

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN
PROGRAMAS DE ESTUDIO



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

SEXTO 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

SEXTO SEMESTRE	
ASIGNATURAS	PÁGINA
Horarios	
Taller de Dietoterapia en la Infancia y Adolescencia	1
Diseño de Programas de Intervención	6
Calidad en los Servicios de Alimentos	11
Desarrollo de Nuevos Productos en Salud y Nutrición	16
Taller de Ética Aplicada a la Nutriología	21
Nutrición Basada en Evidencias	25



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 disciplinaria 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



Taller de dietoterapia en la infancia y adolescencia

Tipo de asignatura: Obligatoria
Modalidad de la asignatura: Mixta



1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Taller de dietoterapia en la infancia y adolescencia		
b. Tipo	Obligatoria		
c. Modalidad	Mixta		
d. Ubicación sugerida	6° Semestre		
e. Duración total en horas	80	Horas presenciales 32	Horas no presenciales 48
f. Créditos	5		
g. Requisitos académicos previos	Haber acreditado la asignatura Taller de dietética y nutrición en el ciclo de la vida.		

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

El Taller de dietoterapia en la infancia y adolescencia favorecerá que el estudiante emita un diagnóstico nutricional, a través del reconocimiento del impacto de la enfermedad y su tratamiento clínico en el estado de nutrición del paciente lactante, preescolar, escolar o adolescente. Durante el taller, el estudiante diseñará la intervención nutricional, definiendo los requerimientos de energía, nutrimentos, agua y fibra, acordes con el contexto social y familiar del paciente. Los estudiantes aplicarán los conocimientos adquiridos elaborando un plan de cuidado nutricional de casos clínicos hipotéticos y reales; así mismo explicará de forma verbal y escrita - al paciente y su familia - las acciones que debe realizar para mejorar su estado de nutrición.

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

El Taller de dietoterapia en la infancia y adolescencia se relaciona con las asignaturas Laboratorio de técnicas culinarias, Cultura maya, Taller de ética, Fisiopatología en nutrición, Evaluación del estado de nutrición en la infancia y adolescencia, así como con el Taller de dietética y nutrición en el ciclo de la vida; las cuales se entrelazan para contribuir al logro de la competencia de las áreas de competencia: Diagnóstico nutricional e Intervención nutricional y las competencias transversales, Investigación en salud y nutrición así como Ética y humanismo.



4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Diseña y proporciona el plan de cuidado nutricional, congruente con las patologías diagnosticadas en lactantes, preescolares, escolares y adolescentes, para mejorar su estado de nutrición.

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.
Pone de manifiesto su compromiso con la calidad y la mejora continua en su práctica profesional y en su vida personal de manera responsable
Valora la cultura maya 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.
Brinda atención a sujetos sanos, en riesgo o enfermos, con base en una pertinente evaluación y diagnóstico anteponiendo los principios éticos y humanísticos.

Específicas

Diseña un plan de alimentación adecuado a la etapa de la vida de la persona, con el propósito de mejorar su estado de nutrición y de salud.
Elabora de forma didáctica, las recomendaciones dietéticas y generales que favorecerán la adherencia al plan de alimentación.
Proporciona al paciente y su cuidador, el plan de alimentación acorde a la etapa de la vida para mejorar su estado de nutrición.

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

- Evaluación del estado de nutrición en niños y adolescentes en condiciones de enfermedad
- Fisiología de las enfermedades relacionadas con alimentación o nutrición y que se presentan con mayor frecuencia en niños y adolescentes
- Requerimientos de energía, macro, micronutrientes y líquidos en etapa infantil y adolescente
- Elaboración de un plan de cuidado nutricional o plan de alimentación
- Interacción fármaco-nutriente
- Diseño de menús
- Orientación alimentaria o instrucción nutricional



7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Estudio de casos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en evidencias
- Aprendizaje autónomo y reflexivo
- Resolución de problemas y ejercicios
- Investigación documental

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso - 70%	Pruebas de desempeño Organizadores gráficos
------------------------------------	--

Evaluación de producto – 30%	Resolución de casos clínicos Elaboración de reportes
-------------------------------------	---

