



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO



**PROYECTO DE CREACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA
LICENCIATURA EN NUTRIOLOGÍA
SISTEMA ESCOLARIZADO**

TOMO II

ENTIDAD ACADÉMICA RESPONSABLE

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES ZARAGOZA

ENTIDADES ASESORAS

**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS
FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES IZTACALA
FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES CUAUTILÁN
FACULTAD DE PSICOLOGÍA**

TÍTULO QUE SE OTORGA

Licenciado(a) en Nutriología

Fecha de aprobación por el H. Consejo Técnico de la FES Zaragoza: 14 de junio de 2017

**Fecha de aprobación del Consejo Académico del Área de las Ciencias Biológicas,
Químicas y de la Salud: 4 de diciembre de 2017**

Fecha de aprobación del H. Consejo Universitario: 31 de enero de 2018

ÍNDICE

Primer Año

Tecnologías para Aprendizaje y el Conocimiento	5
Ética	9
Bioquímica	12
Lengua Extranjera I	15
Determinantes Sociales de la Salud	17
Promoción de la Salud	21
Psicología de la Salud	25
Bioquímica Metabólica	28
Biología Celular	31
Genética y Biología Molecular	34
Lengua Extranjera II	37
Morfofisiología	40
Nutriología I	44
Formación Integral	48
Intervención en Nutriología	51

Segundo Año

Antropología	56
Química de Alimentos	60
Lengua Extranjera III	64
Psicología del Desarrollo	67
Estadística	70
Higiene y Toxicología	74
Microbiología de los Alimentos	77
Interacción Fármaco-Nutrimiento	80
Lengua Extranjera IV	83
Ciclo de Vida	86
Cognición y Solución de Problemas	89
Nutriología II	92
Nutriología y Ciclo de Vida	96

Tercer Año

Alimentación en México	102
Psicología y Alimentación	106
Trastornos del Comportamiento Alimentario	110
Epidemiología	113
Lengua Extranjera V	117
Microbiota	120
Enfermedades Metabólicas	123
Metodología de la Investigación	126
Lengua Extranjera VI	131
Comunicación y Cultura	134
Preparación de Alimentos I	137
Diseño de Programas de Nutriología	141

Cuarto Año

Seminario de Investigación	146
Evaluación y Control de la Salud	149
Modelos de Promoción de la Salud	152
Lengua Extranjera VII	156
Psicología Comunitaria	159
Prácticas de Riesgo para la Salud	163
Lengua Extranjera VIII	166
Formación Humanística	169
Preparación de Alimentos II	172
Desarrollo y Evaluación de Programas de Nutriología	175

Optativas Tercer Año

México Nación Multicultural	180
Perspectiva de Género	186
Metodología para la Elaboración de Manuscritos Científicos	189
Habilidades y Destrezas en la Comunicación	192
Administración de Servicios de Alimentos	195
Normas de Higiene	198
Comunicación e Información Nutricional	201
Actividad Física y Recreación	204
Actividad Física y Discapacidad	207
Acondicionamiento Físico	210

Optativas Cuarto Año

Atención a Personas con ECNT no Controladas	214
Adherencia al Tratamiento Nutricional	217
Sistemas Informáticos	221
Intervención Socioeducativa	224
Educación para la Salud	227
Diseño de Materiales Didácticos	230

PROYECTO DE CREACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA

LICENCIATURA EN

NUTRIOLOGÍA

PRIMER AÑO



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Tecnologías para Aprendizaje y el Conocimiento

Clave	Año 1°	Créditos 3	Duración	9 semanas	
			Campo de conocimiento	Humanístico-Social	
			Etapas	Básica	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 2	Teóricas 18	
			Prácticas 2	Prácticas 18	
			Total 4	Total 36	

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Reconocer las tecnologías del aprendizaje y del conocimiento (TAC) como herramienta para enriquecer los procesos de enseñanza y de aprendizaje.

Objetivos específicos:

1. Identificar las herramientas colaborativas para enriquecer el proceso de aprendizaje.
2. Emplear las redes sociales y gestores de contenido como una herramienta eficaz en la difusión y divulgación del conocimiento.
3. Discriminar la información que existe en la red para poder incorporarla de manera eficaz a los proyectos de investigación.
4. Experimentar el uso de gestores de aprendizaje como una herramienta para el seguimiento de la adquisición de conocimientos.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Gestores de contenidos	3	3
2	Gestores de aprendizaje	3	3
3	Gestores de referencias	3	3
4	Trabajo colaborativo	3	3
5	Discos duros virtuales	3	3
6	Redes sociales	3	3
Total		18	18
Suma total de horas		36	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	Gestores de contenidos 1.1 Definición 1.2 Características 1.3 Creación 1.4 Modificación de plantilla 1.5 Gestión de colaboradores 1.6 Asignación de privilegios 1.7 Control de cambios 1.8 Publicación de entradas, uso de etiquetas 1.9 Programación de entradas
2	Gestores de aprendizaje 2.1 Características 2.2 Panel de administración 2.3 Uso de recursos 2.3.1 Etiquetas 2.3.2 Página 2.3.3 Ligas 2.3.4 Directorio 2.3.5 Libro 2.3.6 Uso de actividades. Tareas y exámenes 2.3.7 Estructura
3	Gestores de referencias 3.1 Estrategias de búsqueda de información 3.1.1 Operadores lógicos 3.1.2 Validación de la información 3.1.3 Bases de datos 3.1.4 Software para la gestión de la información 3.2 Clasificación 3.2.1 Uso <i>online</i> y local 3.2.2 Instalación de <i>plug in</i>
4	Trabajo colaborativo 4.1 Definición 4.2 Características 4.3 Creación 4.4 Gestión de colaboradores 4.5 Gestión de privilegios 4.6 Control de cambios 4.7 Uso de complementos

5	Discos duros virtuales 5.1 Definición 5.2 Características 5.3 Agregar colaboradores 5.4 Asignar privilegios 5.5 Socialización de contenidos
6	Redes sociales 6.1 Definición 6.2 Tipos 6.3 Características 6.4 Uso
Estrategias didácticas	
Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)
Trabajo en equipo	(X)
Lecturas	(X)
Trabajo de investigación	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)
Prácticas de campo	()
Aprendizaje por proyectos	()
Aprendizaje basado en problemas	()
Casos de enseñanza	()
Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC	(X)
Perfil profesiográfico	
Título o grado	Licenciado en informática, ingeniero en sistemas o profesiones afines.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.
Otra característica	Habilidades en el uso de diversas tecnologías de la información y comunicación aplicadas al aprendizaje.
Bibliografía básica:	
Recursos impresos	
Aranda, A.D. (2012). Moodle for distance education. <i>Distance Learning</i> , 8(2), 25–28.	
Díaz Barriga, A.F. & Hernández, R.G. (2010). Estrategias docentes para un aprendizaje significativo. Una interpretación constructivista. (3a ed.). Ciudad de México, México: McGraw-Hill.	
Díaz, A. & Entonado, B. (2012). <i>El docente de educación virtual. Guía básica: Incluye orientaciones y ejemplos del uso educativo de Moodle</i> . España: Narcea Ediciones.	
Recursos electrónicos	
Alavi, M. (1994). Computer-Mediated Collaborative Learning: An Empirical Evaluation. <i>MIS Quarterly</i> , 18(2), 159–174. Recuperado de https://doi.org/10.2307/249763	
Kim, H.N. (2008). The phenomenon of blogs and theoretical model of blog use in educational contexts. <i>Computers & Education</i> , 51(3), 1342–1352. Recuperado de https://doi.org/10.1016/j.compedu.2007.12.005	
Kumar, S., Gankotiya, A.K. & Dutta, K. (2011). A comparative study of moodle with other e-learning systems. In <i>ICECT 2011-2011 3rd International Conference on Electronics Computer Technology</i> , 5, 414–418. Recuperado de https://doi.org/10.1109/ICECTECH.2011.5942032	
Largo, F.L. (2014). Campus virtuales: de gestores de contenidos a gestores de metodologías. <i>Virtual Campuses: from content management to methodology management</i> . 42(12). Recuperado de http://www.um.es/ead/red/42	

Bibliografía complementaria:

Recursos electrónicos

Cobo, C. & Pardo, H. (2007). *Planeta Web 2.0. Inteligencia colectiva o medios fast food*. México: Flacso.

Enríquez, S.C. (2011). Luego de las TIC, las TAC. Recuperado de

http://www.unlp.edu.ar/uploads/docs/ponencia_ead_enriquez_silvia_cecilia.luego%20de%20las%20TIC,%20las%20TAC%20%281%29.pdf

Espuny, C., Gisbert, M. & González, J. (2010). Los seminarios TAC. Un reto de formación para asegurar la dinamización de las TAC en las escuelas. *Revista Electrónica de Tecnología Educativa (EDUTEC)*. 34, 1-10. Recuperado de

http://repositori.udl.cat/bitstream/handle/10459.1/58848/edutec_a2010n34p1.pdf?sequence=1&isAllowed=y



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa
Ética

Clave	Año 1°	Créditos 3	Duración	9 semanas		
			Campo de conocimiento	Humanístico-Social		
			Etapa	Básica		
Modalidad	Curso () Taller () Lab () Sem (X)	Tipo	T ()	P ()	T/P (X)	
Carácter	Obligatorio (X)	Optativo ()	Horas			
	Obligatorio E ()	Optativo E ()				
			Semana	Año		
			Teóricas	2	Teóricas 18	
			Prácticas	2	Prácticas 18	
			Total	4	Total 36	

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Identificar y analizar los principales problemas éticos y bioéticos de la cultura alimenticia contemporánea, la producción industrial de alimentos y la comunicación científica sobre dietas adecuadas para la salud.

Objetivos específicos:

1. Identificar los principales problemas éticos y bioéticos de la alimentación contemporánea.
2. Analizar dilemas éticos y bioéticos que guardan relación con el cuidado de sí mismo, la industria alimenticia, dietas saludables y la conservación ambiental.
3. Integrar un marco teórico con los principios axiológicos para orientar la acción durante el proceso de formación y, posteriormente, el ejercicio profesional del nutriólogo.
4. Analizar los principales problemas de la comunicación científica sobre dietas saludables, así como sobre la discusión multidisciplinaria y pluralista al respecto de la diversidad cultural y las elecciones personales en la alimentación.
5. Sustentar la importancia y necesidad de cuidar, conservar y salvaguardar la biodiversidad del planeta, en el contexto de la globalización, para lograr formas de vida saludables.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Conceptos básicos de ética y bioética	6	6
2	Los problemas éticos de la alimentación contemporánea	6	6
3	Salud, alimentación y cuidado ambiental	6	6
Total		18	18
Suma total de horas		36	

Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Conceptos básicos de ética y bioética 1.1 Concepción de la ética en Aristóteles 1.2 Concepción de la bioética contemporánea 1.3 Axiología y característica de los valores morales		
2	Los problemas éticos de la alimentación contemporánea 2.1 Diversidad cultural en la alimentación 2.2 La industria de los alimentos y su influencia en la dieta 2.3 Mercado mundial de alimentos, publicidad comercial y comunicación social de la alimentación 2.4 Comunicación científica sobre salud y alimentación 2.6 Virtudes y deberes morales del nutriólogo		
3	Salud, alimentación y cuidado ambiental 3.1 El cuidado de sí mismo mediante la alimentación 3.1.1 Ética del cuidado de la salud 3.1.2 Gastronomía y nutriología 3.1.3. Obesidad, diabetes y desórdenes alimenticios 3.2 Efectos éticos y bioéticos de la globalización en la alimentación y en la salud 3.2.1 Dilemas éticos y bioéticos de la salud 3.2.2 Dilemas éticos y bioéticos de la alimentación contemporánea 3.3. Alimentación y medio ambiente 3.3.1. Los problemas ambientales derivados de las dietas cárnicas 3.3.2. Los problemas de la agroindustria y la contaminación ambiental 3.3.3. Las dietas vegetarianas, comida "lenta", local y orgánica		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	()
Casos de enseñanza	(X)	Listas de cotejo	()
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Reporte de investigación	
		Ejercicios en entornos digitales	
		Reporte de casos	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciatura o posgrado en filosofía.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		

Otra característica	Haber cursado algún diplomado sobre Ética o Bioética.
<p>Bibliografía básica: Aranguren, J. (1985). <i>Ética</i>. Madrid, España: Alianza. Badiou, A. (2004). <i>La ética</i>. Ciudad de México, México: Herder. Colegio Mexicano de Nutriólogos. (s/f). <i>Código de ética profesional del nutriólogo</i>. Ciudad de México, México: Colegio Mexicano de Nutriólogos, A.C. Cortina, A. (2009). <i>Ética para las profesiones del siglo XXI</i>. Ciudad de México, México: Universidad Iberoamericana de León. González, J. (1997). <i>El ethos, destino del hombre</i>. Ciudad de México, México: UNAM-FCE. Guariglia, O. (2007). <i>Cuestiones morales</i>. Madrid, España: Editorial Trotta. Gutiérrez, S.R. (1975). <i>Introducción a la ética</i>. Ciudad de México, México: Esfinge. Habermas, J. (1987). <i>Escritos sobre la moralidad y eticidad</i>. Barcelona, España: Paidós. Hernández, J.L. (2002). <i>Bioética general</i>. Ciudad de México, México: El Manual Moderno. Lewis, H. (1994). <i>La cuestión de los valores humanos</i>. España: Gedisa. López de la Vieja, M.T. (Ed.) (2005). <i>Bioética, entre la medicina y la ética</i>. Salamanca, España: Universidad de Salamanca. Morin, E. (1984). <i>Ciencia con conciencia</i>. Barcelona, España: Anthropos. Pippier, A. (1990). <i>Ética y moral</i>. España: Crítica. Sánchez, A. (1977). <i>Ética</i>. Ciudad de México, México: Grijalbo. Savarin, B. (1966). <i>Fisiología del gusto</i>. España: Editorial Mediterráneo. Suárez, J.C. (2001). <i>Principios de ética profesional</i>. España: Tecnos. Tomás, G. (Coord.) (2001). <i>Manual de Bioética</i>. Barcelona, España: Ariel Ciencia. Valls, R. (2003). <i>Ética para la bioética y a ratos para la política</i>. España: Gedisa.</p>	
<p>Bibliografía complementaria: Fernández-Armesto F., <i>Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización</i>. Tusquets, Barcelona, 2004. Montari, Massimo, <i>La comida como cultura</i>. Ediciones Trea, Madrid, 2004. Paalberg, Robert, <i>Food politics, what everyone needs to know</i>. Oxford: Oxford University Press, 2003. Rodríguez, Hurtado. M.E., <i>Industrias de la alimentación</i>. Librería Editorial Bellusio. Madrid, 1990. Toussaint-Samat Magelonne, <i>Historia natural y moral de los alimentos, la sal y las especias</i>. Alianza Editorial, Madrid, 1991. Joy, Melanie, <i>¿Por qué amamos a los perros, nos comemos a los cerdos y nos vestimos con las vacas?</i>, Plaza y Valdés, 2010. OPS, OMS. <i>Alimentos ultraprocesados en América Latina: tendencias, efectos sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas</i>. Departamento de enfermedades no transmisibles y salud mental. Washington D.C., 2015. OECD. <i>Obesity and the economics of prevention</i>. 2010. Pollan, Michael, <i>The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals</i>, Nueva York: Penguin, 2007 Pollan, Michael y Marion Nestle, <i>Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health</i>, University of California Press (California Studies in Food and Culture), 2013. Singer, Peter y Jim Mason, <i>The Ethics of What We Eat: Why Our Food Choices Matter</i>, Rodale Books, 2007. (Somos lo que comemos, Barcelona: Paidós, 2010). Thompson, Paul, <i>From Field to Fork: Food Ethics for Everyone</i>; Oxford: Oxford University Press, 2015</p>	



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa
Bioquímica

Clave	Año 1°	Créditos 8	Duración	18 semanas	
			Campo de conocimiento	Químico-Biológico	
			Etapa	Básica	
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()		Tipo	T (X) P () T/P ()	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	4	Teóricas 72
			Prácticas	0	Prácticas 0
			Total	4	Total 72

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Relacionar los diferentes componentes moleculares y su función en la célula, así como el metabolismo de cada biomolécula.

Objetivos específicos:

1. Identificar el comportamiento molecular de los compuestos orgánicos más comunes.
2. Explicar las propiedades fisicoquímicas del agua y la importancia del medio acuoso en el funcionamiento celular y sistémico.
3. Clasificar las diferentes biomoléculas que le dan estructura y función a la célula.
4. Describir la actividad de las enzimas.
5. Reconocer la clasificación y metabolismo de las vitaminas.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Distinción entre lo vivo y lo no vivo	10	0
2	Estructura e importancia del agua en el metabolismo celular	6	0
3	Necesidades nutricionales de la célula	14	0
4	Catalizadores biológicos. Las enzimas	10	0
5	Vitaminas. Función en el metabolismo medio	10	0
6	Vitaminas hidrosolubles. Complejo B y vitamina C	12	0
7	Vitaminas liposolubles. A, D, E y K	10	0
Total		72	0
Suma total de horas		72	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	Distinción entre lo vivo y lo no vivo 1.1 Características de la materia viva 1.2 Origen de los compuestos orgánicos 1.3 Propiedades de los compuestos orgánicos: representación de las estructuras de moléculas orgánicas 1.3.1 Características: isomería, valencia, electrones de valencia, tipo de enlace y resonancia
2	Estructura e importancia del agua en el metabolismo celular 2.1 Propiedades fisicoquímicas del agua y su relación con procesos fisiológicos 2.2 Puentes y enlaces de hidrógeno 2.3 Interacciones electrostáticas 2.4 Interacciones no polares 2.5 Disociación del agua 2.5.1 Concepto de pH y pKa 2.5.2 Cálculos de pH y pKa 2.5.2 Amortiguadores
3	Necesidades nutricionales de la célula 3.1 Jerarquía de la organización estructural de las células 3.2 Moléculas de importancia biológica y nutricional 3.2.1 Estructura 3.2.2 Clasificación 3.2.3 Funciones de cada molécula
4	Catalizadores biológicos. Las enzimas 4.1 Clasificación y especificidad 4.2 Componentes del sistema enzimático 4.3 Cinética 4.4 Regulación de la actividad enzimática 4.4.1 Función de las hormonas y nutrimentos en la actividad enzimática
5	Vitaminas. Función en el metabolismo medio 5.1 Introducción a las vitaminas 5.1.1 Definición y clasificación 5.2 Vitaminas que participan en el metabolismo
6	Vitaminas hidrosolubles. Complejo B y vitamina C 6.1 Historia de las vitaminas 6.2 Estructura y formas activas 6.3 Coenzimas y regulación 6.4 Funciones biológicas 6.4.1 Deficiencias y toxicidad

	6.5 Fuentes y recomendaciones	
7	Vitaminas liposolubles. A, D, E y K 7.1 Historia de las vitaminas 7.2 Estructura y formas activas 7.3 Coenzimas y regulación 7.4 Funciones biológicas 7.4.1 Deficiencias y toxicidad 7.5 Fuentes y recomendaciones	
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje
Exposición	(X)	Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final ()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas (X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema (X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase (X)
Prácticas de campo	()	Asistencia ()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas (X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios (X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo (X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar) (X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales
Perfil profesiográfico		
Título o grado	Químico, químico farmacéutico biólogo, químico biólogo parasitólogo, ingeniero bioquímico, ingeniero químico, químico en alimentos, médico cirujano, preferentemente con posgrado.	
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.	
Otra característica	Habilidades en el manejo de las TIC.	
Bibliografía básica:		
Recursos impresos:		
Harvey, R.A. & Ferrier, D.R. (2014). <i>Bioquímica</i> . (6a ed.). Ciudad de México, México: Linppicott Williams & Wilkins.		
Mathews, C.K. & Van Holde, K.E. (2013). <i>Bioquímica</i> . (4a ed.). Ciudad de México, México: Pearson Higher Education.		
Nelson, L.N. & Cox, M.M. (2014). <i>Lehninger: Principios de bioquímica</i> . (6a ed.). Ciudad de México, México: Omega.		
Recursos electrónicos:		
Ahern, K. (2014). General biochemistry. Recuperado de https://itunes.apple.com/us/itunes-u/general-biochemistry-bb-450/id430910685?mt=10		
Department of Biochemistry, UW-Madison. (2012). <i>Biochemistry Lectures 508</i> . Recuperado de https://itunes.apple.com/us/itunes-u/biochemistry-508/id497480300?mt=10		
Novel Approach (2014). <i>100% biochemistry App</i> . Recuperado de https://itunes.apple.com/us/app/100-biochemistry-textbook/id483325424?mt=8		
University of Guelph. (2012). <i>NutriBiochem App</i> . Recuperado de https://itunes.apple.com/mx/app/nutribiochem/id550299132?mt=8		
Bibliografía complementaria:		
Recursos impresos:		
Holum, J.R. (2009). <i>Fundamentos de química general, orgánica y bioquímica para ciencias de la salud</i> . Ciudad de México, México: Limusa Wiley.		
Murray, R.K., Bender, D.A. & Botham, K.M. (2014). <i>Bioquímica ilustrada de Harper</i> . España: McGraw Hill.		



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
Facultad de Estudios Superiores Zaragoza
Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología



Programa					
Lengua Extranjera I					
Clave	Año 1°	Créditos 6	Duración	18 semanas	
			Campo de conocimiento	Lengua Extranjera	
			Etapa	Básica	
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)
Carácter	Obligatorio (X) Optativo () Obligatorio E () Optativo E ()			Horas	
				Semana	Año
				Teóricas 2	Teóricas 36
				Prácticas 2	Prácticas 36
				Total 4	Total 72

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Ninguna
Asignatura subsecuente	Lengua Extranjera II

Objetivo general:
Reconocer en idioma inglés diferentes tipos de situaciones en pasado, empleando diversas estrategias cognitivas y lingüísticas para la actualización en su área disciplinaria.
Objetivos específicos:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar expresiones en inglés para hablar de sí mismo y de terceros en el ámbito escolar y personal. 2. Intercambiar información acerca de relaciones familiares, así como de las ocupaciones y pertenencias en el idioma inglés. 3. Describir en inglés la apariencia física y rasgos de personalidad propios y de otros, de forma oral y escrita. 4. Reproducir expresiones cotidianas en inglés para hablar acerca de horarios, rutinas y preferencias.

5. Intercambiar información acerca de la existencia y localización de lugares y objetos de forma oral y escrita en el idioma inglés.
6. Intercambiar información acerca de habilidades de manera oral y escrita en idioma inglés.
7. Describir en idioma inglés, de manera básica, eventos en pasado y relacionados con su disciplina.

Índice temático			
Unidad	Tema	Horas por semestre	
		Teóricas	Prácticas
1	Verbo "to be". Palabras interrogativas	6	6
2	Verbo "have-has". Adjetivos y pronombres posesivos	6	6
3	Presente simple. Adverbios y preposiciones	6	6
4	There is, there are. Cuantificadores	6	6
5	Can. Verbos de acción	6	6
6	Pasado simple. Adverbios de tiempo	6	6
Subtotal		36	36
Total		72	

Contenido temático			
Unidad	Tema y subtemas		
1	Verbo "to be". Palabras interrogativas 1.1 Gramática 1.2 Exponentes lingüísticos 1.3 Funciones lingüísticas		
2	Verbo "have-has". Adjetivos y pronombres posesivos 2.1 Gramática 2.2 Exponentes lingüísticos 2.3 Funciones lingüísticas		
3	Presente simple. Adverbios y preposiciones 3.1 Gramática 3.2 Exponentes lingüísticos 3.3 Funciones lingüísticas		
4	There is, there are. Cuantificadores 4.1 Gramática 4.2 Exponentes lingüísticos 4.3 Funciones lingüísticas		
5	Can. Verbos de acción 5.1 Gramática 5.2 Exponentes lingüísticos 5.3 Funciones lingüísticas		
6	Pasado simple. Adverbios de tiempo 6.1 Gramática 6.2 Exponentes lingüísticos 6.3 Funciones lingüísticas		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	(X)

Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	()
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciado en letras inglesas o literatura inglesa con especialidad en didáctica, licenciado en la enseñanza del Inglés.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica	Egresado del Curso de Formación de Profesores del CELE que haya aprobado el examen de la COELE.		
Bibliografía básica			
Chamot, U.A., et al. (2008). <i>The learning strategies</i> . Nueva York, Estados Unidos: Longman.			
Harmer, J. (2004). <i>Just grammar</i> . Malasia: Marshal Cavendish.			
http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cvc_mer.pdf .			
Bibliografía complementaria			
Gandarias, J. & Russell, D. (1989). <i>Basic english for the health sciences</i> . Ciudad de México, México: Interamericana McGraw-Hill.			
García, V., Belloch, J., Gutiérrez, E., Esquiva, G., Campello, L., Angulo, A., & Ausó, E. (2015). <i>Integración del inglés en materias de Anatomía</i> . España: Universidad de Alicante. Instituto de Ciencias de la Educación.			
Sizer, F., & Whitney, E. (2000). <i>Nutrition: concepts and controversies</i> . California, Estados Unidos: Wadsworth.			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Determinantes Sociales de la Salud

Clave	Año 1°	Créditos 4	Duración	6 semanas	
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud	
			Etapa	Básica	
Modalidad	Curso () Taller () Lab () Sem (X)		Tipo	T (X) P () T/P ()	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 6	Teóricas 36	
			Prácticas 0	Prácticas 0	
			Total 6	Total 36	

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Explicar la determinación social de la alimentación y la actividad física en la población mexicana a través de diferentes enfoques, con el fin de generar alternativas de intervención contextualizadas.

Objetivos específicos:

1. Identificar los antecedentes de la noción de determinación social de la salud y de la enfermedad.
2. Diferenciar los enfoques sobre determinantes sociales de la salud.
3. Correlacionar la determinación social de la alimentación y de la actividad física.
4. Valorar los programas sobre alimentación y actividad física vigentes en México.

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Determinación social de la salud y de la enfermedad	9	0
2	Enfoques de determinantes sociales de la salud	9	0
3	La determinación social de la alimentación y la actividad física en México	9	0
4	Programas vigentes sobre alimentación y actividad física en el país	9	0
Total		36	0
Suma total de horas		36	

Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Determinación social de la salud y de la enfermedad 1.1 Raíces filosóficas y epistemológicas. La causalidad 1.2 De la causa-efecto a la multicausalidad 1.3 La determinación como proceso		
2	Enfoques de determinantes sociales de la salud 2.1 Enfoque de la medicina social y salud colectiva latinoamericana 2.2 Enfoque de la OMS 2.3 Comparación entre el marco conceptual, ético y de política pública de cada enfoque		
3	La determinación social de la alimentación y la actividad física en México 3.1 Estilos, calidad o modos de vida 3.2 Inseguridad alimentaria y social 3.3 La inequidad en el derecho a la alimentación. Un problema de género y etnia		
4	Programas vigentes sobre alimentación y actividad física en el país 4.1 Distintas propuestas con diferentes respuestas. ¿Cuáles son los programas vigentes? 4.2 Fundamento conceptual-metodológico 4.3 Carácter ético y político		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	()
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Nutriólogo, licenciado en dietética y nutrición, médico cirujano, preferentemente maestro en medicina social, salud pública o doctor en ciencias en salud colectiva.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		

Otra característica	Con conocimientos en medicina social y epidemiología crítica.
<p>Bibliografía básica:</p> <p>Breilh, J. (2011). Una perspectiva emancipadora de la investigación e incidencia basada en la determinación social de la salud. En C. Eibenschutz, S. Tamez & R. González. (Comp.), <i>¿Determinación social o determinantes sociales de la salud?</i> (pp. 45-70). Ciudad de México, México: UAM-X.</p> <p>Breilh, J. (2010). <i>Epidemiología: economía política y salud</i>. (7a ed.). Ecuador: Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador Corporación Editora Nacional.</p> <p>Cabrera, A. & cols. (2011). Por una discusión acerca de los informes de la CDSS desde la perspectiva de la medicina social latinoamericana. En C. Eibenschutz, S. Tamez & R. González. (Comp.), <i>¿Determinación social o determinantes sociales de la salud?</i> (pp. 273-288). Ciudad de México, México: UAM-X.</p> <p>Commers, M.J. (2013). <i>Determinants of health. Theory, understanding, portrayal, policy</i>. Países Bajos: Springer Science & Business Media.</p> <p>Cordera, R. & Murayama, C. (2013). <i>Los determinantes sociales de la salud en México</i>. Ciudad de México, México: Fondo de Cultura Económica.</p> <p>Dennis, R. (Ed.). (2016). <i>Social determinants of health. Canadian perspectives</i>. (3a ed.). Canadá: Canadian Scholars' Press Inc.</p> <p>López, O., Rivera, L.A. & Blanco, J. (2011). Determinantes sociales y salud-enfermedad en México. Cambios, rupturas y perspectivas. En M.C. Chapela & M.E. Contreras. (Coords.), <i>La salud en México</i> (pp. 93-124). México: UAM-X, Colección Pensar el Futuro de México.</p> <p>OMS. (Mayo 2009). <i>Reducir las inequidades sanitarias actuando sobre los determinantes sociales de la salud</i>. 62ª Asamblea Mundial de la Salud.</p> <p>OMS. (Octubre, 2011). <i>Closing the gap: Policy into practice on social determinants of health</i>. Documento para la discusión. Conferencia Mundial sobre Determinantes de la Salud. Río de Janeiro, Brasil.</p> <p>Ortiz-Hernández, L. (2007). La necesidad de un nuevo paradigma en el campo de la alimentación y la nutrición. En E. Jarillo & E. Guinsberg. (Eds.), <i>Temas y desafíos en salud colectiva</i> (pp. 127-152). Buenos Aires, Argentina: Lugar Editorial.</p> <p>Rivera, J.A. (2007). La satisfacción colectiva de las necesidades de alimentación-nutrición y su relación con la salud-enfermedad. En Jarillo, E. & Guinsberg, E. (Eds.), <i>Temas y desafíos en salud colectiva</i> (pp. 153-170). Buenos Aires, Argentina: Lugar Editorial.</p> <p>Werner, D. & Bower, B. (2010). La salud en relación con la alimentación, la tierra y los problemas sociales. En D. Werner & B. Bower, <i>Aprendiendo a promover la salud</i> (pp. 475-560). Estados Unidos de América: Fundación Hesperian.</p> <p>Bibliografía complementaria:</p> <p>Almeida-Filho, N. (1989). <i>Epidemiologia sem números: uma introdução crítica a ciencia epidemiológica</i>. Brasil: Campus.</p> <p>Breilh, J. (2007). <i>Epidemiología crítica. Ciencia emancipadora e interculturalidad</i>. Buenos Aires, Argentina: Lugar Editorial.</p> <p>Bunge, M. (1972). <i>Causalidad. El principio de causalidad en la ciencia moderna</i>. (3a ed.). Buenos Aires, Argentina: Editorial Universitaria.</p> <p>Evans, R.G., Barber, M.L. & Marmor, T. (Eds.). (1994). <i>Why are some people healthy and others not? The determinants of health of populations</i>. Estados Unidos de América: Aldine de Gruyter.</p> <p>Marmot, M. & Wilkinson, R. (2005). <i>Social determinants of health</i>. (2ª ed.). Oxford: OUP.</p> <p>Menéndez, E. & Di Pardo, R. (2009). <i>Miedos, riesgos e inseguridades. Los medios, los profesionales y los intelectuales en la construcción social de la salud como catástrofe</i>. Ciudad de México, México: CIESAS.</p> <p>Torre, M.P. & Salas, M. (2011). La alimentación infantil en el siglo XX. Un recuento crítico en torno a leyes, programas y acciones públicas en salud en México. En M.C. Chapela y M.E. Contreras. (Coords.), <i>La salud en México</i> (pp. 167-192). Ciudad de México, México: UAM-X. Colección Pensar el Futuro de México.</p>	



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Promoción de la Salud

Clave	Año 1°	Créditos 3	Duración	6 semanas	
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud	
			Etapa	Básica	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 3	Teóricas	18
			Prácticas 3	Prácticas	18
			Total 6	Total	36

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Elaborar una propuesta de promoción de la salud para la nutrición y activación física con base en los elementos teóricos y metodológicos para atender a una población específica.

Objetivos específicos:

1. Identificar los fundamentos históricos, conceptuales y metodológicos de la promoción de la salud.
2. Revisar los distintos programas vigentes sobre promoción de la salud para la nutrición y activación física.
3. Aplicar la metodología para la elaboración de una propuesta de promoción de la salud para la nutrición y la activación física.

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Fundamentos de la promoción de la salud	6	6
2	Programas vigentes de promoción de la salud para la nutrición y la activación física	6	6
3	Promoción de la salud para la nutrición y la activación física. Una propuesta	6	6
Total		18	18
Suma total de horas		36	

Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Fundamentos de la promoción de la salud 1.1 Históricos. Desde Ottawa hasta la actualidad 1.2 Conceptuales. Distintas nociones de salud para la promoción 1.3 Metodológicos. Diferentes prácticas de promoción de salud		
2	Programas vigentes de promoción de la salud para la nutrición y la activación física 2.1 Nivel internacional 2.2 Nivel nacional 2.3 Nivel local		
3	Promoción de la salud para la nutrición y la activación física. Una propuesta 3.1 Elaboración del plan de trabajo 3.2 Identificación de las necesidades con la participación de la comunidad 3.3 Elaboración de la propuesta de promoción de salud con la comunidad 3.4 Aplicación de la propuesta 3.5 Evaluación participativa		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales Presentación del proyecto	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Nutriólogo, licenciado en dietética y nutrición, médico cirujano, preferentemente maestro en medicina social, salud pública o doctor en ciencias en salud colectiva.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica	Con conocimientos en promoción de la salud y manejo de las TIC.		
Bibliografía básica:			
Blanchard, C., Shilton, T. & Bull, F. (2013). Global advocacy for physical activity (GAPA): Global leadership towards a raised profile. <i>Global Health Promotion</i> , 20 (Supl. 4), 113–121.			
Castro, J.M. (2011). Desarrollo humano, salud y calidad de vida; Promoción de la salud; Estrategias instrumentales de la promoción de la salud; Evaluación de la promoción de la salud. En R. González, J.M. Castro & L. Moreno. (Comps.), <i>Promoción de la salud en el</i>			

- ciclo de vida* (Capítulos 1: pp.1-16; 2: pp. 17-34; 7: pp. 285-310; 8: pp. 311-322). Ciudad de México, México: UNAM/Facultad de Medicina/McGrawHill.
- Cerda, A. (2010). Políticas dominantes en promoción de la salud. En M.C. Chapela y A. Cerda, *Promoción de la salud y poder. Reformulaciones desde el cuerpo-territorio y la exigibilidad de derechos* (pp. 70-95). Ciudad de México, México: UAM-X.
- Chapela, M.C. (2013). Educación para la salud y promoción de la salud / Diferentes usos del concepto de “promoción de la salud”. En M.C. Chapela, *Promoción de la salud y emancipación* (pp. 72-79). Ciudad de México, México: Universidad Autónoma Metropolitana / División de Ciencias Biológicas y de la Salud.
- Chapela, M.C. (2012). 25 años de conceptos y estrategias para promover la salud. En D. Junivá y H. Arroyo. (Eds.), *La promoción de la salud 25 años después. Health promotion 25 years after* (pp. 43–78). Girona, España: Documenta Universitaria.
- Conferencia Internacional de Promoción de la Salud. Promoción de la Salud y Equidad (Noviembre de 1992), *Declaración de la Conferencia Internacional de Promoción de la Salud*. Santafé de Bogotá, Colombia.
- Cuarta Conferencia Internacional sobre la Promoción de la Salud. (Julio de 1997). *New players for a new era: Leading health promotion in the 21st century*. Yakarta, República de Indonesia.
- Czeresina, D. & Machado, C. (2008). *Promoción de la salud. Conceptos, reflexiones, tendencias*. Buenos Aires, Argentina: Lugar Editorial.
- Fink, C. & cols. (2013). Physical activity, nutrition and behavior change in Latin America: a systematic review. *Global Health Promotion*, 20 (4), 65–8.
- Lalonde, M. (1983). El concepto de ‘campo de la salud’: una perspectiva canadiense. *Boletín Epidemiológico*, 4(3), 13-15.
- Octava Conferencia Mundial de Promoción de la Salud. (Junio de 2013). *La Declaración de Helsinki sobre Salud en todas las políticas*. Helsinki, Finlandia.
- Primera Conferencia Internacional sobre Promoción de la Salud. (Noviembre de 1986). *Carta de Ottawa para la promoción de la salud. Una Conferencia Internacional sobre Promoción de la Salud. Hacia un nuevo concepto de la salud pública*. Ottawa, Ontario, Canadá.
- Quinta Conferencia Mundial (Global) en Promoción de la Salud. (Julio de 2000). *Declaración de México para la promoción de la salud*. Ciudad de México, México.
- Segunda Conferencia Internacional sobre Promoción de la Salud. (Abril de 1988). *The Adelaide recommendations*. Adelaida, South Australia.
- Séptima Conferencia Global en Promoción de la Salud. (Octubre de 2009). *La llamada a la acción de Nairobi para cerrar la brecha de implementación en Promoción de la Salud*. Nairobi, Kenia.
- Sexta Conferencia Global en Promoción de la Salud. (Agosto de 2005). *The Bangkok Charter for Health Promotion in a Globalized World*. Bangkok, Tailandia.
- Tercera Conferencia Internacional en Promoción de la Salud. (Junio de 1991). *Sundsvall statement on supportive environments for Health*. Sundsvall, Suiza.
- WHO. (Septiembre de 1978). *Report on the Alma-Ata Conference in Primary Health Care*. URSS.

Bibliografía complementaria:

- Chapela, M.C. (2008). Promoción de la salud para la disminución del riesgo y el cuidado de las enfermedades crónicas. En V. Mendoza-Núñez, M. Sánchez y E. Correa, *Estrategias para el control de enfermedades crónico-degenerativas a nivel comunitario* (pp. 23-45). Ciudad de México, México: Facultad de Estudios Superiores Zaragoza, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Chapela, M.C. (2008). Una definición de salud para promover la salud. En C. Martínez-Salgado, (Comp.), *Seis miradas sobre la salud y sus relaciones con el mundo social* (pp. 13-33). Ciudad de México, México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Chapela, M.C. (2010). Contenidos de poder en la historia de la promoción de la salud. En M.C. Chapela & A. Cerda, *Promoción de la salud y poder. Reformulaciones desde el cuerpo-territorio y la exigibilidad de derechos* (pp. 21-69). Ciudad de México, México: Universidad Autónoma Metropolitana / División de Ciencias Biológicas.
- Organización Panamericana de la Salud. (1996). *Promoción de la salud. Una antología*. Washington, Estados Unidos de América: OPS. Publicación Científica 557.

Restrepo, H. (2001). Antecedentes históricos de la promoción de la salud. En H. Restrepo & H. Málaga, *Promoción de la salud: Cómo construir vida saludable* (pp. 15-23). Bogotá, Colombia: Editorial Médica Panamericana.

Restrepo, H. (2001b). Conceptos y definiciones. En H. Restrepo & H. Málaga, *Promoción de la salud: Cómo construir vida saludable* (pp. 24-33). Bogotá, Colombia: Editorial Médica Panamericana.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa					
Psicología de la Salud					
Clave	Año 1°	Créditos 4	Duración	6 semanas	
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud	
			Etapa	Básica	
Modalidad	Curso () Taller () Lab () Sem (X)			Tipo	T (X) P () T/P ()
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 6	Teóricas 36	
			Prácticas 0	Prácticas 0	
			Total 6	Total 36	

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general: Analizar la relación mente-cuerpo en la alimentación, desde un marco de la salud integral, con el fin de brindar una atención adecuada en una visión holística del ser humano.
Objetivos específicos: 1. Identificar los elementos que comprende la salud integral de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud. 2. Valorar con una visión holística al ser humano, dentro del marco de la salud integral. 3. Describir la relación mente-cuerpo en la alimentación. 4. Explicar los elementos psiconeuroendocrinológicos de la alimentación en el contexto de la salud integral. 5. Ilustrar situaciones donde el contexto biológico, psicológico y social interactúen en el proceso de salud-enfermedad.

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Introducción a la psicología de la salud	8	0
2	Relación mente-cuerpo	8	0
3	Perspectiva psico-neuro-endocrinológica	10	0
4	Modelo biopsicosocial	10	0
Total		36	0
Suma total de horas		36	

Contenido Temático			
Tema	Subtemas		
1	Introducción a la psicología de la salud 1.1 Antecedentes, panorama de la salud mundial y nacional 1.2 Definición de salud integral: factores intervinientes en la salud integral de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud		
2	Relación mente-cuerpo 2.1 Homeostasis del ser humano 2.2 Importancia de la relación mente-cuerpo y su impacto en la alimentación 2.3 Percepción de cada elemento psicológico dentro de un sistema holístico		
3	Perspectiva psico-neuro-endocrinológica 3.1 Definiciones 3.2 Teorías explicativas 3.3 Importancia de los factores neuroendocrinológicos y psicológicos en la etiología, desarrollo y tratamiento de las enfermedades 3.4 Salud y enfermedad alimentaria		
4	Modelo biopsicosocial 4.1 Multideterminismo de la salud y enfermedad 4.2 Interacción de las causas entre los procesos saludables y patológicos 4.3 Macroprocesos (contexto social, económico, climático) 4.4 Microprocesos (cambios químicos, emociones, pensamientos, conductas)		
Estrategias didácticas			
Evaluación del aprendizaje			
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Psicólogo, preferentemente con maestría en medicina social, salud pública o doctorado en ciencias en salud colectiva.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
Recursos impresos			

- Amigo, I., Fernández, C. & Pérez, I. (1998). *Manual de psicología de la salud*. Madrid, España: Pirámide.
- Arrivillaga, M., Correa, D. y Salazar, I. (2007). *Psicología de la salud: abordaje integral de la enfermedad crónica*. México: Manual Moderno.
- Bullington, J. (2013). *The expression of the psychosomatic body from a phenomenological perspective*. EUA: Springer.
- Cuesta, L. & Presno, M. (2013). La Medicina General Integral una especialidad clínica con un verdadero enfoque biopsicosocial de la salud de la población. *Revista Cubana de Medicina General Integral*, 29(3), 379-386.
- De Alba, A. (2013). *Psicosomática: una aportación contundente a la medicina intercultural*. México: AM Editores.
- De la Fuente, R. & Heinze, G. (2015). *Salud mental y medicina psicológica*. México: McGraw-Hill.
- Duran, L. (2000). *Educación integral para la salud*. México: Trillas.
- Fritzsche, K., McDaniel, S. & Wirsching, M. (2014). *Psychosomatic medicine: an international primer for the primary care setting*. EUA: Springer.
- Galván, M. (2015). *De la salud mental a la salud integral: aportes de la psicología preventiva*. Buenos Aires, Argentina: Lugar Editorial.
- García, F. (1998). La propuesta bio-psicosocial del cuidado sano. *Revista de Psicología General y Aplicada*, 51(2), 269-278.
- Juarez, F. (2011). El concepto de salud: Una explicación sobre su unicidad, multiplicidad y los modelos de salud. *International Journal of Psychological Research*, 4(1), 70-79.
- Loubat, M. & Magaña, I. (2005). Centro de atención psicológica de la escuela de psicología de la Universidad de Santiago de Chile: una experiencia de reestructuración inspirada en los modelos biopsicosocial y de salud pública. *Revista de Psicología*, 14(2), 47-62.
- Maladesky, A., López, M. & López, Z. (2005). *Psicosomática: aportes teórico-clínicos en el siglo XXI*. Buenos Aires, Argentina: Lugar Editorial.
- Méndez, T.M.D.G. (2009). Psiconeuroinmunoendocrinología, emociones y enfermedad. Una revisión. *MedULA*, 18(2), 155-164.
- Oblitas, L. (2010). *Psicología de la salud y calidad de vida*. México: Cengage Learning.
- Piña, L.J. (1992). *Psicología y salud: aportes del análisis de la conducta*. México: Universidad de Sonora.
- Selye, H. (2013). *Stress in health and disease*. Reino Unido: Butterworth-Heinemann.
- Wilber, K. (2004). *Psicología integral*. España: Editorial Kairós.

Recursos electrónicos

- Oliva, C. & Hidalgo, C. (2004). Satisfacción usuaria: un indicador de calidad del modelo de salud familiar evaluada en un programa de atención de familias en riesgo biopsicosocial en la atención primaria. *Psykhé*, 13 (2), 173-186. Recuperado de <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-22282004000200013>

Bibliografía complementaria:

- Álvarez, M. & Odero, D. (2008). Análisis dimensional de la conducta alimentaria desde el paradigma psicosomático. *Interpsiquis*, 1, 1-9.
- Flórez-Alarcón, L. (2006). La psicología de la salud en Colombia. *Univ. Psychol.* 5(3), 681-693.
- Holguín, L., Correa, D., Arrivillaga, M., Cáceres, D. & Varela, M. (2006). Adherencia al tratamiento de hipertensión arterial: efectividad de un programa de intervención biopsicosocial. *Univ. Psychol.*, 5(3), 535-547.
- Oblitas, L. (2008). El estado del arte de la psicología de la salud. *Revista de Psicología*, 26(2), 219-254.
- Ruiz, C. (2007). *Medicina psicosomática*. España: KRK Ediciones.
- Wilber, K., Patten, T., Leonard, A. & Morelli, M. (2011). *La práctica integral de vida: programa orientado al desarrollo de la salud física, el equilibrio emocional, la lucidez mental y el despertar espiritual del ser humano del Siglo XXI*. España: Editorial Kairós.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa
Bioquímica Metabólica

Clave	Año 1°	Créditos 8	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Químico-Biológico		
			Etapas	Básica		
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()		Tipo	T (X)	P ()	T/P ()
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana		Año	
			Teóricas	4	Teóricas	72
			Prácticas	0	Prácticas	0
			Total	4	Total	72

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general: Describir las rutas metabólicas para explicar su interrelación en la síntesis y asimilación de biomoléculas.
Objetivos específicos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Describir las rutas metabólicas involucradas en la asimilación y síntesis de biomoléculas. 2. Explicar la interrelación de las rutas metabólicas en la producción de energía. 3. Discutir las patologías más comunes asociadas con la alteración en el metabolismo de biomoléculas. 4. Examinar de manera integral la interacción de cada molécula en el metabolismo.

