

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PROGRAMAS DE ESTUDIO



MODELO **E**DUCATIVO PARA
LA **F**ORMACIÓN **I**NTEGRAL

TERCER 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

TERCER SEMESTRE

ASIGNATURAS	PÁGINA
Bioquímica de la Nutrición	1
Psicología de la Salud	5
Educación y las TIC	9
Taller de Educación para la Salud	13
Políticas Económicas y Alimentarias	17
Antropología de la Nutrición	22
Bases Científicas de las Ciencias de la Salud	26



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



Bioquímica de la nutrición

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a.	Nombre de la asignatura	Bioquímica de la nutrición		
b.	Tipo	Obligatoria		
c.	Modalidad	Mixta		
d.	Ubicación sugerida	3° Semestre		
e.	Duración total en horas	64	Horas presenciales 32	Horas no presenciales 32
f.	Créditos	4		
g.	Requisitos académicos previos	Haber acreditado la asignatura Metabolismo humano		

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

El estudio de Bioquímica de la nutrición, es importante porque capacita a los estudiantes de la Licenciatura en nutrición para interpretar los cambios que presentan los parámetros bioquímicos relacionados con el funcionamiento de los diferentes órganos. Este conocimiento les permite identificar los factores de riesgo que amenazan al estado de salud y en consecuencia proceder al diseño de una alimentación adecuada que facilite la recuperación del organismo.

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

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



4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Interpreta los resultados de pruebas de Bioquímica Clínica (Análisis de cualquier muestra biológica en el laboratorio) para identificar las demandas, deficiencias o excesos nutrimentales del organismo.

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

Genéricas	<p>Aplica los conocimientos en sus intervenciones profesionales y en su vida personal con pertinencia.</p> <p>Actualiza sus conocimientos y habilidades para su ejercicio profesional y su vida personal, de forma autónoma y permanente.</p> <p>Desarrolla su pensamiento en intervenciones profesionales y personales, de manera crítica, reflexiva y creativa.</p> <p>Trabaja con otros profesionales en ambientes multi-, inter- y transdisciplinarios de manera cooperativa.</p> <p>Responde a nuevas situaciones en su práctica profesional y en su vida personal, en contextos locales, nacionales e internacionales, con flexibilidad.</p>
Disciplinares	<p>Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora.</p> <p>Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico.</p> <p>Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos.</p>
Específicas	<p>Interpreta las alteraciones metabólicas del organismo a través de los parámetros bioquímicos obtenidos en un análisis clínico.</p> <p>Identificar la funcionalidad normal o anormal de los diferentes órganos y sus inter-relaciones.</p> <p>Diseña una alimentación con el contenido nutrimental apropiado para facilitar la recuperación de la salud.</p>

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

- Digestión y absorción
- Hígado
- Sangre
- Riñón

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| - Seminarios | - Aprendizaje cooperativo |
| - Resolución de casos clínicos | - Investigación documental |
| - Uso de organizadores gráficos | |



8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso - 60% Pruebas de desempeño

Evaluación de producto - 40% Resolución de casos
Portafolio de evidencias

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. L. Kathleen Mahan y Silvia Escott – Stum Nutrición y dietoterapia de Krauss. Mc Graw Hill. E
4. Smith y Wood. BIOLOGÍA CELULAR. Addison-Wesley-Longman Reimpresión 1998
5. Cuadernos de Nutrición y otros documentos. La lectura de algunos artículos, complementará algunos temas y se indicará oportunamente.

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Posgrado en el área básicas de la salud
Experiencia profesional mínima de 2 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



Psicología de la salud

Asignatura obligatoria

Modalidad mixta



1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a.	Nombre de la asignatura	Psicología de la salud		
b.	Tipo	Obligatoria		
c.	Modalidad	Mixta		
d.	Ubicación sugerida	3° 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

La asignatura proporcionará los fundamentos teóricos de la conducta alimentaria de los individuos así como los elementos que influyen en la selección, preparación y consumo de alimentos. Psicología de la salud facilitará que el estudiante comprenda las diferentes teorías para el cambio de la conducta, y las estrategias que lo facilitan.