9. REFERENCIAS

1. Colegio Mexicano de Nutriólogos. Plan de Cuidado Nutricio. Enero – febrero 2013.
2. Toussaint Martínez G, Carrillo López H, García Hernández H. Desnutrición energético-proteica en pediatría. En Kaufer-Horwitz M, Pérez-Lizaur AB y Arroyo P. Nutriología Médica. 4ta Edición. Editorial Médica Panamericana. México, 2015.
3. Rivera-Dommarco JA., Cuevas-Nasu L, González de Cosío T., Shamah-Levy T y García-Feregrino R. Desnutrición crónica en México en el último cuarto de siglo: análisis de cuatro encuestas nacionales. salud pública de México, 2013; vol. 55, suplemento 2; s161-69.
4. Flores Huerta S, Valverde Garduño M, Islas García A, Martínez Salgado H. Peso bajo al nacer. En Flores Huerta S y Martínez Salgado H. Prácticas de alimentación, estado de nutrición y cuidados a la salud en niños menores de 2 años en México. IMSS 2004.
5. Restrepo P. Estado nutricional en el embarazo y su relación con el peso del recién nacido. An Med Mex 2011; 56 (3): 126-132
6. Secretaria de Salud. Prevención, Diagnóstico y Tratamiento de la Enfermedad Diarreica Aguda en niños de dos meses a cinco años en el primero y segundo nivel de atención, México: Secretaría de Salud, 2008.
7. Gutiérrez JP, Rivera-Dommarco J, Shamah-Levy T, Franco A, Cuevas-Nasú L, Romero-Martínez M. et al. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados nacionales. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública, 2012



10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición con posgrado en el área de ciencias de la salud

Experiencia profesional mínima de dos años en Nutrición clínica

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



Diseño de programas de intervención

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

2. Nombre de la asignatura	Diseño de programas de intervención		
3. Tipo	Obligatoria		
4. Modalidad	Mixta		
5. Ubicación sugerida	6° Semestre		
6. Duración total en horas	96	Horas presenciales 32	Horas no presenciales 64
7. Créditos	6		
8. Requisitos académicos previos	Ninguno		

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

A partir de un diagnóstico y análisis crítico, los alumnos diseñan un programa de intervención que responda a necesidades de la persona o grupo, en congruencia con los principales condicionantes culturales, sociales, políticos y económicos, entre otros, tomando como referencia las estrategias pertinentes de educación para la salud, en la promoción de estilos de vida saludable. Se promueve la aplicación de estrategias educativas donde la participación es imperante para propiciar la modificación de comportamientos enfocados para preservar o recuperar la salud.

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

Para alcanzar la competencia de egreso de Intervención nutricional, esta asignatura le permite al estudiante adquirir las bases primordiales para diseñar un programa de intervención enfocado a la promoción de un estilo de vida saludable, tomando como referencia las estrategias educativas, de la asignatura "Taller de educación para la salud", haciendo alusión a la comunicación y habilidades del educador. En la parte nutricional, otras asignaturas que son importantes: Taller de dietética y nutrición en el ciclo de la vida, Taller de dietoterapia en la infancia y adolescencia, Taller de dietoterapia en el adulto y adulto mayor y la asignatura Evaluación de programas de intervención, que se enfoca a buscar la eficacia y efectividad del diseño del programa de intervención en los diferentes contextos.



4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Diseña propuestas de intervención en respuesta al diagnóstico situacional, considerando los factores socioculturales y económicos de la alimentación en los diferentes contextos, para promover estilos de vida saludables

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>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>Promueve el desarrollo sostenible en la sociedad con su participación activa</p>
Disciplinares	<p>Aplica la planeación, dirección, control y evaluación en sus intervenciones profesionales</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>
Específicas	<p>Aplica la metodología del diagnóstico situacional y participativo con individuos o grupos para promover estilos de vida saludables en forma positiva y creativa</p> <p>Analiza estrategias de educación para la salud para cualquiera de los campos profesionales de la disciplina en forma pertinente</p> <p>Selecciona en forma reflexiva los indicadores adecuados para el diseño de un programa de intervención susceptible de ser evaluado</p> <p>Aplica en forma creativa los aspectos clave para elaborar un proyecto de intervención que requiere financiamiento</p>



