

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN  
PROGRAMAS DE ESTUDIO



**M**ODELO **E**DUCATIVO PARA  
LA **F**ORMACIÓN **I**NTEGRAL

SEGUNDO SEMESTRE

SEPTIEMBRE-FEBRERO  
MARZO-JULIO



## ***DIRECTIVA 2018-2021***

**M.C. CARLOS CASTRO SANORES**

*Director*

*castros@correo.uady.mx*

**M.C. EDDGAR JESÚS GARCÍA SANTAMARÍA, E.N.C.**

*Secretario Académico*

*egarcia@correo.uady.mx*

**M. EN C. EMILIO FELIPE PAVÍA CARRILLO**

*Jefe de la Unidad de Posgrado e Investigación*

*pacarri@correo.uady.mx*

**M.C. MANUEL MEDINA MORENO**

*Secretario Administrativo*

*mmoreno@correo.uady.mx*

**DRA. ALINA DIONÉ MARIN CÁRDENAS**

*Coordinadora de la Licenciatura en Nutrición*

*marcarde@correo.uady.mx*



## ÍNDICE

<b>SEGUNDO SEMESTRE</b>	
<b>ASIGNATURAS</b>	<b>PÁGINA</b>
<b>Metabolismo Humano</b>	<b>1</b>
<b>Laboratorio de Técnicas Culinarias</b>	<b>6</b>
<b>Microbiología y Toxicología de los Alimentos</b>	<b>12</b>
<b>Administración y Comercialización</b>	<b>17</b>
<b>Cultura Maya</b>	<b>22</b>
<b>Taller de Ética</b>	<b>28</b>



## **MISIÓN DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN**

“La Universidad Autónoma de Yucatán es una institución pública que tiene como misión la formación integral y humanista de personas, con carácter profesional y científico, en un marco de apertura a todos los campos del conocimiento y a todos los sectores de la sociedad. Como tal, proporciona un espacio de análisis y reflexión crítica sobre los problemas mundiales, nacionales y regionales, conduciendo al desarrollo sustentable de la sociedad, apoyándose en la generación y aplicación del conocimiento, en los valores universales y en el rescate y preservación de la cultura nacional y local, dando respuesta de esta manera a la nueva era del conocimiento en su papel como transformadora de su comunidad. Como institución, incorpora cuatro principios básicos de la educación: aprender a conocer, aprender a hacer, aprender a ser y aprender a vivir y a convivir.” (Plan de Desarrollo Institucional 2014-2022)

## **VISIÓN DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN**

“En el año 2022 la Universidad Autónoma de Yucatán es reconocida como la institución de educación superior en México con el más alto nivel de relevancia y trascendencia social”. (Plan de Desarrollo Institucional 2014-2022).

## **FACULTAD DE MEDICINA**

Creada en 1833, la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Yucatán cuenta actualmente con 3 licenciaturas: Médico Cirujano, Nutrición y Rehabilitación; consciente de las necesidades de salud en la región, plasma en su Misión las siguientes acciones que le permitirán ser líder a nivel local, nacional e internacional.

## **MISIÓN DE LA FACULTAD DE MEDICINA**

“La Facultad de Medicina, en su tarea de formar nuevas generaciones de profesionales del área de la salud, sensible e ineludiblemente solidaria al compromiso institucional de la UADY, en favor de la sociedad que la sustenta, pretende:

- Formar recursos humanos capacitados para el manejo científico y humanista de los problemas de salud y comprometidos en la promoción de mejores niveles de vida.
- Contribuir al conocimiento científico de los problemas de salud mediante la investigación y promover alternativas de solución.
- Consolidar su influencia académica y cultural a fin de contribuir al mejoramiento de la calidad de vida y al desarrollo de las profesiones de medicina, nutriología y rehabilitación.



## VISIÓN DE LA FACULTAD DE MEDICINA

“Ser una Facultad participativa en el área de la salud, con prestigio a nivel nacional e internacional, que ofrezca Programas Educativos de calidad y acreditados, producto del trabajo de sus cuerpos colegiados apoyados en Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento, para formar profesionales con un perfil científico y humanista, que contribuyan a un desarrollo sustentable, que propongan modelos alternativos de servicio y educación en salud, así como en la explicación y solución de problemas locales nacionales y mundiales y promuevan la calidad de vida”.

## POLÍTICA DE CALIDAD-UADY

“Satisfacer las necesidades y expectativas de sus usuarios con eficacia, competitividad y mejora continua de sus procesos internos, permitiendo un mayor acercamiento con la sociedad para ser una Universidad con trascendencia social, con presencia y reconocimiento local, regional y nacional.”

## LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

### OBJETIVO

Formar profesionales capaces de evaluar el estado nutricional de la población a nivel individual y colectivo, administrar programas de alimentación, nutrición y educación para la salud, evaluar la calidad de los alimentos e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria y nutricional mediante acciones de promoción de la salud prevención y tratamiento de enfermedades.

