

Curso: Introducción al Campo Profesional de la LNH		Horas aula: 1
Clave: 094CB012		Horas plataforma: 2
Antecedentes:		Horas laboratorio: 0
Competencia del área: Resolver situaciones nuevas o desafiantes en el contexto académico, a través de la toma de decisiones, pensamiento crítico y creativo, autogestión del aprendizaje y comunicación eficaz; para transitar de forma efectiva a lo largo de la trayectoria de formación profesional.	Competencia del curso: Revisar las características del perfil profesional del Licenciado en Nutrición Humana, así como las funciones del campo profesional con la finalidad de familiarizarse con el quehacer de la disciplina con orientación al servicio y apego a normas e instituciones reguladoras nacionales e internacionales.	
Elementos de competencia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer el panorama actual de la nutrición para adquirir una visión general de la profesión, tomando en consideración los acontecimientos desarrollados a través del tiempo desarrollando el pensamiento estratégico y con enfoque en la calidad. 2. Identificar la normatividad e instituciones reguladoras a nivel nacional e internacional para el conocimiento de la práctica de la profesión en el campo de la Nutrición humana, con ética y compromiso social y apego a la calidad del servicio. 3. Reconocer los campos de aplicación de la Nutrición Humana, con la finalidad de identificar las posibilidades de desempeño profesional bajo una orientación al servicio, ya sea en un contexto nacional o internacional; tomando en consideración las normas y leyes de salud aplicables. 		
Perfil del docente:		
Licenciado en Nutrición preferentemente con Posgrado. Planifica los procesos de enseñanza y de aprendizaje atendiendo al enfoque por competencias, y los ubica en contextos disciplinares, curriculares y sociales amplios. Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo, con una actitud de cambio a las innovaciones pedagógicas. Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo.		
Elaboró: MTRA. ARELY DE JESUS VILLALOBOS MONTOYA, DRA. IRMA ALEJANDRA DEL CONSUELO DÍAZ MEZA.		Marzo 2021
Revisó: MTRA. ALMA ELENA SALAZAR		Marzo 2021
Última actualización:		
Autorizó: Coordinación de Procesos Educativos		Junio 2021

Elemento de competencia 1: Conocer el panorama actual de la nutrición para adquirir una visión general de la profesión, tomando en consideración los acontecimientos desarrollados a través del tiempo desarrollando el pensamiento estratégico y con enfoque en la calidad.

Competencias blandas a promover: Pensamiento estratégico con enfoque en la calidad.

EC1 Fase I: Aspectos que sustentan al LNH y la nutrición como disciplina de la salud.

Contenido: Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición Humana de la UES. Seriaciones. Prácticas Profesionales. Servicio Social. Titulación.

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 1: Mapa mental análisis crítico del Plan de estudios de LNH.

Elaborar un mapa mental derivado del análisis crítico que se realice al plan de estudios de la LNH, identificando aspectos como:

- Competencias al egresar
- Áreas de competencia
- Prácticas Profesionales
- Servicio Social
- Asignaturas Optativas.

1 hr. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

Malla curricular, plataforma institucional, computadora.

[Universidad Estatal de Sonora. \(4 de marzo de 2021\). Plan de Estudios de Licenciado en Nutrición Humana .](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rubrica de [Mapa mental](#)

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 2: Cuadro Sinóptico de lineamientos de prácticas profesionales.

Elaborar un cuadro sinóptico a partir de la información proporcionada por el profesor acerca de los lineamientos para las prácticas profesionales; identificando los aspectos relevantes indicados por el facilitador.

1 hr. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

Reglamento de [prácticas profesionales](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Cuadro sinptico](#)

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 3: Resumen de reglamento de servicio social.

Elaboran un resumen en el cual se contemplen los aspectos más relevantes para el desarrollo del Servicio Social para los estudiantes de LNH; partiendo de la información proporcionada por el facilitador, así como los recursos proporcionados.

