



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

**DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA SALUD
DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN, PRESERVACIÓN Y
DESARROLLO DE LA SALUD
CARRERA DE LIC. EN NUTRICION**



PROGRAMA DE ESTUDIOS POR COMPETENCIAS INTEGRADAS

APLICACIÓN PROFESIONAL EN NUTRICIÓN CLÍNICA

Dra. Elia Herminia Valdez Miramontes
Presidente de la Academia de Ciencias de
la Nutrición

Mtro. Alfonso Barajas Martínez
Jefe del Departamento de Promoción,
Preservación y Desarrollo de la Salud

Profesor de la Unidad de Aprendizaje



Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Centro Universitario del Sur

Departamento:

Promoción, Preservación y Desarrollo de la Salud

Academia:

Ciencias de la Nutrición

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Aplicación profesional en nutrición clínica

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8873	17	153	170	12

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
C = curso CL = curso laboratorio L = laboratorio P = práctica T = taller CT = curso - taller N = clínica M = módulo S = seminario	Técnico Medio Técnico Superior Universitario Licenciatura Especialidad Maestría Doctorado	Licenciatura en Nutrición	

Área de formación:

Especializante Selectiva

Perfil docente:

Ser Lic. en Nutrición, preferentemente con posgrado y/o especialidad en áreas a fines a la Nutrición Clínica, con experiencia en el ámbito de la nutrición clínica y estar capacitado en la educación basada en competencias.

Elaborado por:

Evaluado y actualizado por:

Mtra. Berenice Sánchez Caballero Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo Mtra. Mónica López Anaya Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes Dra. Jessica del Pilar Ramírez Anaya Mtra. María del Carmen Barragán Carmona Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez Mtra. Ana Cristina Espinoza Gallardo Mtra. Vanessa Limón Maciel	Mtra. Berenice Sánchez Caballero Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo Mtra. Mónica López Anaya Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes Dra. Jessica del Pilar Ramírez Anaya Mtra. María del Carmen Barragán Carmona Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez Mtra. Ana Cristina Espinoza Gallardo Mtra. Vanessa Limón Maciel
---	---

Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola	Mtra. Isabel Cristina Marín Arriola
-------------------------------------	-------------------------------------

Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
16 de febrero de 2017	Julio 2017

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

- Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.
- Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo democrático.
- Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones.
- Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos ético-normativos aplicables en la atención de la salud, así como respetando la diversidad de los individuos con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales.
- Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de desempeño profesional, con ética, responsabilidad y visión humanística en el contexto profesional y social.
- Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.
- Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario–nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional.
- Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

3. PRESENTACIÓN

La Práctica Profesional Aplicada en Nutrición Clínica es un espacio de aprendizaje previo al egreso de la carrera que permite al alumno integrarse a un campo de aplicación del conocimiento real, en donde además será dirigido y evaluado por un supervisor experto en el área que compartirá su experiencia profesional y brindará asesoría al alumno en las distintas áreas de oportunidad.

En la Práctica Profesional Aplicada en Nutrición Clínica el alumno pondrá en práctica las competencias adquiridas en las distintas UA relacionadas con el área como: Bioquímica humana, Fisiología Humana, Bioquímica de los alimentos, Biología molecular, Fisiopatología y Nutrición, Evaluación del Estado Nutricio, Calculo Dietético y Planeación de Menús, Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida, Cuidado Alimentario Nutrición en el Niño y Adolescente Enfermo, Cuidado Alimentario Nutrición en el Adulto y Anciano Enfermo, Prevención y Terapéutica con Alimentos; además el alumno fungirá como tutor y/o capacitador apoyando a los alumnos de grados inferiores.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Aplica el proceso de cuidado nutricio y resuelve problemas clínicos de acuerdo a la nutrición basada en evidencias, mostrando una actitud humanística y de servicio, buscando calidad y ética profesional, propositiva y de participación activa, así como de trabajo colaborativo multi, inter y transdisciplinario. Asesora y apoya la formación de los alumnos de semestres inferiores,

ejecutando estas acciones con ética profesional, respeto a la identidad cultural y de género de los pacientes, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos relacionadas con la investigación científica en humanos.

5. SABERES

Prácticos	Se integra a proyectos de investigación y práctica profesional que incluyan aspectos clínicos, histórico-socioculturales y antropológicos en las áreas de práctica clínica.
Teóricos	Conoce los diferentes escenarios de su actividad profesional vinculada a la sociedad del conocimiento. Integra los conocimientos de las Unidades de Aprendizaje relacionadas con la nutrición clínica.
Formativos	Desarrolla una actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, con calidad y ética profesional

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Gestión y ejecución de acciones en base a FODA
 Diseño de un Instrumento de Plan de Cuidad Nutricio (PCN) de niño, adulto, adulto mayor y embarazada
 Gestiona y realiza un protocolo de investigación en base a los PCN aplicados o realiza guías de tratamiento nutricional para determinada patología.

