

Datos generales de la unidad de aprendizaje

1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje	2. Clave
Practicas De Nutrición Clínica	6958

3. Unidad Académica
FACULTAD DE MEDICINA Y NUTRICION

4. Programa Académico	5. Nivel
LICENCIATURA EN NUTRICION	SUPERIOR

6. Área de formación
Terminal

7. Academia
Nutrición Básica y Clínica

8. Modalidad					
Obligatorias	X	Curso		Presencial	X
Optativas		Curso-Taller		No presencial	
		Taller		Mixta	
		Seminario			
		Laboratorio			
		Práctica de campo	X		
		Práctica profesional			
		Estancia académica			

9. Pre-requisitos
Dietología I y II, Evaluación del cuidado nutricional, Antropometría

10. Horas teóricas	Horas prácticas	Horas de estudio independiente	Total de horas	Valor en créditos
2	8	3	13	13

11. Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación
M.N.C. Nora Celia Ramos Frausto L.N. Juan Antonio Ortega Jaime

12. Fecha de elaboración	Fecha de modificación	Fecha de aprobación
05/12/2010.	15/05/18	

DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

13. Presentación
En la Unidad de Aprendizaje de Prácticas de Nutrición clínica, el alumno a través del contacto con el paciente hospitalizado adquiere la habilidad de evaluar y dar un diagnóstico nutricional, para brindar una intervención nutricional óptima

14. Competencias profesionales
Generales
Resolución de problemas Toma de decisiones Razonamiento crítico Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente Trabajo colaborativo Valoración y respeto por la diversidad y multiculturalidad Compromiso ético Capacidad para aplicar el conocimiento en la práctica Capacidad creativa Capacidad de autoevaluación
Específicas

Habilidad para integrar los parámetros antropométricos, bioquímicos, clínicos y dietéticos, para realizar la historia clínica nutricional para determinar el diagnóstico nutricional y por consiguiente la intervención.

✓

15. Articulación de los ejes

Procesos Patológicos

16. Contenido

1. Cálculo del gasto energético basal, según Harris y Benedict
2. Cálculo de energía en sujetos en estrés metabólico
3. Cálculo de gasto energético total de pacientes en estado crítico según la fórmula de Ireton-Jones
4. Balance de nitrógeno
5. Necesidades de proteínas, según la situación clínica
6. Relación energía/nitrógeno
7. Aspectos básicos del proceso de cuidado nutricional
 - a) Evaluar el estado de nutrición del individuo
 - b) Evaluación del riesgo nutricional
 - c) Realizar el diagnóstico nutricional
 - d) Llevar a cabo la intervención nutricional
 - e) Dar seguimiento a la intervención, reevaluar y adecuar la intervención en caso necesario.
8. Nutrición en trastornos metabólicos y enfermedades cardiovasculares
 - a) Síndrome metabólico
 - b) Hipertensión arterial
 - c) Dislipidemias
 - d) Diabetes mellitus
9. Nutrición en patologías renales
 - a) Insuficiencia renal aguda
 - b) Enfermedad renal crónica
 - c) Hemodiálisis
 - d) Diálisis Peritoneal
 - e) Síndrome nefrótico
 - f) Litiasis renal
10. Nutrición y cáncer
11. Anemia
12. Enfermedades hepáticas
13. Esteatosis hepática y Esteatohepatitis no alcohólica
14. Nutrición en enfermedades del páncreas
15. Nutrición y cirugía
 - a) Cirugías esofágicas

- b) Gastrectomía
- c) Cirugía pancreática
- d) Cirugía vesicular y de la Vía biliar
- e) Fístulas gastrointestinales

17. Estrategias educativas

- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje colaborativo
- Aprendizaje basado en proyectos
- Análisis y discusión de casos
- Aprendizaje basado en la solución de los casos clínicos

18. Materiales y recursos didácticos

Proyector
Computadora
Presentaciones en power point
Calculadora
Pizarrón
Plumones
Borrador
Carteles

19. Evaluación del desempeño

Evidencia(s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Portafolio de evidencias: Casos Clínicos: • Historia clínica nutricional. Antropométricos Bioquímicos Clínicos Dietéticos Diagnostico nutricio Intervención nutricional Seguimiento 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación. Times New Roman tamaño 12. Espacio 1.5. • Argumenta los contenidos. • Retoma los contenidos revisados. • Identifica el diagnostico nutricional • Elaboración del SOAP 	Sector Salud: público y privado.	10% 30% 30% 30%

<ul style="list-style-type: none"> • Nutrición en trastornos metabólicos y enfermedades cardiovasculares. • Nutrición en patologías renales • Nutrición y cáncer • Anemia • Enfermedades hepáticas • Esteatosis hepática y Esteatohepatitis no alcohólica • Nutrición en enfermedades del páncreas • Nutrición y cirugía 			
Muestra capacidad de disertación. Afectiva	Rubrica Rubrica	Campo clínico	10% 10% 20%
Responde correctamente las preguntas contenidas en el examen	Examen.	Aula	60.0%

20. Criterios de evaluación:	
Criterio	Valor
Evaluación formativa (parciales)	60%
Evaluación sumaria (Ordinario)	60%
Evaluación Extraordinaria	
21. Acreditación	
Tener mínimo el 80% de asistencia a clases. Cumplir mínimo con el 90% de los casos clínicos Obtener calificación mínima de 6.0 en el curso	

22. Fuentes de información
Básicas:
<ul style="list-style-type: none">• Pérez Lizaur, AB. “Manual de Dietas Normales y Terapéuticas”. 6ª. Edición. Editorial La Prensa Médica Mexicana.• “Elementos Fundamentales en el Cálculo de dietas.” 1ª Edición. Editorial Manual Moderno.• Fomento de Nutrición y Salud. Sistema Mexicano de Alimentos Equivalente.3ª Edición.• Fomento de Nutrición y Salud. Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes para Pacientes Renales. 1ª Edición.• Chávez.Composición de Alimentos. Tablas: Valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo. 3ª Edición. McGraw-Hill
Complementarias
<ul style="list-style-type: none">• Casanueva Esther “Nutriología Médica” 3ª. Edición. Editorial Médica Panamericana,• Silvia Escout Stump “Nutrición Diagnóstico y Tratamiento”, 8ª. Edición. Editorial Mc Graw Hill.• Lic. María Elena Téllez Villagómez “Nutrición Clínica”.1ª Edición Editorial Manual Moderno
23. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje
Licenciado en Nutrición.