2 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

- Reglamento de [Servicio Social](#)
- Licenciatura en [Nutrición Humana](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

	Rubrica de Resumen
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 4: Mapa conceptual de reglamento de titulación y guías de opciones de titulación.</p> <p>Desarrollar mapa conceptual sobre titulación y sus opciones a partir de la búsqueda de información en el reglamento institucional y participar en el intercambio de dudas e información en conjunto con el facilitador.</p> <p>1 hr. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Reglamento de titulación</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rubrica de Mapa conceptual</p>
<p>EC1 Fase II: Historia de la nutrición.</p> <p>Contenido: • Antecedentes históricos • Evolución de la alimentación</p>	
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 5: Línea del tiempo historia de los alimentos a la historia de la nutrición</p> <p>Elaborar una línea del tiempo sobre los aspectos más relevantes de la historia de los alimentos y la nutrición.</p> <p>Partir de la información proporcionada por el facilitador en el aula y la discusión de la misma; así como los recursos proporcionados.</p> <p>2 hrs. Aula 2 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Vargas, J. De la historia de los alimentos a la historia de la nutrición</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rubrica de Línea del tiempo</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 6: Exposición de la evolución de la alimentación.</p> <p>Realizar exposición en la cual se explique la evolución de la nutrición en salud pública, cómo es que ésta ha cambiado, cómo influyen las costumbres y la aculturación.</p> <p>2 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independiente ()</p> <p>Recursos: Bengoa, J. Historia de la nutrición en salud pública.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rubrica de Exposición</p>
<p>EC1 Fase III: Panorama actual de la nutrición a nivel Estado, Nacional e internacional.</p> <p>Contenido: Panorama General de la Nutrición en Salud Pública. Estadísticas recientes de ENSANUT. Estadísticas de salud y nutrición.</p>	

<p>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 7: Cuadro comparativo del panorama General de la Nutrición en Salud Pública.</p> <p>Realizar un cuadro comparativo en el espacio asignado a plataforma, derivado una investigación en fuentes confiables acerca del Panorama general de la nutrición y la salud pública; desde la perspectiva de la FAO, OMS, OPS y UNICEF.</p> <p>Presentar actividad en el espacio de aula para participar en discusión y aclaración de dudas.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: FAO, OPS, WFP y UNICEF. Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2018. Santiago.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rubrica de cuadro comparativo</p>
<p>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 8: Mapa mental estadísticas más recientes de ENSANUT.</p> <p>Elaborar un mapa mental mediante el ejercicio del pensamiento estratégico, sobre los resultados de la ENSANUT 2018 acerca de desnutrición y obesidad contemplando todos los aspectos que ahí se aborden.</p> <p>Participar en la discusión grupal en el aula acerca del tema, reflexionando en la importancia de la profesión para la sociedad y visualizando las formas en las que como nutriólogo se puede influir en las problemáticas analizadas.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: ENSANUT 2018</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rubrica de mapa mental</p>
<p>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 9: Exposición sobre estadísticas de salud y nutrición.</p> <p>Realizar exposición acerca de los resultados de ENSANUT 2018 de acuerdo con lo indicado por el facilitador y participar en dudas y aclaraciones.</p> <p>1 hr. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independiente ()</p> <p>Recursos: Encuestas ENSANUT 2018, cañon, computadora, pizarrón, plataforma institucional. ENSANUT 2018</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rubrica de exposición</p>
<p>EC1 Fase IV: Perspectivas futuras de situación nutricional de la población.</p> <p>Contenido: Proyecto de nutrición social, Aproximaciones cualitativas al estudio de obesidad: Nuevas contribuciones a la comprensión de la nutrición humana, Aproximaciones al estudio científico de la</p>	

