

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES*
DEPARTAMENTO DE ARTES Y HUMANIDADES
MAESTRÍA EN CIENCIA DEL COMPORTAMIENTO CON
ORIENTACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**



PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS

**CURSO OPTATIVO I
EPIDEMIOLOGÍA DEL COMPORTAMIENTO ALIMENTARIO**

Dra. Alma Gabriela Martínez Moreno
Presidente de la Junta Académica
Maestría en Ciencia del Comportamiento
Alimentario con orientación en Alimentación y
Nutrición

Dr. José Alejandro Juárez González
Jefe del Departamento de Artes y Humanidades

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Centro Universitario del Sur

1.1 DEPARTAMENTO:

Departamento de Cultura Arte y Desarrollo Humano

1.2 ACADEMIA:

Academia de Comportamiento Alimentario

1.3 NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Curso Optativo I

Nota: Estos datos se encuentran en el Plan de Estudios derivados del dictamen.

Clave de la Unidad de Aprendizaje	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
C0243	32	32	64	4

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica		Prerrequisitos	Correquisitos
C= curso	<input type="checkbox"/>	Técnico	<input type="checkbox"/>	Ninguno	Ninguno
CL= clínica	<input type="checkbox"/>	Técnico superior	<input type="checkbox"/>		
N= práctica	<input type="checkbox"/>	Licenciatura	<input type="checkbox"/>		
T= taller	<input type="checkbox"/>	Especialidad	<input type="checkbox"/>		
CT= curso-taller	<input checked="" type="checkbox"/>	Maestría	<input checked="" type="checkbox"/>		
		Doctorado	<input type="checkbox"/>		

1.4 ELABORADO POR:

José Guadalupe Salazar Estrada

1.5 FECHA DE ELABORACIÓN:

Julio de 2016

1.6 PARTICIPANTES:

Alma Gabriela Martínez Moreno, Antonio López Espinoza, Mónica Navarro Meza, José Guadalupe Salazar Estrada

1.7 FECHA DE APROBACIÓN POR LA INSTANCIA RESPECTIVA:

Julio de 2016

2. UNIDAD DE COMPETENCIA

Unidad de competencia

Profundiza en un conocimiento especializado relacionado con el comportamiento alimentario que le permita al alumno complementar la formación académica.

Identifica e interpreta correctamente las necesidades, riesgos y daños a la salud relacionados con la alimentación y nutrición de la población y los factores que la

<p>Unidad de competencia</p> <p><i>condicionan, mediante el uso adecuado del método epidemiológico, para la propuesta oportuna y adecuada de intervenciones en el ámbito de su competencia.</i></p>

3. ATRIBUTOS O SABERES

Especifique los saberes que integran la Unidad de Aprendizaje descrita en el punto anterior.

Saberes	Descripción
<i>Teóricos</i>	Comprende las principales teorías relacionadas con el conocimiento especializado. Concepto de Epidemiología. Usos y objetivos. Tipos Transición epidemiológica Causalidad
<i>Técnicos</i>	Desarrolla habilidades técnicas relacionadas con el conocimiento especializado. <i>Técnicas y estrategias de medidas y vigilancia epidemiológica</i>
<i>Metodológicos</i>	Observa, analiza y describe el comportamiento alimentario a partir del conocimiento especializado. <i>Metodología de la investigación epidemiológica</i>
<i>Formativos</i>	Desarrolla la capacidad de trabajar en equipo, con actitud responsable, creativa, objetiva, humana y solidaria. <i>Observar la Ley General de Salud y la Normas oficiales mexicanas para la práctica</i> <i>Coadyuvar a desarrollar la capacidad de servicio al individuo, familia y la comunidad.</i> <i>Propiciar la capacidad de trabajar en equipo</i> Desarrolla un pensamiento crítico, actitud científica, propositiva con sentido de equidad y ética profesional. <i>Favorecer la actitud responsable, creativa, objetiva, humana y solidaria.</i>

4. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO

Se especifican los contenidos (temas, subtemas y carga horaria)

Contenido Teórico Práctico	
Conocimiento especializado	Dependerá del conocimiento especializado que aporte al proyecto de tesis del alumno.
Concepto de Epidemiología Historia y evolución de la Epidemiología Transición epidemiológica nutricional Causalidad	Epidemiología. Conceptos, Usos, objetivos Campos de acción. Epidemiología descriptiva y epidemiología analítica Transición epidemiológica de la nutrición en México Modelos causales
Historia natural de la enfermedad	El método epidemiológico.

