



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS / DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Nombre de la licenciatura: Nutrición

1.- Identificación de la Unidad de Aprendizaje

Nombre de la Unidad de Aprendizaje

Evaluación del Estado Nutricio

Nombre de la academia

Academia de Nutrición

Clave de la UA	Modalidad de la UA	Tipo de UA		Valor de créditos	Área de formación
18835	Presencial	Teórico-práctico		10	Básica Particular
Hora semana		Horas teoría/s semestre	Horas práctica/ semestre	Total de horas:	Seriación
6 horas		51	51	102	18831

Presentación

En nuestra sociedad, determinados hábitos han propiciado la tendencia al sobrepeso y obesidad en la población infantil, con la consiguiente predisposición a padecer en la edad adulta enfermedades nutricionales (obesidad, hipertensión arterial, aterosclerosis). Aunado a lo anterior, la prevalencia de malnutrición en adultos según las últimas encuestas nacionales, va en aumento. Asimismo, en localidades específicas del país, sigue existiendo el problema de desnutrición grave a causa de una variedad de factores. Es imprescindible, que los alumnos de la licenciatura en nutrición obtengan las competencias necesarias para poder realizar una evaluación nutricia óptima, y así, desarrollen un pensamiento crítico y sistematizado que les ayude a lograr este propósito.

La evaluación nutricia es el primer paso y el pilar del proceso alimentario-nutricional, que nos permite identificar los datos del cliente/paciente, así como interpretarlos para poder identificar los principales problemas nutricios y por ende, el diagnóstico nutricional a tratar.

Unidad de competencia

Interpreta los indicadores del proceso alimentario-nutricional de un individuo, para emitir un diagnóstico alimentario y nutrimental de manera adecuada, con un enfoque humanístico y ético.

Tipos de saberes

Conocimiento del entorno social, necesidades e indicadores en salud, fundamentos y normatividad para la ejecución de la praxis profesional



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS / DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Saber	Saber hacer	Saber ser
<ul style="list-style-type: none">• Revisa los indicadores directos e indirectos para evaluar el estado alimentario nutricio, así como los valores recomendados o de referencia de dichos indicadores, de acuerdo al proceso de atención nutricional.• Identifica las variables antropométricas, equipos de medición, técnicas, procedimientos y su utilidad a nivel clínico y epidemiológico.• Identifica los indicadores nutricios en condiciones especiales.• Identifica los indicadores bioquímicos de importancia nutricional.• Reconoce los signos clínicos de alteraciones nutricionales.• Reconoce las herramientas utilizadas para la evaluación dietética de los individuos.• Distingue los indicadores de alteraciones para identificar el diagnóstico nutricio de acuerdo al Proceso de Atención Nutricional.• Identifica diversos programas de cómputo auxiliares en la evaluación del proceso alimentario nutricio, y selecciona los más pertinentes.• Reflexiona sobre las distintas normas y recomendaciones nacionales e	<ul style="list-style-type: none">• Aplica los apartados de evaluación y diagnóstico del Proceso de Atención Nutricional (NCP) de la Academia de Nutrición y Dietética (Academy of Nutrition and Dietetics, AND).• Integra a través de la recolección de datos, expedientes clínico alimentario-nutrimientales completos.• Emplea equipos, instrumentos de recolección y técnicas básicas para evaluar el estado nutricional en los cuatro dominios de la evaluación (antropométrica, bioquímica, clínica y dietética).• Interpreta las características sociodemográficas, económicas y culturales del paciente.• Interpreta las variables antropométricas recolectadas que son de importancia a nivel clínico y epidemiológico.• Interpreta los datos bioquímicos del sujeto de acuerdo a los valores de referencia.• Interpreta los signos clínicos identificados en la evaluación nutricional que se relacionan con alteraciones alimentarias.• Interpreta los datos dietéticos de acuerdo a los estándares de comparación correspondientes.• Utiliza programas de cómputo para la evaluación de la alimentación y del estado nutricio.• Integra el diagnóstico nutricional del paciente con base a las normas vigentes de la AND u otras normatividades y recomendaciones hechas por	<ul style="list-style-type: none">• Muestra una actitud de respeto al paciente o compañero a evaluar.• Respeta la diversidad cultural, alimentaria y de creencias de los individuos y/o grupos.• Fomenta la calidad y excelencia en el trabajo individual y en equipos multi e interdisciplinarios.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS / DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