alimentación: cien años de nutrición en México.	
<p>EC1 F4 Actividad de aprendizaje 10: Podcast proyecto de nutrición social.</p> <p>Desarrollar en equipo y en el espacio asignado a plataforma, un podcast sobre Nutrición social derivado del análisis en aula sobre el artículo señalado en el apartado de recursos, reflexionando acerca de las metodologías implementadas para conocer y modificar la alimentación de los mexicanos con la finalidad de mejorar la calidad de vida de la población.</p> <p>1 hr. Aula 1 hr. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independiente ()</p> <p>Recursos: Vargas D., Joel. (2019). El auge y declive del Instituto Nacional de Nutriología de México y su proyecto de nutrición social de 1943 a 1956. Historia mexicana, 69(2), 511-549.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rubrica de Podcast</p>
<p>EC1 F4 Actividad de aprendizaje 11: Infografía de las aproximaciones cualitativas al estudio de obesidad.</p> <p>Realizar una infografía en la cual se plasmen los aspectos más importantes sobre las aproximaciones cualitativas al estudio de la obesidad, derivado del análisis de la lectura proporcionada en el apartado de recursos y la discusión del mismo en el aula con apoyo del facilitador.</p> <p>1 hr. Aula 1 hr. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Angulo, R. (2015). Aproximaciones cualitativas al estudio de obesidad: Nuevas contribuciones a la comprensión de la nutrición humana. Revista De La Facultad De Medicina, 62(1Sup), 81-88.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rubrica de Infografía</p>
<p>EC1 F4 Actividad de aprendizaje 12: Síntesis de aproximaciones al estudio científico de la alimentación: cien años de nutrición en México</p> <p>Realizar una síntesis del artículo señalado en el apartado de recursos acerca de las aproximaciones al estudio científico de la alimentación en México.</p> <p>Analiza en sesión grupal con apoyo de su profesor el artículo de las aproximaciones al estudio científico de la alimentación: cien años de nutrición en México, los alumnos realizarán una síntesis del mismo y deberán subirla a plataforma.</p> <p>Participar en discusión grupal y plantear dudas sobre el tema; así mismo, reflexionar acerca de la importancia de la profesión respecto al tema.</p> <p>1 hr. Aula</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Lectura, plataforma institucional. Vargas-Domínguez, J. (2017). Aproximaciones al estudio científico de la alimentación: cien años de nutrición en México. Revista CONAMED, 22, 6-8.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rubrica de Síntesis</p>

1 hr. Plataforma

Evaluación formativa:

Mapa mental análisis crítico del Plan de estudios de LNH.

Cuadro Sinóptico de lineamientos de prácticas profesionales.

Resumen de reglamento de servicio social.

Mapa conceptual de reglamento de titulación y guías de opciones de titulación.

Línea del tiempo historia de los alimentos a la historia de la nutrición

Exposición de la evolución de la alimentación

Cuadro comparativo del panorama General de la Nutrición en Salud Publica.

Mapa mental estadísticas más recientes de ENSANUT.

Exposición Estadísticas de salud y nutrición.

Podcats proyecto de nutrición social.

Infografía de las aproximaciones cualitativas al estudio de obesidad.

Síntesis de aproximaciones al estudio científico de la alimentación: cien años de nutrición en México.

Portafolio de evidencias del EC.

Exámenes aleatorios.

