

## CARTA DESCRIPTIVA (FORMATO MODELO EDUCATIVO UACJ VISIÓN 2020)

I. Identificadores de la asignatura			
<b>Instituto:</b>	ICB	<b>Modalidad:</b>	Presencial
<b>Departamento:</b>	Ciencias de la Salud	<b>Créditos:</b>	08
<b>Materia:</b>	Prácticas clínicas de embarazo e infante	<b>Carácter:</b>	Obligatoria
<b>Programa:</b>	Licenciatura en Nutrición	<b>Tipo:</b>	Taller
<b>Clave:</b>	BAS342605		
<b>Nivel:</b>	Avanzado		
<b>Horas:</b>	128 Totales	<b>Teoría:</b> 0%	<b>Práctica:</b> 100%

II. Ubicación	
<b>Antecedentes:</b> Nutrición en el embarazo e infante	<b>Clave</b> BAS340905
<b>Consecuente:</b> N/A	

III. Antecedentes
<b>Conocimientos:</b> Contar con los conocimientos de las materias del nivel básico e intermedio del plan de estudios, nutrición y enfermedad I y II, Seminario de nutrición en la embarazada y el infante, fisiología, bioquímica, fisiopatología, evaluación y diagnóstico del estado de nutrición.
<b>Habilidades:</b> Ser capaz de interrogar y explorar a una embarazada y a un infante, saber utilizar el equipo para evaluar y diagnosticar el estado nutricional.

**Actitudes y valores:** Iniciativa, puntualidad, responsabilidad, vocación de servicio, trabajo en equipo.

#### **IV. Propósitos Generales**

Los propósitos fundamentales del curso son:  
Fortalecer al programa en la parte clínica en uno de las etapas de la vida, de igual manera permitirá responder a una de las necesidades de salud social, permitiendo cambiar el estilo de vida en esta etapa tan importante, que traerá consigo una mejor calidad de vida de la embarazada o el infante.

#### **V. Compromisos formativos**

**Intelectual:** Que el alumno se familiarice con los métodos de interrogatorio directo e indirecto, la evaluación del paciente; antecedentes heredofamiliares, estilo de vida historia alimentaria y antropometría, así como con los exámenes de laboratorio y gabinete más frecuentemente usados en la detección de las enfermedades prevalentes en nuestra región, para que una vez resumidos e interpretados los hallazgos, sea capaz de concluir un diagnóstico y poder tomar una decisión terapéutica nutricional que tienda a la prevención y rehabilitación de la salud.

**Humano:** El estudiante reflexionará acerca de las implicaciones éticas del tratar con personas para desarrollar un tratamiento que les ayude a mantener y/o mejorar la salud o en mejor caso prevenir la enfermedad.

**Social:** El estudiante analizará las repercusiones que tienen las enfermedades en la sociedad al no ser prevenidas y tratadas adecuadamente con una planeación estratégica.

**Profesional:** El estudiante incorporará a su formación los elementos fundamentales de la evaluación y diagnóstico nutricional de forma que pueda diseñar, orientar, asesorar y/o animar a proyectos de prevención y educación en salud, así como intervenir en la toma de decisiones para el mejoramiento de su comunidad.

## VI. Condiciones de operación

Espacio: Consultorio clínico

Laboratorio: Consultorio y hospital

Mobiliario: mesa redonda, sillas, computadora

Población: 15

Material de uso frecuente:

A) Hojas

B) Plumas

Condiciones especiales:

No aplica

## VII. Contenidos y tiempos estimados

Temas	Contenidos	Actividades
<b>1ª. semana</b>  -Encuadre	-Modo de calificar, entrega de trabajos y características generales de la materia.	Exposición docente
<b>2ª. semana</b>  Uso de expediente	-Llenado del expediente clínico y características generales  -Llenado de expediente	Ejercicios de repaso  Seminario

<p><b><u>3ª. semana</u></b></p> <p>Atención a primer paciente de embarazo e infante.</p> <p>- Utilidad de las raciones de equivalentes en las recetas</p>	<p>clínico con el paciente.</p> <p>- Conversión de las cantidades en gramos de las recetas a sistema de equivalentes para la inclusión en los planes de alimentación.</p>	<p>Atención a paciente, revisión de expedientes y ejercicios</p> <p>Seminario</p>
<p><b><u>4ª. semana</u></b></p> <p>-Seguimiento de pacientes</p> <p>- Atención a segundo paciente</p> <p>- Modificación de recetas típicas para la inclusión en la plan de alimentación</p>	<p>- Explicación del sistema de equivalentes y entrega de menús.</p> <p>-Modificación de cantidades o modo de preparación en recetas comunes para la integración a un plan alimenticio.</p>	<p>Atención a paciente, entrega de expediente para revisión y ejercicio</p> <p>Seminario</p>
<p><b><u>5ª. semana</u></b></p> <p>-Seguimiento de pacientes</p> <p>- Atención a tercer paciente</p> <p>- Comparación de 3 productos similares.</p>	<p>-Entrega de plan de alimentación y menús</p> <p>-Explicación de la etiqueta de alimentos</p> <p>-Comparación en cuanto a información nutricional de 3</p>	<p>Atención a paciente, entrega de expediente para revisión y ejercicio</p> <p>Seminario</p>

<p><b><u>6ª. semana</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seguimiento de pacientes</li> <li>- Atención a cuarto paciente</li> <li>- comparación de alimento normal contra alimento Light</li> </ul>	<p>productos similares</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrega de plan alimenticio y menús.</li> <li>- Comparación de alimentos normales contra los Light</li> </ul>	<p>Atención a paciente, entrega de expediente para revisión y ejercicio. Seminario</p>
<p><b><u>7ª. semana</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>--Seguimiento de pacientes</li> <li>- Atención a quinto paciente</li> <li>-Plato del bien comer</li> </ul>	<p>productos similares</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Entrega de plan alimenticio y menús.</li> <li>-Evaluación final para comentar cambios en el paciente.</li> <li>-Explicación del plato del bien comer.</li> <li>-Entrega de plan alimenticio y menús.</li> </ul>	<p>Atención a paciente, entrega de expediente para revisión y ejercicio. Seminario</p>

<p><b><u>8ª. semana</u></b></p> <p>-Seguimiento de pacientes</p> <p>- Atención a sexto paciente</p>	<p>-Seguimiento</p> <p>-Entrega de plan alimenticio y menús.</p>	<p>Atención a paciente, entrega de expediente para revisión y ejercicio. Seminario</p>
<p><b><u>9ª. semana</u></b></p> <p>-Seguimiento de pacientes</p> <p>- Atención a séptimo paciente</p>	<p>-Seguimiento</p> <p>-seguimiento a pacientes.</p>	<p>Atención a paciente, entrega de expediente para revisión y ejercicio. Seminario</p>
<p><b><u>10ª. semana</u></b></p> <p>-Seguimiento de pacientes</p>	<p>Plan nutricional en situaciones como: pacientes diabéticos,</p>	<p>Atención a paciente, entrega de expediente para revisión y ejercicio. Seminario</p>
<p><b><u>11ª y 12ª. semana</u></b></p> <p>- Exposición sobre diversas situaciones en el paciente</p>	<p>adolescentes, anémicas, obesas, bajo nivel socioeconómico, etc.</p> <p>-Diagnósticos finales, evaluación y autocrítica de la atención a pacientes según cumplimiento de objetivos.</p>	<p>Exposición de alumnos</p>
<p><b><u>13ª y 14ª . semana</u></b></p> <p>- Cierre de expedientes</p>		

<p><u>15ª y 16ª. semana</u></p> <p>- Trabajos finales</p>		<p>Seminario</p> <p>Trabajos finales</p>
---	--	--

### VIII. Metodología y estrategias didácticas

- A. Exposiciones:** Exposición individual de un tema al final del curso
- B. Investigación:** Búsqueda de información actualizada sobre la atención nutricional en distintos padecimientos.
- C. Discusión:**
- D. Proyecto:** Elaboración de un proyecto para la atención nutricional en pacientes con necesidades especiales.
- E. Talleres:**
- F. Laboratorio:** Uso de equipo para antropometría
- G. Prácticas:** Atención a pacientes reales, 4 adultos y 3 adultos mayores
- H. Otro,** especifique: Ejercicios sobre casos.

### IX. Criterios de evaluación y acreditación

- a) **Institucionales de acreditación:**  
Acreditación mínima de 80% de clases programadas

Entrega oportuna de trabajos

Pago de derechos

Calificación ordinaria mínima de 7.0

Permite examen único: si

**Acreditación del semestre mediante los siguientes porcentajes:**

**Clínica Interna 70%**

**Hospital 30%**

Exámenes parciales: 15%

Prácticas: 20%

Atención de pacientes (expediente): 45%

Exámenes parciales 10%

**Valor de cada expediente: 25 puntos**

Historia Clínica 1 punto

Recordatorio de 24 hrs. 2 puntos

Frecuencia de alimentos 1.5 puntos

Lista de recomendaciones 1.5 puntos

Evaluación antropométrica 2 puntos

Diagnóstico nutricional 2 puntos

Exploración física 1 punto

Objetivos del tratamiento nutricional 1 punto

Exploración física 1 punto

Objetivos del tratamiento nutricional 1 punto

Hoja de calculo 3 puntos

Menús 5 puntos

Distribución de menús 2 puntos

Investigación de medicamentos 2 puntos

Tareas y Ejercicios: 5%



Seguimiento de pacientes: 5%

Notas de evolución 0.5 puntos por cada una

Grafica de seguimiento 0.5 puntos por cada una

Diagnóstico final 2 puntos

Tripticos o inf. adicional 2 puntos.

Cumplimiento de objetivos 1 punto

Correcciones 3 puntos.

## **X. Bibliografía**

### **a) Bibliografía obligatoria**

- Alimentación normal en niños y adolescentes, Manual moderno, R. Ramos Galván. 1999.
- Prácticas modernas en la alimentación infantil, Bárbara J. Ivens MS. RD. CSO. 2001.
- Nutrición Pediátrica de Jessica Lorenzo y colaboradores, Editorial Corpus Marzo de 2004

### **B) Bibliografía de lengua extranjera**

- Nutrition in pregnancy and lactation. 2d. Ed. The C.B. Wosby Co. 1994

### **C) Bibliografía complementaria y de apoyo**

- Curvas de crecimiento del NCHS / CDC
- NOM-031-SSA2-1994
- NOM-008-SSA2-1994

## **X. Perfil deseable del docente**

Lic. en Nutrición preferentemente con posgrado

## **XI. Institucionalización**

Responsable del Departamento: Dr. Carlos E. Cano Vargas

Coordinador/a del Programa: Mtro. Gabriel Medrano Donlucas

Fecha de actualización: septiembre de 2011.

Elaboró: Mtro. Gabriel Medrano Donlucas