



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA  
 FACULTAD CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA  
 LICENCIATURA EN NUTRICIÓN  
**PROGRAMA DE ESTUDIOS**



| <b>1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>   |   |                                 |                                  |
|---|---|---------------------------------|----------------------------------|
| <b>UNIDAD DE APRENDIZAJE</b>  | <b>PENSAMIENTO CRÍTICO, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRABAJO EN EQUIPO</b>   |                                 |                                  |
| <b>Clave:</b>   | 2106  |                                 |                                  |
| <b>Ubicación</b>  | Primer semestre, Academia Ciencias Sociales y Humanidades   |                                 |                                  |
| <b>Horas y créditos</b>   | <b>Horas semanales: 4</b>   | <b>Teóricas al semestre: 32</b> | <b>Prácticas al semestre: 32</b> |
|   | <b>Estudio independiente: 32</b>  | <b>Total : 96</b>               | <b>Créditos:6</b>                |
| <b>Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:</b>   | <p>Resuelve problemas pensando de forma crítica para mejorar el estado nutricional de personas y grupos, con base en el método científico.</p> <p>Trabaja en grupos uni, multi e interdisciplinarios para desarrollar tareas académicas y profesionales, con base en una comunicación efectiva y respeto a la diversidad que le permiten producir cooperativamente de forma coordinada y con eficacia.</p>  |                                 |                                  |
| <b>Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:</b>  | <p>Utiliza el pensamiento crítico para analizar problemas de nutrición humana.</p> <p>Soluciona problemas de nutrición humana utilizando el método científico.</p> <p>Se comunica de forma asertiva con los integrantes de equipos de trabajo.</p> <p>Interactúa con otros profesionales de la salud respetando la diversidad de opiniones.</p> <p>Trabaja de forma cooperativa en equipos que integran diferentes profesionales de la salud, para la atención de problemas que implican la nutrición humana.</p> |                                 |                                  |
| <b>UA relacionadas:</b>   | Nutrición Básica; Anatomía y Fisiología I; Comprensión y Producción de Textos Académicos; Tecnologías Emergentes para el Aprendizaje y Química  |                                 |                                  |
| <b>Responsables de elaborar el programa:</b>  | MC. Ángel Daniel Diaz Saiz<br>Dra. Carmen Lucía Vega Manjarrez<br>MC. Eugenia Gaxiola Leyva<br>Dra. Weendy Noemi Rivera Castillo  |                                 | <b>Fecha:</b> Agosto, 2017       |
| <b>Responsables de actualizar el programa:</b>  | MC. Ángel Daniel Diaz Saiz<br>MC. Eugenia Gaxiola Leyva<br>Dra. Weendy Noemi Rivera Castillo  |                                 | <b>Fecha:</b> Marzo 2019         |
| <b>Responsables de actualizar el programa:</b>  | MC. Ángel Daniel Diaz Saiz<br>Dra. Weendy Noemi Rivera Castillo   |                                 | <b>Fecha:</b> Septiembre 2020    |
| <b>2. PROPÓSITO</b>   |   |                                 |                                  |
| Identifica y asume una actitud colaborativa para el trabajo en equipo, que les permite desarrollar y fortalecer competencias amplias para el pensamiento crítico y consolidar un proceso asertivo de comunicación, aplicado en diversos contextos y con poblaciones variadas, así como en su capacidad de interpretar particularidades de la realidad y con ello dar explicaciones. |   |                                 |                                  |
| <b>3. SABERES</b>   |   |                                 |                                  |
| <b>Teóricos:</b>  | Conoce los fundamentos teóricos y principios del pensamiento crítico.<br>Plantea argumentos mediante la comunicación asertiva.  |                                 |                                  |
| <b>Prácticos:</b>   | Fundamenta la situación problemática contrastando la particularidad de la realidad en los contextos comunitarios, educativos y empresariales.   |                                 |                                  |