Fuentes de información

1. Angulo, R. (2015). Aproximaciones cualitativas al estudio de obesidad: Nuevas contribuciones a la comprensión de la nutrición humana. *Revista De La Facultad De Medicina*, 62(1Sup), 81-88.
2. Bengoa Lecanda, J. (2003). Historia de la nutrición en salud pública.
3. Camberos C., M. (2000). La seguridad alimentaria de México en el año 2030. *Revista Científica Multidisciplinaria de Prospectiva*, 7(1).
4. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) 2018.
5. Universidad Estatal de Sonora. (4 de marzo de 2021). Guía de opciones de titulación Nivel Licenciatura.
6. Universidad Estatal de Sonora. (4 de marzo de 2021). Guía de opciones de titulación Nivel Licenciatura.
7. Universidad Estatal de Sonora. (4 de marzo de 2021). Lineamientos para prácticas profesionales.
8. Universidad Estatal de Sonora. (4 de marzo de 2021). Plan de Estudios de Licenciado en Nutrición Humana.
9. Universidad Estatal de Sonora. (4 de marzo de 2021). Reglamento de Servicio Social.
10. Universidad Estatal de Sonora. (4 de marzo de 2021). Reglamento de Titulación.
11. Vargas D., Joel. (2019). El auge y declive del Instituto Nacional de Nutriología de México y su proyecto de nutrición social de 1943 a 1956. *Historia mexicana*, 69(2), 511-549.
12. Vargas Domínguez, J. (2018). De la Historia de los Alimentos a la Historia de la Nutrición: Reflexiones sobre América Latina en la Primera Mitad del Siglo XX.
13. Vargas-Domínguez, J. (2017). Aproximaciones al estudio científico de la alimentación: cien años de nutrición en México. *Revista CONAMED*, 22, 6-8.

Elemento de competencia 2: Identificar la normatividad e instituciones reguladoras a nivel nacional e internacional para el conocimiento de la práctica de la profesión en el campo de la Nutrición humana, con ética y compromiso social y apego a la calidad del servicio.

Competencias blandas a promover: Ética y compromiso social.

EC2 Fase I: Organismos, asociaciones y la Normatividad de soporte del quehacer del nutriólogo.

Contenido: AMMFEN; INSP; INCMSZ; Colegio de Nutriólogos; FAO; Normas Oficiales Mexicanas 251,043,030,037; ISO; Distintivo H

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 13: Exposición sobre instituciones de Salud Pública.

Preparar exposición en el espacio asignado a plataforma acerca de las distintas instituciones de Salud Pública en México (AMMFEN; INSP; INCMSZ; Colegio de Nutriólogos) según la asignación por parte del facilitador.

Contemplar los siguientes aspectos:

- ¿Quiénes son?
- ¿A qué se dedican?
- Programas y Servicios; etc.

Presentar frente al grupo la exposición de la institución asignada y participar en el proceso de discusión y preguntas que puedan presentarse.

1 hr. Aula
2 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula (X) Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independiente ()

Recursos:

- [Ammfen, A. M. de M. de F. y. E. de N. A. C.](#)
- [Instituto Nacional de Salud Pública](#)
- [Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

[Exposición](#)

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 14: Presentación multimedia FAO y Normas Oficiales Mexicanas

Diseñar una presentación multimedia en la cual se reflejen los aspectos más importantes sobre la FAO y las Normas Oficiales Mexicanas 251,043,030,037 de acuerdo con la asignación por parte del facilitador.

Presentar frente al grupo y responder dudas y comentarios que surjan.

1 hr. Aula
1 hr. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula (X) Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independiente ()

Recursos:

[FAO](#)

[NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

[Presentación multimedia](#)

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 15: Presentación multimedia ISO, Distintivo H.

Diseñar una presentación multimedia en la cual se reflejen los aspectos más importantes sobre la ISO y el Distintivo H de acuerdo con la asignación por parte del facilitador.

Tipo de actividad:

Aula (X) Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independiente ()

Recursos:

