

<p>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p>UNIDAD ACADÉMICA: FACULTAD DE ENFERMERÍA Y NUTRIOLOGÍA</p> <p>PROGRAMA DEL CURSO: EVALUACIÓN NUTRICIONAL</p>	DES:	Salud
	Programa académico	Licenciatura en Nutrición
	Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Obligatoria
	Clave de la materia:	LN0304
	Semestre:	Tercero
	Área en plan de estudios (B,P,E,O):	Específica
	Total de horas por semana:	6
	h./semana trabajo presencial/virtual:	2
	h./semana laboratorio/taller:	4
	h./trabajo extra-clase:	0
	Créditos Totales:	6
	Total de horas por semestre: <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	96 horas
	Fecha de actualización:	Febrero de 2024
	Prerrequisito (s):	Fundamentos de alimentación humana.
Responsable(s) del diseño del programa del curso:	Academia de Evaluación Nutricional: MCN. Mariana Cardona Mejía, MNH. Kiang Ocampo González, Dr. Luis Felipe Talavera Hernández, MC. Carla Samara Alvarado Díaz	

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/CURSO:

Este programa integra los indicadores para valorar el estado nutricional a nivel individual y colectivo, para que, posteriormente, sea capaz de diagnosticar problemas relacionados con la nutrición de manera eficaz y oportuna.

COMPETENCIA PRINCIPAL QUE DESARROLLA:

E6. NUTRICIÓN CLÍNICA.

Integra el proceso de atención nutricional, con base en los procesos fisiopatológicos de las enfermedades, a través de la interpretación de las deficiencias, excesos y alteraciones metabólicas que repercuten en el estado de nutrición y salud de los individuos.

OTRAS COMPETENCIAS A LAS QUE SE CONTRIBUYE CON EL DESARROLLO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/CURSO:

B2. INTERCULTURALIDADES, PLURALISMO Y GÉNERO.

Evalúa los factores o intersecciones de discriminación o exclusión que se ejercen en nuestros contextos sociales y comunitarios que impiden el ejercicio libre y autónomo de los derechos humanos de las personas, determinadas por su género, etnia, clase, cultura, edad, comunidad, preferencia sexual, genérica, color de piel, lengua, discapacidad motora, neurodivergencias, etc. Coadyuva, de manera propositiva, por la conformación de sociedades y/o comunidades plurales e interculturales con base en los criterios de justicia social, vida digna e intercambio respetuoso de saberes y cosmovisiones.

PS1. ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD CON SENTIDO HUMANO.

Construye una cultura de atención integral a la salud con sentido humano desde la prevención de la enfermedad y la promoción de estilos de vida saludable, mediante el análisis de problemas y su prevalencia, a través de la colaboración inter y transprofesional para establecer programas de salud con calidad y equidad, que impacten en la calidad de vida desde el enfoque del desarrollo sostenible.

E7. NUTRICIÓN HUMANA BÁSICA.

Desarrolla conocimientos sobre los fundamentos de la alimentación y nutrición humana, para desarrollar el Proceso de Atención Nutricional (PAN), con el objetivo de mantener un estado nutricional óptimo cubriendo las necesidades alimentarias del individuo sano en las diferentes etapas de la vida.

DOMINIOS	OBJETOS DE ESTUDIO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
<p>PS1.1 Atiende los problemas de salud actuales y futuros, a partir del diagnóstico de salud de la comunidad.</p>	<p>1. Proceso de Atención Nutricia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Proceso de Atención Nutricia ● Evaluación del estado nutricional ● Diagnóstico nutricional ● Intervención nutricia 	<p>Domina el proceso de atención nutricia y los conceptos básicos de la evaluación del estado nutricional.</p> <p>Comprende todo el proceso que se debe llevar a cabo en una evaluación del estado nutricional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lectura y análisis del tema por parte del estudiante y previa a la clase ● Exposición por parte de los estudiantes y docente. ● Revisión y 	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación del tema por parte de los estudiantes. ● Esquema del Proceso de atención nutricia.