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

9. Metodología para realizar un diagnóstico situacional de los problemas socioculturales y económicos de las poblaciones en los diferentes contextos sociales
10. Diagnóstico nutricional y estrategias de participación
11. Aplica los aspectos conceptuales de la promoción de la salud y elementos fundamentales para el diseño de programa de estilo de vida saludable
12. Metodología para el diseño de programas de intervención grupal o poblacional
13. Aplicación de estrategias de educación para la salud
14. Aspectos conceptuales de la Inteligencia emocional aplicada a la salud
15. Análisis de los indicadores para la evaluación de un programa de intervención poblacional
16. Aspectos clave para elaborar un proyecto y conseguir financiamiento

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

17. Aprendizaje en escenarios reales
18. Aprendizaje basado en problemas
19. Aprendizaje basado en proyectos
20. Juego de roles
21. Simulación

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso - 60%	Pruebas de desempeño
	Debate
	Evaluación mediante proyectos de investigación
	Diario reflexivo

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



9. REFERENCIAS

1. Lendecky, G. A., Maza R.L, y Ordóñez L.M. Capítulo VI. Fuentes financieras para implementar proyectos de alimentación y nutrición. En *Nutrición comunitaria; Método y estrategia* (Coord): José Luis Castillo Hernández. Ed. Elsevier: Barcelona, España. 2015. pp. 107 -122.
2. Flint, A.J., Rexrodec, K.M., Hu, F.B., Glynn, R.J., Caspard, H., Manson, J.E., Walter C. Willett, W.C., and Rimma, E.B. Body mass index, waist circumference, and risk of coronary heart disease: A prospective study among men and women. *Obesity Research & Clinical Practice*. 2010: 4, e171—e181.
3. Gutiérrez JP, Rivera-Dommarco J, Shamah-Levy T, Villalpando-Hernández S, Franco A, Cuevas-Nasu L, Romero-Martínez M, Hernández-Ávila M. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados Nacionales. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública, 2012.
4. Olaiz-Fernández G, Rivera-Dommarco J, Shamah-Levy T, Rojas R, Villalpando-Hernández S, Hernández-Avila M, Sepúlveda-Amor J. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública, 2006.
5. Mori Sánchez M.P. Una propuesta metodológica para la intervención comunitaria. *LIBERABIT*: Lima: Perú. 14: 81-90, 2008
6. Souza, R-M. Puntos de partida para desarrollar un programa de capacitación: manual. Washington, D.C. : Population Reference Bureau, 2003.
7. Perea Q.R. Educación para la salud: reto de nuestro tiempo. [dir.]. Madrid: Díaz de Santos, 2004.
8. Álvarez A.R. Educación para la salud. 2ª.ed. México: El Manual Moderno, 2005.
9. Desafíos para la educación en salud pública: la reforma sectorial y las funciones esenciales de salud pública. [Washington, D.C.] : OPS, 2000.
10. Múgica C J., Gorostiza G. E., Corrales MH., Urcelay MI., Grandes G., Sánchez A. Proyecto de promoción de la salud. *Prescribe vida saludable: lugar de encuentro entre atención primaria y la comunidad. Experiencias. COMUNIDAD* 2013;15(1):14-19
11. Ander-Egg, E. *Cómo elaborar un Proyecto. Guía para diseñar proyectos sociales y culturales*. Lumen Humanitas; Buenos Aires. 2000.
12. 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
13. 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 nº: Osteba D-08-08. 2008
https://saludcomunitaria.files.wordpress.com/2009/06/d_08_08_promoci_salud.pdf
14. Vallés A, Vallés C. *Inteligencia Emocional: aplicaciones educativas*, Madrid:EOS; 2000

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición con posgrado en Nutrición poblacional o área afín

