



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

UNIDAD ACADÉMICA

ÁREA DE CIENCIAS DE LA SALUD

TÍTULO QUE SE OTORGA

LICENCIADO EN NUTRICIÓN

PROGRAMA ACADÉMICO

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

CICLO ESCOLAR

ENERO – JULIO 2010

UNIDAD DIDÁCTICA

NUTRICIÓN HOLÍSTICA

TIPO DE UNIDAD DIDÁCTICA

BÁSICA PARTICULAR OBLIGATORIA

CREDITOS

2

**DOCENTE INVESTIGADOR
RESPONSABLE**

LN. CYNTHIA IVETT CAMPOS RAMOS

ASESORIAS

HORARIO

LUGAR

SEMESTRE: OCTAVO

HORAS: TRABAJO SUPERVISADO: 6 HRS/SEMANA
TOTAL: 96 HRS

COMPETENCIA

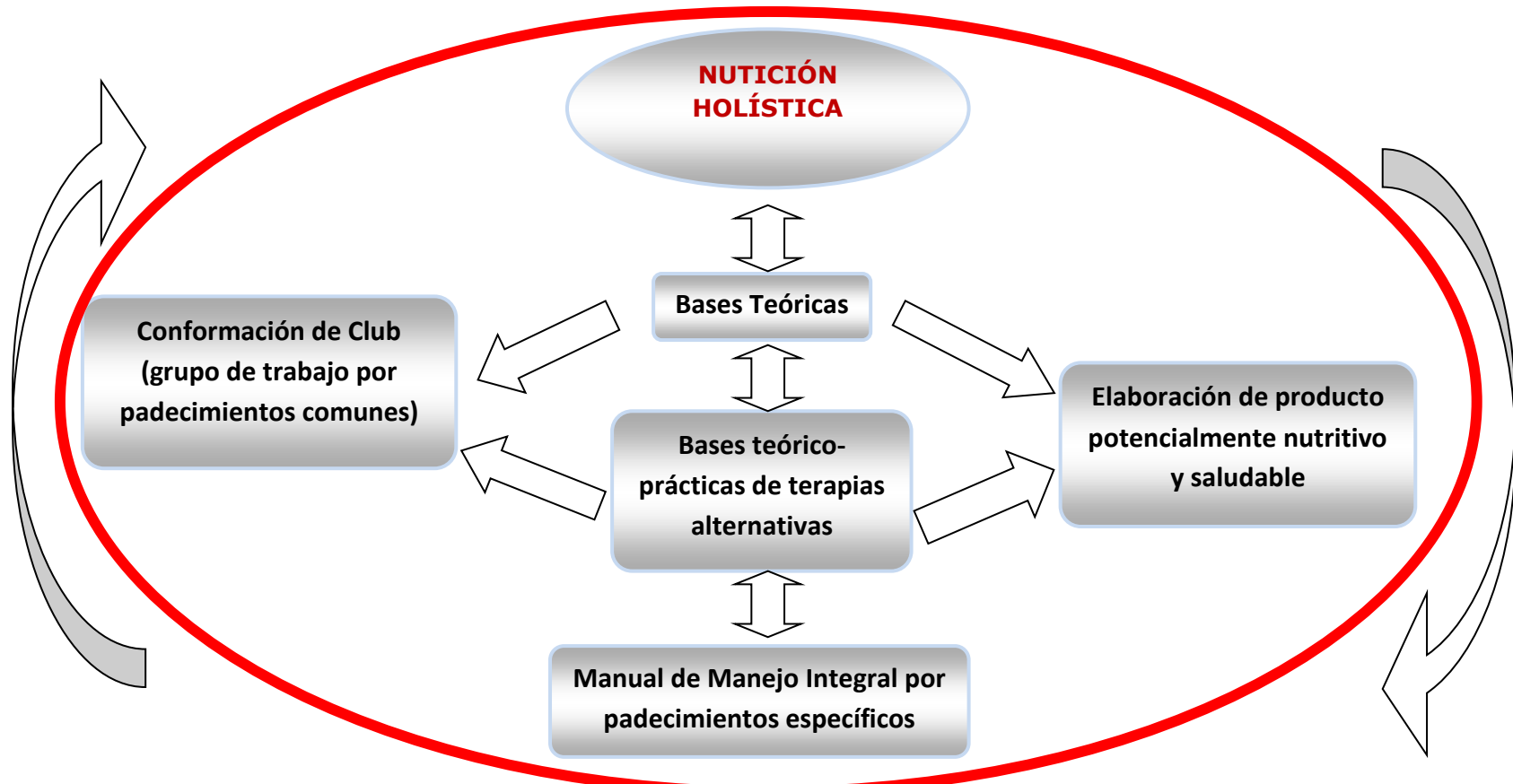
Aplicar, con el apoyo del docente, los conocimientos, habilidades, destrezas y valores adquiridos durante los 7 semestres previos de la carrera, para consolidar su proceso de formación profesional, integrando todas las áreas de la Nutrición para desarrollar mayor competitividad y lograr impacto positivo en la situación alimentaria-nutricional de la población.