<p>Presentar frente al grupo y responder dudas y comentarios que surjan.</p> <p>1 hr. Aula 1 hr. Plataforma</p>	<p>Distintivo H</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Presentación multimedia</p>
<p>EC2 Fase II: Ética, vocación y profesión. El profesional y su compromiso social.</p> <p>Contenido: ¿Qué es Ética?. Marco histórico de la ética y la bioética. Ética en el área de la salud. Ética para el cambio en el equipo de salud. Enseñanza y práctica de la ética en el área de salud</p>	
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 16: Participación en foro: Ética y bioética en Nutrición Humana</p> <p>Participar en el foro en plataforma acerca de la ética y bioética en el campo profesional y laboral del Licenciado en Nutrición Humana; partiendo de la información proporcionada por el facilitador en el aula acerca del marco histórico y la explicación del tema; así como el apoyo de los recursos proporcionados.</p> <p>Realizar réplica a dos de las participaciones por parte de los compañeros de grupo, aportando argumentos sólidos que propicien la discusión del tema</p> <p>1 hr. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Aula, lluvia de ideas. Código de ética profesional del nutriólogo del colegio mexicano de nutriólogos a.c.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rubrica de Foro</p>
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 17: Dramatización de la ética del nutriólogo</p> <p>Presentar en equipo una dramatización en la cual sea posible identificar un caso en el cual no se represente la ética profesional y otro en el cual sea posible identificar el actuar ético del Lic. en Nutrición.</p> <p>Partir de la explicación por parte del facilitador acerca de los aspectos éticos en la práctica del Licenciado en Nutrición en el área de la salud, expresando ejemplos de ética en los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ética en el área de la salud. • Ética para el cambio en el equipo de salud. • Enseñanza y práctica de la ética en el área de salud. <p>1 hr. Aula</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independiente ()</p> <p>Recursos: Aula, computadora, cañon, vestuario y escenografía. Código de ética profesional del nutriólogo del colegio mexicano de nutriólogos a.c.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rubrica de dramatización</p>

1 hr. Plataforma	
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 18: Dramatización bioética de la atención nutricional.</p> <p>Realizar una dramatización en el aula en la cual se representen situaciones con dilemas éticos del nutriólogo en la consulta y se vea reflejado el apego al código ético del Colegio de Nutriólogos de México.</p> <p>Desarrollar una reflexión individual en el espacio asignado a plataforma, en la cual se refleje el punto de vista personal sobre el papel de la ética en el ejercicio profesional del nutriólogo y su relación con el compromiso social.</p> <p>1 hr. Aula</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma () Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independiente ()</p> <p>Recursos: Código de Ética Profesional del Nutriólogo</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rubrica de dramatización</p>
<p>Evaluación formativa:</p> <p>Exposición instituciones de Salud Publica.</p> <p>Presentación multimedia FAO y Normas Oficiales Mexicanas</p> <p>Presentación multimedia ISO, Distintivo H.</p> <p>Participación en foro: Ética y bioética en Nutrición Humana</p> <p>Dramatización de la ética del nutriólogo</p> <p>Dramatización bioética de la atención nutricional.</p>	
<p>Fuentes de información</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ammfen, A. M. de M. de F. y. E. de N. A. C. (s/f). Eventos y Congresos. Recuperado el 16 de marzo de 2021, de Ammfen.mx website: https://www.ammfen.mx/eventos-congresos.aspx 2. de Información, S. de S. (s/f). Instituto Nacional de Salud Pública. Recuperado el 16 de marzo de 2021, de Insp.mx website: https://www.insp.mx 3. Interactivo, D. (s/f). Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. Recuperado el 16 de marzo de 2021, de Incmnsz.mx website: https://www.incmnsz.mx/opencms/ 4. Nutriólogos de Sonora: Diplomados. (s/f). Recuperado el 16 de marzo de 2021, de Com.mx website: http://asociaciondenutriologosdelestadodesonora.com.mx/plataforma/course/index.php?categoryid=2 5. FAO: Información General. (s/f). Recuperado el 16 de marzo de 2021, de Fao.org website: http://www.fao.org/unfao/procurement/general-information/es/ 6. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. (s/f). Recuperado el 16 de marzo de 2021, de Gob.mx website: https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm 	

Elemento de competencia 3: Reconocer los campos de aplicación de la Nutrición Humana, con la finalidad de identificar las posibilidades de desempeño profesional bajo una orientación al servicio, ya sea en un contexto nacional o internacional; tomando en consideración las normas y leyes de salud aplicables.

Competencias blandas a promover: Con orientación al servicio.