Experiencia mínima de dos años de docencia

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



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



Calidad en los servicios de alimentos

Tipo de asignatura: Obligatoria
Modalidad de la asignatura: Mixta



11. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

h. Nombre de la asignatura	Calidad en los servicios de alimentos		
i. Tipo	Obligatoria		
j. Modalidad	Mixta		
k. Ubicación sugerida	6° Semestre		
l. Duración total en horas	80	Horas presenciales	32
		Horas no presenciales	48
m. Créditos	5		
n. Requisitos académicos previos	Ninguno		

12. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

Calidad en los servicios de alimentos es una asignatura del plan de estudios que permite al estudiante el desarrollo de las competencias requeridas para asegurar la calidad de los servicios proporcionados, en la búsqueda de la satisfacción de los usuarios, desde la selección, almacenamiento, manipulación, preparación, distribución y consumo de los alimentos, así como la oportunidad del servicio prestado a los consumidores

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

Calidad en los servicios de alimentos se relaciona con las asignaturas: Administración y comercialización, Responsabilidad social universitaria, Laboratorio de técnicas culinarias, Microbiología y toxicología de los alimentos, Cultura maya, Bases de salud pública, Políticas económicas y alimentarias, Análisis fisicoquímico y sensorial de los alimentos, Procesamiento de alimentos y Métodos de conservación de alimentos.

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.



14. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Asegura la calidad de los servicios de alimentos mediante la evaluación periódica de los procesos para garantizar la satisfacción de los usuarios.

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

Genéricas

- Se comunica en inglés de manera oral y escrita, en la interacción con otros de forma adecuada
- Usa las TIC en sus intervenciones profesionales y en su vida personal de manera pertinente y responsable
- Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico
- Interviene con iniciativa y espíritu emprendedor en su ejercicio profesional y personal de forma autónoma y permanente
- Trabaja con otros en ambientes multi, inter y transdisciplinarios de manera cooperativa
- 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 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

Específicas

- Aplica pertinentemente las técnicas para evaluar las características organolépticas de los alimentos ofrecidos al consumidor en un servicio de alimentos
- Diseña programas de intervención relacionados con la producción de alimentos y nuevos productos, considerando la normatividad vigente
- Administra eficientemente los recursos con los que opera un servicio de alimentos, para garantizar la calidad de la atención
- Evalúa periódicamente la calidad de los servicios de alimentos para garantizar la satisfacción de los usuarios
- Identifica los indicadores y estándares de calidad, nacionales e internacionales que rigen los servicios de alimentos
- Evalúa los servicios de alimentos considerando los indicadores y estándares de eficacia y eficiencia pertinentes
- Reconoce las acciones que permiten la mejora continua de los procesos en los servicios de alimentos



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

- Concepto de servicio
- Características de los servicios
- Proceso del servicio
- Calidad en el servicio
- Modelos de medición de la calidad del servicio
- Calidad en los servicios de alimentos
- Gestión de la calidad- Normatividad
- Medición de la satisfacción del cliente o usuario

17. 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

18. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso - 60% Resolución de casos
Resolución de situaciones problema

Evaluación de producto - 40% Desarrollo de proyectos



19. REFERENCIAS

1. Tejada, B. Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. 2ª Ed. Editorial Universidad de Antioquia. Medellín, 2007.
2. Duque, E. Revisión del concepto de calidad del servicio y sus modelos de medición. Revista de Ciencias Administrativas y Sociales. Universidad Nacional de Colombia. 2005, 64-80.
3. González, L., Carmona, M.A., Rivas, M.A. Guía para la medición directa de la satisfacción de los clientes. Egondi Artes Gráficas, S.A. España, 2007.
4. Sierra, B. Falces, C., Ruíz, M.A., Alier, E. Estructura de la calidad percibida en servicios de hostelería con clientes cautivos. ESIC MARKET, septiembre-diciembre 2003, 21-44.
5. García, M., Ráez, L., Castro, L., Vivar, L. Oyola, L. Sistema de Indicadores de Calidad I. Notas Científicas. 2003. Vol. 6(2): pág.66-73

20. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición con posgrado

Experiencia profesional mínima de dos años en servicios de alimentos

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



Desarrollo de nuevos productos en nutrición y salud

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

o. Nombre de la asignatura	Desarrollo de nuevos productos en nutrición y salud				
p. Tipo	Obligatoria				
q. Modalidad	Mixta				
r. Ubicación sugerida	6° Semestre				
s. Duración total en horas	64	Horas presenciales	32	Horas no presenciales	32
t. Créditos	4				
u. Requisitos académicos previos	Ninguno				

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura aporta al perfil del Licenciado en Nutrición la capacidad para fomentar, desarrollar, modificar o adaptar productos que se inserten en un mercado específico a fin de generar y gestionar ideas de negocios innovadoras, factibles y sustentables, con impacto social y económico, contribuyendo de manera importante a una alimentación saludable. Por lo tanto, el propósito de esta asignatura es examinar la naturaleza del consumidor y aplicar las herramientas del diseño de producto, considerando su ciclo de vida, usos, necesidades y funcionalidades.

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

La asignatura de Desarrollo de nuevos productos en nutrición y salud se relaciona con Química de los alimentos, Microbiología y toxicología de los alimentos, Administración y comercialización, Análisis fisicoquímico y sensorial de los alimentos, Procesamiento de alimentos, Métodos de conservación de alimentos y Taller de desarrollo empresarial; que en conjunto contribuyen al logro de las competencias de las áreas de competencia Administración en alimentación y nutrición, así como Educación para la salud.



4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Elabora nuevos productos de nutrición o salud de acuerdo con la normatividad vigente y pertinentes a las necesidades de la población.

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 y responsable.

Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico.

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

Formula, gestiona y evalúa proyectos en su ejercicio profesional y personal, considerando los criterios del desarrollo sostenible.

Trabaja bajo presión de manera eficaz y eficientemente.

Valora la cultura maya en su quehacer cotidiano, de manera positiva y respetuosa.

Disciplinares

Aplica el pensamiento crítico en su actual 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.



Específicas

Identifica las necesidades de los consumidores para diseñar y elaborar nuevos productos, relacionados con la promoción de la salud y consumo de alimentos.

Integra de manera pertinente, la idea para generar un nuevo producto, relacionado con la promoción de la salud y consumo de alimentos.

Proyecta de manera oportuna un nuevo producto, estableciendo su procedimiento de elaboración considerando la normatividad vigente.

Elabora un prototipo que satisfaga los deseos o necesidades de los consumidores potenciales, como apoyo a estilos de vida saludables.

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

- Atributos del producto
- Diseño del producto
- Desarrollo de productos
- Etiquetado, envase y embalaje
- Promoción y distribución de nuevos productos
- Propiedad intelectual en el desarrollo de productos

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Investigación documental
- Proyectos de investigación
- Aprendizaje autónomo y reflexivo
- Aprendizaje cooperativo
- Aprendizaje orientado a proyectos



8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 60%	Seminario
	Anecdotario
	Portafolio de evidencias
Evaluación de producto – 40%	Presentación de nuevo producto

9. REFERENCIAS

1. Badui D. S. Química de los alimentos. 4ª ed. México: Pearson educación; 2006.
2. Lerma Kirchner A. E. Desarrollo de nuevos productos: una visión integral. 4ª ed. México: Cengage Learning Editores SA de CV; 2010.
3. Mendoza M. E. Bromatología composición y propiedades de los alimentos. 1º Ed. México: Editotial Mc GrawHill. 2010.
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.
6. Talaya A. E. Principios de Marketing. 3ª ed. España: ESIC editorial; 2008.os

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Mercadotécnica con acompañamiento de un Ing. Químico de alimentos, Químico biólogo bromatólogo, Ingeniero en alimentos o Licenciado en nutrición

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



Taller de ética aplicada a la nutriología

Tipo de asignatura: Obligatoria
Modalidad de la asignatura: Mixta



1. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

a. Nombre de la asignatura	Taller de ética aplicada a la nutriología		
b. Tipo	Obligatoria		
c. Modalidad	Mixta		
d. Ubicación sugerida	6° 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 Taller de ética aplicada a la nutriología será un espacio para el análisis y discusión sobre la práctica profesional del Licenciado en Nutrición en los diferentes campos del ejercicio. Con la investigación y exposición de casos reales en el campo de la nutrición clínica, poblacional, en los servicios de alimentación, en el área de tecnología de los alimentos y de investigación en el ámbito de nutrición; de forma grupal se reflexionará sobre el impacto (positivo o negativo) de ejercer la práctica nutricional basada en los principios éticos.