NIVEL:
AVANZADA

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Realizar un diagnóstico nutricional a nivel grupal para proporcionar recomendaciones que lo lleven a crear programas de intervención nutricional en mejora de los problemas encontrados.
2. Diseñar y administrar programas de alimentación y nutrición que mejoren el estado nutricional en la población estudiada para proponer alternativas y establecer estrategias de solución, tratamiento y rehabilitación de los problemas alimentario -nutricionales a escala grupal.
3. Diseñar productos funcionalmente nutritivos para el manejo de padecimientos comunes, específicos del grupo de trabajo.

SECUENCIA DIDÁCTICA



MANEJO NUTRICIO-INTEGRAL DE PADECIMIENTOS

<p>ESCENARIOS</p> <p>MIXTO</p> <p>Aula</p> <p>Comunidad</p>	<p>ESTRATEGIA GENERAL</p> <p>Resolución de situación alimentaria y nutricional y manejo de grupos.</p>
--	---

<p>REQUERIMIENTOS</p>	<p>LINEAMIENTOS DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN</p>
<p>Aula: Equipo de cómputo, cañón, audio, software. Pintarrón, plumones de tinta fugaz y mobiliario.</p> <p>Calendarización de prácticas.</p>	<p>Normatividad institucional y disciplinar. Tareas a partir de Investigación temática. Conformación y secuencia de vida de grupos de trabajo Muestra de producto alimentario.</p> <p>Manual de trabajo práctico. Manual de investigación de temas. Reporte de práctica.</p>

FUENTES DOCUMENTALES

1. Aranceta Bartrina, J. (2001) "Nutrición comunitaria". 2ª edición. Editorial Masson. España.
2. B. Freire, Wilma. (2006) "Nutrición y vida activa, del conocimiento a la acción". Publicación Científica y Técnica No. 612. Organización Panamericana de la Salud. Washington, D.C.
3. Baena Paz, Guillermina; Montero Olivares, Sergio. "Comunicación para la Salud, una estrategia para la participación comunitaria". Editorial PAX México. México, D.F.
4. Jenkins C., D. (2005) "Mejoremos la Salud a todas las edades: Manual para el cambio de comportamiento". Publicación Científica y Técnica No. 590. Organización Panamericana de la Salud.
5. Normas oficiales mexicanas: NOM-017-SSA2-1994, Para la Vigilancia Epidemiológica. NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
6. Navarro A. Cristaldo. (2001) "Hacia una Didáctica de la Nutrición." Interamericana
7. Simón Barquera y Lizbeth Tolentino. Geografía de las enfermedades asociadas con la nutrición en México: una perspectiva de transición epidemiológica

UNIDAD DE COMPETENCIA			
1. Realizar un diagnóstico nutricional a nivel grupal para proporcionar recomendaciones que lo lleven a crear programas de intervención nutricional en mejora de los problemas encontrados.			HORAS: 24
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
Conocer la Situación Nutricional Mundial, Nacional y Estatal para representar la realidad actual como introducción a la situación del Estado.	Análisis de los diferentes conceptos de la situación del estado nutricional a nivel mundial, nacional y estatal.	Identificar las principales fuentes de información sobre la epidemiología nutricional. Investigaciones relacionadas con el estado nutricional del Estado. Encuesta nacional de nutrición 2006.	Respeto - Tolerancia Empatía Puntualidad Orden

