

Centro Universitario de Ciencias de la Salud

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro		

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE CLINICAS DE LA REPRO. HUMANA Y DEL CREC.

Academia:

NUTRICIÓN

Nombre de la unidad de aprendizaje:

APLICACION PROFESIONAL EN NUTRICION CLINICA

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
18873	17	153	170	12

Tipo de curso:	Nivel en que se	Programa educativo	Prerrequisitos:
	ubica:		
P = práctica	Licenciatura	(LNTO) LICENCIATURA EN NUTRICION / 80.	NINGUNO

Área de formación:

AREA ESPECIALIZANTE SELECTIVA

Perfil docente:

- Domina los saberes y contenidos propios de la unidad de aprendizaje.
- Provoca y facilita aprendizajes, a través del logro en los alumnos de las competencias disciplinares, procedimentales y actitudinales.
- Cuenta con Licenciatura en Nutrición.
- Experiencia y gusto en el área de nutrición clínica.
- Posgrado concluido (o en proceso).
- Si es profesor de tiempo completo debe tener (o aspirar a tener) el perfil del Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP*)

Elaborado por:	Evaluado y actualizado por:
MPS. Martha Betzaida Altamirano Martínez	MPS. Martha Betzaida Altamirano Martínez
LN. Aida Yanet Cordero Muñoz	Mtra. Aida Yanet Cordero Muñoz
	Dr. en C. José Luis Cabrera González
	FNC Claudia Elizabeth Granados Manzo

MNH. Adriana Graciela Peña Rivera
Dra. en C. Joana Jazmín López Sandoval
MACSJ. Miriam Elizabeth Hernández Franco
MNH. Laura Cristina Robles Robles
LN. Belén del Carmen Valera Soto

Fecha de elaboración: Fecha de última actualización aprobada por la Academia

25/09/2017 18/08/2020

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICION

Profesionales

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;

Socioculturales

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, 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

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 de las poblaciones;

Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.

Técnico-Instrumentales

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;

3. PRESENTACIÓN

Es una unidad de aprendizaje práctica del octavo ciclo de la Licenciatura en donde el alumno se integra al campo de trabajo de la nutrición clínica para formar parte de un grupo multi, trans e interdisciplinario. En ella, el alumno aplica los saberes que ha adquirido a lo largo de su formación profesional referentes a la nutrición clínica en sus diversas modalidades: hospitalaria, consulta externa y deportiva.

Esta asignatura se relaciona con unidades de aprendizaje previas como Evaluación del Estado Nutricio (18835), Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida (18842), Cuidado Alimentario Nutricio del Adulto y del Anciano Enfermo (18855), Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo (18857), Dietética (18845), Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y el Deporte (18849), Nutrición Enteral y Endovenosa (18882), Prevención y Terapéutica con Alimentos (18858) y Práctica Profesional en Nutrición Clínica (18867). A su vez, se cursa junto con la unidad de aprendizaje Práctica Profesional Supervisada en Nutrición Clínica (18872), en el octavo ciclo de la Licenciatura en Nutrición.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Integra y aplica las competencias adquiridas en el área de nutrición clínica e investigación clínica para la resolución de casos de forma situado, utilizando la metodología del Proceso de Atención Nutricional (PAN) de la Academia de Nutrición y Dietética de Estados Unidos, de acuerdo a la nutrición basada en evidencias, para resolver problemas nutricionales y que colaboren en la prevención, tratamiento y rehabilitación de enfermedades, con una actitud humanística, de servicio e inclusión, así como una participación activa, propositiva, ética, sustentabilidad y trabajo colaborativo multi, inter y transdisciplinario.

5. SABERES

Prácticos	 Aplica el modelo del Proceso de Atención Nutricia (PAN), de acuerdo a la nutrición basada en evidencia con un enfoque sustentable de forma situada. Realiza la búsqueda de información nutricional científica de calidad que le permita basar su intervención nutricional en la evidencia científica. Propone proyectos de mejora de los servicios de nutrición clínica con la aplicación de estrategias de mercado y emprendimiento, así como estrategias de comunicación efectivas.
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. Conoce y explora diferentes bases de datos para la gestión de información basada en evidencia científica relacionada a temas de nutrición clínica.
Formativos	Se integra a un grupo de profesionales en el área de la nutrición clínica. • Desarrolla una actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, con calidad y ética profesional. • Considera el impacto en la sustentabilidad con la puesta en práctica del plan de intervención nutricional requerido, tomando en cuenta las particularidades del paciente. • Desarrolla una actitud responsable, el valor de la puntualidad y cumplimiento de los reglamentos establecidos en el área de prácticas asignada y el aula.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

