



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la Salud y Ecología Humana

3.- ACADEMIA.

Nutrición Aplicada

4.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE.

Aplicación profesional en Nutrición Clínica

4.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Área especializante selectiva

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRÁCTICA	HRS. TOTALES	CRED -	PRERREQUISITO
I8873	Práctica	17	153	170	12	Simultánea a Práctica profesional supervisada en Nutrición Clínica

5.- ELABORADO POR:

MNH Itza Carmina Salazar Quiñones, MNC Alba Rossana Hernández García
Referencia: Programa asignatura de Práctica profesional supervisada en Nutrición
Clínica CUCS, 2017, MPS Martha Betzaida Altamirano Martínez, LN Aida Yanet Cordero
Muñoz

6.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

MNH. Itza Carmina Salazar Quiñones, Julio, 2024.

7.- NOMBRE DEL PROFESOR:

MNH. Itza Carmina Salazar Quiñones,

8.- FORMACIÓN ACADÉMICA

- Miembro activo del Colegio de Nutriólogos de Jalisco A.C., Delegación Aulán.
- Maestría en Nutrición Humana con Orientación Materno Infantil por el Centro Universitario de Ciencias de la Salud.
- Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario del Sur.

9.-EXPERIENCIA PROFESIONAL



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

- Docente en la Licenciatura en Nutrición del CUCSUR a partir del 2007.
- Coordinadora de Carrera de Licenciatura en Nutrición en el Centro Universitario de la Costa Sur, de Febrero 2007 a Mayo 2019.
- Nutrióloga de las Guarderías durante el periodo 2005 – 2007 (Wawachay y CEDIA).

10.- PERFIL DOCENTE

El profesor de la Licenciatura en Nutrición de la Unidad de Aprendizaje de Aplicación profesional en nutrición clínica debe ser un profesional un licenciado en nutrición, con conocimientos en el tema, con posgrado concluido (o en proceso). Que tenga perfil (o aspire a tenerlo) del Programa de Desempeño Profesional Docente (PRODEP) y pertenezca o aspire al Sistema Nacional de Investigadores (SNI).

11.- PRESENTACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN

Es una unidad de aprendizaje práctica del octavo ciclo de la Licenciatura en donde el alumno se integra al campo de trabajo de la nutrición clínica para formar parte de un grupo multi, trans e interdisciplinario. En ella, el alumno aplica los saberes que ha adquirido a lo largo de su formación profesional referentes a la nutrición clínica en sus diversas modalidades: hospitalaria, consulta externa y deportiva.

Esta asignatura se relaciona con unidades de aprendizaje previas como Evaluación del Estado Nutricio (I8835), Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida (I8842), Cuidado Alimentario

Nutricio del Adulto y del Anciano Enfermo (I8855), Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo (I8857), Dietética (I8845), Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte (I8849), Nutrición Enteral y Endovenosa (I8882), Prevención y Terapéutica con Alimentos (I8858) y Práctica Profesional en Nutrición Clínica (I8867). A su vez, se cursa junto con la unidad de aprendizaje Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica (I8872), en el octavo ciclo de la Licenciatura en Nutrición.

12.- UNIDAD DE COMPETENCIA

Aplica la nutrición clínica en un ambiente profesional en circunstancias reales para resolver problemas nutricionales utilizando el modelo del Proceso de Atención Nutricional (NCP por sus siglas en inglés) de la Academia de Nutrición y Dietética de Estados Unidos), de acuerdo a la nutrición basada en evidencias, mostrando una actitud humanística, de servicio, participación activa, propositiva, calidad, ética profesional, así como de trabajo colaborativo multi, inter y transdisciplinario.

13.- COMPETENCIA(S) DEL PERFIL DE EGRESO

Profesionales

- 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;

Socioculturales

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;

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 de las poblaciones;



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.

Técnico-Instrumentales

-Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social.

14. ATRIBUTOS O SABERES

Prácticos	-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
Teóricos	Se integra a un grupo de profesionales en el área de la nutrición clínica. Aplica el modelo del Proceso de Atención Nutricional de acuerdo a la nutrición basada en evidencia. Realiza la búsqueda de información nutricional científica de calidad que le permita basar su intervención nutricional en la evidencia científica.
Formativos	Desarrolla una actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, con calidad y ética profesional.

15.- CONTENIDO TEÓRICO - PRÁCTICO

1. Aplicación del modelo de Proceso de Atención Nutricio.
2. Nutrición basada en evidencias.
3. Protocolo de investigación.
4. Curso- Taller: “Emprendimiento en Nutrición” por el Centro de Emprendimiento e Innovación Costa Sur.

16.- TAREAS O ACCIONES

1. Revisión del Proceso de Atención Nutricional.
2. Revisión de artículos científicos
3. Actividades en plataforma classroom.
4. Elaboración de protocolo de investigación.
5. Elaboración de bitácora.
6. Realización de cursos de actualización en nutrición ofertado por institutos reconocidos.

17.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

El área de desempeño profesional se ubica en hospitales, clínicas ambulatorias, diversas centros y/o consultorios para atender las necesidades nutricias demandadas por individuos sanos, en riesgo o enfermos; desarrollando saberes formativos para las actividades que van desde la prevención, tratamiento, control, rehabilitación, así como la investigación.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

18.- ACREDITACIÓN

- De conformidad a lo que establece el Capítulo IV en los artículos 19 al 22 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de la Universidad de Guadalajara.