EC3 Fase I: Perfil de egreso del Licenciado en Nutrición Humana

Contenido: Perfil de egreso del LNH. Competencias del desarrollo de la profesión.

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 19: Mapa mental competencias de egreso del LNH.

Elaborar un mapa mental en donde plasme las competencias al egresar del Licenciado en Nutrición Humana, analizando la información proporcionada en la página institucional ues.mx y deberá subirlo a plataforma.

1 hr. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

[Competencias al Egresar del LNH.](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

[Mapa mental](#)

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 20: Dramatización de competencias de egreso del LNH.

Presentar en equipos una dramatización de 15min, de lo que el Licenciado en Nutrición Humana será capaz de hacer al egresar de la carrera.

1 hr. Aula

Tipo de actividad:

Aula (X) Plataforma () Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
(X) Independiente ()

Recursos:

[Competencias al Egresar del LNH.](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

[Rúbrica de dramatización.](#)

EC3 Fase II: Campos nutricionales AMMFEN y Secretaria de Salud.

Contenido: Campos Nutricionales: Administración de comedores industriales. Alimentación comunitaria. Nutrición clínica. Nutrición deportiva. Investigación. Diseño de políticas públicas. Docencia. Industria alimentaria. Proyecto integrador

EC3 F2 Actividad de aprendizaje 21: Ensayo - Visita de campo Administración de Servicios de Alimentos función y aplicación.

Realizar un ensayo en el cual se plasmen los aspectos relevantes que se observen a partir de la visita de campo a una organización Administradora de Servicios de Alimentos, con el objetivo de conocer las funciones que ejerce un nutriólogo en este campo profesional.

1 hr. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

[NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

[Rúbrica de ensayo.](#)

<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 22: Mapa conceptual campos nutricionales.</p> <p>Desarrollar un mapa conceptual sobre los campos profesionales de acción del nutriólogo según AMMFEN y la Secretaria de Salud, y seleccionar el campo de mayor agrado.</p> <p>1 hr. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Campos de acción del nutriólogo, secretaria de salud. • Ocronos. 2020;3(3):228 (Huerta, N.) Nutrición comunitaria Parte 1. • Federación Mexicana de la Nutrición deportiva. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de mapa conceptual</p>
<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 23: Proyecto integrador</p> <p>Generar, de manera individual, un ensayo, una infografía y una presentación multimedia sobre un tema particular del programa educativo que corresponda y de las características personales del estudiante, con base en fuentes confiables y de calidad de Internet con, al menos, cuatro aportaciones académicas sobre el tema elegido, diferente a los temas abordados en evidencias previas.</p> <p>Para ello, se deberá atender lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar el <u>ensayo</u> con respeto a las reglas de derecho de autor, ortografía, gramática y sintaxis; incorporar las referencias en Formato APA 7ma. edición e incluir portada con el nombre del estudiante y facilitador, logotipo institucional y fecha de entrega. Extensión mínima de cinco cuartillas. • Realizar una <u>infografía</u>, con el apoyo de Canva, sobre estilos de aprendizaje y características personales, con un escrito sobre las estrategias de aprendizaje que requieres implementar para fortalecer el aprendizaje (estrategias cognitivas y metacognitivas). • Diseñar la <u>presentación</u> sobre el contenido del ensayo y la infografía, con una APP como PowerPoint, Visme, Prezi u otra herramienta disponible para ello y será la base para generar un <u>vídeo</u> de entre 3 y 5 minutos por medio de la herramienta LOOM, donde contenga audio con la voz del estudiante, con la explicación del tema a la vez que se observa en la pantalla la presentación realizada. La imagen de la cara del estudiante debe visualizarse en un sector de la parte inferior del vídeo. 	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos:</p> <p>Bibliotecas digitales o repositorios académicos en Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biblioteca Digital de UES • Cómo grabar tus clases con Loom • Normas APA • Visme, Prezi u otra herramienta similar • LOOM • Pasos para crear videos educativos efectivos <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica Ensayo • Rúbrica Presentación Oral

