# CENTRO UNIVERSITARIO DE OCCIDENTE SISTEMA EDUCACION GENERAL

PROGRAMA DE SEMINARIO DE REALIDAD NACIONAL I
PARA ESTUDIANTES DE CIENCIAS SOCIALES Y ARTES Y LETRAS/



# I CICLO 1983

# 1.- DESCRIPCION DEL CURSO

El Seminario de Realidad Nacional I, para estudiantes de Ciencias Sociales, Artes y Letras; pretende que el estudiante se identifique con los problemas de salud, alimentación que afrenta nuestra población, y las consecuencias biológicas económicas y sociales que traen consigo.

Además introduce al estudiante en las técnicas de investigación y el método científico, con el propósito de analizar la realidad en que vivimos de la forma más objetiva posible.

# II.- OBJETIVOS GENERALES

Que el estudiante:

- 1.- Analice los problemas de salud nutrición que afectan a nuestra población.
- 2.- Analice los posibles tipos de contaminación química y biológica de los alimentos que consume nuestro pueblo.
- 3.- Investigue los problemas biológicos y sociales que trae consigo una mala alimentación.
- 4.- Estudie los problemas que producen en nuestro organismo la ingestión de alimentos contaminados
- 5.- Establezca los vínculos necesarios entre la Universidad y la sociedad a través de sus propias experiencias
- 6.- Adquiera conciencia del compromiso que como futuro profesional tendrá con su comunidad y con el país en general.
- 7.- Modifique conductas individualistas mediante el trabajo en equipo.

# III OBJETIVOS ESPECIFICOS

Que el estudiante sea capaz de:

1.- Determinar los principales causas de los problemas de desnutrición en nuestra población y sus consecuencias.

- Threstigar en la industria alimenticia del país, los tipos de preservantes colorantes más usados en los alimentos y los posibles problemas de salud que pu dan causar.
- 3.- Estudiar los posibles problemas de salud que se producen en nuestro organi por la ingestión de granos, pastos, hortalizas y otros alimentos contaminados o hierbicidas y fungicidas.
- 4.- Investigar los principales tipos de contaminación biológica de los alimer y sus consecuencias.
- 5.- Realizar investigaciones haciendo uso del método científico aplicando téc cas de investigación como: cuestionarios, entrevistas, informes, etc.
- 6.- Llevar a cabo proyectos de investigación mediante el trabajo en grupos
- 7.- Colaborar con los compañeros de equipo aportando ideas que ayudan a mejo la realización de las investigaciones.

#### IV .- DESARROLLO DE LOS TEMAS:

Se estudiará una sola unidad, sobre:

"Problemática de la alimentación en Costa Rica: causas y consecuencias biológicas, económicas y sociales".

Esta incluye cuatro subtemas:

- 1.- Enfermedades producidas por deficiencias nutritivas en nuestra población y sus consecuencias.
- 2.- Efectos de la contaminación biológica de los alimentos.
- 3.- Efectos de la contaminación de granos, pastos, hortalizas y otros alimentos de la contaminación de granos, pastos, hortalizas y otros alimentos de la contaminación de granos, pastos, hortalizas y otros alimentos de la contaminación de granos, pastos, hortalizas y otros alimentos de la contaminación de granos, pastos, hortalizas y otros alimentos de la contaminación de granos, pastos, hortalizas y otros alimentos de la contaminación de granos, pastos, hortalizas y otros alimentos de la contaminación de granos, pastos de la contaminación de granos de la contaminación de la contaminación
- 4.- Enfermedades producidas por la ingestión de alimentos y bebidas que con colorantes, preservantes y otras sustancias contaminantes

#### V.- ACTIVIDADES Y METODOLOGIA DEL CURSO

- 1.- Integración de cuatro grupos interdisciplinarios que se harán responsa cada uno de un tema.
- 2.- Planeamiento por subgrupos de la forma de presentar al resto de la clas un tema de las unidades y la investigación de campo aplicando el siguiente e quema:

- a) Introducción al tema: Cada grupo de estudiantes debe exponer entre sus compañeros el tema que les corresponde; y para complementarlo pueden llevar a la clase un conferenciante, planear un cine forum, una mesa redonda o cualquier otra actividad adicional.
- b) Planeamiento del trabajo de campo: se realizará mediante la elaboración de cuestionarios, entrevistas y programación de visitas con sus objetivos
  - c) Realizar el trabajo de campo, aplicando lo planeado
  - ch) Informe oral de la investigación
  - d) Informe escrito de la investigación al profesor.
- 3.- Desarrollo de las actividades siguiendo en lo posible el calendario que se ofrece
- 4.- La metodología de clase será participativa con énfasis en la discusión de los temas

La orientación del profesor en todo el curso, así como la consulta de los estudiantes a este, deberá ser permanente para la buena marcha del curso.

#### VI. - EVALUACION

|       |   |       | 15%  |
|-------|---|-------|------|
| A) a) | Introducción al tema                    |       |      |
| b)    | Comprobación de lecturas                |       | 25%  |
| c)    | Informe escrito del trabajo final       |       | 30%  |
| d)    | Evaluación del proceso de investigación |       | 2.0% |
|       | Diseño del proyecto 7%                  |       |      |
|       | Traba o de campo 6%                     |       |      |
|       | Trabajo final 7%                        | 10.70 |      |
| e)    | Evaluación del profesor                 |       | 10%  |

NOTA: Por la naturaleza del curso la asistencia es obligatoria. Solo se permiten 8 ausencias.

