

Programa de experiencia educativa

1.-Área académica

Ciencias de la salud

2.-Programa educativo

Licenciatura en Quiropráctica

3.- Campus

Veracruz

4.-Dependencia/Entidad académica

Facultad de Medicina

5.- Código

6.-Nombre de la experiencia educativa

7.- Área de formación

5.- Código	6.-Nombre de la experiencia educativa	7.- Área de formación	
		Principal	Secundaria
QRPA 48042	Nutrición Clínica	Disciplinaria	

8.-Valores de la experiencia educativa

Créditos	Teoría	Práctica	Total horas	Equivalencia (s)
5	2	1	45	Ninguna

9.-Modalidad

10.-Oportunidades de evaluación

Curso-taller	ABGHJK= Todas
--------------	---------------

11.-Requisitos

Pre-requisitos	Co-requisitos
Ninguna	Ninguna

12.-Características del proceso de enseñanza aprendizaje

Individual / Grupal	Máximo	Mínimo
Grupal	30	16

13.-Agrupación natural de la Experiencia educativa (áreas de conocimiento, academia, ejes, módulos, departamentos)

14.-Proyecto integrador

Academia de Ciencias Clínicas	L1.-Calidad en la educación y Productividad Académica
-------------------------------	---



Universidad Veracruzana

Universidad Veracruzana
Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa
Dirección de Innovación Educativa
Departamento de Desarrollo Curricular

15.-Fecha

Elaboración	Modificación	Aprobación
22 de abril del 2013	Octubre 2021	

16.-Nombre de los académicos que participaron

Dr. James McDonald, Dr. Noé Velázquez Salguero, Dr. Enrique Benet Canut, Dr. Francois Gobin, Dr. Ben Suykens, Mtra Patricia Rebolledo Sánchez.

17.-Perfil del docente

Medico obstetra o licenciado en quiropráctica con cursos de formación pedagógica.

18.-Espacio

Intraprograma Educativo (IPA)

19.-Relación disciplinaria

Interdisciplinaria (I)

20.-Descripción

La experiencia se localiza en el área disciplinar con 2 horas de teoría, 1 de práctica y un total de 5 créditos, la finalidad de la Experiencia Educativa es capacitar al estudiante para que intervenga como promotor en el proceso salud-enfermedad a fin de estimular el conocimiento, análisis y aplicación de los micronutrientes y macronutrientes fundamentales para orientar a la población del contenido nutrimental de los alimentos y el efecto de la dieta en función de su diagnóstico clínico, correlacionándolo con la antropometría básica, pruebas bioquímicas e historia alimentaria en las diferentes etapas del ciclo humano. Con una actitud de respeto y concientización para incluir esta disciplina como parte de la formación integral del estudiante de Quiropráctica, esto se logrará, apoyándose del desarrollo de la investigación, lecturas de comprensión, casos clínicos, proyectos de intervención y la disertación oral, que cumplan con los criterios de comunicación, coherencia y entrega oportuna de las actividades. En un marco de respeto, multiculturalidad, inclusión, y ética profesional, así como haciendo uso de las tecnologías de la comunicación.

21.-Justificación

La nutrición es necesaria para facilitar la prevención de enfermedades y contribuir al restablecimiento de las mismas en todas las etapas del ciclo de la vida, haciendo énfasis en la promoción de la salud mediante la orientación alimentaria y nutricional. Esta experiencia educativa, es esencial para el estudiante de quiropráctica debido a que las enfermedades no transmisibles en México han ido en aumento como consecuencia de los malos hábitos de alimentación que se generan por los cambios de estilos de vida en la población, y que están ocasionando complicaciones de salud tanto en niños como en adultos. Esta experiencia educativa permite desarrollar proyectos de intervención de manera multidisciplinaria para atender y generar una cultura de cambio en los hábitos de alimentación y su repercusión en la salud de la sociedad. Todo ello contribuye a la formación integral de los estudiantes, promoviendo los aspectos teóricos con sus habilidades, en un ambiente de respeto, manteniendo el cuidado de la salud, la interculturalidad, equidad de género y sustentabilidad y el buen manejo de las redes sociales.



22.-Unidad de competencia

El estudiante debe de ser capaz de identificar y analizar el contenido nutrimental de los alimentos, el efecto de la dieta en la nutrición humana, correlacionando la antropometría básica, pruebas bioquímicas e historia alimentaria en diferentes etapas del ciclo de la vida, en un ambiente de respeto, tolerancia, colaboración y adaptación a los sistemas internacionales multiculturales, inclusivos con equidad y sustentabilidad.