|  |  |
|--|--|
|  | Diseña estrategias de solución a problemas de nutrición humana representativos de la región, basándose en criterios y estándares establecidos.   |
| <b>Actitudinales:</b>  | Trabaja de manera colaborativa con otras personas al compartir un propósito común.<br>Mantiene actitud autocrítica apegándose a procesos metacognitivos.<br>Respeta diversas explicaciones sobre un problema, valorándose pertinentemente conforme a criterios del razonamiento para admitir otras posturas. |
| <b>4. CONTENIDOS (64 hrs)</b>  |  |
| <p><b>1. Fundamentos del pensamiento crítico (20 hrs)</b></p> <p>1.1 Pensamiento Crítico</p> <p>1.1.1 Conceptos básicos</p> <p>1.1.2 Elementos del pensamiento crítico</p> <p>1.1.3 Categorización del conocimiento</p> <p>1.2 Habilidades básicas y críticas del pensamiento</p> <p>1.2.1 Percepción, abstracción, secuencia u ordenamiento, comparación, clasificación, verificación y generación de pensamiento.</p> <p>1.3 Análisis de la información</p> <p>1.4 Determinación de problemas</p> <p><b>2 Problemas de nutrición en personas, grupo y comunidad (4 hrs)</b></p> <p>2.1. Contextualización de problemas</p> <p>2.2. Antecedentes de solución</p> <p><b>3 Comunicación asertiva (8 hrs)</b></p> <p>3.1 Concepto de comunicación</p> <p>3.2 Integración de información</p> <p>3.3 Estructura de opiniones</p> <p>3.3.1 Opinión Escrita</p> <p>3.3.2 Opinión Verbal</p> <p>3.4 Importancia de la comunicación para el aprendizaje y el ejercicio profesional</p> <p>3.5 Comunicación aplicada a la nutrición</p> <p><b>4 Trabajo en equipo (12 hrs)</b></p> <p>4.1 Concepto de trabajo en equipo</p> <p>4.2 Importancia del trabajo en equipo para el aprendizaje y el ejercicio profesional</p> <p>4.3 Multidisciplina e interdisciplina</p> <p>4.4 Liderazgo y coordinación de equipos de trabajo en salud</p> <p><b>5 Pensamiento crítico (16 hrs)</b></p> <p>5.1 Relación entre el análisis y la síntesis</p> <p>5.1.1 Análisis de información</p> <p>5.2 Argumentación</p> <p>5.2.1 Prejuicios</p> <p>5.2.2 Tipos de Argumentos</p> <p>5.2.3 Falacias y su clasificación</p> <p>5.3 Pensamiento crítico</p> <p><b>6 Generación de alternativas de solución a problemas de nutrición humana. (4 hrs)</b></p> <p>6.1. Solución de problemas</p> |  |
| <b>1. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS</b>  |  |
| <p><b>Actividades del docente:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentación con los elementos que conforman el tema.</li> <li>2. Organiza el grupo en equipos equitativos según el tema de interés elegido.</li> <li>3. Utiliza preguntas guía para despertar la motivación y el interés del estudiante y con ello adentrarse al tema.</li> <li>4. Desarrolla los temas a manera de taller.</li> <li>5. Coordinar visitas realizadas por el estudiante a los contextos en donde se manifiesta la temática que cada equipo trabaja.</li> </ol>  |  |

|  |  |
|--|--|
| <p>6. Establece los procedimientos y guías para la difusión de productos elaborados a lo largo del semestre, en el que se plasman las propuestas generadas a partir del análisis.</p>  |  |
| <p><b>Actividades del estudiante:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Difusión de información a través de productos (carteles, trípticos)</li> <li>2. Desarrollar un proyecto.</li> <li>3. Participa en Debates de manera efectiva.</li> <li>4. Foro sobre los problemas de nutrición en personas, grupo y comunidad</li> <li>5. Trabajo de campo en el contexto donde la problemática elegida se manifiesta.</li> <li>6. Mesa redonda</li> <li>7. Portafolio (Control de lectura, mapas conceptuales, mapas mentales, cuadros comparativos, síntesis)</li> <li>8. Ensayo</li> <li>9. SQA</li> </ol> |  |
| <p><b>6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS</b></p>  |  |
| <p><b>6.1. Evidencias</b></p>  | <p><b>6.2. Indicadores de calidad generales</b></p>  |
| <p><b>Módulo 1.</b><br/>Juego didáctico adaptado</p>   | <p><b>Módulo 1. Juego didáctico</b><br/>Se entregará en modalidad individual. El juego debe ser elaborado a mano utilizando material reusable.<br/>En la presentación del juego didáctico se evaluará la utilización de conceptos clave del módulo, jerarquización y organización de los mismos, además, mostrar creatividad, limpieza e identificación clara de los integrantes.<br/>El alumno debe exponer el argumento o una breve explicación de la relación de los conceptos que aparecen en el juego didáctico, buscando justificar el manejo de los mismo.</p>  |
| <p><b>Módulo 2.</b><br/>Reporte de análisis inicial de problemáticas de la nutrición.</p>  | <p><b>Módulo 2. Reporte</b><br/>Se entregará en modalidad en equipo y de manera digital-<br/>La estructura del reporte debe contener: Portada oficial, introducción, contenido argumentado, conclusión y referencias en formato APA. Se evaluará organización de ideas, coherencia y limpieza.<br/>Se elección de la temática se hace tomando en cuenta un análisis crítico u observacional de los temas de nutrición que se manejan en la vida cotidiana, por lo que revisarán el contenido que aparece en medios de comunicación, las pláticas con familia y amigos, y lo que se observa en la vida diaria; y al final decidirán aquella que quieran analizar de acuerdo a su interés o preferencia.</p> |
| <p><b>Módulo 3.</b><br/>Exposición por equipo</p>  | <p><b>Módulo 3. Exposición</b><br/>Se entregará en modalidad en equipo y se debe elaborar material de apoyo.<br/>El contenido de la exposición se basa en el avance del análisis de la problemática elegida en el reporte del módulo 2.<br/>De manera Individual se evaluará: evidencia de trabajo colaborativo, expresión verbal, presentación (vestimenta) y dominio del tema, manejo del escenario y organización de los integrantes.<br/>Por equipo se evaluará: material de apoyo de calidad, actividad reforzadora que deben elaborar para el auditorio, creatividad y dominio y control de la audiencia</p>   |

