

Datos generales de la unidad de aprendizaje

| | |
|---------------------------------------|----------|
| 1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje | 2. Clave |
| Sociología y profesión | 6947 |

| |
|----------------------------------|
| 3. Unidad Académica |
| Facultad de Medicina y Nutrición |

| | |
|---------------------------|----------|
| 4. Programa Académico | 5. Nivel |
| Licenciatura en Nutrición | Superior |

| |
|-------------------------|
| 6. Área de formación |
| Área básica disciplinar |

| |
|-----------------------|
| 7. Academia |
| Nutrición Comunitaria |

| | | | | | |
|--|-------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|---------------|-------------------------------------|
| 8. Modalidad; Marcar con una X las modalidades en que será impartida la Unidad de Aprendizaje. | | | | | |
| Obligatorias | <input checked="" type="checkbox"/> | Curso | <input checked="" type="checkbox"/> | Presencial | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Optativas | <input type="checkbox"/> | Curso-Taller | <input type="checkbox"/> | No presencial | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | Taller | <input type="checkbox"/> | Mixta | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | Seminario | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | Laboratorio | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | Práctica de campo | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | Práctica profesional | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | Estancia académica | <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> |

| |
|--|
| 9. Pre-requisitos |
| Ser alumno de la Facultad de Medicina y Nutrición, haber cursado satisfactoriamente introducción a la nutrición. |

| 10. Horas teóricas | Horas prácticas | Horas de estudio auto-dirigido | Total de horas | Valor en créditos |
|--------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------|-------------------|
| 2. | 0 | | 2 horas por semana | |

| |
|--|
| 11. Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación |
| D.C. María del Carmen Rojas García |

| 12. Fecha de elaboración | de | Fecha de modificación | Fecha de aprobación |
|--------------------------|----|-----------------------|---------------------|
| 05/02/2011 | | 15/06/2018 | |

DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

| |
|------------------|
| 13. Presentación |
|------------------|

La Sociología es una disciplina científica que estudia la sociedad humana y la interacción social. Está relacionada con la estructura de la sociedad en general, con los procesos por los cuales las sociedades llegan a ser más organizadas o desorganizadas y con problemas sociales particulares, como el proceso de salud-enfermedad.

Sociología y Profesión, es la asignatura dentro del plan curricular de Licenciado en Nutrición donde el futuro egresado adquiere una concepción teórica de lo individual y social como un todo, partiendo directamente del contexto social, económico, político, filosófico, de manera que analiza los fundamentos teóricos y conceptuales de varias ciencias relacionadas con la Sociología, como son ciencias sociales, antropología; factores biológicos, físicos, socio-económicos, alimentarios y nutricionales que inciden y conllevan al estado de salud de la población. Aprende a caracterizar las concepciones referidas al desarrollo económico y el desarrollo humano y sus consecuencias en el estado de salud. Aprende a valorar los aspectos relacionados con el bienestar social, distribución del ingreso, gasto social y la seguridad social.

La sociología y profesión ayuda a correlacionar los estilos de vida, condiciones de vida y modos de vida, con el proceso salud-enfermedad.

El estudio de la Sociología y profesión en la nutrición puede aportar un mejor entendimiento de los problemas mundiales, tales como la globalización, el hambre y la guerra; de nuestra propia sociedad, como los problemas resultantes de la pobreza; de los grupos y comunidades indígenas donde vivimos, problemas sociales rurales y urbanos que influyen en las prácticas alimenticias y se verán reflejados en la salud de los pueblos.

La unidad de aprendizaje se desarrolla a través del método de lectura de textos, análisis de los mismos en clase.

14. Competencias profesionales

Generales

Identifica y distingue los conceptos de la sociología y profesión, así como los principales factores que intervienen en la composición nutricional de los individuos y los pueblos, con la finalidad de apropiarse de los elementos teórico-metodológicos, que permitan hacer un diagnóstico nutricional, e implementar un plan nutricional o rehabilitador para las personas que se encuentren en desequilibrio alimenticio.

Específicas

Participa en la generación y aplicación del conocimiento científico en promoción a la nutrición de manera individual o como parte de un equipo institucional de salud, empresarial, educativo, o investigación, en aquellos espacios donde la aplicación del conocimiento contribuye a resolver problemas relacionados con la prevención de buenos hábitos alimenticios, rehabilitación, mantenimiento o tratamiento de desórdenes alimenticios desde un punto de vista bio-psicosocial.

Diseña las estrategias terapéuticas adecuadas a los problemas identificados en los individuos y grupos, tomando en cuenta el contexto sociocultural, de vida del paciente y de la comunidad afectada, aprovechando las evidencias que arrojan los diversos estudios sociales de un diagnóstico en diferentes contextos institucionales y privados con la finalidad de favorecer de la manera más eficaz posible la recuperación de la condición de salud del paciente.

Aplica los conocimientos de la formación básica y las habilidades relacionadas con sus materias básicas, y clínicas para realizar diagnósticos oportunos, con juicio crítico, trato cálido y respeto al paciente tanto en la práctica institucional como privada con la finalidad de contribuir a recuperar la condición de salud del individuo o grupo, mantenerla o fortalecerla.