internacionales que son aplicables a la evaluación del proceso alimentario nutricional.	Instituciones o asociaciones de prestigio nacional e internacional.	
Competencia genérica	Competencia profesional	
<ul style="list-style-type: none">• Proactivo en la generación de nuevos conocimientos• Asertivo en la toma de decisiones• Crítico en el análisis de textos• Responsable en la atención y presentación de trabajos	<ul style="list-style-type: none">• Comprensión de lecturas científicas en salud• Redacción de ensayos para educación superior• Conocimiento en la traducción de documentos en lengua extranjera “ingles”	
Competencias previas del alumno		
Lecto-comprensión y ortografía, organización de datos.		
Competencia del perfil de egreso		
Eficiencia y eficacia en la solución de problemas en salud, pensamiento crítico y sistemático.		
Perfil deseable del docente		
Licenciado en el área de ciencias de la salud con posgrado y experiencia laboral en el campo o referente.		
2.- Contenidos temáticos		
Contenido		
I. Introducción a la evaluación del estado nutricional 1) Introducción de la Evaluación del Estado Nutricional 2) Modelo de Plan de Cuidado Nutricional (NCP): AND a) Relación nutriólogo-paciente b) Pasos del NCP 3) Indicadores directos e indirectos del estado nutricional II. Dominios de la Evaluación Nutricional: AND 1) Historia del cliente a) Expediente clínico según la NOM-168-SSA1-1998, del expediente clínico b) Historia personal		



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS / DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

- c) Historia médica, de salud y familiar
- d) Empleo de tratamientos y medicamentos complementarios o alternativos
- e) Historia social
- 2) Historia relacionada con la alimentación / nutrición
 - a) Ingestión de alimentos y nutrimentos
 - b) Administración de alimentos y nutrimentos
 - c) Uso de medicamentos y suplementos herbales
 - d) Conocimiento/Creencias/Actitudes
 - e) Comportamiento
 - f) Factores que afectan el acceso a los alimentos/suministros relacionados a los alimentos
 - g) Actividad y función física
 - h) Medidas centradas y relacionadas con la nutrición del paciente/cliente
- 3) Medidas antropométricas
 - a) Composición corporal
 - b) Equipos e instrumentos de medición
 - c) Variables y técnicas de medición antropométricas
 - d) Patrones de referencia
 - i. Tablas y curvas de crecimiento
 - ii. Estándares antropométricos
 - iii. Índices Nutricionales
 - e) Interpretación antropométrica
- 4) Datos bioquímicos, pruebas médicas, y procedimientos
 - a) Estatus proteico
 - b) Química Sanguínea básica
 - c) Biometría hemática
 - d) Electrolitos
 - e) Perfil lipídico
 - f) Perfil hepático
 - g) Perfil tiroideo
 - h) Otros análisis
 - i) Tablas de referencia normales



- 5) Hallazgos físicos centrados en nutrición
 - a) Exploración física-nutricional
 - b) Signos vitales
 - c) Signos y síntomas de mala nutrición
 - i. Vitaminas y minerales

III. Diagnóstico nutricional: AND

- a) Lista de problemas nutricionales identificados y priorizados
- b) Elaboración y redacción de un diagnóstico nutricional

Estrategias docentes para impartir la unidad de aprendizaje

Se aplican, como estrategias de enseñanza-aprendizaje: lecciones magistrales, desarrollo de cuadros comparativos y mapas mentales, estudio de caso y aprendizaje basado en problemas. 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.

Bibliografía básica

- Academy of Nutrition and Dietetics. International Dietetics and Nutrition Terminology (IDNT) Reference Manual. Fourth ed. Chicago, IL: Academy of Nutrition and Dietetics; 2013.
- American Dietetic Association. (2008). Nutrition care process and model part I: the 2008 update. *Journal of the American Dietetic Association*, 108(7), 1113–7. doi:10.1016/j.jada.2008.04.027. Retrieved from: http://dmsweb.daa.asn.au/files/Info%20for%20Professionals/Nutrition_Care_Process_I.pdf
- American Dietetic Association. (2008). Nutrition care process part II: using the International Dietetics and Nutrition Terminology to document the nutrition care process. *Journal of the American Dietetic Association*, 108(8), 1287–93. doi:10.1016/j.jada.2008.06.368. Retrieved from: http://dmsweb.daa.asn.au/files/Info%20for%20Professionals/Nutrition_Care_Process_II.pdf
- Bourges, RE, Casanueva, E, Rosado, J. (2005). *Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas Tomo I. Vitaminas y nutrimentos inorgánicos*. México, D.F.: Panamericana.
- Bourges, RE, Casanueva, E, Rosado, J. (2009). *Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas Tomo II. Energía, proteína, lípidos, hidratos de carbono y fibra*. México, D.F.: Panamericana.
- Casanueva E, Kaufer Horwitz, Pérez Lizaur AB, Arroyo. *Nutriología Médica*. 3 ed: Médica Panamericana; 2008.
- Charney P, Malone A, editors. ADA Pocket guide to nutrition assessment. Second ed. Chicago, IL: American Dietetic Association; 2009.
- Food and Nutrition Board. (2005a). *Dietary Reference Intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein and amino acids*. (National Academy of Sciences, Ed.) (p. 1331). Washington, DC: The National Academies Press. Retrieved from: http://www.nal.usda.gov/fnic/DRI/DRI_Energy/energy_full_report.pdf