19.- EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL	CAMPO DE APLICACIÓN
Desempeño en la práctica hospitalaria y trabajo en campo del paciente	Actitud, iniciativa, instrumentos de trabajo, tareas, puntualidad y asistencia en área de prácticas, desempeño, conocimiento previo, progreso y aprendizaje de la rotación.	Área de prácticas.
Actividades: Tareas (Classroom, artículos, actividades en clases presenciales) y Bitácoras	Se asignan actividades periódicas en la plataforma Classroom, las cuales incluirán bitácoras, participación en foros, y demás tareas. En las clases presenciales se realizan presentaciones de temas o artículos relacionados al área de práctica.	Plataforma Classroom
Participación en el FORO de experiencia en la práctica en ciencias de los alimentos.	Elaboración de video creativo sobre sus actividades generales en el sitio de práctica y que además aborde su experiencia personal y sirva para motivar a los siguientes practicantes a desenvolverse de manera satisfactoria en la empresa, laboratorio o centro de investigación asignado. Duración máxima de 3 minutos. Formato libre.	Desarrollo de habilidades creativas, innovadoras y de comunicación.
Presentación del examen teórico: CENEVAL (Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior. A. C.).	Registro para aplicación del examen CENEVAL y presentarse en el lugar y fecha señalada por el responsable de la Unidad de CENEVAL del CUCSUR.	CUCSUR
Participación en un foro de experiencia formativa	Es una sesión final en la que expondrán a sus compañeros de grados inferiores así como tutores de práctica clínica la experiencia formativa que se desarrolló durante su estancia en la institución asignada con el objetivo de identificar fortalezas y oportunidades de mejora en la práctica supervisada y aplicada.	Sala o Auditorio
Cursos de actualización	Constancia que evidencie la capacitación mediante la realización de cursos de actualización en nutrición ofertado por instituciones reconocidas. Presencial, Virutal y/o Híbrido.	Área de prácticas

20.- PRÁCTICAS, VIAJES DE ESTUDIO Y SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRÁCTICA	TIPO	OBJETIVO	FECHA
No aplica			

21.- CALIFICACIÓN

CRITERIO	PORCENTAJE
Desempeño en la práctica hospitalaria o trabajo de campo	40%
Tareas y/o actividades en Classroom	15%
Protocolo de investigación (propuesta de tesis)	20%
Cursos Taller sobre Emprendimiento y Orientados Nutrición	10%



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Participación en el Foro de experiencia formativa de prácticas	10%
Presentación del examen EGEL – CENEVAL Nutrición y Tarjetón de tutorías	5%
TOTAL	100%

22.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	9788416353637	Nutrición, diagnóstico y tratamiento	Sylvia Escott-Stump	México, 2016	LWW, Wolters Kluwer	615.854 ESC 2016
2	9788445823774	Nutrición y Dietética clínica	Salas Salvador J, Bonada A.	3° Edición, España 2014	Elsevier Masson	613.2 SAL 2014
3	9788491133032	Nutrición y Dietética clínica	Salas Salvador J, Bonada A.	4.ª edición, España, 2019	Elsevier	
4	En trámite	Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes	Pérez Lizaur AB, Palacios González B,	5º Edición, México, 2014	Cuadernos de Nutrición, Fomento de Nutrición y Salud, A. C. Ogali	
5	9786070014246	Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes para pacientes renales.	Pérez Lizaur AB, Palacios González B.	1º Edición, México, 2009	Cuadernos de Nutrición, Fomento de Nutrición y Salud, A. C. Ogali	641.33 PER 2009
6	9684351763	Manual de dietas normales y terapéuticas. Los alimentos en la salud y la enfermedad.	Pérez-Lizaur AB, Marván-Laborde L.	5ª Edición, México, 2005	La Prensa Médica Mexicana SA de CV. México.	613.2 PER 2005

23.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1	9786078546787	Nutriología médica	Martha Kaufer-Horwitz	5ta edición, México, 2023.	Médica-Panamericana	613.2 NUT 2023
2	8491130845, 9788491130840	Krause dietoterapia	L. Kathleen Mahan	14ª Edición, 2017	Elsevier	
3	8479786086	Alimentación hospitalaria	Diana Ansorena Artieda	España, 2004	Ediciones Díaz de Santos, S.A	613.2 ALI 2004



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

24.- LIBROS, ARTÍCULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN
1		Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Use of Nutritive and Nonnutritive Sweeteners	Academy of Nutrition and Dietetics	https://www.andean.org/vault/2440/web/JADA_NS.pdf		

25.- PÁGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PÁGINA / DIRECCIÓN	TEMA
1	https://www.eatright.org/	Academy of Nutrition and Dietetics
2	https://www.ncpro.org/nutrition-care-process	Proceso de atención nutricional
3	https://www.nutritioncare.org/	Sociedad Americana de Nutrición Parenteral y Enteral
4	https://www.kidney.org/es/espanol	National Kidney Foundation
5	All">http://www.imss.gob.mx/guias_practicas_clinica?field_categoria_gs_value>All	Guías de práctica clínica.
6	https://www.dietaryguidelines.gov/es/recursos	Dietary Guidelines for Americans
7	http://clima.inspvirtual.mx/sitio/index.php	Cursos en línea, ofertados por el Instituto Nacional de Salud Pública.
8	https://climss.imss.gob.mx/	Cursos en línea, ofertados por el Instituto Mexicano del Seguro Social.
9	https://capacitateparaeempleo.org/cursos	Capacitate para el empleo

Vo. Bo. _____
Mtra. Yerena Figueroa Gonzalez
Presidenta de la Academia

Vo. Bo. _____
Mtra. Marcela Barragán Gómez
Secretaria de la Academia

Vo. Bo. _____
Dr. Alfredo Tomás Ortega Ojeda



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Jefe del Departamento de Ciencias de la Salud
y Ecología Humana

Firma de recibido el programa del representante del grupo, fecha