<p>Identificar las diferentes partes que conforman un Diagnostico Nutricional para conformar el proceso de investigación.</p>	<p>Reconocer los distintos conceptos, metodología y la finalidad de la realización de un diagnostico comunitario</p>	<p>Reconocer los tipos de Diagnóstico nutricional. Reconocer objetivos de un diagnostico nutricional. Identificar las etapas de un diagnóstico.</p>	<p>Responsabilidad Disciplina Puntualidad</p>
<p>Elaborar un diagnóstico Alimentario-Nutricional por grupos de población.</p>	<p>Establecer el planteamiento del problema Identificar los Objetivos</p>	<p>Realizar de un diagnostico Alimentario-Nutricional aplicando la metodología específica.</p>	<p>Pensamiento critico Responsabilidad y cumplimiento</p>
<p>Describir el Perfil del Nutriólogo en sus diferentes áreas para identificarse con su trabajo.</p>	<p>Identificar el perfil del licenciado en nutrición. Conocer el perfil del nutriólogo en sus diferentes áreas según el Colegio de Nutriólogos.</p>	<p>Investigar la labor del licenciado en nutrición.</p>	<p>Responsabilidad Ética profesional</p>

ESTRATEGIA		
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE	
	CON DOCENTE	INDEPENDIENTE
<p>El docente presentará el programa y retomará para explicar a través de sesión magistral, las bases conceptuales del diagnóstico nutricional.</p> <p>El alumno investigará y analizará estas bases conceptuales dentro del contexto del grupo de trabajo con que pretende trabajar, para planear la forma de trabajo.</p> <p>Investigación documental por parte del alumno</p> <p>Conjunción y estructuración del protocolo de investigación</p> <p>Presentación de resultados.</p>	<p>Recorrido de observación en un escenario real.</p> <p>Escucha con atención.</p> <p>Análisis de la información.</p> <p>Asesoría en la forma de gestionar el trabajo en grupo.</p> <p>Asesorías programadas sobre los avances de la investigación.</p> <p>Presentación de manera formal sobre los resultados obtenidos.</p>	<p>Investigación.</p> <p>Ubicación de las características de los miembros del grupo de trabajo.</p> <p>Captura de datos y conjunción de una base de datos.</p>

RECURSOS DIDÁCTICOS

Aula equipada con material de cómputo, pintarrones y mobiliario.
Presentaciones electrónicas.
Hemeroteca
Internet
Software
Dinámicas en grupo de análisis de lecturas e información presentada
Escenario (comunidad urbana)
Biblioteca
Uniforme

EVALUACIÓN

CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN
Asesorías.	Asistencia a las asesorías	5%
Protocolo	Protocolo del diagnóstico	10%
Entrega de resultados	Entrega de reporte final del diagnóstico	10%

FUENTES DOCUMENTALES PARA CADA UNIDAD

Arteaga Basurto, Carlos. "Desarrollo comunitario". UNAM y Escuela nacional de Trabajo Social. México, D.F., 2001.

Baena Paz, Guillermina y Sergio Montero Olivares. "Comunicación para la Salud, una estrategia para la participación comunitaria". Ed. PAX México. México, D.F.

Zakus, David. "La Participación Comunitaria en los Programas de Atención Primaria a la Salud en el Tercer Mundo". Salud Pública de México Marzo-Abril de 1998, vol.30, No.2.

Contreras de Wilhelm, Yolanda. "Trabajo Social de Grupos". 7ª. Edición. Ed. PAX México. México, D.F., 1998.

F.A.O., (1994) "Manual de Manejo de Proyectos de Alimentación y Nutrición en Comunidades" F.A.O.

Navarro A. Cristaldo. (2001) "Hacia una Didáctica de la Nutrición." Interamericana

Rojas Soriano Raúl. (2000). Guía para Realizar Investigación Social. P y V.