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Principios básicos del metabolismo	8	0
2	Metabolismo de los hidratos de carbono	14	0
3	Metabolismo energético	13	0
4	Metabolismo de los lípidos	13	0
5	Estructura y función de las proteínas	14	0
6	Integración metabólica	10	0
Total		72	0
Suma total de horas		72	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	Principios básicos del metabolismo 1.1 Metabolismo celular 1.2 Vías metabólicas: catabólicas y anabólicas 1.2.1 Rutas anapleróticas, catapleróticas y anfibólicas 1.3 Procesos metabólicos para la síntesis de biomoléculas 1.4 Compuestos de alta energía (ATP) 1.5 Reacciones de óxido-reducción
2	Metabolismo de los hidratos de carbono 2.1 Digestión y absorción 2.2 Glucólisis 2.3 Metabolismo de otras hexosas 2.4 Gluconeogénesis 2.5 Glucogenólisis 2.6 Regulación de hidratos de carbono: ChREBP, FOXO1
3	Metabolismo energético 3.1 Ciclo de Krebs 3.2 Cadena transportadora de electrones 3.3 Fosforilación oxidativa y síntesis de ATP 3.4 Regulación de la mitocondria: PPARs, PGC1
4	Metabolismo de los lípidos 4.1 Digestión y absorción 4.2 Transporte de lípidos 4.3 Lipólisis y litogénesis 4.4 Oxidación de ácidos grasos 4.5 Síntesis de colesterol y cuerpos cetónicos 4.6 Regulación del metabolismo de lípidos: SREBP, LXR, FXR
5	Estructura y función de las proteínas 5.1 Digestión y absorción 5.2 Catabolismo de aminoácidos 5.3 Ciclo de la urea 5.4 Aminoácidos cetogénicos y gluconeogénicos 5.5 Regulación de metabolismo
6	Integración metabólica 6.1 Interacción entre metabolismos de hidratos de carbono, lípidos y proteínas 6.2 Regulación metabólica pre y posprandial 6.3 Cambios que surgen en la enfermedad
Estrategias didácticas	
Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X) Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo	(X) Examen final ()

Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	(X)	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Reportes de casos	
		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Químico farmacéutico biólogo, ingeniero bioquímico, bioquímico clínico.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica	Preferentemente con posgrado. Habilidades en el manejo de las TIC.		
Bibliografía básica:			
Recursos impresos			
Baynes, J.W. & Dominiczak, M.H. (2015). <i>Bioquímica médica</i> . España: Elsevier.			
Brook, C.G.D. & Marshall, N.J. (2006). <i>Essential endocrinology</i> . Reino Unido: Blackwell Publishing.			
Campbell, P.N., Smith, A.D. & Peters, T.J. (2005). <i>Biochemistry illustrated</i> . EUA: Elsevier Churchill Livingstone.			
Costanzo, L.S. (2008). <i>BRS physiology cases and problems</i> . EUA: Lippincott Williams & Wilkins.			
Feduchi, C.A., Romero, M.C., Yáñez, C.E., Blasco, C.I. & García-Hoz, J.C. (2015). <i>Bioquímica; conceptos esenciales</i> . España: Editorial Médica Panamericana.			
Koolman, J. & Röhm, K-H. (2012). <i>Bioquímica humana</i> . España: Editorial Médica Panamericana.			
López, C.J. & Fernández, V.A. (2006). <i>Fisiología del ejercicio</i> . Argentina: Editorial Médica Panamericana.			
MacLaren, D. & Morton, J. (2011). <i>Biochemistry for sport and exercise metabolism</i> . West Sussex, Reino Unido: Wiley.			
Murray, R., Rodwell, V., Bender, D., Botham, K.M., Weil, P.A. & Kennelly, P.J. (2009). <i>Harper's illustrated biochemistry</i> . EUA: McGraw-Hill Medical.			
Salway, J.G. (2012). <i>Medical biochemistry at a glance</i> . West Sussex, Reino Unido: Wiley-Blackwell.			
Salway, J.G. (2017). <i>Metabolism at a glance</i> . (4ª ed.). Oxford, Inglaterra: Wiley-Blackwell.			
Silverthorn, D.E. (2014). <i>Fisiología humana. Un enfoque integrado</i> . Argentina: Editorial Médica Panamericana.			
Bibliografía complementaria:			
Recursos electrónicos			
Hoffman-La Roche, F. (2014). <i>Biochemical pathways</i> . Switzerland: Roche. Recuperado de http://biochemical-pathways.com/#/map/1			
IUBMB-Sigma-Nicholson. (2003). <i>Minimaps</i> . USA: Sigma-Aldrich. Recuperado de http://www.sigmaaldrich.com/life-science/metabolomics/learning-center/metabolic-pathways/iubmb-nicholson-minimaps.html			
IUBMB-Sigma-Nicholson. (2015). <i>Interactive metabolic pathways map</i> . USA: Sigma-Aldrich. Recuperado de http://www.sigmaaldrich.com/life-science/metabolomics/learning-center/metabolic-pathways/iubmb-nicholson-minimaps.html			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Biología Celular

Clave	Año 1°	Créditos 8	Duración	18 semanas	
			Campo de conocimiento	Químico-Biológico	
			Etapa	Básica	
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()		Tipo	T (X) P () T/P ()	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 4	Teóricas	72
			Prácticas 0	Prácticas	0
			Total 4	Total	72

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Explicar a nivel molecular la estructura y función de la célula, en lo general, y de sus componentes, en lo particular.

Objetivos específicos:

1. Identificar las teorías del origen de la vida.
2. Describir las características generales de las células.
3. Examinar las teorías celular y evolutiva.
4. Identificar las funciones de los organelos celulares y las vías de obtención de energía.
5. Discutir los mecanismos de la división y muerte celular.

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Concepto, origen y tipos de célula	8	0
2	Membrana celular	6	0
3	Núcleo y nucléolo	10	0
4	Citoplasma	6	0
5	Retículos endoplasmáticos	8	0
6	Complejo de Golgi y lisosomas	8	0
7	Mitocondria y cloroplasto	10	0
8	Citoesqueleto y movimientos celulares	6	0
9	Ciclo celular y apoptosis	10	0
Total		72	0
Suma total de horas		72	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	Concepto, origen y tipos de célula 1.1 Origen de la vida 1.2 Teoría celular 1.3 Células procariotas y eucariotas
2	Membrana celular 2.1 Propiedades y funciones 2.2 Composición química 2.3 Bicapa lipídica 2.4 Proteínas de membrana 2.5 Modelo de mosaico fluido 2.6 Transporte a través de la membrana 2.7 Pared celular
3	Núcleo y nucléolo 3.1 Estructura y ultraestructura 3.2 Cromatina y cromosomas 3.3 Intercambios núcleo-citoplasma 3.4 Ribosomas
4	Citoplasma 4.1 Composición 4.2 Eventos metabólicos
5	Retículos endoplasmáticos 5.1 Tipos, estructura y composición 5.2 Funciones 5.3 Síntesis proteica
6	Complejo de Golgi y lisosomas 6.1 Concepto y estructura 6.2 Polaridad 6.3 Emisión de vesículas 6.4 Exocitosis

7	Mitocondria y cloroplasto 7.1 Estructura y composición 7.2 Ultraestructura 7.3 Funciones 7.4 Origen y biogénesis 7.5 Otros plastidios		
8	Citoesqueleto y movimientos celulares 8.1 Tipos de filamentos 8.2 Microtúbulos 8.3 Centriolos, cilios y flagelos		
9	Ciclo celular y apoptosis 9.1 Fases del ciclo 9.2 División celular 9.3 Control del ciclo celular y cáncer 9.4 Apoptosis y necrosis		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	(X)	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Reporte de investigación	
		Ejercicios en entornos virtuales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Biólogo, químico farmacéutico biólogo o médico cirujano, preferentemente con posgrado en ciencias biológicas.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
Alberts, B., Johnson, A., Lewis, J., Raff, M., Roberts, K. & Walter, P. (2007). <i>Molecular biology of the cell</i> . (5ª ed.). EUA: Garland Science Publishing, INC.			
Cooper, G.M. (2000). <i>The cell: a molecular approach</i> . EUA: Sinauer Associates, Inc.			
Darnell, J., Lodish, H. & Baltimore, D. (1993). <i>Biología celular y molecular</i> . España: Ediciones Omega, S.A.			
Devlin, T. (2000). <i>Bioquímica. Volúmenes I y II</i> . España: Reverté S.A.			
Karp, G. (2011). <i>Biología celular y molecular</i> . (6a ed.). México: McGraw-Hill.			
Bibliografía complementaria:			
Cagigas, A., Ferreira, R. & Tam, M.A. (2002). Biología molecular y nutrición. <i>Revista Cubana Alimentación Nutrición</i> , 16(1), 69-76.			
Lodish, H., Berk, A., Kaiser, C.A., Krieger, M., Scout, MP., Bretscher, A., Ploegh, H. & Matsudaira, P. (2007). <i>Molecular cell biology</i> . (6a ed.). EUA: Freeman.			
Paniagua, R., Nistal, M., Sesma, P., Alvarez-Uria, M., Fraile, B., Anadón, R. & Sáez, F. (2003). <i>Biología celular</i> . España: Interamericana McGraw-Hill.			
Wood, R.D. (1996). DNA repair in eukaryotes. <i>Annu Rev Biochem</i> , 65, 135-67.			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Genética y Biología Molecular

Clave	Año 1°	Créditos 8	Duración	18 semanas	
			Campo de conocimiento	Químico-Biológico	
			Etapa	Básica	
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()		Tipo	T (X) P () T/P ()	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 4	Teóricas 72	
			Prácticas 0	Prácticas 0	
			Total 4	Total 72	

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general: Explicar las interacciones entre los elementos genéticos y los nutrimentos y la actividad física, como factores para conservar el buen estado de salud.
Objetivos específicos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Revisar los mecanismos moleculares que intervienen en la duplicación, transcripción, traducción y variabilidad de la información genética. 2. Identificar, de acuerdo a las características genéticas individuales, la dieta, el ejercicio y las estrategias de recuperación convenientes en cada caso. 3. Describir la forma en la que la constitución genética influye en el uso de los nutrientes y las capacidades físicas.

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Estructura y función del genoma humano	10	0
2	Estabilidad y diversidad genética	10	0
3	Expresión y regulación de genes	12	0
4	Interacción nutrición y genética	20	0
5	Interacción actividad física y genética	20	0
Total		72	0
Suma total de horas		72	

Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Estructura y función del genoma humano 1.1 Definición de conceptos 1.2 Desarrollo histórico 1.3 Ácidos nucleicos 1.4 Nucleosoma, cromatina, eucromatina, heterocromatina cromosomas y cariotipo		
2	Estabilidad y diversidad genética 2.1 Replicación del DNA 2.2 Definición y tipos de mutación 2.3 Mecanismos de reparación		
3	Expresión y regulación de genes 3.1 Estructura y expresión del gen 3.2 Transcripción 3.3 Traducción 3.4 Código genético 3.5 Polimorfismos genéticos, fisiológicos y patológicos		
4	Interacción nutrición y genética 4.1 Implicaciones nutricionales 4.2 Interacción gen-medio ambiente 4.3 Postulados de la teoría nutrigenómica 4.4 Postulados de la teoría nutrigenética 4.5 Epigenómica y nutrición 4.6 Patologías hereditarias y nutrición 4.7 Genes clave que regulan el estado nutricional		
5	Interacción actividad física y genética 5.1 Interacciones gen-ejercicio 5.2 Nutrigenómica en el deporte 5.3 Implicaciones genéticas del rendimiento físico		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Reporte de investigación	

	Reporte de proyecto Ejercicios en entornos digitales
Perfil profesiográfico	
Título o grado	Biólogo, químico farmacéutico biólogo, médico cirujano.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.
Otra característica	
<p>Bibliografía básica: Bouchard, C., Malina, R. & Pérusse, L. (1997). <i>Genetics of fitness and physical performance</i>. Champaign, Illinois, EUA: Human Kinetics. De Lorenzo, D., Serrano, J.M. & Portero, O.R. (2011). <i>Nutrigenómica y nutrigenética: hacia la dieta personalizada</i>. Pamplona, España: Libbooks. Novo, F.J. (2007). <i>Genética humana. Conceptos, mecanismos y aplicaciones de la genética en el campo de la biomedicina</i>. Madrid, España: Pearson Educación.</p>	
<p>Bibliografía complementaria: De Lorenzo, D. & Martínez-Ribes, L.L. (2011). <i>Bases biológicas del deporte y la cultura. Ensayo</i>. Barcelona, España: Fundación Sport Cultura. Lippi, G., Longo, U.G. & Maffulli, N. (2010). <i>Genetics and sports</i>. Inglaterra: Br. Med Bull. Pérez, A. & Rigla, M. (2009). Ejercicio físico en diversos trastornos metabólicos: diabetes, dislipidemia y obesidad. En Serra Grima, J.R. <i>Prescripción de ejercicio físico para la salud</i> (pp. 307-340). Barcelona, España: Paidotribo.</p>	



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
Facultad de Estudios Superiores Zaragoza
Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología



Programa					
Lengua Extranjera II					
Clave	Año 1°	Créditos 6	Duración	18 semanas	
			Campo de conocimiento	Lengua Extranjera	
			Etapa	Básica	
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	2	Teóricas 36
			Prácticas	2	Prácticas 36
			Total	4	Total 72

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Lengua Extranjera I
Asignatura subsecuente	Lengua Extranjera III

Objetivo general
Reconocer en idioma inglés diferentes tipos de situaciones en pasado y presente, empleando diversas estrategias cognitivas y lingüísticas para la descripción y actualización en su área disciplinaria.
Objetivos específicos
1. Identificar el pasado en textos orales y escritos.
2. Reproducir textos orales y escritos en pasado, en idioma inglés.
3. Identificar la diferencia de uso entre actividades cotidianas y actividades que se realizan en el momento, para posteriormente expresar de forma oral y escrita ambos tipos de actividades.
4. Reproducir expresiones para hacer sugerencias, intercambiar información acerca de sucesos que iniciaron en el pasado y continúan en el presente y elaborar preguntas sobre experiencias previas en idioma inglés.

Índice temático			
Unidad	Tema	Horas por semestre	
		Teóricas	Prácticas
1	Pasado simple del verbo "to be". <i>There was, there were</i>	6	6
2	Pasado simple. Palabras interrogativas	6	6
3	Presente continuo y presente simple. Contraste	6	6
4	Grados de comparación	6	6
5	<i>To be going to. Will</i>	6	6
6	Presente perfecto. <i>Should. Ever. Since</i>	6	6
Subtotal		36	36
Total		72	

Contenido temático	
Unidad	Tema y subtemas
1	Pasado simple verbo "to be". <i>There was, there were</i> 1.1 Gramática 1.2 Exponentes lingüísticos 1.3 Funciones lingüísticas
2	Pasado simple. Palabras interrogativas 2.1 Gramática 2.2 Exponentes lingüísticos 2.3 Funciones lingüísticas
3	Presente continuo y presente simple. Contraste 3.1 Gramática 3.2 Exponentes lingüísticos 3.3 Funciones lingüísticas
4	Grados de comparación 4.1 Gramática 4.2 Exponentes lingüísticos 4.3 Funciones lingüísticas
5	<i>To be going to. Will</i> 5.1 Gramática 5.2 Exponentes lingüísticos 5.3 Funciones lingüísticas
6	Presente perfecto. <i>Should. Ever. Since</i> 6.1 Gramática 6.2 Exponentes lingüísticos 6.3 Funciones lingüísticas

Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	(X)
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)

Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	()
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciado en letras inglesas o literatura inglesa con especialidad en didáctica, licenciado en la enseñanza del Inglés.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica	Egresado del Curso de Formación de Profesores del CELE que haya aprobado el examen de la COELE.		
Bibliografía básica:			
Chamot, U.A., et al. (2008). <i>The learning strategies</i> . Nueva York, Estados Unidos: Longman. Harmer, J. (2004). <i>Just grammar</i> . Malasia: Marshal Cavendish.			
Bibliografía complementaria			
Sizer, F., & Whitney, E. (2000). <i>Nutrition: concepts and controversies</i> . California, Estados Unidos: Wadsworth. Smolin, L., & Grosvenor, M. (2008). <i>Nutrition: science and applications</i> . Nueva Jersey, Estados Unidos: Hoboken.			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza

Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología



Programa
Morfofisiología

Clave	Año 1°	Créditos 16	Duración	36 semanas	
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud	
			Etapa	Básica	
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()			Tipo	T (X) P () T/P ()
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	4	Teóricas 144
			Prácticas	0	Prácticas 0
			Total	4	Total 144

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Ninguna
Asignatura subsecuente	Ciclo de Vida

Objetivo general:
 Describir las características anatómicas y funcionales de los diferentes aparatos y sistemas del organismo humano y su relación con los procesos de nutrición desde una perspectiva biopsicosocial.

- Objetivos específicos:**
1. Describir la anatomofisiología de los sistemas de mantenimiento, regulación y relación que constituyen al organismo humano y su interdependencia.
 2. Identificar la relación entre la anatomía y la función de los sistemas del organismo humano con los procesos de nutrición.
 3. Expresar la importancia de los sistemas del organismo humano en la prevención y el diagnóstico clínico de problemas nutricionales, de acuerdo a la concepción biopsicosocial del individuo.

Índice temático

	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Generalidades de morfología	4	0
2	Sistema digestivo	30	0
3	Sistema endocrino	18	0
4	Sistema nervioso	18	0
5	Sistema cardiovascular	10	0
6	Sistema inmunitario y linfático	4	0
7	Sistema respiratorio	10	0
8	Sistema renal	20	0
9	Sistema reproductor	4	0
10	Sistema tegumentario	10	0
11	Sistema músculo-esquelético	10	0
12	Relación de los sistemas del organismo humano con el estado de salud nutricional y la actividad física	6	0
Total		144	0
Suma total de horas		144	

Contenido temático

Tema	Subtemas
1	Generalidades de morfología 1.1 Ciencias de la salud: anatomía y fisiología 1.2 Niveles de organización del cuerpo humano 1.3 Planimetría 1.4 Nomenclatura anatómica
2	Sistema digestivo 2.1 Bases anatomofisiológicas: boca, faringe, esófago, estómago, intestino delgado y grueso; glándulas anexas: salivales, páncreas exocrino e hígado y vías biliares 2.2 Ingestión, masticación, deglución, digestión, absorción y defecación 2.3 Flora bacteriana 2.4 Reflejo gastrocólico y duodenocólico

3	<p>Sistema Endocrino</p> <p>3.1 Bases anatomofisiológicas: hipotálamo, hipófisis, cuerpo pineal, tiroides, paratiroides, páncreas endocrino, suprarrenal y gónadas</p> <p>3.2 Mecanismos de acción y secreción hormonal, mantenimiento de la homeostasis mediante la liberación de hormonas y su influencia sobre el crecimiento, desarrollo, reproducción y metabolismo</p>	
4	<p>Sistema Nervioso</p> <p>4.1 Bases anatomofisiológicas: encéfalo y médula espinal; nervios y ganglios nerviosos</p> <p>4.2 Clasificación anatómica y funcional</p> <p>4.3 Excitabilidad, sinapsis, modulación, redes neuronales, arco y acto reflejo, receptores sensoriales y órganos de los sentidos</p>	
5	<p>Sistema cardiovascular</p> <p>5.1 Bases anatomofisiológicas: corazón y vasos sanguíneos</p> <p>5.2 Características eléctricas, contráctiles y sistema de conducción del corazón</p> <p>5.3 Generalidades de la sangre</p> <p>5.4 Circulación capilar y coagulación</p>	
6	<p>Sistema inmunitario y linfático</p> <p>6.1 Generalidades anatomofisiológicas</p>	
7	<p>Sistema respiratorio</p> <p>7.1 Bases anatomofisiológicas: vías áreas superiores (nariz, cavidad nasal, faringe, laringe) y vías aéreas inferiores (tráquea, bronquios y pulmones)</p> <p>7.2 Ventilación, filtración, humidificación y calentamiento del aire, ciclo respiratorio, reflejo (tos y estornudo) e intercambio gaseoso alveolar y tisular</p>	
8	<p>Sistema renal</p> <p>8.1 Bases anatomofisiológicas: riñones, uréteres, vejiga y uretra</p> <p>8.2 Equilibrio electrolítico y ácido-base, regulación de la tensión arterial, eritropoyesis, diuresis y micción</p>	
9	<p>Sistema reproductor</p> <p>9.1 Generalidades anatomofisiológicas del sistema reproductor del hombre y la mujer</p>	
10	<p>Sistema tegumentario</p> <p>10.1 Bases anatomofisiológicas: piel y anexos</p> <p>10.2 Protección, adsorción, excreción y homeostasis</p>	
11	<p>Sistema músculo-esquelético</p> <p>11.1 Bases anatomofisiológicas: esqueleto axial y apendicular, articulaciones y músculos esqueléticos</p> <p>11.2 Estructura de las fibras musculares esqueléticas presente en el mecanismo de excitación-contracción</p> <p>11.3 Estructura ósea, soporte, protección, hematopoyesis, mineralización y remodelación ósea</p>	
12	<p>Relación de los sistemas del organismo humano con el estado de salud nutricional y la actividad física</p> <p>12.1 Tridimensionalidad de la nutrición desde la concepción biopsicosocial del individuo</p> <p>12.2 Alteraciones de los sistemas de mantenimiento, regulación y relación del organismo humano que modifican los procesos de nutrición y la actividad física</p>	
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje
Exposición	(X)	Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final ()

Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	()	Otras (especificar)	()
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Médico cirujano, preferentemente con posgrado.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
Hall, J.E. (2016). <i>Guyton y Hall Tratado de fisiología médica</i> . 12ª ed. México: Elsevier.			
McConnell, T.H. & Hull, K.L. (2012). <i>El cuerpo humano, forma y función. Fundamentos de anatomía y fisiología</i> . EUA: Wolters Kluwer Health / Lippincott Williams & Wilkins.			
Patton, K. & Thibodeau, G. (2013). <i>Anatomía y fisiología</i> . 8ª ed. Madrid: Elsevier.			
Tortora, G.J. (2013). <i>Principios de anatomía y fisiología</i> . 13ª ed. Madrid: Médica Panamericana.			
Bibliografía complementaria:			
Drake, L.R. (2015). <i>Gray anatomía para estudiantes</i> . 3ª ed. México: Elsevier.			
Tresguerres, F.A.J. (2009). <i>Anatomía y fisiología del cuerpo humano</i> . España: McGraw-Hill.			
Macías, M.A.I., et al. (Diciembre, 2009). La tridimensionalidad del concepto de nutrición: su relación con la educación para la salud. <i>Revista Chilena de Nutrición</i> , 4(36), 1129-1135. Recuperado de https://goo.gl/cdiQ5m			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa
Nutriología I

Clave	Año 1°	Créditos 8	Duración	36 semanas		
			Campo de conocimiento	Químico-Biológico		
			Etapa	Básica		
Modalidad	Curso () Taller () Lab (X) Sem ()		Tipo	T ()	P (X)	T/P ()
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas	0	Teóricas	0
			Prácticas	4	Prácticas	144
			Total	4	Total	144

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Ninguna
Asignatura subsecuente	Nutriología II

Objetivo general:
Desarrollar planes de alimentación mediante las técnicas y herramientas propias de la nutriología.

- Objetivos específicos:**
1. Identificar la participación del nutriólogo en la sociedad.
 2. Emplear las herramientas básicas para la prescripción de un plan de alimentación a un sujeto adulto sano.
 3. Describir las herramientas con las que cuenta el nutriólogo para la elaboración de menús.

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Introducción al trabajo en el laboratorio	0	24
2	Introducción a la nutriología	0	12
3	Generalidades de la nutrición	0	20
4	Cálculo dietético	0	20
5	Sistema Mexicano de Equivalentes	0	20
6	Tablas de valor nutritivo de alimentos	0	16
7	Planeación de menús	0	20
8	Normatividad	0	12
Total		0	144
Suma total de horas		144	

Contenido Temático	
Tema	Subtemas
1	Introducción al trabajo en el laboratorio 1.1 Seguridad y normatividad 1.2 Material, equipo e instrumentos 1.3 Preparación de soluciones (porcentual, molar, normal, osmolar, amortiguadoras y diluciones) 1.4 Técnicas básicas para el estudio de los organismos 1.4.1 Microscopía 1.4.2 Histoquímica 1.4.3 Cromatografía 1.4.4 Centrifugación 1.4.5 Espectrofotometría 1.4.6 Potenciómetro 1.4.7 Reacción en cadena de la polimerasa (PCR) 1.4.8 Equipo para la obtención de parámetros fisiológicos
2	Introducción a la nutriología 2.1 Antecedentes históricos 2.2 Objetivos y desarrollo disciplinar 2.3 Desarrollo de la nutriología en México 2.4 Fundamentos científicos de la nutriología 2.5 Conceptos básicos 2.5.1 Hambre y/o apetito 2.5.2 Apetencia 2.5.3 Ingestión de alimentos, importancia de las características organolépticas 2.6 Grupos de alimentos
3	Generalidades de la nutrición 3.1 Nutrimientos 3.1.1 Recomendaciones nutricionales 3.2 Fuentes de energía y su uso 3.2.1 Valores de <i>atwater</i> 3.2.2 Cálculo dietético 3.3 Respuesta al ejercicio 3.3.1 Fisiología del ejercicio 3.3.2 Biomecánica 3.3.3 Control motor 3.3.4 Principales sustratos del ejercicio
4	Cálculo dietético

	<p>4.7 Fórmulas para calcular los requerimientos de energía</p> <p>4.8 Factores de actividad física</p> <p>4.9 Factores de estrés</p>
5	<p>Sistema Mexicano de Equivalentes</p> <p>5.1 Introducción</p> <p>5.2 Función y estructura</p> <p>5.3 Aporte nutrimental promedio de los grupos</p> <p>5.3.1 Verduras</p> <p>5.3.2 Frutas</p> <p>5.3.3 Cereales sin grasa</p> <p>5.3.4 Cereales con grasa</p> <p>5.3.5 Leguminosas</p> <p>5.3.6 Alimentos de origen animal muy bajo aporte de grasa</p> <p>5.3.7 Alimentos de origen animal bajo aporte de grasa</p> <p>5.3.8 Alimentos de origen animal moderado aporte de grasa</p> <p>5.3.9 Alimentos de origen animal alto aporte de grasa</p> <p>5.3.10 Leche descremada</p> <p>5.3.11 Leche semidescremada</p> <p>5.3.12 Leche entera</p> <p>5.3.13 Leche con azúcar</p> <p>5.3.14 Aceites y grasas</p> <p>5.3.15 Aceites y grasas con proteína</p> <p>5.3.16 Azúcares sin grasa</p> <p>5.3.17 Azúcares con grasa</p> <p>5.3.18 Bebidas alcohólicas</p> <p>5.3.19 Alimentos libres</p>
6	<p>Tablas de valor nutritivo de alimentos</p> <p>6.4 Introducción</p> <p>6.5 Valor nutritivo</p> <p>6.2.1 Cereales</p> <p>6.2.2 Leguminosas</p> <p>6.2.3 Oleaginosas</p> <p>6.2.4 Verduras</p> <p>6.2.5 Raíces feculentas</p> <p>6.2.6 Frutas</p> <p>6.2.7 Carnes y vísceras</p> <p>6.2.8 Pescados y mariscos</p> <p>6.2.9 Otros animales e insectos</p> <p>6.2.10 Leches y quesos</p> <p>6.2.11 Huevos de aves</p> <p>6.2.12 Aceites y grasas</p> <p>6.2.13 Azúcares y mieles</p> <p>6.2.14 Alimentos procesados</p> <p>6.2.15 Bebidas alcohólicas y refrescos</p> <p>6.2.16 Alimentos infantiles</p>
7	<p>Planeación de menús</p> <p>7.1 Criterios para elaborar menús</p> <p>7.1.1 Disponibilidad de alimentos</p> <p>7.1.2 Equivalentes</p> <p>7.1.3 Restricciones y alergias</p> <p>7.1.4 Gustos de la persona</p>
8	<p>Normatividad</p> <p>8.1 Definición de una norma</p> <p>8.2 Tipos de normas</p> <p>8.2.1 CODEX</p> <p>8.2.2 Normas oficiales</p>

8.2.3 NORMEX			
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Reporte de prácticas	
		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Nutrióloga, licenciada en Dietética y Nutrición, preferentemente con posgrado.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica	Habilidades en el uso de diversas tecnologías de la información y comunicación.		
Bibliografía básica:			
Baynes, J.W. & Dominiczak, M.H. (2015). <i>Bioquímica médica</i> . España: Elsevier.			
Gil, A., Aguilera, C. & Gómez, C. (2010). Nutrigenómica, En A. Gil. (Ed.), <i>Tratado de nutrición. Tomo I, Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición</i> . Buenos Aires, Argentina: Panamericana.			
Kaufer, M. & Pérez, A.B. (2015). <i>Nutriología médica</i> . Madrid-México: Panamericana.			
Koolman, J. & Röhm, K.H. (2012). <i>Bioquímica humana</i> . España: Editorial Médica Panamericana.			
López, C.J. y Fernández, V.A. (2006). <i>Fisiología del ejercicio</i> . Argentina: Editorial Médica Panamericana.			
Mataix, J. (2009). <i>Tratado de nutrición y alimentación</i> . España: Océano.			
Muñoz de Chávez, M., Chávez, A., Pérez-Gil, F., Mendoza, E., Castañeda, J., Calvo, C., Castro, I., Sánchez, C. & Ávila, A. (2009). <i>Tabla de valor nutritivo de alimentos</i> . México: McGraw-Hill.			
Pérez, A.B., Palacios, B., Castro, A.L. & Flores, I. (2014). <i>Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes</i> . México: Ogali.			
Shils, M.E., Olson, J.A., Shike, M. & Ross, A.C. (2002). <i>Nutrición en salud y enfermedad</i> . México: McGraw-Hill.			
Bibliografía complementaria:			
Keener, J. & Sneyd, J. (2009). <i>Mathematical Physiology I: Cellular Physiology</i> . Alemania: Springer Science.			
Keener, J. & Sneyd, J. (2009). <i>Mathematical Physiology II: Systems Physiology</i> . Alemania: Springer Science.			
López, C.J. & Fernández, V.A. (2006). <i>Fisiología del Ejercicio</i> . Argentina: Editorial Médica Panamericana.			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa					
Formación Integral					
Clave	Año 1°	Créditos 12	Duración	36 semanas	
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario	
			Etapa	Básica	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	2	Teóricas 72
			Prácticas	2	Prácticas 72
			Total	4	Total 144

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Ninguna
Asignatura subsecuente	Cognición y Solución de Problemas

Objetivo general:

Desarrollar las capacidades básicas y aptitudes analíticas hacia la formación integral en las dimensiones física-biológica, afectiva y artística, con el fin de establecer una cultura permanente en favor de la activación física y la salud.

Objetivos específicos:

1. Revisar el concepto de formación integral.
2. Identificar la metodología del quehacer académico de la Universidad Nacional Autónoma de México en sus diferentes expresiones (difusión, docencia e investigación).
3. Identificar las dimensiones que constituyen la formación integral.
4. Explicar la dimensión física y biológica del individuo.

5. Examinar la dimensión afectiva para comprender de manera integral los sentimientos, afectos y emociones.			
6. Promover la apreciación de las expresiones artísticas (danza y música).			
7. Practicar y mejorar las capacidades coordinativas (ritmo, fuerza, resistencia, equilibrio).			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Metodología del trabajo universitario	20	0
2	La formación integral y sus dimensiones	10	0
3	Dimensión física y biológica del individuo	12	0
4	Dimensión afectiva	18	0
5	Apreciación de las expresiones artísticas	12	0
6	Desarrollo de destrezas físicas o motoras	0	72
Total		72	72
Suma total de horas		144	

Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Metodología del trabajo universitario 1.1 La misión, visión y valores universitarios 1.2 Los recursos de la Universidad 1.3 La enseñanza de la nutriología en la FES Zaragoza 1.4 Elementos para la formación del nutriólogo en la FES Zaragoza		
2	La formación integral y sus dimensiones 2.1 Concepto de formación integral 2.2 Dimensiones de la formación integral		
3	Dimensión física y biológica del individuo 3.1 Atención al cuidado de la salud física, desarrollo orgánico y psicomotricidad 3.2 Necesidades humanas básicas y su satisfacción equilibrada: respiración, alimentación, eliminación, ciclo de actividad-reposo y sexualidad		
4	Dimensión afectiva 4.1 Sentimientos, afectos y emociones 4.2 Identificación, exploración y expresión adecuada de los afectos y emociones 4.3 Expresión creativa y sensible de las emociones ante la producción artística (apreciación), cultural y recreativa de la naturaleza 4.4 Amistad y Amor		
5	Apreciación de las expresiones artísticas 5.1 Introducción a las bellas artes 5.2 Danza 5.3 Música		
6	Desarrollo de destrezas físicas o motoras 6.1 Fuerza física 6.2 Velocidad 6.3 Coordinación 6.4 Ritmo 6.5 Resistencia		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	Participación en clase	(X)

Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Psicólogo, pedagogo, filósofo, preferentemente con maestría en educación superior, pedagogía o filosofía. Licenciado o maestro en educación física y/o acondicionamiento físico.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
Delors, J. (1997). <i>La educación encierra un tesoro</i> . México: UNESCO.			
García, G., Bermúdez, F., Pérez L. & Sierra, N. (2015). <i>Educación y calidad de vida</i> . México: Cenzontle.			
Medina, L. & Guzmán, L. (Comp.). (2011). <i>Innovación curricular en instituciones de educación superior</i> . México: ANUIES.			
Morin, E. (2001). <i>Los siete saberes necesarios para la educación del futuro</i> . México: UNESCO.			
Organización Mundial de la Salud. (2010). <i>Recomendaciones mundiales sobre actividad física para la salud</i> . Suiza: OMS.			
Ruiz, R., Guerrero, F., Mayer, B. & Lamas, M. (2015). <i>Sexualidad: biología y cultura</i> . México: Universidad Nacional Autónoma de México.			
Zarzar, C. (2003). <i>La formación integral del alumno: qué es y como propiciarla</i> . México: Fondo de Cultura Económica.			
Bibliografía complementaria:			
Molina, A., Casillas, M., Colorado A. & Ortega, J. (2012). <i>Uso del tiempo y consumo cultural de los estudiantes universitarios</i> . México: ANUIES.			
Organización Mundial de la Salud. (2010). <i>Recomendaciones mundiales sobre actividad física para la salud</i> . Suiza: OMS.			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Intervención en Nutriología

Clave	Año 1°	Créditos 12	Duración	36 semanas		
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario		
			Etapa	Básica		
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P (X) T/P ()		
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas	0	Teóricas 0	
			Prácticas	6	Prácticas 216	
			Total	6	Total 216	

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Ninguna
Asignatura subsecuente	Nutriología y Ciclo de Vida

Objetivo general: Explicar el proceso del cuidado nutricional y de formulación de propuestas para el fortalecimiento y mejora de la nutrición y la actividad física, desde una perspectiva multidimensional.
Objetivos específicos: 1. Identificar los fundamentos, desarrollo histórico y conceptos básicos de la nutriología. 2. Discutir los aspectos políticos, sociales y culturales relacionados con las condiciones de salud de la población asociadas a la nutrición y la actividad física. 3. Emplear protocolos de evaluación nutricional individual.

4. Aplicar protocolos de evaluación de la condición física.			
Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Bases de la nutriología	0	20
2	El proceso del cuidado nutricional	0	10
3	Evaluación del estado nutricional	0	56
4	Evaluación de la condición física	0	50
5	Diagnóstico nutricional	0	50
6	Intervención	0	30
Total		0	216
Suma total de horas		216	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	Bases de la nutriología 1.1 Salud, bienestar y calidad de vida 1.1.1 Dimensiones filosóficas, culturales e históricas de la nutrición y de la actividad física 1.1.2 Determinantes de la alimentación, nutrición y actividad física 1.1.3 La importancia de la nutrición y la actividad física en el contexto actual 1.2 Los alimentos y la alimentación del ser humano 1.2.1 Situación alimentaria 1.2.2 Patrones de consumo 1.2.3 Programas alimentarios 1.2.4 Globalización y alimentación 1.3 La actividad física y su relación con el bienestar del ser humano
2	El proceso del cuidado nutricional 2.1 Introducción 2.2 Definiciones y conceptos
3	Evaluación del estado nutricional 3.1 Abordaje del PCN: dominios 3.2 Evaluación Global Objetiva (ABCD) 3.2.1 Medidas antropométricas 3.2.2 Estandarización de medidas 3.2.3 Parámetros bioquímicos 3.2.4 Valoración clínica 3.2.5 Valoración dietética. Consumo de alimentos 3.2.6 Indicadores socioeconómicos 3.3 Instrumentos para evaluar el estado nutricional en grupos y comunidades
4	Evaluación de la condición física 4.1 Frecuencia cardíaca basal, en reposo y máxima 4.2 Condición física 4.2.1 Adaptación cardiorrespiratoria 4.2.2 Capacidad cardiorrespiratoria

	4.2.3 Fuerza muscular 4.3 Pruebas para evaluar la actividad física 4.4 Instrumentos para evaluar la actividad física en grupos y comunidades	
5	Diagnóstico nutricional 5.1 Análisis de datos 5.2 Determinantes de detención del cuidado nutricional 5.3 Terminología del enunciado diagnóstico 5.4 Elaboración del enunciado diagnóstico	
6	Intervención 6.1 Dominios de intervención 6.1.1 Administración de alimentos o nutrientes 6.1.2 Educación en nutrición 6.1.3 Consejería en nutrición 6.1.4 Coordinación de la atención nutricional 6.2 Prescripción de nutrientes 6.3 Planeación de menú 6.4 Educación nutricional 6.6 Orientación nutricional 6.7 Coordinación del cuidado nutricional	
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje
Exposición	(X)	Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final ()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas (X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema (X)
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	Participación en clase (X)
Prácticas de campo	()	Asistencia ()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas (X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios (X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo (X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar) (X)
Uso de las TIC		Reporte de prácticas Ejercicios en entornos digitales
Perfil profesiográfico		
Título o grado	Nutriólogo o licenciado en dietética y nutrición, preferentemente con posgrado en nutrición o actividad física.	
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.	
Otra característica		
Bibliografía básica:		
Anta, R.M.O. & Marcos, A.M.R. (2006). <i>Nutriguía: manual de nutrición clínica en atención primaria</i> . España: Editorial Complutense.		
Camiña, F., Cancela, J.M. & Romo, V. (2000). Pruebas para evaluar la condición física en ancianos (batería ECFA): su fiabilidad. <i>Revista Española de Geriátrica y Gerontología</i> , 35 (4), 205-216.		
Frisancho, A.R. (2008). <i>Anthropometric standards: an interactive nutritional reference of body size and body composition for children and adults</i> . Michigan, Estados Unidos de América: University of Michigan Press.		
Fuster, G.O. (2010). <i>Manual de nutrición clínica y dietética</i> . México: Ediciones Díaz de Santos.		
Oliveira, G. (2007). <i>Manual de nutrición clínica y dietética</i> . México: Ediciones Díaz de Santos.		
Pradillo, J.L.P. (2003). La investigación en las ciencias de la actividad física y el deporte: perspectiva histórica. <i>Ágora para la educación física y el deporte</i> , (2), 39-50.		

- Ravasco, P., Anderson, H., & Mardones, F. (2010). Métodos de valoración del estado nutricional. *Nutrición Hospitalaria*, 25, 57-66.
- Ruíz, J.R., España, V., Castro, J., Artero, E.G., Ortega, F.B., Cuenca, M. & Gutiérrez, A. (2011). Batería ALPHA-Fitness: test de campo para la evaluación de la condición física relacionada con la salud en niños y adolescentes. *Nutrición Hospitalaria*, 26(6), 1210-1214.
- Salvador, G. (2016). Entrevista dietética. Herramientas útiles para la recogida de datos. *Revista de Medicina de la Universidad de Navarra*, 50(4), 46.
- Vila, J. (1993). Medir la forma física para evaluar la salud. *Apunts*, (31), 70-75.
- Whitaker, R.C. (2004). Predicting preschooler obesity at birth: the role of maternal obesity in early pregnancy. *Pediatrics*, 114(1), e29-e36.
- Williams, M.H. (2002). *Nutrición para la salud la condición física y el deporte (Bicolor)*. México: Editorial Paidotribo.

Bibliografía complementaria:

- Buss, D. & Robertson, J. (1987). *Manual de nutrición*. España: Acribia.
- Gutiérrez, M.A. (2000). *Biomecánica: la física y la fisiología* (No. 30). España: Editorial CSIC-CSIC Press.
- Gutiérrez, P.M., & Maury, C.P. (2001). Procedimiento gráfico para la evaluación del estado nutricional de los adultos según el índice de masa corporal. *Rev Cubana Aliment Nutr*, 15 (1), 62-7.
- Henríquez, G. (1999). Evaluación del estado nutricional. En G. Henriquez, M. Landaeta y E. Dini, *Nutrición en pediatría* (pp. 17-62). Caracas: Cania.
- Herrera, M. (Diciembre 2010). Guía de la Asociación Americana de Dietética para el cuidado y manejo nutricional en países en transición nutricional. *Anales Venezolanos de Nutrición* 23(2), 108-120.

PROYECTO DE CREACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA

LICENCIATURA EN

NUTRIOLOGÍA

SEGUNDO AÑO



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Antropología

Clave	Año 2°	Créditos 8	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Humanístico-Social		
			Etapa	Intermedia		
Modalidad	Curso () Taller () Lab () Sem (X)		Tipo	T (X)	P ()	T/P ()
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas	4	Teóricas	72
			Prácticas	0	Prácticas	0
			Total	4	Total	72

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Explicar el impacto del proceso bio-psico-socio-eco-cultural de la alimentación humana sobre los procesos de evolución y organización de las sociedades, a través de argumentos justificados a partir de la investigación con el fin de comprender la relación entre la nutriología y la antropología.

Objetivos específicos:

1. Integrar las dimensiones de naturaleza y cultura en función de los valores de la alimentación.
2. Relacionar la alimentación y los procesos de hominización.

3. Identificar la relación entre alimentación, nutrimentos, energía y biomecánica, en los marcos de los procesos evolutivos.
4. Justificar teóricamente las relaciones entre nutrición, salud física-mental y actividad humana, en función de políticas agroalimentarias.

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Necesidades alimentarias y de actividad física humanas. De la bioquímica a los afectos	12	0
2	Dieta, régimen alimentario, proceso de la alimentación humana, personal y colectivo, comunidad alimentaria	12	0
3	Relación entre la anatomía, la fisiología, la mente, la cultura y la alimentación	12	0
4	Los grandes hitos de la alimentación humana	16	0
5	Ideología y alimentación	8	0
6	La alimentación y la actividad física humana en el contexto social actual	12	0
Total		72	0
Suma total de horas		72	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	<p>Necesidades alimentarias y de actividad física humanas. De la bioquímica a los afectos</p> <p>1.1 Alimentarse: destruir para construir</p> <p>1.2 Los nutrimentos dispensables e indispensables: materia prima para el cuerpo y fuente de energía</p> <p>1.3 Ingresos y gastos</p> <p>1.4 Requerimientos de nutrimentos y energía de acuerdo con edad y condiciones fisiológicas</p> <p>1.5 El gasto en actividad física. <i>Las leyes de la alimentación</i></p>
2	<p>Dieta, régimen alimentario, proceso de la alimentación humana, personal y colectivo, comunidad alimentaria</p> <p>2.1 La dieta, unidad de la alimentación</p> <p>2.2 Regímenes alimentarios de acuerdo con edad, sexo y estado de salud</p> <p>2.3 Proceso biocultural de la alimentación: planteamiento de la necesidad, obtención del alimento, acondicionamiento, preparación, consumo, planteamiento de la necesidad</p> <p>2.4 Digestión, absorción, nutrición celular, condición nutricia</p> <p>2.5 Conceptos de comunidad alimentaria, sistema alimentario, seguridad alimentaria y soberanía alimentaria</p>
3	<p>Relación entre la anatomía, la fisiología, la mente, la cultura y la alimentación</p> <p>3.1 El cuerpo, sostén del encéfalo</p> <p>3.2 Necesidades metabólicas y energéticas del encéfalo y ajustes corporales durante la evolución humana</p>
4	<p>Los grandes hitos de la alimentación humana</p> <p>4.1 La alimentación en: el bosque tropical, la sabana. Caza, pesca y recolección</p> <p>4.2 La cocina antes del fuego. Las diversas funciones del fuego</p> <p>4.3 Domesticación y neolítico</p> <p>4.4 Revolución urbana. Inicios de la mundialización. Revolución industrial. El antropoceno</p>

5	Ideología y alimentación		
	5.1 La ideología, la cultura y la alimentación		
6	5.2 Motivaciones culturales y emotivas para comer		
	5.3 Alimentos básicos, primarios, secundarios y periféricos		
	5.4 El sistema frío-caliente en México		
	5.5 Primer contacto con una nueva comunidad: cultura y alimentación		
	5.5.1 Método etnográfico		
	5.5.2 Cambios en los patrones y hábitos de alimentación		
6	La alimentación y la actividad física humana en el contexto social actual		
	6.1 La sociedad actual, la alimentación y la actividad física		
	6.2 Los retos ante la longevidad, la inseguridad, los nuevos tipos de alimentos y bebidas		
	6.3 La epidemia de obesidad y la inseguridad alimentaria en un contexto de abundancia		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
		Ensayo	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Antropólogo, etnobiólogo, historiador y sociólogo. Preferentemente con posgrado.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia		
Otra característica	Conocimientos en cultura y alimentación		
Bibliografía básica:			
Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. <i>Anales de Antropología</i> , 48 (1), 11-31.			
Aguirre, Á. (1993). Comunión y canibalismo. <i>Anthropologica: Revista de etnohistoria y etnopsiquiatria</i> , (13-14), 61-72.			
Aguirre, P. (2004). <i>Ricos flacos y gordos pobres</i> . Buenos Aires, Argentina: Capital Intelectual.			
Arce, O. (2005). Cazadores y recolectores. Una aproximación teórica. <i>Gaceta de Antropología</i> , 21, 1-22.			
Contreras, J. (1993). <i>Antropología de la alimentación</i> . Madrid: Eudema.			
Contreras, J. & Gracia, M. (2005). <i>Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas</i> . Barcelona, España: Ariel.			
Cordón, F. (1981). <i>Cocinar hizo al hombre</i> . Barcelona, España: Tusquets.			
Douglas, M. (2007). <i>Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación</i> . Argentina: Nueva Visión.			
Espeitx, E. & Gracia, M. (1999). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. <i>Áreas, Revista de Ciencias Sociales</i> , (19), 137-152.			
Fischler, C. (1995). <i>El (H) Omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo</i> . Barcelona, España: Anagrama.			

- Gómez, J. (1984). ¿Cocinar hizo al hombre? *Cuadernos de prehistoria y arqueología*, (11-12), 69-89.
- Gómez, P. (1993). Lo crudo, lo cocido y lo podrido. De las estructuras mitológicas a las culinarias. *Anthropologica: Revista de etnohistoria y etnopsiquiatría*, (13-14), 93-111.
- González, M. (1995). *Impacto de la nutrición en la biología humana. Consideraciones evolutivas, bioquímicas y epidemiológicas*. Alcalá de Henares, España: Universidad de Alcalá de Henares.
- Gracia-Arnáiz, M. (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona, España: Icaria.
- Harris, M. (1996). *Introducción a la antropología general*. Madrid, España: Alianza.
- Harris, M. (2011). *Bueno para comer*. Madrid, España: Alianza.
- Horst, K. (1992). *La estructura libidinal del dinero. Una contribución a la teoría de la feminidad*. México: Siglo XXI.
- Marrodán, M.D., González, M. & Prado, C. (1995). *Antropología de la nutrición, métodos, técnicas y aplicaciones*. Madrid, España: Noesis.
- Maury, E. (2010). Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-semiótico de la alimentación. *Gazeta de Antropología*, 26(2).
- Ritzer, G. (1996). *La McDonalización de la sociedad. Un análisis de la racionalización en la vida cotidiana*. Barcelona, España: Ariel.
- Sahlins, M. (1994). El linaje segmentario: una organización de expansión depredadora. *Alteridades*, 4(7), 99-113.
- Sarmiento, I. (2005). El estudio de la cultura material, interés de las ciencias históricas y antropológicas. *Anales del Museo de América*, (13), 317-338.
- Schmidt-Leeukel, P. (2002). *Las religiones y la comida*. España: Ariel.
- Terrón, E. (1992). *España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de los cultivos americanos*. Madrid, España: Ministerio de Agricultura.
- Toussaint-Samat, M. (1991). *Historia natural y moral de los alimentos*. Madrid, España: Alianza.
- Yela, M. (1996). El progreso de la inteligencia: evolución biológica y desarrollo cultural. *Psicothema*, 8 (sup.), 229-248.