### VALORES

**Ética**, en el desempeño de sus actividades, actuar conforme a los valores morales universales, buscando proteger los derechos de cada persona con la que interactúan.

**Conciencia Social**, disposición y sensibilidad para atender con actitud de servicio las necesidades de la sociedad, con preferencia a los grupos más vulnerables y desprotegidos.

**Responsabilidad**, cumplir con las actividades encomendadas oportunamente y de acuerdo con las normas de lineamientos estipulados por la UADY.

**Respeto**, aceptar la pluralidad de las ideas con actitud de tolerancia y cortesía ante las opiniones y conceptos contrarios a sus propias percepciones o acciones.

**Compromiso**, asumir con dedicación, disposición y empeño las actividades encomendadas con el propósito de alcanzar las metas fijadas en el plazo determinado para ello, de acuerdo con la normatividad.

**Tolerancia**, aceptación con actitud respetuosa y considerada la libre expresión, de la diversidad cultural, ideológica, política, económica y disciplinar que existiera entre sus miembros o con otras personas o grupos.

**Honestidad**, congruencia entre el pensamiento, la palabra y el actuar dentro de los principios aceptados socialmente.



## LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



# Metabolismo humano

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



## 1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Metabolismo humano		
b. Tipo	Obligatoria		
c. Modalidad	Mixta		
d. Ubicación sugerida	2° Semestre		
e. Duración total en horas	112	Horas presenciales 64	Horas no presenciales 48
f. Créditos	7		
g. Requisitos académicos previos	Haber acreditado la asignatura Biología celular		

## 2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

El estudio del metabolismo humano es importante para los estudiantes de nutrición, ya que les permitirá elegir los alimentos que proporcionan la energía necesaria para mantener el funcionamiento adecuado de los diferentes órganos. El propósito de esta asignatura es aportarles herramientas necesarias para establecer dichos requerimientos y capacitarlos para diseñar un plan de alimentación que permita un buen estado de salud.

## 3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

Metabolismo humano se relaciona con las asignaturas: Biología celular, Anatomía y fisiología humanas, Química de los alimentos, Bioquímica de la nutrición, Fisiopatología en nutrición, las Evaluaciones del estado de nutrición y los Talleres de dietoterapia, ya que en conjunto contribuyen al logro de la competencia de egreso: " Evalúa las condiciones biopsicosociales de un individuo o grupo de personas para diseñar intervenciones, a partir de la integración de los indicadores pertinentes " del área de competencia Diagnóstico Nutriológico. Asimismo, con la competencia de egreso: "Ejecuta un plan o programa de alimentación y nutrición de acuerdo con la normatividad vigente para preservar o recuperar la salud" del área de competencia Intervención Nutriológica.



#### 4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Analiza correctamente los procesos metabólicos que influyen el estado de nutrición de las personas y en el diseño de un plan de alimentación recomendable.

#### 5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas	Aplica los conocimientos en sus intervenciones profesionales y en su vida personal con pertinencia.
	Actualiza sus conocimientos y habilidades para su ejercicio profesional y su vida personal, de forma autónoma y permanente
	Desarrolla su pensamiento en intervenciones profesionales y personales, de manera crítica, reflexiva y creativa.
	Responde a nuevas situaciones en su práctica profesional y en su vida personal, en contextos locales, nacionales e internacionales, con flexibilidad.
Disciplinares	Manifiesta comportamientos profesionales y personales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera transparente y ética
	Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora.
Específicas	Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos.
	Identifica la función de los nutrimentos en el mantenimiento de un buen estado de salud en un organismo competente. Describe las rutas metabólicas en un organismo humano considerando los procesos biológicos de digestión y absorción.





## 6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- Grupos funcionales y enlaces en las biomoléculas componentes de la materia viva
- Propiedades físico-químicas del agua y su importancia en la estructura y función biológica
- Energía y termodinámica
- Componentes químicos de las proteínas, su polimerización y sus funciones
- Componentes químicos de los hidratos de carbono, su polimerización y sus funciones
- Componentes químicos de los lípidos, su clasificación y su diversidad funcional
- Enzimas, coenzimas y cofactores
- Digestión y Absorción de los nutrimentos
- Metabolismo de hidratos de carbono
- Metabolismo de lípidos
- Metabolismo de proteínas.
- Componentes químicos de los ácidos nucleicos, su clasificación y su importancia en los procesos biológicos de la herencia genética (genotipo)
- Nutrigenómica

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Seminarios
- Uso de organizadores gráficos
- Aprendizaje cooperativo
- Investigación documental



## 8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

### Evaluación de proceso - 60%

Pruebas de desempeño  
Reportes de investigación  
Presentación oral individual y grupal  
Discusión grupal

