



Universidad Veracruzana

Universidad Veracruzana
Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa
Dirección de Innovación Educativa

Programa de experiencia educativa

1.-Área académica

Todas las áreas académicas

2.-Programa educativo

Todos los programas educativos vigentes

3.- Campus

Todos

4.-Entidad académica

Centro de Estudios y Servicios en Salud

5.- Código

6.-Nombre de la experiencia educativa

7.- Área de formación

CESS 80002	Bienestar alimenticio	Principal Electiva	Secundaria
------------	-----------------------	-----------------------	------------

8.-Valores de la experiencia educativa

Créditos	Teoría	Práctica	Total horas	Equivalencia (s)
6	2	2	60	Ninguna

9.-Modalidad

10.-Oportunidades de evaluación

Curso –Taller (Presencial/Virtual) Cursativa

11.-Requisitos

Pre-requisitos	Co-requisitos
Ninguno	Ninguno

12.-Características del proceso de enseñanza aprendizaje

Individual / Grupal	Máximo	Mínimo
Grupal	20	10

13.-Agrupación natural de la Experiencia educativa (clasificación académica del AFEL)

14.-Proyecto integrador

Salud Integral

15.-Fecha

Elaboración	Modificación	Aprobación
Enero 2019		

16.-Nombre de los académicos que participaron

LN. Yeny Paola Carmona Figueroa



Universidad Veracruzana

Universidad Veracruzana
Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa
Dirección de Innovación Educativa

17.-Perfil del docente

Licenciatura en Nutrición, con experiencia docente en Educación Superior mínimo de 3 años con experiencia profesional mínima de 5 años en el manejo de la orientación alimentaria y los procesos que conlleva. Así como conocimiento en el manejo de grupos y estrategias de enseñanza-aprendizaje.

18.-Espacio

Institucional

19.-Relación disciplinaria

Interdisciplinaria

20.-Descripción

La Experiencia educativa Bienestar Alimenticio pertenece al área electiva del Modelo Educativo Integral y Flexible (MEIF) y se encuentra dentro de la clasificación de Salud Integral del AFEL debido a su contenido que es promoción a la salud, abarca 2 horas de teorías y 2 horas de práctica, con un total de 60 horas, cubre un total de 6 créditos. En materia de alimentación se considera que el entorno determina a qué alimentos pueden acceder los consumidores en un momento dado, a qué precio y con qué nivel de conveniencia, restringen y a la vez guían las opciones de los consumidores. Ante esta situación la presente EE está abierta a todos los estudiantes de la Universidad Veracruzana sin importar el programa educativo al que pertenezcan, ya que esta experiencia abordara temas como el sistema alimentario, la red campesina Vs. la red agroindustrial, la inocuidad de los alimentos y las guías alimentarias. Las estrategias de aprendizaje se desarrollarán mediante la búsqueda y consulta de fuentes de información, lectura y análisis de la misma. La evaluación del curso será con la entrega de evidencia de proyecto, exposiciones orales y entrega de ensayo.

21.-Justificación

La elección y la calidad de las dietas de las personas se determinan mediante varios factores, tales como el etiquetado, la promoción y el precio de los alimentos, y el acceso físico a estos, así como la calidad de los nutrientes y el sabor de los alimentos. Los consumidores no están eligiendo opciones basadas en la nutrición y la salud, y la alimentación inadecuada es ahora el factor de riesgo número uno de muertes y discapacidad en todo el mundo. Por lo tanto, lo que se pretende en esta experiencia educativa es que el estudiante este consciente de estos factores y pueda elegir una alimentación que contribuya a su bienestar integral.

22.-Unidad de competencia

El estudiante reflexiona sobre la calidad de consumo nutricional mediante el análisis de su contexto, costumbres y practicas alimentarias, desarrollando una visión crítica de ello, con lo que se promueve la modificación de hábitos que impacten de forma positiva su salud, en un ambiente de cordialidad y respeto a la diversidad de opiniones, para mejorar su calidad de vida y bienestar.

23.-Articulación de los ejes

Esta EE desarrolla saberes acerca del panorama alimentario y la problemática presente en el mundo (eje teórico), a través del análisis y reflexión de los factores que la determinan y cómo influye en nuestra alimentación (eje heurístico), en un ambiente cordial, de responsabilidad y de respeto a la libertad de pensamiento (eje axiológico).