|  |   |   |            |   |
|--|---|---|------------|---|
| <b>Módulo 4.</b><br>Sociograma   | <b>Módulo 4.</b><br>Modalidad en equipo e individual<br>Se evaluará responsabilidad y honestidad para contestar. Limpieza.<br>Tomando como base el equipo del trabajo estructurado para la actividad del modulo 2 y 3, cada integrante del equipo debe evaluar el desempeño de sus compañeros, esto se realiza mediante las pregunta guía del docente, en el que evaluan aspectos como la creatividad, la disposición para el trabajo, entre otros.<br>Con el resultado, cada estudiante plasma sobre una lámina de manera gráfica lo que obtuvo, para generar una red a manera de sociograma, en la que el estudiante de manera individual deberá realizar un análisis del comportamiento del equipo de trabajo. |   |            |   |
| <b>Módulo 5.</b><br>Mapa conceptual  | <b>Módulo 5.</b><br>Se entregará en modalidad individual y la construcción del mapa conceptual se basará en la información que se tenga sobre el tema o problemática de la nutrición que se esté trabajando desde el módulo 2<br>Se evaluará puntualidad en la entrega, limpieza, orden y coherencia en los conceptos. Uso adecuado de conectores. Que el producto discrimina muy bien los lineamientos para elaborar cuadro sinóptico y otros ordenadores.   |   |            |   |
| <b>Trabajo final integrador</b><br>Por definir.  | <b>Trabajo final integrador.</b><br>Se entregará en modalidad en equipo y de manera digital.<br>El trabajo que deben elaborar será definido durante las primeras semanas de clases durante las reuniones semestrales con otras unidades de aprendizaje para determinar quiénes participarán en el proyecto y qué se les solicitará.<br>De manera general, se les evaluará puntualidad en la entrega, limpieza, coherencia y orden de ideas, así como orden e identificación en las evidencias solicitadas por Unidad de Aprendizaje.  |   |            |   |
| <b>1. Calificación y acreditación</b>  |   |   |            |   |
| <b>Parcial</b>   |   | <b>Ordinaria</b>  |            |   |
| Asistencia: 10 %<br>Participación: 20%<br>Tareas: 30 %<br>Evidencias de aprendizaje: 40% |   | Calificación parcial: 60%<br>Trabajo Final Integrador: 20%<br>Evaluación ordinaria teórica: 20% |            |   |
| <b>1. FUENTES DE INFORMACIÓN</b>   |   |   |            |   |
| <b>Bibliografía básica</b>   |   |   |            |   |
| <b>Autor (es)</b>  | <b>Título</b>   | <b>Editorial</b>  | <b>Año</b> | <b>URL o biblioteca digital donde está disponible</b> |
| Orideres, A.   | Formación en el pensamiento crítico   | McGraw Hill   | 2011       | ISBN 9789701068946                                    |
| Verneaux, Roger,   | Epistemología general o crítica del conocimiento  | HERDEX  | 2005       |   |
| <b>Bibliografía complementaria</b>   |   |   |            |   |
| <b>Autor (es)</b>  | <b>Título</b>   | <b>Editorial</b>  | <b>Año</b> | <b>URL o biblioteca digital donde está disponible</b> |
| Sánchez, L., & Aguilar, G.   | Taller de habilidades de  | <i>Universidad Veracruzana.</i>   | 2006       |   |

|   |  |  |      |  |
|---|--|--|------|--|
|   | pensamiento crítico y creativo.  | <i>Área de Formación Básica General.</i> |      |  |
| Paul, R., & Elder, L.   | <i>La mini-guía para el pensamiento crítico, conceptos y herramientas.</i> | Fundación para el pensamiento crítico.   | 2003 |  |
| <b>1. PERFIL DEL PROFESOR:</b>  |  |  |      |  |
| Especialidad en educación o áreas afines, con experiencia docente y en práctica de investigación universitaria. |  |  |      |  |