### Evaluación de producto - 40%

Portafolio de evidencias  
Pruebas de desempeño

## 9. REFERENCIAS

1. D.L. Nelson y M.M. Cox, Eds. Principios de Bioquímica de Lehninger 4ª. Edición. Ed. OMEGA S. A. Barcelona, España 2005. ISBN 84-282-1410-7
2. Thomas M Devlin Bioquímica, 4ª Ed. Ed Reverté S.A. España 2004. ISBN 9788429172089
3. Artículos de divulgación de la revista Cuadernos de Nutrición

## 10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Posgrado en el área básicas de la salud con formación de Químico Farmacéutico Biólogo  
Experiencia profesional mínima de dos años  
Experiencia docente mínima de dos años  
Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va impartir



## LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



# Laboratorio de técnicas culinarias

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



## 1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Laboratorio de técnicas culinarias				
b. Tipo	Obligatoria				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación sugerida	2° Semestre				
e. Duración total en horas	64	Horas presenciales	32	Horas no presenciales	32
f. Créditos	4				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

## 2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura le permitirá al estudiante identificar los cambios fisicoquímicos que sufren los alimentos durante su preparación, a través las diferentes técnicas culinarias con el fin de mejorar sus características físicas, organolépticas, su digestibilidad, así como su contenido nutrimental.

## 3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

Esta asignatura se relaciona con Administración y comercialización, procesamiento de los alimentos, microbiología y toxicología de los alimentos, análisis fisicoquímico de los alimentos, métodos de conservación de alimentos, taller de dietoterapia en la infancia y adolescencia, desarrollo de nuevos productos en nutrición y salud, taller de dietoterapia en el adulto y adulto mayor. Contribuyendo a la competencia de egreso: Intervención nutricional, porque ejecuta un plan de alimentación y nutrición, de acuerdo con la normatividad vigente para preservar o recuperar la salud.



#### 4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Diseña y elabora platillos utilizando adecuadamente las técnicas de selección, preparación y conservación, considerando los cambios fisicoquímicos que sufren los alimentos durante el proceso.

#### 5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

##### Genéricas

Aplica los conocimientos en sus intervenciones profesionales y en su vida personal con pertinencia.

Desarrolla su pensamiento en intervenciones profesionales y personales, de manera crítica, reflexiva y creativa.

Interviene con iniciativa y espíritu emprendedor en su ejercicio profesional y personal de forma autónoma y permanente.

Responde a nuevas situaciones en su práctica profesional y en su vida personal, en contextos locales, nacionales e internacionales, con flexibilidad.

Pone de manifiesto su compromiso con la calidad y la mejora continua en su práctica profesional y en su vida personal de manera responsable

Aprueba las diversas manifestaciones artísticas y culturales en su quehacer cotidiano, de manera positiva y respetuosa.

##### Disciplinares

Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora.

Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos.

Aplica estándares nacionales e internacionales en la promoción, evaluación y mejora de los productos alimenticios desde un enfoque nutricional, a fin de conservar y/o mejorar la salud de la población.



### Específicas

Evalúa el proceso de producción adecuadamente para identificar el valor nutricional, las prácticas de riesgo y los puntos críticos de control durante la producción y ensamblaje de los alimentos a partir de la normatividad vigente.

Aplica adecuadamente las técnicas de procesamiento de los alimentos para mejorar su digestibilidad y conservar su valor nutricional e inocuidad de acuerdo a la normatividad.

Aplica pertinentemente las técnicas para evaluar las características organolépticas de los alimentos ofrecidos al consumidor

Describe correctamente las técnicas y prácticas de manejo y conservación de los alimentos de acuerdo a la normatividad para asegurar la calidad de los alimentos.

Identifica correctamente las técnicas de selección de alimentos de acuerdo a la normatividad

Aplica correctamente las técnicas de higiene según las normas que aplican durante la elaboración de los alimentos.

Utiliza correctamente la indumentaria necesaria en los escenarios de aprendizaje reales de acuerdo a la normatividad

## 6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- Cortes de alimentos
- Métodos de cocción
- Estandarización de alimentos
- Cambios fisicoquímicos que sufren los alimentos durante la preparación de alimentos
- Métodos de conservación de alimentos
- Manejo higiénico de los alimentos
- Normatividad alimentaria



## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Prácticas de laboratorio
- Organizadores gráficos
- Aprendizaje colaborativo
- Mesa panel
- Aprendizaje situado/ aprendizaje en escenarios reales

## 8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso - 60%	Reportes de prácticas de laboratorio
	Preparación de platillos
	Prácticas supervisadas
Evaluación de producto - 40%	Elaboración de platillos
	Portafolio de evidencias

