



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN
PROGRAMA DE ESTUDIOS



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE	Prácticas Profesionales		
Clave:	2858		
Ubicación	Octavo semestre		
Horas y créditos:	Teóricas: 16	Prácticas: 304	Estudio Independiente: 32
	Total de horas: 352		Créditos: 22
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	E3. Promueve estilos de vida saludables a través de estrategias basadas en evidencia para prevenir enfermedades.		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	Propone estrategias éticas para el mejoramiento de la nutrición y alimentación de individuos o grupos poblacionales.		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Educación nutricional, Nutrición básica, Nutrición en el ciclo de vida, Dietoterapia I y II, Evaluación Nutricional I y II, Inocuidad Alimentaria, Fundamentos básicos de Servicios de Alimentación, Marco Legislativo del Ejercicio del Nutriólogo, Ética del Ejercicio Profesional, Seminario de la Práctica Profesional.		
Responsables de elaborar el programa:	Dra. Marcela de Jesús Vergara Jiménez LN. Grizel Zarahi Castro Urquizo LN. Elsa Josefina Ruiz Martínez LN. Ashanti Yanessy González López MC. Eugenia Gaxiola Leyva LN. Korina Amarilas González		Fecha: Enero, 2021
Responsables de actualizar el programa:	Dra. Marcela de Jesús Vergara Jiménez LN. Grizel Zarahi Castro Urquizo LN. Ashanti Yanessy González López Lic. Karen Solange Farias González Lic. Nancy Domínguez Magaña		Fecha: enero 2022
2. PROPÓSITO			
Implementa técnicas de intervención nutricional en individuos o grupos poblacionales, para el mejoramiento de la salud, optimizando los recursos disponibles, basado en evidencia científica y con sentido ético.			
3. SABERES			
Teóricos:	Identifica las necesidades nutricionales en individuos o grupos poblacionales en los diferentes ámbitos ocupacionales del nutriólogo . Conoce la normatividad y el código ético del ejercicio profesional del Nutriólogo.		
Prácticos:	Aplica los conocimientos y competencias profesionales adquiridos en materia de nutrición, para desarrollarse adecuadamente en el ámbito laboral. Diseña un protocolo de intervención e implementa las estrategias necesarias para la resolución de problemas nutricionales.		
Actitudinales:	Actúa de manera ética respetando reglamentos y lineamientos de las instituciones receptoras. Se integra en equipos de trabajo uni o multidisciplinarios participando de forma activa.		
4. CONTENIDOS			
1. Documentación requerida para prácticas profesionales (3 horas)			
1.1. Formato de registro de unidades receptoras			

- 1.2. Carta de presentación del practicante
- 1.3. Carta de aceptación de la unidad receptora
- 1.4. Plan de trabajo de la Unidad Receptora
- 1.5. Informe mensual de prácticas profesionales
- 1.6. Rúbricas de calificación
- 1.7. Carta de terminación de la unidad receptora
- 1.8. Formato de trabajo final

2. Introducción a la práctica profesional (9 horas)

- 2.1. Definición de prácticas profesionales
- 2.2. Importancia de la práctica profesional
- 2.3. Desempeño profesional
 - 2.3.1. Comportamiento profesional
 - 2.3.1.1. Reglamento institucional de prácticas universitarias
 - 2.3.1.2. Reglamento interno de prácticas profesionales FCNyG
 - 2.3.1.3. Aspectos éticos del ejercicio profesional
- 2.4. Técnicas para una comunicación oral efectiva
- 2.5. Técnicas para la comunicación escrita con formato científico
- 2.6. Normativa específica para el área de acentuación

3. Diseño del proyecto de intervención (30 horas)

- 3.1. Diagnóstico situacional
 - 3.1.1. Implementación de la estrategia diagnóstica
 - 3.1.2. Identificación de la problemática
- 3.2. Plan de acción
 - 3.2.1. Elección de las estrategias a utilizar
 - 3.2.2. Diseño de herramientas de intervención
 - 3.2.3. Cronograma de actividades
 - 3.2.4. Implementación del plan de acción
 - 3.2.4.1. Presentación del plan de acción
 - 3.2.4.2. Desarrollo y seguimiento
 - 3.2.4.2.1. Implementación de estrategias de intervención
 - 3.2.4.2.2. Supervisión y cumplimiento de actividades
 - 3.2.4.3. Entrega y presentación de resultados

1. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

Actividades sugeridas para el estudiante:

- Lectura previa del tema.
- Ética profesional
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.