Bibliografía complementaria:

- Auel, J.M. (1980). *The clan of the cave bear*. Nueva York, EUA: Crown Publisher. Inc.
- Broadhurst, C., Cunnane, S. & Crawford, M. (1998). Dietary lipids and evolution of the human brain. *British Journal of Nutrition*, 79(4), 390-392.
- Castro, T. (1996). *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada, España: Servicio de Publicaciones de la Universidad.
- Coutre, J. & Schmitt, J. (2008). Food ingredients and cognitive performance. *Current Opinion in Clinical Nutrition Care*, 11(6), 706-710.
- Crawford, M. & Marsh, D. (1989). *The driving force*. Londres, Inglaterra: Heinemann.
- Cruz, J. (1991). *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona, España: EUNSA.
- Eaton, S. & Konner, H. (1985). Paleolithic nutrition. A consideration of its nature and current implications. *The New England Journal of Medicine*, 312(5), 283-289.
- Eaton, S., Eaton, S.B. III & Konner, H. (1997). Paleolithic nutrition revisited: a twelve-year retrospective on its nature and implications. *European Journal of Clinical Nutrition*, 51(4), 207-216.
- Grande, F. (2001). *La alimentación y la vida*. Barcelona, España: Debate.
- Keys, A., Anderson, J. & Grande, F. (1980). *Seven countries. A multivariate analysis of death and coronary heart diseases*. Cambridge: Harvard University Press.
- Redman, Ch. (1990). *Los orígenes de la civilización. Desde los primeros agricultores hasta la sociedad urbana en el próximo Oriente*. Barcelona, España: Crítica.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza

Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología



Programa					
Química de Alimentos					
Clave	Año 2º	Créditos 8	Duración	18 semanas	
			Campo de conocimiento	Químico-Biológico	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()			Tipo	T (X) P () T/P ()
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 4	Teóricas 72	
			Prácticas 0	Prácticas 0	
			Total 4	Total 72	

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general: Asociar los conceptos básicos de la química de los alimentos con el diseño de programas nutricionales, considerando a éstos como los principales promotores de la salud.
Objetivos específicos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Comparar los grupos de nutrimentos: carbohidratos, lípidos, vitaminas, proteínas y minerales, así como sus funciones y metabolismo. 2. Distinguir las propiedades y sus componentes sobre la importancia de la nutrición en la sociedad. 3. Examinar el papel de los microorganismos y los procesos tecnológicos que influyen en la calidad de los alimentos. 4. Reconocer los distintos factores que afectan a la nutrición.

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Componentes y funciones de los alimentos	20	0
2	Distribución de los nutrientes en los alimentos	32	0
3	Factores que afectan a los alimentos y su valor nutritivo	20	0
Total		72	0
Suma total de horas		72	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	Componentes y funciones de los alimentos 1.1 Bromatología. Definición 1.1.1 Relación con otras materias 1.2 Principales grupos alimentarios y composición de los alimentos en general 1.3 Legislación: código alimentario, CODEX
2	Distribución de los nutrientes en los alimentos 2.1 Agua 2.1.1 Tipos de agua 2.1.2 Actividad acuosa y su influencia en la actividad de los alimentos 2.1.3 Conservación de alimentos dependiente del agua 2.1.4 Secado, refrigeración, congelación, otros 2.1.5 Valor del agua como nutriente 2.2 Carbohidratos 2.2.1 Alimentos ricos en carbohidratos 2.2.2 Trigo: estructura y composición 2.2.3 Harina: elaboración, clasificación, alteraciones y NORMA 2.2.4 Azúcar de caña: elaboración, composición química, propiedades y alteraciones 2.2.5 Miel, elaboración, composición química, propiedades y alteraciones 2.2.6 Dulces, mermeladas y jaleas: elaboración, composición química, propiedades conservación y alteraciones 2.2.7 Pectinas: estructura y funciones 2.2.8 Análisis 2.3 Lípidos 2.3.1 Diferencia entre grasas y aceites 2.3.2 Características fisicoquímicas 2.3.3 Consistencia de las grasas 2.3.4 Alteraciones de lípidos 2.3.5 Tipos de alteraciones 2.3.6 Factores determinantes 2.3.7 Adulteración y falsificación de grasas 2.3.8 Análisis 2.3.9 Legislación NORMA 2.4 Proteínas 2.4.1 Microestructura 2.4.2 Características 2.4.3 Cambios <i>post mortem</i> y sus efectos sobre calidad 2.4.4 Alteraciones 2.4.5 Procesamiento 2.4.6 Conservación de la carne y productos cárnicos 2.4.7 Productos de la pesca: estructura, estabilidad, procesamiento,

	<p>componentes</p> <p>2.4.8 Leche: componentes, industrialización, derivados, alteraciones y adulteraciones, legislación</p> <p>2.4.9 Huevo: partes del huevo, composición de diferentes huevos, alteraciones durante el almacenamiento y procesamiento, usos tecnológicos</p> <p>2.4.10 Embutidos: componentes, procesamiento, industrialización, derivados, alteraciones y adulteraciones, legislación</p> <p>2.4.11 Soya, composición del grano. Caracterización de sus proteínas, comparación con otras proteínas vegetales y con proteínas animales, alteraciones, análisis</p> <p>2.5 Vitaminas</p> <p>2.5.1 Fuentes de vitaminas</p> <p>2.5.2 Efectos del procesado de los alimentos sobre vitaminas</p> <p>2.5.3 Estabilidad de vitaminas en los alimentos</p> <p>2.5.4 Adición de vitaminas en alimentos procesados</p> <p>2.6 Minerales.</p> <p>2.6.1 Fuentes de minerales en los alimentos.</p> <p>2.6.2 Efectos del procesado de los alimentos sobre minerales.</p> <p>2.6.3 Estabilidad de minerales en los alimentos.</p> <p>2.6.4 Adición de minerales en alimentos procesados.</p>		
3	<p>Factores que afectan a los alimentos y su valor nutritivo</p> <p>3.1 Sustancias que influyen en el color, olor y sabor de los alimentos</p> <p>3.1.1 Clasificación</p> <p>3.1.2 Fuentes</p> <p>3.1.3 Efectos en el organismo</p> <p>3.1.4 Estabilidad</p> <p>3.1.5 Importancia en los alimentos</p> <p>3.2 Aditivos y su relación con la calidad nutricional de los alimentos</p> <p>3.2.1 Clasificación de aditivos y su relación con la calidad de los alimentos</p> <p>3.2.2 Aplicaciones</p> <p>3.2.3 Toxicidad en los alimentos</p> <p>3.3 Microorganismos en los alimentos</p> <p>3.3.1 Microorganismos contaminantes</p> <p>3.3.2 Microorganismos útiles para los alimentos</p> <p>3.3.3 Uso y control de microorganismos en los alimentos</p> <p>3.3.4 Esterilización y control de microorganismos</p> <p>3.4 Los alimentos y la tecnología</p> <p>3.4.1 Ventajas y desventajas</p> <p>3.4.2 Principales operaciones unitarias en el procesado de alimentos</p> <p>3.4.3 Envasado y etiquetado</p> <p>3.4.4 Biotecnología alimentaria</p>		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			

Título o grado	Químico de alimentos, químico farmacéutico biólogo, ingeniero bioquímico, ingeniero en alimentos y bromatólogo o áreas afines. Preferentemente con posgrado.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.
Otra característica	Conocimiento de los alimentos en distintas áreas como tecnología, microbiología y nutrición.
<p>Bibliografía básica: Recursos impresos Álvarez, G. (1995). <i>La nutrición: un enfoque bioquímico</i>. México: Limusa. Badui, S. (2006). <i>Química de los alimentos</i>. México: Pearson. Escott-Stump, S., et al. (2005). <i>Nutrición: diagnóstico y tratamiento</i>. México: McGraw-Hill. Gibney, M.J. et al. (2005). <i>Nutrición y metabolismo</i>. Zaragoza, España: Acribia. Kuklisnki, C. (2003). <i>Nutrición y bromatología</i>. Barcelona, España: Omega. Martínez, J. (2005). <i>Nutrición humana</i>. México: Alfaomega. Morales, M., et al. (2004). <i>Tablas de composición de alimentos mexicanos</i>. México: Publicaciones INCMNSZ. Valle-Vega, T. (1991). <i>Toxicología de alimentos</i>. México: Centro Panamericano de Ecología Humana y Salud, Programa de Salud Ambiental.</p> <p>Recursos electrónicos Instituto Nacional de Salud Pública (2006). <i>Resultados de Nutrición de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición ENSANUT</i> [En Línea]. Recuperado de http://www.insp.mx/ensanut/resultados_ensanut.pdf. Procuraduría Federal del Consumidor. Recuperado de http://www.profeco.gob.mx.</p>	
<p>Bibliografía complementaria: Carpenter, R.P., et al. (2002). <i>Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos</i>. Zaragoza, España: Acribia. Casanueva, E., Kaufer-Horwithz, M., Pérez, A. y Arroyo, P. (2008). <i>Nutriología médica</i>. México Fundación Mexicana para la Salud. Ibañez-Moya, F., et al. (2001). <i>Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones</i>. Barcelona, España: Springer. Katz, D.L. (2010). <i>Nutrición en la práctica clínica</i>. 6ª ed. México: Lippincott Williams & Wilkins. Pokorny, J. (2005). <i>Antioxidantes de los alimentos</i>. Zaragoza, España: Acribia.</p>	



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa Lengua Extranjera III						
Clave	Año 2°	Créditos 6	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Lengua Extranjera		
			Etapa	Intermedia		
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana		Año	
			Teóricas	2	Teóricas	36
			Prácticas	2	Prácticas	36
			Total	4	Total	72

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Lengua extranjera II
Asignatura subsecuente	Lengua extranjera IV

Objetivo general
Explicar diferentes tipos de situaciones en idioma inglés, a través de diversas estrategias cognitivas y lingüísticas para la actualización en su área disciplinaria.
Objetivos específicos
1. Describir en inglés acciones habituales que se realizan en el momento y eventos pasados.
2. Distinguir información en inglés del área disciplinar acerca de acciones realizadas en un momento específico en el pasado.
3. Revisar expresiones en inglés que indiquen gusto o disgusto por ciertas actividades o acciones, hacer ofrecimientos, promesas y predicciones en área disciplinar.

Índice Temático			
Unidad	Tema	Horas	
		Teóricas	Prácticas
1	Presente simple, presente continuo y pasado simple.	6	6

	Expresiones de tiempo		
2	Pasado continuo. <i>While, when</i>	6	6
3	Verbos seguidos por acción o actividad	6	6
4	Sustantivos contables y no contables	6	6
5	Comparativos y superlativos. Adjetivos	6	6
6	Uso de <i>will</i> . Futuro idiomático	6	6
Subtotal		36	36
Total		72	

Contenido temático			
Unidad	Tema y subtemas		
1	Presente simple, presente continuo y pasado simple. Expresiones de tiempo 1.1 Gramática 1.2 Exponentes lingüísticos 1.3 Funciones lingüísticas		
2	Pasado continuo. <i>While, when</i> 2.1 Gramática 2.3 Funciones lingüísticas		
3	Verbos seguidos por acción o actividad 3.1 Gramática 3.2 Exponentes lingüísticos 3.3 Funciones lingüísticas		
4	Sustantivos contables y no contables 4.1 Gramática 4.2 Exponentes lingüísticos 4.3 Funciones lingüísticas		
5	Comparativos y superlativos. Adjetivos 5.1 Gramática 5.2 Exponentes lingüísticos 5.3 Funciones lingüísticas		
6	Uso de <i>will</i> . Futuro idiomático 6.1 Gramática 6.2 Exponentes lingüísticos 6.3 Funciones lingüísticas		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	()
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciado en letras inglesas o literatura inglesa con especialidad en didáctica, licenciado en la enseñanza del inglés.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		

Otra característica	Egresado del Curso de Formación de Profesores del CELE, que haya aprobado el examen de la COELE.
---------------------	--

Bibliografía básica

Aguilar-Rodríguez, S. (2011). Nutrition and Modernity. *Radical History Review*, (110), 36-58
 Bender, DA (2006). *Benders' Dictionary of Nutrition and Food*. EUA: Woodhead Publishing.
 Chamot, U.A., et al. (2008). *The learning strategies*. Nueva York, EUA: Longman.
 Harmer, J. (2004). *Just grammar*. Malasia: Marshal Cavendish.
http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cvc_mer.pdf.

Bibliografía complementaria

Gandarias, J. & Russell, D. (1989). *Basic english for the health sciences*. México: Interamericana McGraw-Hill.
 Jeynes, K., & Gibson, L. (2017). The importance of nutrition in aiding recovery from substance use disorders. *Drug And Alcohol Dependence*, 17(9) 229-239.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Psicología del Desarrollo

Clave	Año 2°	Créditos 4	Duración	9 semanas		
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud		
			Etapa	Intermedia		
Modalidad	Curso () Taller () Lab () Sem (X)		Tipo	T (X) P () T/P ()		
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana		Año	
			Teóricas	4	Teóricas	36
			Prácticas	0	Prácticas	0
			Total	4	Total	36

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Relacionar los procesos psicológicos con la nutrición y la actividad física en el ciclo vital, con el fin de atender a la población de forma personal y específica en cada una de las etapas del desarrollo.

Objetivos específicos:

1. Reconocer el proceso de desarrollo psicológico y sus vínculos con los regímenes alimentarios en el ciclo vital.
2. Distinguir las áreas del desarrollo humano y el impacto de la alimentación y nutrición en cada una de ellas.

3. Analizar las etapas y características del desarrollo psicológico en el ciclo vital, ubicando las necesidades alimentarias en cada una de ellas.			
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Introducción a la psicología del desarrollo	12	0
2	Áreas del desarrollo humano y nutrición	12	0
3	Etapas del desarrollo psicológico en el ciclo vital	12	0
Total		36	0
Suma total de horas		36	

Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Introducción a la psicología del desarrollo 1.1 El proceso de desarrollo humano 1.2 Concepto básicos: desarrollo, crecimiento y madurez 1.3 Factores de riesgo y factores protectores para el desarrollo humano y su relación con la alimentación		
2	Áreas del desarrollo humano y nutrición 2.1 Físico y psicomotor 2.2 Cognitivo y lenguaje 2.3 Socioemocional		
3	Etapas del desarrollo psicológico en el ciclo vital 3.1 Prenatal 3.2 Infancia 3.3 Niñez 3.4 Pubertad y Adolescencia 3.5 Adultez 3.6 Vejez 3.7 Relación con la alimentación		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Psicólogo.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica	Con conocimientos de las TIC.		
Bibliografía básica: Recursos impresos			

Amar, J. & Martínez, M.B. (2011). Nutrición y desarrollo infantil. En J. Amar y M. Martínez. *El ambiente imperativo. Un enfoque integral del desarrollo infantil*. Colombia: Universidad del Norte, pp. 46-68.

Bernaldo de Quiroz, M. (2006). *Manual de psicomotricidad*. Madrid, España: Pirámide.

Fuillerat, A. (2004). Psicología y nutrición en el desarrollo ontogenético en la edad infanto-juvenil. *Nutr Hosp*, 19(4), 209-224.

Gavino, A. & López, A.E. (1999). Los comportamientos alimentarios en las etapas de la vida. *Anuario de Psicología*, 30(2), 7-23.

Lacunza, A.B. (2010). Procesamiento cognitivo y déficit nutricional de niños en contextos de pobreza. *Psicología y Salud*, 20(1), 77-88.

Organización Panamericana de la Salud (1998). *Nutrición, salud y desarrollo infantil. Avances en la investigación y recomendaciones*. México: Díaz de Santos S.A.

Papalia, D.E., Wendkos, O.S. & Duskin, F.R. (2012). *Desarrollo humano*. México: McGraw-Hill.

Santrock, J. (2006). *Psicología del desarrollo: El ciclo vital*. España: McGraw-Hill.

Recursos electrónicos

Salinas, S., Aguilar, L. (s.f.) *Importancia del sueño y la buena nutrición en el desarrollo infantil y aprendizaje*. Recuperado de <https://web.oas.org/childhood/ES/Lists/Temas%20%20Proyectos%20%20Actividad%20%20Documento/Attachments/306/13Sue%C3%B1o%20y%20nutrici%C3%B3n%20-%20Luis%20Aguilar.pdf>

Bibliografía complementaria:

Alexander, T., Roodin, P. & Gorman, B. (2003). *Psicología evolutiva*. Madrid, España: Pirámide.

Martín, D. (2008). *Psicomotricidad e intervención educativa*. Madrid, España: Pirámide.

Moraleda, M. (2000). *Psicología del desarrollo. Infancia, adolescencia, madurez y senectud*. México: Alfaomega

Ramírez, B., Herrera, B., Macías, A., Martínez, T., Zagal, B. & Cruz, M. (2006) Características socioeconómicas, rendimiento escolar y expectativas de estudios superiores de los estudiantes de los bachilleratos agropecuarios: estudios en la región del estado de Guerrero, México. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos*, 36(3-4), 261-281.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa
Estadística

Clave	Año 2º	Créditos 3	Duración	9 semanas		
			Campo de conocimiento	Metodológico		
			Etapas	Intermedia		
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)		
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas	2	Teóricas	18
			Prácticas	2	Prácticas	18
			Total	4	Total	36

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Aplicar los conocimientos de la estadística moderna y clásica para un adecuado manejo de los datos relacionados con la investigación en el campo de la nutriología.

Objetivos específicos:

1. Identificar la importancia de la estadística y la probabilidad en los procesos de investigación.
2. Utilizar los conceptos y formulaciones básicas que se utilizan en estadística descriptiva.
3. Describir los distintos conceptos que se manejan para entender la probabilidad, la probabilidad condicional y las funciones necesarias para su aplicación.

4. Describir las principales distribuciones de probabilidad, tanto discretas como continuas, utilizadas en estadística.
5. Utilizar herramientas de la estadística inferencial para la interpretación en los procesos de investigación.
6. Realizar estimaciones y pruebas de hipótesis en el análisis paramétrico.
7. Aplicar el análisis de varianza para la comparación de varios grupos de datos procedentes de condiciones de investigación.
8. Establecer la relación entre variables que predigan su comportamiento a través del análisis de regresión lineal.

Índice temático

	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Elementos introductorios y estadística descriptiva	4	4
2	Análisis combinatorio y probabilidad	2	2
3	Distribuciones de probabilidad	4	4
4	Estadística inferencial	4	4
5	Análisis de varianza y análisis de regresión y correlación	4	4
Total		18	18
Suma total de horas		36	

Contenido Temático

Tema	Subtemas
1	Elementos introductorios y estadística descriptiva 1.1 El papel de la probabilidad y la estadística en el quehacer científico 1.2 Definiciones básicas: medición, probabilidad, estadística, muestra, población 1.3 Medidas de tendencia central para datos sin agrupar: centro de amplitud, media aritmética, mediana, moda y media ponderada 1.4 Medidas de dispersión o variabilidad para datos sin agrupar: recorrido, desviación media, varianza, desviación estándar y coeficiente de variación 1.5 Manejo de datos agrupados: tablas de frecuencia, elaboración de gráficos (circular, histogramas, polígono de frecuencias, ojiva), cálculo de percentiles y rango percentil 1.6 Medidas de tendencia central para datos agrupados: media aritmética, mediana y moda 1.7 Medidas de dispersión o variabilidad para datos agrupados: desviación media, varianza, desviación estándar y coeficiente de variación
2	Análisis combinatorio y probabilidad 2.1 Conceptos básicos (variable aleatoria discreta y variable aleatoria continua, evento y espacio de muestreo) 2.2 Combinaciones y permutaciones: conceptos 2.3 Definiciones de probabilidad: clásica, frecuencial y matemática 2.4 Probabilidad condicional: concepto
3	Distribuciones de probabilidad 3.1 Definición de distribución de probabilidad y características 3.2 Función de probabilidad y de probabilidad acumulada para variables aleatorias discretas y continuas (propiedades) 3.3 Distribuciones de probabilidad para variables discretas 3.3.1 Binomial (uso de tablas) 3.3.2 <i>Poisson</i> (uso de tablas) 3.4 Distribuciones de probabilidad para variables continuas. Normal (uso de tablas)
4	Estadística inferencial 4.1 Conceptos básicos (espacio de muestreo, evento, población y muestra)

	<p>4.2 Distribuciones muestrales y teorema central del límite</p> <p>4.3 Estimaciones de uno y dos parámetros por intervalo</p> <p>4.3.1 Estimaciones para una y dos medias con base en la distribución normal</p> <p>4.3.2 Estimaciones para una y dos medias con base en la distribución “t de Student”</p> <p>4.3.3 Estimaciones para una y dos varianzas poblacionales con base en la distribución ji-cuadrada y F de Fisher</p> <p>4.4 Concepto y procedimiento de prueba o contraste de hipótesis</p> <p>4.5 Pruebas de hipótesis para uno y dos parámetros</p> <p>4.5.1 Prueba de hipótesis para una y dos medias poblacionales con base en la distribución normal</p> <p>4.5.2 Prueba de hipótesis para una y dos medias con base en la distribución “t de Student”</p> <p>4.5.3 Prueba de hipótesis para una y dos varianzas poblacionales con base en la distribución ji-cuadrada y F de Fisher</p> <p>4.6 Pruebas de independencia de criterios (tablas cruzadas o de contingencia)</p>
5	<p>Análisis de varianza y análisis de regresión y correlación</p> <p>5.1 El análisis de varianza, importancia y supuestos</p> <p>5.2 Análisis de varianza de un factor en el diseño completamente aleatorio</p> <p>5.2.1 El modelo</p> <p>5.2.2 El proceso</p> <p>5.3 Análisis de regresión</p> <p>5.3.1 El análisis de regresión y supuestos que debe cumplir</p> <p>5.3.2 El caso de la regresión lineal simple</p> <p>5.3.3 Coeficiente de correlación y coeficiente de determinación</p>
Estrategias didácticas	
Exposición	(X)
Trabajo en equipo	(X)
Lecturas	(X)
Trabajo de investigación	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)
Prácticas de campo	()
Aprendizaje por proyectos	()
Aprendizaje basado en problemas	()
Casos de enseñanza	()
Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC	
Evaluación del aprendizaje	
Exámenes parciales	()
Examen final	()
Trabajos y tareas	(X)
Presentación de tema	(X)
Participación en clase	(X)
Asistencia	()
Rúbricas	(X)
Portafolios	(X)
Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)
Ejercicios en entornos digitales	
Perfil Profesiográfico	
Título o grado	Químico, biólogo, nutriólogo, psicólogo, médico, preferentemente con estudios de posgrado.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.
Otra característica	Experiencia en investigación.
Bibliografía básica:	
Recursos impresos	
Cochran, W.G. (1980). <i>Técnicas de muestreo</i> . México: CECSA.	
Ferris, J.R. (2008). <i>Estadística para las ciencias sociales</i> . 2a ed. México: McGraw-Hill Interamericana.	
Márques, M.J. (2005). <i>Probabilidad y estadística para ciencias químico biológicas</i> . México: McGraw-Hill.	
Mendenhall, W., Beaver, R.J. & Beaver, B.M. (2010). <i>Introducción a la probabilidad y estadística</i> . 13ª ed. México: Cengage Learning.	
Wayne, D. (2002). <i>Bioestadística. Base para el análisis de las ciencias de la salud</i> . 4ª ed. México: LIMUSA.	

Recursos electrónicos

- Berlanga-Silvente, V. & Rubio-Hurtado, M.J. (2012). Classificació de proves no paramètriques. Com aplicar-les en SPSS. *REIRE Revista d'Innovació i Recerca en Educació*, 5 (2), 101-113. Recuperado de <http://www.ub.edu/ice/reire.htm>
- Gorgas, F.J., Cardiel, N. & Zamorano, J. (2011). *Estadística básica para estudiantes de ciencias*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid. Recuperado de http://pendientedemigracion.ucm.es/info/Astrof/users/jaz/ESTADISTICA/libro_GCZ2009.pdf
- Mendenhall, W., Beaver, R.J. & Beaver, B.M. (2010). *Introducción a la probabilidad y estadística* 13ª ed. México: Cengage Learning. Recuperado de http://investigadores.cide.edu/aparicio/data/refs/Mendenhall_Prob_Estadistica_13.pdf
- Pierdant, R.A. & Rodríguez, J. (2006). *Elementos básicos de estadística para ciencias sociales*. México: UAM-Xochimilco. Recuperado de http://bidi.xoc.uam.mx/tabla_contenido_libro.php?id_libro=210

Bibliografía complementaria:

- Garzo, E. & García, F. (1990). *Estadística*. México: McGraw-Hill.
- Montgomery, D.C. (2007). *Diseño y análisis de experimentos*. 2ª ed. México: LIMUSA-WILEY.
- Sokal, R.R. & Rohlf, F.J. (1979). *Biometría, principios y métodos estadísticos en la investigación biológica*. Madrid, España: H. Blume.
- Steel, R.G. & Torrie, J.H. (1985). *Bioestadística: principios y procedimientos*. Bogotá, Colombia: McGraw-Hill.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Higiene y Toxicología

Clave	Año 2°	Créditos 8	Duración	18 semanas	
			Campo de conocimiento	Químico-Biológico	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()			Tipo	T (X) P () T/P ()
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	4	Teóricas 72
			Prácticas	0	Prácticas 0
			Total	4	Total 72

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Explicar las fuentes de contaminación biótica de los alimentos, así como las sustancias tóxicas generadas en el transcurso de su producción, procesamiento, traslado hasta el lugar de venta o de consumo.

Objetivos específicos:

1. Aplicar los principios de limpieza y desinfección de áreas de procesamiento de alimentos, así como aquellos involucrados en su conservación.
2. Identificar las sustancias tóxicas producidas en los distintos grupos de alimentos y su efecto dañino en la salud.

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Higiene alimentaria	18	0
2	Introducción a la toxicología	16	0
3	Toxicología por origen de alimentos	24	0
4	Normatividad	14	0
Total		72	0
Suma total de horas		72	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	Higiene alimentaria 1.10 Concepto y objetivos de la higiene alimentaria 1.11 Higiene y salud del personal 1.12 Limpieza y desinfección 1.13 Protocolos de limpieza 1.14 Eliminación de residuos
2	Introducción a la toxicología 2.1 Antecedentes y evolución 2.2 Conceptos 2.3 Epidemiología general de las intoxicaciones 2.4 Factores implicados en la intoxicación 2.5 Fases de la intoxicación 2.5.1 Vías de entrada, liposolubilidad, biodisponibilidad, absorción, distribución y acumulación 2.5.2 Parámetros cinéticos 2.5.3 Biotransformación de las sustancias tóxicas 2.6 Mecanismos de acción de las sustancias tóxicas 2.6.1 Nivel molecular (biomoléculas) 2.6.2 Nivel celular (orgánulos)
3	Toxicología por origen de alimentos 3.1 Vías de contaminación, principales contaminantes, mecanismo de acción tóxica y dosis tóxica 3.1.1 Alimentos de origen animal 3.1.2 Alimentos de origen vegetal 3.1.3 Efectos tóxicos de los nutrimentos cuando se sobrepasan en los productos adicionados 3.2 Alergias alimentarias 3.3 Químicos residuales de producción agrícola y ganadera 3.3.1 Plaguicidas 3.3.2 Antibióticos 3.3.3 Hormonas 3.3.4 Medicamentos 3.3.5 Metales pesados 3.4 Sustancias tóxicas derivadas 3.4.1 Procesado 3.4.2 Preparación 3.4.3 Uso de aditivos 3.4.4 Almacenamiento
4	Normatividad 4.1 Nacional 4.2 Órganos reguladores

4.2.1 Nacionales	
4.2.2 Internacionales con repercusión en México	
Estrategias didácticas	Evaluación del aprendizaje
Exposición	(X) Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo	(X) Examen final ()
Lecturas	(X) Trabajos y tareas (X)
Trabajo de investigación	(X) Presentación de tema (X)
Prácticas (taller o laboratorio)	() Participación en clase (X)
Prácticas de campo	() Asistencia ()
Aprendizaje por proyectos	() Rúbricas (X)
Aprendizaje basado en problemas	() Portafolios (X)
Casos de enseñanza	() Listas de cotejo (X)
Otras (especificar)	(X) Otras (especificar) (X)
Uso de las TIC	Ejercicios en entornos digitales
Perfil profesiográfico	
Título o grado	Nutriólogo, licenciado en dietética y nutrición. Preferentemente con posgrado relacionado con el área de la nutrición.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.
Otra característica	Habilidades en el uso de las TIC y comprensión de inglés.
Bibliografía básica:	
Recursos impresos:	
Blackburn, C.V. & McClure, P.J. (Eds.). (2009). <i>Foodborne pathogens: hazards, risk analysis and control</i> . Cambridge, Reino Unido: CRC Press.	
Calvillo, C.M.C. & Mendoza, M.E. (2012). <i>Toxicología de los alimentos</i> . España: McGraw-Hill.	
Cameán, A.M. & Repetto, M. (Eds.). (2006). <i>Toxicología alimentaria</i> . Madrid., España: Ediciones Díaz de Santos.	
Fernández, A.M.C. & Jiménez, M.R. (2006). <i>Toxicología alimentaria</i> . Madrid, España: Ediciones Díaz de Santos.	
Hernández, U.M.A. (2016). <i>Microbiología de los alimentos, fundamentos y aplicaciones en ciencias de la salud</i> . México: Editorial Médica Panamericana.	
Jay, J.M., Loessner, M.J. & Golden, D.A. (2006). <i>Modern food microbiology</i> . Nueva York, EUA: Springer.	
Recursos electrónicos:	
Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS). (2016). <i>Normas Oficiales Mexicanas</i> . México: Secretaría de Salud. Recuperado de http://www.cofepris.gob.mx/MJ/Paginas/Normas-Oficiales-Mexicanas.aspx	
Bibliografía complementaria:	
Lelieveld, H.L.M., Holah, J. & Gabric, D. (Eds.). (2016). <i>Handbook of hygiene control in the food industry</i> . Boston, MA, EUA: Woodhead Publishing.	
Omaye, S.T. (2004). <i>Food and nutritional toxicology</i> . Boca Raton, EUA: CRC Press.	
Pascual, A.M.R. (2005). <i>Enfermedades de origen alimentario. Su prevención</i> . Madrid, España: Ediciones Díaz de Santos.	
Ray, B. & Bhunia, A. (2010). <i>Fundamentos de microbiología de los alimentos</i> . España. McGraw-Hill.	



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Microbiología de los Alimentos

Clave	Año 2º	Créditos 8	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Químico-Biológico		
			Etapas	Intermedia		
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()			Tipo	T (X) P () T/P ()	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas	4	Teóricas 72	
			Prácticas	0	Prácticas 0	
			Total	4	Total 72	

Seriación

Ninguna (x)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Explicar los microorganismos que alteran las propiedades de los alimentos, así como sus efectos en la salud de las personas.

Objetivos específicos:

1. Diferenciar los diversos mecanismos de patogenicidad y virulencia de los diversos agentes biológicos.
2. Describir las diferentes respuestas que tiene el hospedero en un proceso infeccioso.

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Fundamentos de microbiología en alimentos	8	0
2	Características generales de priones, virus, bacterias, cianobacterias, y microorganismos parásitos: hongos, protozoarios e invertebrados.	10	0
3	Fuentes de contaminación de los alimentos	10	0
4	Factores que influyen en el crecimiento microbiano	10	0
5	Microorganismos en los grupos de alimentos	12	0
6	Métodos de detección de microorganismos	10	0
7	Procesos infecciosos en el ser humano	12	0
Total		72	0
Suma total de horas		72	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	Fundamentos de microbiología en alimentos 1.1 Historia de la microbiología en alimentos 1.2 Importancia de la microbiología en alimentos 1.3 Aplicabilidad de la microbiología en alimentos
2	Características generales de priones, virus, bacterias, cianobacterias, y microorganismos parásitos: hongos, protozoarios e invertebrados. 2.1 Características 2.2 Estructura 2.3 Clasificación 2.4 Factores de patogenicidad y virulencia 2.5 Respuesta inmune 2.6 Enfermedades que producen 2.6.1 Signos y síntomas en hospedero 2.6.2 Profilaxis y control
3	Fuentes de contaminación de los alimentos 3.1 Animales 3.2 Suelo 3.3 Fomite 3.4 Aire 3.5 Seres humanos 3.6 Equipos 3.7 Ingredientes
4	Factores que influyen en el crecimiento microbiano 4.1 Intrínsecos 4.1.1 Oxígeno, redox, pH, contenido de nutrientes, constituyentes microbianos 4.2 Extrínsecos 4.2.1 Temperatura, humedad y gases 4.3 Barreras
5	Microorganismos en los grupos de alimentos 5.1 Carne y productos cárnicos 5.2 Pescado y productos derivados 5.3 Cereales y derivados 5.4 Frutas y hortalizas 5.5 Huevo 5.6 Leche y productos derivados y fermentados 5.7 Enlatados

6	Métodos de detección de microorganismos 6.1 De enumeración 6.2 Métodos convencionales para detección	
7	Procesos infecciosos en el ser humano 7.1 Signos y síntomas en hospedero 7.2 Profilaxis y control 7.3 Calidad sanitaria de los alimentos (almacenamiento)	
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje
Exposición	(X)	Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final ()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas (X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema (X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase (X)
Prácticas de campo	()	Asistencia ()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas (X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios (X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo (X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar) (X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales
Perfil profesigráfico		
Título o grado	Biólogo, químico farmacéutico biólogo, químico bacteriólogo parasitólogo.	
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.	
Otra característica	Habilidades en el uso de diversas tecnologías de la información y comunicación aplicadas al aprendizaje.	
Bibliografía básica:		
Bauman, R.W., Machunis-Masuoka, E. & Montgomery, J.E. (2014). <i>Microbiology: with diseases by body system</i> . 4ª ed. Boston, MA, EUA: Pearson.		
Hernández, U.M.A. (2016). <i>Microbiología de los alimentos, fundamentos y aplicaciones en ciencias de la salud</i> . México: Editorial Médica Panamericana.		
Jay, J.M., Loessner, M.J. & Golden, D.A. (2006). <i>Modern food microbiology</i> . Nueva York, EUA: Springer.		
Madigan, M.T. (2015). <i>Brock biología de los microorganismos</i> . 13ª ed., México: Pearson Educación.		
Merville, J.C. & Alcamo, I.E. (2011). <i>Alcamo's fundamentals of microbiology</i> . Sudbury, MA, EUA: Jones and Bartlett Publishers.		
Pascual, A.M.R. (2005). <i>Enfermedades de origen alimentario. Su prevención</i> . Madrid, España: Ediciones Díaz de Santos.		
Ray, B. & Bhunia, A. (2010). <i>Fundamentos de microbiología de los alimentos</i> . España: McGraw-Hill.		
Bibliografía complementaria:		
Recursos electrónicos:		
American Society for Microbiology. (2016). <i>Journals.ASM.org</i> . Washington D.C., EUA: ASM. Recuperado de http://journals.asm.org/		
American Society of Parasitologists. (ASP) (2016). <i>Journal of Parasitology</i> . EUA. Recuperado de http://www.journalofparasitology.org/		
University of Adelaide. (2016). <i>Micology on line</i> . Australia: University of Adelaide. Recuperado de http://www.mycology.adelaide.edu.au/		
Virology Journal. (2016). <i>BioMed Central</i> . EUA: Springer Nature. Recuperado de http://virologyj.biomedcentral.com/		



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Interacción Fármaco-Nutrimiento

Clave	Año 2°	Créditos 8	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Químico-Biológico		
			Etapa	Intermedia		
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()		Tipo	T (X) P () T/P ()		
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas 4	Teóricas	72	
			Prácticas 0	Prácticas	0	
			Total 4	Total	72	

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

<p>Objetivo general: Analizar la relación benéfica o perjudicial de los fármacos con la nutrición humana para diseñar tratamientos de manera integral.</p> <p>Objetivos específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Clasificar los fármacos para su uso en terapia según las diferentes patologías. 2. Comparar los procesos de interacción fármaco-nutriente y los mecanismos causantes de éstos. 3. Describir los riesgos de las interacciones fármaco-nutriente en situaciones fisiológicas normales y especiales. 4. Identificar la interacción benéfica fármaco-nutriente.
--

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Bases de la farmacología	20	0
2	Interacciones fármaco-nutrimiento	17	0
3	Influencia del estado de nutrición en la terapia farmacológica	5	0
4	Interacciones fármaco-nutrimiento en las diferentes etapas de la vida	20	0
5	Interacciones fármaco-nutrimiento en condiciones especiales	10	0
Total		72	0
Suma total de horas		72	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	<p>Bases de la farmacología</p> <p>1.1 Concepto de fármaco, medicamento y farmacología</p> <p>1.2 Origen de los fármacos. Etapas de investigación de fármacos</p> <p>1.3 Clasificación de los medicamentos. Formas farmacéuticas</p> <p>1.4 Vías de administración. Posología y acción farmacológica</p> <p>1.5 Farmacocinética (proceso LADME)</p> <p>1.6 Farmacodinamia</p> <p>1.7 Efectos adversos</p> <p>1.8 Regulación sanitaria de los medicamentos</p> <p>1.9 Farmacovigilancia (NOM 220)</p>
2	<p>Interacciones fármaco-nutrimiento</p> <p>2.1 Concepto de interacciones, tipos, parámetros farmacocinéticos evaluados en las interacciones (Cmax, T_{1/2}, Tmax)</p> <p>2.2 Factores responsables en las interacciones farmacológicas</p> <p>2.3 Interacciones entre nutrimento-fármaco en patologías específicas:</p> <p>2.3.1 Del sistema gastrointestinal</p> <p>2.3.2 Del sistema endocrino</p> <p>2.3.3 Dislipidemias</p> <p>2.3.4 Ginecológicas</p> <p>2.3.5 Enfermedades microbianas</p> <p>2.3.6 Analgésicos y anestésicos</p> <p>2.3.7 Hematología y hemostasia</p> <p>2.3.8 Cardiovasculares</p> <p>2.3.9 Del sistema nervioso autónomo y central</p> <p>2.3.10 Obesidad y trastornos del comportamiento alimentario</p> <p>2.3.11 Osteoporosis</p> <p>2.3.12 Enfermedades oncológicas</p> <p>2.3.13 Enfermedades dermatológicas</p> <p>2.3.14 En la nutrición enteral</p> <p>2.4 Interacciones fármaco-nutrimiento benéficas empleadas como estrategias para potenciar el efecto de la farmacoterapia</p> <p>2.5 Prevención de las interacciones</p>
3	<p>Influencia del estado de nutrición en la terapia farmacológica</p> <p>3.1 El proceso LADME en:</p> <p>3.1.1 La obesidad</p> <p>3.1.2 La desnutrición</p> <p>3.1.3 Usados en anorexia y bulimia</p>

4	Interacciones fármaco-nutrimiento en las diferentes etapas de la vida 4.1 Interacciones fármaco-nutrimiento 4.1.1 Pediatría 4.1.2 Adolescencia 4.1.3 Embarazo 4.1.4 Lactancia 4.1.5 Geriatría		
5	Interacciones fármaco-nutrimiento en condiciones especiales 5.1 Interacciones fármaco-nutrimiento en la respuesta inmune 5.2 Interacciones fármaco-nutrimiento en cáncer 5.3 Interacciones fármaco-nutrimiento en trasplantes		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Químico farmacéutico biólogo o nutriólogo.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica	Habilidades en el uso de las TIC.		
Bibliografía básica:			
Araujo, L.D. (2013). <i>Generalidades de nutrición y fármacos</i> . México: COA.			
Boullata, J. & Armenti, V. (2010). <i>Handbook of drug-nutrient interactions</i> . 2ª ed. EUA: Editorial Humana Press.			
Mestres, M.C. & Durán, M. (2012). <i>Farmacología en nutrición</i> . México: Médica Panamericana.			
Velasco, M. (2014). <i>Farmacología clínica y terapéutica médica</i> . México: McGraw-Hill Interamericana.			
Bibliografía complementaria:			
Factor, S. (2015). <i>Drug-Induced movement disorders</i> . 2ª ed. EUA: Editorial Publishing.			
Goodman Gilman, A. (1996). <i>Las Bases farmacológicas de la terapéutica</i> . 9ª ed. México: McGraw-Hill.			
Pronsky, Z. & Crowe, J. (2012). <i>Food medication interactions</i> . 17ª ed. EUA: Editorial Food-Medication Interactions.			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Lengua Extranjera IV

Clave	Año 2°	Créditos 6	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Lengua Extranjera		
			Etapa	Intermedia		
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)		
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas	2	Teóricas 36	
			Prácticas	2	Prácticas 36	
			Total	4	Total 72	

Seriación

Ninguna ()

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Lengua Extranjera III
Asignatura subsecuente	Lengua Extranjera V

Objetivo general:

Expresar diferentes tipos de situaciones utilizando el idioma inglés, empleando diversas estrategias cognitivas y lingüísticas para la actualización en su área de conocimiento y disciplinar.

Objetivos específicos:

1. Proponer expresiones para hablar acerca de intenciones y expresar posibilidad y probabilidad.
2. Reconocer expresiones para hacer invitaciones, hablar de diferentes grados de obligación, dar consejos y sugerencias.
3. Intercambiar información acerca de hábitos y acciones en el pasado, así como de sucesos que iniciaron en el pasado y continúan en el presente.

Índice Temático			
Unidad	Tema	Horas por semestre	
		Teóricas	Prácticas
1	Primer condicional. Vocabulario sobre clima	6	6
2	Verbos modales: <i>should, would, will, must, ought to, have to</i>	6	6
3	Pasado simple, presente perfecto. <i>Used to</i>	6	6
4	Presente perfecto. Presente perfecto continuo	6	6
5	Voz pasiva, presente y pasado	6	6
6	Segundo condicional	6	6
Subtotal		36	36
Total		72	

Contenido temático			
Unidad	Temas y subtemas		
1	Primer condicional. Vocabulario sobre clima 1.1 Gramática 1.2 Exponentes lingüísticos 1.3 Funciones lingüísticas		
2	Verbos modales: <i>should, would, will, must, ought to, have to</i> 2.1 Gramática 2.2 Exponentes lingüísticos 2.3 Funciones lingüísticas		
3	Pasado simple, presente perfecto. <i>Used to</i> 3.1 Gramática 3.2 Exponentes lingüísticos 3.3 Funciones lingüísticas		
4	Presente perfecto. Presente perfecto continuo 4.1 Gramática 4.2 Exponentes lingüísticos 4.3 Funciones lingüísticas		
5	Voz pasiva, presente y pasado 5.1 Gramática 5.2 Exponentes lingüísticos 5.3 Funciones lingüísticas		
6	Segundo condicional 6.1 Gramática 6.2 Exponentes lingüísticos 6.3 Funciones lingüísticas		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	()
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)

Otras (especificar) Uso de las TIC	(X)	Otras (especificar) Ejercicios en entornos digitales	(X)
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciado en letras inglesas o literatura inglesa con especialidad en didáctica, licenciado en la enseñanza del inglés		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica	Egresado del Curso de Formación de Profesores del CELE, que haya aprobado el examen de la COELE.		
Bibliografía básica			
<p>Chamot, U.A., et al. (2008). <i>The learning strategies</i>. Nueva York, EUA: Longman.</p> <p>Harmer, J. (2004). <i>Just grammar</i>. Malasia: Ed. Marshal Cavendish.</p> <p>http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cvc_mer.pdf.</p> <p>Escamilla, C. & Bustos, F. (2014). <i>Reading about Chemistry Ejercicios de comprensión de lectura de textos en ingles del área Químico-Biológica</i>. México: FES Zaragoza-UNAM.</p>			
Bibliografía complementaria			
<p>Kushner, R., Van Horn, L., Rock, C., Edwards, M., Bales, C., Kohlmeier, M., & Akabas, S. (2014). Nutrition education in medical school: a time of opportunity. <i>American Journal of Clinical Nutrition</i>, (5), 1167- 1173.</p> <p>Martin, E. (2014) <i>Concise Medical Dictionary</i>. Reino Unido: Oxford Univerity Press.</p>			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES
ZARAGOZA



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Ciclo de Vida

Clave	Año 2°	Créditos 16	Duración	36 semanas		
			Campo de Conocimiento	Ciencias de la Salud		
			Etapas	Intermedia		
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()		Tipo	T (X)	P ()	T/P ()
Carácter	Obligatorio (X) Optativo () Obligatorio E () Optativo E ()		Horas			
			Semana		Año	
			Teóricas	4	Teóricas	144
			Prácticas	0	Prácticas	0
			Total	4	Total	144

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Morfofisiología
Asignatura subsecuente	Ninguna

Objetivo general:

Describir los cambios anatómico-funcionales que experimentan los sistemas del organismo humano durante el crecimiento y desarrollo en las diferentes etapas del ciclo de vida.

Objetivos específicos:

1. Identificar los cambios anatómicos y fisiológicos en los sistemas del organismo humano durante las diferentes etapas del ciclo de vida.
2. Identificar las características del crecimiento y desarrollo de los diferentes sistemas en las diferentes etapas de la vida del ser humano.