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

Dentro de la promoción de estilos de vida saludable la psicología de la salud juega un papel fundamental, así como en la aplicación de estrategias para lograr los cambios en la conducta alimentaria. La asignatura Psicología de la salud se relaciona con Taller de ética, Taller de comunicación, Taller de educación para la salud y Diseño de materiales educativos; de forma integral contribuyen a la a la competencia de egreso de las áreas de competencia: Diagnóstico nutricional y Educación para la salud.

4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Implementa estrategias pertinentes que facilitan el cambio de conducta en los individuos, de acuerdo a la situación biopsicosocial.



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

Genéricas	<p>Desarrolla su pensamiento en intervenciones profesionales y personales, de manera crítica, reflexiva y creativa.</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>Toma decisiones en su práctica profesional y personal, de manera responsable.</p> <p>Establece relaciones interpersonales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera positiva y respetuosa.</p>
Disciplinares	<p>Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora</p> <p>Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos</p> <p>Utiliza estrategias educativas pertinentes para promover estilos de vida saludables a nivel individual o grupal.</p>
Específicas	<p>Identifica las características biopsicosociales del ser humano a lo largo del ciclo de la vida</p> <p>Describe adecuadamente la influencia de las condiciones económicas, culturales y sociales en la alimentación de un individuo y su salud</p> <p>Reconoce los modelos psicológicos que favorecen el cambio de conducta alimentaria</p> <p>Analiza de manera reflexiva, la importancia del adecuado proceso de comunicación entre el nutriólogo-paciente- familia</p>

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

- Desarrollo del individuo
- Introducción a la Psicología de la salud
- Relación Nutriólogo – paciente – familia
- Modificación de hábitos asociados a enfermedades
- Modelos de cambio de conducta
- Adherencia al tratamiento
- Duelo

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Investigación documental
- Aprendizaje autónomo y reflexivo
- Simulación
- Aprendizaje cooperativo



8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 70%
Listas de cotejo
Pruebas de desempeño
Ensayo

Evaluación de producto – 30%
Portafolio de evidencias

9. REFERENCIAS

1. Papalia D.E. Desarrollo humano. 10ª ed. México D.F. Editorial Mc Graw Hill. 2010
2. Simón M. A. Manual de Psicología de la salud: fundamentos, metodología y aplicaciones. 3ª ed. Madrid: Editorial Biblioteca Nueva. 2009
3. León J.M. Psicología de la salud y de la calidad de vida. 3ª ed. México: Editorial UOC. 2006
4. Oblitas L. A. Psicología de la salud y calidad de vida. 3ª ed. México: Editorial Thomson Learning. 2010
5. Amigo V.I. Manual de psicología de la salud. 2ª ed. Madrid: Editorial Pirámide. 2003
6. Rice, P. Desarrollo humano. Estudio del ciclo vital. México: Prentice Hall. 2006
7. Kail, Robert V. Desarrollo humano: una perspectiva del ciclo vital. México: Cengage Learning. 2006
8. Amorín, D. Introducción a los métodos y técnicas para la investigación de psicología evolutiva. España: Paidós. 2010
9. Papalia, D y S Wendkos. Psicología del desarrollo. México: McGraw-Hill. 2009
10. Santrock, John W. Psicología del desarrollo: el ciclo vital. Madrid: McGraw-Hill. Interamericana. 2006

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en psicología con posgrado en el área de la salud

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 a impartir.



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



Educación y las TIC

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a.	Nombre de la asignatura	Educación y las TIC				
b.	Tipo	Obligatoria				
c.	Modalidad	Mixta				
d.	Ubicación sugerida	3° 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 tiene como finalidad capacitar al estudiante en el uso correcto de las herramientas tecnológicas para la resolución de problemas relacionados con la alimentación y nutrición en condiciones de salud y enfermedad.

