



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

DIVISIÓN DE BIENESTAR Y DESARROLLO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE SALUD Y BIENESTAR
LICENCIATURA EN NUTRICION



PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS PROFESIONALES INTEGRADAS
CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL NIÑO Y
ADOLESCENTE ENFERMO

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

Mtro. Alfonso Barajas Martínez
Jefe del Departamento de Desarrollo Regional

Mtra. Marisol Isabel Sánchez Acosta

Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo

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:

Salud y Bienestar

Academia:

Ciencias de la Nutricion

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Cuidado alimentario nutricio en el niño y adolescente enfermo

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
18857	51	51	102	10

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = curso - taller	Licenciatura	Licenciatura en nutrición	Nutrición en el ciclo de la vida

Área de formación:

Básico Particular obligatoria

Perfil docente:

Profesional de la salud con maestría o doctorado en el área de la nutrición, que domine el estado nutricional del individuo y su relación con la enfermedad en la edad pediátrica. Comprometido con la docencia y el aprendizaje colaborativo.

Elaborado por:

CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Reproducción

Evaluado y actualizado por:

Dra. Elia Herminia Valdez Miramontes
Mtra. María del Carmen Barragán Carmona
Mtro. Adán Sepúlveda Montes
Mtra. Vanessa Limón Maciel
Mtro. Alfonso Barajas Martínez
Mtra. Eva Alicia Pérez Caraveo

Humana y Crecimiento Infantil. MNC. Marisol Isabel Sánchez Acosta	
--	--

Fecha de elaboración: Fecha de última actualización aprobada por la Academia;

Julio 2016	05 de julio de 2016
------------	---------------------

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

<p>Aplica el manejo nutrimental integral mediante el proceso de cuidado nutricional en niños y adolescentes enfermos, tomando en cuenta los aspectos fisiopatológicos, así como la relación con la nutrición con una actitud humanística y de servicio, dentro del trabajo en el equipo multi, trans e interdisciplinario de la salud, actuando con responsabilidad y ética profesional.</p>
<p>Integra su práctica profesional, conocimientos y habilidades, aplicando tecnologías de la información y comunicación con sentido crítico y reflexivo, de manera autogestiva, en los contextos profesional y social.</p>

3. PRESENTACIÓN

<p>Unidad de competencia teórico-práctica que busca proporcionar al futuro licenciado en nutrición las herramientas metodológicas e instrumentales que permitan un manejo integral del niño y adolescente enfermo, desde una perspectiva integradora que incluya elementos clínicos, contextuales, socioeconómicos, culturales y educativos entre otros, respetando las políticas y programas en salud pública que buscan incidir positivamente en la alimentación y nutrición de la población pediátrica.</p>
--

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

<ul style="list-style-type: none"> • Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o poblaciones pediátricas. • Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios con una actitud de liderazgo. • 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 metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición.
- Desarrolla estrategias para la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

5. SABERES

Prácticos	<p>Evalúa el estado nutricional de acuerdo a cada etapa del desarrollo en la edad pediátrica.</p> <p>Conoce y comprende los signos y síntomas clínicos de las enfermedades alimentario-nutricionales en la población pediátrica con mayor incidencia y prevalencia en el perfil epidemiológico regional, estatal y nacional, a la vez que interpreta resultados de estudios laboratoriales y de gabinete de dichas patologías.</p> <p>Domina la metodología para explicar al paciente o el familiar a cargo, acerca de su padecimiento y del tratamiento adecuado.</p> <p>Calcula el requerimiento energético, macro y micronutrientes del plan alimentario acorde a las necesidades de su edad, sexo, actividad y enfermedad.</p>
Teóricos	<p>Conoce el contexto sociocultural que incide en el proceso alimentario-nutricional del paciente pediátrico.</p> <p>Conoce el perfil epidemiológico de las enfermedades de origen nutricional en la etapa pediátrica.</p> <p>Conoce, identifica y comprende las causas y consecuencias de las patologías más frecuentes en la edad pediátrica, así como las bases del soporte nutricional que acompañan a estas patologías.</p>
Formativos	<p>Desarrolla una actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos con responsabilidad y ética profesional.</p> <p>Desarrolla la capacidad para entrevistar a los padres y al paciente y determinar su patología.</p> <p>Es capaz de asesorar a los padres y al paciente de manera asertiva.</p> <p>Aplica sus conocimientos para incidir de manera positiva en la sociedad de forma profesional y ética respetando la diversidad sociocultural.</p>

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1.- Evaluación nutricional en niños y adolescentes

- 1.1 Antropometría y uso de patrones de referencias
- 1.2 Indicadores bioquímicos que intervienen en la evaluación nutricional del niño y adolescente.
- 1.3 Datos clínicos utilizados en la evaluación nutricional del niño y adolescente
- 1.4 Evaluación dietética en el paciente pediátrico

2.- Alimentación en el primer año de vida

- 2.1 Crecimiento y desarrollo, su relación con el proceso alimentario
- 2.2 Lactancia materna
- 2.3 Fórmulas lácteas de inicio y continuación
- 2.4 Fórmulas lácteas para prematuros
- 2.5 Fórmulas lácteas especiales (de soya, hidrolizadas, elementales, semi-elementales, anti-reflujo, sin lactosa)

2.6 Alimentación complementaria en el primer año de vida

3.- Desnutricion

- 3.1 Epidemiología
- 3.2 Factores de riesgo
- 3.3. Cuadro clínico y alteraciones bioquímicas
- 3.4. Clasificación
- 3.5. Tratamiento

