

Licenciatura: NUTRICION

Materia: PRACTICAS DE NUTRICIÓN CLINICA II

Clave: LEN902

Modalidad:

Cuatrimestre: 9°

Horas: 4

OBJETIVO:

Identificar los factores de riesgo nutricionales en diferentes estados patológicos, así como también identificar cuáles son los mejores soportes nutricionales y mejores técnicas antropológicas en pacientes críticamente enfermos.

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4	ACTIVIDADES EN PLATAFORMA
1	UNIDAD I VALORACIÓN NUTRICIONAL EN PACIENTES HOSPITALIZADOS.	ENCUADRE	1.1 Valoración nutricional de pacientes postrados 1.2 Determinación de la estructura y composición corporal	1.2.1 Medidas antropométricas 1.2.1.1 Talla y peso. 1.2.1.2 Grasa corporal. 1.2.1.3 Masa muscular	
2	1.2.1.4 Otros métodos para determinar la composición corporal 1.3. Determinaciones bioquímicas	1.4 Valuación clínica del estado nutricional 1.5 Otros sistemas de evaluación	1.6 Parámetros inmunológicos 1.7 Grado de mineralización ósea 1.8 Pruebas funcionales	1.9 Valoración nutricional en pacientes con edema 1.10 Ascitis. 1.10.1 Tratamiento de la ascitis	
3	1.10.2 Aspectos actuales del tratamiento de la ascitis 1.10.3 Tratamiento diurético	1.10.4 Ascitis de gran volumen Aspectos actuales del tratamiento de la ascitis	1.10.3 Tratamiento diurético 1.10.4 Ascitis de gran volumen	RETROALIMENTACION	
4	EXAMEN 1er. Parcial	UNIDAD II CUIDADOS PARA EL APOYO NUTRICIONAL	2.1. Apoyo nutricional 2.2. Alimentación enteral 2.2.1 Alimentos convencionales aptos para las dietas por sonda	2.2.2 Alimentos especiales para NE 2.2.2.1. Indicaciones de la nutrición enteral 2.2.2.2. Trastornos de consciencia 2.2.2.3. Procesos oro-faringo-laríngeos	

5	2.2.2.4. Anorexias graves 2.2.2.5. Enfermedades digestivas de tipo quirúrgico 2.2.2.6. Enfermedades intestinales de tipo médico	2.3. Vías de acceso de las sondas de alimentación 2.3.1. Sonda nasogástrica 2.3.2. Sonda naso-gastro-duodenal y naso-gastro-yeyunal 2.3.3. Sonda de gastrostomía	2.3.4. Sonda de yeyunostomía 2.3.5. Faringostomía, esofagostomía 2.4. Técnica de colocación de la sonda nasogástrica 2.5. Tipos de sondas nasogástricas	2.6 Preparación y administración de las dietas por sonda 2.7 Complicaciones de la alimentación por sonda 2.8. Alimentación parenteral 2.9. Indicaciones de la nutrición parenteral	
6	2.10. Tipos de nutrientes apropiados en nutrición parenteral 2.11. Administración de la nutrición parenteral 2.12. Complicaciones	2.13. Organización nutricional en situaciones especiales 2.14. Objetivos generales de la unidad de nutrición clínica y dietética	2.15. Funciones de la unidad de nutrición clínica y dietética 2.16. Dotación de personal adscrito a la unidad de nutrición clínica y dietética	RETROALIMENTACION	
7	EXAMEN 2do. Parcial	UNIDAD III CUIDADO NUTRICIONAL EN CONDICIONES ESPECIALES.	3.1 Situación de ayuno, trauma y sepsis. 3.2 Dietas progresivas en pacientes con trauma. 3.2.1. Dieta absoluta	3.2.2. Dieta líquida 3.3. Cuidado nutricional en el paciente quemado. 3.4 Cuidado nutricional en los pacientes con VIH	
8	3.5 Epidemiología 3.6 Malnutrición y sida 3.6.1. Pérdida de peso	3.6.2. Alteraciones en la composición corporal 3.6.3. Malabsorción, diarreas	3.6.4. Aumento de las necesidades 3.6.5. Terapia nutricional Necesidades nutricionales	3.6.6. Estrategia nutricional 3.6.7. Infección asintomática 3.6.8. Infección sintomática	
9	3.7. Cuidado nutricional en pacientes con cáncer 3.7.1. Desnutrición y cáncer 3.7.2. Alteraciones metabólicas	3.7.3. Desnutrición puramente yatrógena 3.7.4. Desnutrición por causas metabólicas	3.7.5. Terapia nutricional Estrategia nutricional	3.7.6. Alimentación en los procesos cancerosos 3.8. Cuidados nutricionales del paciente con diálisis	
10	3.8.1. Dieta en la diálisis peritoneal continua ambulatoria (CAPD)	3.8.2. Dieta en la hemodiálisis 3.8.3. Vitaminas	3.8.3. Vitaminas 3.8.4. Aporte dietético de K y P 3.8.5. Consumo de agua.	RETROALIMENTACION	
11	EXAMEN 3er. Parcial	UNIDAD IV SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA	4.1. Aplicación de la legislación alimentaria.	4.1. Aplicación de la legislación alimentaria.	

12	4.2 Administración en los servicios de alimentación.	4.2 Administración en los servicios de alimentación.	4.3. Manejo de materias primas.	4.3. Manejo de materias primas.	
13	4.4 Control de riesgos ambientales.	4.4 Control de riesgos ambientales.	4.5. Control de riesgo asociados al proceso de cocinados.	RETROALIMENTACION	
14	EXAMEN FINAL				

ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:	1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interés dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente. 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.
---	--

ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:	1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluación. 3. Improvisaciones.
-----------------------------------	--

SUGERENCIA BIBLIOGRAFICA				
No	TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL
1	Libro	r Manual de Dietas Normales y Terapéuticas, los alimentos en la salud y enfermedad	Nc. Ana Bertha Pérez Lizaur	Prensa medica
2	Libro	El A, B, C, D, de la evaluación del estado de nutrición	Araceli Suaverza Karime Haua	Mc Graw Hill.
3	Libro	Nutriología medica 4 edición	Dr. Esther Casanueva	Médica panamericana.

SUGERENCIAS DE VIDEOS ACADEMICOS				
No	TIPO	TITULO	LINK	AUTOR
1	Video	Fundamentos en nutrición enteral	https://www.youtube.com/watch?v=BLCxI3YzmVg	Genup educacion continua
2	Video	Nutrición en el paciente oncológico	https://www.youtube.com/watch?v=gYIwvzd7nuw	FVLTV
3	Video	Nutrición Hospitalaria	https://www.youtube.com/watch?v=Ij7ClwPid8o	REFICAP

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.	
Actividades aulicas	10%
Actividad en Plataforma Educativa	30%
Examen	60%
Total	100%
Escala de calificación	7- 10
Minima aprobatoria	7

NOTA:	En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la subdirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.
--------------	--