## 9. REFERENCIAS

1. Linder, E. Toxicología de los Alimentos. 2ª edición. Zaragoza España: Editorial Acribia, 1990
2. Lück E. y Jager M. Conservación Química de los Alimentos: características, usos y efectos. Zaragoza España: Acribia, 2000
3. Ray y Bhunia. Fundamentos de Microbiología de los alimentos. 4ª ed. Edición. México: McGraw Hill, 2010
4. Martínez G. Técnicas Culinarias. 1ª edición. Madrid, 2010
5. Hazelwood, D. Curso de higiene para manipuladores de alimentos. 2ª edición. Zaragoza España: Editorial Acribia. 2011
6. Aguirre R. Conceptos básicos sobre cocina. Editorial Limusa, 1998
7. Martínez G. y González M. Iniciación en las técnicas culinarias. 2ª edición. Editorial Limusa, 2002



## 10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición o licenciado en gastronomía

Con experiencia profesional de dos años

Experiencia docente mínima de 2 años

Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir





## LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



# Microbiología y toxicología de los alimentos

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



## 1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Microbiología y toxicología de los alimentos				
b. Tipo	Obligatoria				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación sugerida	2° Semestre				
e. Duración total en horas	112	Horas presenciales	64	Horas no presenciales	48
f. Créditos	7				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

## 2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

El estudio de la Microbiología y toxicología de los alimentos es importante para la formación del Licenciado en Nutrición ya que le permitirá realizar generalizaciones o tomar decisiones acerca de cómo evitar o disminuir los problemas de la salud pública asociados a la presencia de microorganismos patógenos y toxinas. El propósito de esta asignatura es aportar la información básica mediante el estudio de los riesgos, niveles de toxicidad y efectos biológicos que los microorganismos patógenos y sustancias tóxicas pueden conferir al organismo y salud humana, a través del consumo de productos alimenticios.

## 3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

La asignatura de Microbiología y toxicología de alimentos se relaciona con Química de los alimentos, Análisis fisicoquímico y sensorial de los alimentos, Procesamiento de alimentos, Métodos de conservación de alimentos y Desarrollo de nuevos productos en nutrición y salud; que en conjunto contribuyen al logro de la competencia de egreso del área de competencia Administración en alimentación y nutrición.



#### 4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Identifica de manera pertinente la carga microbiana y sustancias toxicológicas de acuerdo a la normatividad vigente, durante el almacenamiento, manipulación y procesamiento de los alimentos.

#### 5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

##### Genéricas

Usa las TIC en sus intervenciones profesionales y en su vida personal, de manera pertinente.  
 Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico.  
 Formula, gestiona y evalúa proyectos en su ejercicio profesional y personal, considerando los criterios del desarrollo sostenible.  
 Manifiesta comportamientos profesionales y personales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera transparente y ética.  
 Toma decisiones en su práctica profesional y personal, de manera responsable.

##### Disciplinarias

Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos.  
 Realiza investigación en salud, integrándose a equipos disciplinarios y multidisciplinarios, a fin de responder a las necesidades de la sociedad.  
 Aplica estándares nacionales e internacionales en la promoción, evaluación y mejora de los productos alimenticios desde un enfoque nutricional, a fin de conservar y/o mejorar la salud de la población.

##### Específicas

Identifica de manera oportuna los factores de riesgo asociados al consumo de alimentos contaminados microbiológica y toxicológicamente en los diferentes escenarios donde los alimentos son consumidos.  
 Reconoce oportunamente las enfermedades ocasionadas por el consumo de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias tóxicas, considerando las tendencias ambientales y prevenir su incidencia.  
 Identifica pertinentemente la normatividad correspondiente durante el procesamiento, manipulación y almacenamiento de los alimentos para evitar el crecimiento



microbiano y la contaminación con sustancias tóxicas.

## 6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- Factores de crecimiento microbiano en los alimentos (Intrínsecos y extrínsecos)
- Factores de riesgo en el consumo de alimentos
- Enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos
- Análisis microbiológico de los alimentos
- Intoxicaciones vs infecciones alimentarias
- Terminología toxicológica en los alimentos
- Tóxicos químicos presentes en los alimentos
- Tóxicos de origen natural
- Tóxicos contaminantes
- Aditivos tóxicos en los alimentos
- Tóxicos originados por el procesamiento y almacenamiento de los alimentos
- Normatividad microbiológica y toxicológica en los alimentos

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en evidencia
- Investigación documental
- Proyectos de investigación
- Aprendizaje autónomo y reflexivo
- Resolución de problemas y ejercicios
- Aprendizaje cooperativo
- Prácticas de laboratorio

## 8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 60%	Pruebas de desempeño	Ensayos
	Mapa conceptual	Entrevistas
	Reportes de prácticas de laboratorio	Debate
	Reporte de proyectos de investigación	