<p>B2. 8 Reconoce y prioriza las necesidades de las personas y sus comunidades, para el diseño de proyectos innovadores respetando sus opiniones e intereses en la planeación de soluciones</p> <p>E6.5 Desarrolla la evaluación de estado nutricional en diversas enfermedades a través de la implementación de las herramientas para valorar la historia relacionada con la alimentación y nutrición, datos antropométricos, datos bioquímicos, datos físicos relacionados con la nutrición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Monitoreo y evaluación nutricios <p>2. Historia relacionada con la alimentación y la nutrición</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ingesta de alimentos y nutrimentos ● Administración de alimentos y nutrientes ● Uso de medicamentos y medicina alternativa ● Conocimientos, creencias y actitudes ● Comportamiento ● Inseguridad alimentaria ● Actividad y función física ● Medidas centradas en el paciente y su relación con la nutrición <p>3. Métodos o indicadores antropométricos.</p>	<p>Identifica los indicadores y instrumentos que se utilizan para realizar una correcta evaluación de la alimentación y nutrición del individuo.</p> <p>Analiza la composición corporal con base en el tipo de tejido, y es capaz de analizar e identificar alteraciones en el mismo.</p> <p>Aprende, identifica y aplica la técnica adecuada para la obtención de las</p>	<p>discusión de conceptos en grupo</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Uso de tecnologías de la información ● Lectura y análisis del tema por parte del estudiante y previa a la clase ● Exposición por parte de los estudiantes y docente. ● Revisión y discusión de conceptos en grupo ● Uso de tecnologías de la información <p>Práctica en parejas en el laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lectura y análisis del tema por parte del estudiante y previa a la clase ● Exposición por parte de los 	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación del tema por parte de los estudiantes. ● Taller de frecuencia alimentaria y recordatorio de 24 horas. ● Reporte de práctica de laboratorio <ul style="list-style-type: none"> ● Presentación del tema por parte de los estudiantes. ● Reporte de práctica de laboratorio de ubicación de puntos anatómicos y toma de medidas antropométricas.
---	--	--	--	--

<p>E6.6 Describe los problemas nutricionales del individuo enfermo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Composición corporal ● Métodos de evaluación de la composición corporal. ● Métodos indirectos: DEXA, TAC. ● Métodos doblemente indirectos: Bioimpedancia y antropometría ● Elementos básicos para una correcta evaluación de la bioimpedancia. ● Calibración del equipo ● Protocolos de hidratación para la evaluación con bioimpedancia. ● Evaluación antropométrica para la salud. ● Material antropométrico <ul style="list-style-type: none"> ● Estadímetro ● Báscula ● Cinta antropométrica ● Plicómetro ● Banco antropométrico ● Infantometro ● Medidas básicas <ul style="list-style-type: none"> ● Peso ● Talla ● Longitud 	<p>medidas antropométricas</p> <p>Aplica las técnicas aprendidas para obtener las medidas antropométricas en la intervención y análisis que corresponden a la evaluación del estado nutricional</p> <p>Analiza los resultados obtenidos de las mediciones antropométricas con el fin de poder emitir un diagnóstico.</p>	<p>estudiantes y docente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Revisión y discusión de conceptos en grupo ● Uso de tecnologías de la información. ● Práctica de identificación de puntos anatómicos <p>Práctica de la técnica correcta de medidas antropométricas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Reporte de análisis de la composición corporal y sus alteraciones.
---	--	--	--	--

<p>E6.5 Desarrolla la evaluación de estado nutricional en diversas enfermedades a través de la implementación de las herramientas para valorar la historia relacionada con la alimentación y nutrición, datos antropométricos, datos bioquímicos, datos físicos relacionados con la nutrición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Circunferencias ● Perímetro cefálico ● Media del brazo ● Muñeca ● Pantorrilla ● Cintura ● Cadera ● Fondo uterino ▪ Plicometría ● Pliegue cutáneo tricipital ● Pliegue cutáneo Subescapular ● Evaluación y análisis de indicadores antropométricos en los ciclos de la vida. ● Tablas percentilares ● IMC ● Índice cintura estatura (ICE) ● ICC ● Fondo uterino ● Medidas antropométricas en desastres (circunferencia de brazo) ● Evaluación del tono muscular en el adulto mayor ● Adaptación de la evaluación antropométrica en personas encamadas y 	<p>Valora los diferentes indicadores bioquímicos que ayudan a determinar el estado de salud.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación del tema por parte de los estudiantes. ● Tabla de los parámetros bioquímicos más relevantes
--	---	--	--	---

	<p>con capacidades diferentes.</p> <p>4. Datos bioquímicos, exámenes médicos y cirugías.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características generales • Pruebas bioquímicas generales • Química Sanguínea • Biometría Hemática • Perfil De Lípidos • Funcionamiento o Gastrointestinal • Función Pancreático • Función Hepática. • Función Tiroidea • Uronalisis (EGO) • Electrolitos • Índices pronósticos del estado proteico • Proteína Visceral • Albumina • Pre albumina • Trásferrina • Proteína ligada al retinol 	<p>Identifica los valores normales de cada uno de los indicadores bioquímicos.</p> <p>Analiza los valores anormales que puede presentar un paciente e identifica su relación con la nutrición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lectura y análisis del tema por parte del estudiante y previa a la clase • Exposición por parte de los estudiantes y docente. • Revisión y discusión de conceptos en grupo • Uso de tecnologías de la información. <p>Revisión bibliográfica de artículos científicos</p>	<p>en nutrición: incluir el rango normal y la razón de la alteración de los mismos.</p>
--	---	--	--	---

