y desarrollo del niño y el adolescente, la mujer embarazada y lactante y suplementación alimentaria) para prevenir los riesgos y limitar el daño alimentario – nutricio.</p> <p>10. Conoce y analiza la dietética para sujetos sanos en las diferentes etapas de la vida.</p> <p>11. Conoce y analiza la dietética para situaciones especiales de enfermedad: desnutridos, obesos, hipertensos y diabéticos, arterioescleróticos, síndrome metabólico, trastornos hepáticos y biliares.</p>		
Competencia genérica		Competencia profesional
<p>Interpreta, analiza y evalúa el proceso alimentario–nutricio de manera integral, con ética profesional y con juicio científico con base en las Normas Oficiales Mexicanas y Políticas de Salud Pública Nacionales.</p>	<p>Aplica acciones individuales y/o colectivas de promoción, protección, manejo terapéutico y limitación del daño de los problemas alimentario–nutrimentales más frecuentes.</p>	
Competencias previas del alumno		
Conocimientos básicos de fisiología y bioquímica		
Competencia del perfil de egreso		
<p>Aplicar conocimiento, actitudes, habilidades y destrezas del área de medicina y conocimientos básicos de nutrición para proporcionar una atención a la salud de alta calidad</p>		
Perfil deseable del docente		
<p>Licenciatura en Nutrición y /ó Posgrado en Áreas Biomédicas Formación pedagógicas-didáctica Experiencia mínima de 3 años en docencia en Nutrición y/o Salud Pública Experiencia en investigación en Nutrición y Salud Pública Compromiso y participación en el trabajo colegiado de la Academia</p>		



2.- Contenidos temáticos

Contenido

Cultura alimentaria

- 1.1. Conceptos básicos de la nutrición y alimentación
- 1.2. Determinantes y características de las culturas alimentarias locales y nacionales.
- 1.3. Criterios para incorporar hábitos y estilos de vida saludables en individuos y grupos humanos.
- 1.4. Importancia de la cultura alimentaria de los individuos y grupos humanos para fomentar hábitos alimentario-nutrimientales deseables.

Nutrición en el ciclo de vida

- 2.1. Grupos básicos de nutrimentos y sus fuentes alimentarias a través de guías alimentarias como el plato del bien comer y jarra del bien beber.
- 2.2. Necesidades nutrimentales de acuerdo al crecimiento y desarrollo en las diferentes etapas del ciclo de vida.
- 2.3. Alimentación de la mujer embarazada y que lacta, alimentación del primer año de vida, alimentación del preescolar y escolar, alimentación en la adolescencia, alimentación en el adulto mayor y nutrición en el deportista

Dietética básica

- 3.1. Guías para la orientación y asesoría alimentario – nutrimental.
- 3.2. Dieta básica del individuo sano
- 3.3. Dieta básica para situaciones especiales de enfermedad: desnutridos, obesos, hipertensos, diabéticos, aterioescleróticos, síndrome metabólico, nefropata, trastornos hepáticos y biliares

Evaluación del proceso Alimentario – nutricio

- 4.1. Dimensiones, variables e indicadores directos e indirectos para evaluar el proceso alimentario–nutricio (socio – económicos y culturales, dietéticos, clínicos, bioquímicos, antropométricos).
 - 4.2. Patrones de referencia e índices para evaluar el proceso alimentario – nutricio.
- Metodologías para evaluar el proceso alimentario – nutricio en la práctica profesional en salud (encuesta, historia clínica, entrevista abierta, observación participante, etc.)
- 4.3. Legislación y etiquetado de alimentos
 - 4.5. Alimentos transgénicos, funcionales y nutraceuticos



Epidemiología de la nutrición

5.1. Factores de protección y de riesgo epidemiológico (biológico, psicológico y social) de los problemas alimentario – nutricio más frecuentes (desnutrición proteico – calórica, anemias carenciales, obesidad, diabetes, hipertensión, arterioesclerosis, síndrome metabólico).

5.2. Prevención y promoción de la salud alimentario – nutrimental con base en el análisis de los factores de protección y de riesgo epidemiológico.

5.3. Padecimientos potencialmente prevenibles que en la actualidad representan un problema de Salud Pública (Desnutrición, Obesidad, Diabetes, Aterosclerosis, anorexia nerviosa, síndrome metabólico)

Estrategias docentes para impartir la unidad de aprendizaje

Para el área de análisis de cultura alimentaria

1. Investigación bibliográfica de conceptos básicos de nutrición
2. Taller de gastronomía para preparar y degustar alimentos de las culturas alimentarias locales y nacionales.