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

Esta asignatura se relaciona con las asignaturas de Taller de Comunicación, Taller de Educación para la Salud, Diseño de Materiales Educativos, Taller de Dietoterapia en la infancia y adolescencia, Taller de dietoterapia en el adulto mayor, Taller de Desarrollo empresarial. Así mismo se relaciona con las competencias de egreso de Intervención Nutriológica, Educación para la Salud, Administración en Alimentación y Nutrición ya que le permitirá ejecutar un plan o programa de alimentación y nutrición, de acuerdo con la normatividad vigente, promover estilos de vida saludables a nivel individual o grupal, aplicando estrategias del proceso educativo considerando el contexto económico, social y cultural. Así como aplicar con pertinencia el proceso administrativo acorde con los campos profesionales para lograr la eficacia y eficiencia durante sus intervenciones.

4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Utiliza las herramientas tecnológicas para sus intervenciones profesionales de forma correcta, pertinente y responsable.



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>Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico</p> <p>Aplica los conocimientos en sus intervenciones profesionales y en su vida personal con pertinencia.</p> <p>Toma decisiones en su práctica profesional y personal, de manera responsable</p>
Disciplinares	<p>Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora.</p> <p>Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos.</p>
Específicas	<p>Utiliza en forma pertinente las TIC como apoyo para el diseño, implementación y evaluación del impacto de los materiales educativos elaborados de acuerdo a la OPS</p> <p>Usa adecuadamente las TIC en sus intervenciones profesionales y en su vida personal de manera pertinente y responsable para promover un estilo de vida saludable</p> <p>Utiliza las adecuadamente las TIC como apoyo para el análisis de la información y para la información del servicio de alimentos</p>

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

- Teorías del aprendizaje
- Estrategias de aprendizaje
- Nutripak
- Nutrical
- SPSS
- Alimentazione
- Who Anthros
- Corel Draw
- Cmap Tools
- Publisher
- Illustrator

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Aprendizaje colaborativo
- Organizadores gráficos
- Prácticas en el laboratorio de computo



8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso 60% Resolución de ejercicios y casos

Evaluación de producto 40% Elaboración de proyectos

9. REFERENCIAS

1. Monereo C. 2ª edición. Internet y competencias básicas: aprender a colaborar, a comunicarse, a participar, a aprender. Barcelona: Grao, 2010.
2. Vaquera S. Clara. E. 2ª edición. Tecnologías de la información y comunicación. México: Prentice Hall, 2010.
3. Brust C, Brust E, Gramlich M. Aprendamos a aprender. México: Trillas, 2012.

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición

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



Taller de educación para la salud

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a.	Nombre de la asignatura	Taller de educación para la salud				
b.	Tipo	Obligatoria				
c.	Modalidad	Mixta				
d.	Ubicación sugerida	3° 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

Los contenidos de esta asignatura enmarcan el conocimiento de los estilos de vida, dentro de una red multidimensional de factores que influyen en ellos y repercuten en la salud de las personas. Se enfoca hacia las posibilidades de cambio a través del potencial de la educación para la salud, utilizando estrategias educativas basadas en el conocimiento de la conducta y el fortalecimiento de las habilidades del educador. Permite al estudiante, distinguir diversas estrategias de educación para la salud, para planificar distintas intervenciones de acuerdo a los estilos de vida considerando el contexto económico, social y cultural.

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

Se relaciona con las asignaturas Taller de comunicación, considerando que el contenido de esta asignatura, es muy importante para el proceso educativo que promueve el área de competencia de egreso en Educación para la salud y también con otras como Cultura maya, Bases de salud pública, Políticas económicas y alimentarias, Antropología de la nutrición, Educación y las TIC y Diseño de materiales educativos. Esta asignatura junto con las que se relaciona, sirven de plataforma a otras asignaturas que se encuentran en semestres más avanzados, para alcanzar el nivel del diseño, intervención y evaluación de programas que tienen como finalidad promover los estilos de vida saludables a nivel individual o grupal, aplicando estrategias del proceso educativo.



