



## Centro Universitario de Ciencias de la Salud

### Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

#### 1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN

Academia:

NUTRICION

Nombre de la unidad de aprendizaje:

PRACTICA PROFESIONAL EN NUTRICION CLINICA

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8867	17	153	170	12

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
P = Práctica	Licenciatura	(LNTO) LICENCIATURA EN NUTRICION / 7o.	

Área de formación:

Basica particular obligatoria

Perfil docente:

1. Domina los saberes teóricos-prácticos y contenidos propios de la unidad de aprendizaje.
2. Provoca y facilita aprendizajes, a través del logro en los alumnos de las competencias disciplinares, procedimentales y actitudinales.
3. Cuenta con Licenciatura en Nutrición.
4. Experiencia en el área de nutrición clínica.
5. Posgrado concluido (o en proceso).
6. Si es profesor de tiempo completo debe tener perfil (o aspire a tenerlo) del Programa de Mejoramiento del Profesorado (PROMEP\*).

--

Elaborado por:

Evaluable y actualizado por:

MPS. Martha B. Altamirano Martínez  Lic. Aida Cordero Muñoz	MSP. Claudia Elizabeth Granados Manzo. Dra. Katja Stein. Mtra. María Alejandra Soto Blanquel, NC. M en C. Sergio Alejandro Copado Aguila. Mtra. Ángela Dahiana Vargas Valadez
---	---

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

03/ 04/ 2017	06 /08 /2025
--------------	--------------

## 2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

<b>LICENCIATURA EN NUTRICION</b>
<b>Profesionales</b>
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;
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.
<b>Socioculturales</b>
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;
Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.
<b>Técnico-Instrumentales</b>
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;
Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

## 3. PRESENTACIÓN

Es una unidad de aprendizaje práctica del séptimo 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. En este ciclo el alumno se integrará a 4 áreas que cubre la nutrición, el presente programa corresponde a la práctica que realizará en el área clínica.

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).

#### 4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Aplica la nutrición clínica en un ambiente profesional para la resolución de problemas clínicos in situ y experimenta el trabajo del nutriólogo clínico, utilizando la nutrición basada en evidencias, de manera propositiva como parte del equipo de salud, con actitud humanística, colaborativa, calidad y ética profesional.

#### 5. SABERES

<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integra las diferentes habilidades del nutriólogo clínico a través de la metodología del Proceso de Atención Nutricional (PAN) en sujetos sanos y enfermos en diferentes etapas de la vida como parte del equipo de salud.</li> <li>• Elige con pensamiento crítico, el mejor método de evaluación nutricional, intervención y proceso de monitoreo de acuerdo con el diagnóstico nutricional y motivo de consulta, condiciones del paciente y la nutrición basada en evidencia.</li> <li>• Se integra a un ambiente profesional para experimentar el trabajo del nutriólogo clínico, fomentando la cultura de paz, responsabilidad social y actitud inclusiva.</li> <li>• Utiliza y aplica las tecnologías de la información y comunicación para la generación de material didáctico de acuerdo a las diferentes áreas de formación profesional.</li> </ul>
------------------	---

<b>Teóricos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Identifica el Proceso de Atención Nutricional (PAN) y su aplicación en los diferentes escenarios clínicos de su actividad profesional.</li> <li>•Identifica las diferentes actividades del nutriólogo del área clínica en un ambiente laboral real.</li> <li>•Analiza las diferentes opciones de intervención nutricional aplicables de acuerdo con el diagnóstico del paciente, el motivo de consulta y la nutrición basada en evidencias.</li> <li>•Conoce las diferentes funciones de los profesionales de la salud involucrados en el cuidado nutricional para trabajar de manera conjunta.</li> <li>•Analiza información en español e inglés sobre las directrices de intervención y monitoreo en las diferentes áreas profesionales.</li> </ul>
<b>Formativos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Aplica la normatividad nacional e internacional referente a la atención nutricional.</li> <li>•Desarrolla una actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, con calidad y ética profesional.</li> <li>•Desarrolla una comunicación activa y eficiente con el equipo de trabajo, familiares y paciente, además de integrar la creatividad y sustentabilidad en cada una de las evidencias de desempeño.</li> <li>•Considera el impacto en la sustentabilidad con la puesta en práctica del plan de intervención nutricional requerido, tomando en cuenta las particularidades del paciente.</li> <li>• Respeta las diferentes funciones y roles de los profesionales de la salud involucrados en el cuidado nutricional, para trabajar de manera conjunta.</li> </ul>