Para el área de nutrición en el ciclo de vida

1. Seminarios sobre necesidades alimento – nutrimentales para los diferentes grupos en el ciclo de vida.
2. Diseño de material educativo en base a las recomendaciones nutrimentales para los diferentes grupos en el ciclo de vida.

Para área de evaluación del proceso alimentario – nutricio.

1. Seminario para discutir documentos teóricos producidos sobre evaluación del proceso alimentario – nutrimental.
2. Realizar taller para realizar la valoración del estado alimentario – nutrimental de los propios alumnos o en pacientes asignados en una institución de salud (individual y colectivo) utilizando indicadores antropométricos, clínicos, dietéticos y socioculturales.
3. Taller de análisis sobre etiquetado nutrimental de alimentos y su normatividad.
4. Foro de debate sobre alimentos transgénicos, funcionales y orgánicos.

Para el área de epidemiología de la nutrición

1. Analizar datos actualizados de morbilidad y mortalidad en México
2. Correlacionar las principales causas de morbi-mortalidad con el proceso alimentario nutrimental
3. Realización de taller para elaborar propuestas de prevención y promoción encaminadas a limitar el daño a la salud.
5. Realizar el estudio epidemiológico alimentario – nutrimental de un grupo social de sujetos asignados (escolar, asilos, comunidades marginadas, grupos familiares, hospitales, etc.)



6. Actividad de nutrición comunitaria supervisada en campo.

Para el área de dietética

1. Análisis de propuestas dietéticas para los problemas de salud y enfermedad más frecuentes.
2. Aprender el llenado de una ficha de asesoría y orientación alimentario – nutrición para diferentes ciclos de vida, deportistas, desnutridos, obesos, hipertensos, diabetes y arterioesclerosis.
3. Aprender a dar orientación y asesoría alimentaria-nutricional básica.
4. Taller de gastronomía para preparar y degustar menús saludables.

Bibliografía básica

1. Casanueva, Esther, et al. Nutriología Médica. Editorial Panamericana. Tercera edición. México, 2008.
2. Ziegler, Ekhard y L. J. Filer, Jr. (Editores). Conocimientos actuales sobre Nutrición. Internacional Life Sciences Institute /OPS/OMS. Séptima edición, Washington, D. C. 2003.
3. Mahan L. Kathleen, Escott-Stump Sylvia. Krause Dietoterapia. 12ª Edición, Ed. Masson. España 2008.
4. Cervera P., Clapes J., Rigolfas R. Alimentación y Dietoterapia. 3ª. Edición, Ed. McGraw-Hill interamericana. España 1998.
5. Maurice E Shils, Olso, Shike, Ross: Nutrición Salud y Enfermedad. Edit. McGraw Hill 2002. Vol. I y II.
6. NORMA OFICIAL MEXICANA 043-SSA2-2005. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Diario Oficial de la Federación, Lunes 23 de enero de 2006. México.
<http://bibliotecas.salud.gob.mx/gsdl/collect/nomssa/index/assoc/HASH0138/713924cd.dir/doc.pdf>
7. Rivera JA, Muñoz-Hernández O, Rosas-Peralta M, Aguilar-Salinas CA, Popkin BM, Willett WC. Consumo de bebidas para una vida saludable: recomendaciones para la población mexicana. Salud Publica Mex 2008;50:172-194.
http://www.slan.org.mx/docs/bebidas_artic.pdf
8. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. Diario Oficial de la Federación, 04 de agosto de 2010. México. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5154226&fecha=04/08/2010
9. NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, (2005).
10. Página Web del Centers for Disease Control and Prevention (CDC): <http://www.cdc.gov/>
11. Página Web de Organización Mundial de la Salud (OMS): <http://www.who.int/es/>

Bibliografía complementaria

1. Pérez Lizaur, Ana Bertha. Marván Laborde, Leticia. Manual de dietas normales y terapéuticas, los alimentos en la salud y la enfermedad. Ediciones Científicas La Prensa Médica Mexicana. 5ta. Reimpresión. México, 2007