4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Implementa estrategias educativas para la promoción de la salud, congruentes con la diversidad y multiculturalidad, de manera pertinente y efectiva.

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

Genéricas	<p>Aplica los conocimientos en sus intervenciones profesionales y en su vida personal con pertinencia.</p> <p>Actualiza sus conocimientos y habilidades para su ejercicio profesional y su vida personal, de forma autónoma y permanente.</p> <p>Desarrolla su pensamiento, en intervenciones profesionales y personales, de manera crítica, reflexiva y creativa.</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>
Disciplinares	<p>Utiliza estrategias educativas pertinentes para promover estilos de vida saludables a nivel individual o grupal</p> <p>Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora</p>
Específicas	<p>Analiza el potencial de la educación para la salud como una estrategia para cambiar los estilos de vida de las personas en forma pertinente</p> <p>Aplica en forma creativa y respetuosa estrategias educativas para influir en los estilos de vida en los diversos contextos</p> <p>Analiza en forma crítica los diversos modelos para el cambio de conducta como un referente para la intervención en Educación para la Salud</p> <p>Aplica el concepto de inteligencia emocional para fortalecer las habilidades del educador en nutrición de manera ética y sentido humano</p> <p>Diseña una intervención en educación en nutrición tomando como referente los modelos de intervención de educación para la salud en forma pertinente</p>

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

- El potencial de la educación para la salud como estrategia para cambiar los estilos de vida
- La naturaleza multifactorial y multidimensional de los comportamientos y estilos de vida
- Modelos para el cambio de conducta
- Características de la modificación de conducta
- Métodos y procedimientos para fortalecer las habilidades del educador
- Inteligencia emocional: una estrategia para la educación en nutrición
- Modelos de intervención en Educación para la salud
- Habilidades y estrategias de comunicación en el ámbito de la salud
- Modelos de planificación en Educación para la salud

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| - Aprendizaje en escenarios reales | - Juego de roles |
| - Aprendizaje basado en problemas | - Simulación |
| - Aprendizaje orientado a proyectos | - Aprendizaje cooperativo |



8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso - 70%	Pruebas de desempeño Debate Evaluación mediante situaciones problema Diario reflexivo
Evaluación de producto - 30%	Portafolio de evidencias

9. REFERENCIAS

1. Acinas M P. Habilidades de comunicación y estrategias asistenciales en el ámbito sanitario (I). Aspectos generales y contextuales. Alcalá la Real: Formación Alcalá; 2004.
2. Aranceta J. Nutrición Comunitaria 2ª. ed. Barcelona. Masson, S. A; 2001.
3. Arrivillaga M, Correa D, Salazar I. Psicología de la Salud: abordaje integral de la enfermedad crónica. Bogotá, D.C: El Manual Moderno; 2007.
4. Costa M, López E. Educación para la Salud: una estrategia para cambiar los estilos de vida. Madrid: Pirámide; 1996.
5. Martín G, Pear J. Modificación de Conducta. 5ª ed. España: Editorial Prentice Hall; 1999.
6. Maza L, Quintal R. Inteligencia emocional: una estrategia para la educación en nutrición. En Educación en Alimentación y Nutrición. Pale LE, Buen Abad LL. (Eds) México, D.F. Ed. Intersistemas-AMMFEN. 2012
7. Rueda J R, Manzano I, Darío R, Pérez de Arriba J, Zuazagoitia J, Zulueta G. La Promoción de la salud. Algunas teorías y herramientas para la planificación y evaluación de intervenciones sobre los estilos de vida. Investigación Comisionada. Vitoria-Gasteiz. Departamento de Sanidad, Gobierno Vasco, Informe N°: Osteba D-08-08. 2008
8. Vallés A, Vallés C. Inteligencia Emocional: aplicaciones educativas, Madrid:EOS; 2000