- 1. Resolución y discusión de casos clínicos en diversas circunstancias (pediátrica, adulto y anciano y deporte) a través del modelo del PAN.
- 2. Tipos de publicaciones y calidad científica.
- 3. Nutrición basada en evidencia.
- a. Nutrición clínica pediátrica
- b. Nutrición clínica del adulto
- c. Nutrición clínica deportiva
- 3. Gestión de la información.
- a. Bases de datos electrónicas.
- b. ISI Web
- 4. Uso de herramientas informáticas para facilitar la presentación de trabajos.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Se aplican como estrategias de enseñanza-aprendizaje lecciones magistrales, resolución de casos clínicos y exposición por equipos. Las clases teóricas pueden ser de manera virtual y las practicas presenciales.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
9. Discusión y	. Se presentara un caso clínico aplicando el modelo PAN.	9. Área de
entrega de caso clínico con	Los integrantes del equipo se pondrán de acuerdo para elegir al paciente y darles seguimiento. Tendrán reuniones	prácticas y aula
seguimiento	para desarrollar el caso y realizar la presentación. Durante la presentación del caso, se discutirá de manera grupal el	

	diagnóstico nutricional, y el abordaje sugerido. La presentación debe incluir una breve presentación de los padecimientos del paciente y su relación con el abordaje nutricio y de 2 a 3 seguimientos. El tiempo máximo de la presentación del caso es de 30 minutos. El resto para discusión.	
8. Presentación de paciente sin seguimiento (examen práctico)/ Plan de mejora e informe de experiencia.	8. En la fecha asignada, el responsable le asigna un caso clínico individual que evaluarán en un lapso de máximo 2 horas. Se realizará una sesión educativa al mismo paciente o su familia u otro paciente asignado. El pasante o personal a cargo preguntará sobre la intervención sugerida y la dieta que tendría que indicar. Con los datos recabados se desarrollará el caso aplicando el modelo del PAN/NCP (Evaluación, diagnóstico, intervención) que entrega en el momento del examen al evaluador. Posteriormente entregará un reporte completo incluyendo la planeación de monitoreo, junto con una propuesta de educación y de modelos, teorías y estrategias para la modificación de la conducta 3 días posteriores a la evaluación. Se considerarán referencias bibliografías, patrones de referencia y la presentación del trabajo escrito. Se entrega en electrónico para ser responsables con el ambiente. Este caso cuenta como la parte práctica del examen global./ Presentar un documento de Word 5 a 8 cuartillas con letra Arial 12, interlineado 1.5 y texto justificado, así mismo elaborará una presentación de power point para presentación a los directivos o responsables del área de prácticas. En dicho documento se deberá presentar un plan de mejora referente al área de prácticas en donde estuvieron desempeñándose, así como un informe de su experiencia. El enfoque será en acciones concretas de la mejora de aspectos de nutrición-alimentación del área de prácticas. Deberá incluir los apartados: introducción matriz FODA, objetivos del plan de mejora, acciones a seguir, recursos necesarios, cronograma de actividades sugeridas, bibliografía e informe de experiencia. Se entrega en electrónico para ser responsables con el ambiente.	8. Área de prácticas y aula
7. Cursos MOOCS para la aplicación	7. Los alumnos deberán inscribirse y aprobar al menos 3 de los siguientes MOOCS: *Curso google "Hablar en público" *Curso Google "Administra tu tiempo de forma eficaz" *Curso UDACITY "Product Maneger Interview Preparetion" https://www.udacity.com/course/product-manager-interview-preparationud034 * Curso Virtual de Apoyo al auto-manejo de diabetes (OPS). https://cursos.campusvirtualsp.org/course * Prevención y Manejo de la Enfermedad Renal Crónica (OPS). https://mooc.campusvirtualsp.org/course/ *Asesor en lactancia materna (Fundación Carlos Slim). https://aprende.org/pages.php?r=.cfcs_course&tagID=9576 *Obesidad y nutrición (Fundación Carlos Slim).	7.En casa