4.- Sobrepeso y obesidad

- 4.1. Epidemiología
- 4.2. Factores predisponentes
- 4.3. Diagnostico
- 4.4. Complicaciones
- 4.5. Tratamiento

5.- Trastornos de la conducta alimentaria

- 5.1. Anorexia
- 5.2. Bulimia
- 5.3. Ortorexia
- 5.4. Drunkorexia
- 5.5. Vigorexia
- 5.6. Otros

6.- Enfermedades gastrointestinales

- 6.1. Diarrea aguda y crónica
- 6.2. Estreñimiento y síndrome de intestino irritable
- 6.3. Reflujo gastroesofágico
- 6.4. Hepatitis viral
- 6.5. Alergia e intolerancias alimentarias

7.- Diabetes mellitus tipo 1 y 2

8.- Enfermedad renal (Infección del tracto urinario, poliquistosis renal e insuficiencia renal aguda y crónica)

9.- Enfermedades cardiacas congénitas

10.- Enfermedades pulmonares (asma bronquial y fibrosis quística)

11.- Quemaduras

12.- Parálisis cerebral infantil y síndrome de Down

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Del docente.

- Expone e introduce a los temas específicos.
- Propicia la discusión e intercambio de conceptos y reflexiones en el grupo.
- Promueve el aprendizaje a través de ejercicios prácticos específicos.
- Instrumenta talleres para el análisis de herramientas para la evaluación nutrimental

Del alumno:

- Participa en las discusiones de conceptos y temas específicos.
- Comparte sus reflexiones y propuestas a los temas y actividades académicas del curso.
- Desarrolla las actividades prácticas contenidas en los ejercicios y talleres individuales y en equipo.
- Revisa la bibliografía específica en forma previa a la presentación de los temas específicos en el aula.
- Realiza investigación bibliográfica complementaria para los temas específicos.
- Elabora presentaciones y las expone ante el grupo
- Cumple con su actividad semanal programada

- Diseña un menú ejemplo

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de materiales didácticos • Elaboración de materiales mediante el uso de las tecnologías para exponer temas relacionados con el proceso alimentario nutricional y exposiciones • Caso clínico • Análisis, revisión y discusión de Casos clínicos. • Elaboración de materiales impresos, audiovisuales o tecnológicos 	<ul style="list-style-type: none"> • Los alumnos formarán equipos y elaborarán material informativo utilizando diversas herramientas didácticas para explicar a sus compañeros los diversos temas de abordaje nutricional, análisis e interpretación de artículos científicos. • En equipos elaborarán materiales instruccionales mediante el uso de las tecnologías donde evidencien información relacionada con diversas temáticas de la alimentación y la nutrición. • En trabajo de equipo se realizará visita al hospital con el fin de realizar una evaluación nutricional completa, así como elaborar un plan nutricional acorde a la patología del paciente pediátrico. • Revisión, análisis y discusión de casos clínicos de pacientes con diferentes padecimientos interpretando así como entrega de su historia clínica nutricional completa con la propuesta del abordaje nutricional • Elaboración de materiales impresos, audiovisuales o tecnológicos para brindar información de interés nutricional al paciente, 	<p>En hospitales, clínicas, consulta privada, así como en el ámbito educativo.</p>

9. CALIFICACIÓN

• 2 Exámenes teóricos parciales (20 puntos cada uno)	40%
• Materiales impresos (reportes de artículos, informes diversos, diagnósticos,)	10%
• Practica al hospital (presentación, comportamiento, material completo, conocimiento previo	

que aplica)	10%
• Reporte, elaboración y propuesta ante el grupo de la propuesta de intervención nutricia en el caso clínico	20%
• Exposiciones de temas	15%
• Conducta frente al objeto de estudio y participaciones	5%

10. ACREDITACIÓN

Asistir puntualmente al 80% de las clases y 60% para derecho a extraordinario

Asistir a su práctica clínica y entrega de historia clínica nutricional.

Presentar el examen teórico.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Mataix -Verdu J. Nutrición y Alimentación Humana. Ediciones Ergo. Barcelona 2005.
2. Katz David L. Nutrición en la práctica médica. Editorial Lippincot-William & Wilkins. 2da. Edición México D.F. 2010
3. Mahan, Scott. Nutrición y dietoterapia de Krause. Ed. Mc Graw Hill, Mexico 2012.
4. Silvia Escott-Stump. Nutrición, diagnostico y tratamiento. Ed.Lipincott. México 2012.
5. Martha Glez Caballero. Dieta hospitalaria. Ed. Formacion Alcala. España 2010.

6. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Alpers. Nutrición Ed. Marban. México 2003
2. Hendricks, Kristu M. Manual de nutrición pediátrica 2001.
3. Esther Casanueva. Nutriología Médica. Ed. Panamericana. México 2008
4. Cervera P., Clapes J., Rigolfas R. Alimentación y Dietoterapia. 5ta.. Edición, Ed. McGraw-Hill interamericana. España 2007
5. INEGI, INSP. Encuesta Nacional de Nutrición 2012. 2ª. Edición. México D.F. 2010.,
6. Gil Hernández Angel. Colección Tratado de Nutrición. Ed. Panamericana. México D.F. 2009.
7. Cuadernos de Nutrición. Revista de Publicación Mensual. Revisión bibliográfica de internet.
8. Artículos Científicos publicados y en internet
9. Fuentes gubernamentales: INEGI, ENSANUT, NOM