## 6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

- Desarrollo y resolución de casos clínicos con la metodología del PAN en formato resumido.
- Trabajo colaborativo e inserción en sitio de prácticas.
- Evaluación nutricional.
- Educación y consejería nutricional.
- Intervención nutricional.

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

1. Resolución de casos clínicos con pensamiento crítico, inclusión y ética profesional.
2. Análisis, debate y discusión de materiales e información científica en inglés y en español, utilizando las diferentes tecnologías de la información.
2. Exposición temática
3. Análisis y discusión de videos
4. Trabajo en sitio de práctica

--

## 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
1. Resolución de casos clínicos.	Una vez realizada la resolución de un caso clínico con el profesor (a) en el aula, el alumno deberá leer (en la plataforma Classroom) atentamente el caso clínico asignado y contestar las preguntas en relación con cada caso. Cabe señalar que las preguntas de cada caso clínico serán enviadas mediante un formulario de Google®, y que cada profesor enviará 1 caso clínico (5 a lo largo de la rotación).	Trabajo en aula y en casa.
2. Trabajo en equipo.	El alumno desarrollará (en equipo, determinado por el profesor titular) un trabajo digital (material, infografía, plan de alimentación, o aquello que designe el profesor titular) a lo largo de tres semanas. Deberá enviarlo en tiempo y forma a la plataforma Classroom®, con base en las especificaciones de cada profesor. Empleará referencias bibliográficas, en su mayoría, en idioma inglés.	Tarea.
3. Desempeño en la práctica.	Actitud: Incluye la actitud, respeto y trato al paciente, compañeros y superiores e interés en la salud del paciente. El lenguaje verbal y no verbal utilizado y la claridad para dirigirse con el paciente o la familia. Así como ser prudente en los comentarios y la forma en que se entrevista al paciente. Iniciativa: Mostrar disposición para cumplir las actividades asignadas y ser propositivo en su trabajo. Instrumentos de trabajo: Incluye llevar el material de trabajo requerido, así como el uniforme establecido de acuerdo con el área y llevar su	

	<p>credencial de estudiante (revisar anexos de cada área).  Tareas: Se refiere a cumplir con las tareas asignadas por el pasante, adscrito o responsable. Llenar adecuadamente los expedientes y la base de datos.  Desempeño: Participación en pase de visita, toma de decisiones, pensamiento crítico, trabajo en equipo y realizar adecuadamente las competencias propias del nutriólogo en cuanto a evaluación, diagnóstico, intervención y llevar a cabo un monitoreo.  Conocimiento previo: Preparación previa en conocimiento y habilidades referentes al área en la que va a rotar.  Habilidad de transmitir la educación nutricional al paciente (de manera oral, escrita, gráfica y digital).  Progreso y aprendizaje de la rotación: Se refiere a la evolución o avance observado por el practicante durante su estancia en cada servicio. Todos estos aspectos son valorados por el personal a cargo. Además, se valoran estos puntos en las sesiones en aula.  Puntualidad y asistencia: Asistir y llegar a la hora convenida a su lugar de práctica y al aula, así como retirarse hasta que se terminen las actividades pendientes.</p>	
--	---	--

## 9. CALIFICACIÓN

1. Resolución de caso clínico 25%
2. Trabajo en equipo 15%
3. Desempeño en la práctica 60%

## 10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones sería expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínimo aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, debería estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