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición con posgrado en Psicología (educación para la salud y afín)

Experiencia profesional mínima de dos años

Experiencia docente de dos años mínimo

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



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



Políticas económicas y alimentarias

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



1.DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a.	Nombre de la asignatura	Políticas económicas y alimentarias				
b.	Tipo	Obligatoria				
c.	Modalidad	Mixta				
d.	Ubicación sugerida	3° 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 las Políticas económicas y alimentarias es de suma importancia para la formación de los estudiantes, ya que les permitirá analizar el contexto de los lineamientos propuestos por organismos internacionales como el Fondo Monetario Internacional, Banco Mundial, FAO, CEPAL, etc., a países en desarrollo (como México) para el establecimiento de políticas económicas y alimentarias para sus propias regiones. El propósito de la asignatura será aportar los elementos básicos para realizar el análisis de la política económica mexicana y su impacto en las políticas alimentarias que se plantean e influyen en la nutrición y salud de la población mexicana

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

Políticas económicas y alimentarias tiene relación con las siguientes asignaturas: Responsabilidad social universitaria, Cultura maya, Bases de salud pública, Antropología de la nutrición, Evaluación del estado de nutrición en la infancia y adolescencia, Evaluación del estado de nutrición del adulto y adulto mayor, Seguridad alimentaria, Diseño de programas de intervención y Evaluación de programas de intervención. Cada una de las asignaturas contribuyen al logro la competencia de egreso del área de competencia: Diagnóstico nutricional y Educación para la salud



4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Analiza de manera crítica las políticas económicas, alimentarias nacionales y estatales que impactan en el estado de nutrición y salud de la población rural y urbana

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

Genéricas	<p>Usa las TIC en sus intervenciones profesionales y en su vida personal de manera pertinente y responsable</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>Responde a nuevas situaciones en su práctica profesional y en su vida personal, en contextos locales, nacionales e internacionales, con flexibilidad</p>
Disciplinares	<p>Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable y creativa</p> <p>Toma decisiones profesionales con base en fundamentos científicos y éticos</p> <p>Realiza investigación en salud, integrándose a equipos disciplinares y multidisciplinarios, a fin de responder a las necesidades de la sociedad</p> <p>Aplica la planeación, dirección, control y evaluación en sus intervenciones profesionales</p> <p>Utiliza estrategias educativas pertinentes para promover estilos de vida saludables a nivel individual o grupal</p> <p>Brinda atención a sujetos sanos, en riesgo o enfermos, con base en una pertinente evaluación y diagnóstica anteponiendo los principios básicos éticos y humanísticos</p> <p>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</p>
Específicas	<p>Identifica los factores culturales, sociales, económicos, políticos y alimentarios que influyen en la condiciones de salud o enfermedad en la población de manera responsable, reflexiva y crítica</p> <p>Analiza factores sociales y culturales que influyen en la conducta alimentaria del individuo, en su estado de salud y el uso de servicios de salud de manera pertinente</p>

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

- Conceptos generales de economía y política
- Política económica mexicana antes de los años ochenta
- Política económica implantada en México durante la crisis económica del año 1982
- La política macroeconómica y su impacto en la agricultura en México
- Política agrícola y de abasto en México: análisis del retroceso y su perspectiva actual
- La modernidad agrícola y alimentaria rural



- Encuestas alimentarias y nutricionales: De la desnutrición a la obesidad
- Cambios sociales y económicos y su impacto en los hábitos alimenticios de los mexicanos
- Análisis de las políticas de salud en México
- Impacto de los programas de salud y de alimentación en la población mexicana
- Efecto de las políticas económicas y alimentarias en la pobreza y, su impacto en la nutrición y salud de la población mexicana
- El papel del nutriólogo en el contexto social y económico de la política pública de la alimentación, nutrición y salud de la población