Observa y se conduce en su práctica profesional de acuerdo al marco normativo vigente, códigos éticos y legales que regulan su práctica profesional y su

desempeño como profesional de la salud, mostrando compromiso con su trabajo, responsabilidad, respeto y trato cálido con sus pacientes en todos los contextos de su desempeño como profesional de la salud con la finalidad de realizar las mejores prácticas nutricias a favor de los usuarios de sus servicios.

Atiende los problemas alimenticios relacionados con las enfermedades crónico degenerativas, infecto contagiosas mediante de la consulta, la asesoría y la participación en equipos de salud o trabajo institucional y/o privado con la finalidad de reducir riesgos, atenuar los impactos negativos, prevenir el daño y mantener la condición funcional de los usuarios de los servicios médicos.

Realiza intervenciones pertinentes, oportunas y eficaces y con ética en situaciones de crisis alimentarias, y desastres naturales aplicando los métodos, procedimientos, normas y políticas que en la materia existen con el propósito de prevenir o disminuir el daño, recuperar la salud, rehabilitar y apoyar el desempeño funcional del individuo o grupo.

15. Articulación de los ejes

Esta unidad guarda relación con el eje curricular de unidades de aprendizaje que requieren un razonamiento científico, como Psicología, entre otros, porque propicia la incorporación de elementos para identificar situaciones clínicas específicas.

Con el eje transversal guarda relación porque en el proceso de formación de esta UA se incorporan los principios éticos personales, el respeto a la vida, al cuerpo humano vivo como inerte.

16. Contenido

Unidad I: La Sociología y Nutrición.

1.-Descripción de la sociología y su contexto histórico. Principales autores y representantes de la sociología histórica. Conceptualizar y teorizar el término, sociología, salud, nutrición y la interacción entre ellos.

2.- Caracterización de la situación social del País. ; Magnitud del problema alimenticio, mejora de la nutrición, naturaleza y evolución. Marco de referencia sobre las causas de la malnutrición. Promoción y protección del bienestar nutricional: enfoque de la Comisión Internacional de Nutrición. Las seis "P".

Unidad II: Producción y Seguridad Alimentaria

1.- Seguridad alimentaria nacional, disponibilidad de alimentos, acceso a los alimentos.

2.- Seguridad alimentaria en el hogar. Componentes de la seguridad, Inseguridad alimentaria.

3.- Políticas alimentarias en un contexto en desarrollo.

Unidad III: Nutrición e infección, salud y enfermedad.

- 1.- Efectos de la Malnutrición sobre la infección, el sistema inmunológico, efectos de la malnutrición sobre la resistencia a la infección.
 - 2.- Efectos de la infección en el estado nutricional, infecciones parasitarias, efectos de la diarrea, tasas de mortalidad por sarampión y otras enfermedades infecciosas, infección por VIH y SIDA.
 - 3.- Enfermedades crónicas y de vejez, nutrición, infección y desarrollo nacional
- Unidad IV: Factores sociales y culturales en la nutrición.
- 1.- Los hábitos alimentarios y sus orígenes
 - 2.- Ventajas nutricionales de los hábitos alimentarios tradicionales
 - 3.- Tabúes alimentarios
 - 4.- Cambios de los hábitos alimentarios
 - 5.- Como influir para obtener cambios positivos.
- Unidad V: Población, alimentación, nutrición y planificación familiar
- 1.- Crecimiento de la población
 - 2.- Urbanización
 - 3.- Tecnología
 - 4.- Reproducción y estado nutricional, Lactancia fertilidad, y planificación familiar, Función del nutricionista en planificación familiar y población.
- Unidad VI: Hambruna, inanición y refugiados.
- 1.- Inanición, características clínicas de la inanición, tratamiento
 - 2.- Hambruna, hambrunas pasadas, consecuencias de la hambruna; prevención de la hambruna, alivio de la hambruna, alimentos por trabajo, acciones de salud en caso de hambruna.
 - 3.- Refugiados, Nutrición en campos de refugiados y asentamientos.
- Unidad VII: Mejoramiento de la calidad y seguridad de los alimentos
- 1.- Asegurando la calidad de los alimentos en naciones pobres.
 - 2.- Pasos sencillos para mejorar la seguridad de los alimentos.
 - 3.- Letrinas y eliminación de excretas.
 - 4.- Higiene personal
 - 5.- Higiene del hogar
 - 6.- Preparación y almacenamiento de los alimentos
 - 7.- Preparación de los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria.
 - 8.- Mejoramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos en países en desarrollo
- Unidad VIII: Mejoramiento de la seguridad alimentaria en la hogar.
- 1.- Formas de seguridad alimentaria
 - 2.- ¿Quiénes se encuentran en riesgo?
 - 3.- Problemática de la seguridad alimentaria familiar, Disponibilidad de alimentos. Estabilidad de los suministros de alimentos, acceso a los alimentos.
 - 4.- El derecho al alimento: responsabilidades
 - 5.- Satisfacción del aporte de energía recomendado.
 - 6.- Indicadores de seguridad alimentaria en el hogar
 - 7.- Manejo de la inseguridad alimentaria a nivel del hogar.
 - 8.- Acciones gubernamentales para mejorar la seguridad alimentaria familiar.
- Unidad IX: Cuidados y Nutrición