Avila-Curiel A., Shamah T, Barragán L, Chávez A., Avila MA. Juárez L. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Instituto Nacional de Salud Pública de México, ALAN v.54 n.1 Caracas (mar. 2004), Índice epidemiológico de nutrición infantil basado en un modelo polinomial de los valores de puntuación Z del peso para la edad.

Simón Barquera y Lizbeth Tolentino. Geografía de las enfermedades asociadas con la nutrición en México: una perspectiva de transición epidemiológica

<http://sinais.salud.gob.mx/mortalidad/>

UNIDAD DE COMPETENCIA			HORAS: 34
2. Diseñar y administrar programas de alimentación y nutrición que mejoren el estado nutricional en la población estudiada para proponer alternativas y establecer estrategias de solución, tratamiento y rehabilitación de los problemas alimentario – nutricionales a escala grupal.			
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
Identificar los problemas alimentarios y nutricionales de la población estudiada.	<p>Analizar las implicaciones de un diagnóstico situacional alimentario de una población específica.</p> <p>Identificar los problemas alimentario - nutricionales y los aspectos epidemiológicos que afectan a la población.</p>	Adaptar las características relevantes para la comunidad de trabajo.	Responsabilidad Asumir roles Comprometerse Liderazgo Participación
Conformación del grupo de trabajo (club).	<p>Describir las características de los miembros del grupo de trabajo.</p> <p>Planear y programar</p>	Analizar con base a resultados del diagnóstico situacional previo, los principales	Capacidad de descartar información poco útil Habilidad de síntesis Compromiso Cooperación

	actividades para la modificación del estado alimentario y nutricio del grupo.	padecimientos de la población para ubicar las características del grupo de trabajo. Delimitar un plan de acción para aplicarlo en el club.	Respeto Liderazgo
--	---	---	----------------------

ESTRATEGIA		
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE	
	CON DOCENTE	INDEPENDIENTE
El docente, mediante sesiones expositivas, mostrará la teoría básica que debe reunir la conformación de grupos (club) de trabajo y las características de un plan de acción en los mismos.	<p>Analizar los principales padecimientos y vulnerabilidad encontrados en el diagnóstico situacional.</p> <p>Delimitar las características de los miembros del grupo.</p> <p>Asesoría en la realización de herramientas de trabajo para efectuar el plan de acción.</p>	<p>Identificar la patología específica que le interese más para ofrecer tratamiento.</p> <p>Conformar el club de personas de acuerdo a padecimientos o patología específica.</p> <p>Elaborar el plan de acción.</p>

EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN
Evaluación nutricional del grupo de trabajo.	Realización de instrumentos de evaluación y práctica.	
Estructura del club.	Análisis de información y definición del diagnóstico situacional.	5%
Estructuración del plan de acción.	Delimitación desde el nombre hasta las partes del plan de acción con cada club por escrito.	10%
	Informes de actividades realizadas durante la práctica con cada club.	3%
Asesorías	Asistencia a asesorías.	5%

RECURSOS DIDÁCTICOS

Aula equipada con material de cómputo, pintarrones y mobiliario.

Centro de cómputo

Presentaciones electrónicas.

Dinámicas en grupo de análisis de lecturas e información presentada.

Escenario (club)

Sesiones para cada club

Instrumentos de evaluación nutricional: Encuestas, registros foliados, básculas, estadímetros, cintas, plicómetros, etc.

Biblioteca

Uniforme

Bitácora

FUENTES DOCUMENTALES

Aranceta Bartrina, J. (2001) "Nutrición comunitaria". 2ª edición. Editorial Masson. España.

B. Freire, Wilma. "Nutrición y vida activa, del conocimiento a la acción". Publicación Científica y Técnica No. 612. Organización Panamericana de la Salud. Washington, D.C., 2006.

Jenkins C., D. "Mejoremos la Salud a todas las edades: Manual para el cambio de comportamiento". Publicación Científica y Técnica No. 590. Organización Panamericana de la Salud. 2005.