Evaluación de producto – 40%	Portafolio de evidencias
	Prueba de desempeño



## 9. REFERENCIAS

1. Badui D. S. Química de los alimentos. 4ª ed. México: Pearson educación; 2006.
2. Derache R. Toxicología y seguridad de los alimentos. 1º Ed. España: Editorial Omega; 2005.
3. Forsythe S. J. y Hayes P. R. Higiene de los alimentos, Microbiología y HACCP. 2º Ed. Zaragoza España: Editorial Acribia S.A. 1999.
4. Ray B. y Bhunia A. Fundamentos de Microbiología de los alimentos. 4º Ed. México: Editorial McGraw Hill; 2010.
5. Shibamoto T. y Bjeldanes L.F. Introduction to Food Toxicology. 2º Ed. USA: Elsevier; 2009.

## 10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Químico de alimentos, Licenciado en Químico biólogo bromatólogo, Ingeniero en alimentos, Licenciado en Nutrición con posgrado en tecnología de alimentos;

Experiencia profesional mínimo de dos años en tecnología de alimentos

Experiencia docente mínimo de dos años

Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir



## LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



# Administración y comercialización

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



## 1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Administración y comercialización		
b. Tipo	Obligatoria		
c. Modalidad	Mixta		
d. Ubicación sugerida	2° Semestre		
e. Duración total en horas	80	Horas presenciales 32	Horas no presenciales 48
f. Créditos	5		
g. Requisitos académicos previos	Ninguno		

## 2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

Administración y comercialización es una asignatura importante del plan de estudios ya que le permite al estudiante el desarrollo de las competencias para utilizar adecuadamente el proceso administrativo y la manera en que cada una de sus etapas servirá para el diseño, implementación y evaluación de programas de intervención, ya sea en la producción de alimentos, en su consumo y en la comercialización de productos y servicios derivados de su participación en los diferentes campos de la profesión

## 3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

Administración y comercialización se relaciona con las asignaturas: Microbiología y parasitología, Química de los alimentos, Responsabilidad social universitaria, Laboratorio de técnicas culinarias, Microbiología y toxicología de los alimentos, Cultura maya, Bases de la salud pública, Políticas económicas y alimentarias, Análisis fisicoquímico y sensorial de los alimentos, Procesamiento de alimentos, Métodos de conservación de alimentos, Calidad en los servicios de alimentos, Desarrollo de nuevos productos, Diseño de programas de intervención, Evaluación de programas de intervención

Esta serie de asignaturas contribuyen al logro de la competencia de egreso: "Aplica con pertinencia el proceso administrativo acorde con los campos profesionales para lograr la eficacia y eficiencia durante sus intervenciones" del área de competencia: Administración en alimentación y nutrición



#### 4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Utiliza pertinentemente las etapas del proceso administrativo así como estrategias de mercadeo y logística en la intervención nutricional

#### 5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

##### Genéricas

- Se comunica en español en forma oral y escrita en sus intervenciones profesionales y en su vida personal, utilizando correctamente el idioma
- Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico
- Trabaja con otros en ambientes multi, inter y transdisciplinarios de manera cooperativa
- Resuelve problemas en contextos locales, nacionales e internacionales, de manera profesional
- Manifiesta comportamientos profesionales y personales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera transparente y ética
- Establece relaciones interpersonales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera positiva y respetuosa

##### Disciplinares

- Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora
- Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos
- Aplica la planeación, dirección, control y evaluación en sus intervenciones profesionales
- Aplica estándares nacionales e internacionales en la promoción, evaluación y mejora de los productos alimenticios desde un enfoque nutricional, a fin de conservar y/o mejorar la salud de la población
- Utiliza estrategias de mercadeo, administración y logística que impactan positivamente en el consumidor
- Aplica adecuadamente el proceso administrativo en el desarrollo de una microempresa

##### Específicas

- Ejecuta y evalúa adecuadamente programas de intervención enfocados a la gestión de los servicios de alimentos
- Utiliza las TIC como apoyo para el análisis de la información y para la administración adecuada del servicio de alimentos
- Identifica la metodología de elaboración de un programa de alimentación y nutrición para aplicarlo a cualquier campo de acción
- Reconoce las estrategias de mercadeo y logística que tienen mejor impacto en la comercialización de productos
- Identifica las funciones y actividades de los recursos humanos de acuerdo a la categoría en el servicio
- Reconoce el impacto de los diferentes tipos de liderazgo, en el desempeño adecuado, de los recursos humanos en una organización





Reconoce el impacto de la comunicación, la coordinación y la motivación adecuadas en el clima organizacional de una institución  
Utiliza de manera adecuada las diferentes estrategias para el manejo del conflicto en los servicios de alimentos

