



Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

De Ciencias de la Salud.

Departamento

Promoción, Preservación y Desarrollo de la Salud.

Academia

Ciencias de la Nutrición.

Programa(s) educativo(s)

Licenciatura en Nutrición.

Denominación de la unidad de aprendizaje:

Practica Profesional en Nutrición Clínica (PPNC)

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
I8867	17	153	170	12

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica:	Prerrequisitos:
C = curso		Técnico Medio	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.
CL = curso laboratorio		Técnico Superior	
L = laboratorio		Universitario	
P = práctica		Licenciatura	
T = taller		Especialidad	
CT = curso - taller	X	Maestría	
N = clínica		Doctorado	
M = módulo			
S = seminario			

Área de formación:

Básico particular obligatoria

Perfil docente:

Ser Lic. en Nutrición, preferentemente con posgrado y/o especialidad en áreas afines a la Nutrición Clínica, con experiencia en el ámbito de la nutrición clínica y estar capacitado en la educación basada en competencias.

Elaborado por:

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:	Fecha de última evaluación:	Fecha de aprobación por Colegio Departamental:
16 de junio del 2023			

2. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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.

3. OBJETIVO GENERAL/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 con la normatividad vigente para cada institución.

4. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

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

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 étnica de los individuos y poblaciones, considerando su entorno ecológico, con una actitud participativa y solidaria.

6. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

<ol style="list-style-type: none"> 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. <ol style="list-style-type: none"> 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. <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Diagrama de flujo de las acciones identificadas. 5. Plan de Cuidado Nutricio (PCN). <ol style="list-style-type: none"> 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

<ul style="list-style-type: none"> • 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

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño
1. Elaboración de un diario de campo.	1. Deberá cubrir al menos el 80% de las sesiones programadas, de acuerdo con el formato establecido.
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 con 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 diarios de campo	10 %
2. Elaboración de listas de cotejo	10 %
3. Análisis FODA	20 %
4. Trabajo final	10 %
5. Casos clínicos	10 %
6. Informe con propuestas de mejora	20 %
7. Examen General de Egreso de la Licenciatura en nutrición *(Equivalente a 1000 puntos en el área de nutrición clínica)	15 %
8. Dominio de Inglés (nivel B)	5 %

10. ACREDITACIÓN

<p>Periodo ordinario. De conformidad con el artículo 20 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el Consejo General Universitario, se requiere:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso. 	<p>Periodo extraordinario. De conformidad con el artículo 27 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente. II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente. III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso. <p>Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso (Art. 23 RGEYPA).</p>
--	---

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Janice L. Reymond , Kelly Morrow(2021). Krause. Mahan Dietoterapia15th 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. (2016). The Clinical Guide to Oncology Nutrition. American Dietetic Association. Second edition.
4. Byham-Gray, L., y Wiesen, K. Editors. (2013). 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 Dornier, 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. Arenas-Marquez H., Anaya-Prado R., (2012). Nutrición Enteral y Parenteral. 2ª. Edición. Mac Graw Hill.

8. Kaufer-Horwitz M., Perez-Lizaur A.B., (2015). Nutriología Médica. Editorial Médica Panamericana. 4a. edición.
9. Martínez y Martínez R. (2013). Salud y enfermedad del niño y del adolescente. 7ma. Edición. Manual Moderno.
10. Consultant Dietitians in Health Care Facilities Dietetic Practice Group; Niedert, K., and Dornier, B. (2004). Nutrition Care of the Older Adult: A Handbook for Dietetics Professionals Working Throughout the Continuum of Care. American Dietetic Association. second edition.
11. Committee on Nutrition. American Academy of Pediatrics. Pediatric Nutrition Handbook 6th edition, 2009.
12. Martínez y Martínez R. (2013). Salud y enfermedad del niño y del adolescente. 7ma. Edición. Manual Moderno.
13. Behavioral Health Nutrition Dietetic Practice Group and Pediatric Nutrition Practice Group. Academy of Nutrition and Dietetics Pocket Guide to Children with Special Health Care and Nutritional Needs. 2012. Academy of Nutrition and Dietetic.
14. Leonberg BL. Academy of Nutrition and Dietetics Pocket Guide to Pediatric Nutrition Assessment, Second Edition. Academy of Nutrition and Dietetic.
15. Groh-Wargo S., Thompson M. and Cox JH. ADA Pocket Guide to Neonatal Nutrition. Academy of Nutrition and Dietetic.2000.
16. Clark Nancy. La guía de nutrición deportiva: el mejor libro de nutrición para la gente activa.2ª. edición. Ed. Paidotribo. Barcelona, España 2010.
17. Sports, Cardiovascular and Wellness Nutrition (SCAN) Dietetic Practice Group. Sport nutrition: a practical manual for professionals. Academy of Nutrition and Dietetics. Chicago. 5th edition, 2012

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Laboratorio clínico y nutrición. María Teresa González Martínez. México, D.F. , 2012. El Manual Moderno, S.A. de C.V.
2. Nutrición clínica. María Elena Téllez Villagómez. México, 2010. El Manual Moderno.
3. Clínica y terapéutica en la nutrición del adulto. Daniel Horacio de Girolami, Carlos A. González Infantino. Buenos Aires, 2008. El Ateneo.
4. EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL EN PACIENTE HOSPITALIZADO. FELANPE Federación Latinoamericana de Terapia Nutricional, Nutrición Clínica y Metabolismo. Cancún, Quintana Roo, México. ABRIL 2009. XI Congreso de la FELANPE. Disponible en línea

12. RECURSOS COMPLEMENTARIOS (páginas web, mooc's, plataformas, objetos de aprendizaje)

<http://www.eatrightpro.org/resources/practice/nutrition-care-process>
<http://www.espen.org/education/espen-guidelines>
https://www.nutritioncare.org/Guidelines_and_Clinical_Resources/Clinical_Guidelines/

Firma:

Presidente de Academia

Vo. Bo.

Jefe de Departamento