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Estudio de caso
- Investigación de campo
- Resolución de problemas y ejercicios
- Uso de organizadores gráficos
- Aprendizaje cooperativo
- Investigación documental
- Aprendizaje en escenarios reales

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 60%	Ensayos Resolución de casos Críticas Reportes de investigación de campo
Evaluación de producto – 40%	Resolución de situaciones problemáticas



9. REFERENCIAS

- 1.- Appendini, K. De la milpa a los tortibonos. La restructuración de la política alimentaria en México. México. El Colegio de México, UNRISD. 2001.
- 2.- Ávila A, Galindo C, Chávez A. Encuesta Nacional Alimentación y Nutrición en el Medio Rural. ENAL 2005. Estado de Yucatán Informe preliminar. México, D.F: INNSZ, 2006.
- 3.- Baños O. La modernidad rural mexicana a fines de milenio. El caso de Yucatán. Yucatán, México: Ediciones UADY. 2001.
- 4.- Boltvinik, J. y A., Damián. La pobreza en México y el mundo: realidades y desafíos. México. Ed Siglo XXI, 2004.
- 5.- Boltvinik J. Conceptos y medición de la pobreza. La necesidad de ampliar la mirada. Papeles de población , vol. 9, num 38, octubre-noviembre 2003, pp 9-25.
- 6.- Consejo Nacional de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). Dimensiones de la seguridad alimentaria: Evaluación Estratégica de Nutrición y Abasto. México, D.F:CONEVAL, 2010.
- 7.- Domarco J, Villalpando S, Hernández B, Shamah T, Gonzáles T, et al. Encuesta Nacional de Nutrición 1999. Estado nutricional de niños y mujeres en México. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública, 2001.
- 8.- INSP. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. Resultados Nacionales 2012. Cuernavaca (México): Instituto Nacional de Salud Pública, Secretaría de Salud: 2012.
- 9.- Madrigal H. Encuesta Nacional de Alimentación en el Medio Rural por Regiones Nutricionales 1989. México, D.F: CONAL, INNSZ, 1990.
- 10.- Pacheco J. Cambio y continuidad sociocultural en la región sur del campo yucateco. México: UADY. PyV. 2007.
- 11.- Torres G. Distribución de alimentos. Mercados y políticas sociales. México: UNAM, 2010.

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición con postgrado en políticas económicas, economía o sociales

Experiencia profesional en investigación, 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 a impartir



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



Antropología de la nutrición

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a.	Nombre de la asignatura	Antropología de la nutrición				
b.	Tipo	Obligatoria				
c.	Modalidad	Mixta				
d.	Ubicación sugerida	3° 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

El estudio de la Antropología de la nutrición es importante para la formación de los estudiantes, ya que les permitirá analizar los diferentes factores que inciden en el proceso alimentario de selección, preparación y consumo de alimentos desde diferentes enfoques como son el social, cultural, económico, ecológico, de género así también identificar cómo estos elementos interfieren en los hábitos de salud de las personas y su impacto en el perfil epidemiológico.

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

Antropología de la nutrición tiene relación con otras asignaturas como son: Cultura maya, Bases de la salud pública, Taller de educación para la salud, Taller de ética, Psicología de la salud, Educación y las TIC, Políticas económicas y alimentarias, Diseño de materiales educativos, Diseños de programas de intervención, Evaluación de programas de intervención, Seguridad alimentaria. Asimismo, con la competencia de egreso: promueve estilos de vida saludable a nivel individual o grupal, aplicando estrategias del proceso educativo considerando el contexto económico, social y cultural, correspondiente a la competencia de educación para la salud. Estas asignaturas contribuyen al logro de la competencia de egreso.



4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Analiza objetivamente la interrelación de los factores biológicos, ecológicos y culturales con los hábitos alimentarios para valorar su impacto en el perfil epidemiológico.