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

El Taller de ética aplicada a la nutriología contribuye al área de competencia transversal –Ética y humanismo -. De forma conjunta con las competencias genéricas de todas las asignaturas y el Taller de ética de segundo semestre; el Taller de ética aplicada a la nutriología permitirá relacionar los principios éticos con las asignaturas de todo el plan de estudios.

4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Aplica oportunamente los valores y bases éticas en la atención de situaciones relacionadas con la alimentación o nutrición



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>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>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>
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>Brinda atención a sujetos sanos, en riesgo o enfermos, con base en una pertinente evaluación y diagnóstico anteponiendo los principios éticos y humanísticos</p>
Específicas	<p>Reconoce los principios de la bioética aplicados en situaciones de la práctica profesional del Licenciado en Nutrición</p> <p>Relaciona los valores y principios éticos explícitos en el Código de ética del Licenciado en Nutrición con el ejercicio real de la profesión</p> <p>Propone soluciones a problemas del ejercicio profesional, priorizando los valores y bases éticas con las que debe ejercer el Licenciado en Nutrición</p>

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

- Principios de la bioética en nutrición
- Código de ética del Licenciado en Nutrición
- Derecho a la alimentación saludable
- Derecho de los enfermos y a los cuidados paliativos
- Derecho del consumidor

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

- Estudio de casos
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en evidencias
- Aprendizaje autónomo y reflexivo
- Investigación documental



8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 60% Aprendizaje basado en problemas
Resolución de casos

Evaluación de producto –
40% Ensayo

9. REFERENCIAS

1. Colegio Mexicano de Nutrición. Código de ética profesional.
2. Docini HA, Yansenson JF. Ética y bioética: para el equipo de salud. 2004
3. Moreno JM, Álvarez J, Wanden-Berghe C, Lozano M y Grupo de Ética de la SENPE. Glosario de términos y expresiones frecuentes de Bioética en la práctica de la Nutrición Clínica. Nutr Hosp. 2010;25(5):543-548

10. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Licenciado en Nutrición
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



Nutrición basada en evidencias

Tipo de asignatura: Obligatoria

Modalidad de la asignatura: Mixta



15. DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN

16. Nombre de la asignatura	Nutrición basada en evidencias		
17. Tipo	Obligatoria		
18. Modalidad	Mixta		
19. Ubicación sugerida	6° Semestre		
20. Duración total en horas	64	Horas presenciales 32	Horas no presenciales 32
21. Créditos	4		
22. Requisitos académicos previos	Ninguno		

2. INTENCIONALIDAD FORMATIVA DE LA ASIGNATURA

El aprendizaje de la Nutrición basada en evidencias es importante para la formación de los estudiantes, ya que les permitirá sustentar la toma de las decisiones en el área de la nutrición, ya sea de manera individual o en equipo, mediante la revisión sistemática de la información científica de una manera crítica y reflexiva para lograr el bienestar individual y colectivo de la población, anteponiendo siempre los principios éticos de la profesión.

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

Nutrición basada en evidencias se relaciona principalmente con las asignaturas: Bases científicas de las ciencias de la salud, Metodología de la investigación, Bioestadística, Investigación en salud, Taller de dietoterapia en la infancia y adolescencia, Taller de dietoterapia en el adulto y adulto mayor, Diseño de programas de intervención, Desarrollo de nuevos productos en nutrición y salud así como con la asignatura Taller de ética aplicada a la nutriología. De forma conjunta contribuirán al área de competencia Investigación en salud y nutrición; la cual es transversal y se desarrollará a lo largo de todo el currículo.



4. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Analiza de manera crítica, situaciones de salud y nutrición, utilizando evidencias científicas y proponiendo posibles soluciones

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

Genéricas

Gestiona el conocimiento en sus intervenciones profesionales y en su vida personal, de manera pertinente

Utiliza habilidades de investigación, en sus intervenciones profesionales con rigor científico.