Contenido Teórico Práctico	
Niveles de Prevención	El modelo ecológico. Elementos de la historia natural de la enfermedad Niveles de Prevención de Leavell y Clark tipos, objetivos, finalidad y acciones
Razones Frecuencias absoluta y relativa Tasas	Incidencia, prevalencia, natalidad morbilidad, letalidad Comparación de tasas, tasas ajustadas
Validación de instrumentos Medidas de asociación y de impacto	Precisión, sensibilidad, especificidad Riesgo relativo. Odds ratio. Riesgo atribuible en expuestos y en población
Estudios de casos y controles Estudios de cohortes Estudios experimentales Estudio de brote	Elementos, usos y características de los estudios de casos y controles Elementos usos y características de los estudios de cohortes Elementos usos y características de los estudios experimentales Estudio de epidemias en nutrición y alimentación
Vigilancia epidemiológica	Usos, Objetivos, Atributos Etapas de la vigilancia epidemiológica

5. TAREAS O ACCIONES

Tareas o acciones
Asistencia a las áreas de formación. Realizar las actividades indicadas en el curso virtual de apoyo a la clase presencial, en la plataforma Moodle. Foros virtuales. Lectura analítica de documentos. Organización de la información. Discusión dirigida. Elaboración de tablas y gráficas diversas. Talleres. Adquisición y organización de la información. Actividad integradora final: Ensayo.

6. EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

Se describen las evidencias

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
Examen ✓	Escrito, programado, individual, de opción múltiple con un mínimo de 30 y máximo de 60 reactivos.	Aula
<p>Actividades académicas:</p> <p>1.- Participación en clase ✓</p> <p>2.- Presentaciones (contenidos, casos o investigaciones) ✓</p> <p>3.- Análisis Guiado de tema (artículos, capítulos, etc). ✓</p> <p>4.- Prácticas de laboratorio/campo ✓</p> <p>5.- Ensayos ✓</p>	<p>1.- Preguntas planteadas por los alumnos y sus aportaciones en cuanto a su pertinencia, congruencia y contribución al desarrollo de cada tema y sesión.</p> <p>2.- Individual/equipo, en plenaria Desarrollo ante el grupo a manera de conferencia de un tema o caso asignados utilizando materiales didácticos que faciliten la explicación de los procesos analizados. Se evalúa la organización del contenido temático, y la claridad de la presentación.</p> <p>3.- Se evalúa la organización de la información, la profundidad del análisis, la integración de procesos y el establecimiento de interrelaciones funcionales, y la dinámica promovida en el grupo durante el análisis.</p> <p>4.- De acuerdo a aquellas que están especificadas en el tema.</p> <p>5.- Discusión y manejo de 2 o 3 autores para plantear una pregunta relacionada con el comportamiento alimentario. De 2 a 15 cuartillas máximo, interlineado 1.5, Arial 11. Introducción, desarrollo de ideas y conclusiones personales.</p>	Aula/ Laboratorio

Evidencias de desempeño	Criterios de desempeño profesional	Campo de aplicación
Reportes o controles de lectura	Resumen escrito en letra Times New Roman 12, a doble espacio, máximo tres cuartillas, de las lecturas programadas.	Espacios varios del CuSur

7. CALIFICACIÓN

Se describen los elementos y porcentajes (Conceptualizar lo referido por normatividad)

Unidad de competencia	
Examen parcial	30%
Actividades Académicas	30%
Examen final	30%
Actitudes (responsabilidad, puntualidad, respeto)	10%
Total	100%

8. ACREDITACIÓN

Se describe lo marcado por la normatividad universitaria

<p>Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases. Para aprobar el curso, el alumno deberá entregar el informe de las actividades realizadas de acuerdo al cronograma planteado al inicio del semestre (Cronograma e informe que sintetiza el grado de avance) a la Coordinación del Posgrado en la fecha estipulada por la Junta Académica. La calificación aprobatoria del curso será de 80 como mínimo.</p>
--

9. BIBLIOGRAFÍA

9.1 BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (actualizada de acuerdo a la base de datos proporcionada por la Unidad de Biblioteca del Centro Universitario del Sur y a la Biblioteca Digital de la UDG).

<p>De acuerdo al conocimiento especializado que se revisará en el curso :</p> <p>Gordis Leon. Epidemiología. Tercera Edición. Madrid: Elsevier España, 2005, 335 pp. MacMahon Brian, Trichopoulos Dimitrios, Epidemiología. Segunda Edición. 2001, Editorial Marban Libros S.L. 338 pp. Martínez JA, Astiasarán I, Madrigal H. Alimentación y salud pública. 2a.ed. Madrid: Mc Graw-Hill. Interamericana de España, S.A.U., 2002, 257 pp. Jenicek Milos. Epidemiología. La lógica de la medicina moderna. Zanini, Anabella; Concilio, Celeste. Epidemiología y nutrición. 1ª edición. Buenos Aires, Editorial Akadia, 2010, 152 pp. KAHL-Martin Colimon. Fundamentos de epidemiología. 1ª edición Martínez H.A., Astiasarán A.I, y Madrigal F.H. 2002. Alimentación y Salud Pública. Ed. Mc Graw Hill. Serra Li, Aranceta J. y Mataix J. 1995. Nutrición y Salud Pública. Barcelona. Mc Graw-Hill.</p>

9.2 BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (actualizada de acuerdo a la base de datos proporcionada por la Unidad de Biblioteca del Centro Universitario del Sur y a la Biblioteca Digital de la UDG).

Correspondiente a la línea de investigación a la que se inserte la propuesta de tesis.

El control de las enfermedades transmisibles Organización Panamericana de la Salud.
Estado Mundial de la Infancia. UNICEF. 2011, 2010, 2009, 2008.