Índice temático			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Crecimiento y desarrollo en el primer año de vida	24	0
2	Características de la infancia	24	0
3	Cambios anatomofuncionales en la adolescencia	24	0
4	La mujer en la etapa reproductiva	24	0
5	Cambios estructurales y funcionales en el adulto	24	0
6	Proceso de envejecimiento	24	0
Total		144	0
Suma total de horas		144	
Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Crecimiento y desarrollo en el primer año de vida 1.1 Características anatomofisiológicas y crecimiento del organismo 1.2 Desarrollo psicomotor 1.3 Etapas de la lactancia 1.3.1 Leche materna: funciones y componentes 1.4 Alimentación complementaria del niño de 4 a 24 meses 1.5 Peso y talla		
2	Características de la infancia 2.1 Crecimiento y desarrollo del organismo en el preescolar y escolar 2.2 Desarrollo psicomotor 2.3 Características físicas del crecimiento 2.4 Peso, talla e índice de masa corporal 2.5 Actividad física en la infancia		
3	Cambios anatomofuncionales en la adolescencia 3.1 Crecimiento y desarrollo del organismo en la adolescencia 3.2 Características sexuales en la mujer: ciclos ovárico, uterino y vaginal. Ovogénesis. Características de la glándula mamaria 3.3 Características sexuales en el hombre: espermatogénesis 3.4 Importancia de las alteraciones en la gametogénesis 3.5 Actividad física en la adolescencia		
4	La mujer en la etapa reproductiva 4.1 Anatomía y fisiología del sistema reproductor 4.2 Embarazo: procesos de la fecundación, segmentación e implantación 4.3 Periodo embrionario: derivados de las capas germinativas: ectodérmica, mesodérmica y endodérmica 4.4 Hormonas placentarias esteroideas y protéicas 4.5 Periodo fetal: organogénesis, crecimiento y diferenciación 4.6 Trabajo de parto y cambios endocrinos en el puerperio		
5	Cambios estructurales y funcionales en el adulto 5.1 Cambios anatomofisiológicos del organismo durante la adultez 5.2 Menopausia y andropausia 5.3 Características de la glándula mamaria 5.4 Nutrición del adulto 5.5 Peso, talla e índice de masa corporal 5.6 Plenitud física y madurez sexual 5.7 Actividad física en el adulto		
6	Proceso de envejecimiento 6.1 Cambios anatomofisiológicos del organismo durante la vejez 6.2 Daño celular en el envejecimiento 6.3 Peso, talla e índice de masa corporal		

6.4 Principios básicos de la actividad física adecuada para el adulto mayor		6.5 Principios básicos de rehabilitación en problemas físicos del adulto mayor	
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	()	Otras (especificar)	()
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Médico cirujano, preferentemente con posgrado.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
Artega, M.M. & Fuentes, S.R. (2014). <i>Prácticas de anatomía y fisiología. Texto y cuaderno de trabajo</i> . México: Trillas.			
Artega, M.M. & García P.I. (2017). <i>Embriología humana y biología del desarrollo</i> . México: Panamericana.			
Brocklehurst, J.C. (2005). <i>Tratado de clínica geriátrica y gerontología</i> . España: Marbán.			
Fuentes, S.R. (2012). <i>Anatomía, fisiología y ciencias de la salud</i> . México: Trillas.			
Herrera Saint-Leu, P. (2008). <i>Anatomía integral</i> . México: Trillas.			
Hidalgo, V.M.I. (2012). <i>Medicina de la adolescencia. Atención integral</i> . Madrid, España: Ergon.			
Moore, KL. (2010). <i>Anatomía con orientación clínica</i> . (6ª ed.). EUA: Wolters Kluwer / Lippincott / Williams & Wilkins.			
Bibliografía complementaria:			
Fox, S.I. (2008). <i>Fisiología humana</i> . México: McGraw-Hill.			
Kane, R. (2008). <i>Geriatría clínica</i> . México: McGraw-Hill.			
Kliegman, R., Stanton, B., St. Geme, J. & Schor, N. (2016). <i>Nelson tratado de pediatría</i> . (19ª ed.). España: Elsevier.			
Madrazo de la Garza, J.A. (2013). <i>Nutrición y gastroenterología pediátrica</i> . México: McGraw-Hill.			
Mezquita, C. (2011). <i>Fisiología médica. Del razonamiento fisiológico al razonamiento clínico</i> . México: Médica Panamericana.			
Reyes, V.H. & Martínez, G.A. (2011). <i>Lactancia humana. Bases para lograr su éxito</i> . México: Médica Panamericana.			
Setton, D. & Fernández, A. (2014). <i>Nutrición en pediatría: bases para la práctica clínica en niños sanos y enfermos</i> . Buenos Aires, Argentina: Médica Panamericana.			
Silverthorn, D.U. (2008). <i>Fisiología humana</i> . México: Médica Panamericana.			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Cognición y Solución de Problemas

Clave	Año 2°	Créditos 12	Duración	36 semanas	
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	2	Teóricas 72
			Prácticas	2	Prácticas 72
			Total	4	Total 144

Seriación

Ninguna ()

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Formación Integral
Asignatura subsecuente	Comunicación y Cultura

Objetivo general:

Desarrollar habilidades de pensamiento complejo que le permitan plantear y resolver problemas, a partir del pensamiento reflexivo y creativo.

Objetivos específicos:

1. Identificar los procesos psicológicos básicos.
2. Desarrollar las diversas habilidades de pensamiento complejo.
3. Aplicar las habilidades de pensamiento complejo en la solución de problemas y la toma de decisiones.

4. Reconocer la importancia de la creatividad y la imaginación como parte importante del desarrollo de las habilidades cognitivas.			
5. Promover la apreciación de las expresiones artísticas (arquitectura y pintura).			
6. Practicar la activación física para generar la cultura del autocuidado.			
	Tema	Horas Semestre / Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Dimensión intelectual-cognitiva	10	0
2	Habilidades de pensamiento complejo	20	0
3	Habilidades de comunicación e información	20	0
4	Creatividad e imaginación	10	0
5	Apreciación de las expresiones artísticas	12	0
6	Activación física para el autocuidado	0	72
Total		72	72
Suma total de horas		144	

Contenido Temático			
Tema	Subtemas		
1	Dimensión intelectual-cognitiva 1.1 Procesos psicológicos básicos		
2	Habilidades de pensamiento complejo 2.1 Pensamiento formal, razonamiento lógico (verbal y matemático) 2.2 Análisis, reflexión y juicio crítico 2.3 Solución de problemas. Toma de decisiones		
3	Habilidades de comunicación e información 3.1 Comunicación oral y escrita 3.2 Tipos de lenguajes		
4	Creatividad e imaginación 4.1 Utilización de símbolos e imágenes complejas		
5	Apreciación de las expresiones artísticas 5.1 Arquitectura 5.2 Pintura		
6	Activación física para el autocuidado 6.1 Hábitos de vida saludable 6.2 Entrenamiento físico		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	(X)	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Psicólogo, pedagogo, filosofo, licenciado en educación física. Preferentemente con posgrado,		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica			

Bibliografía básica:

Delors, J. (1997). *La educación encierra un tesoro*. México: UNESCO.

García, G., Bermúdez, F., Pérez L. & Sierra, N. (2015). *Educación y calidad de vida*. México: Cenzontle.

Morin, E. (2001). *Los siete saberes necesarios para la educación del futuro*. México: UNESCO.

Ruiz, R., Guerrero, F., Mayer, B. & Lamas, M. (2015). *Sexualidad: biología y cultura*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Zarzar, C. (2003). *La formación integral del alumno: qué es y como propiciarla*. México: Fondo de Cultura Económica.

Bibliografía complementaria:

Medina, L & Guzmán, L. (Comp.) (2011). *Innovación curricular en instituciones de educación superior*. México: ANUIES.

Molina, A., Casillas, M., Colorado A. & Ortega, J. (2012). *Uso del tiempo y consumo cultural de los estudiantes universitarios*. México: ANUIES.

Organización Mundial de la Salud. (2010). *Recomendaciones mundiales sobre actividad física para la salud*. Suiza: OMS.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Nutriología II

Clave	Año 2°	Créditos 8	Duración	36 semanas		
			Campo de conocimiento	Químico-Biológico		
			Etapa	Intermedia		
Modalidad	Curso () Taller () Lab (X) Sem ()		Tipo	T () P (X) T/P ()		
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas	0	Teóricas	0
			Prácticas	4	Prácticas	144
			Total	4	Total	144

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Nutriología I
Asignatura subsecuente	Ninguna

Objetivo general:

Explicar las condiciones fisiopatológicas y nutricias del paciente para el diseño de la dietoterapia adecuada a sus requerimientos.

Objetivos específicos:

1. Reconocer la importancia de la nutrición como coadyuvante en el tratamiento de diferentes patologías.
2. Emplear los conocimientos básicos para la planeación de una dieta en función de la enfermedad.
3. Estimar la referencia con otros proveedores de salud.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Introducción a la nutriología en situaciones patológicas	0	20
2	Nutrición en enfermedades del sistema digestivo	0	22
3	Nutrición en enfermedades de páncreas	0	18
4	Nutrición en enfermedades del hígado y vías biliares	0	18
5	Nutrición en enfermedades renales	0	20
6	Nutrición en enfermedades del sistema circulatorio	0	20
7	Nutrición en pacientes con cáncer	0	16
8	Nutrición en trastornos de la conducta alimentaria y obesidad	0	10
Total		0	144
Suma total de horas		144	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	Introducción a la nutriología en situaciones patológicas 1.1 Proceso del cuidado nutricional en pacientes comprometidos sistémicamente 1.2 Consideraciones sobre nutrición 1.3 Dietas de transición 1.4 Soporte nutricional 1.4.1 Nutrición enteral: cálculo, fórmulas comerciales y preparación 1.4.2 Nutrición parenteral: cálculo, fórmulas comerciales y preparación
2	Nutrición en enfermedades del sistema digestivo 2.1 Aspectos generales y dietoterapia 2.1.1 Boca 2.1.2 Esófago 2.1.3 Estómago 2.1.4 Diarrea 2.1.5 Síndrome de mala digestión y malabsorción 2.1.6 Enfermedad inflamatoria intestinal 2.1.7 Trastornos de la motilidad
3	Nutrición en enfermedades de páncreas 3.1 Aspectos generales y dietoterapia 3.1.1 Pancreatitis 3.1.2 Fibrosis quística 3.2 Diabetes
4	Nutrición en enfermedades del hígado y vías biliares 4.1 Aspectos generales y dietoterapia 4.1.1 Cirrosis 4.1.2 Hígado graso 4.1.3 Hepatitis 4.1.4 Hiperuricemia 4.1.5 Gota úrica 4.1.6 Vesícula biliar y conductos. Litiasis biliar. Colecistitis. Ictericia obstructiva
5	Nutrición en enfermedades renales 5.1 Aspectos generales y dietoterapia 5.1.1 Síndrome nefrótico 5.1.2 Insuficiencia renal 5.1.3 Tratamiento sustitutivo. Diálisis. Hemodiálisis

	5.1.4 Trasplante renal 5.1.5 Litiasis renal
6	Nutrición en enfermedades del sistema circulatorio 6.1 Factores de riesgo cardiovascular 6.2 Aspectos generales y dietoterapia 6.2.1 Dislipidemias 6.2.2 Hipertensión arterial 6.2.3 Influencia de la dieta como factor de riesgo cardiovascular
7	Nutrición en pacientes con cáncer 7.1 Mecanismos moleculares 7.2 Carcinógenos 7.3 Requerimientos nutricionales en cáncer 7.4 Nutrición y dietoterapia durante y después de tratamiento con quimioterapia
8	Nutrición en trastornos de la conducta alimentaria y obesidad 8.1 Aspectos generales y dietoterapia 8.1.1 Anorexia 8.1.2 Bulimia 8.1.3 Obesidad
Estrategias didácticas	
Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X) Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo	(X) Examen final ()
Lecturas	(X) Trabajos y tareas (X)
Trabajo de investigación	(X) Presentación de tema (X)
Prácticas (taller o laboratorio)	(X) Participación en clase (X)
Prácticas de campo	() Asistencia ()
Aprendizaje por proyectos	() Rúbricas (X)
Aprendizaje basado en problemas	() Portafolios (X)
Casos de enseñanza	() Listas de cotejo (X)
Otras (especificar)	(X) Otras (especificar) (X)
Uso de las TIC	Ejercicios en entornos digitales
Perfil profesional	
Título o grado	Químico farmacéutico biólogo, químico de alimentos, nutriólogo o licenciado en dietética y nutrición.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.
Otra característica	Habilidades en el uso de diversas tecnologías de la información y comunicación y comprensión de inglés.
Bibliografía básica:	
<p>Baynes, J.W. & Dominiczak, M.H. (2015). <i>Bioquímica médica</i>. España: Elsevier.</p> <p>Brook, C.G.D. & Marshall, N.J. (2006). <i>Essential endocrinology</i>. Reino Unido: Blackwell Publishing.</p> <p>Costanzo, L.S. (2008). <i>BRS Physiology cases and problems</i>. EUA: Lippincott Williams & Wilkins.</p> <p>Feduchi, C.A., Romero, M.C., Yáñez, C.E., Blasco, C.I. & García-Hoz, J.C. (2015). <i>Bioquímica. Conceptos esenciales</i>. España: Editorial Médica Panamericana.</p> <p>Gil, A., Aguilera, C. & Gómez, C. (2010). Nutrigenómica, En Gil, A. (Ed.). <i>Tratado de nutrición. Tomo I, Bases fisiológicas y bioquímicas de la nutrición</i>. Buenos Aires, Argentina: Panamericana</p> <p>González, L.D. & García, F.M. (1998). Genética y nutrición. <i>Boletín de Pediatría</i>, 38(164), 95-98.</p> <p>López, C.J. & Fernández, V.A. (2006). <i>Fisiología del ejercicio</i>. Argentina: Editorial Médica Panamericana.</p> <p>MacLaren, D. y Morton, J. (2011). <i>Biochemistry for sport and exercise metabolism</i>. Chichester, West Sussex, Reino Unido: Wiley.</p> <p>Mataix J. (2009). <i>Tratado de nutrición y alimentación</i>. España: Océano.</p>	

Muñoz de Chávez, M., Chávez, A., Pérez-Gil, F., Mendoza, E., Castañeda, J., Calvo, C., Castro, I., Sánchez, C. & Ávila, A. (2009). *Tabla de valor nutritivo de alimentos*. México: McGraw-Hill

Murray, R., Rodwell, V., Bender, D., Botham, K.M., Weil, P.A. & Kennelly, P.J. (2009). *Harper's illustrated biochemistry*. EUA: McGraw-Hill Medical.

Salway, J.G. (2012). *Medical biochemistry at a glance*. West Sussex, Reino Unido: Wiley-Blackwell.

Shils, M.E, Olson, J.A., Shike, M. & Ross, A.C. (2002). *Nutrición en salud y enfermedad*. México: McGraw-Hill.

Silverthorn, D.E. (2014). *Fisiología humana. Un enfoque integrado*. Argentina: Editorial Médica Panamericana.

Bibliografía complementaria:

Recursos impresos

Campbell, P.N, Smith, A.D. & Peters, T.J. (2005). *Biochemistry illustrated*. EUA: Elsevier Churchill Livingstone.a

Keener, J. & Sneyd, J. (2009). *Mathematical physiology I: Cellular physiology*. Alemania: Springer Science.

Keener, J. & Sneyd, J. (2009). *Mathematical physiology II: Systems physiology*. Alemania: Springer Science.

Koolman, J. & Röhm, K-H. (2012). *Bioquímica humana*. España: Editorial Médica Panamericana.

Recursos electrónicos

Latham, C.M. (2002). *Capítulo 23: Enfermedades crónicas con implicaciones nutricionales en nutrición humana el mundo en desarrollo*. Depósitos de Documentos de la FAO. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/006/w0073s/w0073s0r.htm>



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Nutriología y Ciclo de Vida

Clave	Año 2°	Créditos 12	Duración	36 semanas		
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario		
			Etapa	Intermedia		
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P (X) T/P ()		
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas	0	Teóricas	0
			Prácticas	6	Prácticas	216
			Total	6	Total	216

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Intervención en Nutriología
Asignatura subsecuente	Diseño de Programas de Nutriología

Objetivo general:

Proponer acciones de cuidado nutricional y de actividad física, acordes con cada etapa de la vida mediante la integración de los conocimientos del desarrollo biológico, psicológico, social y cultural del ciclo vital humano.

Objetivos específicos:

1. Identificar las necesidades nutricionales y de actividad física de los individuos en cada etapa del ciclo de vida.
2. Evaluar el estado nutricional y condición física de individuos en las diferentes etapas de la vida.

3. Plantear estrategias y recomendaciones para el cuidado de la salud de los individuos, en las diferentes etapas de la vida sobre alimentación y actividad física.			
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Introducción al ciclo de vida	0	40
2	Nutrición en el recién nacido	0	35
3	Nutrición y actividad física en la etapa preescolar y escolar	0	35
4	Nutrición en la pubertad y adolescencia	0	35
5	Nutrición en la adultez	0	36
6	Nutrición en el envejecimiento	0	35
Total		0	216
Suma total de horas		216	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	<p>Introducción al ciclo de vida</p> <p>1.1 Nutrición en la mujer en edad reproductiva</p> <p>1.2 Principales indicadores epidemiológicos de mujeres en edad reproductiva</p> <p>1.3 Recomendaciones dietéticas y de actividad física para una mujer sana</p> <p> 1.3.1 Cálculo de los requerimientos nutricionales de una mujer sana</p> <p>1.4 La alimentación, nutrición y la actividad física durante el embarazo y lactancia</p> <p> 1.4.1 Bases biológicas del embarazo y la lactancia</p> <p> 1.4.2 Cambios físicos</p> <p> 1.4.3 Cambios bioquímicos</p> <p> 1.4.4 Aumento de peso</p> <p> 1.4.5 Evaluación del estado de nutrición en la mujer embarazada</p> <p> 1.4.6 Actividad física en el embarazo</p> <p> 1.4.7 Requerimientos nutricionales durante el embarazo y lactancia</p> <p> 1.4.8 Cálculo dietético y elaboración de menú para la mujer embarazada y lactando</p> <p> 1.4.9 Educación nutricional en la madre lactante</p>
2	<p>Nutrición en el recién nacido</p> <p>2.1 Principales indicadores epidemiológicos del recién nacido</p> <p>2.2 Evaluación del estado de nutrición</p> <p>2.3 Factores de riesgo que afectan la nutrición</p> <p>2.4 Requerimientos nutricionales y de actividad física para el recién nacido</p> <p>2.5 Lactancia materna</p> <p> 2.5.1 Características y beneficios de la leche materna</p> <p> 2.5.2 Lactancia con sucedáneos</p> <p> 2.5.3 Esquema de ablactación</p> <p> 2.5.4 Cálculo dietético y elaboración de menú para el recién nacido</p>
3	<p>Nutrición y actividad física en la etapa preescolar y escolar</p> <p>3.1 Panorama general de la situación de la infancia en México</p> <p> 3.1.1 Principales indicadores epidemiológicos</p> <p>3.2 Bases biológicas en el preescolar y escolar</p> <p>3.3 Evaluación del estado de nutrición del preescolar y escolar</p> <p>3.4 Actividad física en el preescolar y escolar</p> <p>3.5 Requerimientos nutricionales y de actividad física en el preescolar y escolar</p> <p>3.6 Cálculo dietético y elaboración de menú para el preescolar y escolar</p>

	<p>3.7 Orientación y educación nutricional</p> <p>3.7.1 Comportamiento alimentario</p> <p>3.7.2 Horarios, técnicas, presentación e introducción de nuevos alimentos</p> <p>3.7.3 Problemas frecuentes y autorregulación</p>	
4	<p>Nutrición en la pubertad y adolescencia</p> <p>4.1 Panorama general de la situación de la adolescencia en México</p> <p>4.1.2 Principales indicadores epidemiológicos</p> <p>4.2 Bases biológicas en la pubertad y adolescencia</p> <p>4.3 Evaluación del estado nutricional y factores de riesgo que afectan la nutrición en la adolescencia</p> <p>4.4 Actividad física en la pubertad y adolescencia</p> <p>4.5 Requerimientos nutricionales y de actividad física en la pubertad y adolescencia</p> <p>4.6 Cálculo dietético y elaboración de menú para la pubertad y la adolescencia</p> <p>4.7 Orientación y educación nutricional</p> <p>4.7.1 Comportamiento alimentario</p> <p>4.7.2 Horarios, técnicas, presentación e introducción de nuevos alimentos</p> <p>4.7.3 Problemas frecuentes y autorregulación</p>	
5	<p>Nutrición en la adultez</p> <p>5.1 Panorama general de la situación de los adultos en México</p> <p>5.1.1 Principales indicadores epidemiológicos</p> <p>5.2 Evaluación del estado nutricional en el adulto</p> <p>5.3 Prevención de enfermedades</p> <p>5.4 Actividad física en la adultez</p> <p>5.5 Requerimientos nutricionales, por género, en la adultez</p> <p>5.6 Cálculo dietético y elaboración de menú para el adulto</p> <p>5.7 Orientación y educación nutricional</p>	
6	<p>Nutrición en el envejecimiento</p> <p>6.1 Panorama general del envejecimiento en México</p> <p>6.1.1 Transición demográfica</p> <p>6.1.2 Transición epidemiológica</p> <p>6.1.3 Perfil epidemiológico del envejecimiento</p> <p>6.2 Aspectos biológicos del envejecimiento</p> <p>6.2.1 Cambios biológicos durante el envejecimiento</p> <p>6.2.1 Principales enfermedades durante el envejecimiento</p> <p>6.3 Evaluación del estado nutricional y factores de riesgo que afectan la nutrición durante el envejecimiento</p> <p>6.4 La alimentación, nutrición y actividad física durante el envejecimiento</p> <p>6.4.1 Bases biológicas.</p> <p>6.4.2 Actividad física en el envejecimiento</p> <p>6.4.3 Requerimientos nutricionales de acuerdo con el género</p> <p>6.4.4 Cálculo dietético y elaboración de menú</p> <p>6.4.5 Orientación y educación nutricional</p>	
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje
Exposición	(X)	Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final ()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas (X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema (X)
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	Participación en clase (X)
Prácticas de campo	()	Asistencia ()

Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
		Reporte de investigación	
		Informe de proyecto	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Nutriólogo.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica	Preferentemente con especialidad en educación física o afín.		
Bibliografía básica:			
<p>Allen, L.H. (2000). Anemia and iron deficiency: effects on pregnancy outcome. <i>The american journal of clinical nutrition</i>, 71(5), 1280s-1284s.</p> <p>Ballabriga, A., Ballabriga, A.A., & Carrascosa, A. (1998). <i>Nutrición: en la infancia y adolescencia</i>. España: Ergon.</p> <p>Bauer, J.M., Kaiser, M.J. & Sieber, C.C. (2010). Evaluation of nutritional status in older persons: nutritional screening and assessment. <i>Current Opinion in Clinical Nutrition y Metabolic Care</i>, 13(1), 8-13.</p> <p>Brown, J.E. (2014). <i>Nutrición en las diferentes etapas de la vida</i>. (5ª ed.). México: McGraw-Hill.</p> <p>Camiña Fernández, F., Cancela Carral, J.M. & Romo Pérez, V. (2001). La prescripción del ejercicio físico para personas mayores. Valores normativos de la condición física. <i>Revista Internacional de Medicina y Ciencias de la Actividad Física y el Deporte</i>, 1(2), 136-154.</p> <p>Frisancho, A.R. (2008). <i>Anthropometric standards: an interactive nutritional reference of body size and body composition for children and adults</i>. Michigan, EUA: University of Michigan Press.</p> <p>Frisancho, A.R., Matos, J. & Flegel, P. (1983). Maternal nutritional status and adolescent pregnancy outcome. <i>The American journal of clinical nutrition</i>, 38(5), 739-746.</p> <p>Mayorga-Vega, D., Podadera, A.B., Tejero, M.R. & Marban, R.M. (2012). Asociación del IMC y el nivel de condición física en escolares de educación primaria. <i>Journal of Sport and Health Research</i>, 4(3), 299-310.</p> <p>Picciano, M.F. (2003). Pregnancy and lactation: physiological adjustments, nutritional requirements and the role of dietary supplements. <i>The Journal of Nutrition</i>, 133(6), 1997S-2002S.</p> <p>Rubio, A.M. & Domínguez, J.D. (2008). Recomendaciones dietéticas en la infancia y adolescencia. La pirámide nutricional como instrumento didáctico. <i>Revista Pediatría de Atención Primaria</i>, 10(Supl. 2).</p> <p>Ruíz, J.R., España Romero, V., Castro Piñero, J., Artero, E.G., Ortega, F.B., Cuenca García, M. & Gutiérrez, A. (2011). Batería ALPHA-Fitness: test de campo para la evaluación de la condición física relacionada con la salud en niños y adolescentes. <i>Nutrición Hospitalaria</i>, 26(6), 1210-1214.</p> <p>Samour, P.Q., King, K. & Helm, K.K. (2005). <i>Handbook of pediatric nutrition</i>. EUA: Jones y Bartlett Learning.</p> <p>Velázquez, N.I., Zárraga, M.Y., Luis, J. & Ávila, R. (2004). Recién nacidos con bajo peso; causas, problemas y perspectivas a futuro. <i>Boletín Médico del Hospital Infantil de México</i>, 61(1), 73-86.</p> <p>Vidarte Claros, J.A., Quintero Cruz, M.V. & Herazo Beltrán, Y. (2012). Efectos del ejercicio físico en la condición física funcional y la estabilidad en adultos mayores. <i>Hacia la Promoción de la Salud</i>, 17(2), 79-90.</p>			
Bibliografía complementaria:			
<p>Cadavid, M. A. (2009). Desarrollo cognitivo y estado nutricional: materia de los determinantes sociales de las inequidades en salud. <i>Perspectivas en Nutrición Humana</i>, 11(1), 99-103.</p> <p>Hernández, L. O. (2002). Evaluación nutricional de adolescentes. <i>Rev Med IMSS</i>, 40(1), 61-70.</p>			

Osorio, E., Weisstaub, N. & Castillo, D. (2002). Desarrollo de la conducta alimentaria en la infancia y sus alteraciones. *Revista chilena de nutrición*, 29(3), 280-285.

Rampersaud, G. C., Pereira, M. A., Girard, B. L., Adams, J. & Metz, J. D. (2005). Breakfast habits, nutritional status, body weight, and academic performance in children and adolescents. *Journal of the American Dietetic Association*, 105(5), 743-760.

World Health Organization (1995). Physical status: The use of and interpretation of anthropometry, Report of a WHO Expert Committee.

PROYECTO DE CREACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA

LICENCIATURA EN

NUTRIOLOGÍA

TERCER AÑO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO



Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Alimentación en México

Clave	Año 3°	Créditos 8	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Humanístico-Social		
			Etapa	Intermedia		
Modalidad	Curso () Taller () Lab () Sem (X)		Tipo	T (X)	P ()	T/P ()
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana		Año	
			Teóricas	4	Teóricas	72
			Prácticas	0	Prácticas	0
			Total	4	Total	72

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:
 Problematizar la construcción de la cultura alimentaria en México por medio del análisis de los recursos alimenticios, su aprovechamiento y sus formas de obtención a lo largo de la historia del país reflexionando sobre los principales cambios derivados de los avances tecnológicos y el comercio mundial, además de reconocer las implicaciones que tiene en el proceso de nutrición de la población.

Objetivos específicos:

1. Analizar los recursos utilizados, su aprovechamiento, sus formas de obtención, almacenamiento y la tecnología empleada durante las primeras etapas del poblamiento de América.

2.	Reconocer las implicaciones en la cultura alimentaria por el proceso de domesticación de los recursos locales.		
3.	Discutir las principales características de las diferentes etapas que integran la cultura alimentaria actual.		
4.	Identificar el efecto de la mundialización en la alimentación del mexicano.		
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Alimentación de los primeros pobladores de América	8	0
2	Etapas iniciales de domesticación de plantas y animales	8	0
3	El Formativo o Preclásico	8	0
4	El Clásico: los grandes estados	8	0
5	El Postclásico: la agricultura intensiva	8	0
6	Nueva España: el mestizaje alimentario y culinario	12	0
7	México independiente: acercamiento a la alimentación europea	8	0
8	México en la mundialización	12	0
Total		72	0
Suma total de horas		72	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	Alimentación de los primeros pobladores de América 1.1 Recursos para la obtención, procesamiento, transporte, conservación y consumo de alimentos y bebidas 1.2 Recursos tecnológicos: fuego, recipientes para agua, técnicas de caza y recolección
2	Etapas iniciales de domesticación de plantas y animales 2.1 La vida en aldeas. El proceso de domesticación 2.2 Recursos animales y vegetales. Tecnología para su utilización 2.3 Recursos locales y su aprovechamiento mediante la tecnología 2.3.1 Semillas, órganos de almacenamiento de almidón, frutos y otros productos 2.3.2 Los variados recursos animales
3	El Formativo o Preclásico 3.1 Las aldeas. El proceso de domesticación de plantas y animales 3.2 La formación de la despensa mesoamericana 3.2.1 Tubérculos y raíces, almacenamiento de alimentos 3.3 Los inicios del consumo del maíz 3.3.1 El maíz, alimento básico y los primeros cultivos
4	El Clásico: los grandes estados 4.1 Producción de excedentes, intensificación del comercio 4.1.1 La agricultura extensiva, el comercio a largas distancias y tributo 4.2 Difusión de productos elaborados con maíz nixtamalizado
5	El Postclásico: la agricultura intensiva 5.1 Agricultura intensiva mediante chinampas, terrazas de cultivo y sistemas avanzados de irrigación 5.2 La cocina y preparación de platillos y bebidas 5.3 Los sistemas estatales para la seguridad alimentaria

6	Nueva España: el mestizaje alimentario y culinario 6.1 Llegada de productos y técnicas de Europa, África y Asia 6.2 Productos y recursos tecnológicos para la producción, preparación y consumo 6.3 La Nao de Manila a Acapulco. Testimonios históricos
7	México independiente: acercamiento a la alimentación europea 7.1 Cocinas locales, influencia de otras regiones, recetarios 7.2 La regionalización, auge del pulque 7.3 Incipientes comunicaciones favorecedoras de la industrialización 7.4 La relativa homogenización: resultado de la Revolución
8	México en la mundialización 8.1 Intensificación de la mundialización después de la Segunda Guerra Mundial 8.2 Influencia de la alimentación de los Estados Unidos de América 8.3 Industrialización y comercialización de alimentos 8.4 La coexistencia de desnutrición, obesidad y longevidad
Estrategias didácticas	
Exposición	(X)
Trabajo en equipo	(X)
Lecturas	(X)
Trabajo de investigación	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()
Prácticas de campo	()
Aprendizaje por proyectos	()
Aprendizaje basado en problemas	(X)
Casos de enseñanza	()
Otras (especificar)	(X)
Análisis y discusión de casos	
Aprendizaje colaborativo	
Evaluación del aprendizaje	
Exámenes parciales	()
Examen final	()
Trabajos y tareas	(X)
Presentación de tema	(X)
Participación en clase	(X)
Asistencia	()
Rúbricas	()
Portafolios	(X)
Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	
Ejercicios en entornos digitales	
Reportes de investigación y de casos problema	
Perfil profesiográfico	
Título o grado	Antropólogo, historiador, o nutriólogo, preferentemente con posgrado.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.
Otra característica	
Bibliografía básica:	
Ávila, R., Álvarez, M. & Medina, X.F. (2015). <i>Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones</i> . México: Universidad de Guadalajara.	
Barquera, S., Juan Rivera-Dommarco, J. & Gasca-García, A. (2001). Políticas y programas de alimentación y nutrición en México. <i>Sal Púb Méx</i> , 43(5), 464-477.	
Bertran, M. (2006). <i>Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos</i> . México: UNAM.	
Bertran, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. <i>Physis Revista de Saúde Coletiva</i> , 20(2), 387-411.	
Bertran, M. & Arrollo, P. (Eds.). (2006). <i>Antropología y nutrición</i> , México: UAM-X-FUNSAIUD.	
Casas, A. & Caballero, J. (2017). Domesticación de plantas y origen de la agricultura en Mesoamérica. <i>Ciencias</i> , (40), 36-45.	
Cordón, F. (1980). <i>Cocinar hizo al hombre</i> . Barcelona, España: Tusquets.	
De La Cruz, E. & Flores, B. (2011). Sabores dulces, una encrucijada étnica y multicultural. Caso Barlovento, estado Miranda. <i>Investigación y Postgrado</i> , 26(1), 199-226.	
Díaz, F. (2010). El proceso de domesticación de plantas. <i>Revista Casa del Tiempo</i> , 3(28), 66-70.	
Krapovickas, A. (2010). La domesticación y el origen de la agricultura. <i>Bonplandia</i> , 19(2), 193-199.	
Larqué-Saavedra, A. (2016). Biotecnología Prehispánica en Mesoamérica. <i>Rev Fitotec Mex</i> , 39(2), 107-115.	

- Larsen, C. (2000). Alimentación y salud de los indígenas en las colonias americanas. *Investigación y Ciencia*, 42-47.
- Long-Solís, J. & Vargas, L. (2005). *Food and culture in Mexico*. Westport Connecticut, Londres, Inglaterra: Greenwood Press.
- Lozano, M. (1999). Los primeros pobladores de América. Evidencias de un nuevo paradigma. *Revista de Arqueología*, 216, 6-12.
- Martínez, M., Abel, F., Manrique, C. & Javier, A. (2014). Prehispánica y transformaciones tras la conquista europea del altiplano cundiboyacense, Colombia. *Revista Virtual Universidad Católica del Norte*, 41, 96-111.
- Messer, E. (2006). Globalización y dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición. Antropología y Nutrición. En Bertran, M. & Arrollo, P. (Eds.). *Antropología y nutrición*, México: UAM-X-FUNSAUD.
- Paredes, O., Guevara, F. & Bello, L.A. (2009). La Nixtamalización. *Ciencias*, 92-93.
- Pearsall, D.M. (1992). The origins of plant cultivation in South America. En Wesley, C. & Watson, P.J. (Eds.). *The origins of agriculture, an international perspective* (pp.173-205). Washington, DC, EUA: Smithsonian Institution Press.
- Román, S., Ojeda-Granados, C. & Panduro, A. (2013). Genética y evolución de la alimentación de la población en México. *Revista de Endocrinología y Nutrición*, 21(1), 42-51.
- Soria, G. & Palacio, V. (2014). El escenario actual de la alimentación en México. *Textos & Contextos*, 13(1), 128-142.
- Tudela, F. (1992). El encuentro entre dos mundos: impacto ambiental de la conquista. *Nueva Sociedad*, 122, 198-209.
- Vavilon, N.I. (1951). *Estudios sobre el origen de las plantas cultivadas*. Buenos Aires, Argentina: Acme Agency.
- Velasco, A. (2011). Los primeros humanos en América. *Estrat Crític*, 5(1), 379-387.

Bibliografía complementaria:

- Boltanski, L. (1975). *Los usos sociales del cuerpo*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones Periferia.
- Fidel, S.J. (2000). The Peopling of the new world: present evidence, new theories, and future directions. *Journal of Archaeological Research*, 8, 39-103.
- Howard, P.L. (2003). *Women and plants. Gender relations in biodiversity, management & conservation*. Nueva York, EUA: Zed Books.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Psicología y Alimentación

Clave	Año 3°	Créditos 3	Duración	9 semanas	
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 2	Teóricas	18
			Prácticas 2	Prácticas	18
			Total 4	Total	36

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Proponer estrategias de intervención nutricional personalizada tomando en cuenta componentes de la psicología de la alimentación y la actividad física, con el fin de realizar una atención integral.

Objetivos específicos:

4. Reconocer los componentes cognitivos, emocionales y conductuales en la alimentación.
5. Comparar los diferentes abordajes teórico-metodológicos de la psicología de la alimentación.
6. Asociar los procesos psicológicos y factores psicosociales relacionados con la actividad física.

7. Diseñar estrategias de intervención para optimizar la actividad física.			
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Introducción a la psicología de la alimentación	6	0
2	Comportamiento alimentario: modelos y teorías explicativas de la alimentación	6	6
3	Actividad física y salud psicológica	4	6
4	Evaluación e intervención en el contexto de la actividad física	2	6
Total		18	18
Suma total de horas		36	

Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Introducción a la psicología de la alimentación 1.1 Historia y definición de la psicología de la alimentación 1.2 Estado actual de la psicología de la alimentación 1.3 Hambre y apetito: diferencias conceptuales y relacionales con la salud		
2	Comportamiento alimentario: modelos y teorías explicativas de la alimentación 2.1 Teorías del comportamiento alimentario 2.1.1 Teoría del punto de ajuste "Set Point" 2.1.2 Teorías conductuales 2.1.3 Teoría de la externalidad 2.1.4 Teoría psicodinámica 2.1.5 Teoría de la autorregulación 2.1.6 Teoría psicosomática 2.1.7 Teoría de la emoción 2.2 Modelos explicativos del comportamiento alimentario 2.2.1 Modelo de las prácticas de alimentación 2.2.2 Modelo evolutivo 2.2.3 Modelo fisiológico 2.2.4 Modelo cognitivo 2.2.5 Modelo de las cinco vías		
3	Actividad física y salud psicológica 3.1 La personalidad y la actividad física 3.2 Motivación y actividad física 3.3 Atención y actividad física 3.4 Ansiedad, estrés y actividad física 3.5 Ejercicio y bienestar emocional		
4	Evaluación e intervención en el contexto de la actividad física 7.1 Evaluación de la actividad física en el contexto del estilo y la calidad de vida 4.2 Técnicas psicológicas de intervención 4.3 Ocio y tiempo libre		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)

Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	
Aprendizaje situado		Ejercicios en entornos digitales	
Aprendizaje basado en análisis y discusión de casos		Proyectos	
Aprendizaje colaborativo			
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Psicólogo.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica	Con conocimientos en psicología de la salud, psicología del deporte y manejo de TIC.		
Bibliografía básica:			
Álvarez, M. & Odero, D. (2008). Análisis dimensional de la conducta alimentaria desde el paradigma psicosomático. <i>Interpsiquis</i> , 1, 1-9.			
Amon, D., Guareschi, P. & Maldavsky, D. (2005). La psicología social de la comida: una aproximación teórica y metodológica, la comida y las prácticas de la alimentación como secuencias narrativas. <i>Subjetividad y procesos cognitivos</i> , 7, 45-71.			
Contreras, J. (2002). <i>Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres</i> . México: Alfaomega.			
Cox, R. (2013). <i>Psicología del deporte. Conceptos y sus aplicaciones</i> . España: Médica Panamericana.			
Dosil, J. (2002). <i>El psicólogo del deporte: asesoramiento e intervención</i> . Madrid, España: Síntesis.			
Dosil, J. (2004). <i>Psicología de la actividad física y del deporte</i> . México: McGraw-Hill.			
García, A. (2015). <i>Avances en psicología del deporte</i> . España: Paidotribo.			
Gracia-Arnaiz, M. (2007). Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. <i>Salud Pública de México</i> , 49(3), 236-242.			
López, M. & Cruz, F. (2010). <i>Temas actuales en psicología del deporte y la actividad física</i> . México: Universidad Autónoma de Nuevo León.			
Macht, M. (1999). Characteristics of eating in anger, fear, sadness, and joy. <i>Appetite</i> , 33, 129–139.			
Macht, M. (2008a). How emotions affect eating: a five-way model. <i>Appetite</i> , 50, 1-11.			
Macht, M. (2008b). Conducta alimentaria emocional. Los investigadores ahondan en el conocimiento emocional de las personas a partir del estudio de su comportamiento alimentario, una conducta regida en buena medida por las emociones. <i>Mente y Cerebro</i> , 28, 60-67.			
Martin, G. (2008). <i>Psicología del deporte: guía práctica del análisis conductual</i> . México: Pearson Prentice Hall.			
Martínez, F. & Fernández, J. (1996). Emoción y salud. Desarrollo en psicología básica y aplicada. <i>Anales de Psicología</i> , 10(2), 101-109.			
Ogden, J. (2005). <i>Psicología de la alimentación</i> . España: Morata.			
Samulsdki, D. & Greco, P. (2007). <i>Psicología del deporte: manual para educación física, psicología y fisiología</i> . Colombia: Kinesis.			
Serrato, L. (2005). <i>Psicología del deporte: historia, contextualización y funciones</i> . Colombia: Kinesis.			
Van Strien, T., Cebolla, B., Etchemendy, E., Gutiérrez-Maldonado, J., Ferrer-García, M., Botella, B. & Baños, R. (2013). Emotional eating and food intake after sadness and joy. <i>Appetite</i> , 66, 20–25.			

Recursos electrónicos

Rodríguez, M. & Morán, C. (2010). Historia de la psicología del deporte en México. *Revista Iberoamericana de Psicología del Ejercicio y el Deporte*, 5(1), 117-134. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=311126267009>

Bibliografía complementaria:

Abramson, E. (1993). *El comer emocional*. España: Desclée de Brouwer.

Arnou, B., Kenardy, J. & Agras, W. (1995). The emotional eating scale: the development of a measure to assess coping with negative affect by eating. *International Journal of Eating Disorders*, 18(1), 79-90.

Arrivillaga, Q.M. (2007). *Psicología de la salud: Abordaje integral de la enfermedad crónica*. México: Manual Moderno.

Ayres, K., Prestwich, A., Conner, M. & Smith, P. (2010). Emotional eating moderates the relationship between implicit measures of attitudes and chocolate consumption. *European Journal of Personality*, 25, 317–325.

Cardoso, M. (2006). La cultura como configurador de estilos alimentarios antagónicos al tratamiento médico para la diabetes. *Cuicuilco*, 13(37), 129-142.

Dosil, J. (2003). *Ciencias de la actividad física y del deporte*. Madrid, España: Síntesis.

Fernández-Abascal, E.G. & Palmero, F. (1999). *Emociones y salud*. Barcelona, España: Ariel.

Menéndez, I. (2006). *Alimentación emocional*. México: Grijalbo.

Weinberg, R.S., & Gould, D. (2010). *Fundamentos de psicología del deporte y del ejercicio físico*. España: Panamericana.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Trastornos del Comportamiento Alimentario

Clave	Año 3°	Créditos 4	Duración	9 semanas	
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller () Lab () Sem (X)		Tipo	T (X) P () T/P ()	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	4	Teóricas 36
			Prácticas	0	Prácticas 0
			Total	4	Total 36

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Diseñar un tratamiento individual con base en los elementos teórico-prácticos que constituyen el diagnóstico para dar seguimiento a pacientes con trastornos del comportamiento alimentario.

Objetivos específicos:

1. Identificar las principales características de los trastornos de la conducta alimentaria y su desarrollo conceptual a través del tiempo.
2. Diferenciar los trastornos de la conducta alimentaria con base en su etiopatogenia.
3. Comparar las formas de evaluación e intervención psicológica, médica, nutricional e interdisciplinar de los trastornos de la conducta alimentaria.
4. Enunciar los principales elementos para la prevención de la conducta alimentaria.

Índice temático

	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas

1	Epidemiología de los trastornos de la conducta alimentaria (TCA)	6	0
2	Clasificación y caracterización de los TCA	12	0
3	Evaluación y tratamiento de los TCA	12	0
4	Prevención de los TCA	6	0
Total		36	0
Suma total de horas		36	

Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Epidemiología de los trastornos de la conducta alimentaria (TCA) 1.1 Antecedentes históricos y evolución de los TCA 1.2 Incidencia y prevalencia de los TCA		
2	Clasificación y caracterización de los TCA 2.1 Anorexia: definición, criterios diagnósticos, etiología, factores de riesgo y factores socioculturales asociados (personalidad, familia y cultura) 2.2 Bulimia: definición, criterios diagnósticos, etiología, factores de riesgo y factores socioculturales asociados (personalidad, familia y cultura) 2.3 Trastorno por atracón: definición, criterios diagnósticos, etiología, factores de riesgo y factores socioculturales asociados (personalidad, familia y cultura) 2.4 Trastornos de la conducta alimentaria no específicos: pica y trastorno de rumiación 2.5 Trastorno de evitación / restricción de la ingesta de alimentos: ortorexia		
3	Evaluación y tratamiento de los TCA 3.1 Entrevista clínica 3.2 Instrumentos de evaluación 3.3 Evaluación e intervención psicológica 3.4 Evaluación e intervención médica 3.5 Evaluación e intervención nutricional 3.6 Evaluación e intervención interdisciplinar		
4	Prevención de los TCA 4.1 Niveles de prevención y TCA 4.2 Grupos de riesgo 4.3 Redes de apoyo 4.4 Instituciones públicas y privadas		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar) Discusión de casos	(X)	Otras (especificar) Ejercicios en entornos digitales Reportes de investigación y de análisis de caso	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Psicólogo.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		

Otra característica	Con conocimientos en psicología de la salud y manejo de TIC.
---------------------	--

Bibliografía básica:

- American Psychiatric Association (2002). *Manual diagnóstico y estadístico de los trastornos mentales (DSM-5-TR)*. Barcelona, España.
- Behar, R. & Figueroa, G. (2004). *Anorexia nerviosa y bulimia: Clínica y terapéutica*. Chile: Mediterráneo.
- Caballo, V. (2006). *Manual para la evaluación clínica de los trastornos psicológicos*. Madrid, España: Pirámide.
- Guillemot, A. & Laxenaire, M. (1994). *Anorexia y bulimia nerviosa: el peso de la cultura*. España: Masson.
- López-Aguilar, X., Mancilla-Díaz, J.M., Vázquez-Arévalo, R., Ocampo, M.T., Franco-Paredes, K. & Alvarez-Rayón, G.L. (2010). Factores predictores del atracón alimentario en una muestra comunitaria de mujeres mexicanas. *Journal of Behavior, Health & Social*, 2(1), 25-38.
- López-Espinoza, A. & Franco-Paredes, K. (2009). *Comportamiento alimentario: una perspectiva multidisciplinaria*. México: UDG.
- Mancilla, J.M. & Gómez-Peresmitre, G. (2006). *Trastornos alimentarios en Hispanoamérica*. México: Manual Moderno.
- Martínez, A. (2015). *Todo sobre los trastornos de la conducta alimentaria: una visión multidisciplinaria desde la experiencia y la evidencia científica*. España: Altaria.
- Otero, M. (2010). *Trastornos alimentarios: guías de psicoeducación y autoayuda*. Madrid, España: Pirámide.
- Poulisis, J. (2011). *Los nuevos trastornos alimentarios: alcoholexia, vigorexia, diabolimia, pregorexia, ortorexia*. Buenos Aires, Argentina: Paidós.
- Sánchez, J., Villarreal, M. & Musitu, G. (2010). *Psicología y desórdenes alimenticios: un modelo de campo psicosocial*. México: Universidad Autónoma de Nuevo León.
- Serra, M. (2015). *Trastornos del comportamiento alimentario: enfoques preventivos*. España: UOC.
- Silva, C. (2007). *Trastornos alimentarios: anorexia, bulimia, comer compulsivo*. México: Pax.
- Tordera, C. (2015). *Trastornos alimentarios y de la ingestión de alimentos*. España: Síntesis.
- Weitzner, A. (2008). *El ABC de los trastornos alimenticios: ayudando a personas con anorexia, bulimia y comer compulsivo: guía práctica para maestros, terapeutas y médicos*. México: Pax.
- Whittingslow, M. & Losada, A. (2013). *Abordajes sistemáticos en trastornos de la conducta alimentaria: técnicas eficaces para pacientes con diagnóstico de trastorno en la conducta alimentaria*. Alemania: Publicia.

Bibliografía complementaria:

- Behar, R. & Arancibia, M. (2014). Trastornos alimentarios maternos y su influencia en la conducta alimentaria de sus hijas(os). *Revista Chilena de Pediatría*, 85(6), 731-739.
- Guerro-Prado, D., Barajau, J. & Chinchilla, A. (2001). Epidemiología de los trastornos de la conducta alimentaria e influencia mediática: una revisión de la literatura. *Actas Españolas de Psiquiatría*, 29(6), 403-410.
- Mohedano, R., González-Soltero, R., Blanco, M., Biscaia, J., Grille-Mariscal, M. & Blanco, M. (2015). Análisis del contenido, posicionamiento y calidad de páginas web en español relacionadas con la nutrición y los trastornos de la conducta alimentaria. *Nutrición Hospitalaria*, 31(3), 1394-1402.
- Saucedo, T., Zaragoza, J., Villalón, L., Peña, A. & León, R. (2015). Prevalencia de factores de riesgo asociados a trastornos alimentarios en estudiantes universitarios hidalguenses. *Psicología y Salud*, 25(2), 243-251.
- Silva-Gutiérrez, C. & Sánchez-Sosa, J. (2006). Ambiente familiar, alimentación y trastornos de la conducta alimentaria. *Revista Mexicana de Psicología*, 23(2), 173-183.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa
Epidemiología

Clave	Año 3°	Créditos 6	Duración	18 semanas	
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	2	Teóricas 36
			Prácticas	2	Prácticas 36
			Total	4	Total 72

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general: Aplicar los conocimientos básicos de epidemiología en el desarrollo de proyectos epidemiológicos descriptivos, observacionales o de intervención para incidir en los fenómenos relacionados con la nutrición.
Objetivos específicos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificarlos diferentes términos epidemiológicos y los diseños de investigación. 2. Usar adecuadamente el tipo de muestreo de participantes en un estudio, dependiendo de los modelos de estudio epidemiológicos y el diseño de investigación. 3. Reconocer los conceptos de muestreo y medición de riesgo para la evaluación de proyectos epidemiológicos y programas de salud. 4. Calcular las medidas de riesgo por diseño epidemiológico.

