

CARTA DESCRIPTIVA:

I. Identificadores de la asignatura	
Clave: BAS340805	Créditos: 08
Materia: SEGURIDAD ALIMENTARIA	
Departamento: CIENCIAS DE LA SALUD	
Instituto: I.C.B	Modalidad:
Carrera: LICENCIATURA EN NUTRICION	
Nivel: INTERMEDIO	Carácter: OPTATIVA
Horas: 80 HORAS TOTALES	Tipo: CURSO LABORATORIO

II. Ubicación	
Antecedente: microbiología de alimentos	Clave:
Consecuente: NORMA Y REGULACION NUTRICIONAL	

III. Antecedentes
Conocimientos. el alumno debera traer conocimientos en microbiologia de alimentos, salud publica, epidemiologia y saneamiento ambiental.
Habilidades: facilidad de palabra, destreza para el manejo de programas con relacion a la seguridad alimentaria, cercos sanitarios e implementacion de programas comunitarios.
Actitudes y valores. participacion en grupo, cooperacion, participoativa, profesional y etico.

IV. Propósitos generales
adquirir conocimientos, aptitudes , destrezas para incursionar en los programas de seguridad alimentaria y su aplicacion.

V. Compromisos formativos
Conocimientos: el alumno conocerá las tendencias comunes y la problemática en nutrición principalmente en países sub desarrollados, conocerá los métodos y procedimientos en elaboración de programas prioritarios de las poblaciones que más demandan los programas de seguridad alimentaria.
Habilidades: habilidades para aplicar las relaciones humanas dentro de los programas que se

desarrollan en las comunidades.

De investigación: estará apto para investigar y discutir los agentes causales y estrategias viables de solución a los problemas constantes en relación con los aspectos nutricionales.

Actitudes y valores: actitudes para identificar los problemas y posibles soluciones siempre desempeñándose con moral, ética y alto sentido de humanismo.

Profesional: el alumno trabajará con ética, con moral, cooperador y participativo en las políticas alimentarias y profundizará en la transformación de los sistemas alimentarios garantizando la seguridad alimentaria para todos.

VI. Condiciones de operación

Espacio: aula

Laboratorio: comunidades

Mobiliario: mesabancos y espacios al aire libre

Población: mínimo 20 alumnos máximo 25 alumnos.

Material de uso frecuente: retroproyector, pizarrón

Condiciones especiales: visitas a comunidades

VII. Contenidos y tiempos estimados

Tema	Contenidos	Actividades
Seguridad alimentaria	-conceptos y definiciones	exposición
Distribución mundial de las deficiencias y excesos en nutrición	-parasitosis y nutrición -energéticos proteicos -hierro -zinc y yodo -vitamina A -enfermedades crónicas degenerativas	exposición
Consecuencias nutricionales	-cultura -alimentación	

de la urbanización y la migración	-salud	exposición
Globalización y problemática alimentaria	-políticas de la UNICEF -OMS -FAO -UNESCO	exposición
Distribución geográfica de los problemas nutricionales en nuestro país	-causas y consecuencias -política alimentaria y nutricional en México. -censo nacional de talla -encuesta nacional de nutrición -desayunos escolares -oportunidades	exposición

VIII. Metodología y estrategias didácticas

Metodología y estrategias recomendadas para el curso:

A. Exposiciones: si B. Investigación: si C. Discusión: si D. Proyecto: si
E. Talleres: si F. Laboratorio: G. Prácticas: si H. Otro,

IX. Criterios de evaluación y acreditación

a) Institucionales de acreditación: asistencia mínima del 80% de clases programadas.
entrega oportuna de trabajos, exposición final, calificación mínima ordinaria aprobatoria de 7, pago de derechos, establecer si tiene examen extraordinario

b) Evaluación del curso:

Acreditación del semestre mediante los siguientes porcentajes:

Exámenes parciales	10 %
Prácticas	20 %
Investigación	15 %
Exámenes parciales	%
Prácticas de laboratorio	20%
Prácticas de campo	20%
Participación	15%
Memoria de clase	%
Total	100 %

X. Bibliografía

Libro blanco sobre seguridad alimentaria. comisión de las naciones Europeas. guía metodológica de comunicación social en nutrición. ADREIN M. BEHIN nutrición y comunicación. Educación y nutrición convencional a la comunidad social en nutrición. Globalización de desarrollo, Naciones Unidas CEPAL, Brasil.

X. Bibliografía

Trueba, Ignacio, La seguridad alimentaria mundial: Primeras décadas del siglo XXI el papel de la FAP y el PMA, 2002

X. Perfil deseable del docente

licenciatura en nutrición , con diplomado en docencia biomédica, orientación e investigación en nutrición y salud en el área de seguridad alimentaria, experiencia mínima de 5 años en el área de seguridad alimentaria , maestría en salud en el trabajo.

XI. Institucionalización

Responsable del Departamento: DR. CARLOS E. CANO VARGAS

Coordinador/a del Programa: M.D.B. GABRIEL MEDRANO DONLUCAS

Fecha de rediseño: septiembre del 2011.

Rediseño: M.S.T. GILBERTO ACOSTA RODRIGUEZ.