## 6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- La administración y las etapas del proceso administrativo
- La planeación, su importancia, sus principios y etapas
- La organización, sus principios, etapas y técnicas.
- La dirección, sus principios y etapas.
- El control, sus principios y etapas.
- La mercadotecnia y su proceso
- Estrategias de comercialización
- Logística empresarial, sus objetivos, indicadores y acciones

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Investigación documental
- Aprendizaje basado en problemas
- Juego de roles
- Resolución de problemas y ejercicios
- Aprendizaje en escenarios reales
- Aprendizaje basado en proyectos



## 8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso - 60%

Resolución de casos  
Resolución de situaciones problema

Evaluación de producto - 40%

Desarrollo de proyectos

## 9. REFERENCIAS

- 1.- Münch, L., García, J. Fundamentos de Administración. 8ª Ed. México, D.F., Ed. Trillas. 2009.
2. - Hellriegel, D. Jackson, S. et al. Administración. Un enfoque basado en competencias. 11ª. Ed. Cengage Learning Latinoamérica. 2009.
- 3.- Sinek, Simon. Los líderes comen de último. 1ª. Ed. U.S.A., Editorial Portfolio, 2014
- 4.- Rivero, L., Cejudo, R. Estrategias de comercialización y factores reguladores de la demanda de un producto adictivo (Ebook). 1ª Ed. España, Editorial Dykinson, S.L., 2008
- 5.- Rodríguez, A. Fundamentos de mercadotecnia. Antología. disponible en: [http:// www.eumed.net/libros-gratis/2014/1364/index.htm](http://www.eumed.net/libros-gratis/2014/1364/index.htm)
- 6.- Mora, L. Gestión Logística Integral. Las mejores prácticas en la cadena de abastecimiento. 1ª Ed. Bogotá, Colombia. Ecoe Ediciones reimpresión, 2009.

## 10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición, Mercadotecnia o Administración con posgrado  
Experiencia profesional mínima de dos años en servicios de alimentos, producción o comercialización de productos y servicios.  
Experiencia docente mínima de dos años.  
Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir.



## LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



# Cultura maya

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



## 1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Cultura maya				
b. Tipo	Obligatoria				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación sugerida	2º Semestre				
e. Duración total en horas	96	Horas presenciales	48	Horas no presenciales	48
f. Créditos	6				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

## 2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

La asignatura "Cultura maya" para estudiantes universitarios permite un acercamiento a la cultura de la península de Yucatán, mediante los diferentes elementos que la caracterizan, asimismo permite comprender por qué es importante "RECONOCER Y VALORAR LA CULTURA MAYA" dentro del contexto universitario conformado por una sociedad multicultural. Por otra parte permitirá obtener los conocimientos básicos sobre los elementos que conforman la cultura maya y en particular la identidad del maya contemporáneo. De la misma manera promueve valorar y respetar la diversidad cultural en el plano social e institucional, así como desarrollar un pensamiento crítico, reflexivo y creativo. El enfoque de la asignatura considera la investigación y análisis crítico de los temas que servirán de guía para la construcción del aprendizaje del estudiante y su difusión.

Que los estudiantes comprendan el concepto de identidad a través de la cultura maya y de los diversos elementos que la conforman y que han contribuido a su evolución y manifestación actual, lo que permitirá reflexionar y aportar desde su disciplina, los conocimientos necesarios para la revaloración y conformación del ser maya contemporáneo.



### 3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

La asignatura Cultura maya, al ser una asignatura institucional obligatoria tiene una relación transversal con las competencias de egreso de la Licenciatura en Nutrición

### 4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Establece propuestas de solución a las problemáticas actuales de la sociedad, desde la realidad de la cultura maya, promoviendo la revaloración de la misma bajo los principios de multiculturalidad e interculturalidad.

### 5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Genéricas	<p>Se comunica en español en forma oral y escrita en sus intervenciones profesionales y en su vida personal, utilizando correctamente el idioma.</p> <p>Usa las TIC en sus intervenciones profesionales y en su vida personal de manera pertinente y responsable.</p> <p>Gestiona el conocimiento en sus intervenciones profesionales y en su vida personal, de manera pertinente.</p> <p>Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico.</p> <p>Trabaja con otros en ambientes multi, inter y transdisciplinarios de manera cooperativa.</p> <p>Manifiesta comportamientos profesionales y personales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera transparente y ética.</p> <p>Establece relaciones interpersonales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera positiva y respetuosa.</p> <p>Valora la diversidad y multiculturalidad en su quehacer cotidiano, bajo los criterios de la ética.</p> <p>Aprecia las diversas manifestaciones artísticas y culturales en su quehacer cotidiano, de manera positiva y respetuosa.</p> <p>Valora la cultura maya en su quehacer cotidiano, de manera positiva y respetuosa.</p>
Disciplinares	No aplica
Específicas	<p>Reconoce su identidad cultural en prácticas sociales y contextos diversos como sujeto y parte de una cultura.</p> <p>Explica la situación actual de la cultura maya tomando como referencia su historia y su lengua, con una visión crítica de la realidad</p> <p>Explica la cosmovisión de la cultura maya con las implicaciones en la vida, religión, arte, arquitectura, ciencia y lengua, tomando como referencia la</p>



relación hombre-naturaleza, y una visión crítica de la situación actual de la humanidad.