5. Aplicar la medición de riesgo en función del tipo de estudio epidemiológico.			
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Introducción a la epidemiología	6	0
2	Causalidad y diseños de estudio epidemiológicos	6	8
3	Muestreo y cálculo del tamaño de la muestra	6	8
4	Medición del riesgo y su interpretación	18	20
Total		36	36
Suma total de horas		72	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	<p>Introducción a la epidemiología</p> <p>1.1 Antecedentes históricos de la epidemiología: postulados de Henle-Koch, Red de causalidad de McMahon, Historia natural de la enfermedad de Leavell y Clark</p> <p>1.2 Epidemiología moderna de Kenneth Rothman: conceptos, diferencia con la epidemiología tradicional y nuevas tendencias</p> <p>1.3 Definiciones de salud, enfermedad, historia natural de la enfermedad, curso clínico, epidemiología</p> <p>1.4 Objetivos de la epidemiología, alcances y usos</p> <p>1.5 Términos epidemiológicos: prevalencia, incidencia, epidemia, endemia, pandemia, transición demográfica y epidemiológica, indicadores de salud (tasas)</p>
2	<p>Causalidad y diseños de estudio epidemiológicos</p> <p>2.1 Conceptos de riesgo, factor de riesgo, confusor, marcador de riesgo, población expuesta. Criterios de Bradford-Hill para establecer causalidad, criterios incorporados de Lilienfeld y concepto unificado de Evans</p> <p>2.2 Diseños de estudio en epidemiología</p> <p style="padding-left: 20px;">2.2.1 Descriptivos, observacionales, de intervención</p> <p style="padding-left: 20px;">2.2.2 Transversales, casos y controles, cohorte, ensayos clínicos controlados: características, sesgos, ventajas y desventajas</p> <p>2.3 Aplicación de la causalidad en la nutrición y efecto del ejercicio</p>
3	<p>Muestreo y cálculo del tamaño de la muestra</p> <p>3.1 Elementos del muestreo. Marco muestral y estrategias para su delimitación</p> <p>3.2 Tipos de muestreo: aleatorio simple, sistemático, estratificado, por bloques o conglomerados, multietápico. Selección del más adecuado de acuerdo con el diseño de estudio epidemiológico</p> <p>3.3 Cálculo del tamaño de la muestra para proporciones en estudios</p> <p style="padding-left: 20px;">3.3.1 Estudios descriptivos: infinitos y finitos</p> <p style="padding-left: 20px;">3.3.2 Estudios comparativos conociendo las proporciones</p> <p style="padding-left: 20px;">3.3.3 Estudios comparativos conociendo los riesgos</p>
4	<p>Medición del riesgo y su interpretación</p> <p>4.1 Medidas de asociación en estudios epidemiológicos</p> <p style="padding-left: 20px;">4.1.1 Cálculo de la fuerza de la asociación: riesgo relativo, razón de momios, razones de daño</p> <p style="padding-left: 20px;">4.1.2 Precisión del riesgo: intervalos de confianza para proporciones</p> <p style="padding-left: 20px;">4.1.3 Magnitud del riesgo: riesgo atribuible, porcentaje de riesgo atribuible, riesgo proporcional atribuible</p> <p style="padding-left: 20px;">4.1.4 Significancia estadística: ji cuadrada para proporciones</p>

	4.2 Riesgos ajustados: concepto, fundamento de la regresión logística y su interpretación	
	4.3 Interpretación de los riesgos, significancia clínica y estadística	
	4.4 Estudios de sobrevida o supervivencia y metaanálisis	
	4.5 Programas de salud, planeación e implementación. Correspondencia entre el estudio colectivo y el individual de los problemas de salud	
	4.6 Enfoque de riesgo. Características de la exposición, dificultades para establecer una relación causal	
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje
Exposición	(X)	Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final ()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas (X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema (X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase (X)
Prácticas de campo	()	Asistencia ()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas ()
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios (X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo (X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)
Análisis y discusión de casos		Ejercicios en entornos digitales Reportes de investigación y de casos
Perfil profesiográfico		
Título o grado	Médico cirujano, químico farmacéutico biólogo preferentemente con posgrado.	
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.	
Otra característica	Experiencia mínima de un año en investigación epidemiológica.	
Bibliografía básica:		
Argimón-Pallares, J.M. & Jiménez-Villa, J. (2004). <i>Métodos de investigación clínica y epidemiológica</i> . (3a ed.). Madrid, España: Elsevier.		
Bonita, R., Beaglehole, R. & Kjellström, T. (2008). <i>Epidemiología básica</i> . (2a ed.). Washington, DC, EUA: OPS.		
Hernández-Ávila, M. (2007). <i>Epidemiología. Diseño y análisis de estudios</i> . México: Médica Panamericana.		
Hulley, S.B., Cummings, S.M., Browner, W.S., Grady, D.G. & Newman, T.B. (2008). <i>Diseño de investigaciones clínicas</i> . (3a ed.). México: Lippincott Williams & Wilkins.		
Jenicek, M. (1996). <i>Epidemiología: la lógica de la medicina moderna</i> . Barcelona, España: Masson.		
Last, J.M. (1988). <i>A dictionary of epidemiology</i> . Nueva York, EUA: Oxford University Press.		
Mendoza-Núñez, V.M., Sánchez-Rodríguez, M.A. y Correa-Muñoz, E. (Eds.). (2008). <i>Estrategias para el control de enfermedades crónico-degenerativas a nivel comunitario</i> . México: Facultad de Estudios Superiores Zaragoza, UNAM.		
Rayo-Bordonada, M.A. & Damián-Moreno, J. (2009). <i>Método epidemiológico</i> . Madrid: Escuela Nacional de Sanidad (ENS). Instituto de Salud Carlos III-Ministerio de Ciencia e Innovación.		
Ruiz-Morales, A. & Morillo-Zárate, L.E. (2004). <i>Epidemiología clínica. Investigación clínica aplicada</i> . Bogotá, Colombia: Médica Panamericana.		
Recursos electrónicos		
Berea-Baltierra, R., Rivas-Ruiz, R., Pérez-Rodríguez, M., Palacios-Cruz, L., Moreno, J. & Talavera, J.O. (2014). Investigación clínica XX. Del juicio clínico a la regresión logística. <i>Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social</i> , 52(2), 192-7. Recuperado de http://www.medigraphic.com/pdfs/imss/im-2014/im142r.pdf		

- Hernández-Ávila, M., Garrido-Latorre, F. & López-Moreno, S. (2000). Diseño de estudios epidemiológicos. *Salud Pública de México*, 42(2), 144-54. Recuperado de <http://www.scielosp.org/pdf/spm/v42n2/2383.pdf>
- Rivas-Ruiz, R., Castelán-Martínez, O., Pérez-Rodríguez, M., Palacios-Cruz, L., Noyola-Castillo, M.E. y Talavera, J.O. (2014). Investigación clínica XXIII. Del juicio clínico a los metaanálisis. *Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social*, 52(5), 558-65. Recuperado de <http://www.medigraphic.com/pdfs/imss/im-2014/im145r.pdf>
- Rivas-Ruiz, R., Pérez-Rodríguez, M., Palacios-Cruz, L. & Talavera, J.O. (2014). Investigación clínica XXI. Del juicio clínico al análisis de supervivencia. *Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social*, 52(3), 308-15. Recuperado de <http://www.medigraphic.com/pdfs/imss/im-2014/im143o.pdf>
- Talavera, J.O. (2011) Investigación clínica I. Diseños de investigación. *Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social*, 49(1), 53-8. Recuperado de <http://www.medigraphic.com/pdfs/imss/im-2011/im111k.pdf>
- Talavera, J.O., Rivas-Ruiz, R. & Bernal-Rosales, L.P. (2011). Investigación clínica V. Tamaño de muestra. *Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social*, 49(5), 517-22. Recuperado de <http://www.medigraphic.com/pdfs/imss/im-2011/im115i.pdf>
- Talavera, J.O., Wacher-Rodarte, N.H. & Rivas-Ruiz, R. (2011). Investigación clínica III. Estudios de causalidad. *Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social*, 49(3), 289-94. Recuperado de <http://www.medigraphic.com/pdfs/imss/im-2011/im113k.pdf>

Bibliografía complementaria:

- Cervantes-Sandoval, A., Rivera-García, P. & De la Paz-López, J.M. (2004). *Estadística práctica para el análisis de datos. SPSS. Una herramienta para el análisis estadístico de los datos*. México: Facultad de Estudios Superiores Zaragoza, UNAM.
- Mendoza-Núñez, V.M. & Sánchez-Rodríguez, M.A. (2002). *Análisis y difusión de resultados científicos*. México: Facultad de Estudios Superiores Zaragoza, UNAM.

Recursos electrónicos:

- Álvarez-Martínez, H. & Pérez-Campos, E. (2004). Causalidad en medicina. *Gaceta Médica de México*, 140(4), 467-72. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/gmm/v140n4/v140n4a18.pdf>
- Arribalzaga, E.B. (2007). Interpretación de las curvas de supervivencia. *Revista Chilena de Cirugía*, 59(1), 75-83. Recuperado de <http://www.scielo.cl/pdf/rhcir/v59n1/art13.pdf>
- Morabia, A. & Porta, M. (Julio, 2008). Causalidad y epidemiología. *Investigación y Ciencia*, 62-71. Recuperado de <http://www.investigacionyciencia.es/files/2741.pdf>
- López-Moreno, S., Garrido-Latorre, F. & Hernández-Ávila, M. (2000). Desarrollo histórico de la epidemiología: su formación como disciplina científica. *Salud Pública de México*, 42(2), 133-43. Recuperado de <http://www.scielosp.org/pdf/spm/v42n2/2382.pdf>
- Moreno-Altamirano, L. (2007). Reflexiones sobre el trayecto salud-padecimiento-enfermedad-atención: una mirada socioantropológica. *Salud Pública de México*, 49(1), 63-70. Recuperado de <http://scielo.unam.mx/pdf/spm/v49n1/a09v49n1.pdf>
- Ried, K. (2006) Interpreting and understanding meta-analysis graphs. A practical guide. *Australian Family Physician*, 35(8), 635-8. Recuperado de: <http://www.racgp.org.au/afpbackissues/2006/200608/20060805ried.pdf>
- Volcy, C. (2007). Historia de los conceptos de causa y enfermedad: paralelismo entre medicina y la fitopatología. *Latreia*, 20(4), 407-21. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/iat/v20n4/v20n4a7.pdf>



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Lengua Extranjera V

Clave	Año 3°	Créditos 6	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Lengua Extranjera		
			Etapa	Intermedia		
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()		Tipo	T ()	P ()	T/P (X)
Carácter	Obligatorio (X) Obligatorio E ()		Optativo () Optativo E ()		Horas	
			Semana	Año		
		Teóricas	2	Teóricas	36	
		Prácticas	2	Prácticas	36	
		Total	4	Total	72	

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Lengua Extranjera IV
Asignatura subsecuente	Lengua Extranjera VI

Objetivo general

Proponer diferentes tipos de situaciones utilizando el idioma inglés, que propicien su aprendizaje para la actualización en su área de conocimiento y disciplinar.

Objetivos específicos

1. Incorporar nuevas formas de expresar en inglés acciones cotidianas y acciones en progreso.
2. Integrar expresiones en inglés para referirse a acciones a realizarse.
3. Producir expresiones en inglés de diversos objetos, personas y lugares para elaborar expresiones para hacer halagos y cumplidos.

Índice temático			
Unidad	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Presente perfecto frente a pasado simple. Frases adverbiales	6	6
2	Presente simple y presente continuo	6	6
3	<i>Used to</i> . Adverbios de tiempo	6	6
4	<i>Will y going to</i>	6	6
5	<i>Have to, should, must</i>	6	6
6	Igualdad, comparativos y superlativos. Adjetivos calificativos	6	6
Subtotal		36	36
Total		72	

Contenido Temático		
Unidad	Tema y subtemas	
1	Presente perfecto frente a pasado simple. Frases adverbiales 1.1 Gramática 1.2 Exponentes lingüísticos 1.3 Funciones lingüísticas	
2	Presente simple y presente continuo 2.1 Gramática 2.2 Exponentes lingüísticos 2.3 Funciones lingüísticas	
3	<i>Used to</i> . Adverbios de tiempo 3.1 Gramática 3.2 Exponentes lingüísticos 3.3 Funciones lingüísticas	
4	<i>Will y going to</i> 4.1 Gramática 4.2 Exponentes lingüísticos 4.3 Funciones lingüísticas	
5	<i>Have to, should, must</i> 5.1 Gramática 5.2 Exponentes lingüísticos 5.3 Funciones lingüísticas	
6	Igualdad, comparativos y superlativos. Adjetivos calificativos 6.1 Gramática 6.2 Exponentes lingüísticos 6.3 Funciones lingüísticas	
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje
Exposición	(X)	Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final ()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas (X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema (X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase (X)
Prácticas de campo	()	Asistencia ()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas (X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios ()

Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciado en letras inglesas o literatura inglesa con especialidad en didáctica, licenciado en la enseñanza del Inglés.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica	Egresado del Curso de Formación de Profesores del CELE que haya aprobado el examen de la COELE.		
Bibliografía básica			
Chamot, U.A., et al. (2008). <i>The learning strategies</i> . Nueva York, EUA: Longman.			
Harmer, J. (2004). <i>Just grammar</i> . Malasia: Marshal Cavendish.			
http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cvc_mer.pdf .			
Bibliografía complementaria			
Kushner, R., Van Horn, L., Rock, C., Edwards, M., Bales, C., Kohlmeier, M., & Akabas, S. (2014). Nutrition education in medical school: a time of opportunity. <i>American Journal of Clinical Nutrition</i> , (5), 1167- 1173.			
Martin, E. (2014) <i>Concise Medical Dictionary</i> . Reino Unido: Oxford University Press.			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa
Microbiota

Clave	Año 3°	Créditos 4	Duración	6 semanas		
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud		
			Etapa	Intermedia		
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()		Tipo	T (X)	P ()	T/P ()
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas	6	Teóricas	36
			Prácticas	0	Prácticas	0
			Total	6	Total	36

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general: Diseñar tratamientos para diferentes patologías, con base en el conocimiento de la microbiota y el papel que juega en la fisiología del huésped.
Objetivos específicos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Examinar los estudios antecedentes sobre el tema. 2. Describir la clasificación de los microorganismos, la taxonomía microbiana y los rangos de los grupos taxonómicos. 3. Explicar qué es la microbiota y el microbioma, mediante el reconocimiento de la flora normal y sus asociaciones con el hospedero y su ubicación anatómica. 4. Reconocer las funciones de la microbiota intestinal y sus repercusiones en la salud humana.

5. Emplear diferentes tipos de probióticos para apoyar en el tratamiento de diferentes patologías.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	¿Qué es microbiota?	5	0
2	Microbiota y microbioma	5	0
3	Importancia del equilibrio de la microbiota intestinal humana	10	0
4	Disfunciones de la microbiota intestinal	8	0
5	Probióticos y prebióticos	8	0
Total		36	0
Suma total de horas		36	

Contenido Temático	
Tema	Subtemas
1	<p>¿Qué es microbiota?</p> <p>1.1 Antecedentes en el estudio de la microbiota</p> <p>1.2 Clasificación de los microorganismos</p> <p> 1.2.1 Taxonomía microbiana, fundamentos y aplicaciones</p> <p> 1.2.2 Enfoques de la taxonomía microbiana (clásico, genético y molecular)</p> <p> 1.2.3 Rangos de grupos taxonómicos</p>
2	<p>Microbiota y microbioma</p> <p>2.1 Conceptos y definiciones</p> <p> 2.1.1 Flora normal</p> <p> 2.1.2 Asociaciones simbióticas entre bacterias y huésped</p> <p>2.2 Flora normal y su ubicación anatómica</p> <p> 2.2.1 Piel</p> <p> 2.2.2 Boca</p> <p> 2.2.3 Vías respiratorias superiores</p> <p> 2.2.4 Uretra y vagina</p> <p> 2.2.5 Folículo piloso</p> <p> 2.2.6 Tracto digestivo</p>
3	<p>Importancia del equilibrio de la microbiota intestinal humana</p> <p>3.1 Diversidad y función de la microbiota gastrointestinal</p> <p> 3.1.1 Funciones metabólicas</p> <p> 3.1.2 Funciones de protección</p> <p> 3.1.3 Funciones tróficas</p> <p>3.2 Microbiota intestinal y sistema inmune</p>
4	<p>Disfunciones de la microbiota intestinal</p> <p>4.1 Disbiosis y sus efectos en la calidad de vida</p> <p>4.2 Principales patologías asociadas a la disbiosis</p> <p> 4.2.1 Enfermedad inflamatoria intestinal</p> <p> 4.2.2 Síndrome de intestino irritable</p> <p> 4.2.3 Obesidad</p> <p> 4.2.4 Diabetes <i>mellitus</i> tipo 2</p> <p> 4.2.5 Colitis pseudomembranosa</p>
5	<p>Probióticos y prebióticos</p> <p>5.1 Definición y clasificación</p> <p>5.2 Mecanismos de acción</p> <p>5.3 Beneficios de los microorganismos probióticos</p> <p>5.4 Principales efectos en los procesos infecciosos</p>

5.5 Principales efectos en los procesos metabólicos			
Estrategias didácticas			
Evaluación del aprendizaje			
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	
Análisis de casos		Ejercicios en entornos digitales	
Aprendizaje colaborativo		Reportes de lecturas y de investigación	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Médico Cirujano. Químico biólogo parasitólogo.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica	Conocer el uso de aulas virtuales y dominio de TIC. Dominar la búsqueda especializada de bibliografía usando PubMed o herramientas similares. Conocer el uso de gestores de información bibliográfica como Mendeley o Zotero.		
Bibliografía básica:			
Arumugam, M., Raes, J., Pelletier, E., Le Paslier, D., Yamada, T., Mende, D. R.,... & Bertalan, M. (2011). Enterotypes of the human gut microbiome. <i>Nature</i> , 473(7346), 174.			
Cho, I., & Blaser, M.J. (2012). The human microbiome: at the interface of health and disease. <i>Nature Reviews. Genetics</i> , 13(4), 260.			
Gibson, G.R., & Roberfroid, M.B. (1995). Dietary modulation of the human colonic microbiota: introducing the concept of prebiotics. <i>The Journal of Nutrition</i> , 125(6), 1401.			
Human Microbiome Project Consortium. (2012). Structure, function and diversity of the healthy human microbiome. <i>Nature</i> , 486(7402), 207.			
Bibliografía complementaria:			
Carabaño, I. & Herrero, M.C. (2016). <i>La era del microbioma. Pediatría Atención Primaria</i> . Recuperado de http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=366649311001			
Hashemi, A., Villa, C.R. & Comelli, E.M. (2016). Probiotics in early life: a preventative and treatment approach. <i>Food Funct</i> , 7(17), 52-68.			
Ley, R.E. (2010). Obesity and the human microbiome. <i>Current opinion in Gastroenterology</i> , 26(1), 5-11.			
Murray, R.P. (2009). <i>Microbiología médica</i> . Madrid: Editorial Elsevier.			
Tay, J., Lara, R., Gutiérrez, M. & Velazco, O. (2013). <i>Parasitología médica</i> . México: Méndez Editores.			
Videhult, F.K. & West, C.E. (2016). Nutrition, gut microbiota and child health outcomes. <i>Curr Opin Clin Nutr Metab Care</i> , 19 (20), 8-13.			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa
Enfermedades Metabólicas

Clave	Año 3°	Créditos 8	Duración	18 semanas	
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller () Lab () Sem (X)		Tipo	T (X) P () T/P ()	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 4	Teóricas	72
			Prácticas 0	Prácticas	0
			Total 4	Total	72

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:
Explicar las características de las enfermedades metabólicas y su relación con la nutrición y la actividad física.

Objetivos específicos:

1. Identificar el impacto epidemiológico de las enfermedades metabólicas en los ámbitos nacional e internacional.
2. Revisar la clasificación de enfermedades metabólicas para su estudio.

3. Describir la etiología, cuadro clínico, pronóstico y tratamiento farmacológico y nutricional de las enfermedades metabólicas de origen genético.			
4. Describir la etiología, cuadro clínico, pronóstico y tratamiento farmacológico y nutricional de las enfermedades metabólicas de origen endocrino.			
5. Diferenciar las enfermedades metabólicas que tienen implicaciones alimentarias y de actividad física, destacar su etiología, cuadro clínico, pronóstico y su tratamiento farmacológico y nutricional.			
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Panorama epidemiológico	4	0
2	Enfermedades metabólicas de origen genético	20	0
3	Enfermedades metabólicas de origen endocrino	20	0
4	Enfermedades metabólicas con implicaciones alimentarias o de actividad física	28	0
Total		72	0
Suma total de horas		72	

Contenido Temático	
Tema	Subtemas
1	Panorama epidemiológico 1.1 Panorama epidemiológico de las enfermedades metabólicas 1.2 Clasificaciones de las enfermedades metabólicas 1.2.1 Genéticas 1.2.2 Endócrinas 1.2.3 Alimentarias
2	Enfermedades metabólicas de origen genético 2.1 Fibrosis quística 2.2 Enfermedad de Huntington 2.3 Anemia de células falciformes 2.4 Enfermedad celíaca 2.5 Talasemia 2.6 Fenilcetonuria
3	Enfermedades metabólicas de origen endocrino 3.1 Diabetes mellitus 3.2 Síndrome metabólico 3.3 Hipotiroidismo 3.4 Hipertiroidismo 3.5 Hiperparatiroidismo 3.6 Hipoadrenalismo 3.7 Enfermedad de Addison 3.8 Intolerancia a la sacarosa 3.9 Obesidad
4	Enfermedades metabólicas con implicaciones alimentarias o de actividad física 4.1 Hipertensión arterial sistémica

	4.2 Avitaminosis 4.3 Anemia 4.4 Desnutrición 4.5 Desequilibrio electrolítico 4.6 Desórdenes lipídicos (de acuerdo al lípido alterado) 4.7 Hiperuricemia	
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje
Exposición	(X)	Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final ()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas (X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema (X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase (X)
Prácticas de campo	()	Asistencia ()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas ()
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios (X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo (X)
Otras (especificar) Análisis y discusión de casos	(X)	Otras (especificar) Informes de investigación Reportes de casos Ejercicios en entornos digitales
Perfil profesiográfico		
Título o grado	Médico cirujano, preferentemente con especialidad en endocrinología, epidemiología o salud pública. Licenciado en nutrición, preferentemente con maestría en nutrición clínica.	
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.	
Otra característica		
Bibliografía básica:		
Kliegman, R., Stanton, B.M., Geme, J.S. & Schor, N.F. (2014). <i>Nelson tratado de pediatría</i> . Brasil: Elsevier.		
Longo, D.L. (2012). <i>Harrison: principios de medicina interna</i> . (18ª ed.). México: McGraw-Hill.		
Scott-Stump, S. (2012). <i>Nutrición, diagnóstico y tratamiento</i> . (7a ed.). México: Lippincott Williams and Wilkins Walters Kluwer Health.		
Bibliografía complementaria:		
Cofermer. (2012). El problema de la Obesidad en México: diagnóstico y acciones regulatorias para enfrentarlo. Recuperado de http://www.cofemer.gob.mx/Varios/Adjuntos/01.10.2012/COFEMER_PROBLEMA_OBESIDAD_EN_MEXICO_2012.pdf		
Villasís, M., Aquiles, R., Halley, E. & Alva, C. (2001). Frecuencia y factores de riesgo asociados a desnutrición de niños con cardiopatía congénita. <i>Salud pública de México</i> 43(4). Recuperado de http://saludpublica.mx/insp/index.php/spm/article/view/6325/7606		



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Metodología de la Investigación

Clave	Año 3°	Créditos 6	Duración	18 semanas	
			Campo de conocimiento	Metodológico	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	2	Teóricas 36
			Prácticas	2	Prácticas 36
			Total	4	Total 72

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Desarrollar un proyecto de investigación, congruente con la ética y la metodología propios de la disciplina, que permita la construcción de conocimiento sobre la nutriología.

Objetivos específicos:

1. Analizar de manera crítica la literatura científica.
2. Elaborar un marco teórico.
3. Distinguir los diferentes componentes de un proyecto de investigación.
4. Estructurar un proyecto de investigación con apego a la bioética.

Índice temático

	Tema	Horas Año
--	------	-----------

		Teóricas	Prácticas
1	Introducción a la metodología de la investigación	4	2
2	Búsqueda de información científica	4	10
3	Componentes fundamentales de un proyecto de investigación	20	20
4	Aspectos éticos en la investigación científica	8	4
Total		36	36
Suma total de horas		72	

Contenido Temático	
Tema	Subtemas
1	<p>Introducción a la metodología de la investigación</p> <p>1.1 Definiciones: conocimiento, conocimiento científico, conocimiento empírico, ciencia, teoría científica, ley científica, hipótesis científica, investigación científica y su entendimiento</p> <p>1.2 Método científico, apartados y etapas de la investigación científica</p> <p>1.3 Cómo surge un problema de investigación: lluvia de ideas, confrontación con la teoría, estructuración de la idea de investigación (qué, porqué y para qué), viabilidad</p> <p>1.4 Niveles y tipos de investigación: exploratorio, descriptivo, correlacional, explicativo, predictivo y aplicativo. Básica, clínica, epidemiológica, salud pública</p>
2	<p>Búsqueda de información científica</p> <p>2.1 Fuentes documentales para obtener información: biblioteca, hemeroteca, archivos, internet</p> <p>2.2 Fuentes de información: primarias, secundarias y terciarias</p> <p>2.3 Qué es el internet, <i>world wide web</i> (www) y sus elementos. Ventajas y desventajas del uso de internet</p> <p>2.4 Buscadores en internet: bases de datos especializadas y motores de búsqueda</p> <p>2.5 Recomendaciones para hacer una búsqueda en internet</p> <p>2.6 Uso de: MEDLINE, bibliotecas virtuales (UNAM, FES Zaragoza, bvs), bases de datos editoriales</p>
3	<p>Componentes fundamentales de un proyecto de investigación. Título, características y elementos que lo conforman</p> <p>3.1 Marco teórico, construcción de una perspectiva teórica que fundamenta la investigación</p> <p>3.2 Elementos que sustentan el problema: objetivos, hipótesis, pregunta de investigación, muestreo</p> <p>3.3 Material y métodos:</p> <p>3.3.1 Criterios de clasificación de los diseños de investigación</p> <p>3.3.2 Diseños de estudio: experimentales y no experimentales, clasificación de Méndez, diseños epidemiológicos</p> <p>3.3.3 Universo de estudio, criterios de inclusión, exclusión, eliminación</p> <p>3.3.4 Variables: características y clasificación. Escalas de medición: nominales, ordinales, de intervalo, de razón. Operacionalización</p> <p>3.3.5 Técnicas. Obtención y registro de datos, instrumentos de medición. Definición de conceptos: validación, estandarización, reproducibilidad, concordancia</p> <p>3.3.6 Obtención de información: observación directa (cuantitativa, cualitativa, participante, no participante), encuesta, cuestionario, entrevista</p>

	<p>3.3.7 Propuesta de análisis estadístico o diseño estadístico, selección de pruebas estadísticas de acuerdo a las variables. Técnicas estadísticas usadas en el campo social y de la salud</p> <p>3.4 Distribución de las actividades (cronograma)</p> <p>3.5 Referencias: criterios de Vancouver y APA</p> <p>3.6 Elementos para ponderar el valor potencial de la investigación</p> <p>3.7 Presentación de resultados: cuadros, esquemas, gráficas</p> <p>3.8 Análisis e interpretación de datos</p>
4	<p>Aspectos éticos en la investigación científica</p> <p>4.1 La ética en la investigación y la integridad científica</p> <p>4.2 Aspectos éticos en la investigación en humanos</p> <p>4.2.1 Declaración de Helsinki</p> <p>4.2.2 Reglamento de la Ley General de Salud en materia de investigación para la salud. Clasificación de la investigación</p> <p>4.2.3 Norma Oficial Mexicana NOM-012-SSA3-2012, que establece los criterios para la ejecución de proyectos de investigación para la salud en seres humanos</p> <p>4.3 Comités de ética, deberes y procederes</p> <p>4.4 Consentimiento y asentimiento informado, privacidad y confidencialidad</p> <p>4.5 Conflictos de interés</p>
Estrategias didácticas	
Exposición	(X)
Trabajo en equipo	(X)
Lecturas	(X)
Trabajo de investigación	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()
Prácticas de campo	()
Aprendizaje por proyectos	()
Aprendizaje basado en problemas	()
Casos de enseñanza	()
Otras (especificar)	(X)
Análisis y discusión de casos	
Aprendizaje colaborativo	
Evaluación del aprendizaje	
Exámenes parciales	()
Examen final	()
Trabajos y tareas	(X)
Presentación de tema	(X)
Participación en clase	(X)
Asistencia	()
Rúbricas	()
Portafolios	(X)
Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	
Ejercicios en entornos digitales	
Reporte de investigación	
Perfil profesigráfico	
Título o grado	Nutriólogo, psicólogo, sociólogo, antropólogo, médico cirujano, con posgrado.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.
Otra característica	Experiencia mínima de un año en investigación epidemiológica o clínica.
<p>Bibliografía básica:</p> <p>Recursos impresos</p> <p>American Psychological Association (2010). <i>Manual de estilo de publicaciones. Versión abreviada</i>. México: El Manual Moderno.</p> <p>Argimón-Pallares, J. M., & Jiménez-Villa, J. (2004). <i>Métodos de investigación clínica y epidemiológica</i> (3a ed.). Madrid, España: Elsevier.</p> <p>Castilla, S.L. (2001). <i>Metodología de la investigación en ciencias de la salud</i>. México: Facultad de Medicina, UNAM-Manual Moderno.</p> <p>Hernández, R., Fernández-Collado, C. & Baptista, L. (2014). <i>Metodología de la Investigación</i>. (6ª ed.). México: McGraw-Hill.</p> <p>Méndez-Ramírez, I., Namihira-Guerrero, D., Moreno-Altamirano, L. & Sosa de Martínez, C. (1990). <i>El protocolo de investigación. Lineamientos para su elaboración y análisis</i>. (2ª ed.). México: Trillas.</p>	

Mendoza-Núñez, V.M., Romo-Pinales, R., Sánchez-Rodríguez, M.A. & Hernández-Zavala, S. (1997). *Investigación. Introducción a la metodología*. México: Facultad de Estudios Superiores Zaragoza, UNAM.

Recursos electrónicos

- Ávila-Baray, H.L. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación. Edición electrónica*. Recuperado de www.eumed.net/libros/2006c/203/
- Diario Oficial de la Federación. (2013). *Norma Oficial Mexicana. NOM-012-SSA3-2012, que establece los criterios para la ejecución de proyectos de investigación para la salud en seres humanos*. Recuperado de <http://salud.edomexico.gob.mx/html/doctos/ueic/reglamento/NOM-012-SSA3-2012.pdf>
- Hernández-Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista-Lucio, M.P. (2010). *Metodología de la investigación*. (5a ed.) México: McGraw-Hill. Recuperado de <http://www.freelibros.org/libros/metodologia-de-la-investigacion-5ta-edicion-roberto-hernandez-sampieri.html>
- Koepsell, D.R., & Ruiz de Chávez, M. (2015). *Ética de la investigación, integridad científica*. México: Secretaría de Salud. Recuperado de http://www.conbioetica-mexico.salud.gob.mx/descargas/pdf/Libro_Etica_de_la_Investigacion_gratuito.pdf
- Mondragón-Barrios, L. (2009). Consentimiento informado: una praxis dialógica para la investigación. *Revista de Investigación Clínica*, 61(1), 73-82. Recuperado de <http://www.medigraphic.com/pdfs/revinvcli/nn-2009/nn091i.pdf>
- Patrias, K. & Wedling, D. (Ed.) (2007). *Citing medicine*, 2nd ed. Bethesda, MD: National Library of Medicine, EUA. Recuperado de <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK7256/>
- Pérez-Rodríguez, M., Palacios-Cruz, L., Rivas-Ruiz, R., & Talavera, J.O. (2014). Investigación clínica XXIV. Del juicio clínico a la ética en la investigación en humanos. *Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social*, 52(6), 666-72. Recuperado de <http://www.medigraphic.com/pdfs/imss/im-2014/im146l.pdf>
- Rojas, M. (2002). *Manual de investigación y redacción científica*. Lima: BookXxpres. Recuperado de https://scholar.google.com/scholar?q=Rojas+CM.+Manual+de+investigaci%C3%B3n+y+redacci%C3%B3n+cient%C3%ADfica&btnG=&hl=es&lr=lang_es&as_sdt=0%2C5
- Torres, S., González-Bonorio, A., & Vavilova, I. (2015). *La cita y referencia bibliográfica: guía basada en las normas APA*. 3a ed. Buenos Aires: Biblioteca Central UCES. Recuperado de http://s3.amazonaws.com/academia.edu/documents/46240658/Citas_bibliograficas-APA2015.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAJ56TQJRTWSMTNPEA&Expires=1469758445&Signature=G7gCel2v%2Ff5QBF5PdNKJZC48Qpl%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DCitas_bibliograficas_APA.pdf
- World Medical Association. (2013). Declaration of Helsinki. Ethical principles for medical research involving human subjects. *JAMA*, 310, 2191-4. Recuperado de <http://jama.jamanetwork.com/article.aspx?articleid=1760318>

Bibliografía complementaria:

Recursos impresos

Rivera-García, P. & Riquelme-Alcantar, G.M. (2009). *Plantear y desarrollar proyectos de investigación. Una propuesta metodológica*. México: Facultad de Estudios Superiores Zaragoza, UNAM.

Recursos electrónicos

- Aguilera-Guzmán, R.M., Mondragón-Barrios, L. & Medina-Mora Icaza, M.E. (2008). Consideraciones éticas en intervenciones comunitarias: la pertinencia del consentimiento informado. *Salud Mental*, 31, 129-38. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/sm/v31n2/v31n2a7.pdf>
- Cely-Galindo, G. (1999). *La bioética en la sociedad del conocimiento*. Bogotá, Colombia: 3R Editores. Recuperado de <http://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/3525>
- Grimes, D.A. & Schultz, K.F. (2002). Descriptive studies: what they can and cannot do. *Lancet*, 359, 145-9.

ICMJE. (2016). **Recomendaciones para la preparación, presentación, edición y publicación de trabajos académicos en revistas médicas.** *Revista Española de Salud Pública*, 90, 1-27. Recuperado de

<http://www.icmje.org/recommendations/translations/spanish2015.pdf>

Medina-Carrillo, L. (2007). Cómo plantear un problema de investigación y seleccionar un diseño de estudio apropiado. *Archivos en Medicina Familiar*, 9(3), 127-33. Recuperado de <http://www.medigraphic.com/pdfs/medfam/amf-2007/amf073a.pdf>

OPS. Guía para escribir un protocolo de investigación. Washington: OPS. Recuperado de <http://cmapspublic.ihmc.us/rid=1HS16VNKP-61488-263/guia-protocolo%20INV.%20U%3D3.pdf>

Rivas-Ruiz, R. & Talavera, J.O. (2012). Investigación clínica VII. Búsqueda sistemática. Cómo localizar artículos. *Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social*, 50(1): 53-58. Recuperado de <http://www.medigraphic.com/pdfs/imss/im-2012/im121k.pdf>

Sáenz-Campos, D. (2005). Protocolos para la investigación clínica: aspectos prácticos para su preparación. *Fármacos*, 18(1-2), 51-56. Recuperado de http://formacionbiblioteca.udea.edu.co/moodle/file.php/161/PROTOCOLO/Saenz-Campo_2005_Protocolo_Invest_Clinica.pdf

Talavera, J.O. & Rivas-Ruiz, R. (2011). Investigación clínica IV. Pertinencia de la prueba estadística. *Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social*, 49(4), 401-5. Recuperado de: <http://www.medigraphic.com/pdfs/imss/im-2011/im114j.pdf>



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
Facultad de Estudios Superiores Zaragoza
Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología



Programa				
Lengua Extranjera VI				
Clave	Año 3°	Créditos 6	Duración	
			Campo de conocimiento	
			Etapa	
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()		Tipo	
Carácter	Obligatorio (X) Obligatorio E ()	Optativo () Optativo E ()	Horas	
		Semana	Año	
		Teóricas	2	Teóricas 36
		Prácticas	2	Prácticas 36
		Total	4	Total 72

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (x)	
Asignatura antecedente	Lengua Extranjera V
Asignatura subsecuente	Lengua Extranjera VII

Objetivo general
 Elaborar de forma oral y escrita diferentes tipos de situaciones utilizando el idioma inglés, que propicien su aprendizaje para la actualización en su área de conocimiento.

Objetivos específicos
 Identificar las expresiones en inglés de acciones que, iniciando en el pasado, han tenido un seguimiento expreso hasta el presente.
 Producir expresiones para hablar en inglés acerca de acciones en curso, a futuro e iniciadas en el pasado, pero sin finalizar, poniendo énfasis en el resultado de las mismas y no en quien las realizó.
 Expresar ideas en inglés, del área disciplinar, que contengan verbos como objeto de una preposición.

Índice Temático			
Unidad	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Uso de <i>can, could, would, should, shall</i> para expresar acciones y hacer solicitudes	6	6
2	Pasado perfecto	6	6
3	Voz pasiva	6	6

4	Uso de <i>-ing</i>	6	6
5	Frases nominales	6	6
6	Situaciones verdaderas, posibles o hipotéticas	6	6
Total de horas:		36	36
Suma total de horas:		72	

Contenido Temático			
Unidad	Tema y subtemas		
1	Uso de <i>can, could, would, should, shall</i> para expresar acciones y hacer solicitudes 1.1 Gramática 1.2 Exponentes lingüísticos 1.3 Funciones lingüísticas		
2	Pasado perfecto 2.1 Gramática 2.2 Exponentes lingüísticos 2.3 Funciones lingüísticas		
3	Voz pasiva 3.1 Gramática 3.2 Exponentes lingüísticos 3.3 Funciones lingüísticas		
4	Uso de <i>-ing</i> 4.1 Gramática 4.2 Exponentes lingüísticos 4.3 Funciones lingüísticas		
5	Frases nominales 5.1 Gramática 5.2 Exponentes lingüísticos 5.3 Funciones lingüísticas		
6	Situaciones verdaderas, posibles o hipotéticas 6.1 Gramática 6.2 Exponentes lingüísticos 6.3 Funciones lingüísticas		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	()
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciado en letras inglesas o literatura inglesa con especialidad en didáctica, licenciado en la enseñanza del Inglés.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica	Egresado del Curso de Formación de Profesores del CELE que haya aprobado el examen de la COELE.		
Bibliografía básica			
Chamot, U.A., et al. (2008). <i>The learning strategies</i> . Nueva York, EUA: Longman.			

Harmer, J. (2004). *Just grammar*. Malasia: Marshal Cavendish.
http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cvc_mer.pdf.

Bibliografía complementaria

Martin, E. (2014). *Concise Medical Dictionary*. Reino Unido: Oxford University



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa
Comunicación y Cultura

Clave	Año 3°	Créditos 12	Área	36 semanas
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario
			Etapa	Intermedia
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas	
	Obligatorio E () Optativo E ()			
			Semana	Año
			Teóricas 2	Teóricas 72
			Prácticas 2	Prácticas 72
			Total 4	Total 144

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Cognición y Solución de Problemas
Asignatura subsecuente	Formación Humanística

Objetivo general:
Proponer estrategias que favorezcan la convivencia plural, responsable y democrática, así como el respeto a los derechos de los otros, con la finalidad de generar contextos incluyentes y de bienestar social.

- Objetivos específicos:**
1. Identificar la importancia de los aspectos sociales, así como el papel que desempeñan para la comprensión de la sustentabilidad social, económica, política y ambiental.
 2. Reconocer la importancia de la diversidad cultural como una forma para el logro de la equidad.

3. Reconocer el papel de la participación social como medio para promover la construcción de la democracia.
 4. Participar en eventos que propicien la apreciación de las expresiones artísticas.
 5. Practicar la activación física para la salud.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Dimensión social y sustentabilidad	20	0
2	Diversidad cultural	20	0
3	Participación democrática	20	0
4	Apreciación de las expresiones artísticas	12	0
5	Activación física para la salud	0	72
Total		72	72
Suma total de horas		144	

Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Dimensión social y sustentabilidad 1.1 Relación con otros 1.2 Medio humano cultural 1.3 Sustentabilidad social, económica, política y ambiental 1.3.1 Pobreza, inequidad, marginación, violencia, inseguridad, contaminación y deterioro de los recursos naturales		
2	Diversidad cultural 2.1 Interculturalidad 2.2 Género 2.3 Edad. (Grupos etarios)		
3	Participación democrática 3.1 Responsabilidad social 3.2 Derechos humanos 3.3 Democracia		
4	Apreciación de las expresiones artísticas 4.1 Teatro 4.2 Cine		
5	Activación física para la salud 5.1 Importancia de la activación física 5.2 Activación física en promoción de la salud integral 5.3 Recomendaciones para actividades aeróbicas		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	
Ensayos		Ejercicios en entornos digitales	
Aprendizaje colaborativo		Reportes de análisis de obras	
Perfil profesiográfico			

Título o grado	Psicólogo, pedagogo, filósofo o maestro en educación superior, y licenciado o maestría en educación física y/o acondicionamiento físico.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.
Otra característica	
<p>Bibliografía básica: Delors, J. (1997). <i>La educación encierra un tesoro</i>. México: UNESCO. García, G., Bermúdez, F., Pérez L. & Sierra, N. (2015). <i>Educación y calidad de vida</i>. México: Cenzontle. Medina, L & Guzmán, L. (Comp.). (2011). <i>Innovación curricular en instituciones de educación superior</i>. México: ANUIES. Molina, A., Casillas, M., Colorado, A. & Ortega, J. (2012). <i>Uso del tiempo y consumo cultural de los estudiantes universitarios</i>. México: ANUIES. Morin, E. (2001). <i>Los siete saberes necesarios para la educación del futuro</i>. México: UNESCO. Rubio, J., Rosales, J. & Toscano, M. (2009). <i>Democracia, ciudadanía y educación</i>. Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía. Ruiz, R., Guerrero, F., Mayer, B. & Lamas, M. (2015). <i>Sexualidad: biología y cultura</i>. México: Universidad Nacional Autónoma de México. Zarzar, C. (2003). <i>La formación integral del alumno: qué es y como propiciarla</i>. México: Fondo de Cultura Económica.</p>	
<p>Bibliografía complementaria: Organización Mundial de la Salud. (2010). <i>Recomendaciones mundiales sobre actividad física para la salud</i>. Suiza: OMS. Silva, M., Huerta, A., Ruiz, S., García, G., González, A. & Torres, A. (2014). <i>Educación ambiental para la sustentabilidad</i>. México: Cenzontle.</p>	



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa						
Preparación de Alimentos I						
Clave	Año 3°	Créditos 8	Duración		36 semanas	
			Campo de conocimiento		Interdisciplinario	
			Etapa		Intermedia	
Modalidad	Curso ()	Taller ()	Lab (X)	Sem ()	Tipo	T () P (X) T/P ()
Carácter	Obligatorio (X)		Optativo ()		Horas	
	Obligatorio E ()		Optativo E ()			
	Semana		Año			
	Teóricas		0	Teóricas		0
	Prácticas		4	Prácticas		144
Total		4	Total		144	

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Ninguna
Asignatura subsecuente	Preparación de Alimentos II

Objetivo general:
Aplicar los principios básicos de higiene, seguridad y sustentabilidad en la preparación de alimentos para garantizar un producto de calidad de acuerdo con las necesidades nutrimentales del ser humano.

Objetivos específicos:
Manipular los alimentos de manera higiénica durante el proceso de su preparación.
Identificar los factores contaminantes de alimentos y de las herramientas utilizadas en su proceso para mantener la inocuidad de los mismos.
Identificar la importancia del binomio cocción-seguridad para el desarrollo de las características organolépticas del producto y la eliminación de los factores contaminantes.
Utilizar los parámetros establecidos para los procesos culinarios en la preparación de los principales alimentos.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	El manejo de los alimentos	0	20
2	Materiales de trabajo para el proceso culinario	0	20
3	Preparación de los principales productos	0	64
4	Preparación de sopas, salsas y ensaladas	0	40
Total		0	144

Suma total de horas	144
----------------------------	-----

Contenido Temático	
Tema	Subtemas
1	El manejo de los alimentos Manejo higiénico 1.1 El personal 1.2 Condiciones de los espacios 1.2 Higiene durante el proceso de preparación de alimentos 1.2.1 Contaminación de los alimentos 1.3 Estrategias para mantener la inocuidad de los alimentos 1.3.1 Manejo higiénico en el proceso de preparación 1.3.1.1 Protección de los alimentos 1.3.1.2 Higiene ambiental 1.3.1.3 Higiene personal
2	Materiales de trabajo para el proceso culinario Instrumentos Organización de ingredientes Preparación de equipo de trabajo Herramientas Uso del cuchillo 1 Tipos de corte 2 Técnicas de corte 2.6 Preelaboración para cocinar
3	Preparación de los principales productos Carnes y aves 1 Criterios para la selección de carnes y aves 2 Almacenamiento y manejo 3 Valor e importancia nutricional 3.1.4 Preparación, presentación y cocción de carnes y aves 3.2 Pescados y mariscos 1 Criterios para la selección de pescados y mariscos 2 Almacenamiento y manejo 3 Valor e importancia nutricional 4 Preparación, presentación y cocción de pescados y mariscos Vegetales de tallo, de hoja y bulbos 1 Criterios para la selección de verduras 2 Almacenamiento y manejo 3 Valor e importancia nutricional 4 Preparación, presentación y cocción de verduras Hongos 1 Criterios para la selección de hongos 2 Almacenamiento y manejo 3. Valor e importancia nutricional 4 Preparación, presentación y cocción de hongos Granos y leguminosas 1 Criterios para la selección de granos y leguminosas 2 Almacenamiento y manejo 3 Valor e importancia nutricional 4 Preparación, presentación y cocción de granos y leguminosas

4	Preparación de sopas, salsas y ensaladas	
	4.1 Sopas claras	
	1 Criterios para la selección de ingredientes	
	2 Tipos de sopas claras	
	3. Valor e importancia nutricional	
	4 Preparación y presentación	
	4.2 Sopas espesas	
	1 Criterios para la selección de ingredientes	
	2 Tipos de sopas espesas	
	3. Valor e importancia nutricional	
	4 Preparación y presentación	
	4.3 Preparación de salsas	
	1 Criterios para la selección de ingredientes	
	2 Tipos de salsas	
3 Valor e importancia nutricional		
4 Preparación y presentación		
4.4 Elaboración de ensaladas		
.1 Criterios para la selección de ingredientes		
.2 Almacenamiento y manejo		
.3 Valor e importancia nutricional		
.4 Preparación y presentación		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje
Exposición	(X)	Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final ()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas (X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema (X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase (X)
Prácticas de campo	()	Asistencia ()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas ()
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios (X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo (X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)
Aprendizaje situado		Ejercicios en entornos digitales
Análisis y discusión de casos		Reportes de lecturas e investigación
Aprendizaje colaborativo		
Perfil profesiográfico		
Título o grado	Licenciado en gastronomía o afín.	
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.	
Otra característica		
Bibliografía básica:		
Arispe, I. (2007). Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. <i>Agroalimentaria</i> , (24), 105-118.		
Becerril, A.V. (2014). <i>Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria: Normas, condiciones y equipamiento en un servicio de alimentos y bebidas</i> . España: Ideaspropias SL.		
Bravo, F. (2004). <i>El manejo higiénico de los alimentos. Guía para la obtención del distintivo H</i> . México: Limusa.		
Charley, H. (1998). <i>Tecnología de alimentos: procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos</i> . México: Limusa.		
Flores, T.G., & Herrera, R.A.R. (2005). Enfermedades transmitidas por alimentos y PCR: prevención y diagnóstico. <i>Salud Pública de México</i> , 47(5), 388-390.		
Martínez, A.G. (2010). <i>Técnicas culinarias</i> . México: AKAL.		