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS / DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

- Food and Nutrition Board. (2005b). *Dietary Reference Intakes for water, potassium, sodium, chloride and sulfate*. (N. A. of Sciences, Ed.) (p. 617). Washington, DC: The National Academies Press. Retrieved from: http://www.nal.usda.gov/fnic/DRI/DRI_Water/water_full_report.pdf
- International Physical Activity Questionnaire (2005). Guidelines for Data Processing and Analysis of the International Physical Activity Questionnaire (IPAQ) – Short and Long Forms, (November), 1–15. Retrieved from: <http://www.ipaq.ki.se/scoring.pdf>
- Suverza A, Haua Navarro K. El ABCD de la evaluación del estado de nutrición. Primera edición ed. México, D.F.: McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V.; 2010.
- Norma Oficial Mexicana NOM-004-SSA3-2012, Del expediente clínico., NOM-004-SSA3-2012 (2012). Disponible en: http://www.hgm.salud.gob.mx/descargas/pdf/dirgral/marco_juridico/normas/nom_23.pdf. 29 de Noviembre de 2013.
- Organización Mundial de la Salud (2010). *Recomendaciones mundiales sobre actividad física para la salud*. Geneva: WHO Library Cataloguing-in-Publication Data. Ginebra. Retrieved from: http://whqlibdoc.who.int/publications/2010/9789243599977_spa.pdf

Bibliografía complementaria

- Araujo-López. D.A. (2013). Generalidades de nutrición y fármacos. México, D.F.: COA Nutrición.
- Frisancho, R. (2008). *Anthropometric Standards: An interactive nutritional reference of body size and body composition for children and adults*. Michigan: University of Michigan Press.
- González-Martínez, M.T. (2012). *Laboratorio clínico y nutrición*. México, D.F.: Manual Moderno.
- Ledesma-Solano, J.A., Palafox-López, M.E. (2006). *Manual de fórmulas antropométricas*. México, D.F.: Mc Graw Hill.
- USA Government. (2013). *Dietary Guidelines for Americans*. Retrieved from <http://www.health.gov/>
- USDA. (2013). *Choose my plate*. Retrieved from www.choosemyplate.gov
- WHO. (2006). *The WHO Child Growth Standards*. Retrieved from <http://www.who.int/childgrowth/standards/en/>
- World Health Organization (2008). *Training course on child growth assessment*. Geneva: WHO, 7. Retrieved from: http://www.who.int/childgrowth/training/module_c_interpreting_indicators.pdf

3.-Evaluación



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS / DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Indicadores del nivel de logro		
Unidad	Estrategia	Evidencia de evaluación
Unidad I. Introducción: Modelo de Plan de Cuidado Nutricio (PCN): AND	Exposición del tema por el docente.	Lectura del tema y defensa ante el grupo, en el aula.
Unidad II. Dominios de la Evaluación Nutricional: AND	Método de caso, evaluación del estado nutricio que incluye todos los dominios de la ADA a cliente/paciente.	Exposición de evaluación nutricia ante el grupo ya interpretada.
Unidad III. Diagnóstico nutricio: AND	Método de caso, diagnóstico del estado nutricio, a partir de la interpretación de las categorías de la evaluación del cliente/paciente.	Exposición de lista problemas priorizados y diagnóstico nutricio.
Saber Conocimientos de los temas e interpretación de todos los dominios de la evaluación nutricia.	Saber hacer Realizar una evaluación nutricia completa de acuerdo a las características propias del sujeto.	Saber ser Generación de identidad profesional, sentido ético y responsable en la atención en salud.
Criterios de Evaluación (% por criterio)		
10% Formato de evaluación nutricia en base al PCN. 20% Trabajos fuera y dentro del aula. 20% Manual de evaluación nutricia en base al PCN. 30% Evaluación nutricia a cliente-paciente. 20% Examen escrito.		
4.-Acreditación		
PARA ORDINARIO		
Acreditar 80% de asistencia Obtener mínimo 60 % de calificación en el examen parcial Entrega de 60% de la evaluación nutricia de un cliente-paciente Obtener 60% mínimo de calificación final		
PARA EXTRAORDINARIO		
Obtener 60% de calificación en examen extraordinario Entrega de 60% de la evaluación nutricia de un cliente-paciente		



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ

DIVISIÓN DE CIENCIAS / DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD

5.- Participantes en la elaboración

Código	Nombre
2949046	DCSP. Clío Chávez Palencia

FECHA DE ELABORACION / MODIFICACION	FECHA DE APROBACION POR LA ACADEMIA	FECHA DE PROXIMA REVISION
10 DE DICIEMBRE DE 2014	16 DE ENERO DE 2015	JUNIO DEL 2015

	Vo.Bo.
PRESIDENTE DE LA ACADEMIA	JEFE DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA SALUD
DRA. KARLA J. NUÑO ANGUIANO	DR. ALFREDO RAMOS RAMOS