24.-Saberes

Teóricos	Heurísticos	Axiológicos
----------	-------------	-------------



Universidad Veracruzana

Universidad Veracruzana
Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa
Dirección de Innovación Educativa

<ul style="list-style-type: none"> • Historia de la alimentación • Panorama Alimenticio de México • Sistema Alimentario • La sustentabilidad y la alimentación • Red Campesina vs. Red agroindustrial • Inocuidad Alimentaria • Etiquetado de Alimentos • Jarra del Buen Beber • Propiedades de los alimentos • Guías Alimentarias basadas en alimentos • Actividad Física y salud 	<ul style="list-style-type: none"> • Búsqueda de información bibliográfica, hemerográfica y de Internet • Siembra tus alimentos • Identificación de las redes de producción • Interpretación de etiquetas nutrimentales. • Relación de Información • Clasificaciones de bebidas • Análisis de la información de las propiedades • Creatividad para la solución de problemas. • Asociación de Ideas • Activación física 	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo colaborativo • Rigor Científico en la información respecto de los temas. • Compromiso en realizar las actividades. • Autocrítica de su entorno alimentario. • Responsabilidad Social • Tolerancia y respeto a la diversidad de opiniones • Interés por la reflexión
---	--	---

25.-Estrategias metodológicas

De aprendizaje	De enseñanza
<ul style="list-style-type: none"> • Búsqueda de fuentes de información • Consulta en fuentes de información como INEGI, encuestas Nacionales de Salud. • Lectura, síntesis e interpretación de datos • Tipologías de procesos de manejo de alimentos. • Mapas mentales • Procedimientos de elaboración de huerto • Discusiones acerca del uso y valor del conocimiento • Visualización de escenarios futuros 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación diagnóstica • Organización de grupos colaborativos • Tareas para estudio independiente • Exposiciones con apoyo tecnológico variado • Debates • Simulaciones • Preguntas intercaladas • Mapas conceptuales • Ilustraciones

26.-Apoyos educativos

Materiales didácticos	Recursos didácticos
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopias • Libros • Antologías • Réplicas alimentarias • Presentaciones en PP 	<ul style="list-style-type: none"> • Pintarrón • Cañón para diapositivas • Computadora • Marcador de tinta fugaz

27.-Evaluación del desempeño

Evidencia (s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Reportes de lectura	<ul style="list-style-type: none"> • Claridad • Congruencia • Oportuno • Suficiente 	Aula y Extramuros	20%



Universidad Veracruzana

Universidad Veracruzana
Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa
Dirección de Innovación Educativa

Reflexión escrita	<ul style="list-style-type: none"> • Pertinencia • Claridad • Congruencia • Dominio del tema 	Aula	40%
Exámenes escritos 1 parcial y un final	<ul style="list-style-type: none"> • Congruencia • Fluidez • Suficiencia • Dominio del tema • Orden de ideas 	Aula	20%
Huerto en casa Se evalúa mediante escala estimativa a través de la presentación fotográfica de evidencias semanales	<ul style="list-style-type: none"> • Viabilidad • Creatividad • Pertinente • Asertivo 	Extramuros	20%
Total			100%

28.-Acreditación

Para acreditar esta experiencia educativa el estudiante deberá haber presentado con suficiencia cada evidencia de desempeño, es decir, que en cada una de ellas haya obtenido cuando menos el 60% y contar con un mínimo de 80% de asistencias.

29.-Fuentes de información

Básicas
<ul style="list-style-type: none"> • Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. • Casanueva E. y cols. Nutriología Médica. Edit. Panamericana. 3era ed. Enero 2011 México. • NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación • Organización Mundial de la Salud, Obesidad y sobrepeso. Nota descriptiva no. 311. 2016. • Organización Panamericana de la Salud, Régimen alimentario, Nutrición y Actividad física, 132ª Sesión del Comité Ejecutivo, Washington, D.C., EUA, 2003. • Rodota LP., Castro ME, Nutrición clínica y dietoterapia. Editorial Panamericana. 2012. • Gaceta INSP, Año 2, No. 4, noviembre 2018-enero 2019. Instituto Nacional de Salud Pública Pag.18. • Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Influir en los entornos alimentarios en pro de dietas saludables.
Complementarias
<ul style="list-style-type: none"> • Uso de la Biblioteca virtual https://www.uv.mx/bvirtual/ • Organización Mundial de la Salud http://www.who.int/es/