



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

PRACTICA PROFESIONAL SUPERVISADA EN NUTRICION CLINICA

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

Mtro. Alfonso Barajas Martínez
Encargado de despacho 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:

Práctica profesional supervisada en nutrición clínica

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8872	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 Supervisada 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 Supervisada 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

Integra las competencias adquiridas en el área de Nutrición Clínica, analizando junto con el docente y sus pares, la aplicación del proceso de cuidado nutricional y la resolución de problemas clínicos de acuerdo a la nutrición basada en evidencias, mostrando una actitud humanística y de servicio, reforzando sus acciones para la formación de los alumnos de semestres inferiores, buscando calidad y ética profesional, propositiva y de participación activa, así como de trabajo colaborativo multi, inter y transdisciplinario.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">• Aplica el proceso de cuidado nutricional en los diferentes campos de acción integrándose a los equipos multi e interdisciplinario.
Teóricos	<ul style="list-style-type: none">• Conoce los diferentes escenarios de su actividad profesional vinculada a la sociedad del conocimiento clínico nutricional.• Integra los conocimientos de las Unidades de Aprendizaje relacionadas con la nutrición clínica.
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.• Desarrolla una actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, con calidad y ética profesional.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Descripción del área de nutrición clínica
Análisis FODA del área de nutrición clínica
Identificación de áreas de oportunidad para la solución de problemas
Capacitación de recursos humanos en el área de nutrición clínica
Verificación de la normatividad vigente para la atención a la salud nutricional de niños, adultos, adultos mayores y embarazadas
Aplicar la metodología siguiente:

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

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

2.- Historia clínica

- Ficha de identificación

<ul style="list-style-type: none"> • Antecedentes personales no patológicos (APNP) • Antecedentes personales patológicos (APP) • Antecedentes heredofamiliares (AHF) • Diagnóstico clínico/ padecimiento actual
<p>3.- Perfil bioquímico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biometría hemática • Perfil lipídico • Perfil hormonal • Perfil hepático • Perfil renal
<p>4.- Evaluación antropométrica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Índices • Pliegues • Circunferencias • Peso actual, peso habitual, %de pérdida y/o ganancia de peso, peso ideal, etc.
<p>5.- Evaluación dietética</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

<ul style="list-style-type: none"> • Elabora un plan de trabajo en el área de nutrición clínica en base al análisis FODA • Aprendizaje centrado en el alumno: tutorías a alumnos de séptimo semestre • Documenta sus actividades mediante el uso de bitácoras y diario de campo • Elabora un reporte de casos clínicos atendidos en el área de nutrición clínica • 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>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>Cínicas, hospitales, consultorios, espacios físicos del área de la salud e investigación</p>
<p>2. Elaboración de un diario de campo y bitácora.</p>	<p>2. Que en el Diario de Campo y Bitácora estén debidamente</p>	

<p>3. Elaboración y presentación de un reporte de los casos clínicos atendidos.</p> <p>4. Desempeño en el examen General de Egreso en la Licenciatura en Nutrición (EGEL).</p>	<p>describas 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. Construcción del Reporte de los casos clínicos atendidos durante su estancia en el lugar de prácticas.</p> <p>4. Medición de competencias en el área a través de la evaluación EGEL.</p>	
--	--	--

9. CALIFICACIÓN

<p>1. Plan de trabajo de acuerdo al análisis FODA</p> <p>2. Elaboración de un diario de campo</p> <p>3. Elaboración de bitácora</p> <p>4. Reporte de casos clínicos</p> <p>5. Examen General de Egreso de la Licenciatura en nutrición</p>	<p>15%</p> <p>20 %</p> <p>10%</p> <p>30 %</p> <p>25 %*</p>
--	--

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

10. ACREDITACIÓN

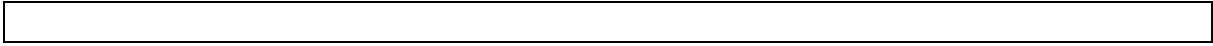
El alumno deberá asistir al 80% de las prácticas; ésta UA no cuenta con derecho a evaluación extraordinaria por lo que de no acreditarla en periodo ordinario, deberá recurrarla.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA





Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Nombre completo del Centro Universitario

Departamento

Nombre completo del Departamento

Academia:

Nombre completo de la Academia

Unidad de Aprendizaje

Nombre completo de la Unidad de Aprendizaje

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
Clave en SIIAU de la Unidad de Aprendizaje	Horas establecidas en dictamen	Horas establecidas en el dictamen	Horas establecidas en el dictamen	Establecidos en dictamen

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	<i>Nombre oficial de la carrera o Posgrado</i>	<i>Establecidos en el dictamen</i>

Área de formación:

Elegir una de las áreas de formación: Básico Común, Particular Obligatoria, Especializante Selectiva, Optativa Abierta, de acuerdo a lo establecido en el plan de estudios.

Perfil docente:

Especificar las características académicas que, preferentemente, se requieren de los docentes para impartir la unidad de aprendizaje: tipo de profesionistas, grado académico, experiencia docente.