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.

Toma decisiones en su práctica profesional y personal, de manera responsable

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.

Realiza investigación en salud, integrándose a equipos disciplinarios y multidisciplinarios, a fin de responder a las necesidades de la sociedad.

Aplica la planeación, dirección, control y evaluación en sus intervenciones profesionales



Específicas

- Identifica la problemática pertinente con nutrición o de salud
- Identifica las fuentes de información científica acordes a la problemática de nutrición o salud
- Indaga en diferentes fuentes bibliográficas para obtener la información adecuada al problema de estudio
- Selecciona la información científica del área de nutrición y salud, para la toma pertinente de decisiones
- Utiliza correctamente la información científica actualizada para hacer propuestas de solución
- Diseña estrategias con base científica en su intervención nutricional
- Analiza la información científica para la toma de decisiones pertinentes a su práctica profesional
- Interviene de manera crítica y propositiva en el desarrollo de soluciones viables de los aspectos nutricionales en el campo de la salud pública.
- Reconoce los principios del método científico, apegándose con rigor y proponer posibles soluciones

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

23. Búsquedas eficientes de conocimiento en las fuentes de información científica.
24. Evaluación crítica de publicaciones científicas.
25. Metodología de la Nutrición Basada en Evidencias.
26. Formulación de preguntas sobre problemáticas de la nutrición y la salud utilizando la metodología PICO.
27. Clasificación(es) de los niveles de recomendación y evidencia de las publicaciones científicas.
28. Integración de las evidencias científicas con las circunstancias del contexto individual y/o colectivo, desde la perspectiva poblacional, epidemiológica, de salud pública, profesional, ética y legal.
29. Toma de decisiones y elaboración de recomendaciones para la solución de problemas.
30. Retroalimentación del proceso de decisión y/o recomendación.



7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

Simulación - Sesiones demostrativas del docente
Prácticas en el laboratorio de cómputo
Investigación documental

8. ESTRATEGIAS GENERALES DE EVALUACIÓN

Evaluación de proceso – 60%	Elaboración correcta de las fichas de Nutrición basada en evidencias de la Facultad de Medicina, UADY.
	Presentación de las fichas de Nutrición basada en evidencias de la Facultad de Medicina, UADY.

Evaluación de producto – 40%	Elaboración y presentación correcta de las Fichas de Nutrición basada en evidencias de la Facultad de Medicina, UADY.
	Lista de cotejo (Evaluación sobre toma de decisiones basadas en la evidencia)

9. REFERENCIAS

1. National Library of Medicine Recommended Formats for Bibliographic Citation (Internet). Bethesda: National Library of Medicine; Diciembre, 2003. Disponible en: <http://www.nlm.nih.gov/pubs/formats/internet2001.pdf>
2. Gómez-Gómez M, Danglot-Banck C, Velásquez-Jones L. Bases para la revisión crítica de artículos médicos. Rev Mex Pediatr 2001;68(4):152-9. Disponible en: <http://www.medigraphic.com/espanol/ehmts/epediat/esp2001/esp014/emsp014g.htm>
3. Velásquez Jones L. Redacción del escrito médico 5ª ed. México: Ediciones Médicas del Hospital Infantil de México, 2012.
4. Hernández D. Sistemática para la realización de un resumen estructurado y análisis crítico de un estudio observacional. Nefrología 2007;27(S5):65-7. Disponible en: <http://www.revistanefrologia.com/mostrarfile.asp?ID=4431>
5. Drisko J. Evidence Based Practice. [Internet] Smith College School for Social Work. [citado Diciembre 28 2011]. Disponible en: http://sophia.smith.edu/~jdrisko/evidence_based_practice.htm
6. Straus S, Richardson W, Glasziou P, Haynes R. Medicina Basada en la Evidencia. ELSEVIER, España. 3ª edición, 2006.



11. PERFIL DESEABLE DEL PROFESOR

Profesional del área de la salud con entrenamiento en la aplicación de la metodología de Medicina y/o Nutrición basada en evidencias de la Facultad de Medicina de la UADY.

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.