	https://aprende.org/tema/salud_info_obesidad	
6. Exposición y discusión de artículos científicos	6. En equipo, se realiza la presentación en ppt de un artículo científico en nutrición de alguna revista con alto factor de impacto, previamente buscado en bases de datos. Se incluyen datos referentes al autor, donde trabaja, sus líneas de investigación y una crítica al artículo. Se valorará la creatividad y profesionalismo implementado durante la presentación.	6. Aula
5. Revisión de la literatura de un tema aplicable a su área de práctica	5. Realizar una revisión sobre una temática de interés de su sitio de prácticas, basada en evidencia científica de calidad identificando la calidad de la información. Deberá contener únicamente artículos científicos originales. Se realizará sobre un tema en específico relacionado a su área de prácticas y buscará responder a una o varias preguntas comunes en esa área. Primeramente se llenará una matriz de congruencia con los datos de los artículos de acuerdo al tema a revisar y con esta información se elabora el documento final. El documento final tendrá una extensión de al menos 4 y máxima de 10 cuartillas, sin contar las referencias. El tipo de letra será arial 12, con interlineado simple. Contendrá: Portada (título, autor y fecha de entrega), resumen, introducción, desarrollo, conclusión, referencias y matriz de artículos y su calidad. El desarrollo podrá contener subapartados. Se pide que el formato de cita sea homogéneo (Vancouver). Contará con al menos 15 referencias. De preferencia en inglés. Se presentarán avances a lo largo del semestre para supervisar la búsqueda, redacción y síntesis de los datos. Se entrega en electrónico para ser responsables con el ambiente.	5. Aula
4. Estrategia de comunicación digital (branding personal).	4. Por equipos, los alumnos diseñan una estrategia de comunicación digital dirigida al público general con información veraz y científica utilizando un lenguaje claro y la aplicación de medios digitales para generar un podcast, video de youtube o cualquier otra red social. De esta manera se fomenta al nutriólogo como el comunicador profesional de aspectos de nutrición. Así mismo deberán trabajar en su marca personal como profesionales de la nutrición revisando trámites que deben realizar para iniciar su ejercicio profesional o generar un servicio de nutrición clínica. En cuanto a los materiales elaborados se considerará la calidad del producto final (audio, imagen), así como sustento científico, manejo del lenguaje, y creatividad. Los mejores productos se propondrán para subirse en las redes de la carrera o del CUCS.	4. Área de prácticas, casa y aula.
3. Sesión de actualización	3. Incluye la presentación de sesiones de actualización en temas de interés para el resto del grupo o que se considera se deben reforzar como próximos egresados clínicos.	3. Aula

	Área deportiva e investigación clínica: Estas sesiones se desarrollan en equipo para presentar al grupo, tendrán una duración de 1 hora por sesión, que incluya una actividad práctica o dinámica para reforzar el aprendizaje en la que se muestre la creatividad del equipo. Área hospitales Civiles: Incluye diferentes Cursos-Talleres de tópicos de Nutrición Clínica Aplicada tanto en niños como adultos impartidos por el profesor quien será el responsable de determinar las actividades que deberán entregar los alumnos para su calificación final. Las sesiones tendrán duración de 2 horas.	
Puntualidad y asistencia en área de prácticas	2. Asistir y llegar a la hora convenida a su lugar de práctica, así como retirarse hasta que se terminen las actividades pendientes. Así mismo, asistir y llegar a la hora convenida a las clases teóricas en aula.	2. Área de prácticas y aula
10. Discusión y entrega de caso clínico con seguimiento	10. Se presentara en equipo un caso clínico aplicando el modelo NCP. Los integrantes del equipo se pondrán de acuerdo para elegir al paciente y darles seguimiento. Tendrán reuniones para desarrollar el caso y realizar la presentación. Durante la presentación del caso, se discutirá de manera grupal el diagnóstico nutricional, y el abordaje sugerido. La presentación debe incluir una breve presentación de los padecimientos del paciente y su relación con el abordaje nutricio y de 2 a 3 seguimientos. El tiempo máximo de la presentación del caso es de 30 minutos. El resto para discusión.	10. Área de prácticas y aula
1. Desempeño de la práctica en sitio	1. Al final de la rotación (cuando aplique) se le pedirá al encargado de área que califique la actitud, el conocimiento y la contribución realizada por al practicante al área de trabajo, y que deje un comentario para retroalimentación. Actitud: Incluye el respeto y trato al paciente, compañeros y superiores e interés en la salud del paciente; el lenguaje verbal y no verbal utilizado y la claridad para dirigirse con el paciente o la familia; así como el ser prudente en los comentarios y la forma en que se entrevista al paciente. Iniciativa: mostrar disposición para cumplir las actividades asignadas y ser propositivo en su trabajo. Instrumentos de trabajo: Incluye llevar el material de trabajo requerido, así como el uniforme establecido de acuerdo al área. En el caso de hospital: pantalón, zapatos y bata blanca y llevar su credencial de estudiante (revisar anexos de cada área). Tareas: Se refiere a cumplir con las tareas asignadas por el pasante, adscrito o responsable y a llenar adecuadamente los expedientes y la base de datos. Desempeño: participación en pase de visita, toma de decisiones, trabajo en equipo y realizar adecuadamente las competencias propias del nutriólogo en cuanto a evaluación, diagnóstico, intervención y monitoreo nutricional. Conocimiento previo: Antes de llegar al área, revisar lo que se requiere conocer, y evidenciar ese conocimiento y	1. Área de prácticas