Explica las aportaciones de la cultura maya en las innovaciones científicas y tecnológicas, desde una visión crítica, fomentando la revaloración de los conocimientos ancestrales mayas

Explica el valor de la cultura maya con referencia a la identidad del ser maya contemporáneo y las diversas manifestaciones de la cultura, con una visión crítica.

## 6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- El concepto antropológico de cultura
- Multiculturalidad e interculturalidad
- Identidad cultural
- Área maya en Mesoamérica y área maya peninsular
- Historia breve de la civilización maya
- Lengua Maya y sus variantes
- Centros ceremoniales y principales asentamientos
- El origen del hombre a través de la literatura maya
- La Milpa y el Maíz como fundamento de la cosmovisión
- Casa Maya
- Las Matemáticas, la Ingeniería y la Arquitectura
- La Medicina
- La Astronomía y los Calendarios
- Identidad del ser maya yucateco contemporáneo
- Vida cotidiana, acciones actuales
- Manifestaciones culturales contemporáneas

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Elaboración de organizadores gráficos
- Análisis de conceptos mediante ejemplos prácticos de la disciplina (estudios de caso)
- Aprendizaje en escenarios reales
- Aprendizaje colaborativo
- Aprendizaje autónomo y reflexivo
- Investigación documental haciendo uso de las TIC's
- Elaboración de objetos de aprendizaje
- Entrevistas a expertos
- Documentación audiovisual de algún elemento cultural contemporáneo



## 8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

### Evaluación de proceso - 60%

Elaboración de proyectos de integración  
Reportes de investigación documental  
Elaboración de ensayos

### Evaluación de producto - 40%

Presentación del proyecto "Ser maya yucateco contemporáneo"  
Portafolio de evidencias

## 9. REFERENCIAS

1. Ancona, E. Historia de Yucatán. 1978. Yucatán, México: Universidad Autónoma de Yucatán
2. Canto, A.L.C. El diseño en la arquitectura prehispánica maya: la geometría y la astronomía como parte fundamental en el proceso arquitectónico. Tesis de maestría. 2005. Universidad Autónoma de Yucatán. Facultad de Arquitectura
3. Casares, O. Astronomía en el área maya. 2004 Mérida, Yucatán, México: UADY
4. Chávez, C.M. Medicina maya en el Yucatán colonial (siglos XVI-XVIII). Tesis de doctorado. UNAM, Facultad de Filosofía y Letras.
5. González, N., Mas, J. El nuevo concepto de cultura: la nueva visión del mundo desde la perspectiva del otro. 2003. Pensar Iberoamérica, revista de cultura. Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la ciencia y la cultura. Disponible en internet: <http://www.oei.es/pensariberoamerica/colaboraciones11.htm>
6. Kirchof, P. Mesoamérica. Suplemento de la revista Tlatoani 3. 1960. Escuela Nacional de Antropología e Historia. México
7. Libros del Chilam balam
8. Ramundo, P.S. El concepto antropológico de cultura. 2004. Argentina: IDIP
9. Rodríguez, I.E. Estudio del comportamiento estructural de la vivienda maya tesis de licenciatura. 2005. México. Universidad Autónoma de Yucatán. Facultad de Ingeniería
10. Ruz, M.H. Mayas: primera parte. Pueblos indígenas del México Contemporáneo. 2006. México: CDI:PNUD
11. Sam Colop, L. E. Popol Wuj Cholsamaj. 2008. Guatemala
12. Staines, L. Pintura mural maya. Revista Digital Universitaria [en línea]. 10 de agosto de 2004, Vol. 5, No. 7. [Consultada: 11 de octubre de 2011]. Disponible en Internet: <http://www.revista.unam.mx/vol.5/num7/art40/art40.htm> ISSN: 1607-6079
13. Trejo, S. Arquitectura e ideología de los antiguos mayas: Memoria de la Segunda Mesa Redonda de Palenque 1997. 2000 México : CONACULTA : INAH



## 10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Identificarse con la cultura maya y con la filosofía universitaria

Amplio conocimiento de la historia y cultura maya

Originario del área maya peninsular y haber radicado los últimos tres años en el mismo

Conocimiento de conceptos básicos de la lengua maya

Diplomado en Humanidades Mayas o afín.