2. Olaiz-Fernández G, Rivera-Dommarco J, Shamah-Levy T, Rojas R, Villalpando-Hernández S, Hernández-Avila M,
3. Sepúlveda-Amor J. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública, 2006.
4. Waterlow J.C. Malnutrición Protéico – Energética OPS 1996.
5. Descarga software WHO ANTHRO: <http://www.who.int/childgrowth/software/en/>
6. Descarga software EPI INFO: <http://wwwn.cdc.gov/epiinfo/html/downloads.htm>
7. Descarga estándares de crecimiento OMS: <http://www.who.int/childgrowth/es/index.html>
8. Descarga referencias de crecimiento CDC: <http://www.cdc.gov/growthcharts/>
9. Secretaría de Educación Pública, Secretaría de Salud. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad. Programa de Acción en el Contexto Escolar, Lineamientos técnicos para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de educación básica. Secretaría de Educación Pública.Secretaría de Salud; 2010.
10. Secretaría de Salud. Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad. 1 ed. México DF: Secretaría de Salud; 2010.

3.-Evaluación

Indicadores del nivel de logro

Saber	Saber hacer	Saber ser
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer las características de las culturas alimentarias nacionales e internacionales. 2. Identificar los grupos básicos de alimentos y recomendaciones generales a la población 3. Conocer las necesidades nutrimentales y características fisiológicas del sujeto en las diferentes etapas de la vida 4. Recabar y analizar la información del estado nutricional y patrones de alimentación del sujeto sano 5. Conocer la normatividad de 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación de la cultura alimentaria local e internacional 2. Reporte de las diferentes guías de alimentación 3. Presentación y elaboración de material educativo en base a las necesidades nutrimentales de la etapa de la vida determinada 4. Elaboración de encuesta dietética y evaluación global subjetiva 5. Taller de metodologías, técnicas e instrumentos para evaluar el proceso alimentario-nutricional 6. Reporte de análisis de la etiqueta 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respetar la cultura alimentaria de los individuos en los hábitos de alimentación saludables 2. Actuar en el campo de salud en base a los criterios normativos nacionales e internacionales vigentes 3. Ser un profesional de la salud capaz de trabajar de forma multidisciplinaria



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS / DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

<p>etiquetado de alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Identificar las diferencias en uso de los alimentos, funcionales y orgánicos. 7. Conocer las necesidades nutrimentales y características fisiopatológicas del sujeto 	<p>nutrimental de un alimento contra la normatividad en la materia</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Debate sobre el uso de alimentos transgénicos, alimentos funcionales y orgánicos 8. Reporte de lectura sobre artículos discutidos sobre morbi-mortalidad de problemas de salud relacionados con la nutrición 9. Presentación y elaboración de material educativo en base a las necesidades nutrimentales en el individuo sano y enfermo 	
---	---	--

Criterios de Evaluación (% por criterio)

Evaluación del conocimiento-----	20 puntos
Examen teórico 1.....	10 puntos
Examen teórico 2.....	10 puntos
Desempeño en actividades prácticas -----	70 puntos
Talleres.....	25 puntos
-Taller cultura alimentaria.....	15 puntos
- Taller antropometría.....	5 puntos
- Taller etiquetado nutrimental ...	5 puntos
Exposición.....	15 puntos
Material didáctico.....	10 puntos
Encuesta dietética.....	10 puntos
Reporte de foro.....	10 puntos
Desempeño, asistencia y permanencia-----	10 puntos



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS / DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

4.-Acreditación

1. CUMPLIR CON EL 80% DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
 2. ASISTENCIA AL 80% A LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
1. ASISTENCIA AL 60% DE LAS ACTIVIDADES

5.- Participantes en la elaboración

Código	Nombre
2949682	Erika Casillas Toral
2510952	Karla J. Nuño Anguiano
2704374	Verónica Berenice Zavala Picos

6.- Participantes en la modificación

Código	Nombre
2955269	Dra. Martha Rodríguez Sahagún (modificación y revisión)

FECHA DE ELABORACION / MODIFICACION	FECHA DE APROBACION POR LA ACADEMIA	FECHA DE PROXIMA REVISION
10 DE DICIEMBRE DE 2014	16 DE ENERO DE 2015	ENERO DEL 2018

	Vo.Bo.
PRESIDENTE DE LA ACADEMIA	JEFE DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD
DRA. KARLA JEANETTE NUÑO ANGUIANO	DR. ALFREDO RAMOS RAMOS