



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

**DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA SALUD
DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN, PRESERVACIÓN Y
DESARROLLO DE LA SALUD
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**



**PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS PROFESIONALES INTEGRADAS
PRACTICA PROFESIONAL EN NUTRICIÓN CLÍNICA**

Dra. Elia Herminia Valdés Miramontes
Presidente de la Academia de

Dr. Alfonso Barajas Martínez
Jefe del Departamento de

Mtra. Berenice Sánchez Caballero

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:

Práctica profesional en nutrición clínica (PPNC)

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:
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	Nutrición	Haber cursado y aprobado el 100% de los créditos de las Áreas de Formación Básica Común y Optativa Abierta, así como 240 créditos del Área de Formación Particular Obligatoria.

Área de formación:

Básico particular obligatoria

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. Isabel Cristina Marín Arriola

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

17 de febrero del 2017

Febrero 2017

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

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.

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.

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.

Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo, a través de la gestión de proyectos, construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales.

3. PRESENTACIÓN

En la Unidad de Aprendizaje (UA) de Prácticas Profesionales en Nutrición Clínica, el alumno del PE de Nutrición identifica y asocia en el campo real de acción los saberes obtenidos en las UA de Fundamentos de Anatomía, Cálculo Dietético y Planeación de Menús, Evaluación del Estado Nutricio, Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida, Dietética, Abordaje Psicológico de Proceso Alimentario Nutricio, Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo, Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo con la finalidad de que obtenga una visión global acorde a la realidad en el área de Nutrición Clínica, para insertarse en entornos de clínicas, hospitales, consultorios, espacios físicos del área de la salud e investigación.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

El alumno de la licenciatura en nutrición, se integra en campo de desempeño real y participa en la aplicación del proceso de cuidado nutricio y en la resolución de 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.

Adquiere la habilidad para desarrollar el análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA), del lugar en el cual se involucre; ejecutando estas acciones con ética profesional, actuando de acuerdo a la normatividad vigente para cada institución.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">• Integra en los campos de acción, la nutrición clínica basada en evidencias, con el uso de herramientas teóricas para la resolución de problemas prácticos.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Conoce la teoría y la metodología para realizar el análisis FODA aplicado a la institución receptora.
Formativos	<ul style="list-style-type: none">• Desarrolla una actitud propositiva y de participación activa y comprometida a través de un trabajo colaborativo multi, inter y transdisciplinario, fomentando el respeto a la formación, identidad e ideología de los profesionales con los que labora.• Fortalece la formación humanística de servicio, al respetar la diversidad cultural y étnica de los individuos y poblaciones, considerando su entorno ecológico, con una actitud participativa y solidaria.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

1. Metodología para la elaboración de un análisis FODA.
2. Instrumentos de toma de datos (verificación y listas de cotejo)
3. Características generales y específicas del lugar asignado para realizar sus prácticas profesionales en nutrición clínica.
 - 3.1. Ubicación física y geográfica de la institución.
 - 3.2. Visión, misión y organigrama de la institución.
4. Acciones propias del área de nutrición clínica de la institución asignada.
 - 4.1. Diagrama de flujo de las acciones identificadas.
5. Plan de Cuidado Nutricio (PCN).
 - 5.1. PCN en el niño sano
 - 5.2. PCN en el adulto sano
 - 5.3. PCN en el adulto mayor sano
 - 5.4. PCN durante la gestación

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

- Conoce y aplica la metodología para la elaboración de un análisis FODA.
- Diseña instrumentos de toma de datos (verificación y listas de cotejo)
- Analiza las características generales y específicas del lugar asignado para realizar sus prácticas profesionales en nutrición clínica.
- Identifica la ubicación física y geográfica del lugar asignado.
- Conoce la visión, misión y organigrama del lugar asignado.
- Investiga y describe las acciones propias y específicas del nutriólogo en el área de formación de nutrición clínica.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
1. Elaboración de un diario de campo.	1. Deberá cubrir al menos el 80% de las sesiones programadas, de acuerdo al formato establecido.	Institución receptora e institución educativa.
2. Elaboración de listas de cotejo.	2. Deberá presentar la(s) lista(s) de cotejo aplicables al contenido temático propio de la UA.	
3. Análisis FODA.	3. Construcción del análisis de acuerdo a la metodología establecida, las observaciones de campo y la retroalimentación del profesor.	
4. Informe con propuestas de mejora.	4. En base al FODA, realizar un informe de análisis de la institución receptora. Adicionalmente, realizará un informe de su experiencia personal dentro de dicha institución.	

9. CALIFICACIÓN

1. Elaboración de un diario de campo	15 %
2. Elaboración de listas de cotejo	15 %
3. Análisis FODA	30 %
4. Informe con propuestas de mejora	15 %
5. 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

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

Matarese, 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

--