1.- Plan de cuidado nutricio (PCN) en sanos y enfermos:

- PCN en niños
- PCN en adultos
- PCN en adultos mayores
- PCN en embarazadas

2.- Historia clínica

- Ficha de identificación
- Antecedentes personales no patológicos (APNP)
- Antecedentes personales patológicos (APP)
- Antecedentes heredofamiliares (AHF)
- Diagnóstico clínico/ padecimiento actual

3.- Perfil bioquímico

- Biometría hemática
- Perfil lipídico
- Perfil hormonal
- Perfil hepático
- Perfil renal

4.- Evaluación antropométrica

- Índices
- Pliegues
- Circunferencias
- Peso actual, peso habitual, %de pérdida y/o ganancia de peso, peso ideal, etc.

5.- Evaluación dietética

- Recordatorio de 24hrs
- Frecuencia de consumo
- Patrón alimentario

<p>6.- Diagnostico nutricional</p> <p>7.- Tratamiento nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuadro dieto sintético • Distribución de raciones • Elaboración de menús • Recomendaciones nutricionales <p>8.- Seguimiento</p>
--

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

<p>Aprendizaje basado en evidencias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retoma el análisis FODA previamente elaborado • Elabora el plan de trabajo • Diseña un instrumento de PCN • Documenta sus actividades mediante el uso de bitácoras y diario de campo • Elabora un protocolo de investigación en base a los PCN aplicados o realiza guías de tratamiento nutricional para determinada patología • Presentación de EGEL
--

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
<p>1. Elabora y presenta su plan de trabajo</p> <p>2. Elaboración de un diario de campo y bitácora.</p> <p>3. Diseña un instrumento de PCN.</p> <p>4. Elabora un protocolo de investigación en base a los PCN aplicados o realiza guías de tratamiento nutricional para determinada patología</p> <p>5. Desempeño en el examen General de</p>	<p>1. El Plan de Trabajo deberá ser acorde al análisis FODA realizado en el semestre anterior y que al menos se tenga un objetivo definido de acción y/o intervención.</p> <p>2. Que en el Diario de Campo y Bitácora estén debidamente descritas las acciones de al menos el 80% de los días hábiles establecidos en el ciclo escolar y cubra con los requisitos acordados con el profesor.</p> <p>3. Diseña un instrumento de PCN en una de las etapas del ciclo de la vida.</p> <p>4. Realiza un protocolo de investigación con los datos obtenidos en los PCN aplicados o realiza una guía de alimentación para determinada patología.</p> <p>5. Medición de competencias en el</p>	<p>Cínicas, hospitales, consultorios, espacios físicos del área de la salud e investigación</p>

Egreso en la Licenciatura en Nutrición (EGEL).	área a través de la evaluación EGEL.	
--	--------------------------------------	--

9. CALIFICACIÓN

1. Plan de trabajo de acuerdo al análisis FODA	10%
2. Elaboración de un diario de campo	10 %
3. Elaboración de bitácora	5%
4. Elaboración de un instrumento de PCN	20 %
5. Protocolo de investigación o guía alimentaria	30 %
6. Examen General de Egreso de la Licenciatura en nutrición	25 %*

*(Equivalente a 1000 puntos en el área de nutrición cínica)

10. ACREDITACIÓN

El alumno deberá asistir al 80% de las prácticas; ésta UA no cuenta con derecho a evaluación extraordinaria por lo que de no acreditarla en periodo ordinario, deberá recursarla.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Mahan, L. K., y Escott-Stump, S. (2008). Krause's Food & Nutrition Therapy. Saunders-Elsevier. 12th Edition.

Matàrese, L. E. y Gottschlich M. M. (2004). Nutrición Clínica Práctica. Elsevier, segunda edición en español. Madrid España.

Elliott, L., Molseed, L. L., y McCallum, P. D. Editors. (2006). The Clinical Guide to Oncology Nutrition. American Dietetic Association. Second edition.

Byham-Gray, L., y Wiesen, K. Editors. (2004). A clinical Guide to Nutrition Care in Kidney Disease. American Dietetic Association.

Consultant Dietitians in Health Care Facilities Dietetic Practice Group; Niedert, K., and Dorner, B. (2004). Nutrition Care of the Older Adult: A Handbook for Dietetics Professionals Working Throughout the Continuum of Care. American Dietetic Association. second edition.

Pediatric Manual of Clinical Dietetics 2/e Update. Chicago, IL: American Dietetic Association; 2007.



BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

--