23.-Articulación de los ejes

Los alumnos investigan, reflexionan y ejecutan (Eje teórico) de manera individual y grupal en un marco de orden y respeto mutuo (eje axiológico), el efecto de los alimentos y la dieta en la nutrición humana (teórico) para la integración del diagnóstico del paciente y brindar la orientación alimentaria adecuada (eje heurístico) como parte del tratamiento integral del paciente, mediante la evaluación antropométrica básica, bioquímica y alimentaria mismas que se ejecutan en clase con cada alumno sano del grupo, así como a través de la resolución de casos clínicos para la intervención del paciente enfermo, considerando las Normas Oficiales Mexicanas y los criterios internacionales ISAK I para la evaluación antropométrica, mismos que se realizan en el aula de manera individual y grupal presentando la resolución de cada caso. También mediante la búsqueda y manejo de información en medios virtuales.

24.-Saberes

Teóricos	Heurísticos	Axiológicos
<ul style="list-style-type: none">) Definiciones y conceptos básicos de alimentación y nutrición.) Clasificación de los alimentos por su contenido nutrimental. <ul style="list-style-type: none"> o Grupos de alimentos o Alimentos Equivalentes o Plato del Bien comer.) Efecto y función de los macronutrientes y micronutrientes y agua en el cuerpo humano. <ul style="list-style-type: none"> o Funciones de los carbohidratos, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales y agua en el cuerpo humano. o Composición de los alimentos y biodisponibilidad de nutrimentos. 	<ul style="list-style-type: none">) Búsqueda en fuentes de información variada en español e inglés de los conceptos básicos.) Búsqueda de información en las fuentes sugeridas NOM043SSA2-2012.) Análisis y asociación de ideas mediante la elaboración de mapa mental.) Búsqueda de información en fuentes de información variada.) Manejo de power point para presentación de temas.) Construcción de réplicas de alimentos equivalentes y clasificación por grupos.) Búsqueda de información en fuentes sugeridas.) Manejo de power point para presentación de temas. 	<ul style="list-style-type: none">) Respeto a la institución, a los compañeros al paciente y a sí mismo) Compromiso consigo mismo y con sus compañeros, así como con sus facilitadores para completar el curso) Puntualidad en la entrada a clase, así como en la entrega de trabajos) Pulcritud en la presentación de proyectos) Responsabilidad en el manejo de la información) Interés cognitivo como herramienta para el aprendizaje de cada tema que se estudiará en el periodo) Cooperación grupal y



Universidad Veracruzana

Universidad Veracruzana
Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa
Dirección de Innovación Educativa
Departamento de Desarrollo Curricular

<ul style="list-style-type: none"> ○ Recomendaciones alimentarias para la Población Mexicana por grupo de edad.)] Evaluación del estado de nutrición en el individuo sano. ○ Evaluación antropométrica básica ISAK I. ○ Evaluación alimentaria ○ Evaluación Bioquímica ○ Determinación del gasto de energía y nutrimentos.)] Intervención nutricional en patologías de mayor morbilidad y mortalidad en la actualidad (Obesidad, Diabetes Mellitus II y sus complicaciones). 	<ul style="list-style-type: none">)] Comparación de recomendaciones alimentarias con otros países.)] Clasificación de Recomendaciones alimentarias por grupos de edad en México.)] Manejo de power point para presentación.)] Desarrollo de las técnicas antropométricas.)] Análisis y desarrollo de fórmulas antropométricas.)] Comparación de encuestas para evaluar hábitos de alimentación.)] Correlación de pruebas bioquímicas con la ingesta de alimentos y composición corporal.)] Búsqueda de fuentes de información en artículos científicos en inglés y español)] Síntesis de Videos)] Análisis de NOM08SSA y NOM015 SSA2010.)] Desarrollo de casos e intervención nutricional 	<ul style="list-style-type: none"> buen desempeño de trabajos en equipo)] Participación en el salón de clases al realizar mesas redondas y debates)] Honestidad para el cumplimiento de las tareas, trabajos de investigación y exámenes)] Asertividad en la comunicación)] Creatividad en la elaboración de tareas y exposiciones
---	---	---

25.-Estrategias metodológicas

De aprendizaje	De enseñanza
)] -Búsqueda de fuentes de información)] Encuadre
)] -Realización de mapas mentales)] Organización de grupos colaborativos
)] -Discusión, análisis y reflexión de la información básica de la bibliografía y consulta de información complementaria.)] Diálogos simultáneos
)] Comparación de literatura internacional para solución de problemas.)] Dirección de prácticas
)] Desarrollo de talleres para elaboración de materiales)] Tarea para estudio independiente
)] Discusión dirigida
)] Exposición con apoyo tecnológico variado
)] Uso de redes sociales para fomentar la colaboración internacional.