Bibliografía complementaria:

- Barros, C. (2008). *Los libros de la cocina mexicana*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Christie, M.E. (2002). Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia. *Journal of Latin American Geography*, 1(1), 21-54.
- Fernández, M.V. & Marsó, M.A. (2003). *Estudio de la carne de pollo en tres dimensiones: valor nutricional, representación social y formas de preparación*. Boletín del Instituto Universitario de Ciencias de la Salud. Argentina: Facultad de Medicina, Fundación HA Barceló.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa						
Diseño de Programas de Nutriología						
Clave	Año 3°	Créditos 12	Duración	36 semanas		
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario		
			Etapa	Intermedia		
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()			Tipo	T () P (X) T/P ()	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas	0	Teóricas	0
			Prácticas	6	Prácticas	216
			Total	6	Total	216

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Nutriología y Ciclo de Vida
Asignatura subsecuente	Desarrollo y Evaluación de Programas de Nutriología

<p>Objetivo general: Diseñar programas de intervención y atención grupales y comunitarios, enfocados en sus diversas necesidades y condiciones de salud y enfermedad que mejoren su calidad de vida.</p> <p>Objetivos específicos: Identificar los elementos que constituyen un programa de intervención y promoción de la salud. Diseñar programas de intervención y promoción de la salud nutricional, individuales, grupales y comunitarios. Identificar los lineamientos para la atención nutricional de personas con ECNT, discapacidad o condiciones especiales, acordes a su contexto cultural y económico.</p>
Índice temático

	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Elementos para el diseño de programas de intervención	0	60
2	Estrategias para manejo de grupos y comunidades	0	39
3	Recolección y análisis de datos	0	39
4	Identificación de necesidades	0	39
5	Diseño de programas grupales y poblacionales	0	39
Total		0	216
Suma total de horas		216	

Contenido Temático	
Tema	Subtemas
1	Elementos para el diseño de programas de intervención Conceptos básicos y definiciones Procesos y factores que intervienen en un programa Normatividad de los programas de asistencia social Ejemplos de programas de asistencia social
2	Estrategias para manejo de grupos y comunidades Modelo de comunicación en salud Grupo de autoayuda Aproximaciones pedagógicas de la salud Habilidades para el manejo de grupo
3	Recolección y análisis de datos 3.1 Cualitativos 3.1.1 Grupo focal 3.1.2 Entrevista 3.1.3 Observacional 3.1.4 Revisión documental 3.2 Cuantitativos 3.2.1 Datos administrativos 3.2.2 Encuestas 3.2.3 Números fisiológicos 3.3 Mixtos
4	Identificación de necesidades Factores externos e internos Análisis de datos 1 Utilización de paquetes estadísticos para métodos cualitativos 1.1 SPSS 1.2 STATA Utilización de paquetes estadísticos para métodos cuantitativos 4.4 Identificación del problema y establecimiento de objetivos
5	Diseño de programas grupales y poblacionales 5.1 Análisis de pertinencia 5.2 Meta y objetivos 5.3 Población objetivo 5.4 Antecedentes 5.5 Planteamiento del problema 5.6 Stakeholders 5.7 Límites 5.8 Recursos 5.9 Actividades 5.10 Efectos
Estrategias didácticas	
Evaluación del aprendizaje	

Exposición	()	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	(X)	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	(X)	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Enseñanza situada, aprendizaje colaborativo, Debates, presentación en foros Tecnologías del Aprendizaje y el Conocimiento Vídeos		Ejercicios en entornos digitales Reportes de investigación Resultados de proyectos Informe de resultados de debates	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciatura o posgrado en nutrición, preferentemente con especialidad en educación física, en educación para la salud o afín.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
Carbajal, A. (2013). <i>Manual de nutrición y dietética</i> . Madrid, España: Universidad Complutense de Madrid.			
Cardús, E. & Vega, R. (2003). <i>Dietoterapia: prevenir y actuar frente a las enfermedades</i> . Barcelona: Parramón Ediciones, SA.			
Mahan, L.K., Escott-Stump, S. & Raymond, J. L. (2013). <i>Krause dietoterapia</i> . España: Elsevier.			
Mata, C.D.L. (2008). Malnutrición, desnutrición y sobre alimentación. <i>Rev. Méd. Rosario</i> , 17-20.			
Pizarro, T. (2007). Intervención nutricional a través del ciclo vital para la prevención de obesidad y otras enfermedades crónicas no transmisibles. <i>Revista Chilena de Pediatría</i> , 78(1), 76-83.			
Román, D.D.L., Guerrero, D.B. y Luna, P.P.G. (2012). <i>Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo</i> . México: Ediciones Díaz de Santos.			
Sagrado, M.G. (2012). <i>Investigación y nutrición clínica, aspectos técnicos y legales: Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo</i> . México: Ediciones Díaz de Santos.			
Salvador, G. (2016). Entrevista dietética. Herramientas útiles para la recogida de datos. <i>Revista de Medicina de la Universidad de Navarra</i> , 50(4), 46.			
Shamah-Levy, T., Villalpando-Hernández, S. & Rivera-Dommarco, J. (2006). <i>Manual de procedimientos para proyectos de nutrición</i> . Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública.			
Torresani, M.E. & Somoza, M.I. (2009). <i>Lineamientos para el cuidado nutricional</i> . Argentina: Eudeba.			
Williams, M.H. (2002). <i>Nutrición para la salud la condición física y el deporte (Bicolor)</i> . Argentina: Paidotribo.			
Bibliografía complementaria:			
Casajus, J.A., Pueyo, D., Vicente-Rodríguez, G. & González-Agüero, A. (2012). Mejoras de la condición cardiorrespiratoria en jóvenes con síndrome de Down mediante entrenamiento aeróbico: estudio longitudinal. <i>Apunts. Medicina de l'Esport</i> , 47(174), 49-54.			
Cerezo, L. (2005). Diagnóstico del estado nutricional y su impacto en el tratamiento del cáncer. <i>Oncología (Barcelona)</i> , 28(3), 23-28.			
Detsky, A.S., McLaughlin, J.R., Baker, J.P., Johnston, N., Whittaker, S. & Mendelson, R.A. (2008). Clásicos en nutrición. <i>Nutr Hosp</i> , 23(4), 395-407.			

- Faedo, C.M., Posada-Gómez, I.G. y González, L.L. (2012). *Alergias alimentarias: Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo*. México: Ediciones Díaz de Santos.
- Gurruchaga, A.M. (2017). Nutrición en las enfermedades inflamatorias intestinales crónicas. *ARS MEDICA Revista de Ciencias Médicas*, 21(3), 252-254.
- Marín Caro, M.M., Gómez Candela, C., Castillo Rabaneda, R., Lourenço Nogueira, T., García Huerta, M., Loria Kohen, V. & López-Portabella, C. (2008). Evaluación del riesgo nutricional e instauración de soporte nutricional en pacientes oncológicos, según el protocolo del grupo español de nutrición y cáncer. *Nutrición Hospitalaria*, 23(5), 458-468.
- Montesinos, I.G. (2012). *Soporte nutricional en enfermedades pancreáticas: Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo*. México: Ediciones Díaz de Santos.
- Saavedra, C. (2003). Prescripción de actividad física en la obesidad y las alteraciones metabólicas. *PubliCE Standard*.
- Tejero, J. P., Vaíllo, R.R. & Rivas, D.S. (2012). La actividad física adaptada para personas con discapacidad en España: perspectivas científicas y de aplicación actual. *Cultura Ciencia Deporte*, 7(21), 213-224.

PROYECTO DE CREACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA

LICENCIATURA EN

NUTRIOLOGÍA

CUARTO AÑO



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Seminario de Investigación

Clave	Año 4º	Créditos 8	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Metodológico		
			Etapa	Avanzada		
Modalidad	Curso () Taller () Lab () Sem (X)		Tipo	T (X)	P ()	T/P ()
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas: 4	Teóricas:	72	
			Prácticas: 0	Prácticas:	0	
			Total: 4	Total:	72	

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Desarrollar un proyecto de investigación en nutriología, congruente con los aspectos metodológicos y con los requerimientos del método científico.

Objetivos específicos:

1. Proponer el tema de investigación a través de la consulta de diferentes fuentes de información.
2. Diseñar un proyecto de investigación recuperando abordajes teóricos y metodológicos.
3. Realizar un reporte de investigación que integre todos los requerimientos científicos.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Elección del tema de investigación	4	0
2	Diseño y desarrollo del proyecto de investigación	58	0
3	Reporte de investigación	10	0
Total		72	0
Suma total de horas		72	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	Elección del tema de investigación 1.1 Pertinencia 1.2 Viabilidad
2	Diseño y desarrollo del proyecto de investigación 2.1 Resumen 2.2. Introducción 2.3 Teorías y/o modelos que abordan el fenómeno 2.4 Conceptuación del fenómeno de estudio 2.5 Evidencia empírica 2.6 Propósito 2.7 Planteamiento del problema 2.8 Justificación 2.9 Pregunta de investigación 2.10 Objetivos 2.11 Material y métodos 2.12 Muestra: tipo de muestreo, descripción de la muestra, criterios de inclusión y exclusión 2.13 Tipo de investigación 2.14 Diseño de investigación 2.15 Planteamiento de hipótesis 2.16 Descripción de variables 2.17 Escenario en el que se realizará la investigación 2.18 Equipo y/o materiales, instrumentos de medición y/o registro a utilizar 2.19 Descripción de cómo se hará la investigación 2.20 Consideraciones éticas 2.21 Resultados 2.22 Discusión 2.23 Referencias: formato Vancouver o APA
3	Reporte de Investigación 3.1 Presentación de manuscrito 3.1.1 Datos generales del protocolo de investigación 3.1.2 Resumen 3.1.3 Introducción 3.1.4 Material y métodos: muestra, escenario en el que se realizó la investigación, equipo y/o materiales, instrumentos de medición y/o registro que se utilizaron 3.1.5 Descripción de cómo se hizo la investigación 3.1.6 Informe de los resultados obtenidos: estadísticos utilizados, tablas y figuras 3.1.7 Interpretación y análisis de los resultados 3.1.8 Referencias

Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	
Aprendizaje situado		Ejercicios en entornos digitales	
Aprendizaje basado en análisis y discusión de casos		Reporte	
Aprendizaje colaborativo			

Perfil profesiográfico	
Título o grado	Químico, Biólogo, Psicólogo, preferentemente con posgrado.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.
Otra característica	Preferentemente con experiencia en investigación.
Bibliografía básica:	
<p>American Psychological Association (2010). <i>Manual de estilo de publicaciones. Versión abreviada</i>. México: El Manual Moderno.</p> <p>Hernández, R., Fernández-Collado, C. y Baptista, L. (2014). <i>Metodología de la Investigación</i>. (6ª ed.). México: McGraw-Hill.</p> <p>Polit, D.F. y Hungler, B.P. (2005). <i>Investigación científica en ciencias de la salud. Principios y métodos</i>. (6ª ed.). México: McGraw-Hill Interamericana.</p>	
Recursos electrónicos:	
<p>Patrias, K. y Wendling, D. (eds.) (2015). <i>Citing Medicine. The NLM Style Guide for Authors, Editors, and Publishers</i>. (2ª ed.). EUA: National Library of Medicine, National Institutes of Health. Recuperado de http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK7256/</p> <p>Universidad de Piura (2011). <i>Guía para la elaboración de citas y referencias bibliográficas, según el estilo Vancouver</i>. Perú. Recuperado de http://udep.edu.pe/biblioteca/files/2015/07/Guia-ElabCitas-y-Ref-Estilo-Vancouver.pdf</p>	
Bibliografía complementaria:	
<p>Kerlinger, F.N. y Lee, H.B. (2001). <i>Investigación del comportamiento. Métodos de investigación en ciencias sociales</i> (4ª Ed.). México: McGraw-Hill.</p> <p>Journal of Human Nutrition and Dietetics. Recuperado de: http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1365-277X</p> <p>Journal of the American Dietetic Association. Recuperado de: http://www.sciencedirect.com/science/journal/00028223?oldURL=y</p> <p>Secretaría de Salud (2013). <i>Programa de Acción Específico. Alimentación y Actividad Física 2013-2018</i>. México: Secretaría de Salud. Recuperado de: http://www.promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/actividad_fisica/Programa_de_Accion%20Especifico_Alimentacion_y_Actividad_Fisica_2013_2018.pdf</p> <p>The American Journal of Clinical Nutrition. Recuperado de: http://ajcn.nutrition.org/</p>	



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Evaluación y Control de la Salud

Clave	Año 4°	Créditos 4	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud		
			Etapa	Avanzada		
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P (X) T/P ()		
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana		Año	
			Teóricas	0	Teóricas	0
			Prácticas	4	Prácticas	72
			Total	4	Total	72

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Desarrollar estrategias para la evaluación y el control de la salud en el primer nivel de atención desde la perspectiva de la Nutriología.

Objetivos específicos:

1. Reconocer la relevancia del nutriólogo como parte del equipo interdisciplinario de salud en el primer nivel de atención.
2. Establecer estrategias dietéticas para el control de enfermedades en el primer nivel de atención.
3. Proponer estrategias para el cuidado de la salud nutricional.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Valoración integral del estado de salud en el primer nivel de atención	0	20
2	Dietética	0	20
3	Evaluación de casos clínicos	0	32
Total		0	72
Suma total de horas		72	

Contenido Temático			
Tema	Subtemas		
1	Valoración integral del estado de salud en el primer nivel de atención 1.1 El nutriólogo como parte fundamental del equipo interdisciplinario de atención a la salud 1.2 Aportaciones de la nutriología al cuidado de la salud y a la prevención y control de enfermedades 1.3 Normas Oficiales Mexicanas		
2	Dietética 2.1 Fundamentos de la dietética 2.2 Dieta oral 2.2.1 Recomendaciones dietéticas		
3	Evaluación de casos clínicos 3.1 Selección y aplicación de las técnicas de evaluación 3.2 Resultado de la fase de evaluación 3.3 Establecimiento de metas, objetivos terapéuticos 3.4 Estrategias para el cuidado nutricional de la salud		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	
Aprendizaje situado		Ejercicios en entornos digitales	
Aprendizaje basado en análisis y discusión de casos		Proyectos	
Aprendizaje colaborativo			
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Nutriólogo o Médico Cirujano.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica	Manejo de aulas virtuales y dominio de TIC. Dominar la búsqueda especializada de bibliografía.		
Bibliografía básica:			
American Health Organization (2015). <i>Essential Public Health Functions</i> [En línea]. Recuperado de: http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=category&id=3175&layout=blog&Itemid=3617&lang=es			

Dirección General de Salud Pública (2010). *Funciones esenciales de la salud pública* [En Línea]. Recuperado de: http://www.digesa.sld.pe/publicaciones/descargas/salud_americas/06--CH6--59-72.pdf

Fierros, A. (2014). Concepto e historia de la salud pública en México (siglos XVIII a XX). *Gaceta Médica de México*, 150, 195-199. Recuperado de: <http://www.medigraphic.com/pdfs/gaceta/gm-2014/gm142m.pdf>

Figuroa, S. (2012). *Introducción a la Salud Pública* [En Línea]. Recuperado de: <https://saludpublicayepi.files.wordpress.com/2012/06/salud-publica-2012.pdf>

Krause, M. V., Mahan, L. K., & Escott-Stump, S. (2002). *Nutrición y Dietoterapia de," Krause"*. McGraw-Hill Interamericana.

López, S. (2000). Salud pública y medicina curativa: Objetos de estudio y fronteras disciplinarias. *Salud Pública de México*, 42 (2), 88-89.

Bibliografía complementaria:

Fajardo, M. (2000) Políticas y estrategias en salud. *Revista Cubana Salud Pública*, 24 (2), 77-84. Recuperado de: www.sld.cu/revistas/spu/vol26_2_00/spu01200.pdf

Horwitz, M. K., Pardio, J., & Arroyo, P. L. (2010). La obesidad: perspectivas para su comprensión y tratamiento. E. García-García (Ed.). Editorial Médica Panamericana.

Tapia, C. R., Sarti, E., Kuri, P., Ruiz Matus, C., & Velásquez, O. (2004). *Manual de Salud Pública. Tomo III*. Intersistemas SA de CV México.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Modelos de Promoción de la Salud

Clave	Año 4°	Créditos 6	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud		
			Etapas	Avanzada		
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)		
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas	2	Teóricas 36	
			Prácticas	2	Prácticas 36	
			Total	4	Total 72	

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Explicar diferentes modelos de promoción de la salud para la atención en la nutrición y la actividad física.

Objetivos específicos:

1. Reconocer la importancia de la promoción de la salud.
2. Identificar las principales estrategias para la promoción de la salud.
3. Describir las perspectivas holística y psicosocial en la promoción de la salud.
4. Valorar los diferentes modelos de promoción de la salud, según los casos clínicos y el nivel de desarrollo de la población.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	La promoción de la salud	10	10
2	Perspectivas holística y psicosocial	8	8
3	Modelos sociocognitivos	8	8
4	Modelos por etapas	10	10
Total		36	36
Suma total de horas		72	

Contenido Temático			
Tema	Subtemas		
1	La promoción de la salud 1.1 Antecedentes, conceptos y definiciones 1.2 Estrategias instrumentales de la promoción de la salud 1.3 Evaluación de la promoción de la salud 1.4 Promoción de la salud y estilo de vida 1.5 Promoción de la salud y calidad de vida		
2	Perspectivas holística y psicosocial 2.1 Modelo de Nola Pender		
3	Modelos sociocognitivos 3.1 Teoría de la acción razonada (Fishbein y Ajzen, 1975) 3.2 Teoría del comportamiento planificado (Ajzen y Madden, 1986) 3.3 Modelo de creencias en salud 3.4 Teoría de la autoeficacia (Bandura, 1987) 3.5 Modelo de acción a favor de la salud (Schwarzer <i>et al.</i> , 1992)		
4	Modelos por etapas 4.1 Modelo transteórico (Prochaska y DiClemente, 1983, 1984) 4.2 Modelo de proceso de adopción de precauciones (Weinstein y Sandman, 1992) 4.3 Modelo PRECEDE-PROCEDE (Green y Kreuter, 1994)		
Estrategias didácticas			
Evaluación del aprendizaje			
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	()
Casos de enseñanza	(X)	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Aprendizaje basado en el análisis y discusión de casos		Ejercicios en entornos digitales	
Aprendizaje colaborativo		Proyectos	
Presentación en foros académicos			

Perfil profesiográfico

Título o grado	Psicólogo preferentemente con posgrado en psicología clínica y de la salud.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.
Otra característica	
Bibliografía básica:	
<p>Aristizábal-Hoyos, G.P., Blanco-Borjas, M., Sánchez-Ramos, A. & Ostiguiñ-Meléndez, R.M. (2011). El modelo de promoción de la salud de Nola Pender. Una reflexión en torno a su comprensión. <i>Enfermería Universitaria</i>, 8 (4), 16-23.</p> <p>Contento, I.R. (2015). <i>Nutrition education: linking research, theory, and practice</i>. Jones & Bartlett Learning.</p> <p>Depaux, R., et al. (s.f.). Acciones efectivas sobre cambio en estilos de vida. <i>Revista Científica, Sociedad Chilena de Medicina Familiar y General de Chile</i>, 29-39.</p> <p>Giraldo-Osorio, A., Toro-Rosero, M.Y., Macías-Ladino, A.M., Valencia-Garcés, C.A., & Palacio-Rodríguez, S. (2010). La Promoción de la Salud como estrategia para el fomento de estilos de vida saludables. <i>Revista Hacia la Promoción de la Salud</i>, 15(1), 128-143.</p> <p>Guía de Promoción de la Salud para Agentes de Salud Comunitarios. (s.f.). Madrid, España: Instituto Madrileño de la Salud.</p> <p>Martínez-Pérez, M., Sanabria-Ramos, G., & Prieto-Silva, R. (2009). Propuesta de dimensiones configurativas de la promoción de salud. <i>Revista Cubana de Medicina General Integral</i>, 25(4),138-150.</p> <p>Perea-Quesada, R. (2014). <i>Promoción y educación para la salud. Tendencias Innovadoras</i>. Madrid, España: Díaz de Santos.</p> <p>Sarría-Santamera, A. & Villar-Álvarez, F. (2014). <i>Promoción de la salud en la comunidad</i>. Madrid, España: Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED).</p> <p>Schwartzmann, L. (2003). Calidad de Vida Relacionada con la Salud: Aspectos Conceptuales. <i>Ciencia y Enfermería</i>, 9(2), 9-21.</p> <p>Lizán-Tudela, L. (2009). La calidad de vida relacionada con la salud. <i>Aten Primaria</i>, 41(7), 411–416.</p> <p>Wanden-Berghe, C., Cheikh-Moussa, K. y Sanz-Valero, J. (2015). La calidad de vida y el estado nutricional. <i>Nutrición Clínica en Medicina</i>, IX (2),133-144. Recuperado de: http://www.aulamedica.es/nutricionclinicamedicina/pdf/5026.pdf</p>	

Bibliografía complementaria:
<p>Diez, H. (2012). Guía para la Promoción de Hábitos Saludables y Prevención de la Obesidad Infantil Dirigida a las Familias. Madrid, España: Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos (CEAPA).</p> <p>Dirección General de Promoción de la Salud. Biblioteca. Recuperado de https://www.gob.mx/salud/documentos/biblioteca-de-la-direccion-general-de-promocion-de-la-salud</p> <p>Fernández-López, J.A., Fernández-Fidalgo, M., & Cieza, A. (2010). Los Conceptos de Calidad de Vida, Salud y Bienestar Analizados desde la Perspectiva de la Clasificación Internacional del Funcionamiento (CIF). <i>Rev Esp Salud Pública</i>, 84, 169-184.</p> <p>González-Alfaya, M.E. (2007). Intervención de la Universidad en la Promoción de la Salud. Santiago de Compostela, España: Universidad de Santiago de Compostela.</p> <p>González, R., Castro, J.M.E & Moreno, L. (2012). Promoción de la salud en el ciclo de vida. México: McGraw-Hill.</p> <p>Perea-Quesada, R. (2004). Educación para la Salud. Reto de Nuestro Tiempo. Madrid, España: Díaz de Santos.</p> <p>Programa Sectorial de Salud. Programa de Acción Específico. Promoción de la Salud y Determinantes Sociales 2013-2018. Gobierno de los Estados Unidos Mexicanos. Recuperado de http://www.promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/programas/Promocion_de_la_Salud_y_Determinantes_Sociales.pdf</p>

Restrepo, E. & Málaga, H. (2002). Promoción de la salud: Cómo construir vida saludable. Colombia: Panamericana.

UNICEF. (s.f.). Formación de Hábitos Alimentarios y Estilos de Vida Saludables. Recuperado de <https://www.unicef.org/venezuela/spanish/educinic9.pdf>



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Lengua Extranjera VII

Clave	Año 4°	Créditos 6	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Lengua Extranjera		
			Etapa	Avanzada		
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
		Semana	Año			
		Teóricas	2	Teóricas	36	
		Prácticas	2	Prácticas	36	
		Total	4	Total	72	

Seriación

Ninguna ()

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Lengua Extranjera VI
Asignatura subsecuente	Lengua Extranjera VIII

Objetivo general

Estructurar de forma oral y escrita diferentes tipos de situaciones utilizando el idioma inglés, que propicien su aprendizaje disciplinar a través del desarrollo de habilidades que permitan su uso como estrategias cognitivas y lingüísticas para la actualización en su área de conocimiento.

Objetivos específicos

1. Intercambiar información en inglés acerca de experiencias, acciones inconclusas y eventos recientes, de sucesos que iniciaron en el pasado y continúan en el presente.
2. Producir expresiones de forma oral y escrita en inglés para hablar acerca de acciones, poniendo énfasis en el resultado de las mismas y no en quien las realizó.
3. Practicar la estructura del presente simple para implicar el futuro.

Índice Temático

Unidad	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Presente perfecto. Preposiciones <i>since, for</i>	6	6
2	Pasado perfecto. Adverbios	6	6
3	Voz pasiva presente y pasado	6	6
4	Tiempos narrativos	6	6
5	Futuro idiomático	6	6
6	Cuantificadores. <i>There is, there are</i>	6	6
Total de horas:		36	36
Suma total de horas:		72	

Contenido Temático			
Unidad	Temas y subtemas		
1	Presente perfecto. Preposiciones <i>since, for</i> 1.1 Gramática 1.2 Exponentes lingüísticos 1.3 Funciones lingüísticas		
2	Pasado perfecto. Adverbios 2.1 Gramática 2.2 Exponentes lingüísticos 2.3 Funciones lingüísticas		
3	Voz pasiva presente y pasado 3.1 Gramática 3.2 Exponentes lingüísticos 3.3 Funciones lingüísticas		
4	Tiempos narrativos 4.1 Gramática 4.2 Exponentes lingüísticos 4.3 Funciones lingüísticas		
5	Futuro idiomático 5.1 Gramática 5.2 Exponentes lingüísticos 5.3 Funciones lingüísticas		
6	Cuantificadores. <i>There is, there are</i> 6.1 Gramática 6.2 Exponentes lingüísticos 6.3 Funciones lingüísticas		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	()

Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciado en letras inglesas o en literatura inglesa, con especialidad en didáctica, licenciado en la enseñanza del inglés.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica	Egresado del Curso de Formación de Profesores del CELE que haya aprobado el examen de la COELE.		
Bibliografía básica			
<p>Chamot, U.A., et al. (2008). <i>The learning strategies</i>. Nueva York, EUA: Longman.</p> <p>Harmer, J. (2004). <i>Just grammar</i>. Malasia: Marshal Cavendish.</p> <p>http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cvc_mer.pdf.</p>			
Bibliografía complementaria			
<p>Munhoz, T., Santos, I., Karam, S., Martines, J., Pelto, G., Barcelos, R., & Matijasevich, A. (2017). Effect of childhood nutrition counselling on intelligence in adolescence: a 15-year follow-up of a cluster-randomised trial. <i>Public Health Nutrition</i>, 20(11), 2034-2041.</p> <p>Romelia, S., Nersy, R., Reicer, M., & Maribel, P. (2010). La redacción del texto escrito en inglés: nuevas estrategias / Writing texts in English: new strategies. <i>Humanidades Médicas</i>, (1), 1-19.</p> <p>Svihus, B., & Hervik, K. (2016). Digestion and metabolic fates of starch, and its relation to major nutrition-related health problems. <i>Starch/Staerke</i>, 68(3-4), 302-313.</p>			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa					
Psicología Comunitaria					
Clave	Año 4°	Créditos 3	Duración	9 semanas	
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud	
			Etapa	Avanzada	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 2	Teóricas	18
			Prácticas 2	Prácticas	18
			Total 4	Total	36

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:
Explicar los principios teórico-metodológicos de la psicología comunitaria como una herramienta para la promoción de la salud alimentaria y la actividad física, con la finalidad de poder atender las necesidades de diversas comunidades.
Objetivos específicos:
1. Identificar las bases histórico-conceptuales de la psicología comunitaria.
2. Relacionar los recursos teórico-metodológicos empleados por la psicología comunitaria.
3. Describir los modelos y programas de intervención en psicología comunitaria.

4. Integrar los fundamentos de la psicología comunitaria a la salud alimentaria.			
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Bases histórico-conceptuales de la psicología comunitaria	6	0
2	Recursos teórico-metodológicos para la psicología comunitaria	4	6
3	Modelos y programas de intervención en psicología comunitaria: fases, diseño y evaluación	4	6
4	Relación de la psicología comunitaria y la salud alimentaria	4	6
Total		18	18
Suma total de horas		36	

Contenido temático	
Tema	Subtemas
1	Bases histórico-conceptuales de la psicología comunitaria 1.4 Historia y definición de la psicología comunitaria 1.5 Calidad de vida y estilo de vida 1.6 Bienestar subjetivo y felicidad 1.7 Psicología de los grupos 1.8 Liderazgo, poder y jerarquía 1.9 Sentido de comunidad 1.10 Redes comunitarias 1.11 Resistencia en la comunidad
2	Recursos teórico-metodológicos para la psicología comunitaria 2.1 Evaluación de necesidades en la comunidad 2.2 Identificación y jerarquización de problemáticas 2.3 Participación y apoyo social 2.4 Investigación-acción como metodología para el abordaje comunitario 2.5 Técnicas para el trabajo comunitario 2.5.1 Observación participante 2.5.2 Entrevista participativa 2.5.3 Discusión reflexiva 2.5.4 Diario de campo 2.5.5 Documentos secundarios
3	Modelos y programas de intervención comunitaria en psicología comunitaria: fases, diseño y evaluación 3.1 Modelo de estrés-salud 3.2 Modelo ecológico 3.3 Modelos de cambio social 3.4 Modelos de competencia 3.5 Modelos de apoyo social 3.6 Metodología de la intervención comunitaria 3.7 Fases para el diseño de programas de intervención comunitaria 3.7.1 Identificación del problema y necesidades 3.7.2 Diseño y planificación 3.7.3 Implementación 3.7.4 Evaluación de resultados 3.7.5 Seguimiento
4	Relación de la psicología comunitaria y la salud alimentaria 4.1 Psicología comunitaria y salud 4.2 Psicología comunitaria y alimentación

4.3 Psicología comunitaria y promoción de la salud alimentaria	
Estrategias didácticas	Evaluación del aprendizaje
Exposición (X)	Exámenes parciales ()
Trabajo en equipo (X)	Examen final ()
Lecturas (X)	Trabajos y tareas (X)
Trabajo de investigación (X)	Presentación de tema (X)
Prácticas (taller o laboratorio) ()	Participación en clase (X)
Prácticas de campo ()	Asistencia ()
Aprendizaje por proyectos ()	Rúbricas ()
Aprendizaje basado en problemas (X)	Portafolios (X)
Casos de enseñanza (X)	Listas de cotejo (X)
Otras (especificar) (X)	Otras (especificar)
Aprendizaje situado	Ejercicios en entornos digitales
Aprendizaje basado en análisis y discusión de casos	Proyectos
Aprendizaje colaborativo	
Perfil profesiográfico	
Título o grado	Psicólogo, preferentemente con estudios de posgrado.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.
Otra característica	Preferente con conocimientos en psicología social, psicología de la salud, intervención comunitaria y manejo de TIC.
Bibliografía básica:	
<p>Herazo, K. (2015). <i>Hacia una psicología social comunitaria comprometida con los pueblos originarios de nuestra América</i>. México: UNAM.</p> <p>Herazo, K. & Javiedes, M. (2016). <i>Desafíos para la psicología social comunitaria. Reflexión, acción e investigación de un primer encuentro</i>. México: UNAM.</p> <p>Hombrados, M. (2013). <i>Manual de psicología comunitaria</i>. España: Editorial Síntesis.</p> <p>Kelly, J. (2006). <i>Becoming ecological: an expedition into community psychology</i>. Nueva York, EUA: Oxford University Press.</p> <p>Maya, I., García, M. & Santolaya, F. (2014). <i>Estrategias de intervención psicosocial: casos prácticos</i>. Madrid, España: Ediciones Pirámide.</p> <p>Montero, M. (2004). <i>Introducción a la psicología comunitaria: desarrollo, conceptos y procesos</i>. Buenos Aires, Argentina: Paidós.</p> <p>Montero, M. (2006). <i>Teoría y práctica de la psicología comunitaria</i>. México: Paidós.</p> <p>Montero, M. (2007). <i>Hacer para transformar. El método en la psicología comunitaria</i>. México: Paidós.</p> <p>Montero, M. & Serrano-García, I. (2012). <i>Historias de la psicología comunitaria en América Latina: participación y transformación</i>. Buenos Aires, Argentina: Paidós.</p> <p>Morillejo, E., Pozo, C. & Martos, M. (2008). <i>Intervención psicosocial y evaluación de programas en el ámbito de la salud</i>. España: Formación Alcalá.</p> <p>Nelson, G., Kloos, B. & Ornelas, J. (2015). <i>Community psychology and community mental health: towards transformative change</i>. Oxford: Oxford University Press.</p> <p>Reich, S., Riemer, M., Prilleltensky, I. & Montero M. (2007). <i>International community psychology: history and theories</i>. Massachusetts, EUA: Springer.</p> <p>Ribas, R.M.O., Salvador, G., Álvarez, E.E., Arija, V., Bautista, I., López, A.M. & Viedma, P. (2006). Nutrición comunitaria. <i>Rev Med Univ Navarra</i>, 50(4), 39-45.</p> <p>Rodríguez-Santos, F., Bartrina, J.A., & Majem, L.S. (2008). <i>Psicología y nutrición</i>. EUA: Elsevier Masson.</p> <p>Scott, V. & Wolfe, S. (2015). <i>Community psychology: foundations for practice</i>. EUA: SAGE.</p>	

Bibliografía complementaria:

- Alfaro, J. (2007). Políticas sociales como condición de posibilidad para el desarrollo de prácticas en Psicología Comunitaria. Trayectoria de la psicología comunitaria en Chile. *Prácticas y conceptos*, 43-72.
- Amar Amar, J., Abello Llanos, R. & Acosta, C. (2011). Factores protectores: Un aporte investigativo desde la psicología comunitaria de la salud. *Psicología desde el Caribe*, 11, 107-121.
- Castillo, J. & Winkler, M. I. (2010). Praxis y ética en Psicología Comunitaria: Representaciones sociales de usuarias y usuarios de programas comunitarios en la Región Metropolitana. *Psyche*, 19(1), 31-46.
- Martín Alfonso, L. (2003). Aplicaciones de la psicología en el proceso salud enfermedad. *Revista Cubana de salud pública*, 29(3), 275-281.
- Mori Sánchez, M.D.P. (2008). Una propuesta metodológica para la intervención comunitaria. *Liberabit*, 14(14), 81-90.
- Montero, M. (2014). Algunas premisas para el desarrollo de métodos analécticos en el trabajo psicosocial comunitario. *Repensar la psicología y lo comunitario en América Latina*, 89-106.
- Revista Española de Nutrición Comunitaria*. Recuperado de: <http://www.renc.es/>



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Prácticas de Riesgo para la Salud

Clave	Año 4°	Créditos 3	Duración	9 semanas	
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud	
			Etapa	Avanzada	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	2	Teóricas 18
			Prácticas	2	Prácticas 18
			Total	4	Total 36

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Desarrollar programas para modificar los comportamientos relacionados con el riesgo y la protección de la salud en el contexto de la alimentación.

Objetivos específicos:

1. Explicar los comportamientos de riesgo y protección para la salud.
2. Discutir la relevancia de los comportamientos de riesgo y protección para la salud.
3. Distinguir los tipos de comportamientos de riesgo y protección para la salud.
4. Reconocer los métodos para evaluar las conductas de riesgo y protección para la salud en el contexto de la alimentación.

5. Emplear estrategias para la modificación y control de las conductas de riesgo y de promoción de la salud en el contexto de la alimentación.			
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Conceptualización del comportamiento de riesgo y protección para la salud	4	0
2	Relevancia social de los comportamientos de riesgo y protección para la salud	2	2
3	Tipos de comportamientos	4	4
4	Evaluación de las conductas	4	6
5	Modificación y control de las conductas de riesgo para la salud	4	6
Total		18	18
Suma total de horas		36	

Contenido Temático	
Tema	Subtemas
1	Conceptualización del comportamiento de riesgo y protección para la salud 1.1 Factores de riesgo 1.2 Comportamientos de riesgo 1.3 Comportamientos de protección
2	Relevancia social de los comportamientos de riesgo y protección para la salud 2.1 Impacto social de los comportamientos de riesgo 2.2 Comportamientos protectores
3	Tipos de comportamientos 3.1 Ingesta de alimentos hipercalóricos 3.2 Emociones y comportamiento alimentario 3.3 Abuso en el consumo de tabaco y alcohol 3.4 Sobreingesta alimentaria 3.5 Falta de higiene alimentaria 3.6 Consumo de “productos milagro” para la reducción de peso 3.7 Sedentarismo 3.8 Vigorexia
4	Evaluación de las conductas 4.1 Entrevista 4.2 Autoregistros del comportamiento 4.3 Emociones y alimentación 4.4 Autoeficacia 4.5 Estilo de vida 4.6 Estrés psicológico - perfil de estrés de Novak 4.7 Cuestionario Breve de Conductas Alimentarias de Riesgo 4.8 Test de Actitudes Alimentarias (EAT-26)
5	Modificación y control de las conductas de riesgo para la salud 5.1 Educación para la salud 5.2 Modificación del comportamiento 5.3 Estrategias cognitivo-conductuales 5.4 Estrategias motivacionales 5.5 Promoción de actividad física, ejercicio y deporte
Estrategias didácticas	
Exposición	(X)
Trabajo en equipo	(X)
Evaluación del aprendizaje	
Exámenes parciales	()
Examen final	()

Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	(X)	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	
Aprendizaje situado		Ejercicios en entornos digitales	
Aprendizaje basado en análisis y discusión de casos		Informe de práctica de campo	
Aprendizaje colaborativo			
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Psicólogo o médico cirujano, preferentemente con maestría en salud pública o en medicina social.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
<p>Almeida-Filho, N., Castiel, L.D., & Ayres-J.R. (2009). Riesgo: concepto básico de la epidemiología. <i>Salud Colectiva</i>, 5(3), 323-344.</p> <p>Cortés-Vázquez, E.B., Ramírez-Guerrero, E.M., Olvera-Méndez, J. & Arriaga-Abad, Y. (2009). El comportamiento de salud desde la salud: La salud como un proceso. <i>Alternativas en Psicología</i>, 15(20).</p> <p>Echemendía-Tocabens, B. (2011). Definiciones acerca del riesgo y sus implicaciones. <i>Revista Cubana de Higiene y Epidemiol</i>, 49(3), 470-481.</p> <p>Jiménez-Benítez, D., Rodríguez-Martín, A. & Jiménez-Rodríguez, R. (2010). Análisis de determinantes sociales de la desnutrición en Latinoamérica. <i>Nutr Hosp</i>, 3(25), 18-25.</p> <p>Moreno-Jiménez, B. & Baez-León, C. (2010). <i>Factores y riesgos psicosociales, formas, consecuencias, medidas y buenas prácticas</i>. España: Universidad Autónoma de Madrid. Recuperado de http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/PUBLICACIONES%20PROFESIONALES/factores%20riesgos%20psico.pdf</p>			
Bibliografía complementaria:			
<p>Malagón Cruz, Y., Brenes-Hernández, L. & Guevara-González, A. (2006). <i>Los factores de riesgo en el ciclo vital y su influencia en el proceso salud-enfermedad. Fundamento filosófico e intervención</i>. <i>Geroinfo Rnps</i> 2110, 1(3). Recuperado de http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/gericuba/los factores de riesgo en el ciclo vital y su influencia en el proceso salud-enfermedad. fundamento filosofico e intervencion..pdf</p> <p>Toribio, Z. (2010). <i>Enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición. Las tres edades. Tendencias en Medicina</i> [En Línea]. Recuperado de: http://tendenciasenmedicina.com/Imagenes/imagenes36/art_20.pdf</p>			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
Facultad de Estudios Superiores Zaragoza
Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología



Programa						
Lengua Extranjera VIII						
Clave	Año 4°	Créditos 6	Duración	18 semanas		
			Campo de conocimiento	Lengua Extranjera		
			Etapa	Avanzada		
Modalidad	Curso (X) Taller () Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio (X)		Optativo ()		Horas	
	Obligatorio E ()		Optativo E ()			
		Semana		Año		
		Teóricas	2	Teóricas		36
		Prácticas	2	Prácticas		36
		Total	4	Total	72	

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Lengua Extranjera VII
Asignatura subsecuente	Ninguna

Objetivo general
 Estructurar de forma oral y escrita diferentes tipos de situaciones utilizando el idioma inglés, que propicien su aprendizaje disciplinar, a través del desarrollo de habilidades que permitan su uso como estrategias cognitivas y lingüísticas para la actualización en su área de conocimiento.

Objetivos específicos

1. Producir expresiones en inglés para referirse a diferentes grados de obligación y expresar prohibición, permiso y habilidad.
2. Expresar ideas relacionadas entre sí, a través de frases que hacen referencia a quien o quienes llevan a cabo la acción, o a la acción misma.
3. Seleccionar expresiones en inglés para hablar acerca del área disciplinar.

Índice Temático			
Unidad	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Verbos modales	6	6
2	-ing e infinitivo. <i>Be used</i>	6	6
3	Presente perfecto. Participio	6	6
4	<i>Relative clauses. Participle clauses</i>	6	6
5	<i>Wishes and regrets</i>	6	6

6	Tercer condicional	6	6
Total de horas:		36	36
Suma total de horas:		72	
Contenido Temático			
Unidad	Tema y subtemas		
1	Verbos modales 1.1 Gramática 1.2 Exponentes lingüísticos 1.3 Funciones lingüísticas		
2	<i>-ing e infinitivo. Be used</i> 2.1 Gramática 2.2 Exponentes lingüísticos 2.3 Funciones lingüísticas		
3	Presente perfecto. Participio 3.1 Gramática 3.2 Exponentes lingüísticos 3.3 Funciones lingüísticas		
4	<i>Relative clauses. Participle clauses</i> 4.1 Gramática 4.2 Exponentes lingüísticos 4.3 Funciones lingüísticas		
5	<i>Wishes and regrets</i> 5.1 Gramática 5.2 Exponentes lingüísticos 5.3 Funciones lingüísticas		
6	Tercer condicional 6.1 Gramática 6.2 Exponentes lingüísticos 6.3 Funciones lingüísticas		

Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	()
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de las TIC		Ejercicios en entornos digitales	

Perfil profesiográfico

Título o grado	Licenciado en letras inglesas o en literatura inglesa, con especialidad en didáctica, licenciado en la enseñanza del inglés
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.
Otra característica	Profesor egresado del Curso de Formación de Profesores del CELE que haya aprobado el examen de la COELE.

Bibliografía básica

Chamot, U.A., et al. (2008). *The learning strategies*. Nueva York, EUA: Longman.

Harmer, J. (2004). *Just grammar*. Malasia: Marshal Cavendish.
http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cvc_mer.pdf.

Bibliografía complementaria

Svihus, B., & Hervik, K. (2016). Digestion and metabolic fates of starch, and its relation to major nutrition-related health problems. *Starch/Staerke*, 68(3-4), 302-313.

Tovar, A. (2003). Molecular nutrition: A new age nutrition. *Revista de Investigación Clínica*, 55(2), 177-180.

Weaver, C., & Miller, J. (2017). Challenges in conducting clinical nutrition research. *Nutrition Reviews*, 75(7),491-499.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa
Formación Humanística

Clave	Año 4°	Créditos 12	Duración	36 semanas	
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario	
			Etapa	Avanzada	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	2	Teóricas 72
			Prácticas	2	Prácticas 72
			Total	4	Total 144

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	Comunicación y Cultura
Asignatura subsecuente	Ninguna

<p>Objetivo general:</p> <p>Integrar de forma práctica conceptos de la filosofía, con base en el análisis de la condición humana, para reflexionar sobre el lugar que se ocupa en los contextos nacional, global y universal.</p>
<p>Objetivos específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar los conceptos de filosofía, ética, religión y humanismo. 2. Distinguir la condición humana desde una perspectiva filosófica. 3. Participar en eventos que propicien la apreciación de las expresiones artísticas.

4. Practicar la activación física para la salud.			
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Conceptos básicos de la Filosofía	20	0
2	Características de la condición humana	22	0
3	Apreciación de las expresiones artísticas	30	0
4	Activación física para la salud	0	72
Total		72	72
Suma total de horas		144	

Contenido Temático	
Tema	Subtemas
1	Conceptos básicos de la Filosofía 1.1 Filosofía 1.2 Ética 1.3 Religión 1.4 Humanismo 1.5 Arte
2	Características de la condición humana 2.1 Concepción multidimensional del ser humano 2.1 Vínculo entre sujeto y objeto
3	Apreciación de las expresiones artísticas 3.1 Literatura y poesía 3.2 Escultura 3.3 Música 3.4 Pintura
4	Activación física para la salud 4.1 Importancia de la activación física 4.2 Tipos de activación física en promoción de la salud integral 4.3 Recomendaciones de actividades aeróbicas
Estrategias didácticas	
Exposición	(X)
Trabajo en equipo	(X)
Lecturas	(X)
Trabajo de investigación	()
Prácticas (taller o laboratorio)	()
Prácticas de campo	(X)
Aprendizaje por proyectos	()
Aprendizaje basado en problemas	(X)
Casos de enseñanza	()
Otras (especificar)	(X)
Aula virtual	()
Evaluación del aprendizaje	
Exámenes parciales	()
Examen final	()
Trabajos y tareas	()
Presentación de tema	(X)
Participación en clase	(X)
Asistencia	()
Rúbricas	()
Portafolios	(X)
Listas de cotejo	()
Otras (especificar)	(X)
Ensayo	()
Autoevaluación	()
Perfil profesiográfico	
Título o grado	Psicólogo, pedagogo, filósofo licenciado en educación física y/o acondicionamiento físico, preferentemente con posgrado.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.
Otra característica	

Bibliografía básica:

- Amigo, M. (Ed.). (2003). *Humanismo para el siglo XXI*. Bilbao, España: Universidad de Deusto.
- Arendt, H. (2005). *La Condición Humana*. España: Paidós
- Frankl, V. (2004). *El Hombre en busca de sentido*. España: Herder.
- Hegel, G. (2016). *Lecciones sobre estética*. Argentina: Akal
- Morin, E. (2001). *Los siete saberes necesarios para la educación del futuro*. México: UNESCO.
- Scheler, M. (2016). *El puesto del hombre en el cosmos*. USA: Createspace Independent Publishing Platform.
- Zarzar, C. (2003). *La formación integral del alumno: qué es y cómo propiciarla*. México: FCE.

Bibliografía complementaria:

- Molina, A., Casillas, M., Colorado A. & Ortega, J. (2012). *Uso del tiempo y consumo cultural de los estudiantes universitarios*. México: ANUIES.
- Organización Mundial de la Salud. (2010). *Recomendaciones mundiales sobre actividad física para la salud*. Suiza: OMS.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
Facultad de Estudios Superiores Zaragoza
Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología



Programa						
Preparación de Alimentos II						
Clave	Año 4°	Créditos 8	Duración		36 semanas	
			Campo de conocimiento		Interdisciplinario	
			Etapa		Avanzada	
Modalidad	Curso () Taller ()	Lab (X) Sem ()	Tipo	T () P (X) T/P ()		
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana		Año	
			Teóricas	0	Teóricas	0
			Prácticas	4	Prácticas	144
			Total	4	Total	144

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Preparación de Alimentos I
Asignatura subsecuente	Ninguna

Objetivo general:
 Diseñar propuestas de menús saludables dirigidos a la prevención y control de enfermedades crónico-degenerativas.