<ul style="list-style-type: none"> ● Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente. ● Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura. ● Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia. ● Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente. ● Entregar las evidencias de forma puntual. 	
6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS	
6.1. Evidencias	6.2 Indicadores de calidad generales
MÓDULO I Llenado y entrega de formatos para asignación a unidades receptoras: 1.- Carta de presentación 2.- Carta de aceptación 3.- Plan de trabajo de la Unidad Receptora MÓDULO II 4.- Presentación de reporte de investigación de normas y reglamentos aplicados al área de acentuación. MÓDULO III 5.- Presentación y entrega del Protocolo de proyecto de intervención. 6.- Diseño de material educativo 7.- Reportes mensuales	1.- Entrega de carta de presentación en formato digital (PDF) firmada y sellada de recibido por la unidad receptora. 2.- Entregar de carta de aceptación en formato digital (PDF) firmada, sellada y en hoja membretada de la unidad receptora, en el formato correspondiente. 3.- Entrega de plan de trabajo general en formato digital (word), firmado por el responsable de la unidad receptora, el practicante y docente de prácticas. 4.- Elaboración de síntesis y presentación oral de las normas y reglamentos que se aplican al área de acentuación, destacando los aspectos normativos más relevantes y aplicables para el profesional de la nutrición. Los criterios para la evaluación escrita son: Concordancia entre la norma o reglamento con la acentuación, incluir título completo de la norma o reglamento, texto con lenguaje sencillo, correcta ortografía y fuentes de información. Los criterios para la evaluación oral son: <ul style="list-style-type: none"> ● Presentación del tema y del equipo de trabajo en orden de participación. ● Presentación de diapositivas ordenadas, información relevante y referenciada, imágenes relevantes, que refuercen e interactúen con la información. ● Seguridad, preparación y dominio del tema de cada participante. ● Uso adecuado del tiempo.
	5.- El protocolo escrito debe incluir el diagnóstico, problemática, descripción detallada de las estrategias y herramientas a implementar en la intervención, cronograma de actividades, así como los elementos establecidos por la unidad de aprendizaje de Seminario de la Práctica Profesional. La presentación del protocolo será de manera grupal o individual, se entregará en formato PDF por medios electrónicos. Los criterios para su evaluación serán: ortografía y redacción, formato, diseño, puntualidad y referencias bibliográficas. 6.- Características del material educativo o recurso didáctico deberán responder a una necesidad o problemática que permita facilitar la enseñanza y comprensión del paciente, persona o comunidad, ofreciendo un abordaje nutricional de calidad, deberá ser original, práctico, diseño creativo, sencillo y que cumpla con el objetivo de la intervención. 7.- Cada mes se deberá entregar un reporte mensual firmado y sellado por el responsable de la unidad receptora, donde se dé cumplimiento al cronograma establecido para el proyecto de intervención, así como las actividades generales realizadas en la unidad receptora.
6.3. Calificación y acreditación:	
Calificación parcial: Tareas: 25% Exposiciones en equipo: 20%	Calificación Ordinaria: Evaluación parcial: 60% Proyecto final de prácticas profesionales: 20%

Evaluación mensual de la práctica en UR: 25% Reportes mensuales de la práctica: 30%	Exposición de proyecto final de prácticas profesionales: 20%
--	--

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Universidad Autónoma de Sinaloa	Reglamentos de servicios profesionales		2009	http://web.uas.edu.mx/includes/nuestraUni/pdf/2009/reglamentoServiciosPro.pdf
Colegio Mexicano de Nutriólogos A.C.	Código De Ética Profesional del Nutriólogo		1999	https://www.cmnutriologos.org/recursos/Codigo_de_etica.pdf
Gobierno de México	Sistema Integral de Normas y Evaluación de la Conformidad Diario oficial de la Federación			https://www.sinec.gob.mx/SINEC/ http://www.diariooficial.gob.mx/normasOficiales.php
Otilia Perichart Perera	Manual de lineamientos de nutrición clínica	Mc Graw Hill	2013	https://booksmedicos.org/manual-de-lineamientos-para-la-practica-de-la-nutricion-clinica/
	Guías de práctica clínica de CENETEC			https://www.gob.mx/salud/cenetec http://cenetec-difusion.com/gpc-sns/
Suverza A, Hanua K.	El ABCD de la evaluación del estado de nutrición	Mc Graw Hill	2010	Biblioteca Central
Mahan, L.K., Escott-Stump S., Raymond J.L.	Dietoterapia de Krause	Elsevier	2017	Biblioteca Central

Bibliografía complementaria

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
Cecilia Peniche, Beatriz Bollousa Moreno	Nutrición aplicada al deporte	Mc Graw Hill	2011	https://booksmedicos.org/nutricion-aplicada-al-deporte/
Orideres, A.	Formación en el pensamiento crítico	Mc Graw Hill	2011	Biblioteca Central
Juan Angel Rivera Dommarco, Simón Barquera	La obesidad en México. Estado de la política pública y recomendaciones para su prevención y control.	Instituto Nacional de Salud Pública, INSP	2019	https://www.insp.mx/produccion-editorial/novedades-editoriales/4971-obesidad-mexico-politica-publica-prevencion-control.html
Gabriel Garcia Colorado	Normativa en Bioética, Derechos	Trillas	2009	Biblioteca FCNyG

	Humanos, Salud y Vida.			
Carlos A. Cuello Garcia Giordano Pérez Gaxiola	Medicina Basada en la Evidencia.	Médica Panamericana	2015	Biblioteca FCNYG
Liz Hamui Sutton Leobardo C. Ruiz Pérez	Educación Médica y Profesionalismo	Mc Graw Hill	2017	Biblioteca FCNYG
8. PERFIL DEL PROFESOR:				
Licenciado en Nutrición				