Universidad Veracruzana

Universidad Veracruzana
Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa
Dirección de Innovación Educativa
Departamento de Desarrollo Curricular

26.-Apoyos educativos

Materiales didácticos	Recursos didácticos
) Plataforma Eminus) Computadora
) Artículos de revistas de Nutrición) Proyector
) Libros de Nutrición) Bocinas
) Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes) Pintaron
) Videos.) Básculas y este dímetro Seca
) Cintas antropométricas Seca

27.-Evaluación del desempeño

Evidencia (s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Portafolio de evidencias Mapa Mental	Palabras clave, asociación de ideas, organización, creatividad, imágenes	Aula	5 %
Síntesis de Video	Organización, Transformación textual, Identificación de elementos argumentativos, ortografía.		5 %
Elaboración de Réplicas de alimentos	Raciones Aplicación de norma Imagen Capacidad de comunicativa	Aula	20 %
Presentación power point	Diseño y uniformidad de la diapositiva, contenido científico, dominio del tema, integración del equipo, tiempo, referencia bibliográfica actual.		10 %
Presentación del Taller de Antropometría	Recopilación de datos Desarrollo de técnica Manejo de equipo	Aula	10 %



Universidad Veracruzana

Universidad Veracruzana
Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa
Dirección de Innovación Educativa
Departamento de Desarrollo Curricular

Resolución de Caso clínico nutricional.	Entrega en tiempo y forma. Correlación de datos Manejo de lenguaje técnico Desarrollo e interpretación de fórmulas. Aplicación de recomendaciones nutricionales.	Aula	20 %
Examen	Evaluación escrita de los contenidos.	Aula	30 %
Total			100%

28.-Acreditación

De acuerdo con lo establecido en el Estatuto de Alumnos 2008 de la Universidad Veracruzana, en el Capítulo III artículos del 53 al 70; y el Título VIII artículos del 71 al 73; en donde se establece que:

-) La evaluación es el proceso por el cual se registran las evidencias en conocimientos, habilidades y actitudes; las cuales son especificados en el presente programa de estudios.
-) Los alumnos tienen oportunidad de presentar exámenes finales en carácter ordinario, extraordinario y título de suficiencia en la primera inscripción y exámenes finales en carácter ordinario, extraordinario y última oportunidad en la segunda inscripción.
-) Tendrán derecho a la evaluación ordinario si cumplen con el 80% de asistencia.
-) Tendrán derecho a la evaluación extraordinario si cumplen con el 65% de asistencia.
-) Tendrán derecho a la evaluación de título de suficiencia si cumplen con el 50% de asistencia.

El alumno acreditará el curso al lograr el 60% de los criterios de evaluación especificados en este programa de estudio.



Universidad Veracruzana

Universidad Veracruzana
Dirección General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa
Dirección de Innovación Educativa
Departamento de Desarrollo Curricular

29.-Fuentes de información

Básicas	
J	Salas, Salvado. Nutricion y Dieta Clinica, 4 edicion, 2019 Elsevier
J	Casanueva, E. Kaufer H.M, Pérez L. A.B. 2015.Nutriología Médica, México. Funsalud. Ed. Panamericana.
J	Rodata, Liliana,Eugenia Castro, Maria. 2019. Nutrición y dietoterapia, 2da edicion. Panamericana.
J	Bourges H, Casanueva E. Recomendación de la Ingestión de Nutrimientos para la Población Mexicana. Panamericana
J	Pérez Lizaur, A. Palacios González, B.2014. Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes. Ogali.
J	Norma Oficial Mexicana. NOM 008-SSA3-2010. Para el tratamiento integral del sobrepeso y obesidad.
J	Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación
Complementarias	
J	Ciencia y Práctica del Apoyo Nutricional, Programa de estudio basado en casos clínicos. American Society for Parenteral and Enteral Nutrition.
J	Fray KN, Keith N.2010. Metabolic regulation: A human perspective. Edit. Chichester Wiley-Blackwell Pub
J	Pérez Llamas, F, Moregó, A Tóbaruela, M.Prevalence of malnutrition and influence of oral nutritional suplementattion on nutritional status institutionalized elderly. Nutrición hospitalaria, Vils 6, num 25, Septiembre-October 2011, pp 1134-1140. Madrid, España.
J	MATERIAL GRAFICO (VIDEOS)
J	https://www.youtube.com/watch?v=hBIrr92Cjrc . Epidemiología de la Obesidad en México.
J	https://www.youtube.com/watch?v=yXgMjY_OEbU Comida Chatarra-Delicias Peligrosas.
J	https://www.youtube.com/watch?v=vG7kkU8uvYQ . Presentación del Cartel de la Comida Chatarra.