habilidad.

Educación nutricional al paciente: se considerará el proceso educativo aplicado de manera presencial o virtual a pacientes o grupos de acuerdo al área de prácticas. Además se valora la creatividad aplicada, es decir, ideas propias innovadoras que contribuyan a la educación nutricional del paciente con la finalidad de obtener el interés propio del paciente, familiares, deportistas o participantes de proyectos, para la el cambio de hábitos en su estilo de vida de acuerdo al contexto particular. Progreso y aprendizaje de la rotación: se refiere a la evolución o avance observado por el practicante durante su estancia en cada servicio.

Esta rúbrica debe ir sellada y firmada por el encargado del área.

9. CALIFICACIÓN

1.	Desempeño de la práctica en sitio 35%
2.	Puntualidad y asistencia en área de prácticas y clase teóricas 5%
3.	Sesión de actualización 5%
4.	Estrategia de comunicación digital (branding personal) 10%
5.	Revisión de la literatura de un tema aplicable a su área de práctica 10%
6.	Exposición y discusión de artículos científicos 5%
7.	Cursos MOOCS para la aplicación profesional 10%
8.	Caso clínico sin seguimiento y sesiones educativas (examen práctico)
/proyec	to mejora 10%
9.	Discusión y entrega de caso clínico con seguimiento 10%

Para todos los trabajos en equipo se pedirá una evaluación de los integrantes del equipo del porcentaje de participación y compromiso de los integrantes. Con base en esto se pondrá la calificación proporcional.

Estos puntos contemplan el 70% de la calificación final

El restante 30% se definirá por el examen profesional (50% CENEVAL y 50% parte práctica)

10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- 1. Mahan, L. K., y Escott-Stump, S. (2004). Krause's Food & Nutrition Therapy. Saunders-Elsevier. 11th Edition. RM216 M34 2004
- 2. Matarese, L. E. y Gottschlich M. M. (2004). Nutrición Clínica Práctica. Elsevier, segunda edición en español. Madrid España. RM 216 N8818 2004
- 3. Elliott, L., Molseed, L. L., y McCallum, P. D. Editors. (2006). The Clinical Guide to Oncology Nutrition. American Dietetic Association. Second edition. RC271.D52 C55 2006
- 4. Byham-Gray, L., y Wiesen, K. Editors. (2004). A clinical Guide to Nutrition Care in Kidney Disease. American Dietetic Association. RC903 C55 2004
- 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. RA999.F65 N88 2004
- 6. Pediatric Manual of Clinical Dietetics 2a edición. Chicago, IL: American Dietetic Association; 2003. RJ 53.D53 P43 2003