UNIDAD DE COMPETENCIA			HORAS: 38
3. Diseñar productos potencialmente nutritivos para el manejo de padecimientos comunes, específicos del grupo de trabajo.			
SUBCOMPETENCIAS	SABERES TEÓRICOS	SABERES PROCEDIMENTALES	SABERES ACTITUDINALES E INTERACCIÓN SOCIAL
Identificar la nutrición ortomolecular.	<p>Describir los objetivos y alcances de la nutrición terapéutica.</p> <p>Llevar a cabo la aplicación del programa autogestivo en la comunidad.</p>	<p>Analizar las potencialidades de los alimentos a partir de sus elementos funcionalmente saludables.</p> <p>Elaborar propuestas de mejora de la situación alimentaria y basadas en los resultados del diagnóstico previo.</p> <p>Organizar a la comunidad. Orientar a la comunidad en la solución de necesidades reales de alimentación y nutrición.</p>	<p>Responsabilidad</p> <p>Diálogo.</p> <p>Perseverancia.</p> <p>Discreción</p> <p>Liderazgo</p>

Identificar diversas terapias alternativas relacionadas con la nutrición.	<p>Conocer los principios de la naturopatía y la medicina holística.</p> <p>Conocer los principios de la herbolaria y la salud.</p>	Relacionar la bioquímica y la nutrición con la naturopatía y la medicina holística.	Respeto a la diversidad cultural. Compromiso Ética
Elaborar un producto potencialmente saludable.	Ubicar los alimentos potencialmente nutritivos y saludables para el club de trabajo.	Diseñar un producto funcionalmente nutritivo que coadyuve en el tratamiento de los padecimientos encontrados en el grupo de trabajo.	Liderazgo Ética Congruencia

ESTRATEGIA		
TÁCTICAS DE ENSEÑANZA	EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE	
	CON DOCENTE	INDEPENDIENTE

<p>El docente mostrará al alumno los principios y objetivos de la naturopatía, la herbolaria, la funcionalidad de diversos alimentos, así como la medicina holística.</p> <p>El docente a través de asesorías continuas apoyará al alumno en el diseño del producto funcionalmente nutritivo dentro del aula.</p> <p>El docente también mostrará mediante material de exposición bases teóricas de optimización de recursos.</p>	<p>Conocer las bases y objetivos de la naturopatía y su impacto en la nutrición.</p> <p>Identificar los elementos funcionales de alimentos.</p> <p>Formulación del producto funcionalmente nutritivo.</p> <p>Práctica en el laboratorio de técnicas culinarias para llevar a cabo el producto alimenticio.</p>	<p>Investigación.</p> <p>Creación de propuestas (recetas) de productos alimentarios que ayuden en la solución de padecimientos del club de trabajo.</p> <p>Realizar guía de manejo integral de los padecimientos más comunes o bien, la patología, de los miembros del club.</p> <p>Programación de actividades para el diseño del producto funcionalmente nutritivo.</p> <p>Muestra gastronómica de productos alimentarios.</p>
--	--	--

EVALUACIÓN		
CRITERIOS DE DESEMPEÑO O CALIDAD	EVIDENCIAS	VALOR O PONDERACIÓN

Asesorías	Asistencia a asesorías	5%
Producto terminado y presentable.	Entrega de producto funcionalmente nutritivo en demostración gastronómica final.	25%
Manual de manejo integral y natural por patología específica.	Material fotográfico y entrega de investigaciones, práctica, elementos que permitan manejar de forma integral los padecimientos comunes o patología de cada club. En material ordenado y por escrito, empastado.	22%

FUENTES DOCUMENTALES PARA CADA UNIDAD

NORMAS OFICIALES

MANUAL DE ANTROPOMETRÍA

Norma: Manejo integral de la obesidad.

ENCICLOPEDIA DE MEDICINAS ALTERNATIVAS. EDITORIAL MOSBY. 2008

Jenkins C., D. "Mejoremos la Salud a todas las edades: Manual para el cambio de comportamiento". Publicación Científica y Técnica No. 590. Organización Panamericana de la Salud. 2005.

Pérez Lizaur Ana Berta, Marvan Laborde Leticia, Palacios González Berenice. (2006) "*Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes*". 2ª Ed. Fomento de Nutrición y Salud AC. México.