Objetivos específicos:
 Diferenciar el valor energético de los alimentos.
 Identificar los alimentos para evitar y mejorar las enfermedades crónicas no transmisibles.
 Planear el menú con base en las necesidades individuales de los pacientes.
 Diseñar dietas saludables con base en el cálculo nutricional de los alimentos.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Preparación de dietas de transición	0	10
2	Preparación de menú para personas con factores de riesgo	0	30
3	Preparación de menú para personas con enfermedad cardiovascular	0	26
4	Preparación de menú para personas con enfermedad del tracto gastrointestinal	0	26

5	Preparación de menú para personas con enfermedad renal	0	26
6	Preparación de menú para pacientes oncológicos	0	26
Total		0	144
Suma total de horas		144	

Contenido Temático	
Tema	Subtemas
1	Preparación de dietas de transición 1.1 Dieta de líquidos claros: cálculo y preparación 1.1.1 Dieta de líquidos complejos 1.2 Dieta blanda 1.2.1 Blanda química 1.2.2 Blanda mecánica
2	Preparación de menú para personas con factores de riesgo Obesidad 1 Cálculo dietético 2 Selección de alimentos 3 Recomendaciones para el paciente Diabetes 1 Cálculo dietético 2 Selección de alimentos 3 Recomendaciones para el paciente Dislipidemias 1 Cálculo dietético 2 Selección de alimentos 3 Recomendaciones para el paciente
3	Preparación de menú para personas con enfermedad cardiovascular 3.1 Hipertensión arterial 3.1.1 Cálculo dietético 3.1.2 Selección de alimentos 3.1.3 Recomendaciones para el paciente 3.2 Insuficiencia cardíaca 3.2.1 Cálculo dietético 3.2.2 Selección de alimentos 3.2.3 Recomendaciones para el paciente
4	Preparación de menú para personas con enfermedad del tracto gastrointestinal 4.1 Colitis ulcerativa Colitis ulcerativa crónica inespecífica Cálculo dietético 4.2.2 Selección de alimentos 4.2.3 Recomendaciones para el paciente
5	Preparación de menú para personas con enfermedad renal 5.1 Insuficiencia renal aguda 5.1.1 Cálculo dietético 5.1.2 Selección de alimentos 5.1.3 Recomendaciones para el paciente 5.2 Insuficiencia renal crónica 5.2.1 Cálculo dietético 5.2.2 Selección de alimentos 5.2.3 Recomendaciones para el paciente
6	Preparación de menú para pacientes oncológicos 6.1 Dieta previa al tratamiento oncológico 6.1.1 Cálculo dietético 6.1.2 Selección de alimentos

6.1.3 Recomendaciones para el paciente			
6.2 Dieta después del tratamiento			
6.2.1 Cálculo dietético			
6.2.2 Selección de alimentos			
6.2.3 Recomendaciones para el paciente			
Estrategias didácticas			
Evaluación del aprendizaje			
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	()
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Tablas de valor nutritivo de alimentos		Reporte de prácticas	
Tablas de equivalentes de alimentos			
Uso de TIC			
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Nutriólogo, licenciado en dietética o con licenciatura afín.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
Aguilera, M. (1997). <i>Temas en tecnología de alimentos</i> . México: Alfaomega / IPN / CYTED.			
Arizmendi, A.M., Valls, J.F.M. & Costa, C.M. (2000). Manual básico de nutrición clínica y dietética. <i>Valencia: Generalitat Valenciana, Conselleria de Sanitat</i> , 116.			
Fuster, G.O. (Ed.). (2010). <i>Manual de nutrición clínica y dietética</i> . España: Díaz de Santos.			
Gava, A.J., Silva, C.A.B. & Frías, J.R.G. (2009). <i>Tecnología de alimentos</i> . Brasil: NBL.			
Guerrero, D.B. (2006). <i>Manual de nutrición y metabolismo</i> . España: Díaz de Santos.			
Martínez, J. (2011). <i>Gastronomía y nutrición</i> . Madrid, España: Síntesis.			
Rivero, M., Riba, M. & Vila, L. (2003). <i>Nuevo manual de dietética y nutrición</i> . Madrid, España: A. Madrid-Vicente.			
<i>Tablas de valor nutritivo de alimentos nacionales e internacionales</i> . Canadá, EUA: INCAP.			
Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery, L.E. & Elías, L.G. (1992). <i>Métodos sensoriales básicos para la evaluación de alimentos</i> . Ottawa, Ontario, Canadá: Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo.			
Bibliografía complementaria:			
Ansón, R. (2010). Alimentación, educación, salud y gastronomía. <i>Cuenta y Razón</i> , 2008(14), 65-67.			
Hernández, A.G. (2010). <i>Tratado de nutrición. Composición y calidad nutritiva de los alimentos</i> . (2ª ed.). España: Médica Panamericana.			
Moreiras, G.V. (2016). Gastronomía, comunicación y salud. Influencia de la gastronomía en los hábitos alimentarios de la población. <i>Revista Española de Comunicación en Salud</i> , 85-94.			
Vilà, M.B. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. <i>Physis: Revista de Saúde Coletiva</i> , 20(2).			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa					
Desarrollo y Evaluación de Programas de Nutriología					
Clave	Año 4°	Créditos 12	Duración	36 semanas	
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario	
			Etapa	Avanzada	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P (X) T/P ()	
Carácter	Obligatorio (X) Optativo ()		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	0	Teóricas 0
			Prácticas	6	Prácticas 216
			Total	6	Total 216

Seriación	
Ninguna ()	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa (X)	
Asignatura antecedente	Diseño de Programas de Nutriología
Asignatura subsecuente	Ninguna

Objetivo general: Estructurar un programa de promoción de la salud centrado en la nutrición y actividad física, a partir del proceso de diseño, implementación y evaluación del mismo, en un escenario real dirigido a grupos o comunidades.
Objetivos específicos: 1. Diseñar un programa de promoción de la salud centrado en la nutrición y la actividad física. 2. Desarrollar el programa en escenarios reales. 3. Valorar el impacto del programa.

4. Elaborar un informe sobre la intervención grupal o comunitaria.			
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Desarrollo de programas de nutrición y actividad física	0	90
2	Evaluación como proceso	0	90
3	Elaboración de informes de resultados de intervención	0	36
Total		0	216
Suma total de horas		216	

Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Desarrollo de programas de nutrición y actividad física 1.1 Selección de población objetivo 1.2 Identificación de liderazgos 1.3 Análisis de procesos de organización social 1.4 Fomento de la participación 1.5 Intervención desde la perspectiva de la nutriología y la actividad física 1.5.1 Establecimiento de metas y objetivos 1.5.2 Componentes de la intervención 1.5.3 Recursos materiales y humanos 1.5.4 Gestión 1.5.5 Vinculación		
2	Evaluación como proceso 2.1 Bases pragmáticas y científicas de la evaluación en el campo médico-social. Características de la evaluación 2.2 Propósitos de la evaluación 2.2.1 Evaluación para la responsabilidad 2.2.2 Evaluación para el desarrollo 2.2.3 Evaluación para el conocimiento 2.3 Tipos de evaluación 2.4 Diseño de evaluación 2.5 Estándares de evaluación de programas 2.6 Seguimiento		
3	Elaboración de informes de resultados de intervención 3.1 Consideraciones generales 3.2 Análisis de los resultados 3.3 Presentación de los resultados		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	(X)	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	(X)	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Enseñanza situada, aprendizaje colaborativo, debates		Presentación en foros académicos	
		Ejercicios en entornos digitales	

Uso de TIC	Proyectos
Perfil profesiográfico	
Título o grado	Nutriólogo. Preferentemente con posgrado.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.
Otra característica	Preferentemente con especialidad en educación física o afín.
Bibliografía básica:	
<p>Escalante-Izeta, E., Bonvecchio, A., Théodore, F., Nava, F., Villanueva, M. Á., & Valadez Figueroa, I.D.L.A., Fausto Guerra, J., & González Gallegos, N. (2010). Proceso de grupo durante la realización de un proyecto educativo nutricional comunitario. <i>Revista Cubana de Salud Pública</i>, 36(2), 148-155.</p> <p>Fernández, M.D., & Sánchez, P.T. (2002). <i>Estrategias de intervención en educación para la salud desde la educación física</i>. España: Inde.</p> <p>Gracia-Arnaiz, M. (2007). Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. <i>Salud pública de México</i>, 49(3), 236-242.</p> <p>Hevia-Rivas, P. (2014). Participación de la comunidad en la atención primaria de salud. <i>Salud pública de México</i>, 27(5), 402-409.</p> <p>Linares-Pérez, N., & Arellano, O.L. (2008). La equidad en salud: propuestas conceptuales, aspectos críticos y perspectivas desde el campo de la salud colectiva. <i>Medicina social</i>, 3(3), 247-259.</p> <p>Menchú, M.T., & Santizo, M.C. (2002). <i>Propuesta de indicadores para la vigilancia de la seguridad alimentaria y nutricional (SAN)</i>. Publicación INCAP PCE-073. Guatemala: INCAP/OPS/OMS.</p> <p>Mesa, S.L.R. (2005). La promoción de la salud y sus aportes a la educación en alimentación y nutricional. <i>Restrepo SL. Invest. Educ. Enferm</i>, 23(1), 110-17.</p> <p>Monteiro, H.L., & Goncalves, A. G. U. I. N. A. L. D. O. (1994). Salud colectiva y actividad física: Evolución de las principales concepciones y prácticas. <i>Revista de Ciencias de la Actividad Física, Chile</i>, 3, 33-45.</p> <p>Penié, J.B., Porbén, S.S., González, C.M., & Ibarra, A.M.S. (2000). Grupo de apoyo nutricional hospitalario: diseño, composición y programa de actividades. <i>Rev Cubana Aliment Nutr</i>, 14(1), 55-64.</p> <p>Ribas, R. M. O., Salvador, G., Álvarez, E. E., Arija, V., Bautista, I., López, A. M., & Viedma, P. (2006). Nutrición comunitaria. <i>Rev Med Univ Navarra</i>, 50(4), 39-45.</p> <p>Rivera Barragán, M.D.R. (2007). La educación en nutrición, hacia una perspectiva social en México. <i>Revista Cubana de Salud Pública</i>, 33(1).</p> <p>Shaman Levy, T., & Vázquez Resenos, C. (1998). Evaluación del impacto de la orientación alimentaria en escolares a través de la vigilancia nutricional. <i>Bol. méd. Hosp. Infant. Méx</i>, 55(6), 314-22.</p> <p>Shamah-Levy, T., Villalpando-Hernández, S., & Rivera-Dommarco, J. (2006). <i>Manual de procedimientos para proyectos de nutrición</i>. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública.</p> <p>Williams, M.H. (2002). <i>Nutrición para la salud la condición física y el deporte (Bicolor)</i>. Paidotribo.</p> <p>Yepes, T. A. (2013). Desde la educación para la salud: Hacia la pedagogía de la educación alimentaria y nutricional. <i>Perspectivas en Nutrición Humana</i>, (16), 21.</p>	
Bibliografía complementaria:	
<p>Álvarez Sabucedo, L., Míguez Pérez, R., Santos Gago, J.M., Rorís, A., Victor, M., & Mikic, F. (2011). Plataforma de e-servicios para educación e higiene nutricionales, orientada a la población infantil. <i>Salud colectiva</i>, 7, S71-S81.</p> <p>Arenas-Monreal, L., Paulo-Maya, A., & López-González, H.E. (1999). Educación popular y nutrición infantil: experiencia de trabajo con mujeres en una zona rural de México. <i>Rev Saude Publica</i>, 33(2), 113-121.</p>	

- Cabrera-Pivaral, C.E., Centeno, N., Arredondo, J., González, G., Vega, M., Valadez, I., & Aldrete, M. (2002). Evaluación de dos estrategias de educación nutricional vía radio en Guadalajara, México. *Cad Saúde Pública*, 18(5), 1289-1294.
- Madrigal-Fritsch, H., & Chias-Becerril, L. (2010). Lactancia materna, recomendación universal, y controversias en su aplicación en diferentes contextos socioeconómicos. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 16(3), 154-159.
- Martínez, M.A., & Martínez, J.A. (2002). *Alimentación, nutrición y estrategias de salud pública*. Alimentación y Salud Pública.
- Mundo-Rosas, V., Shamah-Levy, T., & Rivera-Dommarco, J.A. (2013). Epidemiology of food insecurity in México. *Salud Pública de México*, 55, S206-S213.
- Núñez-Rocha, G.M., Meléndez-Buitrón, M.A., Salinas-Martínez, A.M., De la Garza-Casas, Y. E., Garza-Elizondo, M.E., & Villarreal-Ríos, E. (2010). Guarderías infantiles, un espacio para la vigilancia alimentaria y nutricional. *Rev Invest Clin*, 62(1), 54-62.
- Rivera-Dommarco, J.Á. (2008). Facilitadores y barreras para el consumo del complemento alimenticio del Programa Oportunidades. *Salud pública de México*, 50(4), 316-324.
- Rosa, S.M. (2013). *Actividad física y salud*. Madrid, España: Díaz de Santos.
- Salas-Valenzuela, M., Medina-Mora, T., & del Pilar, M. (2006). El concepto género en documentos gubernamentales sobre salud y nutrición en México. *Salud colectiva*, 2(1), 35-45.

PROYECTO DE CREACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA

LICENCIATURA EN

NUTRIOLOGÍA

**OPTATIVAS
TERCER AÑO**



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

México Nación Multicultural

Clave	Año 3°	Créditos 3	Duración	6 semanas	
			Campo de conocimiento	Humanístico-Social	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 3	Teóricas 18	
			Prácticas 3	Prácticas 18	
			Total 6	Total 36	

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Analizar la situación actual de los pueblos indígenas y su diversidad cultural, así como los esfuerzos que se realizan para construir el México del Siglo XXI, por medio de la discusión sobre el México profundo, sus pueblos originarios y sus culturas.

Objetivos específicos:

1. Identificar los conceptos clave en la construcción hacia la pluralidad cultural (nación, comunidades y pueblos indígenas, Estado, identidad).
2. Reconocer la diversidad cultural, a través de la discusión de la situación actual de los pueblos indígenas.

3. Identificar el marco jurídico nacional e internacional en materia indígena y las instancias respectivas.
4. Destacar ejemplos específicos de reivindicación étnica.
5. Diferenciar las luchas de los pueblos indígenas, los avances y retrocesos en la realidad nacional.
6. Describir los procesos que culminaron en transformaciones sociales urgentes, contribuyendo a la formación integral de profesionales universitarios.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Nación multicultural	2	2
2	Nuestra tercera raíz	2	2
3	Estado del desarrollo de los pueblos indígenas	2	2
4	Medio ambiente y pueblos indígenas	2	2
5	Derechos indígenas	2	2
6	Mujeres indígenas	2	2
7	Educación indígena	2	2
8	Relaciones interétnicas y multiculturalismo	2	2
9	Conflictos y negociaciones contemporáneas	2	2
Total		18	18
Suma total de horas		36	

Contenido Temático	
Tema	Subtemas
1	Nación multicultural 1.1 Lucha por los conceptos: indio, mujer y pobreza 1.2 Significado de ser una nación culturalmente diversa 1.3 Nuevas formas de relación multicultural 1.3.1 Construcción de la interculturalidad igualitaria
2	Nuestra tercera raíz 2.1 El mestizaje 2.2 Los frutos multiétnicos y multiculturales 2.3 Diversidad de los pueblos
3	Estado del desarrollo de los pueblos indígenas 3.1 Desarrollo, dinámicas sociales y políticas en las regiones indígenas
4	Medio ambiente y pueblos indígenas 4.1 Países megadiversos 4.2 Pueblos indígenas de México y zonas prioritarias de conservación ambiental 4.3 La diversidad de modos de relación sociedad-naturaleza y el concepto de bio-culturalidad 4.4 Política ambiental: conflictos y oportunidades 4.5 Ejemplos de desarrollo sustentable comunitario 4.6 Contribuciones éticas de los pueblos indígenas a la sustentabilidad ambiental
5	Derechos indígenas 5.1 Marco jurídico vigente, Artículo II Constitucional 5.2 Derechos colectivos de los pueblos indígenas 5.3 Pueblos indígenas y administración de justicia 5.4 Los derechos de los pueblos indígenas (Leyes nacionales e internacionales) 5.5 Convenio 169, de la Organización Internacional del Trabajo OIT
6	Mujeres indígenas 6.1 Las mujeres indígenas en sus comunidades y regiones 6.2 El liderazgo de las mujeres indígenas 6.3 Mujeres indígenas y costumbres jurídicas. Usos y costumbres

7	Educación indígena 7.1 La Dirección General de Educación Indígena 7.2 Hacia una educación intercultural y plurilingüe		
8	Relaciones interétnicas y multiculturalismo 8.1 Relaciones socioculturales entre pueblos indígenas 8.2 Relación de los pueblos indígenas con el Estado nación		
9	Conflictos y negociaciones contemporáneas 9.1 Relaciones socioculturales entre pueblos indígenas 9.2 Relación de los pueblos indígenas con el Estado nación		
Estrategias didácticas			
Evaluación del aprendizaje			
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	(X)
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	()
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Debates		Reportes de lectura	
		Ensayo	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Antropólogo, sociólogo o carrera afín.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
Correas, O. (2000). <i>Pluralismo jurídico y alternativas</i> . México: CEIICH-UNAM.			
Declaración Universal de los Derechos Colectivos de los Pueblos Indígenas, Convenio 169 de la OIT.			
De Gortari, L. (1997). <i>Alcances y limitaciones de las políticas de educación en zonas indígenas en la actualidad</i> . México: CEIICH-UNAM.			
Descola, P. y Pálsson, G. (Coords.). (2001). <i>Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas</i> . México: Siglo XXI.			
Escobar, A. (1995). El desarrollo sostenible. Diálogo de discursos. En <i>Ecología Política</i> núm. 9. Instituto Nacional Indigenista. (1994). Diccionario enciclopédico de la medicina tradicional mexicana, volumen, I,II y III.			
Instituto Nacional Indigenista. (2000a). Hacia el reconocimiento del derecho indígena. <i>El estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de México, 1996-1997</i> , 419-452.			
Instituto Nacional Indigenista (2000b). El debate mexicano sobre derecho indígena y las propuestas para su constitucionalidad. <i>El estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de México, 1996-1997</i> , pp. 453-496.			
Instituto Nacional Indigenista. (2000c). Desarrollo, marginalidad y migración. <i>El estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de México, 1996-1997</i> , pp. 289-354.			
Instituto Nacional Indigenista y Medicina Tradicional (2000d). <i>El estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de México, 1996-1997</i> , pp. 276-284.			
Instituto Nacional Indigenista (2000e). Situación actual de las lenguas amerindias. <i>El estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de México, 1996-1997</i> , pp. 65-140.			

Misión de Verificación de las Naciones Unidas en Guatemala MINUGUA.(2000). Proceso de Negociación de la Paz en Guatemala. *Compendio general sobre el proceso de paz en Guatemala*, p. 464.

Montemayor, C. (2001). *Los pueblos indios de México hoy*. México: Editorial Planeta.

Palma, M. (2003). De la simpatía a la antipatía. La actitud oficial ante la inmigración, 1908 -1990. En *Historias* (56), 63-76.

Reina, L. (2000). ¿Es posible la nación multicultural? en L. Reina. (Coord.). *Los retos de la etnicidad en los estados nación del siglo XXI*. México: INI-CIESAS.

Schmelkes, S. (2001). *Educación intercultural*. México: CIESAS.

Villoro, L. (1998). Estado plural, pluralidad de culturas. México: Paidós-UNAM.

Zolla, C. y Zolla, E. (2004). *Los pueblos indígenas de México, 100 preguntas. La Pluralidad Cultural en México*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Bibliografía complementaria:

Adams, R. (1995). *Etnias en evolución social. Estudios de Guatemala y Centroamérica*. México: UAM-I.

Barabás, A. (1981). Los líderes carismáticos: notas sobre la intelectualidad india en la historia de América Latina. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*.

Barabás, A. (1996). *Los pueblos transplantados. Derechos territoriales indios frente a proyectos estatales. Coloquio sobre derechos indígenas*. Oaxaca, México: IOC.

Barth, F. (Comp.). (1976). *Los grupos étnicos y sus fronteras*. México: FCE.

Bartolomé, M. (1996). *Pluralismo cultural y redefinición del estado. Coloquio sobre derechos indígenas*. Oaxaca, México: IOC.

Bartolomé, M. (1997). *Gente de costumbre y gente de razón. Las identidades étnicas en México*. México: Siglo XXI-INI.

Bastos, C. (2003). *Entre el mecapal y el cielo: desarrollo del movimiento maya en Guatemala*. Guatemala: Flacso.

Bengoa, J. (2000). *La emergencia indígena en América Latina*. México: FCE.

Bonfil, G. (1981). *Utopía y revolución. El pensamiento político contemporáneo de los indios en América Latina*. México: Nueva Imagen.

Cardoso de Oliveira, R. (1993). Etnicidad y las posibilidades de la ética planetaria. *Antropológicas* (8).

Caso, A. (1976). Los ideales de la acción indigenista. En J. Comas. *La antropología social aplicada en México. Trayectoria y antología*, III, Serie Antropología Social, 15.

Chenaut, V. & Sierra, M. (1995). (Comps). *Pueblos indígenas ante el derecho*. México: CIESAS.

Clavero, B. (1994). *Derecho indígena y cultura constitucional en América*. México: Siglo XXI.

Del Val, J. (1996). *Territorio, tierra y etnicidad. Coloquio sobre derechos indígenas*. Oaxaca, México: IOC.

Devalle, S. (Comp.). (1989). *La diversidad prohibida: resistencia étnica y poder de Estado*. México: COLMEX.

Devalle, S. (Comp.). (1989). *Movimientos indios de liberación y estado nacional. La diversidad prohibida, resistencia étnica y poder de estado*. México: COLMEX.

Díaz, H. (1987). *Etnia, nación y política*. México: Juan Pablos.

Díaz, H. (1996). *El fuego de la inobediencia: autonomía y rebelión india en el obispado de Oaxaca*. Oaxaca, México: CIESAS.

Estévez, M. (Comp.). (1997). *Identidades étnicas*. Madrid, España: Casa de América.

Figueroa, A. (1994). *Por la tierra y por los santos*. México: CNCA.

Florescano, E. (1997). *Etnia, estado y nación. Ensayo sobre las identidades colectivas en México*. México: Aguilar.

Foster, G. (1974). *Antropología aplicada*. México: FCE.

Gamio, M. (1992). *Forjando patria*. México: Porrúa.

García, E. (1996). *Derechos políticos y ciudadanía de las mujeres. Una vía género sensitiva y paritaria al poder y al liderazgo*. Caracas, Venezuela: GENDHU.

Giménez, G. & Pozas, R. (Coords.). (1994). *Modernización e identidades sociales*. México: UNAM-IFAM.

Glazer, N. (1997). *We are all multiculturalists now*. Londres, Inglaterra: Sage Publications.

- Gros, C. (1997). Indigenismo y etnicidad: el desafío neoliberal. En M. Uribe y E. Restrepo. *Antropología en la Modernidad*. Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano de Antropología.
- Gros, C. (2000). *Políticas de la etnicidad: identidad, estado y modernidad*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Gutiérrez, E. y Santamaría, C. (1997). *Desafíos del pluralismo*. Guatemala: A.ZK'KUTAN Centro Bartolomé de las Casas.
- Gutiérrez, J. (2001). *La antropología aplicada en México. El Indigenismo*. México: (mecanoescrito).
- Gutiérrez, N. (s/a). Los mestizos vistos por los indios: una respuesta no prevista a la política mexicana de asimilación. *Antropología* (42), Boletín Oficial del INAH, Nueva época.
- Hernández, A. (2001). Las mujeres indígenas: re-inventando la cultura y re-definiendo la nación. *Ponencia presentada en el XXIII Coloquio de Antropología e Historia Regionales*. Michoacán, México: El Colegio de Michoacán.
- Instituto Nacional Indigenista. (2000). *Estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de México, 1996-1997*. México: INI-PNUD.
- Kintto, L.(2003). *El movimiento indígena y las acrobacias del coronel*. Ecuador: Fundación Editorial la Pulga.
- Kymlicka, W. (1996). *Ciudadanía multicultural. Una teoría liberal de los derechos de las minorías*. España: Paidós.
- León, M. (1997). *Pueblos originarios y globalización*. México: El Colegio Nacional.
- Lomnitz, C. (1999). *Modernidad indiana, nueve ensayos sobre nación y mediación en México*. México: Planeta.
- Maldonado, B. (1998). Obstáculos internos para la construcción de autonomías indias: una perspectiva desde Oaxaca. En M. Bartolomé y A. Barabás. (Coords.). *Autonomías étnicas y estados nacionales*. México: Conaculta-INAH.
- Mejía, M. & Sarmiento, S. (1991). *La lucha indígena: un reto a la ortodoxia*. México: Siglo XXI.
- Melucci, A. (1999). *Acción colectiva, vida cotidiana y democracia*. México: COLMEX.
- Moynihan, D. (1975). *Ethnicity: theory and experience*. Cambridge, MA, EUA: Harvard University Press.
- Nolasco, M. (Coord.). (1988). *Política cultural para un país multiétnico*. México: SEP-COLMEX.
- Oemichen, C. (1999). Reforma del estado. Política Social e Indigenismo en México, 1988-1996. México: UNAM-IIA.
- Pujadas, J. (1993). *Etnicidad: identidad cultural de los pueblos*. Salamanca, España: Eudema.
- Reina, L. (Coord.). (2000). *Los retos de la etnicidad en los estados nación del siglo XXI*. México: INI-CIESAS.
- Reina, L. (Coord.). (1997). *La reindianización de América*. México: CIESAS-Siglo XXI.
- Rénique, J. (2003). *La voluntad encarcelada. Las luminosas trincheras de combate de Sendero Luminoso del Perú*. Perú: Instituto de Estudios Peruanos.
- Ruiz, M y Burguete, A. (1996). *Hacia la autonomía de los pueblos indios. La autonomía de los pueblos indios*. México: Grupo parlamentario del Partido de la Revolución Democrática, LVI Legislatura de la Cámara de Diputados.
- Secretaría de Educación Pública. (1987). *Primer foro de cultura contemporánea de la frontera sur*. México: SEP.
- Serret, E. (2002). *Identidad femenina y proyecto ético*. México: PUEG-UAM-I/Miguel Ángel Porrúa.
- Solares, J. (Coord.). (2000). *Pluralidad jurídica en el umbral del siglo*. Guatemala: Flacso.
- Stavenhagen, R. (1996). *Ethnic conflicts and the nation-state*. Londres, Inglaterra: Macmillan.
- Stavenhagen, R. (2000). *Las organizaciones indígenas: actores emergentes en América Latina*. En R. Stavenhagen. *Derechos humanos de los pueblos indígenas*. México: CNDH.
- Taylor, C. (1994). *Multiculturalism*. Princeton, EUA: Princeton University Press.
- Tello, M. (1994). *El mismo diablo nos robó el papel. Dos estudios de educación y resistencia cultural entre mixes y tarahumaras*. México: CNCA.
- Varese, S. (1983). *Proyectos étnicos y proyectos nacionales*. México: FCE/SEP80.
- Villoro, L. (1987). *Los grandes momentos del indigenismo en México*. México: COLMEX-FCE.

Villoro, L. (1998). *Estado plural, pluralidad de culturas*. México: Paidós-UNAM.

Zermeño, S. (1996). *La sociedad derrotada. El desorden mexicano de fin de siglo*. México: Siglo XXI.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Perspectiva de Género

Clave	Año 3°	Créditos 3	Duración	6 semanas		
			Campo de conocimiento	Humanístico-Social		
			Etapa	Intermedia		
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)		
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana	Año		
			Teóricas 3	Teóricas	18	
			Prácticas 3	Prácticas	18	
			Total 6	Total	36	

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Explicar, con base en la perspectiva de género, las relaciones de poder entre mujeres y hombres y entre grupos hegemónicos y minorías, basadas en paradigmas culturales discriminatorios y excluyentes que devienen en desigualdad.

Objetivos específicos:

1. Utilizar las categorías de género como herramienta analítica y articuladora de amplios objetos de estudio vinculados con categorías analíticas como las del sujeto, el cuerpo y la división sexual del mundo, la vida y el trabajo.
2. Valorar la pertinencia de la perspectiva de género para el desarrollo de sociedades democráticas y equitativas.

Índice temático

	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Conceptos básicos	1	0
2	Problemáticas eje	6	3
3	En opinión de especialistas	8	3
4	En sus vínculos con diversos campos del conocimiento	3	12
Total		18	18
Suma total de horas		36	
Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Conceptos básicos 1.1 Género 1.2 El cuerpo y división sexual 1.3 Igualdad y desigualdad de género		
2	Problemáticas eje 2.1 Cambio climático: impactos desiguales 2.2 Innovación tecnológica: ojo al sesgo 2.3 Pobreza: percepciones diferenciadas 2.4 Violencia y justicia: fronteras críticas		
3	En opinión de especialistas 3.1 Dra. Estela Serret 3.2 Dra. Teresita de Barbieri 3.3 Dra. Hortensia Moreno 3.4 Dra. Marisa Belausteguigoitia		
4	En sus vínculos con diversos campos del conocimiento 4.1 Hallazgos: género y educación 4.2 Revelaciones: de salud y género 4.3 Aportaciones: vínculos entre género, economía y desarrollo 4.4 Descubrimientos: sexualidades y cuerpos que aún importan 4.5 Cuestionamientos: género, ciudadanía y derechos humanos 4.6 Representaciones: los géneros en su registro estético-cultural y los medios de comunicación 4.7 Apropiaciones: clics de género en las tecnologías de la información y la comunicación		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	(X)	Listas de cotejo	()
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Debates		Reportes de lecturas	
		Ensayo	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Psicólogo, antropólogo o sociólogo		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica			

Bibliografía básica:

Lamas, M. (Comp.). (1996). *El género: la construcción cultural de la diferencia sexual*. México: PUEG-UNAM/Miguel Ángel Porrúa. Leñero, M. (2013) Trayectos de género encuentros con diversos campos de conocimiento, Guía para el estudio de la perspectiva de género como asignatura en las licenciaturas de la UNAM. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Política de igualdad de género de la FAO: alcanzar las metas de seguridad alimentaria en la agricultura y el desarrollo rural. (2013). Roma: FAO.

Winfield, M., Jiménez, Y., & Topete, C. (2017). Representaciones mentales y sociales en la equidad de género. *Revista De Estudios De Género. La Ventana*, (45), 186-210.

Recursos electrónicos

Rubin, G. (1986, noviembre). El tráfico de mujeres: notas sobre la economía política del sexo. *Revista Nueva Antropología*, VIII (30). Recuperado de <http://redalyc.uaemex.mx/pdf/159/15903007.pdf>

Bibliografía complementaria:

Serret, E. (2002). *Identidad femenina y proyecto ético*. México: PUEG-UAM-I/Miguel Ángel Porrúa.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Metodología para la Elaboración de Manuscritos Científicos

Clave	Año 3°	Créditos 3	Duración	6 semanas	
			Campo de conocimiento	Metodológico	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 3	Teóricas	18
			Prácticas 3	Prácticas	18
			Total 6	Total	36

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Seleccionar las herramientas teórico-metodológicas y técnicas para la elaboración y presentación de manuscritos científicos, con el fin de publicar y difundir investigaciones que contribuyan al desarrollo del campo de la nutriología.

Objetivos específicos:

1. Identificar los conceptos editoriales básicos de un proceso editorial.
2. Distinguir los foros y formas de participación en eventos académicos.
3. Reconocer las modalidades de manuscritos científicos y sus lineamientos para su elaboración.
4. Describir las etapas para la elaboración de manuscritos científicos.

5. Elaborar un manuscrito científico.			
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Conceptos editoriales básicos	3	0
2	Difusión de resultados en eventos académicos	3	0
3	Modalidades de artículos en revistas científicas	6	0
4	Metodología para la elaboración de manuscritos	6	18
Total		18	18
Suma total de horas		36	
Contenido Temático			
Tema	Subtemas		
1	Conceptos editoriales básicos 1.1 ISBN (<i>International Standard Book Number</i>) 1.2 ISSN (<i>International Standard Serial Number</i>) 1.3 Indización 1.4 Factor de impacto 1.5 Acceso libre a las revistas (<i>Open access</i>)		
2	Difusión de resultados en eventos académicos 2.1 Trabajos inéditos 2.2 Presentaciones orales 2.2.1 Lineamientos generales para presentaciones orales 2.3 Presentaciones en cartel 2.3.1 Lineamientos generales para presentaciones en cartel		
3	Modalidades de artículos en revistas científicas 3.1 Editoriales 3.2 Actualización 3.3 Artículo original 3.4 Reportes breves 3.5 Reportes preliminares 3.6 Artículos de revisión 3.7 Ensayo científico 3.8 Cartas al editor 3.9 Noticias y comentarios 3.10 Revisiones de libros 3.11 Resúmenes de congreso		
4	Metodología para la elaboración de manuscritos 4.1 Artículos originales 4.2 Artículos de revisión		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición ()		Exámenes parciales ()	
Trabajo en equipo (X)		Examen final ()	
Lecturas (X)		Trabajos y tareas (X)	
Trabajo de investigación (X)		Presentación de tema (X)	
Prácticas (taller o laboratorio) (X)		Participación en clase (X)	
Prácticas de campo ()		Asistencia ()	
Aprendizaje por proyectos ()		Rúbricas ()	
Aprendizaje basado en problemas ()		Portafolios ()	
Casos de enseñanza ()		Listas de cotejo ()	
Otras (especificar)		Otras (especificar) (X)	
		Elaboración de manuscrito	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Biomédico, sociólogo, psicólogo o nutriólogo.		

Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado en diplomado en docencia.
Otra característica	Con experiencia en la elaboración de manuscritos científicos.
<p>Bibliografía básica:</p> <p>Alexandrov, A.V. (2004). How to write a research paper. <i>Cerebrovascular Disease</i>, 18, 135-138.</p> <p>Atlas, M.C. (2004). Retraction policies of high-impact biomedical journals. <i>Journal of the Medical Library Association</i>, 92, 242-250.</p> <p>Briscoe, M.H. (1996). <i>Preparing scientific illustrations: a guide to better posters, presentations and publications</i>. (2a ed.). Nueva York, EUA: Springer-Verlag.</p> <p>Claxton, L.D. (2005). Scientific authorship. Part 1. A window into scientific fraud? <i>Mutation Research</i>, 589, 17-30.</p> <p>Claxton, L.D. (2005). Scientific authorship. Part 2. History, recurring issues, practices, and guidelines. <i>Mutation Research</i>, 589, 31-45.</p> <p>Dixon, N. (2001). Writing for publication. A guide for new authors. <i>International Journal for Quality in Health Care</i>, 13, 417-421.</p> <p>Eco, U. (2001). <i>Cómo se hace una tesis</i>. Barcelona, España: Gedisa.</p> <p>Garfiel, E. (1999). Journal impact factor, a brief review. <i>Canadian Medical Association Journal</i>, 161, 979-980.</p> <p>López-Abente, G. & Muñoz-Tinoco, C. (2005). Time trends in the impact factor of public health journals. <i>BMC Public Health</i>, 18, 5-24.</p> <p>Mendoza-Núñez, V.M. & Sánchez-Rodríguez, M.A. (2001). <i>Análisis y difusión de resultados científicos</i>. México: FES Zaragoza, UNAM.</p>	
<p>Bibliografía complementaria:</p> <p>Anholt, R.R.H. (1994). <i>Dazzle'em with style: The art of oral scientific presentation</i>. Chicago, EUA: WH Freeman.</p>	



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Habilidades y Destrezas en la Comunicación

Clave	Año 3°	Créditos 3	Duración	6 semanas	
			Campo de conocimiento	Metodológico	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 3	Teóricas 18	
			Prácticas 3	Prácticas 18	
			Total 6	Total 36	

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Desarrollar habilidades de comprensión, comunicación, confianza y seguridad para realizar exposiciones académicas, con la finalidad de multiplicar los espacios de participación académica en torno a temas clave de la nutriología y la actividad física.

Objetivos específicos:

1. Describir el proceso de la comunicación.
2. Aplicar los distintos tipos de discurso.
3. Desarrollar habilidades expresivas.
4. Emplear los medios audiovisuales de una manera óptima.

Índice temático

	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Comunicación	3	3
2	Proceso de escuchar	2	2
3	Discursos	3	3
4	Comunicación verbal y no verbal	5	5
5	Materiales audiovisuales	5	5
Total		18	18
Suma total de horas		36	
Contenido Temático			
Tema	Subtemas		
1	Comunicación 1.1 Definición del concepto de comunicación 1.2 Modelos de comunicación 1.3 Niveles de comunicación		
2	Proceso de escuchar 2.1 Percepción 2.2 Oír y escuchar 2.3 Memoria 2.4 Atención, concentración, evaluación y respuesta		
3	Discursos 3.1 Tipos de discurso 3.2 Elementos estructurales del discurso 3.3 Desarrollo del discurso 3.4 Planificación del discurso 3.5 Exposición del discurso		
4	Comunicación verbal y no verbal 4.1 Habilidades expresivas 4.2 Estilo 4.3 Imagen verbal 4.4 Credibilidad 4.5 Condiciones objetivas expresivas		
5	Materiales audiovisuales 5.1 Material visual 5.2 Material gráfico 5.3 Material pictórico 5.4 Objetos 5.5 Material proyectado 5.6 Recurso auditivo		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	()	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	()
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	()
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	()
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Sociodramas		Reporte de lectura	
		Reporte de prácticas	
Perfil profesiográfico			

Título o grado	Psicólogo, sociólogo; licenciado en relaciones internacionales, y en comunicación.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.
Otra característica	
<p>Bibliografía básica: Brassel, C. (2006). <i>Escuchar con eficacia. Desarrolla tus habilidades para lograr una comunicación exitosa</i>. México: Grijalbo. Fournier, C. (2000). <i>Comunicación verbal</i>. México: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. Laure, F. (2002). <i>Técnicas de presentación. Métodos y herramientas para lograr las mejores presentaciones</i>. México: CECSA. Maldonado, W. (1998). <i>Manual de comunicación oral</i>. México: Pearson Educación. McEntee de Madero, E. (2000). <i>Comunicación oral</i>. México: McGraw-Hill. Satir, V. (2002). <i>Ejercicios para la comunicación humana</i>. México: Pax. Solsona, F. (2000). Cómo mejorar las presentaciones audiovisuales. <i>ACIMED</i>, 8(3), 239-243.</p>	
<p>Bibliografía complementaria: Zires, M. (1992). <i>De la voz, la letra y los signos audiovisuales en la tradición oral contemporánea en América Latina: Algunas consideraciones sobre la dimensión significativa de la comunicación oral</i>. México: Universidad Autónoma Metropolitana.</p>	



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Administración de Servicios de Alimentos

Clave	Año 3°	Créditos 3	Duración	6 semanas	
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 3	Teóricas	18
			Prácticas 3	Prácticas	18
			Total 6	Total	36

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Explicar la planeación estratégica en la operación y organización de los servicios de alimentos.

Objetivos específicos:

1. Describir las obligaciones de higiene y seguridad alimentaria en el proceso de servicio alimentario.
2. Establecer un sistema de calidad en la organización a través de la identificación de estrategias, procesos y recursos para garantizar la mejora continua en los servicios.

Índice temático

Tema	Horas Año
-------------	------------------

		Teóricas	Prácticas
1	El servicio de alimentación	3	3
2	Bases para la planeación de un servicio de alimentos	3	3
3	Subsistemas de producción y servicio	9	9
4	Gestión de calidad	3	3
Total		18	18
Suma total de horas		36	
Contenido Temático			
Tema	Subtemas		
1	El servicio de alimentación 1.1 Concepto 1.2 Características 1.3 Sistemas de producción		
2	Bases para la planeación de un servicio de alimentos 2.1 Planeación estratégica 2.2 Menú cíclico		
3	Subsistemas de producción y servicio 3.1 Compras, recepción y alimentación 3.2 Distribución y servicio 3.3 Atención al cliente 3.4 Manejo del recurso humano		
4	Gestión de calidad 4.1 El valor nutrimental 4.2 La inocuidad 4.3 Las características sensoriales		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	()
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Uso de TIC		Uso de TIC	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciado en dietética y nutrición, nutriólogo.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
Dolly, B. (2007). Administración de servicios de alimentación. <i>Calidad, nutrición Productividad y beneficios</i> . (2ª. ed.). Antioquia, Colombia: Editorial de la Universidad de Antioquia.			
González-Muñoz, Y., & Palomino-Camargo, C.E. (2011). Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet. <i>Revista Gerencia y Políticas de Salud</i> , 10(20).			
Ramo, C.I.G., & Ibet, C. (2001). <i>Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud</i> . McGraw-Hill/Interamericana de México.			
Reay, J., Chong, E.K., Katsenelson, V.N., Rosenkrantz, W.A., Diez-Canedo, J.M., Carrasco, P.I., & Papalia, D.E. (2010). <i>Administración del servicio de alimentos</i> . México: Trillas.			
Tejada, B. D. (2006). <i>Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios</i> . Antioquia, Colombia: Universidad de Antioquia.			

Bibliografía complementaria:

Orozco-Soto, D., & Troncoso-Piedrahita, L. (2011). Efecto del menú balanceado en usuarios de servicio de alimentación empresarial. *Revista de Salud Pública*, 13(4), 620-632.

David, F.R. (2003). *Conceptos de administración estratégica*. Pearson Educación.

Loaharanu, P.A.I.S.A.N. (2001). Creciente demanda de alimentos inocuos. *Boletín del OIEA*, 43(2), 37-42.

Houghton, J.R., Rowe, G., Frewer, L.J., Van Kleef, E., Chryssochoidis, G., Kehagia, O.,...& Strada, A. (2008). The quality of food risk management in Europe: Perspectives and priorities. *Food Policy*, 33(1), 13-26.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Normas de Higiene

Clave	Año 3°	Créditos 3	Duración	6 semanas	
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 3	Teóricas	18
			Prácticas 3	Prácticas	18
			Total 6	Total	36

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:
Evaluar la normatividad nacional vigente sobre higiene de alimentos y su impacto en los criterios de calidad.

- Objetivos específicos:**
1. Identificar los criterios de calidad establecidos en la normatividad vigente para cada uno de los momentos del proceso de la administración de alimentos.
 2. Analizar la importancia de la normatividad nacional sobre higiene de alimentos.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas

1	Normatividad nacional sobre higiene de alimentos	9	9
2	Principales criterios de calidad y su normatividad	9	9
Total		18	18
Suma total de horas		36	
Contenido Temático			
Tema	Subtemas		
1	Normatividad nacional sobre higiene de alimentos 1.1 Normas mexicanas 1.1.1 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos 1.1.2 Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización 1.1.3 Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias 1.1.4 Alimentos. Disposiciones técnicas para la prestación de servicios en materia de desinfección y control de plagas 1.1.5 Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías 1.1.6 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria 1.1.7 Manejo higiénico de alimentos preparados para la obtención de Distintivo H.		
2	Principales criterios de calidad y su normatividad 2.1 Contenido de las listas de verificación 2.1.1 Recepción de alimentos 2.1.2 Almacenamiento 2.1.3 Manejo de sustancias químicas 2.1.4 Refrigeración y congelación 2.1.5 Área de cocina 2.1.6 Preparación de alimentos 2.1.7 Área de servicio 2.1.8 Agua y hielo 2.1.9 Servicios sanitarios para empleados 2.1.10 Manejo de basura 2.1.11 Control de plagas 2.1.12 Personal		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	()	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	()
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	(X)	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	()	Otras (especificar)	()
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Nutriólogo, licenciado en dietética y nutrición.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica	Preferentemente con experiencia en servicios de alimentos o distintivo H.		

Bibliografía básica:

FAO/OMS (1992). *Informe de la 25ª. Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos*. Washington, EUA: FAO.

FAO/OMS (2006). *Codex Alimentarius*. Roma: FAO/OMS.

Jacob, M. (1990). *Manipulación correcta de los alimentos. Guía para Gerentes de Establecimientos de Alimentos*. Ginebra, Suiza: Organización Mundial de la Salud, pp. 60-129.

NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2013-01-22.

Programa Manejo Higiénico de los Alimentos. (2003). Distintivo H. México: SECTUR.

Bibliografía complementaria:

National Institute for Foodservice Industry (1980). *Manejo Higiénico de Víveres*. México: Limusa.

Secretaria de Salud (2010). *Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria. Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad*. México: Secretaria de Salud.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
Facultad de Estudios Superiores Zaragoza
Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología



Programa					
Comunicación e Información Nutrimental					
Clave	Año 3°	Créditos 3	Duración	6 semanas	
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana		Año
			Teóricas	3	Teóricas 18
			Prácticas	3	Prácticas 18
			Total	6	Total 36

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:
 Valorar la importancia del etiquetado como mecanismo de información y comunicación nutrimental, así como el apego a la normatividad nacional e internacional vigente que garantice la seguridad en los alimentos.

- Objetivos específicos:**
1. Analizar la normatividad nacional e internacional orientada al análisis de etiquetas.
 2. Proponer estrategias para la difusión de la correcta revisión y comprensión de etiquetado.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	El etiquetado como mecanismo de comunicación	3	3
2	Normatividad sobre el etiquetado	12	12
3	Educación y comunicación	3	3
Total		18	18
Suma total de horas		36	

Contenido Temático	
Tema	Subtemas
1	El etiquetado como mecanismo de comunicación 1.1 Etiquetas alimentarias 1.2 Tipos de etiquetas alimentarias 1.2.1 Etiquetado nutricional 1.2.2 Etiquetado para la seguridad 1.2.3 Etiquetado ecológico 1.2.4 Etiquetado social
2	Normatividad sobre el etiquetado 2.1 Legislación nacional e internacional sobre etiquetado 2.2 Importancia del <i>Codex Alimentarius</i> 2.3 Nuevos retos de la información nutricional 2.3.1 Alimentos procesados 2.3.2 Alimentos orgánicos 2.3.3 Alimentos genéticamente modificados 2.3.4 Alimentos alergénicos
3	Educación y comunicación 3.1 Consumidor 3.2 Empresas 3.3 Gobierno
Estrategias didácticas	
Exposición	()
Trabajo en equipo	(X)
Lecturas	(X)
Trabajo de investigación	()
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)
Prácticas de campo	()
Aprendizaje por proyectos	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()
Casos de enseñanza	()
Otras (especificar)	()
Uso de TIC	()
Evaluación del aprendizaje	
Exámenes parciales	()
Examen final	()
Trabajos y tareas	(X)
Presentación de tema	(X)
Participación en clase	(X)
Asistencia	()
Rúbricas	()
Portafolios	(X)
Listas de cotejo	()
Otras (especificar)	(X)
Uso de TIC	()
Perfil profesiográfico	
Título o grado	Nutriólogo, químico fármaco biólogo, ingeniero bioquímico o carreras afines.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.
Otra característica	Manejo de normatividad.
Bibliografía básica:	
Bernal, J.M., & López, P. (2002). La seguridad alimentaria es responsabilidad de todos. <i>Distribución y consumo</i> , (62), 36-38.	
Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.	
Norma Oficial Mexicana NOM-050-SCFI-2004, Información comercial-etiquetado general de productos.	
Norma Oficial Mexicana NOM-142-SSA1-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.	
Norma Oficial Mexicana NOM-182-SSA1-2010. Etiquetado de nutrientes vegetales.	
Norma Oficial Mexicana NOM-131-SSA1-2012, Productos y servicios. Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no	

alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba.

OMS/FAO, (2007). *Codex Alimentarius*. Etiquetado de los alimentos. (5ª. ed.). Roma, Italia.

Bibliografía complementaria:

Aréchaga, E.M.Z. (2011). Codex alimentarius, seguridad alimentaria y etiquetado de alimentos. *DS: Derecho y salud*, 21(1), 61-73.

De la Cruz-Góngora, V., Villalpando, S., Rodríguez-Oliveros, G., Castillo-García, M., Mundo-Rosas, V., & Meneses-Navarro, S. (2012). Uso y comprensión del etiquetado nutrimental posterior de los alimentos pre-empaquetados en una muestra de consumidores mexicanos. *Salud Pública de México*, 54(2), 158-166.