# VII .- CALENDARIO DE ACTIVIDADES

- , SEMANAS
- 7- 12 marzo:
- 1.- Introducción al curso. Dinámica de integración de grupos
- 2.- Entrega y comentario del programa
- 3.- Espectativas y comentario acerca del curso
- 4.- Asignan lecturas de técnicas de investigación





#### 14-19 marzo

- 1.- Formación de subgrupos permanentes
- 2.- Asignar los temas y bibliografías básica
- 3.- Distribuir las fechas de presentación
- 4.- Iniciar el esquema de trabajo

#### 21-26 marzo

- 1.- Análisis de lecturas:
- a) La investigación científica. Importancia y características. Difer con el conocimiento vulgar
  - b) Métodos y técnicas de investigación
- c) Fase práctica de investigación

# 11-16 abril

- 1.- Introducción al primer tema
- 2.- Comprobación de lectura asignada

#### 18-23 abril

- 1.- Introducción al segundo tema
- 2.- Comprobación de la lectura asignada
- 25 abril 7 mayo
- 1.- Trabajo de campo

#### 9-14 mayo

- 1.- Introducción al tercer tema
- 2.- Comprobación de la lectura asignada

# 16-21 de mayo

- 1.- Introducción al cuarto tema
- 2.- Comprobación de la lectura asignada
- 23 mayo-4 junio
- 1.- Trabajo de campo
- 6-11 junio
- 1.- Revisión y tabulación de datos

#### 13-18 hjunio

- 1. Cada subgrupo trabajará en forma independiente en:
  - a) elaboración del trabjo escrito
  - b) Ordenación de los datos estadísticos

#### 20-25 junio:

- 1.- Informe oral al grupo de los temas 1 y 2
- 27 junio- 2 julio
- 1.- Informe oral al grupo, de los temas 3 y 4
- 4 al 9 julio
- 1.- Conclusiones
- 2.- Evaluación del curso

# BIBLIOGRAFIA BASICA POR TEMAS

- Tema 1.- Enfermedades producidas por deficiencias nutritivas en nuestra población y sus consecuencias.
- 1.- Anderson, Linnea; Dibble, M. <u>Nutrición humana</u>. Ediciones bellaterra, S.A. Barcelona, 1977 p. 239/
- 2.- Boletin informativo del SIA: Alimentación. Publicaciones periódicos. Casa Presidencial, Oficina de información, San José, 1980.
- 3.- Boletín informativo del SIA- San José: Sistema de información en nutrición, Oficina de información, Casa Presidencial, 1980.
- 4.- Castro, Josue. Geopolítica del hambre. Ediciones Guadarrama, S.A. Madrid,
  1972 339 pág.
- 5.- Fisher, Patty, Bender, A. <u>Valor nutritivo de los alimentos</u>. Centro Regional de ayuda técnica AID. México, 1972 p. 205
- 6.- Philip, H. Los alimentos y la población. Asociación demográfica costarricense, San José, 1976 p. 11.
- 7.- Williams, Sue. Nutrición y dietoterapia. Editorial Pax, México. 1973. p. 748



- TEMA II, III, y IV. "Enfermedades producidas por la ingestión de alimentos bidas que contienen colorantes, preservantes y otras sustancias contaminante
- 1.- Barnell, Herberth. La biología y la industria alimenticia Cuadrnos d Biología. Ediciones Omega, S.A. España, 1976 p. 66
- 2.- Batisse, Michell, etal. Lucha contra la contaminación. Libros de bols de la UNESCO. España, 1974 p. 154.
- 3.- Ehrlich, Paul. Población, recursos, medio ambiente. Ediciones Omgea, Barcelona. 1975. 538 pág.
- 4.- Frazier, William. Microbiología de los alimentos. 2 ed. Editorial Acribia. España, 1976 5 12 pág.
- 5.- Jamieson, Michael, Jobber, P. <u>Manejo de los alimentos</u>. Vol. I. Ecología del almacenamiento. Centro de Ayuda Técnica. Editorial Pax, Méx 1975- pág. 195.
- 6.- Jay, Jomes. Microbiología moderna de los alimentos. Editorial acribiana 1973 p. 319
- 7.- Longrée, Karla. <u>Tećnicas nsanitarias en el manejo de los alimentos,</u>
  Pax, México. 1972 . pág. 315
- 8.- Pasquelot, Maurice. <u>La tierra intoxicada</u>. Editores Plaza y Jonés, S. Barcelona, 1973

# V. - TECNICAS DE INVESTIGACION

- 1.- Ander Egg, Ezequiel. <u>Introducción a las técnicas de investigación soc</u>
  Buenos Aires. Editorial Humanitas 6 edición, 1977
- 2.- Garza, Mercado, Ario. Manual de Técnicas de investigación para estudide ciencias sociales. Colegio de México.
- 3.- Pardinas, Felipe. Metodlogía y técnicas de investigación en ciencias Siglo XXI editores. XIII edición. México, 1975