- 1.- Protección, apoyo y promoción de buenas prácticas de cuidado, protección de buenas prácticas, apoyo, promoción.
 - 2.- Identificación de buenas prácticas de cuidado
 - 3.- Acciones en pro de un adecuado cuidado para asegurar buena nutrición.
- Unidad X: Protección y promoción de una buena salud.
- 1.- Atención primaria de salud, Alma-Ata una vertiente, Experiencias del pasado, Declaración de Alma-Ata sobre la Atención primaria de salud.
 - 2.- Tratamiento médico de la malnutrición.
 - 3.- Promoción y seguimiento del crecimiento.
- Unidad XI: Fomento de dietas apropiadas y estilos de vida saludables
- 1.- Protección y promoción de estilos de vida saludables.
 - 2.- Ocho estrategias para influir el comportamiento y mejorar la nutrición.
 - 3.- Educación y comunicación en nutrición.
 - 4.- Mercadeo social.
- Unidad XII: Incorporación de objetivos nutricionales en políticas y programas de desarrollo a nivel nacional y local
- 1.- Conferencia Internacional de Nutrición y su seguimiento.
 - 2.- Políticas nacionales de alimentación y nutrición.
 - 3.- Producción y demanda alimentaria.
 - 4.- Sistema gubernamental para formular y ejecutar políticas de nutrición.
 - 5.- Evaluación y seguimiento de los programas de nutrición
 - 6.- Elementos cruciales en programas exitosos de nutrición comunitaria

•

17. Estrategias educativas

Reporte de lectura
Esquemas, dibujos, gráficas
Presentación de trabajos
Mapa mental
Videos anatómicos
Aprendizaje entre pares
Resumen
Autoevaluación, Coevaluación

18. Materiales y recursos didácticos

Internet, Estadísticas del INEGI, programas de Excel, Power Point, Word, Publisher, Fotografías, Computadoras, Proyector.
Sistema de Universidad Virtual SUV para actividades en línea

| 19. Evaluación del desempeño | | | |
|-------------------------------------|---|--|---------------------|
| Evidencia(s) de desempeño | Criterios de desempeño | Ámbito(s) de aplicación | Porcentaje |
| Asistencia a Clases | Asistir puntualmente a las sesiones teóricas y prácticas | Aulas de la FAMEN | 4% |
| Participación | Uniforme Disciplina en el salón de clases y en las prácticas de campo | Aulas FAMEN de Centros de Prácticas | 4% |
| Tareas solicitadas en cada unidad | Rubrica Lista de Cotejo | Aulas de la FAMEN Plataforma Virtual de la UJED | 8% |
| Participación en clase | Rubrica Lista de Cotejo | Aulas de la FAMEN Plataforma Virtual de la UJED | 4% |
| 3 Exámenes escritos departamentales | Responde correctamente las preguntas contenidas en el examen | Aulas de la FAMEN Plataforma Virtual de la UJED | 80% (10 % cada uno) |
| 1 Examen ordinario | Responde correctamente las preguntas contenidas en el examen | Aulas de la FAMEN Plataforma Virtual de la UJED | 10% |

| 20. Criterios de evaluación: | |
|------------------------------------|---|
| Criterio | Valor |
| Evaluación formativa (3 parciales) | 60 % parciales 22 % de habilidades y destrezas 8 % de Actitudes y Aptitudes |
| Evaluación sumaria (Ordinario) | 10 % |
| Evaluación Extraordinaria | No Aplica |

| 21. Acreditación |
|---|
| La asistencia es obligatoria del 100%, para tener derecho a examen parcial, un mínimo del 80% |
| Participación en actividades en el Aula y Centros de Prácticas |
| Presentar todos los exámenes programados |

Entrega de las evidencias de aprendizaje citadas previamente
Se requiere para acreditar la materia un mínimo de 60% de puntuación.

22. Fuentes de información

Básicas

11.-Michael C. Latham ***De las naciones unidas para la agricultura y la alimentación ROMA, 2002***, Colección FAO: Alimentación y nutrición N° 29
Rojas Soriano Raúl; ***Sociología Médica, 1999***

Complementarias

1. Peña, Manuel, et.al., *Guías alimentarias y promoción para la salud la salud en América Latina*, OPS e INCAP, 1998.
2. Objetivos del Milenio de la OMS
3. Reloj Biológico Mundial
4. Reloj de la Desnutrición Nacional
5. Entorno competitivo de Durango
6. Encuesta Nacional de Salud (2012) ENSANUT 2012
7. Página CEPAL: Pobreza

www.artehistoria.com

www.prometeolibros.com

www.conapo.com

www.inegi.gob.mx

www.encarta.com

www.mex.ops-oms.org/documentos/coperacion.pdf

23. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje

Médico Cirujano, con especialidad o maestría, o doctorado.