## 11. REFERENCIAS

### REFERENCIA BÁSICA

1. Academy of Nutrition and Dietetics (2020). Electronic Nutrition Care Process Terminology (eNCPT). Consultado en Junio 06, 2023, Disponible en: <https://www.ncpro.org/>.
2. Kaufer-Horwitz, M., Pérez Lizaur, AB., Ramos-Barragán, V.E., & Gutiérrez-Robledo, L.M. (2022). Nutriología Médica. 5a edición. Ciudad de México: Editorial Médica Panamericana.
3. Shamah-Levy T, Romero-Martínez M, Barrientos-Gutiérrez T, Cuevas-Nasu L, Bautista- Arredondo S, Colchero MA, Gaona-Pineda EB, Lazcano-Ponce E, Martínez-Barnetche J, Alpuche-Arana C, Rivera-Dommarco J. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2021 sobre Covid-19. Resultados nacionales. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública, 2022.
4. Shama Levy T, Vielma-Orozco E, Heredia-Hernández O, Romero-Martínez M, Mojica-Cuevas J, Cuevas-Nasu L, et al. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018-19: Resultados Nacionales. Cuernavaca, México; 2020.
5. SSA, INSP, GISAMAC, UNICEF. 2023 Guías alimentarias saludables y sostenibles para la población mexicana 2023. México.
6. Troncoso-Pantoja, Claudia, Alarcón-Riveros, Mari, Amaya-Placencia, Juan, Sotomayor-Castro, Mauricio, & Maury-Sintjago, Eduard. (2020). Guía práctica de aplicación del método dietético para el diagnóstico nutricional integrado. Revista Chilena de Nutrición , 47 (3), 493-502. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182020000300493>
7. RM 217.2B4718 Bernardot, D. (2020). Manual de ACSM de nutrición para ciencias del ejercicio (L. M. Méndez Álvarez, Trad.). Barcelona, España. Wolters Kluwer.
8. Pérez Lizaur, A., Palacios-González, B. & Castro-Becerra, A.L., & Flores-Galicia, I. (2022). Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes. 5ª edición. Ciudad de México: Fomento de Nutrición y Salud, A.C.
9. Raymond, J.L., & Morrow, K. (2021). Krause. Mahan. Dietoterapia. 15a edición. Barcelona: Elsevier España.
10. Orozco-Alatorre L.G, Robledo-Aceves M., & Caballero-Saucedo C. (2021). El mejor bebé ¿Cómo cuidarlo? Una guía para mamás y papás hecha por pediatras. Guadalajara, México. Acción Cultural Cromática.

### REFERENCIA COMPLEMENTARIA

1. Anne Coble Voss, PhD, RDN, LDN; Valaree Williams, MS, RD, CSO, LDN, CNSC, FAND. Editors (2021), Oncology Nutrition for Clinical Practice, 2nd Ed., Academy of Nutrition & Dietetics, ISBN 978-0880910675
2. Janelle E. Gonyea, RDN, LD, FNKF, and Stacey C. Phillips MS, RDN. Editors (2022): Clinical Guide to Nutrition Care in Kidney Disease, 3rd Ed., Renal Practice Group, National Kidney Foundation Council on Renal Nutrition, ISBN 10: 0880912014
3. Macedo-Ojeda, G., Altamirano-Martínez, M.B., Bernal-Orozco, M.F., & Vizmanos-Lamotte, B. (2022). Evaluación del Estado Nutricio. Guadalajara: Editorial Universidad de Guadalajara.
4. Mottl, A. K., Alicic, R., Argyropoulos, C., Brosius, F. C., Mauer, M., Molitch, M., Nelson, R. G., Perreault, L., & Nicholas, S. B. (2022). KDOQI US Commentary on the KDIGO 2020 Clinical Practice Guideline for Diabetes Management in CKD. American journal of kidney diseases : the official journal of the National Kidney Foundation, 79(4), 457–479. <https://doi.org/10.1053/j.ajkd.2021.09.010>
5. Arent SM, Cintineo HP, McFadden BA, Chandler AJ, Arent MA. Nutrient timing: A garage door of opportunity? Nutrients. 2020;12(7):1948. doi:10.3390/nu12071948