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

Genéricas	<p>Trabaja con otros en ambientes multi, inter y transdisciplinarios de manera cooperativa.</p> <p>Pone de manifiesto su compromiso con la calidad y la mejora continua en su práctica profesional y en su vida personal de manera responsable.</p> <p>Valora la diversidad y multiculturalidad en su quehacer cotidiano, bajo los criterios de la ética.</p> <p>Valora la cultura maya en su quehacer cotidiano, de manera positiva y respetuosa</p> <p>Usa las TIC en sus intervenciones profesionales y en su vida personal de manera pertinente y responsable</p>
Disciplinares	<p>Realiza investigación en salud, integrándose a equipos disciplinarios y multidisciplinarios, a fin de responder a las necesidades de la sociedad.</p> <p>Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora.</p>
Específicas	<p>Analiza el contexto sociocultural, económico y de alimentación de una comunidad rural y urbana considerando las tendencias nacionales e internacionales del contexto epidemiológico.</p> <p>Identifica las fuentes de información científica acordes a la problemática de salud desde diferentes contextos como son el social, cultural, político, económico tomando en cuenta las referencias más actualizadas.</p> <p>Reconoce los componentes de los estilos de vida de las familias y personas de comunidades rurales teniendo en cuenta el contexto de pobreza en el que viven.</p> <p>Argumenta los hábitos y prácticas alimentarias de las diferentes etnias respetando la diversidad cultural y de género.</p> <p>Identifica las diferentes problemáticas de salud y alimentación desde el punto de vista sociocultural en una comunidad rural con argumentos congruentes y lógicos.</p>

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

- Bases teóricas y conceptuales de la antropología de la nutrición
- Antropología de la nutrición y los problemas alimentarios contemporáneos en América Latina
- Cultura, población, sociedad y alimentación
- Hábitos y costumbres en relación con la alimentación
- El género y alimentación
- La globalización y su impacto con la cultura alimentaria y la salud



7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Aprendizaje autónomo y reflexivo
- Investigación documental
- Análisis crítico
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje en escenarios reales.

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 70%	Aprendizaje cooperativo Diario de campo Ensayos con perspectiva crítica Exposición individual
Evaluación de producto – 30%	Presentación de trabajo final de investigación.

9. REFERENCIAS

1. Nájera C. Antonio y Álvarez G. Guadalupe. Del Pozol a la Coca Cola: en las prácticas alimentaria en dos comunidades tojolabales. Liminar. Estudios sociales y Humanísticos, vol. VIII, núm. 1, junio, 2010, p.p. 173-190.
2. Adelgazamiento, D. Y; & DE PESO, U.C. En el supermercado... ¿Qué compramos? Algunas claves para la comprensión de nuestros patrones de consumo en los establecimientos de alimentación. 2014. Psicología.
3. Marín A, Sánchez G, Maza L. Prevalencia de obesidad y hábitos alimentarios desde el enfoque de género: el caso de Dzutóh, Yucatán, México. Estudios Sociales (Hermosillo Sonora). 2014. 22(44):pp 64-90.
4. Romo S, Esparza J, & Juárez, A. Obesidad y alimentación: Percepción de un grupo de niños y niñas de la costa de Oaxaca. Infancias imágenes, 2014, 11 (2), pp 16-26
5. Vega G, Ávila J, Vega A, Becerril A. et, al. Paradigmas en la investigación. Enfoque cuantitativo y cualitativo. European Scientific Journal, 2014, 10 (15) pp

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en nutrición con posgrado en el área social y humanidades.
Experiencia profesional mínima dos años
Experiencia docente mínima dos años
Es necesario que el/la profesor/a posea todas las competencias que se declaran en la asignatura que va a impartir.
Experiencia en la participación de proyectos y programas de desarrollo comunitario