Elaborado por:

Evaluado y actualizado por:

Nombres de los profesores participantes Nombres de los profesores participantes

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

Día/Mes/Año Día/Mes/Año

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

Mencionar la(s) principal(es) competencia(s) del Perfil de Egreso, que justifica(n) la Unidad de Aprendizaje.

Si son varios los programas educativos en los que incide la Unidad de Aprendizaje, se debe explicitar el nombre del programa y la(s) competencia(s) correspondiente(s) a cada perfil de egreso.

3. PRESENTACIÓN.

Se compone de tres partes:

- a) definición de la Unidad de Aprendizaje;
- b) delimita y menciona el objeto de estudio de la Unidad de Aprendizaje;
- c) refiere las UA y sus correspondientes objetos de estudio, con las que se guarda mayor relación.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Proceso integral para abordar o solucionar una situación profesional o social, al combinar saberes prácticos, teóricos y formativos, a través de actividades que tienen un significado global y que se perciben en sus resultados o productos. Se compone de tres partes: a) acción, b) objeto de estudio o conocimiento y, c) contexto social complejo de aplicación.

5. SABERES

Prácticos	Considera el desarrollo de habilidades o logro de capacidades para llevar a cabo procedimientos y aplicaciones para abordar situaciones sociales o profesionales. La pregunta que orienta este apartado es: ¿Qué tiene que saber hacer el alumno para adquirir la unidad de competencia?
Teóricos	Son conocimientos que se adquieren en torno a una profesión, disciplina o conjunto de disciplinas. La pregunta que orienta este apartado es: ¿cuáles son los conocimientos (científico disciplinares o profesionales) mínimos para desarrollar los saberes prácticos?
Formativos	Son cualidades (positivas) con las que se realizan las actividades de enseñanza y aprendizaje; se identifican a través del comportamiento de profesores y estudiantes. La pregunta que orienta este apartado es: ¿cuáles son los principales valores positivos que se relacionan con los saberes prácticos y teóricos?

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Especifican los conocimientos disciplinares y/o profesionales requeridos para desarrollar la Unidad de Competencia.

Denomina los temas y desglosa los subtemas considerados en los saberes prácticos y teóricos. Se señalarán en negrita aquellos contenidos que refieran a una práctica específica y su contexto particular de desempeño.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Especifican las actividades globales de enseñanza aprendizaje, que realizan profesores y estudiantes para adquirir los saberes prácticos, teóricos y formativos; son los procedimientos que articulan la Unidad de Competencia con la Evaluación del Aprendizaje.

Se requiere identificar una o varias estrategias, que permitan el aprendizaje de las Unidades de Competencia. Algunas de las estrategias pueden ser: aprendizaje basado en problemas; aprendizaje orientado a proyectos; aprendizaje basado en casos; aprendizaje basado en evidencias; aprendizaje situado.

En cada programa se deberá incluir la leyenda:

Se anexa el apartado de **Planeación e Instrumentación Didáctica**, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y de aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio autodirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, uso de TIC's, u otros contextos de desempeño.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

<i>8.1. Evidencias de aprendizaje</i>	<i>8.2. Criterios de desempeño</i>	<i>8.3. Contexto de aplicación</i>
Identifican los productos o resultados de aprendizaje (productos, reporte de prácticas, exámenes, etc.), que involucran los saberes prácticos, teóricos y formativos en función de contextos sociales, disciplinares y profesionales. Consideran una variedad de productos en función de la Unidad de Competencia.	Características y condiciones mínimas que deben cumplir las evidencias de aprendizaje. Se deben precisar los grados de calidad para valorar el nivel de construcción de las evidencias. Entre los instrumentos que se pueden construir para explicitar los criterios de desempeño están: las rúbricas y el portafolio.	Refiere lugares o circunstancias en los que se desarrolla la Unidad de Competencia. Permite reconocer el grado de vinculación de las situaciones de enseñanza aprendizaje con situaciones profesionales o sociales.

9. CALIFICACIÓN

Todas las evidencias de aprendizaje son los elementos para otorgar la calificación; por tanto, el 100% de la valoración numérica, se reparte entre cada una de las evidencias. No otorgar parte de la calificación a partir de elementos no considerados en las evidencias.

10. ACREDITACIÓN

Criterios académico administrativos establecidos por la institución para determinar si los estudiantes aprueban o no la Unidad de Aprendizaje. Por ejemplo: asistir al 80 % de las sesiones y obtener 60 de calificación.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

En formato APA, enumerar la bibliografía mínima indispensable para abordar los contenidos de enseñanza aprendizaje. Incluir el No. de clasificación de la Biblioteca del Congreso, LC por su siglas en inglés, del catálogo en línea del CUSur.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

En formato APA, enumerar la bibliografía que ayuda a profundizar la comprensión de los contenidos, pero que no es obligatoria. En su caso, incluir el No. de clasificación de la Biblioteca del Congreso, LC por su siglas en inglés, del catálogo en línea del CUSur.