6. Bonilla, D. A., Pérez-Idárraga, A., Odriozola-Martínez, A., & Kreider, R. B. (2020). The 4R's Framework of Nutritional Strategies for Post-Exercise Recovery: A Review with Emphasis on New Generation of Carbohydrates. *International journal of environmental research and public health*, 18(1), 103. <https://doi.org/10.3390/ijerph1801010>

## REFERENCIA CLÁSICA

1. Mahan, L. K., y Escott-Stump, S. (2008). *Krause's Food & Nutrition Therapy*. Saunders-Elsevier. 12th Edition.
2. Matarese, L. E. y Gottschlich M. M. (2004). *Nutrición Clínica Práctica*. Elsevier, segunda edición en español. Madrid España.
3. Elliott, L., Molseed, L. L., y McCallum, P. D. Editors. (2006). *The Clinical Guide to Oncology Nutrition*. American Dietetic Association. Second edition.
4. Byham-Gray, L., y Wiesen, K. Editors. (2004). *A clinical Guide to Nutrition Care in Kidney Disease*. American Dietetic Association.
5. 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.
6. *Pediatric Manual of Clinical Dietetics 2/e Update*. Chicago, IL: American Dietetic Association; 2007.
7. Bernal-Orozco, M.F., Vizmanos, B., Hunot, C., Flores-Castro M., Leal-Mora D., Celis A., & Fernández-Ballart, J. D. (2010). Equation to estimate body weight in elderly Mexican women using anthropometric measurements. *Nutrición Hospitalaria*, 25(4), 648-655.
8. Salas-Salvadó, J., Bulló M., Babio, N., Martínez-González, M.A., Ibarrola, N., Basora, J., Estruch, R., Covas, M.I., Corella, D., Aros, F., Ros, E., & for the PREDIMED Study investigators (Márquez F). (2011). Reduction of the incidence of type 2 diabetes with the Mediterranean diet: Results of the PREDIMED-Reus dietary intervention trial. *Diabetes Care*, 34(1), 14-19.
9. Márquez-Sandoval, F., Bulló, M., Vizmanos, B., Casas-Agustench, P., & Salas-Salvadó, J. (2008). Un patrón de alimentación saludable: La dieta mediterránea tradicional. *Antropo*, 16, 11-22.
10. Amigó-Correig, P., Bulló, M., Márquez-Sandoval, F., Vizmanos-Lamotte, B., Alegret, C., & Salas-Salvadó, J. (2008). Importancia de la dieta en la inflamación. *Antropo*, 16, 23-28.
11. Salas-Salvadó, J., Márquez-Sandoval, F., & Bulló, M. (2006). Conjugated Linoleic Acid Intake In Humans: A Systematic Review Focusing on Its Effects on Body Composition, Glucose, and Lipid Metabolism. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 46, 479-488.
14. Brown, R. O., Compher, C., & American Society for Parenteral and Enteral Nutrition Board of Directors (2010). A.S.P.E.N. clinical guidelines: nutrition support in adult acute and chronic renal failure. *JPEN. Journal of parenteral and enteral nutrition*, 34(4), 366–377. <https://doi.org/10.1177/0148607110374577>
15. Thomas, D. T., Erdman, K. A., & Burke, L. M. (2016). Nutrition and Athletic performance. *Medicine and Science in Sports and Exercise*, 48(3), 543–568.
16. (2014). Relación entre hábitos nutricionales y enfermedades crónicas. *Revista del Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel*, 45(1), 6-8. Recuperado en 07 de junio de 2023, de [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0798-04772014000100001&lng=es&tlng=es](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-04772014000100001&lng=es&tlng=es).
17. TX361.A8F55 2018, H. H., & Mikesky, A. E. (2018). *Practical applications in sports nutrition* (5th ed.). Burlington, Massachusetts: Jones and Bartlett Learning