<p>E6.9 Identifica la pertinencia de soporte nutricional con base en el estado nutricional y de salud del paciente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • índice creatinina/altura • Proteínas Somáticas • Balance nitrogenado • Excreción de creatinina • Función Inmunológica: • Recuento Total de Linfocitos 			
<p>E6.4 Aplica las diversas herramientas de tamizaje nutricional para identificar a los pacientes en riesgo nutricional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pruebas bioquímicas para la evaluación de vitaminas y minerales • Indicadores integrales • Índice inflamatorio y de nutrición pronóstico (IINP) 	<p>Relaciona los indicadores clínicos que se utilizan en la evaluación del estado nutricional con la nutrición.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del tema por parte de los estudiantes. • Cuadro descriptivo en el cual se incluyan las manifestaciones clínicas por el exceso o deficiencia de macro y micronutrientes.
<p>E7.8 Determina y cuantifica la cantidad de progreso en relación a las metas nutricionales a través del monitoreo y seguimiento nutricional en las diferentes etapas de la vida</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Índice de riesgo nutrición (IRN) • Índice de nutrición pronóstico (INP) 		<ul style="list-style-type: none"> • Lectura y análisis del tema por parte del estudiante y previa a la clase • Exposición por parte de los estudiantes y docente. • Revisión y discusión de conceptos en grupo • Uso de tecnologías de la información 	
<p>5. Hallazgos físicos relacionados con la nutrición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Características 	<p>Conoce la terminología de los problemas nutricios.</p>	<p>Práctica en parejas en el laboratorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del tema por parte de los estudiantes. • Reporte de práctica de laboratorio

	<p>generales</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Signos clínicos y causas de deficiencia o exceso por aparatos y sistemas. <p>6. Historia del paciente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Historia clínica ● Historia personal ● Historia familia y médica ● Historia social 	<p>Analiza los resultados de la evaluación del estado nutricional para identificar problemas relacionados con la nutrición.</p> <p>Redacta acertadamente los diagnósticos nutricios en formato PES.</p> <p>Aplica cada uno de los formatos de evaluación con el fin de aprender a redactar un buen diagnóstico nutricional</p> <p>Conoce y aplica los tamizajes nutricionales para la</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lectura y análisis del tema por parte del estudiante y previa a la clase ● Exposición por parte de los estudiantes y docente. ● Revisión y discusión de conceptos en grupo ● Uso de tecnologías de la información <p>Práctica en parejas en el laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lectura y análisis del tema por parte del estudiante y previa a la clase ● Exposición por parte de los estudiantes y docente. ● Revisión y discusión de conceptos en grupo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación del tema por parte de los estudiantes. ● Taller de diagnósticos nutricios <ul style="list-style-type: none"> ● Presentación del tema por parte de los estudiantes. ● Reporte de práctica de laboratorio
--	---	---	--	---

	<p>7. Diagnóstico nutricional.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Problemas nutricionales (AND) ● Problemas, Etiología, Signos y síntomas (PES). <p>8. Tamizajes de riesgo nutricional.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cribado de riesgo nutricional (Nutritional Risk Screening y Nutrition Risk Index) ● Valoración global subjetiva ● Minievaluación Nutricional (Mini-Nutritional Assessment) ● The short nutritional assesment questionnaire ● Malnutrition Universal Screening Tool ● ASPEN standards for 	<p>correcta y oportuna detección del riesgo nutricional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lectura y análisis del tema por parte del estudiante y previa a la clase ● Exposición por parte de los estudiantes y docente. ● Revisión y discusión de conceptos en grupo ● Uso de tecnologías de la información ● Práctica en parejas en el laboratorio 	
--	---	--	---	--

	<p>especialized nutrition support (SNS) for hospitalized pediatric patients</p> <ul style="list-style-type: none"> • SOAP: conclusión de la evaluación del paciente hospitalizado 			
--	--	--	--	--

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)
<p>Mahan. (2021). Krause dietoterapia. 15a edición. ELSEVIER. México</p> <p>AMMFEN. (2014). Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. McGraw-Hill. México.</p> <p>Suverza A y Haua K (2010) El ABCD de la Evaluación del estado de Nutrición. McGraw-Hill. 1er ed. México.</p> <p>.</p> <p>Palafox M y Ledesema JA (2012) Manual de Fórmulas y Tablas para la intervención Nutriológica. McGraw-Hill. 2da ed. México.</p>	<p>Trabajo en clase, evidencias de aprendizaje y talleres 40%</p> <p>Exámenes escritos 30%</p> <p>Prácticas de laboratorio 30%</p> <p>.</p>