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- 1. Altamirano-Martínez, M.B., Vizmanos-Lamotte, B., & Unikel-Santoncini, C. (2011). Continuo de conductas alimentarias de riesgo en adolescentes de México. Revista Panamericana de Salud Pública, 30(5), 401–417.
- 2. Bernal-Orozco, M.F., Vizmanos, B., Hunot, C., Flores-Castro M., Leal-Mora D., Celis A., & Fernández-Ballart, J. D. (2010). Equation to estimate body weight in elderly Mexican women using anthropometric measurements. Nutrición Hospitalaria, 25(4), 648-655.
- 3. Márquez-Sandoval, F., Macedo-Ojeda, G., Viramontes-Hörner, D., Fernández-Ballart, J., Salas-Salvadó, J., & Vizmanos B. (2011). The prevalence of metabolic syndrome in Latin America: a systematic review. Public Health Nutrition, 14(10), 1702-1713.
- 4. Salas-Salvadó, J., Bulló M., Babio, N., Martínez-González, M.A., Ibarrola, N., Basora, J., Estruch, R., Covas, M.I., Corella, D., Aros, F., Ros, E., & for the PREDIMED Study investigators (Márquez F). (2011). Reduction of the incidence of type 2 diabetes with the Mediterranean diet: Results of the PREDIMED-Reus dietary intervention trial. Diabetes Care, 34(1), 14-19.
- 5. Bulló, M., Amigo-Correig, P., Márquez-Sandoval, F., Babio, N., Martínez-González, M.A., Estruch, R., Basora, J., Solá, R., & Salas-Salvadó, J. (2009). Mediterranean diet and high dietary acid load associated with mixed nuts: effect on bone metabolism in elderly subjects. Journal of the American Geriatrics Society, 57(10), 1789-1798.
- 6. Babio, N., Bulló, M., Basora, J., Martínez-González, M.A., Fernández-Ballard, J., Márquez-Sandoval, F., Molina, C., & Salas-Salvadó, J. (2009) Adherence to the Mediterranean diet and risk of metabolic syndrome and its components. Nutrition, Metabolism, and Cardiovascular Diseases, 19(8), 563-570.

- 7. Salas-Salvadó, J., Fernández-Ballard, J., Ros, E., Martínez-González, M.A., Fitó, M., Estruch, R., Corella, D., Fiol, M., Gómez-García, E., Arós, F., Flores, G., Lamuela-Raventós, R., Ruíz-Gutiérrez, V., Bulló, M., Basora, J., Covas, M.I., & for the PREDIMED Study investigators (Márquez F). (2008). Effect of a Mediterranean Diet Supplemented With Nuts on Metabolic Syndrome Status. Archives of Internal Medicine, 168 (22), 2449-2458.
- 8. Márquez-Sandoval, F., Bulló, M., Vizmanos, B., Casas-Agustench, P., & Salas-Salvadó, J. (2008). Un patrón de alimentación saludable: La dieta mediterránea tradicional. Antropo, 16, 11-22.
- 9. Amigó-Correig, P., Bulló, M., Márquez-Sandoval, F., Vizmanos-Lamotte, B., Alegret, C., & Salas-Salvadó, J. (2008). Importancia de la dieta en la inflamación. Antropo, 16, 23-28.
- 10. Salas-Salvadó, J., Farrés, X., Luque, X., Narejos, S., Borrell, M., Basora, J., Anguera, A., Torres, F., Bulló, M., Balanza, R., & for the Fiber in obesity-study group (Márquez F). (2007). Effect of two doses of a mixture of soluble fibers on body weight and metabolic variables in overweight or obese patients: a randomized trial. British Journal of Nutrition, 99 (6), 1380-1387.
- 11. Salas-Salvadó, J., Garcia-Arellano, A., Estruch, R., Márquez-Sandoval, F., Corella, D., Fiol, M., Gómez-García, E., Viñolas, E., Arós, F., Herrera, C., Lahoz, C., Lapetra, J., Perona, J.S., Muñoz-Aguado, D., Martínez-González, M.A., & Ros, E. (2007). Components of the mediterranean-type food patern and serum inflammatory markers among patients at high risk cardiovascular disease. European Journal of Clinical Nutrition, 62(5), 651-659.
- 12. Salas-Salvadó, J., Márquez-Sandoval, F., & Bulló, M. (2006). Conjugated Linoleic Acid Intake In Humans: A Systematic Review Focusing on Its Effects on Body Composition, Glucose, and Lipid Metabolism. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 46, 479-488.