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



Bases científicas de las ciencias de la salud

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a.	Nombre de la asignatura	Bases científicas de las ciencias de la salud		
b.	Tipo	Obligatoria		
c.	Modalidad	Mixta		
d.	Ubicación sugerida	3° 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 las Bases científicas de las ciencias de la salud es de suma importancia para la formación de los estudiantes, ya que les permitirá analizar los principios de la investigación en salud, para que en semestres posteriores puedan identificar el problema a estudiar, desarrollar la metodología y proponer alternativas de solución para los problemas de salud encontrados, a través de la aplicación del método científico. El propósito de la asignatura será aportar los elementos básicos para la realización de un protocolo de investigación.

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

Bases científicas de las ciencias de la salud tiene relación con las siguientes asignaturas: Bases de salud pública, Taller de ética, Metodología de la investigación, Bioestadística, Taller de ética aplicada a la nutrición, Nutrición basada en evidencias e Investigación en salud. Cada una de ellas contribuyen al logro de las áreas de competencia de egreso: Investigación en salud y nutrición así como de Ética y humanismo.



4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Analiza los elementos que respaldan científicamente a la ciencia y al pensamiento científico como los principios subyacentes (verdad, objetividad y rigor científico) en que las ciencias de la salud sustentan su práctica profesional

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 Responde a nuevas situaciones en su práctica profesional y en su vida personal, en contextos locales, nacionales e internacionales, con flexibilidad Manifiesta comportamientos profesionales y personales, en los ámbitos en los que se desenvuelve, de manera transparente y ética Pone de manifiesto su compromiso con la calidad y la mejora continua en su práctica profesional y en su vida personal de manera responsable
Disciplinares	Aplica el pensamiento crítico en su actuar profesional, manifestándose como persona responsable, creativa e innovadora Toma decisiones profesionales en base a fundamentos científicos y éticos
Específicas	Identifica las fuentes de información científica acorde al problema de estudio dentro de un contexto económico, social y cultural de manera pertinente, ética y crítica Reconoce los principios del método científico con el fin de aplicarlos a una situación real de estudio en un contexto real de manera crítica, reflexiva, ética y responsable Analiza la información científica para la toma de decisiones pertinentes a su práctica profesional de acuerdo al problema de estudio planteado de manera pertinente

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

- El método científico y su utilidad en salud
- Motivos de investigación en salud
- Áreas de investigación en salud
- Tipos de investigación en salud
- Corrientes de pensamiento en la investigación en salud
- Diferenciación entre antecedentes y marco teórico



7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Aprendizaje autónomo y reflexivo
- Resolución de problemas y ejercicios
- Uso de organizadores gráficos
- Aprendizaje cooperativo
- Investigación documental

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 70%	Resolución de casos
	Investigación documental
Evaluación de producto - 30%	Organizadores gráficos
	Portafolio de evidencias

9. REFERENCIAS

- 1.- Hernández R, Fernández C. y Baptista P. Metodología de la investigación. México. Ed. McGraw-Hill Interamericana. 2007
- 2.- Dieterich H. Nueva guía para la investigación científica. 2011. México. Ed. Orfila Valentini
- 3.- Gómez M. Introducción a la Metodología de la Investigación científica. 2009. Argentina. Ed. Bruja
- 4.- Tamayo M. El proceso de investigación científica: incluye evaluación y administración de proyectos de investigación. 2009. México. Ed. Limusa
- 5.- Rojas R. El proceso de investigación científica. 2007. México. Ed. Trillas
- 6.- Ruiz José. Metodología de la Investigación cualitativa. España. Ed. Universidad de Dustos España
- 7.- Do Prado M, De Souza My Carraro T. Investigación cualitativa en enfermería: Contexto y bases conceptuales. 2008. Washington, D.C. Ed Organización Panamericana de la Salud (OPS)



10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición con postgrado en el área de investigación

Experiencia profesional en investigación, 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 a impartir