Morón, C., & Dárdano, C. (2001). Importancia del Codex Alimentarius en la seguridad alimentaria y el comercio de alimentos. *Oficina Regional de la FAO*, Santiago de Chile, Chile.

Rodríguez, E. (2013). Temas éticos en investigación internacional con alimentos transgénicos. *Acta bioethica*, 19(2), 209-218.

Stern, D., Tolentino, L., & Barquera, S. (2011). Revisión del etiquetado frontal: análisis de las Guías Diarias de Alimentación (GDA) y su comprensión por estudiantes de nutrición en México. *Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México*.

Todt, O. (2008). Entre demanda social y regulación: la seguridad alimentaria. *Revista iberoamericana de ciencia tecnología y sociedad*, 4(10), 183-195.

Vilella, S.B., & Vaqué, L.G. (2015). *1169 preguntas y respuestas sobre el etiquetado de los alimentos: Edición 2015*. Bebookness



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Actividad Física y Recreación

Clave	Año 3°	Créditos 3	Duración	6 semanas	
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario	
			Etapa	Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 3	Teóricas 18	
			Prácticas 3	Prácticas 18	
			Total 6	Total 36	

Seriación

Ninguna (X)
Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Diseñar un programa físico-recreativo acorde con las características y necesidades de la población objeto de estudio.

Objetivos específicos:

1. Identificar las experiencias que contribuyan al desarrollo integral del ser humano.
2. Describir las actividades dinámicas o físicas que favorezcan el crecimiento y desarrollo físico, mental y social de las personas.

Índice temático

Tema	Horas Año	
	Teóricas	Prácticas

1	Actividad física y recreación	9	9
2	Diseño de programas físico-recreativos	9	9
Total		18	18
Suma total de horas		36	
Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Actividad física y recreación 1.1 Concepto de recreación, actividad física y ejercicio 1.2 Vinculación de la actividad física y la recreación 1.3 Actividades físico-recreativas como estrategia de promoción de la salud 1.4 Evaluación de la condición física		
2	Diseño de programas físico-recreativos 2.1 Guías de actividad física 2.2 Características generales de un plan de actividad física 2.3 Funciones de los programas físico-recreativos 2.4 Propuestas basadas en los intereses de la población 2.4.1 Programas infantiles 2.4.2 Programas para adolescentes 2.4.3 Programas para adultos 2.5 Programas para personas envejecidas		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	()
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	()
Otras (especificar)	()	Otras (especificar) Programa físico-recreativo	(X)
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciado en educación física, ciencias del deporte o licenciatura afín.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
<p>Nuviala, A.N., Juan, F.R., & Montes, M.E.G. (2003). Tiempo libre, ocio y actividad física en los adolescentes: La influencia de los padres. <i>Retos: nuevas tendencias en educación física, deporte y recreación</i>, (6), 13-20.</p> <p>Palmi, J., & Martín, A. (2007). Las actividades físico-deportivas en el medio natural y sus efectos sobre la salud y la calidad de vida: factores psicológicos asociados. <i>Revista de Psicología del Deporte</i>, 6(2).</p> <p>Valenzuela, A.V., López, M.G., González, J.G., Juan, F.R., & Montes, M.E.G. (2007). ¿Por qué no se realiza actividad físico-deportiva en el tiempo libre?: motivos y correlatos sociodemográficos. <i>Retos: nuevas tendencias en educación física, deporte y recreación</i>, (12), 13-17.</p>			
Bibliografía complementaria:			
<p>Aznar Laín, S., & Webster, T. (2006). <i>Actividad física y salud en la infancia y la adolescencia. Guía para todas las personas que participan en su educación</i>. Ministerio de Educación.</p>			

- Giles-Corti, B., Timperio, A., Bull, F., & Pikora, T. (2005). Understanding physical activity environmental correlates: increased specificity for ecological models. *Exercise and sport sciences reviews*, 33(4), 175-181.
- Kaczynski, A.T., & Henderson, K.A. (2007). Environmental correlates of physical activity: a review of evidence about parks and recreation. *Leisure Sciences*, 29(4), 315-354.
- Latiesa, M., & Paniza, J.L. (2006). Turistas deportivos. Una perspectiva de análisis. *Revista internacional de sociología*, 64(44), 133-149.
- Nuviala, A.N., Juan, F.R., & Montes, M.E.G. (2003). Tiempo libre, ocio y actividad física en los adolescentes: La influencia de los padres. *Retos: nuevas tendencias en educación física, deporte y recreación*, (6), 13-20.
- Pavía, V. (2006). *Jugar de un modo lúdico*. Noveduc Libros.
- Unicef. (2004). *Deporte, recreación y juego*. UNICEF.
- World Health Organization. (2010). *Recomendaciones mundiales sobre actividad física para la salud*. Ginebra, Suiza, OMS.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
Facultad de Estudios Superiores Zaragoza
Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología



Programa						
Actividad Física y Discapacidad						
Clave	Año 3°	Créditos 3	Duración	6 semanas		
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario		
			Etapas	Intermedia		
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana		Año	
			Teóricas	3	Teóricas	18
			Prácticas	3	Prácticas	18
			Total	6	Total	36

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:
 Elaborar propuestas para integrar a personas con discapacidad a un estado de vida saludable a través de la actividad física.

- Objetivos específicos:**
1. Describir los tipos básicos de actividad física adaptada que faciliten la independencia y autonomía de la persona con limitaciones.
 2. Identificar las adaptaciones a la actividad física, en concordancia con la discapacidad que presente el individuo.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	La actividad física adaptada	4	0
2	Clasificación del funcionamiento, discapacidad y salud	5	2
3	Breve acercamiento a la actividad física adaptada	9	16

		Total	18	18
		Suma total de horas	36	
Contenido Temático				
Tema	Subtemas			
1	La actividad física adaptada 1.1 Conceptos 1.1.1 Discapacidad 1.1.2 Actividad física 1.1.3 Ejercicio físico 1.2 Ámbitos de aplicación 1.2.1 Terapéutico 1.2.2 Recreativo 1.2.3 Educativo 1.2.4 Competitivo			
2	Clasificación del funcionamiento, discapacidad y salud 2.1 Evaluación de capacidades vs. evaluación de discapacidades 2.1.1 Funciones y estructuras corporales 2.1.1.1 Cambios en las funciones corporales 2.1.1.2 Cambios en las estructuras corporales 2.1.2 Actividades y participación 2.1.2.1 Capacidad 2.1.2.2 Desempeño-realización 2.1.3 Factores contextuales 2.1.3.1 Factores ambientales 2.1.3.2 Factores personales			
3	Breve acercamiento a la actividad física adaptada 3.1 Discapacidad sensorial visual 3.2 Discapacidad sensorial auditiva 3.3 Discapacidad física 3.4 Discapacidad intelectual			
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje		
Exposición	()	Exámenes parciales	()	
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()	
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	()	
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	()	
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	Participación en clase	(X)	
Prácticas de campo	()	Asistencia	()	
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	(X)	
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)	
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	()	
Otras (especificar)	()	Otras (especificar)	(X)	
		Reporte de proyecto		
Perfil profesiográfico				
Título o grado	Licenciado en educación física, ciencias del deporte o carrera afín.			
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.			
Otra característica				
Bibliografía básica:				
García, C.E., & Sánchez, A.S. (2001). Clasificaciones de la OMS sobre discapacidad. <i>Boletín del RPD</i> , 50, 15-30.				
Hernández, M.R. (2007). <i>Manual de educación física adaptada al alumno con discapacidad</i> (Vol. 43). México: Paidotribo.				
Sherrill, C. (1998). <i>Adapted physical activity, recreation and sport: Cross disciplinary and lifespan</i> . WCB/McGraw-Hill.				

Tejero, J.P., Vaíllo, R.R., & Rivas, D.S. (2012). La Actividad Física Adaptada para personas con discapacidad en España: perspectivas científicas y de aplicación actual. (Adapted Physical Activity for people with disability in Spain: scientific perspectives and current issues). *CCD. Cultura_Ciencia_Deporte*, 7(21), 213-224.

Bibliografía complementaria:

- Cruz Velandia, I. (2005). La salud colectiva y la inclusión social de las personas con discapacidad. *Investigación y educación en enfermería*, 23(1), 92-101.
- García, V., Hoover, J., & Gil Obando, L.M. (2007). La discapacidad, una mirada desde la teoría de sistemas y el modelo biopsicosocial. *Hacia la promoción de la salud*, 12(1), 51-61.
- Henao Lema, C.P., & Gil Obando, L.M. (2009). Calidad de vida y situación de Discapacidad. *Hacia la Promoción de la Salud*, 14(2), 114-127.
- Ródenas, A.M.B. (2008). *Valoración de la condición física en la discapacidad intelectual* (Tesis Doctoral, Universidad de Barcelona España).
- Rimmer, J.H., Riley, B., Wang, E., Rauworth, A., & Jurkowski, J. (2004). Physical activity participation among persons with disabilities: barriers and facilitators. *American journal of preventive medicine*, 26(5), 419-425.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza

Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología



Programa						
Acondicionamiento Físico						
Clave	Año 3°	Créditos 3	Duración		6 semanas	
			Campo de conocimiento		Interdisciplinario	
			Etapa		Intermedia	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana		Año	
			Teóricas	3	Teóricas	18
			Prácticas	3	Prácticas	18
			Total	6	Total	36

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:			
Identificar las capacidades físicas del ser humano para establecer programas de acondicionamiento que propicien su desarrollo o mantengan un estado de salud favorable.			
Objetivos específicos:			
1. Reconocer la importancia del acondicionamiento físico en la activación de los sistemas del organismo humano para el mantenimiento o mejoría de la salud.			
2. Describir las fases y componentes del acondicionamiento físico para implementar programas de acuerdo a las necesidades de cada individuo.			
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Concepto de condición física	5	0

2	Principios del acondicionamiento físico	5	0
3	Fases del acondicionamiento	5	4
4	Componentes del acondicionamiento físico	3	14
Total		18	18
Suma total de horas		36	
Contenido Temático			
Tema	Subtemas		
1	Concepto de condición física 1.1 Conceptos, tipos de músculos y fibras musculares 1.2 Capacidades físicas básicas 1.3 Funcionamiento muscular		
2	Principios del acondicionamiento físico 2.1 Estímulo del acondicionamiento físico 2.2 Sistemas del organismo humano beneficiados por el acondicionamiento 2.3 Respuesta al estímulo		
3	Fases del acondicionamiento 3.1 Calentamiento 3.2 Fase principal de la sesión 3.3 Vuelta a la calma		
4	Componentes del acondicionamiento físico 4.1 Intensidad 4.2 Resistencia 4.3 Fuerza 4.4 Velocidad 4.5 Flexibilidad 4.6 Propuesta de un programa de acondicionamiento físico		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	()	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	()
Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	(X)	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	()	Otras (especificar) Reporte de proyecto Informe de análisis de caso	(X)
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciado en educación física, ciencias del deporte.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o haber cursado un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
Baechle, T.R. (2007). <i>Principios del entrenamiento de la fuerza y del acondicionamiento físico</i> . México: Ed. Médica Panamericana.			
De la Reina Montero, L., & de Haro, V.M. (2003). <i>Manual de teoría y práctica del acondicionamiento físico</i> . CV Ciencias del Deporte.			
García, P.L.R. (2008). <i>Ejercicio físico en salas de acondicionamiento muscular: bases científico-médicas para una práctica segura y saludable</i> . México: Ed. Médica Panamericana.			
Williams, M.H. (2002). <i>Nutrición para la salud la condición física y el deporte (Bicolor)</i> . México: Paidotribo.			

Bibliografía complementaria:

- Alvarado, J.A.J., García, E.B., Ulloa, E.J., & Taylor, J.L. (2016). Efectos de un programa de acondicionamiento físico de flexibilidad para adultos mayores. *Revista Mexicana de Investigación en Cultura Física y Deporte*, 2(2), 40-54.
- Colado, J.C., & Chulvi, I. (2008). Los programas de acondicionamiento muscular en las diferentes etapas de desarrollo madurativo y en determinadas alteraciones orgánicas. *Rodríguez PL. Ejercicio físico en salas de acondicionamiento muscular*. Madrid, España: Panamericana.
- García, J.M.S., & Fernández, M.M. (2007). El acondicionamiento físico en niños y jóvenes. *Psicología del entrenador deportivo*, 277.
- Montemayor, J.Á.Y., & Gutiérrez, J.Á.G. (2010). Acondicionamiento físico en pacientes geriátricos con síndrome de fragilidad. *Revista Mexicana de Medicina Física y Rehabilitación*, 22(3), 77-82.

PROYECTO DE CREACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS DE LA

LICENCIATURA EN

NUTRIOLOGÍA

**OPTATIVAS
CUARTO AÑO**



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa					
Atención a Personas con ECNT No Controladas					
Clave	Año 4°	Créditos 4	Duración	9 semanas	
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud	
			Etapa	Avanzada	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()			Tipo	T () P () T/P (X)
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)			Horas	
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas 2	Teóricas 18	
			Prácticas 4	Prácticas 36	
			Total 6	Total 54	

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general: Integrar un programa de atención a personas con enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT), no controladas, bajo el marco de las necesidades nutricias del paciente para ofrecer los alimentos y dietas adecuadas a sus requerimientos.
Objetivos específicos: <ol style="list-style-type: none"> 4. Identificar a pacientes con ECNT no controladas (sobrepeso, obesidad, diabetes <i>mellitus</i> tipo 2, dislipidemias, hipertensión arterial, cardiopatía isquémica, insuficiencia renal crónica y cáncer). 5. Planear la atención de pacientes con ECNT no controladas. 6. Elaborar un programa de atención a pacientes con ECNT no controladas. 7. Ejecutar el programa de atención a pacientes con ECNT no controladas.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Introducción al manejo de pacientes con ECNT no controladas	2	4
2	Programa de atención nutricional para pacientes con enfermedades digestivas y endocrinas no controladas	4	8
3	Programa de atención nutricional para pacientes con cardiopatías no controladas	4	8
4	Programa de atención nutricional para pacientes nefrópatas no controlados	4	8
5	Programa de atención nutricional para pacientes con cáncer no controlado	4	8
Total		18	36
Suma total de horas		54	

Contenido Temático	
Tema	Subtemas
1	Introducción al manejo de pacientes con ECNT no controladas 1.1 Riesgos y secuelas de enfermedades no transmisibles no controladas 1.2 Trascendencia de la falta de cuidado nutricional en pacientes con enfermedades no transmisibles no controladas 1.3 Atención multidisciplinar de pacientes con enfermedades no transmisibles no controladas 1.4 Programas de atención nutricional: estructura
2	Programa de atención nutricional para pacientes con enfermedades digestivas y endocrinas no controladas 2.1 Interconsulta con especialistas de la conducta y de la salud pertinentes 2.2 Programa de atención nutricional 2.2.1 Diabetes <i>mellitus</i> tipo 2 2.2.2 Sobrepeso 2.2.3 Obesidad
3	Programa de atención nutricional para pacientes con cardiopatías no controladas 3.3 Interconsulta con especialistas pertinentes de la conducta y de la salud 3.2 Programa de atención nutricional 3.2.1 Dislipidemias 3.2.2 Hipertensión arterial 3.2.3 Cardiopatía isquémica
4	Programa de atención nutricional para pacientes nefrópatas no controlados 7.1 Interconsulta con especialistas pertinentes de la conducta y de la salud 7.2 Programa de atención nutricional 7.2.1 Insuficiencia renal crónica
5	Programa de atención nutricional para pacientes con cáncer no controlado 5.1 Interconsulta con especialistas pertinentes de la conducta y de la salud 5.2 Programa específico de atención nutricional 5.2.1 Cáncer en los diferentes sistemas del organismo humano
Estrategias didácticas	
Exposición	(X)
Trabajo en equipo	(X)
Lecturas	(X)
Trabajo de investigación	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	(X)
Prácticas de campo	()
Evaluación del aprendizaje	
Exámenes parciales	()
Examen final	()
Trabajos y tareas	(X)
Presentación de tema	(X)
Participación en clase	(X)
Asistencia	()

Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)	(X)	Otras (especificar)	(X)
Diseño de programas de atención		Presentación del programa de atención	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Médico cirujano, químico en alimentos, nutriólogo, licenciado en dietética y nutrición.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica	Habilidades en el uso de diversas tecnologías de la información y comunicación y comprensión de inglés.		
Bibliografía básica:			
Avena, G.L.F. & González, E.I.R. (2015). <i>Nutrición y cáncer: guía práctica para prevenir el cáncer y confrontarlo</i> . México: Trillas.			
González, S.C.A., Agudo, T.A., Atalah, E., López Carrillo, L. & Navarro, A. (2016). <i>Nutrición y cáncer: lo que la ciencia nos enseña</i> . Madrid, España: Médica Panamericana.			
Moreno, E.B. & Charro, S.A. (2007). <i>Nutrición: actividad física y prevención de la obesidad, estrategia NAOS</i> . Madrid, España: Médica Panamericana			
Osuna, P.I.A. (2016). <i>Proceso de cuidado Nutricional en la Enfermedad Renal Crónica. Manual para el profesional de la nutrición</i> . México: Manual Moderno.			
Bibliografía complementaria:			
Fomento de Nutrición y Salud. (2014). <i>Menús para pacientes con diabetes</i> . México: Zubirán.			
Latham, C.M. (2002). <i>Capítulo 23: Enfermedades crónicas con implicaciones nutricionales en Nutrición Humana el Mundo en Desarrollo</i> . Depósitos de Documentos de la FAO. Recuperado de goo.gl/KFCB91			
Pérez, L. (2009). <i>Sistema de Alimentos Equivalentes para pacientes Renales</i> . México: FNS.			



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Adherencia al Tratamiento Nutricional

Clave	Año 4°	Créditos 4	Duración	9 semanas	
			Campo de conocimiento	Ciencias de la Salud	
			Etapa	Avanzada	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	2	Teóricas 18
			Prácticas	4	Prácticas 36
			Total	6	Total 54

Seriación

Ninguna (X)

Obligatoria ()

Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Proponer acciones de evaluación e intervención psicológica para facilitar la adherencia terapéutica en personas que están bajo tratamiento nutricional.

Objetivos específicos:

1. Diferenciar entre los conceptos de cumplimiento y adherencia al tratamiento.
2. Identificar los determinantes de la no-adherencia al tratamiento.
3. Examinar las diferentes aproximaciones psicológicas para el estudio de la adherencia al tratamiento.
4. Describir los diferentes métodos de medición de la adherencia terapéutica.
5. Emplear estrategias psicopedagógicas para el manejo de la adherencia terapéutica.
6. Explicar la adherencia terapéutica en grupos vulnerables.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Conceptualización de la adherencia terapéutica	2	0
2	Determinantes de la no-adherencia terapéutica	2	4
3	Aproximaciones psicológicas para el estudio de la adherencia terapéutica	4	2
4	Medición de la adherencia terapéutica	2	10
5	Manejo de la adherencia terapéutica	4	10
6	Adherencia terapéutica nutricional en grupos vulnerables	4	10
Total		18	36
Suma total de horas		54	

Contenido Temático			
Tema	Subtemas		
1	Conceptualización de la adherencia terapéutica 1.1 Cumplimiento 1.2 Adherencia		
2	Determinantes de la no-adherencia terapéutica 2.1 Psicológicos y conductuales 2.2 Socioeconómicos 2.3 Culturales 2.4 Medioambientales 2.5 Asistenciales		
3	Aproximaciones psicológicas para el estudio de la adherencia terapéutica 3.1 Teoría social cognitiva 3.2 Teoría de la acción planeada o razonada 3.3 Modelos de creencias en salud 3.4 Modelo transteórico o motivacional		
4	Medición de la adherencia terapéutica 4.1 Métodos directos 4.2 Métodos indirectos 4.3 Indicadores de la no-adherencia terapéutica		
5	Manejo de la adherencia terapéutica 5.1 Relación profesional de la salud y paciente 5.2 Modificación de aspectos cognitivos-emocionales-conductuales 5.3 Intervención motivacional 5.4 Ajuste de aspectos socio-económicos		
6	Adherencia terapéutica nutricional en grupos vulnerables 6.1 Niños y adolescentes 6.2 Adultos mayores 6.3 Enfermos crónicos		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)

Trabajo de investigación	()	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	()	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	()	Rúbricas	(X)
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	(X)	Listas de cotejo	()
Otras (especificar)		Otras (especificar)	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Psicólogo, preferentemente con posgrado en psicología clínica.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica			
Bibliografía básica:			
<p>Álvarez, L. (2010). Modelos psicológicos de cambio. De los modelos centrados en el individuo a los modelos psicosociales en psicología de la salud. <i>Psicología y Salud</i>, 20(1), 97-102.</p> <p>Barriguete, M.J., Rodríguez, Z.R., Styger, A., & Cavazos, M.M. (2008). <i>Protocolo de psicología para la atención de pacientes con enfermedades crónicas: Sobrepeso, riesgo cardiovascular y diabetes</i>. México: Secretaría de Salud.</p> <p>Florez, A.L. (2002). El proceso de adopción de precauciones en la promoción de la salud. <i>Revista Argentina de Clínica Psicológica</i>, 11(1), 23-33.</p> <p>González, Z. L.I., Giraldo, G.N.A., Estrada, R.A., Muñoz, R. A.L, Mesa, S.E., & Herrera, G.C.M. (2007). La adherencia al tratamiento nutricional y la composición corporal: un estudio transversal en pacientes con obesidad o sobrepeso. <i>Revista Chilena de Nutrición</i>, 34. Disponible en: http://portal.udea.edu.co/wps/wcm/connect/udea/a7d8567f-a40c-4dd4-b0fd-d7ef01a8e921/2007_La+adherencia+al+tratamiento+nutricional.pdf?MOD=AJPERES</p> <p>López-Romero, L.A., Romero-Guevara, S.L., Parra, D.I., & Rojas-Sánchez, L.Z. (2016). Adherencia al tratamiento: Concepto y medición. <i>Hacia Promoc. Salud.</i>, 21(1), 117-137.</p> <p>Meichenbaum, D. & Turk, D. (1989). <i>Como facilitar el seguimiento de los tratamientos terapéuticos. Guía práctica para los profesionales de la salud</i>. España: Desclée de Brouwer.</p> <p>Martín, A.L. & Grau, J.A. (2004). La investigación de la adherencia terapéutica como un problema de la psicología de la salud. <i>Psicología y Salud</i>, 14(1), 89-99.</p> <p>Moreno-San Pedro, E. & Roales-Nieto, G.J. (2003). El modelo de creencias en salud: Revisión teórica, consideración crítica y propuesta alternativa. I. Hacia un análisis funcional de las creencias en salud. <i>Rev. Internacional de Psicología y Terapia Psicológica</i>, 3(1), 91-109.</p> <p>Mucci, M. (2007). La relación médico-paciente ¿Un vínculo distinto o distante? <i>Psicodebate 8. Psicología, Cultura y Sociedad</i>, 61-77.</p> <p>Nieto, L. & Pelayo, R. (2009). Revisión del concepto de adherencia al tratamiento y los factores asociados a ésta, como objeto de la psicología de la salud. <i>Revista Académica e Institucional, de la UCPR</i>, 85, 61-75.</p> <p>Palop, L.V. & Martínez, M.I. (2004). Adherencia al tratamiento en el paciente anciano. <i>Revista Académica e Institucional, de la UCPR</i>, 28(5), 113-120.</p> <p>Rodríguez, O.G. (1999). <i>Fortalecimiento de la adherencia terapéutica</i>. México: Miguel Ángel Porrúa.</p> <p>Sánchez, R.O. (2005). <i>Estrategias para mejorar la adherencia terapéutica en patologías crónicas</i>. Información Terapéutica del Sistema Nacional de Salud de España, 29(2), 40-48.</p> <p>Tafur-Valderrama, E., Ortiz, C., Alfaro, C.O. García-Jiménez, E.C. & Faus, M.J. (2008). <i>Adaptación del Cuestionario de Evaluación de la Adhesión al Tratamiento Antirretroviral (CEAT-VIH) para su uso en Perú</i>. <i>Ars Pharm</i>, 49(3), 183-198.</p>			
Bibliografía complementaria:			
Folleto. Diálogos PFIZER-Pacientes. La adherencia al tratamiento. Cumplimiento y constancia para mejorar la calidad de vida.			

Organización Mundial de la Salud. (OMS) (2004). *Adherencia a los tratamientos a largo plazo: Pruebas para la acción*. Traducida al español por la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

Recursos electrónicos

Audifarma. (Productor). (2013). *Conoce que es la Adherencia al Tratamiento y su importancia*.

Recuperado de <http://youtu.be/u1o0Hy9e7SM>

Caballero, U.C. (2012). Universidad del Norte Barranquilla. *Teorías de la Comunicación en Salud*.

Recuperado de <http://youtu.be/pOx0x7ct-8M>

Canal de Psiquiatría24x7. (2012). *Patología adherencia terapéutica corta*. Recuperado de

<http://youtu.be/465IVfoQUM>

Centro para la Excelencia Docente (CEDU). Universidad del Norte. (2013). *Modelo PRECEDE*.

Recuperado de <http://youtu.be/ya2VTrdqPjM>



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE
MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Sistemas Informáticos

Clave	Año 4°	Créditos 4	Duración	9 semanas		
			Campo de conocimiento	Interdisciplinario		
			Etapa	Avanzada		
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T ()	P ()	T/P (X)
Carácter	Obligatorio () Optativa (X)		Horas			
	Obligatorio E () Optativo E ()					
			Semana		Año	
			Teóricas	2	Teóricas	18
			Prácticas	4	Prácticas	36
			Total	6	Total	54

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:

Utilizar sistemas informáticos en la promoción de la salud nutricional y la actividad física.

Objetivos específicos:

3. Reconocer el uso de tecnologías en la práctica profesional del nutriólogo.
4. Emplear diversas *apps* para el cuidado de la salud nutricional y promoción de la actividad física.

5. Proponer estrategias que integren sistemas informáticos en la promoción de la salud.			
Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Sistemas informáticos para la nutrición y actividad física	4	10
2	Aplicaciones tecnológicas para el cuidado de la salud y la nutrición	6	10
3	Acciones para uso de sistemas informáticos	4	10
4	Salud móvil	4	6
Total		18	36
Suma total de horas		54	
Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Sistemas informáticos para la nutrición y actividad física 1.1 Tecnologías de la información y comunicación y su aplicación en la nutrición 1.2 Tecnologías de la información y comunicación y su aplicación en la promoción de actividad física 1.3 Planes y estrategias 1.4 Páginas <i>web</i> y aplicaciones tecnológicas		
2	Aplicaciones tecnológicas para el cuidado de la salud y la nutrición 2.1 Aplicaciones actuales para el cuidado de la salud integral 2.2 Aplicaciones actuales en la nutriología 2.3 Aplicaciones actuales en la promoción de actividad física		
3	Acciones para uso de sistemas informáticos 3.1 Educación 3.2 Monitoreo / adherencia 3.3 Recolección de datos 3.4 Emergencias 3.5 Sistemas de información 3.6 Diagnóstico y consultas		
4	Salud móvil 4.1 Alcances y límites 4.2 Salud pública		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición ()		Exámenes parciales ()	
Trabajo en equipo (X)		Examen final ()	
Lecturas (X)		Trabajos y tareas (X)	
Trabajo de investigación ()		Presentación de tema (X)	
Prácticas (taller o laboratorio) (X)		Participación en clase (X)	
Prácticas de campo ()		Asistencia ()	
Aprendizaje por proyectos (X)		Rúbricas ()	
Aprendizaje basado en problemas ()		Portafolios (X)	
Casos de enseñanza (X)		Listas de cotejo ()	
Otras (especificar) ()		Otras (especificar) (X)	
		Informe de caso de enseñanza (X)	
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Licenciado en informática, nutriólogo, licenciado en dietética y nutrición, preferentemente con posgrado.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica	Con conocimiento en tecnologías de la información y comunicación.		

Bibliografía básica:

- Alcayaga, C., Carola, J., Bustamante, C., Campos, S., Lange, I. & Zuñoga, F. (2014). Plan piloto del sistema de comunicación y seguimiento móvil en salud para personas con diabetes. *Rev Panam Salud Pública, 35*(5/6), 458–464.
- Carnero, M., Blanco, M., Obeso, G., García, E., Álvarez, M. y Cañizares, M. (2015). Design and development of a nutritional assessment application for smartphones and tablets with Android Os. *Nutr Hosp, 31*(3), 1323-1329.
- Gavilondo, X. & Vialart, M. (2016). Salud Móvil: retos y perspectivas de aplicación en Cuba. *Revista Cubana de Enfermería, 32*(1), 98-106.
- Martin, M., Fernández, M. & Collado, L. (2014). Aplicaciones móviles en nutrición, dietética y hábitos saludables; análisis y consecuencias de una tendencia al alza. *Nutrición Hospitalaria, 30*(1), 15-24.
- Organización Panamericana de La Salud, Organización Mundial de La Salud. (2011). Estrategia y plan de acción sobre eSalud. 148 A. Sesión del Comité Ejecutivo. 20 al 24 de junio de 2011. Washington DC, EU: OPS, OMS.
- Ruiz, E., Proaño, A., Ponce, O. y Curioso, H. (2015). Tecnologías móviles para la salud pública en el Perú: lecciones aprendidas. *Rev Peru Med Exp Salud Publica, 32*(2):364-72.
- Santamaría-Puerto, G. y Hernández-Rincón, E. (2015). Aplicaciones Médicas Móviles: definiciones, beneficios y riesgos. *Salud Uninorte, 31*(3), 599-607.
- Viniegra, L. (2015). Análisis del consumidor de la tercera edad en el uso de las aplicaciones o APPS de salud. *Revista de comunicación y salud 5*, 67-79.

Bibliografía complementaria:

- Pardo, M., Labarca, R. y Rodríguez, A. (2013). Aplicación de las tecnologías móviles en salud. *Jornadas de investigación.*
- Pérez-Llamas, F., Garaulet, M., Torrealba, C. y Zamora, S. (2012). Desarrollo de una versión actualizada de una aplicación informática para investigación y práctica en nutrición humana (GRUNUMUR 2.0). *Nutrición Hospitalaria, 25*(5), 1567-1582.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa
Intervención Socioeducativa

Clave	Año 4°	Créditos 4	Duración	9 semanas
			Campo de conocimiento	Humanístico-Social
			Etapa	Avanzada

Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()	Tipo	T () P () T/P (X)
------------------	---	-------------	----------------------------

Carácter	Obligatorio () Optativo (X)	Horas
	Obligatorio E () Optativo E ()	

	Semana	Año
Teóricas	2	Teóricas 18
Prácticas	4	Prácticas 36
Total	6	Total 54

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general:
Diseñar estrategias teóricas y metodológicas de intervenciones socioeducativas para la promoción de la salud y la actividad física.

- Objetivos específicos:**
1. Analizar los supuestos teóricos de Piaget, Vygotsky, Bandura, Ausubel y Bruner, en torno al proceso de aprendizaje.
 2. Identificar los elementos clave de la teoría de grupos para el trabajo grupal.
 3. Utilizar técnicas didácticas en función de su pertinencia y objetivos de aprendizaje.

4. Desarrollar habilidades que favorezcan el desempeño del facilitador en intervenciones socioeducativas con grupos gerontológicos.			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Proceso enseñanza aprendizaje	4	8
2	Teoría de grupos y grupos socioeducativos	4	8
3	Estrategias y técnicas didácticas para el trabajo con grupos	6	10
4	Funciones del facilitador y de los grupos socioeducativos	4	10
	Total	18	36
54			
Contenido Temático			
Tema	Subtemas		
1	Proceso enseñanza aprendizaje 1. Teorías del aprendizaje 1.1.1 Desarrollo psicogenético de Piaget 1.1.2 Aprendizaje sociocultural de Vigotsky 1.1.3 Modelaje social de Bandura 1.1.4 Aprendizaje significativo de Ausbel 1.1.5 Andamiaje de Bruner 1.2 Proceso didáctico y aprendizaje		
2	Teoría de grupos y grupos socioeducativos 2.1 Teoría de grupos 2.2 Proceso grupal 2.3 Dinámica grupal 2.4 Ciclo de vida de los grupos		
3	Estrategias y técnicas didácticas para el trabajo con grupos 3.1 Estrategia didáctica 3.2 Técnicas didácticas 3.3 Técnicas receptivas y participativas 3.4 Técnicas vivenciales 3.5 Efectos de las técnicas vivenciales 3.6 Usos de las técnicas vivenciales 3.7 Procesamiento y cierre de técnicas grupales		
4	Funciones del facilitador y de los grupos socioeducativos 4.1 Funciones del facilitador 4.2 Habilidades de comunicación 4.3 Uso de materiales didácticos 4.4 Resolución de conflictos 4.5 Autoevaluación y evaluación del proceso grupal		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	(X)	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	(X)	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	(X)
Otras (especificar)		Otras (especificar)	(X)
		Reporte de lectura	
		Reporte de investigación	

Perfil profesiográfico	
Título o grado	Psicólogo o pedagogo.
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.
Otra característica	Con experiencia en trabajo en comunidad.
Bibliografía básica:	
<p>Aebli, H. (1995). <i>12 Formas básicas de enseñar (una didáctica basada en la psicología)</i>. Madrid, España: Narcea.</p> <p>Apple, W. (2001): <i>Teoría crítica y educación</i>. Madrid, España: Miño y Dávila.</p> <p>Avanzini, G. (1998). <i>La pedagogía hoy</i>. México: FCE.</p> <p>Bruner, J. (1988). <i>The process of education</i>. Cambridge, MA; EUA: Harvard University Press.</p> <p>Chehaybar & Kury, E. (1982). <i>Técnicas para el aprendizaje grupal (grupos numerosos)</i>. UNAM-CISE: México.</p> <p>Fabra, M. (1994). <i>Técnicas de grupo para la cooperación</i>. Barcelona: CEAC.</p> <p>Gimeno, J. (1986). <i>La pedagogía por objetivos: obsesión por la eficiencia</i>. Madrid: Morata.</p> <p>Marqués, P. (2006). Nuevos entornos, nuevos modelos didácticos. <i>Cuadernos Pedagogía</i>, 363, 80-89.</p> <p>Mendoza, P. (1996). <i>El debate en el aula</i>. Madrid, España: Ediciones Pedagógicas.</p> <p>Rlich, D. (1994). <i>Técnicas de enseñanza</i>. México: Limusa.</p> <p>Zabalza, M.A. (1991). <i>Diseño y desarrollo curricular</i>. Madrid, España: Narcea.</p>	
Bibliografía complementaria:	
<p>Carmen, L. (2004). <i>La planificación didáctica</i>. Barcelona, España: Graó.</p> <p>Fernández, M. (2000). Selección de manuales y materiales didácticos. <i>Cuadernos Cervantes</i>, 27, 17-43.</p> <p>Fernández, M. (2004). Principios y criterios para el análisis de materiales didácticos. En J. Sánchez Lobato & I. Santos Gargallo, <i>Vademécum para la formación de profesores</i>, (pp. 715-734). Madrid, España: SGEL.</p> <p>Johnson, W. (1999). <i>El aprendizaje cooperativo en el aula</i>. Buenos Aires, Argentina: Paidós.</p> <p>Prieto, D. (1995). <i>Mediación de materiales para la comunicación rural</i>. Serie Comunicación Rural. Buenos Aires, Argentina: CICCUS.</p>	



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura Nutriología

Programa					
Educación para la Salud					
Clave	Año 4°	Créditos 4	Duración	9 semanas	
			Campo de conocimiento	Humanístico-Social	
			Etapa	Avanzada	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	2	Teóricas 18
			Prácticas	4	Prácticas 36
			Total	6	Total 54

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general: Desarrollar la intervención en diferentes comunidades, a través de estrategias de educación centradas en la nutrición y la difusión de la importancia de la actividad física para la promoción de salud.
Objetivos específicos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar las prácticas de la comunidad en la promoción de la salud. 2. Explicar los conceptos que apoyan el cambio social. 3. Diseñar estrategias y recursos comunitarios para el fortalecimiento de la salud. 4. Seleccionar las estrategias de educación para la salud y la participación comunitaria en este ámbito.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Educación para la salud	6	10
2	Modelos de educación para la salud	6	10
3	La participación de la comunidad en los programas de salud	6	16
Total		18	36
Suma total de horas		54	
Contenido Temático			
Tema	Subtemas		
1	Educación para salud 1.1 Conceptos 1.2 Enfoques 1.3 Lineamientos sobre la educación para la salud en nutriología y actividad física 1.3.1 Lineamientos internacionales 1.3.2 Lineamientos nacionales 1.3.3 Lineamientos locales		
2	Modelos de educación para la salud 2.1 Desde la nutriología 2.2 Desde la educación física		
3	La participación de la comunidad en los programas de salud 3.1 Capacidad de la comunidad para promover la salud 3.2 El sector salud y la construcción de capacidad comunitaria		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	()	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	(X)	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	()
Otras (especificar)		Otras (especificar) Reporte de lectura Reporte de intervención comunitaria	(X)
Perfil profesiográfico			
Título o grado	Psicólogo, médico cirujano, nutriólogo, licenciado en dietética y nutrición, licenciado en promoción de la salud.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica	Con experiencia en diseño de programas de educación y promoción de la salud.		
Bibliografía básica:			
Aguilar, L. (2007). <i>Problemas públicos y agenda de gobierno</i> . México: Miguel Ángel Porrúa.			
Chapela, M. (Coord.). (2008). <i>Aspectos de las políticas y prácticas públicas de salud en México. Seguridad social, servicios, promoción de la salud</i> . México: Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco.			
Chapela, M. & Cerda, A. (2010). <i>Promoción de la salud y poder: Reformulaciones desde el cuerpo-territorio y la exigibilidad de derechos</i> . En Serie Académicos CBS, 94. México: Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco.			

- Freire, P. (1986). *Hacia una pedagogía de la pregunta. Conversaciones con Antonio Faundez*. Buenos Aires, Argentina: La Aurora.
- Geilfus, F. (1997). *80 herramientas para el desarrollo participativo: Diagnóstico, planificación, monitoreo, evaluación*. México: SAGARPA-IICA.
- Instituto Nacional de las Personas Adultas Mayores. (2010). *Ejes rectores de la política pública nacional a favor de las personas adultas mayores. Por el México que ellos merecen*. México: INAPAM.
- López, S. & Puentes, E. (Eds.). (2011). *Observatorio de la salud pública en México, 2010*. México: Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco.
- Licha, I. (2000). *Participación comunitaria. Conceptos y enfoques de la participación comunitaria*. Washington, DC, EUA: Instituto Interamericano para el Desarrollo Social.
- Pasarín, I., Forcada, C., Montaner, I., De Peray, J. & Gofin, J. (2010). Salud comunitaria: una integración de las competencias de atención primaria y de salud pública. Informe SESPAS 2010. *Gaceta Sanitaria*, (24), 23-27.
- Restrepo, H. (2000). *Incremento de la capacidad comunitaria y del empoderamiento de las comunidades para promover la salud*. México: Organización Panamericana de la Salud.
- Rodríguez, I. (2006). El trabajo de campo en salud comunitaria. Educación y valores éticos. *Educación, valores y desarrollo moral*, (1), 147-168.
- Rowlands, J. (1997). *Questioning empowerment*. Oxford: Oxfam.
- Sen, A. (1996). Capacidad y bienestar. En M. Nussbaum y A. Sen. *La calidad de vida*, (pp.54-83). México: FCE.

Bibliografía complementaria:

- Aguilar, J. (2001). *La participación comunitaria en salud: ¿mito o realidad? Evaluación de experiencias en atención primaria*. México: Díaz de Santos.
- Chapdelaine, A. & Gosselin, P. (Eds.). (1992). *La salud contagiosa: Pequeño manual para hacer la salud comunitaria*. México: Díaz de Santos.
- Costa, L. (1986) *Salud comunitaria*. Barcelona: Martínez Roca.
- Martínez, C. (2000). *Discursos y prácticas profesionales de psicología social en salud comunitaria (1970-1995)*. (Tesis doctoral, Universidad Autónoma de Madrid).
- Montero, M. (2013). *Introducción a la psicología comunitaria. Desarrollo, conceptos y procesos*. Buenos Aires, Argentina: Paidós.
- Tout, K. (1995). An aging perspective on empowerment. En D. Thursz, C. Nusberg & J. Prather. (Eds.). *Empowering older people. An international approach*. Westport: Auburn House.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Zaragoza



Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología

Programa

Diseño de Materiales Didácticos

Clave	Año 4°	Créditos 4	Duración	9 semanas	
			Campo de conocimiento	Humanístico-Social	
			Etapa	Avanzada	
Modalidad	Curso () Taller (X) Lab () Sem ()		Tipo	T () P () T/P (X)	
Carácter	Obligatorio () Optativo (X)		Horas		
	Obligatorio E () Optativo E ()				
			Semana	Año	
			Teóricas	2	Teóricas 18
			Prácticas	4	Prácticas 36
			Total	6	Total 54

Seriación	
Ninguna (X)	
Obligatoria ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	
Indicativa ()	
Asignatura antecedente	
Asignatura subsecuente	

Objetivo general: Establecer diferentes herramientas teórico-prácticas para el diseño y la elaboración de materiales didácticos, con el fin de realizar campañas de promoción de la salud y la actividad física, tanto para la divulgación de la ciencia como para los procesos de enseñanza y de aprendizaje en diversos ámbitos y grupos poblacionales.
Objetivos específicos: 1. Identificar las características y ámbitos de injerencia de los materiales participativos. 2. Emplear la metodología para el diseño de materiales didácticos participativos.

Índice temático			
	Tema	Horas Año	
		Teóricas	Prácticas
1	Definición de los medios y materiales participativos	12	0
2	Metodología para el diseño de materiales didácticos participativos	6	36
		18	36
	Total	54	
Contenido temático			
Tema	Subtemas		
1	Definición de los medios y materiales participativos 1.1. Definición y conceptualización 1.2. Diferencias entre técnicas y material didáctico 1.3. Características: objetivos, capacidad formativa y perspectiva teórica 1.4. Ámbito de injerencia: adquisición de conceptos, desarrollo de habilidades, cambio de actitudes y creencias		
2	Metodología para el diseño de materiales didácticos participativos 2.1 Diseño de la actividad educativa 2.1.1 Contenidos generales 2.1.2 Identificación de conceptos claves 2.1.3 Descripción de procedimiento 2.1.4 Área de impacto según el tipo de aprendizaje 2.2 Clasificación de elementos de la actividad que se considera deseable reforzar 2.2.1 Complejidad 2.2.2 Sensibilización grupal 2.2.3 Motivación grupal 2.2.4 Secuencia de conceptos 2.3 Características de los destinatarios: edad, sexo, género, nivel educativo, etnia 2.4 Recursos: económicos, humanos y materiales 2.5 Objetos de estudio: información, interacción y transformación		
Estrategias didácticas		Evaluación del aprendizaje	
Exposición	(X)	Exámenes parciales	()
Trabajo en equipo	(X)	Examen final	()
Lecturas	(X)	Trabajos y tareas	(X)
Trabajo de investigación	(X)	Presentación de tema	(X)
Prácticas (taller o laboratorio)	()	Participación en clase	(X)
Prácticas de campo	(X)	Asistencia	()
Aprendizaje por proyectos	(X)	Rúbricas	()
Aprendizaje basado en problemas	()	Portafolios	(X)
Casos de enseñanza	()	Listas de cotejo	()
Otras (especificar)		Otras (especificar)	(X)
		Reporte de lectura	
		Reporte de investigación	
Perfil profesional			
Título o grado	Nutriólogo, licenciado en dietética y nutrición, psicólogo, pedagogo, licenciado en desarrollo comunitario para el envejecimiento.		
Experiencia docente	Con experiencia docente a nivel licenciatura mínima de un año o cursar un diplomado en docencia.		
Otra característica	Con experiencia en el diseño de materiales educativos.		
Bibliografía básica:			
Aebli, H. (1995). <i>12 Formas básicas de enseñar (una didáctica basada en la psicología)</i> . Madrid, España: Narcea.			
Apple, W. (2001): <i>Teoría crítica y educación</i> . Madrid, España: Miño y Dávila.			

Avanzini, G. (1998). *La pedagogía hoy*. México: FCE.

Bruner, J. (1988). *The process of education*. Cambridge, MA, EUA: Harvard University Press.

Chehaybar & Kury, E. (1982). *Técnicas para el aprendizaje grupal (grupos numerosos)*. México: UNAM-CISE.

Fabra, M. (1994). *Técnicas de grupo para la cooperación*. Barcelona, España: CEAC.

Gimeno, J. (1986). *La pedagogía por objetivos: obsesión por la eficiencia*. Madrid, España: Morata.

Marqués, P. (2006). Nuevos entornos, nuevos modelos didácticos. *Cuadernos Pedagogía*, 363, 80-89.

Mendoza, P. (1996). *El debate en el aula*. Madrid, España: Ediciones Pedagógicas.

Rlich, D. (1994). *Técnicas de enseñanza*. México: Limusa.

Zabalza, M.A. (1991). *Diseño y desarrollo curricular*. Madrid, España: Narcea.

Bibliografía complementaria:

Careaga, I. (1999). *Los materiales didácticos*. México: Trillas.

Carmen, L. (2004). *La planificación didáctica*. Barcelona, España: Graó.

Fernández, M. (2000). Selección de manuales y materiales didácticos. *Cuadernos Cervantes*, 27, 17-43.

Fernández, M. (2004). Principios y criterios para el análisis de materiales didácticos. En Sánchez Lobato, J. & I. Santos Gargallo, *Vademécum para la formación de profesores*, (pp. 715-734). Madrid, España: SGEL.

Johnson, W. (1999). *El aprendizaje cooperativo en el aula*. Buenos Aires, Argentina: Paidós.

Prieto, D. (1995). *Mediación de materiales para la comunicación rural*. Serie Comunicación Rural. Buenos Aires, Argentina: CICCUS.

COORDINACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

SECRETARÍA DE DESARROLLO INSTITUCIONAL

Dr. Alberto Ken Oyama Nakagawa

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES ZARAGOZA

Dr. Víctor Manuel Mendoza Núñez

COORDINACIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO

Dra. Rina María Martínez Romero

COMISIÓN QUE ELABORÓ EL PLAN DE ESTUDIOS

Lic. Marissa Vivaldo Martínez
Mtra. Verónica Moreno Martínez
C.D. Laura Elena Pérez Flores

COLABORADORES

Dra. Rosalinda Escalante Pliego, Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama, Dra. Mirna García Méndez, Dra. Martha Asunción Sánchez Rodríguez, Dra. María de la Luz Martínez Maldonado, Dra. Yolanda Lucina Gómez Gutiérrez, Dra. Bertha Ramos Del Río, Mtro. Enrique Escalera Zúñiga, Dr. Óscar Osorio Pérez, Lic. Juan José Saldaña Castillo, Mtra. Flora Verónica Salas Cisneros, Mtro. Feliciano Palestino Escoto, Dr. Víctor Alberto Corvera Pillado, Mtro. Antonio Guzmán Vargas, Dr. Carlos Bautista Reyes, Q. F. B. Carina Gutiérrez Iglesias, Dra. Ana Teresa Rojas Ramírez, Dr. José Manuel García Cortés, Mtro. Luis Samuel Campos Lince, Mtra. Amparo García González, Lic. Edgar Alejandro Chávez Ortega, M. C. Silvia Tejeda Laguerenne, Dr. Jorge Enrique Linares Salgado, Mtra. Catalina Armendariz Beltrán, Lic. Carlos Raziel Leños Castillo