<ul style="list-style-type: none"> • Subir el <u>enlace</u> de acceso al vídeo a la Plataforma Educativa Institucional, en la fecha determinada por el facilitador. <p>Este proyecto es de vital importancia, ya que es evidencia considerada en la evaluación sumativa de cuatro asignaturas del primer semestre: Comunicación Oral y Escrita, Aprendizaje y Gestión del Conocimiento, Tecnologías de Información y Comunicación, así como de Introducción al Campo Profesional.</p> <p>2 hrs. Aula 4 hrs. Plataforma</p>	
--	--

Evaluación formativa:

- Mapa mental de las competencias de egreso del LNH.
- Dramatización de las competencias de egreso del LNH.
- Mapa conceptual de los campos nutricionales AMMFEN y Secretaria de Salud.
- Deseño de proyecto integrador.
- Prsentación de proyecto integrador.

Fuentes de información

1. AMMFEN, Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición A.C.
2. Campos de acción del nutriólogo, secretaria de salud.
3. Federación Mexicana de la Nutrición deportiva.
4. Gross, G. M. M. (2020). Nutrición Deportiva (Incluye Versión Digital): Desde la fisiología a la práctica (1.a ed.). Editorial Médica Panamericana, S.A. De C.V.
5. Ocronos. 2020;3(3):228 (Huerta, N.) Nutrición comunitaria Parte 1.

Políticas	Metodología	Evaluación
<p>Para el desarrollo óptimo del curso el alumno deberá cumplir con las siguientes políticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumplir cabalmente con la entrega de trabajos en cuanto a tiempo y forma. • El alumno debe entrar al curso en plataforma y revisar el calendario de actividades. • Para las actividades que requieren la entrega de evidencia en línea, en caso de no entregar a tiempo alguna evidencia, la parte proporcional de la actividad no 	<p>El curso de Introducción al Campo Profesional del Licenciado en Nutrición Humana se desarrollará a lo largo del semestre, de manera presencial y en línea, a través de la plataforma insitucional.</p> <p>Durante el curso se dará seguimiento a cada tema que se encuentra en la secuencia didáctica, a través actividades de aprendizaje de manera individual, grupal o en equipo, el alumno desarrollara competencias para aprobar el mismo.</p> <p>Es responsabilidad del estudiante gestionar los procedimientos necesarios para alcanzar el</p>	<p>La evaluación sumativa será realizada tomando en consideración, de manera conjunta y razonada, las evidencias del desarrollo de las competencias y los aspectos relacionados con las competencias blandas.</p> <p>Los resultados de la evaluación y acreditación expresarán el grado de dominio de las competencias, a traves del modelo ENFACE.</p> <p>El nivel mínimo para acreditar una asignatura será el de competente básico. Para fines de acreditación estos niveles se acompañarán de un equivalente numérico según lo siguiente:</p>

<p>será considerada para el máximo total de su puntuación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El alumno debe comunicarse por medio de correo electrónico en el horario virtual, establecido para ello en la página de inicio. • En caso de plagio, el alumno no obtendrá la competencia en la evaluación correspondiente al trabajo • El alumno tendrá como tolerancia 10 minutos para entrar a clase. • Uso obligatorio del uniforme para aquellas situaciones no contempladas, se aplicará la decisión tomada entre facilitador y alumnos durante las sesiones presenciales. 	<p>desarrollo de las competencias del curso.</p> <p>El curso se desarrollará combinando sesiones presenciales y virtuales, así como prácticas presenciales en laboratorios, campos o a distancia en congruencia con la naturaleza de la asignatura.</p> <p>Los productos académicos escritos deberán ser entregados en formato PDF en la plataforma institucional.</p>	<p>No aprobado (6)</p> <p>Competente básico (7)</p> <p>Competente intermedio (8)</p> <p>Competente avanzado (9)</p> <p>Competente sobresaliente (10)</p>
--	--	--