Licenciados del área del campus de ciencias sociales o bien, profesor del área de ciencias de la salud, que desarrolle investigación o actividades en el tema de la cultura maya





# LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



## Taller de ética

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



## 1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Taller de ética				
b. Tipo	Obligatoria				
c. Modalidad	Mixta				
d. Ubicación sugerida	2° Semestre				
e. Duración total en horas	64	Horas presenciales	32	Horas no presenciales	32
f. Créditos	4				
g. Requisitos académicos previos	Ninguno				

## 2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

El estudio de la ética es importante para la formación de los estudiantes porque les permitirá actuar personal y profesionalmente para la toma de decisiones con base en una información completa obtenida mediante el análisis de los principios éticos. El propósito de esta asignatura es aportar los elementos para ayudar al logro del bienestar individual y colectivo en condiciones de salud, en riesgo o enfermedad.



### 3. RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS EN ALINEACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DE EGRESO

El Taller de ética se relaciona con todas las asignaturas del plan de estudios debido que se considera transversal, ya que contribuyen al logro de la competencia de egreso “Ética y humanismo” permitiéndoles de la forma más óptima y acertada la toma de decisiones y el actuar individual y colectivo .

### 4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Identifica los fundamentos filosóficos y epistemológicos de la ética para que su desempeño sea conforme a los valores morales universales, así como proteger los derechos de cada persona con la que interactúa.

### 5. COMPETENCIAS GENÉRICAS, DISCIPLINARES Y ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

<p><b>Genéricas</b></p>	<p>Manifiesta comportamientos profesionales y personales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera transparente y ética Reconoce el marco legal que rige su ejercicio profesional.</p> <p>Toma decisiones en su práctica profesional y personal, de manera responsable</p> <p>Valora la diversidad y multiculturalidad en su quehacer cotidiano, bajo los criterios de la ética.</p>
<p><b>Disciplinares</b></p>	<p>Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos.</p> <p>Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora.</p> <p>Brinda atención a sujetos sanos, en riesgo o enfermos, con base en una pertinente evaluación y diagnóstico anteponiendo los principios éticos y humanísticos.</p>
<p><b>Específicas</b></p>	<p>Respeto los aspectos confidenciales de su profesión</p> <p>Evita cualquier tipo de discriminación hacia pacientes, clientes y colegas</p> <p>Respeto de manera pertinente el marco legal que regula su profesión</p> <p>Proporciona a la comunidad una atención y acompañamiento apropiado.</p>



## 6. CONTENIDOS ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

- Filosofía y ética
- La ética: un problema cívico
- Bioética
- Ejercicio profesional - aspectos legales
- Liderazgo y ética en nutrición

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Estudio de caso
- Aprendizaje basado en problemas
- Juego de roles

## 8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso - 80%	Resolución de casos
	Resolución de situaciones problema
	Entrevista
Evaluación de producto - 20%	Ensayo



## 9. REFERENCIAS

1. La práctica integral de la vida: programa orientado al desarrollo de la salud física, el equilibrio emocional, la lucidez mental y el despertar espiritual del ser humano del siglo XXI. Ken Wilber [et al.]; traducción al inglés de David González Raga. 2010
2. Organización Mundial de la Salud. Consideraciones éticas en los ensayos biomédicos de prevención del VIH/ONUSIDA.,2008
3. Docini HA, Yansenson JF. Ética y bioética: para el equipo de salud. 2004
4. Giovanni Berlinguer. Ética de la salud.2003
5. Herrera Vargas F. Bioética y normatividad. 2003
6. Barrera Serrano O, Rivero O, Tanimoto M. El ejercicio actual de la medicina: segunda parte. 2003
7. Méndez A. Ética profesional. 2003
8. Baruch Spinoza. Ética demostrada según el orden geométrico. 2007
9. Neumann E. Psicología profunda y nueva ética: nueva valoración de la conducta humana a la luz de la psicología moderna. 2007
10. Gros Espiell H. Ética, bioética y derecho. 2005
11. Lucas Lucas R. Bioética para todos. 2006
12. Peter A. Singer Editor. The Cambridge textbook of bioethics.2008
13. ¿Qué es la dignidad humana?: ensayo sobre Peter Singer, Hugo Tristram Engelhardt y John Harris/Francesc Torralba Roselló.2005
14. Rodríguez Ortega G.Bioética, legislación, políticas públicas y derechos humanos. 2004
15. Díaz Luis T. Paz, tecnología y bioética: Cuartas jornadas sobre globalización y derechos humanos. 2008
16. Gómez Sancho M. Como dar malas noticias en medicina. 2006
17. Cortina A. Construir una confianza: ética de la empresa en la sociedad de la información y las comunicaciones.2003

## 10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en nutrición o áreas afines al área de la Salud

Mínima de dos años de experiencia profesional

Mínimo un año de experiencia docente

Es necesario que el profesor posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir