



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

## Perfil Profesiográfico

Es un profesionalista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

### 1.- IDENTIFICACIÓN.

Centro Universitario de la Costa Sur

### 2.- DEPARTAMENTO.

Ciencias de la Salud y Ecología Humana

### 3.- ACADEMIA

Fundamentos de Nutrición

### 4.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE.

Evaluación del Estado Nutricio

#### 4.1.- ÁREA DE FORMACIÓN:

Básico Particular Obligatoria

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
I8835	Curso-Taller	51	51	102	10	I8831 Historia y Epistemología de la Nutriología

### 5.- ELABORADO POR:

Mtro Enrique Arturo Ernesto Ramírez Lira

### 6.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

Julio 2023



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## Centro Universitario de la Costa Sur

### PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

#### 7.- NOMBRE DEL PROFESOR.

Mtro. Enrique Arturo Ernesto Ramírez Lira

#### 8.- FORMACIÓN ACADÉMICA.

- Maestría en Nutrición y Dietética Aplicada, con terminación en Nutrición y Envejecimiento.
- Maestría en Nutrición Clínica.
- Licenciatura en Nutrición.

#### 9.- EXPERIENCIA PROFESIONAL.

- Profesor de asignatura "B" en la Universidad de Guadalajara.
- Nutrición clínica, Farmacia Fleming S.A. de C.V.
- Nutrición clínica, Jurisdicción VII de la Secretaría de Salud Jalisco.
- Nutrición clínica, Esbeltica Proyecta S.A. de C.V.
- Administración del servicio de alimentos, Seminario Diocesano de Autlán de Navarro, Jal.
- Administración de rastro y control de calidad, Productora y Comercializadora Pollos Maxi, S.A. de C.V.
- Nutrición comunitaria, DIF municipal Cd. Guzmán, Jal.
- Nutrición clínica, UMFH No 19 IMSS Cd. Guzmán, Jal.
- Administración del servicio de alimentos, Colegio México. Cd. Guzmán, Jal.

#### 10.- PERFIL DOCENTE.

Licenciado en nutrición, con experiencia en nutrición clínica y contar por lo menos con nivel 1 de certificación ISAK, preferentemente con posgrado en las áreas afines a nutrición. Que tengan perfil del programa de mejoramiento de profesorado (PRODEP) o aspire a obtenerlo y pertenezca o aspire al Sistema Nacional de Investigación (SNI).

#### 11.- PRESENTACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN.

La unidad de aprendizaje de Evaluación del Estado Nutricio, ofrece la oportunidad de evaluar el estado de nutrición de un individuo o comunidad, a través de la recolección, interpretación y apreciación de los indicadores directos e indirectos, para emitir un diagnóstico que fundamente acciones concretas tendientes a mejorar la situación nutrimental.

#### 12.- UNIDAD DE COMPETENCIA.

El alumno, elabora un diagnóstico nutricional para la implementación de un plan de cuidado nutricional, de acuerdo a los indicadores Antropométricos, Bioquímicos, Clínicos y Dietéticos.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

## PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

### 13.- COMPETENCIA(S) DEL PERFIL DE EGRESO.

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.
<b>Profesionales</b>
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.
<b>Socioculturales</b>
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 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.
<b>Técnico-instrumentales</b>
Comprende y utiliza tecnología 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;
Aplica habilidades de lecto-compresión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación en ese idioma.

### 14.- ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	
<b>Teóricos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica el estado de nutrición.</li> <li>• Describe componentes de la evaluación del estado de nutrición.</li> <li>• Identifica la historia clínica nutricional.</li> <li>• Interpreta el balance energético y sus tipos.</li> <li>• Distingue indicadores directos e indirectos de la evaluación del estado nutricional.</li> <li>• Aplica los instrumentos de medición antropométrica.</li> <li>• Aplica fórmulas para interpretación antropométrica.</li> <li>• Analiza indicadores bioquímicos.</li> <li>• Analiza indicadores clínicos que evidencian deficiencias y/o excesos de micronutrientes.</li> <li>• Analiza los componentes del gasto energético total.</li> <li>• Aplica fórmulas para el cálculo de gasto energético total.</li> <li>• Aplica instrumentos de evaluación dietética.</li> <li>• Analiza evaluaciones complementarias para condiciones específicas.</li> <li>• Identifica sistemas para la valoración nutricional.</li> </ul>



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

## PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adapta el ABCD de la evaluación del estado nutricional con pacientes en condiciones específicas. Integra componentes del diagnóstico nutricional.</li></ul>
<b>Prácticos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Realiza revisión bibliográfica del concepto de estado nutricional.</li><li>• Realiza revisión bibliográfica de los componentes de la evaluación nutricional por grupo etario.</li><li>• Elabora historia clínica nutricional.</li><li>• Analiza textos de balance energético.</li><li>• Define las diferencias entre indicadores directos e indirectos de la evaluación del estado nutricional.</li><li>• Realiza prácticas de mediciones básicas.</li><li>• Realiza prácticas de marcación de sitios anatómicos.</li><li>• Realiza prácticas de pliegues cutáneos.</li><li>• Realiza prácticas de circunferencias y diámetros.</li><li>• Realiza prácticas de interpretación de medidas antropométricas.</li><li>• Revisión de valores de referencia para indicadores bioquímicos.</li><li>• Búsqueda y revisión de bibliografía sobre micronutrientes.</li><li>• Investiga componentes del gasto energético total.</li><li>• Investiga las diferentes fórmulas de GET y cada una de sus variables.</li><li>• Describe los métodos de evaluación dietética.</li><li>• Analiza los diferentes instrumentos de evaluación complementaria, para condiciones específicas.</li><li>• Realiza práctica en laboratorio de cómputo con software NutriKcal.</li></ul>
<b>Formativos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Responsabilidad.</li><li>• Disciplina.</li><li>• Trabajo en equipo, multi e interdisciplinario.</li><li>• Actúa de acuerdo al código de ética del licenciado en nutrición.</li><li>• actúa con respeto a la diversidad de las comunidades a las que provee cuidado nutricional.</li></ul>

### 15.- CONTENIDO TEÓRICO – PRÁCTICO

#### **1. Componentes de la evaluación del estado de nutrición.**

- 1.1. Concepto de estado de nutrición.
- 1.2. Historia clínica nutricional.
- 1.3. Balance energético.

#### **2. Indicadores directos e indirectos de la evaluación del estado nutricional.**

- 2.1 Antropométricos.
- 2.1. Bioquímicos.
- 2.2. Clínicos.
- 2.3. Dietéticos.

#### **3. Gasto energético total.**

- 3.1. Componentes del gasto energético total.
- 3.2. Fórmula de Harris y Benedict.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

**Centro Universitario de la Costa Sur**

**PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

- 3.3. Fórmula de OMS.
- 3.4. Fórmula de Owen.
- 3.5. Fórmula de Valencia.

#### **4. Herramientas de cribado nutricional.**

- 4.1. Estado nutricional.
- 4.2. Predicción de la respuesta al tratamiento nutricional.
- 4.3. Predicción de la evolución.
- 4.4. Cuestionario DETERMINE

#### **6. Sistemas informáticos para valoración nutricional.**

- 6.1. NutriKcal.

#### **7. Diagnóstico nutricional.**

- 7.1. Plan de cuidado nutricional.
- 7.2. SOAP.

#### **8. Adaptación del ABCD de la evaluación del estado nutricional con pacientes en condiciones específicas.**

### **16.- TAREAS O ACCIONES.**

Se aplican, como estrategias de enseñanza-aprendizaje: revisión bibliográfica, elaboración de resúmenes y ensayos, diseño de formatos especializados, cuadros sinópticos, exposiciones, ejercicios de prácticas.

Se anexa el apartado de **Planeación e Instrumentación Didáctica**, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y de aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio autodirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, uso de TIC's, y otros contextos de desempeño.

### **17.- CAMPOS DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS.**

Nutrición clínica

### **18.- ACREDITACIÓN.**

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

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el período 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 autoridades universitarias o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

**Centro Universitario de la Costa Sur**

## PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

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 asistencias del 65% a clases y actividades.

### 19.- EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO	CRITERIOS DE DESEMPEÑO PROFESIONAL	CAMPO DE APLICACIÓN
Resumen.	Incluye los diferentes conceptos que definen al estado de nutrición. Con una extensión mínima de cuartilla y media. Partiendo de por lo menos 3 referencias bibliográficas, entregándose de manera individual.	Aula de clases.
Ensayo.	Incluye aquellos componentes de la evaluación nutricia, utilizando para el diagnóstico nutricional en los diferentes grupos etarios. Con una extensión mínima de 3 cuartillas, incluyendo introducción, desarrollo y conclusión. Partiendo de por lo menos 4 referencias bibliográficas, entregándose de manera individual.	Aula de clases.
Diseño de la historia clínica nutricional.	Se realiza a partir de la revisión bibliográfica y de las NOM-004-SSA3-2012, NOM-168-SSA1-1998 del expediente clínico. Se entrega de manera individual.	Aula de clases.
Cuadro sinóptico.	Organización lógica del contenido y aprendizaje. Se entrega de manera individual.	Aula de clases.
Exposición.	La exposición y explicación del tema se realizará de forma individual, las cuales deberán de contener aquella información correspondiente al ABCD de la evaluación nutricia. Los temas serán asignados por el profesor.	Aula de clases.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## Centro Universitario de la Costa Sur

### PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Prácticas.	Se realizan prácticas de mediciones básicas, marcación de sitios anatómicos, pliegues cutáneos, circunferencias y diámetro; y ejercicios de interpretación de medidas antropométricas.	Laboratorio de composición corporal.
Documento que incluya signos clínicos de deficiencia y/o excesos del estado de nutrición.	Revisión bibliográfica de por lo menos 4 referencias confiables de los signos clínicos que son implicados en la deficiencia y/o excesos de micronutrientes. Se entrega individualmente.	
Práctica.	Se realiza en laboratorio o aula y se entrega individualmente.	Laboratorio de composición corporal.
Práctica.	Se realiza en laboratorio o aula y se entrega individualmente.	Laboratorio de composición corporal.
Práctica.	Se realiza en laboratorio o aula y se entrega individualmente.	Laboratorio de composición corporal.
Práctica.	Se realiza en laboratorio o aula y se entrega individualmente.	Laboratorio de composición corporal.
Formato para evaluación nutricional del paciente hospitalizado.	Revisión bibliográfica para la adecuación del expediente clínico en pacientes en condiciones específicas.	Laboratorio de fundamentos de enfermería.
Diagnóstico nutricional.	Realiza prácticas en laboratorio de fundamentos de enfermería.	Laboratorio de fundamentos de enfermería.

#### 20.- PRÁCTICAS, VIAJES DE ESTUDIO, SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRÁCTICA	TIPO	FECHA
Calorimetría: Gasto energético total.	Aula	Depende del calendario en que se curse.
Recordatorio de 24 horas.	Aula	Depende del calendario en que se curse. Depende del calendario en que se curse.
Diario dietético.	Aula	Depende del calendario en que se curse.
Frecuencia de consumo de alimentos.	Aula	Depende del calendario en que se curse.
Historia dietética.	Aula	Depende del calendario en que se curse.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## Centro Universitario de la Costa Sur

### PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Mediciones básicas.	Laboratorio de Investigación, Consulta y Educación en Nutrición Humana.	Depende del calendario en que se curse.
Marcación de sitios anatómicos.	Laboratorio de composición corporal.	Depende del calendario en que se curse.
Pliegues cutáneos.	Laboratorio de composición corporal.	Depende del calendario en que se curse.
Circunferencias y diámetros.	Laboratorio de anatomía.	Depende del calendario en que se curse.
Interpretación de las mediciones antropométricas.	Aula	Depende del calendario en que se curse.
Puntaje Z.	Aula	Depende del calendario en que se curse.
Valoración Global Subjetiva.	Aula	Depende del calendario en que se curse.
Cuestionario Mini Nutritional Assessment.	Aula	Depende del calendario en que se curse.
Cuestionario DETERMINE.	Aula	Depende del calendario en que se curse.
Adaptación del ABCD de la evaluación nutricional a paciente hospitalizado.	Laboratorio de fundamentos de enfermería.	Depende del calendario en que se curse.

#### 21.- CALIFICACIÓN

CRITERIO	PORCENTAJE
Investigaciones bibliográficas, tareas	15%
Exposición en clase	15%
Prácticas	20%
Exámenes parciales (8, 1 por unidad)	10%
Exámenes diagnósticos (sorpresas)	10%
Perfiles antropométricos (10)	15%
Caso clínico	15%
TOTAL	100%





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

## 22.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN BIBLIOTECA
1	9500602725, 9789500602723	Nutrición clínica y Dietoterapia	Rodota, L.	Buenos Aires, Argentina. 2019	Medica Panamericana	613.2 SAL 2019
2		Nutrición, diagnóstico y tratamiento	Escott Stump, S.	Barcelona, España. 2016	Lippincott Williams & Wilkins	615.854 ESC 2016
3	9780323636551	Dietoterapia.	Krauser, M..	Barcelona, España 2021	ELSEVIER	- -
4	9789687988	Nutriología médica.	Casanueva, E.	México, D.F. 2008	Médica panamericana	612.3 NUT
5	978-607-15-1265-9	Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional	Palafox, M.	México, D.F. 2015.	McGrawHill	613.2 PAL
6	978-84-18080-02-9	Evaluación del Estado Nutricio Manual de Prácticas.	Ramírez, E.	Guadalajara, México. 2019	AMATE	---

## 23.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN BIBLIOTECA
1	978-607-00-7928-310627247	Sistema mexicano de alimentos equivalentes.	Pérez, A.	Cd. De México. 2022	Cuadernos De Nutricion (Fomento De Nutricion Y Salud)	641.33



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

2	978-607-00-1424-6	Sistema mexicano de alimentos equivalentes paciente renal.	Pérez, A.	México, D.F. 2014	Fomento de nutrición y salud A.C.	641.33
---	-------------------	------------------------------------------------------------	-----------	-------------------	-----------------------------------	--------

## 24.- LIBROS, ARTICULOS O REFERENCIAS EN OTROS IDIOMAS

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICIÓN	EDITORIAL	CLASIFICACIÓN BIBLIOTECA
1	9781437722338	Krause´s Food and the Nutrition Care Process	Mahan, L.	United States of America. 2017	Elsevier	613.2 MAH
2	9780880914215	ADA Pocket Guide to nutrition assessment	Charney, P.	United States of America. 2009	American Dietetic Association	---

## 25.- PÁGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PÁGINA/DIRECCIÓN	TEMA
1	<a href="http://www.gob.mx/salud">http://www.gob.mx/salud</a>	Historia clínica.

Vo. Bo.

\_\_\_\_\_  
**MNH. Itza Carmina Salazar Quiñones**  
 Presidente de la Academia de Fundamentos de Nutrición

Vo.Bo.

\_\_\_\_\_  
**Dra. Lucía Cristina Vázquez Cisneros**  
 Secretario de la Academia de Fundamentos de Nutrición

Vo. Bo.

\_\_\_\_\_  
**Mtro. Alfredo Tomás Ortega Ojeda**  
 Jefe de Departamento de Ciencias de la Salud y Ecología Humana

Firma de recibido el programa (Representante de grupo), fecha.



# **UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA**

---

**Centro Universitario de la Costa Sur**

**PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

---