



Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

División de]Ciencias de la Salud

Departamento

Departamento de Promoción, Preservación y Desarrollo de la Salud

Academia

Ciencias de la Nutricio

Programa(s) educativo(s)

Licenciatura en Nutrición

Denominación de la unidad de aprendizaje:

Práctica profesional supervisada en nutrición clínica

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
I8872	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		Maestría	
N = clínica		Doctorado	
M = módulo			
S = seminario			

Área de formación:

Especializada 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:

Actualizado por:

Mtra. Berenice Sánchez Caballero	Mtra. Berenice Sánchez Caballero
----------------------------------	----------------------------------

Fecha de elaboración:

Fecha de última
actualización:

Fecha de última
evaluación:

Fecha de aprobación por
Colegio Departamental:

07/junio/2023	07/junio/2023	19 de junio del 2023	23 de junio del 2023
---------------	---------------	----------------------	----------------------

2. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

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.

3. OBJETIVO GENERAL/COMPETENCIA

- 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.

4. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Integra las competencias adquiridas en las diversas instituciones públicas y/o privadas que cuenten con área de Nutrición Clínica, analizando junto con el docente y sus pares, la aplicación del proceso de cuidado nutricio 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 TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

<p>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:</p> <p>1.- Plan de cuidado nutricional (PCN) en sanos y enfermos:</p> <ul style="list-style-type: none">○ PCN en niños○ PCN en adultos○ PCN en adultos mayores○ PCN en embarazadas <p>2.- Historia clínica</p> <ul style="list-style-type: none">○ Ficha de identificación○ 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
- 6.- Diagnostico nutricional
- 7.- Tratamiento nutricional
- Cuadro dieto sintético
 - Distribución de raciones
 - Elaboración de menús
 - Recomendaciones nutricionales
- 8.- Seguimiento

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- 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

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño
1. Elabora y presenta su plan de trabajo	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.
2. Elaboración de un diario de campo y bitácora.	2. Que en el Diario de Campo y Bitácora estén debidamente descritas 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.
3. Elaboración y presentación de un reporte de los casos clínicos atendidos.	3. Construcción del Reporte de los casos clínicos atendidos durante su estancia en el lugar de prácticas.
4. Desempeño en el examen General de Egreso en la Licenciatura en Nutrición (EGEL).	4. Medición de competencias en el área a través de

9. CALIFICACIÓN

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

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

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, yII. 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. 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

No aplica

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

- Plataformas virtuales (moddel, Classroom, Zoom, etc.)
- Whats app

Firma:

Presidente de Academia

Vo. Bo.

Jefe de Departamento