

Carta Descriptiva

I. Identificadores de la asignatura			
Instituto:	INSTITUTO DE CIENCIAS BIOMEDICAS	Modalidad:	Presencial
Departamento:	CIENCIAS DE LA SALUD	Créditos:	9
Materia:	EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIO	Carácter:	Obligatoria
Programa:	NUTRICION	Tipo:	Taller
Clave:	BAS121596		
Nivel:	INTEMEDIO		
Horas: 90		Teoría: 60	Práctica: 30

II. Ubicación:
Antecedentes: BAS0008-94 Bioquímica General
Consecuentes: BAS121496 diagnostico Nutricional

III. Antecedentes
Conocimientos: Contar con los conocimientos sobre anatomía, bioquímica y fisiología humana.
Habilidades y destrezas: En el trabajo de laboratorio, para recabar información científica y habilidad deductiva, capacidad de análisis y abstracción. Uso del Office.
Actitudes y Valores: Disciplina, puntualidad y disposición para trabajar en equipo.

IV. Propósitos generales

1. Identificar y aplicar de las técnicas de valoración antropométrica
2. Identificar y aplicar de las técnicas para la valoración dietética
3. Identificar e interpretar las pruebas bioquímicas utilizadas para la valoración del estado nutricional
4. Conocer los principales signos por deficiencias o excesos de nutrimentos

V. Objetivos: Compromisos formativos e informativos

Conocimiento:

Describir, priorizar y analizar las técnicas de evaluación nutricia y su interrelación con los eventos de salud y enfermedad del cuerpo humano.

Habilidades y destrezas:

Desarrollar el dominio de técnicas básicas de evaluación del estado nutricional.

Actitudes y valores:

Constancia y actitud crítica, prepositiva y positiva.

Problemas que puede solucionar:

- Puede participar como auxiliar en nutrición clínica con el análisis dietético, antropométrico, bioquímico y clínico.

VI. Condiciones de operación

Espacio:

Aula: Seminario (B-205)

Taller:

Laboratorio: Experimental (Laboratorio B edificio K)

Mobiliario:

- Unidades de trabajo con equipo de antropometría.
- Mesa bancos
- Retroproyector de acetatos
- Cañón
- Pizarrón
- Laptop
- Aver pack

Población:

Número deseable: 30 máximo
45

- Televisión

Material educativo de uso frecuente:

- Manuales de antropometría y composición corporal
- Replicas de alimentos.
- Pirámide Alimentaria.
- Modelos de medidas caseras.
- Carpetas con fotografías y dibujos de alimentos.

VII. Contenidos y tiempos estimados

TEORIA

Objetivo de Unidad Didáctica 1

El alumno será capaz de identificar los conceptos generales del estado nutricional y su forma de evaluación.

Contenido	Tiempo
-Encuadre	
-Conceptos generales. Contenido conceptual.	
	1era semana

Objetivo de Unidad Didáctica 2

El alumno será capaz de identificar y aplicar de las técnicas de antropometría los a fin de realizar la valoración del estado nutricional.

2.1 Método antropométrico. Ventajas y limitaciones de las mediciones antropométricas. Fuentes de error en antropometría. Distribución de referencia. Contenido conceptual	
2.2 Medidas de crecimiento: Peso, longitud-talla, circunferencias, diámetros. Contenido procedimental	
2.3 Índices nutricionales. Límites de referencia Puntos de corte. Contenido procedimental	
2.4 Medidas de composición corporal. Métodos de composición corporal. Contenido procedimental	
	semana 2 a 5

Objetivo de Unidad Didáctica 3

El alumno será capaz de identificar y aplicar de las técnicas para la valoración dietética a fin de realizar la valoración del estado nutricional.

<p>3.1 Métodos de evaluación del consumo de alimentos. Fuentes de error en la recopilación y registro de información dietaria. Contenido conceptual</p>	<p>semana 6 a 8</p>
<p>3.2 Recordatorio de 24 horas. Contenido procedimental</p>	
<p>3.3 Frecuencia de consumo de alimentos. Contenido procedimental</p>	
<p>3.4 Registro pesado de alimentos. Contenido procedimental</p>	
<p>3.5 Ingesta diaria recomendada. Contenido procedimental</p>	
<p>Objetivo de Unidad Didáctica 4 El alumno será capaz de Identificar e interpretar las pruebas bioquímicas utilizadas para la valoración del estado nutricional</p>	
<p>4.1 Evaluación bioquímica. Importancia, ventajas limitaciones. Contenido conceptual</p>	<p>semana 9 a 11</p>
<p>4.2 Principales indicadores del estado de nutrición. Proteínas, hierro, lípidos, glucosa, pruebas funcionales, inmunológicos. Contenido procedimental</p>	
<p>4.3 Fuentes de error en las determinaciones bioquímicas. Efecto de la dieta en las determinaciones bioquímicas. Contenido conceptual.</p>	
<p>Objetivo de Unidad Didáctica 5 El alumno será capaz de Identificar los principales signos por deficiencia o excesos de nutrimentos a fin de realizar la valoración del estado nutricional.</p>	
<p>5.1 Evaluación clínica. Importancia y limitaciones. Contenido conceptual</p>	<p>semana 12 a 15</p>
<p>5.2 Signos clínicos sugestivos de deficiencias Nutricionales.</p>	
<p>5.3 Signos clínicos sugestivos de excesos nutricionales.</p>	

LABORATORIO

Objetivo de Unidad Didáctica 1

El alumno será capaz de obtener la longitud en infantes y la talla en adultos y adultos mayor.

Tiempo	Contenido
1era semana	-Encuadre
	-Plano de Frankfurt. Longitud y talla.

Objetivo de Unidad Didáctica 2

El alumno será capaz de realizar la técnica de la obtención del peso corporal en infantes, adultos y adultos mayor a fin de evaluar el estado nutricional. Además el alumno será capaz de interpretar el IMC a fin de evaluar el estado nutricional.

2da semana	Peso en infantes y adultos
	Obtención e interpretación del IMC

Objetivo de Unidad Didáctica 3

El alumno será capaz de interpretar la complejidad ósea, por medio de la circunferencia de muñeca, modelo HAT y ancho de codo para la valoración del estado nutricional.

Semana 3 a 4	Circunferencia de muñeca
	Ancho de codo
	Modelo HAT

Objetivo de Unidad Didáctica 4

El alumno será capaz de manejar las diferentes circunferencias utilizadas para la valoración del estado nutricional.

Semana 5 a 7	Circunferencia cefálica
	Circunferencia de brazo
	Circunferencia de pantorrilla
	Circunferencia abdominal

Objetivo de Unidad Didáctica 5

El alumno será capaz de manejar los diferentes métodos para la determinación de la composición corporal a fin de evaluar el estado nutricional.

	8-12 semana	Pliegues cutáneos (tricipital, bicipital, suprailiaco, subescapular, abdominal, pliegue anterior del muslo medio y pliegue interno de la pantorrilla)
		Área muscular del brazo
		Bioimpedancia eléctrica
		Interactancia infraroja
Objetivo de Unidad Didáctica 6 El alumno será capaz de Identificar y aplicar de las técnicas para la valoración dietética a fin de realizar la valoración del estado nutricional.		
	13-15 semana	Recordatorio de 24 horas
		Frecuencia de alimentos
		Registro pesado

VIII. Metodología y estrategias didácticas

1. Metodología Institucional:

- a) Elaboración de ensayos, monografías e investigaciones (según el nivel) consultando fuentes bibliográficas, hemerográficas, y "on line".
- b) Elaboración de reportes de lectura de artículos actuales y relevantes a la materia en lengua inglesa.

2. Metodología y estrategias recomendadas para el curso:

- Mediante la revisión, análisis y discusión de proyectos o artículos de investigación, comparar las diversas maneras de recolección, organización y análisis de información.
- Aplicación práctica, mediante ejercicios hipotéticos o reales, de Programas Computacionales diseñados para el análisis de datos
- Análisis de los elementos a considerar para la discusión de Resultados

IX. Criterios de evaluación y acreditación

A) Institucionales de acreditación:

Acreditación mínima de 80% de las clases programadas.

Entrega oportuna de trabajos

Pago de derechos

Calificación ordinaria mínima de 7.0

Permite examen de título: Sí

B) Evaluación del curso:

Teoría: 50%

Exámenes parciales: 30%

Exposición: 10%

Trabajos en clase: 10%

Laboratorio: 50%

Bitácora: 30 %

Examen parcial: 10%

Examen final: 10 %

X. Bibliografía

a) Bibliografía obligatoria

Obligatoria			
Autor	Año	Título	Lugar de impresión
1. Casanueva E. et al.	2001	Nutriología Medica	México
2. Mahan LK.	2001	Nutrición y Dietoterapia de Krause	México
3. Hicks Gómez, Juan José.	2007	Bioquímica	México
4. Teji3n Rivera, Jos3 Mar3a., et al	2005	Fundamentos de bioqu3mica metab3lica	México
5. Bishop, Michael L. et al	2007	Qu3mica cl3nica: principios, procedimientos y correlaciones	México
6. Bourges-Rodr3guez H, Casanueva E. y Rosado J. L.	2004	Recomendaciones de ingest3n de nutrimentos para la poblaci3n mexicana. Bases fisiol3gicas, Tomo I. Vitaminas y Nutrimentos inorg3nicos.	México
7. Lee, Robert D. et al	1996	Nutritional Assessment	St. L., EUA
8. Rosalind S. Gibson	2005	Principles of Nutritional Assessment	N. Y. EUA
9. Mataix Verdu J.	2006	Nutrici3n y alimentaci3n humana	Espa3a
10. Bellido Guerrero D y De Luis Roman D.	2006	Manual de nutrici3n y metabolismo	Espa3a
11. Rodr3guez Tadeo A y Mart3nez Ladr3n de Guevara E.	2008	Manual de pr3cticas de laboratorio	ICB. Nutrici3n.

XI Perfil deseable del docente

- a) Grado académico: Maestría o Doctorado
- b) b) Área: Nutrición Humana
- c) c) Experiencia: en investigación y docencia de por lo menos tres años en Nutrición

XII. Institucionalización

Responsable del Departamento: Dr. Carlos E. Cano Vargas
Coordinador/a del Programa: MDB. Gabriel Medrano Donlucas
Fecha de elaboración: 11 Agosto 2010
Elaboró: M.C. Alejandra Rodríguez Tadeo
Fecha de rediseño: septiembre de 2011.
Rediseño: Lic. María Teresa Carreón Flores