



Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

División de Ciencias de la Salud

Departamento

Promoción, Preservación y Desarrollo de la Salud

Academia

Ciencias de la Nutrición

Programa educativo

Licenciado en Nutrición

Denominación de la unidad de aprendizaje:

Aplicación Profesional en Nutrición Clínica

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
18873	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, Básica Particular Obligatoria y Optativa Abierta.
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:

Especializante Selectiva

Perfil docente:

Licenciado 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.

Fecha de elaboración:

Fecha de última

Fecha de última

Fecha de aprobación por

Actualización:

evaluación:

Colegio Departamental:

16 de junio 2023

23 de Junio del 2023

2. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La Práctica Profesional Aplicada en Nutrición Clínica es un espacio de aprendizaje previo al egreso de la carrera que permite al alumno integrarse a un campo específico de aplicación del conocimiento real.

En la Práctica Profesional Aplicada en Nutrición Clínica el alumno, pondrá en práctica las competencias adquiridas en las distintas UA relacionadas con el área clínica como: Bioquímica Humana, Fisiología Humana, Bioquímica de los Alimentos, Biología molecular, Fisiopatología y Nutrición, Evaluación del Estado Nutricio, Cálculo 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.

3. OBJETIVO GENERAL/COMPETENCIA

Aplica el proceso de cuidado nutricio y resuelve 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 transdisciplinarios.

Asesora y apoya la formación de los alumnos de semestres inferiores, ejecutando estas acciones con ética profesional, respeto a la identidad cultural y de género de los pacientes, trabajando en equipos multidisciplinarios, y actuando de acuerdo a las leyes, normas, reglamentos relacionadas con la investigación científica en humanos.

4. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

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

5. SABERES:

Prácticos	Se integra a la práctica clínica en la comunidad, podrá integrarse a proyectos de investigación que se incluyan en la práctica profesional que incluyan tanto aspectos clínicos, como histórico-socioculturales y antropológicos en las áreas de práctica clínica.
Teóricos	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

Formativos	Desarrolla una actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, con calidad y ética profesional
-------------------	--

6. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

Gestión y ejecución de acciones en base a FODA

Diseño de un Instrumento de Plan de Cuidado Nutricio (PCN) de niño, adulto, adulto mayor y embarazada

Gestiona y realiza un protocolo de investigación en base a los PCN aplicados o realiza guías de tratamiento nutricional para determinada patología.

1.- Gestión y ejecución del Plan de cuidado nutricio (PCN) en sanos y enfermos en las diferentes etapas de la vida del ser humano:

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

2.- Historia clínica (Diseño de un instrumento para la realización completa de la HC)

- Ficha de identificación
- Antecedentes personales no patológicos (APNP)
- Antecedentes personales patológicos (APP)
- Antecedentes heredofamiliares (AHF)
- Diagnóstico clínico/ padecimiento actual

3.- Perfil bioquímico (

- Biometría hemática
- Perfil lipídico
- Perfil hormonal
- Perfil hepático
- Perfil renal

4.- Evaluación antropométrica (Aplica la metodología adecuada a las necesidades del paciente)

- Índices
- Pliegues
- Circunferencias
- Peso actual, peso habitual, %de pérdida y/o ganancia de peso, peso ideal, etc.

5.- Evaluación dietética

- Recordatorio de 24hrs

- Frecuencia de consumo
- Patrón alimentario

6.- Diagnostico nutricional. Aplica las herramientas que ofrece la OMS, para realizar un diagnóstico basado en el PES (Problema, Etiología, Signos y síntomas)

7.- Tratamiento nutricional. (Completo)

- Cuadro dieto sintético
- Distribución de raciones
- Elaboración de menús
- Recomendaciones nutricionales

8.- Seguimiento de los casos.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Aprendizaje basado en evidencias

- Calificación de los siguientes rubros es del 80%
- Elabora el plan de trabajo, Diseña un instrumento de PCN en el área clínica
- Documenta sus actividades mediante el uso de bitácoras y diario de campo y entregadas cada semana.
- Elabora un Análisis FODA del papel del nutriólogo en esa institución.
- Resto calificación
- Puntaje del CENEVAL en el área clínica.
- examen de inglés mínimo B1

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. Diseña un instrumento de PCN.	3. diseña un instrumento de pcn en una de las etapas del ciclo de la vida.
4. Elabora un protocolo de investigación en base a los PCN aplicados o realiza guías de tratamiento nutricional para determinada patología	4. realiza un protocolo de investigación con los datos obtenidos en los PCN aplicados o realiza una guía de alimentación para determinada patología.
5. Elaboración del análisis FODA del nutriólogo Desempeño en el Exámen General de Egreso en la Licenciatura en Nutrición (EGEL).	5. Elabora el análisis FODA del campo del nutriólogo en la institución que hizo las practicas

	Medición de competencias en el área a través de la evaluación EGEL
--	--

9. CALIFICACIÓN

La calificación se otorga bajo las siguientes condiciones:

- La evaluación será continua.
- Se observará la aptitud y actitud del alumno durante su participación en el curso y la entrega de trabajos en tiempo y forma.
- Los trabajos deberán contener todos los puntos solicitados, de manera general excelente ortografía.
- Las tareas y trabajos integradores deberán entregarse en fechas establecidas por el profesor.

Aspectos a evaluar	Puntos
Asistencia a prácticas 100%	50%
Informe con propuestas de mejora	10%
Examen General de Egreso de la Licenciatura en Nutrición *(equivalente a 1000 puntos en el área de tecnología alimentaria)	20%
Constancia Inglés acreditando nivel B1 (vigencia 2021)	5%
Entrega de bitácoras semanales	15%
Total	100%

10. ACREDITACIÓN

Periodo ordinario. 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 recusarla	Periodo extraordinario. No hay
--	---------------------------------------

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Arenas-Marquez H., Anaya-Prado R., (2012). Nutrición Enteral y Parenteral. 2ª. Edición. Mac Graw Hill.
2. Escott-Stump, S.; Raymond, J.L.. (2012). Krause dietoterapia. Elsevier. 13th Edición.

3. Kaufer-Horwitz M., Perez-Lizaur A.B., (2015). Nutriología Médica. Editorial Médica Panamericana. 4a. edición.
4. Matarese, L. E. y Gottschlich M. M. (2004). Nutrición Clínica Práctica. Elsevier, segunda edición en español. Madrid España.
5. Martínez y Martínez R. (2013). Salud y enfermedad del niño y del adolescente. 7ma. Edición. Manual Moderno.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- 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.

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

Firma:

Presidente de Academia

Vo. Bo.

Jefe de Departamento